

2019

La Mejor
Gastronomía
Nacional
cerca de ti

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVIII ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 3 AL 15 DE MARZO

14 + 12 + 31 + 33

ESTRELLAS MICHELIN

SOLES REPSOL

RESTAURANTES

COCINEROS

XVIII
la magia está en el fuego

DOMINGO 3 DE MARZO | Cocinan-dos Fusión Mira de la Calle

Cena inauguración del XVIII Encuentro Gastronómico elaborada por el chef Rodrigo de la Calle (1 estrella Michelin) y nuestro jefe de cocina Alfonso Mira. Un menú de alta gastronomía contemporánea para una cena exclusiva con un aforo muy limitado.

RODRIGO DE LA CALLE 
Restaurante El Invernadero | MADRID

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira | ASPE, ALICANTE



70 €

21:00 horas

PLAZAS LIMITADAS. RESERVE EN www.alfonsomira.com
SU RESERVA SERÁ EFECTIVA UNA VEZ REALIZADO EL PAGO DE LA MISMA.
IVA INCLUIDO EN TODOS LOS PRECIOS.

Patrocinadores Oficiales



AYUNTAMIENTO DE ASPE



ROYAL
BLISS
PREMIUM
Inspiration

makro
TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



L'EXQUISIT
mediterrani



L'avid

Escuela de catas
maridaje y análisis sensorial
Alicante

RESTAURANTE ALFONSO MIRA
Ctra. de Alicante km 0,5 | 03680 Aspe | Alicante
+INFO: 965 49 21 02 | www.alfonsomira.com

VIERNES 8 DE MARZO | *Gastronomic Revolution*

Doce cocineros, doce restaurantes de Madrid, Burgos, Zaragoza, Valencia, Alicante y Murcia. Una noche de fusión gastronómica con una propuesta atrevida, sorprendente y divertida que revolucionará tus cinco sentidos.

<p>ANTONIO ARRABAL Restaurante La Jamada BURGOS</p> <p>CHEMA SOLER La Gastro by Chema Soler MADRID</p> <p>LUÍS & JAVIER CARCAS Restaurante Gastrobar Casa Pedro ZARAGOZA</p> <p>MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ Restaurante Lienzo VALENCIA</p> <p>MARÍA GÓMEZ Restaurante Magoga CARTAGENA</p> <p>ÁLVARO ABAD El Plantío Golf Resort ALICANTE</p>	<p>FRAN SEGURA Els Vents Restaurant ALICANTE</p> <p>JORGE SANUS L'Amagatall de TOTA ALCOY</p> <p>NANÍN PÉREZ Cocinero Revelación Madrid Fusión 2017</p> <p>ALFONSO MIRA Restaurante Alfonso Mira ALICANTE</p> <p>ANTONIO JESÚS CUADROS La Sal Wine Bar SAN VICENTE DEL RASPEIG</p> <p>JORGE MORENO Voraz ALICANTE</p>	<p>49,90 € 14:00 horas</p>
--	---	---------------------------------------

SÁBADO 9 DE MARZO | *Cocina de atún salvaje de almadraba*

Un menú único con un producto único en el mundo, el atún rojo salvaje de almadraba, elaborado por el Restaurante Antonio de Zahara de los Atunes. Un referente indiscutible en la provincia de Cádiz mano a mano con nuestro chef Alfonso Mira.

RESTAURANTE ANTONIO
Zahara de los Atunes, Cádiz

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira



59,90 €
14:00 horas

DOMINGO 10 DE MARZO | *Cocina Homenaje a Los Mellizos*

Menú de cocina malagueña elaborada por nuestro jefe de cocina, Alfonso Mira, siguiendo las recetas de nuestro gran amigo Manuel Perea, jefe de cocina del Restaurante Los Mellizos de Benalmádena, Málaga. Un clásico que no podía faltar en los Encuentros Gastronómicos.

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira

TEO MIRA
Restaurante Alfonso Mira



56,60 €
14:00 horas

LUNES 11 DE MARZO | *13 Estrellas Michelin*

12 cocineros, 13 Estrellas Michelin, 8 Soles Repsol. Una propuesta gastronómica de alta cocina, donde grandes cocineros del panorama nacional aúnan esfuerzos para ofrecernos un menú que combina, las últimas tendencias, con grandes platos galardonados.

AURELIO MORALES
Restaurante CEBÓ | MADRID

MIGUEL BARRERA
Restaurante Cal Paradis | VALL D'ALBA, CASTELLÓN

MIRIAM DE ANDRÉS
Restaurante La Sucursal | VALENCIA

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira | ASPE, ALICANTE

DANI GARCÍA
Grupo DANI GARCÍA | MARELLA

CRISTINA FIGUEIRA
Restaurante El Xato | LA NUCÍA, ALICANTE

RAFA SOLER
Restaurante Audrey's | CALPE, ALICANTE

MIGUEL ÁNGEL MAYOR
Restaurante Sucedé | VALENCIA

MIGUEL NAVARRO
Restaurante Es Fum | PALMA DE MALLORCA

FERDINANDO BERNARDI
OroBianco Ristorante | CALPE, ALICANTE

JAIME UZ
Restaurante Arbidel | RIBADESELLA, ASTURIAS

XABI GOIKOETXEA
Oria Restaurant | BARCELONA

145 €
14:00 horas

MARTES 12 DE MARZO | *Cocina Homenaje Rte. José María*

Menú de hermandad entre la cocina segoviana y la alicantina en homenaje al Restaurante José María de la familia Ruiz Aragoneses, recientemente Premio Nacional de Gastronomía. Contaremos con la presencia de D. José María Ruiz y su esposa Dña. Ascensión Aragoneses.

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira

TEO MIRA
Restaurante Alfonso Mira



59,90 €
14:00 horas

MIÉRCOLES 13 DE MARZO | *Cocina Gaditana Contemporánea*

El sabor de la mejor gastronomía gaditana de la mano de cuatro reputados chefs trabajando codo con codo en los fogones de nuestro restaurante. Cocina de producto, actual pero sin perder las raíces, un placer para los sentidos que no dejará indiferente a nadie.

PABLO TERRÓN
Restaurante Puerto Escondido
PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ

JAVIER MUÑOZ
La Carboná | JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ

MAURO BARREIRO
La Curiosidad de Mauro Barreiro | CÁDIZ

JULIAN OLIVARES
Restaurante A MAR | JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ



54,90 €
14:00 horas

JUEVES 14 DE MARZO | *Cocina micológica y burgalesa*

Cocina de interior, generosa y contundente. Una propuesta que combina la cocina leonesa con la burgalesa en un menú con setas, trufa y guisos elaborados a fuego lento en recipiente de barro servidos con todos sus sacramentos.

JESÚS PRIETO
Restaurante Serrano | ASTORGA, LEÓN

RAQUEL MARTÍNEZ & JOSÉ P. RUIPÉREZ
Restaurante Los Claveles | IBEAS DE JUARROS, BURGOS



49,90 €
14:00 horas

VIERNES 15 DE MARZO | *Cocina de Navarra*

La cocina navarra nos ha acompañado e inspirado estos años atrás con la asistencia de grandes parrilleros que nos han deleitado con sus carnes a la brasa. El día de la chuleta se ha convertido por derecho propio en un clásico de los Encuentros Gastronómicos.



64,90 €
14:00 horas

TODOS LOS PRECIOS DE ALMUERZO INCLUYEN COCKTAIL DE BIENVENIDA, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA Y CAFÉS BRASILIA.