

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



OTROS ESPACIOS



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.

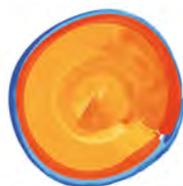
EQUIPO HUMANO

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.



ALFONSO MIRA
BODAS



COCINA DE ARMONÍA



COCINA DE TRADICIÓN Y PRODUCTO



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



.....
APERITIVOS DE BIENVENIDA
.....



ALFONSO MIRA
.....
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



APERITIVOS DE BIENVENIDA FRIOS



- Coca de atún con tomate confitado y polvo de hueva *
- Hojaldre de verduras con queso, bacon y tomate
- Coca de molletes con morcilla y tomate confitado*
- Chips de verduras con guacamole y queso chili*
- Pan de cristal con ventresca, pimiento confitado y espuma de aceite*
- Salmorejo con virutas de huevo y jamón*
- Cucuruchos de salazón con almendras
- Vasito de picada de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite de oliva *
- Brocheta de palmito, piña y salmón*
- Gazpacho de cereza con tomate y dado de bonito a media sal
- Brocheta de salmón sashimi, crema de yogourt y manzana granny smith
- Rosbif de ternera con vinagreta de manzana, cebolla roja y mostaza dulce*
- Lingote de foie y quicos sobre tosta de pan de frutas y dulce de higo
- Ravioli de carpaccio de buey con guacamole y parmesano
- Brandada de bacalao con pipeta de pimiento y tapenade de oliva negra
- Cucharita de ceviche de gamba, corvina, mango y aguacate



ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



APERITIVOS DE BIENVENIDA CALIENTES



Saquitos de sepia, gambas y verduritas *

Tartaleta de habitas baby y foie

Minicroquetitas de jamón ibérico*

Minicroquetitas de boletus y jamón ibérico

Minicroquetitas de pollo *

Minicroquetitas de espinacas y queso*

Canutillos rellenos de rabo de toro en su jugo *

Minihamburguesa de toro americano, cheddar, pimiento confitado y mostaza de pepinillo

Cucharita de bacalao al perfume de ajo

Vieira gratinada en cama de verduras

Cigarritos crujientes de morcilla manzana *

Brocheta de pulpo gratinado y patata confitada *

Brocheta de rape con aceituna negra y alioli de azafrán

Brocheta de atún de ijada con ajetes y tomate seco

Minihamburguesa de lomo ibérico, cebolla caramelizada y teriyaki*

Tempura de verduras y salsa romescu

Saquito de chistorra y provolone*

Chucharita de gamba y gulas al ajillo*

Chucharita de calamar, chistorra y miel de sobrasada

Brocheta de solomillo ibérico con jamón y pimienta

Crujiente de pollo kellogs con salsa barbacoa y curry*

Brocheta de gamba en suquet

Brocheta de atún escabechado con tomate seco y ajetes tiernos





ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



SHOWCOOKING



ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



SHOWCOOKING

- Mortadela italiana de Bolonia trufada, grisines y regañás
- Buffet de quesos nacionales e internacionales con raclette, girolé, góminolas, dulces, frutas y jaleas.
- Cocina Japonesa, sushi, makis, naguiris
- Jamón ibérico al corte, con cortador profesional. *
- Pulpo a la gallega*
- Brocheta de atún de ijada con soja
- Hogaza con sobrasada y huevo de codorniz*
- Brocheta de secreto ibérico y mojo picón*
- Almejas de carril, Concha fina, Ostras y sus maridajes
- Vasito de brotes tiernos con langostino en tempura, parmesano y mahonesa picante
- Parada de salazones y ahumados
- Ibéricos y embutidos al corte*
- Aceitunas variadas y sus aceites con encurtidos*
- Mini quesadillas, burritos mexicanos y ceviches
- Palmera de gambusí en tempura *
- Palmera de rabas de calamar *
- Palmera de boquerón con espinacas



