

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE

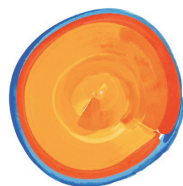


.....
NUESTROS ESPACIOS
.....

2019



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
EXPERIENCE



MENÚS

ALFONSO MIRA
BODAS

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ UNO



APERITIVO DE BIENVENIDA

Coca de Molletes con Tomate y Morcilla
Tartaleta rellena de habitas y foie
Saquitos de Sepia y Verduritas
Bolitas Caseras de Jamón y Pollo
Tomate confitado con mozzarella y pesto
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada (Show-cooking)

ENTRANTES

Lomo y jamón ibérico al corte
Timbal de pastel de pescado con salmón y bacalao, tapena de de tomate y aceite de acei-
tuna negra
Crujiente de Burrumballa con alcachofa, morcilla y virutas de jamón
Crep de garreta de ternera con jugo de oporto y champiñón
Caramelo de queso brie, dátil y mermelada de tomate

PRIMER PLATO

Lomo ibérico a baja temperatura con crema de patata y jugo de setas
o
Suprema de mero al perfume de ajos y crema de gambas

POSTRE

Bizcocho calado con nata, crema pastelera y frutos rojos

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



ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ DOS

APERITIVO DE BIENVENIDA

Coca de Molletes con Tomate y Morcilla
Tartaleta rellena de habitas y foie
Saquitos de Sepia y Verduritas
Bolitas Caseras de Jamón y Pollo
Tomate confitado con mozzarella y pesto
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada (Show-cooking)

ENTRANTES

Surtido ibéricos de Extremadura y queso Manchego
Tartar de salmón con tomate, aguacate y crema de pepinillo con teja de pan
Milhoja de berenjena con gulas y gamba al ajillo
Pulpo gratinado al perfume de ajo con patata confitada
Foie crocanti de kikos, gominolas de frutos rojos y aceite de pistacho
Ensalada de brotes con pollo crujiente, vinagreta de mostaza y miel

PRIMER PLATO

Asado de cordero con brocheta de verdura y patata
o
Popietas de lenguado con crema de espinacas al perfume de ajos

POSTRE

Timbal de 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

EXPERIENCE



MENÚ TRES



APERITIVO DE BIENVENIDA

Mini hamburguesa de toro americano, mostaza y pimientos confitados
Vasito de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite
Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
Crujiente de boquerón relleno de espinacas
Coca de escalivada asada con sardinas
Mini bikinis de trufa y jamón York

ENTRANTES

Tartar de merluza con Carpaccio de tomate y huevas de arenque
Lingote de foie caramelizada con zanahoria y toques cítricos
Huevos rotos con pimiento, panceta y tomate seco
Lecheritas de queso de cabra salteadas con ajos tiernos setas y jamón de pato
Milhoja de verduras, con gambas y aliño de romesco

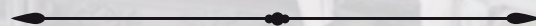
PRIMER PLATO

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

POSTRE

Leche frita confitada con piel de naranja y helado de turrón

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



ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ CUATRO

APERITIVO DE BIENVENIDA

Coca de Molletes con Tomate y Morcilla
Tartaleta rellena de habitas y foie
Saquitos de Sepia y Verduritas
Bolitas Caseras de Jamón y Pollo
Tomate confitado con mozzarella y pesto
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada (Show-cooking)

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso curado
Tartar de merluza y huevas de arenque sobre carpaccio de tomate
Crepes de verduras con langostinos y crema de gambas
Pastel de pescado con crujiente, piquillo, anchoa y crema de gambas
Lecheritas salteadas con pimientos confitados y ajetes tiernos
Ensalada de brotes tiernos, confit de pato, crujiente de pan y vinagreta balsámico

PRIMER PLATO

Solomillo de cerdo ibérico con setas, trufa y patata panadera
o
Lomitos de dorada con salteado de ajetes, ñoras y gambas

