

ALFONSO MIRA



ALFONSO MIRA



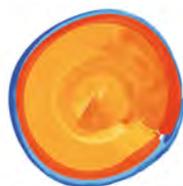
.....
BODAS ALFONSO MIRA
.....



2020



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.

ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA



MENÚS

ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA



MENÚ UNO

ENTRANTES DE COCTEL

Brocheta tropical de salmón
Gazpachito con virutas de jamón y albahaca
Pan de cristal con ventresca de atún, pimiento y crema de aceite
Saquitos rellenos de queso y chistorra
Mini croquetas de jamón ibérico
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada

ENTRANTES EN MESA

Surtido de ibéricos y queso semicurado
Timbal de pudding de pescado con láminas de bacalao
y picada de tomate con polvo de aceituna
Crujiente de burrumballa con alcachofas, setas y foie
Caramelo crujiente de brie con dátil y dulce de tomate
Crep de jarrete de ternera con salsa de oporto

PLATO PRINCIPAL

Lomo ibérico a baja temperatura con patata panadera y pimiento confitado
o
Popietas de lenguado rellenas de espinacas gratinadas al perfume de ajo

POSTRE

Chocolate blanco y mousse de queso con frutos rojos

Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
Café e infusiones
Cerveza, refrescos y minerales
Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA



MENÚ DOS

ENTRANTES DE COCTEL

Brocheta tropical de salmón
Gazpachito con virutas de jamón y albahaca
Pan de cristal con ventresca de atún, pimiento y crema de aceite
Saquitos rellenos de queso y chistorra
Mini croquetas de jamón ibérico
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada

ENTRANTES EN MESA

Lomo y jamón ibérico al corte
Milhoja de manzana caramelizada con foie micuit y sus mermeladas
Pimientos de piquillo relleno de bacalao al pil pil
Crujiente de brick con morcilla de cebolla, alcachofas y jamón
Timbal de patata confitada, calamar, ajetes tiernos y habitas baby

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de ternera en reducción de vino tinto con espuma de patatas
y crujiente de puerro
o
Lomo de mero con salteado de calamar y gambas

POSTRE

Milhoja de crema pastelera con chocolate y helado de leche

Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
Café e infusiones
Cerveza, refrescos y minerales
Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA



MENÚ TRES

ENTRANTES DE COCTEL

- Brocheta tropical de salmón
- Gazpachito con virutas de jamón y albahaca
- Pan de cristal con ventresca de atún, pimiento y crema de aceite
- Saquitos rellenos de queso y chistorra
- Mini croquetas de jamón ibérico
- Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada

ENTRANTES EN MESA

- Timbal de pescado con frutos del mar y huevos de trucha
- Mousse de foie sobre tosta con cebolla caramelizada y dulce de mora
- Milhoja de berenjena con albahaca, chorizo, provolone y tomate
- Crep de verduras asadas con crema de gambas
- Salteado de lecheritas con ajetes y pimiento confitado
- Ensalada de brotes con pollo crujiente, vinagreta de mostaza y miel

PRIMER PLATO

- Solomillo ibérico con setas, trufa y patata panadera
- o
- Lomitos de dorada con salteado de ajos, ñora y gambas

POSTRE

- Fluido de tres chocolates con helado de leche

- Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
- Café e infusiones
- Cerveza, refrescos y minerales
- Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA



MENÚ CUATRO

ENTRANTES DE COCTEL

- Mini chiqué de bacon con setas y cebolla
- Coca de molletes con tomate confitado y morcilla
- Tartaleta rellena de habitas con foie
- Rollitos de salmón con crema de queso
- Canutillos rellenos de rabo de toro
- Bocaditos de presa con crema de queso y compota de manzana
- Brocheta de atún escabechado con tomate seco y albahaca
- Rebozaditos de bacalao al perfume de ajo

ENTRANTES EN MESA

- Jamón ibérico y queso curado
- Tartar de salmón con tomate, aguacate y crema de pepinillo
- Carpaccio de buey con virutas de parmesano y balsámico
- Salteado de calamar, vieiras, habitas y aceite de tartufo

PRIMER PLATO

- Terrina de paletilla de cordero en su jugo con timbal de patata al horno
- o
- Lomo de lubina con crema de patatas salteado de blanquet y morcilla

POSTRE

- Tatín de manzana con helado de horchata

- Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
 - Café e infusiones
 - Cerveza, refrescos y minerales
 - Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)
-

ALFONSO MIRA



MENÚ CINCO

ENTRANTES DE COCTEL

- Mini chiqué de beicon con setas y cebolla
- Coca de molletes con tomate confitado y morcilla
- Tartaleta rellena de habitas con foie
- Rollitos de salmón con crema de queso
- Canutillos rellenos de rabo de toro
- Bocaditos de presa on crema de queso y compota de manzana
- Brocheta de atún escabechado con tomate seco y albahaca
- Rebozaditos de bacalao al perfume de ajo