*Creamos
eventos que
formarán parte
de vuestra
historia.*



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



ENTRANTES Y APERITIVOS
PARA DEGUSTAR EN MESA



ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



ENTRANTES Y APERITIVOS FRIOS



Foie con breva, kikos y pistachos con gelatina de frutos rojos

Carpaccio de presa ibérica con tomate confitado, piñones y mostaza verde*

Timbal de pastel de pescado con láminas de bacalao, picada de tomate
y polvo de aceituna negra*

Milhoja de foie y manzana caramelizada con dulce de tomate y frutos rojos

Plum cake de oliva negra con salmón y mantequilla de anchoa*

Tartar de merluza con carpaccio de gambas, tomate y huevas de arenque

Timbal de aguacate con txangurro y sorbete de limón

Pastel de cabracho con bogavante y aceite de pistacho

Brotes tiernos con langostinos, mango y vinagreta de pistacho*

Ensalada de salmón con manzana Granny Smith, piñones garrapiñados y crema de yogurt*

Brotes tiernos con txangurro, merluza y su pilpil con polvo de aceituna negra



ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



ENTRANTES Y APERITIVOS CALIENTES



Lecheritas de cordero con queso de cabra y láminas de jamón de pato

Terrina de cebolla tierna con rizo de gambas, espárragos y virutas de mojama

Alcachofa rellena de foie y gambas

Canelón de jarrete de ternera con salsa de Oporto y setas*

Caramelo crujiente de Camembert con dátil y mermelada de tomate *

Crujiente de burrumballa con morcilla, alcachofas y virutas de jamón *

Crujiente de burrumballa de alcachofas con setas y foie

Crema de pularda con trufa, setas y chips de verduras

Milhoja de vieiras con calamar, habitas baby y aceite de tartufo

Cremat de pollo con hígado de pato y trufa

Latita de bacalao al pil pil con hígado de rape y verduras

Huevo a baja temperatura con sobrasada y queso de Mahón*

Milhoja de berenjena con queso cabra, salmón y tomate*

Hojaldre de pato con setas y queso gratinado*

Crema de alcachofas con mollejas de pato y bolitas de queso al pesto

Ensalada de bacon con setas y parmesano*

Ensalada de langostinos con parmesano y mahonesa picante*



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



CARNES

ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



CARNES



Medallón de carrillera con tomates confitados, puré de patata y mostaza dulce*

Cordero a 65° con piel de berenjenas, café y mollejas de cordero

Popietas de secreto ibérico con berenjena asada y arropo de pimientos

Solomillo de ternera a la brasa con pimientos confitados y buñuelos de patata

Solomillo ibérico con setas, jugo de pimientos y crema de foie y trufa*

Cochinillo al horno con boniato y y chips de verduras

Presa con mostaza dulce y calabaza en tempura

Paletilla de cabrito en su jugo con patata panadera

Lomo ibérico a baja temperatura con crema de calabaza, verduras y pimiento confitado *



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



PESCADOS



ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



PESCADOS



Medallones de rape a la plancha en suquet de gambas, calamar y zamburiñas

Merluza con tomate confitado, encurtidos y espuma de aceite

Popietas de lenguado rellenas de gambas y salteado de verduras*

Lubina con carpaccio de gambas en suquet, crujiente de arroz en su tinta
y alioli de ajo negro

Rodaballo con praliné de piñones, setas y crema de gambas

Bacalao al perfume de ajo y crema de gambas con crujiente de espinacas*

Dorada rellena de ajetes tiernos y gambas con crema de marisco *



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



POSTRES



ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



POSTRES



- Naranja en texturas *
- Primavera
- Turrón, horchata y crema de pasas
- Chocolate blanco, lima y fresas
- Biscocho calado, yema tostada, merengue y helado de leche*
- Granada de Elche, helado de frambuesa y espuma de yogur con cookies *
- Chocolates en texturas con helado de turrón
- Tartita de manzana con helado de horchata
- Brownie de chocolates con crujientes y espuma de turrón de Jijona*
- Carpaccio de piña con frutas y helado de leche
- Praliné de avellanas con café y chocolate caliente
- Dulce de leche con brownie y helado de chocolate blanco*
- Chocolate blanco con Manzana Granny Smith, frutos rojos y remolacha con lima



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



BODEGA

GRAN RESERVA

VA

ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



BODEGA



Nuestros caldos han sido minuciosamente seleccionados para acompañar estos platos, con el objetivo de ensalzar la sensaciones que cada bocado nos reserva.