POSTRE

Torrija caramelizada con frutos rojos y helado de café con leche

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

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ CINCO



APERITIVO DE BIENVENIDA

Mini hamburguesa de toro americano, mostaza y pimientos confitados
Vasito de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite
Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
Crujiente de boquerón relleno de espinacas
Coca de escalivada asada con sardinas
Mini bikinis de trufa y jamón York

ENTRANTES

Tartar de atún con Carpaccio de gambas, aceite de cebollino y piñones
Vieiras gratinadas con espinacas y puré de patata
Rollito crujiente de pollo y verduritas curry y nata

PRIMER PLATO

Ensalada de langostinos en tempura, nueces y queso manchego

SEGUNDO PLATO

Lomo ibérico con patata a baja temperatura con queso y jugo de trufa
o
Bacalao al pil pil de trigueros, mojama y romescu

POSTRE

Tatín 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

EXPERIENCE



MENÚ SEIS

APERITIVO DE BIENVENIDA

Mini hamburguesa de toro americano, mostaza y pimientos confitados
Vasito de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite
Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
Crujiente de boquerón relleno de espinacas
Coca de escalivada asada con sardinas
Mini bikinis de trufa y jamón York
Saquitos de sepia, verduritas y gambas
Salmorejo de tomate con huevo duro y jamón

ENTRANTES

Jamón ibérico de bellota y pan de cristal con aceite de oliva virgen extra
Terrina de cebolla, espárragos, gambas y mojama
Huevos rotos, chanquetes y verduras salteadas
Kebab de presa ibérica, yogurt, tomate y cebolla tierna
Tulipa crujiente de setas, gambas y foie

PRIMER PLATO

Timbal de aguacate con ventresca y brotes de rúcula

SEGUNDO PLATO

Terrina de paletilla de cordero con patata y tomate ahumado
o
Rape en caldereta de patata y sepia crujiente

POSTRE

Texturas de turrón y trufa con crema inglesa y pasas al brandy

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

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ SIETE

APERITIVO DE BIENVENIDA

Brocheta de salmón, palmito y piña
Coca de molletes con tomate y morcilla
Tartaleta rellena de habitas y foie
Saquitos de Sepia y Verduritas
Bolitas Caseras de Jamón y Pollo
Coca de escalivada con queso de cabra
Tomate confitado con mozzarella y pesto
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada (Show-cooking)

ENTRANTES

Milhoja de manzana caramelizada con foie micuit y sus mermeladas
Salteado de calamar, vieiras, habitas y aceite de tartufo
Coca de patata, magret de pato y crema de queso brie

PRIMER PLATO

Ensalada de salmón, piña, manzana y vinagreta de frutos rojos

SEGUNDO PLATO

Carrillera de buey confitada en su jugo con puré de boniato y setas
o
Merluza con gambitas y ajetes

POSTRE

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

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

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ OCHO

APERITIVO DE BIENVENIDA

Brocheta de salmón, palmito y piña
Coca de molletes con tomate y morcilla
Tartaleta rellena de habitas y foie
Saquitos de Sepia y Verduritas
Bolitas Caseras de Jamón y Pollo
Coca de escalivada con queso de cabra
Tomate confitado con mozzarella y pesto
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada (Show-cooking)

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico
Canelón de rabo de toro en su jugo con queso brie y chips de verduras
Salmón marinado con Carpaccio de pulpo y vinagreta de huevas de arenque

PRIMER PLATO

Ensalada templada con rulo de cabra caramelizado, setas baby y vinagreta de frutos secos.