ENTRANTES EN MESA

- Tartar de atún con aguacate, salmón y teja de parmesano
- Kebab de presa ibérica, yogurt, tomate y cebolla tierna
- Terrina de cebolla, espárragos, gambas y mojama

PRIMER PLATO

- Brotes tiernos con txangurro, merluza y pil pil

SEGUNDO PLATO

- Tournedó de solomillo ibérico en su jugo con setas y sándwich de finas hierbas
- o
- Rostit de dorada en su jugo de pollo y aceite de ajos

POSTRE

- Praliné de avellanas, galletas y chocolate

- Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
- Café e infusiones
- Cerveza, refrescos y minerales
- Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA



MENÚ SEIS

ENTRANTES DE COCTEL

- Mini chiqué de bacon con setas y cebolla
- Coca de molletes con tomate confitado y morcilla
- Tartaleta rellena de habitas con foie
- Rollitos de salmón con crema de queso
- Canutillos rellenos de rabo de toro
- Bocaditos de presa con crema de queso y compota de manzana
- Brocheta de atún escabechado con tomate seco y albahaca
- Rebozaditos de bacalao al perfume de ajo

ENTRANTES EN MESA

- Jamón ibérico al corte con pan de cristal
- Vieira gratinada con espinacas y patata
- Huevo a baja temperatura con trufa, setas y foie

PRIMER PLATO

- Brotos tiernos con timbal de ventresca, pimiento y anchoa

SEGUNDO PLATO

- Jarrete de ternera lechal con puré de castañas y orejones
- o
- Merluza con tomate confitado, espuma de aceite, encurtidos y polvo de aceituna

POSTRE

- Dulce de leche, cookies, frambuesa y espuma de yogurt

- Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
- Café e infusiones
- Cerveza, refrescos y minerales
- Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA



MENÚ SIETE

ENTRANTES DE COCTEL

- Pirulís de codorniz con frutos rojos
- Tosta de foie, alcachofas y huevos de codorniz
- Rape con costra de aceitunas y ajo aceite
- Ravioli de carpaccio de buey con guacamole y parmesano
- Brocheta de atún con soja
- Gazpachito con pepino y mojama
- Brocheta de pulpo al horno y patata
- Croquetitas de jamón ibérico
- Coca de mojete de atún con pólvora de hueva

ENTRANTES EN MESA

- Salmón marinado con carpaccio de pulpo y vinagreta de huevas de arenque con sus brotes
- Hígado de pato con pan de frutas, manzana y mermelada de higos
- Rueda de marisco cocido (gamba, quisquilla y langostinos)

Sorbete de mojito

PRIMER PLATO

- Secreto ibérico con berenjena asada y arropo de pimientos
- o
- Suquet de rape, patata y almejas con calabaza

POSTRE

Primavera (frutas de temporada, jugo de cítrico y helado de trufas con espuma de yogurt de fresa)

- Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
 - Café e infusiones
 - Cerveza, refrescos y minerales
 - Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)
-

ALFONSO MIRA



MENÚ OCHO

ENTRANTES DE COCTEL

- Pirulís de codorniz con frutos rojos
- Tosta de foie, alcachofas y huevos de codorniz
- Rape con costra de aceitunas y ajo aceite
- Ravioli de carpaccio de buey con guacamole y parmesano
- Brocheta de atún con soja
- Gazpachito con pepino y mojama
- Brocheta de pulpo al horno y patata
- Croquetitas de jamón ibérico
- Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
- Buffet de quesos internacionales con mermeladas, frutas y dulces

ENTRANTES EN MESA

- Rueda de marisco (quisquilla, gamba y cigala)

PRIMER PLATO

- Timbal de aguacate con txangurro y sorbete de limón

SEGUNDO PLATO

- Ternera lechal con tomate confitado y crema de patata
- o
- Bacalao al ajoarriero

POSTRE

- Soufflé de chocolate caliente con vainilla

- Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
- Café e infusiones
- Cerveza, refrescos y minerales
- Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA



MENÚ NUEVE

ENTRANTES DE COCTEL

- Pirulís de codorniz con frutos rojos
- Tosta de foie, alcachofas y huevos de codorniz
- Rape con costra de aceitunas y ajo aceite
- Ravioli de carpaccio de buey con guacamole y parmesano
- Brocheta de atún con soja
- Gazpachito con pepino y mojama
- Brocheta de pulpo al horno y patata
- Croquetitas de jamón ibérico
- Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
- Pan de cristal con anchoa del Cantábrico, tomate y polvo de aceituna

PRIMER PLATO

- Tomate confitado con rúcula, cremoso de camembert, jamón ibérico y crujiente de pan con aceite

SEGUNDO PLATO

- Rodaballo con praliné de riñones y carpaccio de gambas

TERCER PLATO

- Solomillo de ternera con patata al horno y pimiento confitado

POSTRE

- Naranja en texturas
- Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)
- Café e infusiones
- Cerveza, refrescos y minerales
- Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA

