

V EDICIÓN 8 AL 11 DE FEBRERO 2018

La Cazuelica & WINE y el Vino



TORREVIEJA
gastronómica



torreviejagastronomica.com

La Cazuelica y el Vino

CAZUELICA & WINE

V EDICIÓN · 8 AL 11 DE FEBRERO 2018



1. Restaurante La Mata "Felisa"

Avda. Suiza, 2, La Mata

CAZUELICA 1: Gazpacho de rape

CAZUELICA 2: Manitas de cordero

VINO RECOMENDADO: Estola reserva 2010 - Tempranillo - Cabernet Sauvignon -D. O. La Mancha

2. Alma Beach Club

Avda. de los suecos, 2, La Mata
www.almaplaya.es

CAZUELICA 1: Moulla de arroz

CAZUELICA 2: Gazpacho de corvina y gamba

VINO RECOMENDADO 1: Traslascuestas Roble – Tinta del país – D. O. Rivera del Duero

3. Las Flores Playa

Avda. de los Europeos, 4, La Mata
www.lasfloresplaya.com

CAZUELICA 1: Arroz caldoso de marisco con flores de Chloe

CAZUELICA 2: Callos de bacalao

VINO RECOMENDADO 1: Goru Roble - Monastrell - D. O. Jumilla

4. Restaurante Barlovento

Urb. Cabo Cervera Miramar
barloventorestaurante.com

CAZUELICA 1: Mini pelotas de cocido con su caldo

CAZUELICA 2: Gazpacho de pulpo y mejillones

VINO RECOMENDADO 1: Nuntius 2017 – Tempranillo – D. O. Rioja

5. La Bodeguilla del Mullins

C/ Caballero de rodas, 211

CAZUELICA 1: Alubia sanabresa a la asturiana

CAZUELICA 2: Rabo de toro

VINO RECOMENDADO: Carramimbre - Roble 2016 - D. O. Ribera del Duero

La Cazuelica y el Vino

CAZUELICA & WINE

V EDICIÓN · 8 AL 11 DE FEBRERO 2018



6. HB Torrevieja

C/ Apolo, 45

CAZUELICA 1: Marmitaco tradicional de atún

CAZUELICA 2: Carrillera de cerdo en salsa

VINO RECOMENDADO: Trivium 2016 – Verdejo - D. O. Rueda

7. La Barra de Manolo

C/ Caballero de Rodas – Esq. C/ del Mar

CAZUELICA 1: Huevos rotos con chistorra

CAZUELICA 2: Callos de pulpo con garbanzos

VINO RECOMENDADO: Yllera - 9 meses en barrica – Roble – Tempranillo – D. O. VT Castilla-León

8. La Marisquería de Torrevieja

C/ Ramón Gallud, 101

CAZUELICA 1: Canelón de foie con salsa de trufa

CAZUELICA 2: Duo de carrillada ibérica y vieira a la cordobesa

VINO RECOMENDADO: Coto Mayor - Crianza 2014 – Tempranillo - D. O. Rioja.

9. La Cantina Food & Drinks

Paseo Juan Aparicio, 4

CAZUELICA 1: Manitas de cerdo con garbanzo

CAZUELICA 2: Magra con alcachofas y habitas

VINO RECOMENDADO: López de Haro – Crianza 2015 – Tempranillo – Garnacha & Graciano – D. O. Rioja

10. Copas & Tapas

C/ Ramón y Cajal, 5 – Esq. C/ Apolo

CAZUELICA 1: Caldo con pelotas (Nórdicas)

CAZUELICA 2: Olla podrida (Burgos)

VINO RECOMENDADO: Viña Bujanda 2016 – Joven – Tempranillo - D. O. Rioja

La Cazuelica y el Vino

CAZUELICA & WINE

V EDICIÓN · 8 AL 11 DE FEBRERO 2018



11. Tasca Nueva Bahía

C/ Diego Hernández, 32

CAZUELICA 1: Bacalao al ajo arriero.

www.tascanuevabahiatorrevieja.com

CAZUELICA 2: Estofado de ternera con setas y alcachofas.

