

## 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:



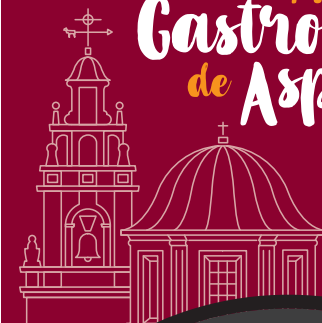
INFORMACIÓN



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

**ya**  
RESTAURANTE  
ESTABLISHED 1977

**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