

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



BODAS EXPERIENCE



2020

ALFONSO MIRA EXPERIENCE

Experience, es un concepto de boda y eventos que nace en el año 2012 donde se conjugaron tanto la experiencia y el saber hacer de varios profesionales con una gran trayectoria en el mundo del evento, junto con la ilusión y los sueños de parejas que como vosotros buscaban la excelencia, la sofisticación y la perfección de cada detalle en este gran día.

VUESTRA BODA

Para ello el equipo de Alfonso Mira, trabajamos día a día a vuestro lado con una implicación personal y profesional con el objetivo de hacer vuestro gran día único, especial, de descubrir como sois, que sentís, que os hace felices y poder hacer este camino dulce, sin agobios, sin estrés y con mucha ilusión viviendo y disfrutando cada momento, cada segundo que ya no volverá a repetirse.

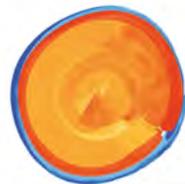
EQUIPO HUMANO

Nuestra variada gastronomía, la calidad de los productos y de nuestro servicio que siempre está en la búsqueda de la perfección y del trato personalizado. Y por supuesto del equipo de wedding planners que hace que este recorrido sea único e irrepetible para vosotros. Además entendemos que es muy importante una buena puesta en escena dejando ver vuestro estilo y vuestra personalidad, para ello hemos seleccionado toda una amplia variedad de las últimas tendencias en bodas para que podáis elegir las a vuestro gusto.





PREMIOS
PLATO'15
ALICANTE



WIKIPAELLA

ZANKYOU
WEDDINGS

WEDDING
AWARDS
»» 2015 ««
bodas.net



Galardón de Premios Plato 2015 a Restaurante Alfonso Mira como Mejor Cocina Autóctona de la provincia de Alicante.

Galardón Wikipaella Cullera de Fusta y Socios de Honor de Wikipaella por la Asociación Defensa de la paella de conejo y caracoles al sarmiento.

Los 7 mejores restaurantes para bodas en la provincia de Alicante 2015 por Zankyou. Seleccionados por organización, servicio y trato excelente al cliente.

Reconocimiento por ser una de las empresas más recomendadas y mejor valoradas por las parejas de bodas. - net

Certificado de Excelencia reconocido por los viajeros con sus buenas opiniones en tripadvisor.



COCINA DE ARMONÍA



COCINA DE TRADICIÓN Y PRODUCTO



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



MENÚS

ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ UNO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Coca de atún con tomate confitado y polvo de hueva
Cucharita de ensaladilla de merluza y frutos del mar
Mini hamburguesa ibérica con cebolla caramelizada y crema de pepinillo
Saquitos de sepia, verduritas y gambas

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Jamón ibérico al corte
Hogaza con sobrasada y huevos de codorniz

APERITIVOS EN MESA

Pastel de pescado, bacalao marinado y picada de tomate aromatizado
Carpaccio de alcachofa confitada, lomo ibérico y lascas de parmesano
Coca de patata y pulpo gratinado con espuma de ajo-aceite
Delicias de pato con All i pebre
Brotos tiernos con timbal de salmón sashimi con aguacate y sus huevas

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Lomo ibérico con cebolla caramelizada, crema de aceite, reducción de oporto y crujiente de yuca
Timbal de lenguado y gambas con salteado de espárragos y calamar

POSTRE

Brownie de chocolate y con espuma de turrón de Jijona y crujientes

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y blanco espumoso (a elegir dentro de nuestra selección)
Cerveza, refrescos, minerales, café e infusiones

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ DOS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Pan de cristal con tomate y anchoa
Mini hamburguesas de toro americano con pimientos confitados, crema de pepinillo y queso Cheddar
Salmorejo con virutas de huevo y jamón
Saquitos de rabo de toro en su jugo

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Palmeras de boquerones crujientes rellenos de espinacas
Hogaza con sobrasada y huevos de codorniz

APERITIVOS EN MESA

Jamón ibérico al corte y lomo ibérico
Lingote de foie, turrón y praliné de avellana
Hojaldre de pato con setas y queso gratinado
Canelón de verdura y langostinos con crema de marisco
Brotos tiernos con salmón marinado, Granny Smith, piñones garrapiñados y salsa de yogourt

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Medallón de carrillera, puré de patata, tomate confitado y salsa de mostaza
Lomo de mero con papillote de verduras

POSTRE

Torrija caramelizada con lemon grass y helado de vainilla

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y blanco espumoso (a elegir dentro de nuestra selección)
Cerveza, refrescos, minerales, café e infusiones

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ TRES

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Coca de atún con tomate confitado y polvo de hueva
Pan cristal con ventresca, pimiento y emulsión de aceite
Ravioli de ternera, guacamole y parmesano
Mini bikini de jamón cocido y queso trufado
Saquito de morcilla y molleja de cordero
Salmón sashimi con wakame y huevas de tobiko

