

PROGRAMACIÓN

Del 4 al 7 de mayo. Presentación en stand del ayuntamiento en IFA "Alicante Gastronómica".

14 de mayo. Presentación y degustación de gastronomía aspense en **El Portal**, Alicante.

24 mayo. 20 h. **Cata de vinos D.O. Alicante** en restaurante Ya (Previa inscripción).

Del 1 al 3 de junio. Tapea por Aspe.

Del 5 al 10. **Gastronomía Local** (Ver menús en el interior del tríptico).

8 de junio. De 18 a 20 h. **Peque-cocina.** Dulces típicos aspenses. Plaza Mayor.

9 de Junio. 10 h. **La ruta más dulce.** Punto de encuentro: Plaza Mayor (Previa inscripción).

16 de junio. 12 h. **Show Cooking** con Alfonso Mira en restaurante Alfonso Mira.

Degustación de cervezas artesanales.

Clausura de la Muestra Gastronómica.

INSCRIPCIONES EN:

aspe@touristinfo.net • 96 691 99 00 - Ext. 120
(teléfono solo mañanas)

COLABORAN:



INFORMACIÓN



covescomunicacion.com

Primera Muestra de la Gastronomía de Aspe

Del 24 de mayo
al 16 de junio
2018



Ruta de tapas
Cocina infantil
Cata de vinos
Showcooking

Gastronomía local



Enoturismo



AYUNTAMIENTO DE ASPE

RESTAURANTE
Roca

MARTES 5/06

ENTRANTES

- Pan de pueblo con ajo-perejil y tomate rallado
- Degustación de embutidos de la casa secos y cocidos
- Coca de aceite con "fritá" de conejo y lisonas aliñados

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho de conejo y pollo de campo en paella

POSTRE

Almojábenas rellenas de crema de uva y gelatina de moscatel
Café e Infusiones

BODEGA / BEBIDAS

Vinos Bodegas Volver (DO Alicante)
Tinto "Tarima Hill"
Blanco "Tarima". Cervezas, refrescos y agua mineral

CASA CANALES
Restaurante

MIÉRCOLES 6/06

ENTRANTES

- Zepelines
- Tomate "salao" (hueva, mojama, bonito)
- Conejo frito con tomate y tortilla de patata

PLATO PRINCIPAL

Trigo picao

POSTRE

Gachas con arropo
Café e Infusiones

BODEGA / BEBIDAS

Vinos tinto "Bala perdida"
blanco "Tarima".
Cervezas, refrescos y agua mineral

ALFONSO MIRA



JUEVES 7/06

ENTRANTES

- Gachamiga con sardina, tomate seco y ajos tiernos
- Pericana con capellán
- Pulpo seco con alcachofa

PLATO PRINCIPAL

Arroz de conejo con caracoles

POSTRE

Torrijas caramelizadas
Café e Infusiones

BODEGA / BEBIDAS

Vinos tinto y blanco de la casa
Cervezas, refrescos y minerales

COLONIAL
RESTAURANT & DRINKS

VIERNES 8/06

ENTRANTES

- Lacitos de langostino
- Torta de sal maldon con asado de verdura eco y su sardina
- Pelota con caldo a nuestra manera

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho de conejo con caracoles

POSTRE

Huevos montados al estilo Colonial
Café e Infusiones

BODEGA / BEBIDAS

Vino blanco Semsum2 (DO Alicante)
Vino tinto Colonial Botanic-Prado Marina
Cervezas, refrescos y minerales



SÁBADO 9/06

ENTRANTES

- Mojete de bacalao con atún y tostaditas
- Cucurucho de fritura de la casa
- Alcachofitas, crujiente de jamón, huevo y pipas

PLATO PRINCIPAL

Arroz empedrado (Carne y embutido de pueblo)

POSTRE

Repostería variada casera con helado del "Central"
Café e infusiones y Blanco y Negro

BODEGA / BEBIDAS

Vinos tinto y blanco (DO Alicante)
Cervezas, refrescos y agua mineral



DOMINGO 10/06

ENTRANTES

- Mini-hamburguesitas aspenses
- Habitas baby con taquitos de jamón y cebollita
- Timbalitos de "ropa vieja" con huevo de codorniz y crujiente tosta

PLATO PRINCIPAL

Sopa cubierta con albondiguillas aspenses

POSTRE

Torrija y helado
Café e infusiones

BODEGA / BEBIDAS

Vinos tinto y blanco (DO Alicante)
Cervezas, refrescos y minerales

Menús disponibles únicamente en horario de comida (no cena) | **PRECIO DE TODOS LOS MENÚS 25 €** El precio incluye toda la bebida del menú durante la comida



RESERVAS

965 49 57 54



RESERVAS

652 811 233



RESERVAS

638 936 773



RESERVAS

965 078 783



RESERVAS

96 549 16 66



RESERVAS

615 490 922