Sorbete de naranja

SEGUNDO PLATO

Terrina de paletilla de cordero a baja temperatura en su jugo
o
Bacalao con pisto y crema de patata

POSTRE

Caramelo de hojaldre relleno de crema y virutas de chocolate

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

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ NUEVE



APERITIVO DE BIENVENIDA

- Mini hamburguesa de toro americano, mostaza y pimientos confitados
- Vasito de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite
- Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
- Crujiente de boquerón relleno de espinacas
- Coca de escalivada asada con sardinas
- Mini bikinis de trufa y jamón York
- Tosta de foie, huevo de codorniz y alcachofa
- Tosta de bacon cebolla y ventresca

ENTRANTES

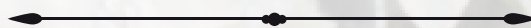
- Jamón ibérico D.O Huelva y lomo ibérico y pan de cristal
- Hígado de pato con pan de frutas, manzana y mermelada de breva
- Plum cake de oliva negra con salmón y mantequilla de anchoa
- Sorbete de piña y coco

PRIMER PLATO

- Carrillera de buey, pera al vino y queso fresco
- o
- Merluza asada con tomate confitado y emulsión de salsa tártara

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

EXPERIENCE



MENÚ DIEZ

APERITIVO DE BIENVENIDA

- Mini hamburguesa de toro americano, mostaza y pimientos confitados
- Vasito de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite
- Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
- Crujiente de boquerón relleno de espinacas
- Coca de escalivada asada con sardinas
- Mini bikinis de trufa y jamón York
- Tosta de foie, huevo de codorniz y alcachofa
- Tosta de bacon cebolla y ventresca

ENTRANTES

- Jamón ibérico al corte y queso curado al romero
- Alcachofa rellena con foie y gamba al perfume de ajos

PRIMER PLATO

- Aguacate con txangurro y sorbete de limón

SEGUNDO PLATO

- Rodaballo con setas, crema de gambas y prealiné de piñones

TERCER PLATO

- Jarrete de ternera lechal con puré de castañas y orejones en su jugo

POSTRE

- Sopa cítrica con frutas del tiempo y helados con espuma de fresa

Blanco Espumoso (Sidra, cava, etc.)

Café e infusiones

Cerveza, refrescos y minerales

Vinos Tinto, Rosado y Blanco (a elegir)

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ ONCE

APERITIVO DE BIENVENIDA

Hojaldrines variados
Tartaleta rellena de habitas y foie
Delicias de Elche
Croquetas de jamón
Tomate confitado con mozzarella y pesto
Huevos de codorniz sobre tosta con sobrasada (Show-cooking)
Brocheta de salmón, palmito y piña
Coca de escalivada con queso de cabra
Mini bocadillo de tortilla con guacamole
Saquito de rabo de toro.
Brocheta de langostino romescu
Quiche cremoso de setas y queso

ENTRANTES

Coca de patata, pulpo y espuma de ajo aceite
Rueda de marisco cocido (4 cigalas, 8 gambas rojas, 8 quisquillas, 8 langostinos)

PRIMER PLATO

Bacalao al pil pil con txangurro

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con graten de patatas y tomate confitado

POSTRE

Praliné de avellanas con chocolate con leche y vainilla

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

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



MENÚ DOCE

APERITIVO DE BIENVENIDA

- Mini hamburguesa de toro americano, mostaza y pimientos confitados
- Vasito de alcachofa, jamón cocido, atún y espuma de aceite
- Coca de mojete de atún con pólvora de hueva
- Crujiente de boquerón relleno de espinacas
- Coca de escalivada asada con sardinas
- Mini bikinis de trufa y jamón York
- Tosta de foie, huevo de codorniz y alcachofa
- Tosta de bacon cebolla y ventresca
- Ensalada de langostinos en tempura con frutos secos
- Cucharitas de steak tartar de atún
- Rape con costra de aceituna y suave ali oli
- Nuestro Frankfurt
- Buffet de quesos

PRIMER PLATO

- Brotes tiernos con lascas de bacalao, txangurro y emulsión al pil pil

SEGUNDO PLATO

- Atún de ijada, chutney, naranja y ali oli al azafrán

TERCER PLATO

- Solomillo de ternera a la brasa con pimientos confitados y puré de patatas

POSTRE

- Chocolate blanco, con remolacha, manzana Gran Smith y frutas silvestres

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