Nuestra selección está compuesta por 15 referencias de tinto, 8 blancos, 3 rosados y 8 espumosos de diferentes zonas vinícolas, con mayor o menor crianza y, por supuesto, con diferentes variedades de uvas autóctonas y foráneas. Recordad la posibilidad de que vosotros mismos nos hagáis llegar propuestas para construir juntos un maridaje adaptado a vuestros gustos.

(*) La combinación de los platos marcados con asterisco darán como resultado diferentes tipos de menú, que a continuación os detallamos y valoramos económicamente.



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



MENÚS



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ UNO



APERITIVOS DE BIENVENIDA

Coca de atún con tomate confitado y polvo de hueva
Salmorejo con virutas de huevo y jamón
Vasito de picada de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite de oliva
Brocheta de palmito, piña y salmón
Minicroquetitas de espinacas y queso

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Jamón ibérico al corte
Hogaza con sobrasada y huevos de codorniz

APERITIVOS EN MESA

Carpaccio de presa ibérica con tomate confitado, piñones y mostaza verde
Timbal de pastel de pescado con láminas de bacalao, picada de tomate y polvo de aceituna negra
Caramelo crujiente de brie con dátil y mermelada de tomate
Crujiente de burrumballa con morcilla, alcachofas y virutas de jamón
Brotos tiernos con langostinos, mango y vinagreta de pistacho

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Lomo ibérico a baja temperatura con crema de calabaza, verduras y pimiento confitado
Popietas de lenguado rellenas de gambas y salteado de verduras

POSTRE

Brownie de chocolate y crujientes con espuma de turrón

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

Coca de molletes con morcilla y tomate confitado
Rosbif de ternera con vinagreta de manzana, cebolla roja y mostaza dulce
Saquitos de sepia, gambas y verduritas
Brocheta de pulpo gratinado y patata confitada
Chucharita de gamba y gulas al ajillo
Crujiente de pollo kellogs con salsa barbacoa y curry

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Jamón ibérico al corte, con cortador profesional.
Brocheta de secreto ibérico y mojo picón
Aceitunas variadas y sus aceites con encurtidos

APERITIVOS EN MESA

Plum cake de oliva negra con salmón y mantequilla de anchoa
Canelón de jarrete de ternera con salsa de Oporto y setas
Huevo a baja temperatura con sobrasada y queso de Mahón

PRIMER PLATO

Ensalada de salmón con manzana Granny Smith, piñones garrapiñados y crema de yogurt

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Medallón de carrillera con tomates confitados, puré de patata y mostaza dulce
Dorada rellena de ajetes tiernos y gambas con crema de marisco

POSTRE

Granada de Elche, helado de frambuesa y espuma de yogur con cookies

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

Chips de verduras con guacamole y queso chili
Pan de cristal con ventresca, pimiento confitado y espuma de aceite
Salmorejo con virutas de huevo y jamón
Rosbif de ternera con vinagreta de manzana, cebolla roja y mostaza dulce
Minihamburguesa de lomo ibérico, cebolla caramelizada y teriyaki
Saquito de chistorra y provolone
Chucharita de gamba y gulas al ajillo

APERITIVOS DE BIENVENIDA SHOWCOOKING

Pulpo a la gallega
Ibéricos y embutidos al corte
Palmera de rabas de calamar

PRIMER PLATO

Hojaldre de pato con setas y queso cratinado

SEGUNDO PLATO

Brotos tiernos con langostinos, mango y vinagreta de pistacho

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Solomillo ibérico con setas, jugo de pimientos y crema de foie y trufa
Bacalao al perfume de ajo y crema de gambas

POSTRE

Bizcocho calado, yema tostada, merengue 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



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