VINO RECOMENDADO: Vino Tinto, Marqués de Cáceres – Crianza – Uva 100 % Tempranillo – D. O. Rioja

12. Restaurante Rincón de Capis

C/ San Gabriel, 5

CAZUELICA 1: Alcachofas a la crema de foie

www.restauranterincondecapis.com

CAZUELICA 2: Huevos rotos con gambeta de Santa Pola

VINO RECOMENDADO: Fruto noble roble – 4 meses en barrica - Monastrell - D. O. Alicante

13. Bar Tapería Los Zamoranos

Paseo de la libertad, 5

CAZUELICA 1: Mariscos gratinados

taperiaz.wixsite.com/los-zamoranos

CAZUELICA 2: Sopa de queso idiazabal, hongos y yema curada

VINO RECOMENDADO: Vino Tinto Munia - Crianza - 100% Tinta de Toro - D. O. Toro

14. Bar Restaurante Bahía

Paseo de la libertad, 3

CAZUELICA 1: Potaje de garbanzos con morcilla de Burgos

bahiarestaurant.es

CAZUELICA 2: Ternera en salsa y patatas paja

VINO RECOMENDADO: Mil Hojas joven – Tempranillo - D. O. Rioja

15. Restaurante La Encina

C/ Pedro Lorca, 11

CAZUELICA 1: Guiso de albóndigas

CAZUELICA 2: Potaje de garbanzos

VINO RECOMENDADO: López de Haro – Crianza - D. O. Rioja

La Cazuelica y el Vino

CAZUELICA & WINE

V EDICIÓN · 8 AL 11 DE FEBRERO 2018



16. El Rincón de las Jarras

C/ María Parodi, 3

CAZUELICA 1: Pollo a la moruna

CAZUELICA 2: Albóndigas en nuestra salsa

VINO RECOMENDADO: Vista Alegre – Crianza 2015 – Tempranillo – D. O. Rioja

17. Mesón la Huertica

C/ Patricio Pérez, 45

CAZUELICA 1: Cocido de pato completo con la pelota XL

CAZUELICA 2: Huevos de corral a la cazuela, rotos con patatas y jamón ibérico

VINO RECOMENDADO: TorreCastillo – Barrica 2016 - Monastrell - D. O. Jumilla

18. Mesón Real

C/ Salero, 2

CAZUELICA 1: Cocido con pelota

CAZUELICA 2: Arroz caldoso con almejas y gambas

VINO RECOMENDADO: Vegazar – Tinta del país - Cosecha 2016 - D. O. Ribera del Duero

19. Martini's Restaurante

Avda. Desiderio Rodríguez, 78

CAZUELICA 1: Collos con garbanzos

CAZUELICA 2: Ternera en Salsa

VINO RECOMENDADO: Vino Tinto Tarima Hill – Monsastrell – D. O. Alicante

20. Restaurante Nautilus

C/ Acantilado, 1, Urb. Rocio del Mar
www.restaurantenautilus.es

CAZUELICA 1: Caldo con pelota

CAZUELICA 2: Fabada asturiana

VINO RECOMENDADO: Marqués de Altillo – Joven – D. O. Rioja

21. Hotel La Laguna Spa & Golf

Avda. Antonio Quesada, 59
www.hotellalaguna.com

CAZUELICA 1: Gazpacho del mar

CAZUELICA 2: Caldo con pelotas

VINO RECOMENDADO: Vino Fruto Noble Monastrell – Syrah - D. O. Alicante



TORREVIEJA

www.furismodeltorrevieja.com

CENTRO URBANO





torreviejagastronomica.com



Excmo. Ayto. Torrevieja



COLABORADORES:



Caja Rural Central

GRUPO CAJA RURAL



C/ SALINERO, Nº3 03043 TORREVIEJA, (ALICANTE) TLF: 965 719 885
www@torrevieja.es

