

ALFONSO MIRA  
EXPERIENCE

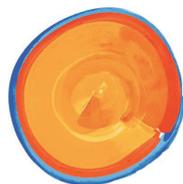


NUESTROS ESPACIOS

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  
BODAS

# 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)