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Jamón ibérico al corte
Brocheta de secreto ibérico con cebolla caramelizada y mojo picón

APERITIVOS EN MESA

Cilindro de foie, con pistacho y frutos rojos
Carpaccio de rosbif de ternera con manzana, cebolla roja y mostaza dulce
Huevo a baja temperatura con patata, chanquetes y pisto
Milhoja de berenjena con tomate y queso cheddar

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Cochinillo en su jugo con puré de patata, boniato y crujiente de verduras
Lomo de dorada con crema de gambas y calamar salteado

POSTRE

Tres chocolates con helado de leche

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y blanco espumoso (a elegir dentro de nuestra selección)
Cerveza, refrescos, minerales, café e infusiones

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ CUATRO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Bolitas caseras (morcilla, pollo y bacalao)
Bocaditos de presa ibérica con crema queso y compota de manzana
Vasito de alcachofa, pepinillo, atún y jamón cocido
Brocheta de pulpo gratinado con patata confitada
Tartaleta de habitas con jamón y foie
Rollitos de salmón y queso con guacamole

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Jamón ibérico al corte
Brocheta de rape, aceituna negra y alioli de azafrán

APERITIVOS EN MESA

Tartar de salmón sashimi con tápenas, cebolleta y mostaza verde
Caramelo crujiente de brie con dátil y dulce de tomate
Carpaccio de patata con lecheritas de cordero, pimiento y ajetes
Huevo a baja temperatura con chistorra, patata y bacon

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Solomillo de cerdo ibérico con setas salteadas, crema de pimientos y reducción de PX
Lomo de merluza y espinacas trufadas con panceta

POSTRE

Yuzu, chocolate blanco, vainilla y fresas

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y blanco espumoso (a elegir dentro de nuestra selección)
Cerveza, refrescos, minerales, café e infusiones

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ CINCO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Gazpachito de tomate, sandía y salazón
Salmón sashimi, tomate, huevo y tápena
Bolitas caseras de jamón ibérico
Bocaditos de presa ibérica con crema queso y compota de manzana
Cucharita de pastel de mero con salsa de bogavante
Regaña de bacon, cebolla caramelizada y bonito
Saquito de chistorra y queso provolone

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Tosta de foie con huevo y chips alcachofa
Buffet de quesos nacionales e internacionales
Mortadela de Italiana de Bolonia trufada
Palmeras con rabas de calamar

APERITIVOS EN MESA

Marisco cocido (10 gamba roja, 10 quisquilla y 4 cigala)

PRIMER PLATO

Brotos tiernos y timbal de aguacate con ventresca de atún y anchoa

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Cordero a 65° con piel tostada de berenjena, café y mollejas de cordero
Bacalao con romescu al pilpil de espárragos y mojama

POSTRE

Carpaccio de piña con sopa cítrica, fresas y helado de leche

BODEGA Y BEBIDAS

Vino tinto, rosado, blanco y blanco espumoso (a elegir dentro de nuestra selección)
Cerveza, refrescos, minerales, café e infusiones

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ SEIS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Cucuruchos de salazón con almendras
- Tosta de lingote de foie con kikos y mermelada de higos
- Vasito de alcachofa, pepinillo, atún y jamón cocido
- Cucharitas de calamar con chistorra y calabacín
- Kellogs de pollo
- Secreto ibérico con arropé de pimiento asado y espuma de patata
- Hojaldre con tomate, bacon y queso
- Brocheta de atún con albahaca y tomate cherry

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

- Palmera de gambusí en tempura
- Pulpo a la brasa
- Jamón ibérico al corte

PRIMER PLATO

- Carpaccio de atún con papada, pisto y molletes

SEGUNDO PLATO

- Ravioli de pato con setas, boletus con caviar de vino tinto

TERCER PLATO (a elegir)

- Solomillo de ternera a la brasa con terrina de patata, bacon y queso
- Lomo de lubina con carpaccio de gamba, patata y ali oli de ajo negro

PREPOSTRE

- Chocolate blanco, manzana Granny Smith, frutos rojos y remolacha con lima

POSTRE

- Mini soufflé de chocolate con helado de leche

BODEGA Y BEBIDAS

- Vino tinto, rosado, blanco y blanco espumoso (a elegir dentro de nuestra selección)
- Cerveza, refrescos, minerales, café e infusiones

ALFONSO MIRA
BODAS



*Creamos
eventos que
formarán parte
de vuestra
historia.*



ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



CTRA. DE ALICANTE KM. 0,5 | 03680 ASPE | ALICANTE
T. 965 492 102 | RESTAURANTE@ALFONSOMIRA.COM
WWW.ALFONSOMIRA.COM