

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

LA MEJOR GASTRONOMÍA
DE ESPAÑA CERCA DE TI

ÍNDICE | Día 25 de febrero a las 12:00 se realizará el acto de presentación del XIII E.G.A.M. en el Cdt de Alicante y posteriormente se ofrecerá un vino de honor.

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO

4

LOS PROTAGONISTAS

12

CALENDARIO

22

LAS SOBREMESAS

26

RECETARIO CULTURAL

32

INTERCAMBIOS

La vid es, ha sido y será el símbolo de nuestra trayectoria. De hecho, nuestro proyecto gastronómico familiar comenzó hace catorce años llamándose Restaurante Lavid.

Hace 4 años decidimos renovar nuestra imagen y elegir un nuevo camino cuya filosofía sería respetar y preservar nuestro origen, nuestra tierra y su cultura pero dejando paso también a nuevos retos y experiencias, sin dejar de indagar e investigar en la gastronomía para estar en un continuo cambio y mejora. Todo este camino con el único fin de ofrecer a nuestros clientes actualidad y renovación. Esta fue la razón del cambio de nombre a Restaurante Alfonso Mira; y de imagen, acompañándonos por ese símbolo de la vid, que es el sarmiento.

De esta búsqueda de mejora y de nuevos retos, nace una propuesta y un proyecto cuyo objetivo es generar nuevas experiencias, conocer más la cocina, formar y formarnos en este mundo tan ilimitado y sobre todo compartir vivencias reuniendo a gente con un mismo denominador común: la cultura gastronómica.

Con la ayuda de un grupo de personas amantes también de la restauración y, más que socias, amigas; hemos querido hacer llegar la gastronomía a nuestros clientes y a todo enamorado de la cocina. Así fue como nos cogimos de la mano y creamos este proyecto que fue una asociación gastronómica en la que se nos permitió seguir siendo fieles a nuestro origen, pues contando con el beneplácito de todos, se aceptó que su nombre fuese Asociación Gastronómica La Vid.

Para la organización Wikipaella, 210 restaurantes de todo el mundo son reconocidos por elaborar auténtica paella: desde Sevilla y Córdoba hasta Reino Unido y Estados Unidos pasando por Madrid y por supuesto por toda la Comunidad Valenciana; de estos, solo 37, entre ellos el Restaurante Alfonso Mira, se distinguen por realizar este plato a la leña. Gracias al esfuerzo y la dedicación por conseguir un arroz de calidad, el pasado mes de diciembre, se otorgó a nuestra casa el distintivo de Restaurante "Cullera de Fusta"; y se reconoció a Alfonso Mira, como miembro de honor de dicha organiza-

ción en agradecimiento por el esfuerzo realizado en la difusión de la paella de arroz con conejo y caracoles y por el trabajo hecho en los Intercambios Gastronómicos que este año llegan a su XIV edición y por los que cocinará en diferentes puntos geográficos de nuestra Península.

Gracias a todas las personas que hacen que podamos seguir trabajando en este mundo que nos apasiona y que sin duda no sería posible sin cada uno de ustedes.

Teo y Alfonso Mira.



LOS PROTAGONISTAS DEL XIV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



Alfonso Mira Bejerano comienza su formación como cocinero en el Cdt. Domingo Devesa de Benidorm. Más tarde, viaja a San Sebastián para

ponerse a las órdenes de Martín Berasategui, que despierta en él sus cualidades más vanguardistas. En el año 2000 vuelve a su tierra, Aspe, para hacerse cargo de la cocina del Restaurante Castillo del Río. En 2002, junto a su hermano Teo, comienza un ilusionante proyecto, el Restaurante Lavid. Ocho años más tarde, el restaurante cambia de nombre, adoptando el de su jefe de cocina. Hoy, totalmente consolidado, Alfonso Mira nos ofrece día a día su magnífica cocina, mediterránea, de temporada y llena de matices. En "Lo mejor de la gastronomía 2010", el restaurante obtiene el Premio "A la difusión de los vinos D.O. Alicante". En 2011, Alfonso queda finalista para los premios Plato10 y obtiene, con su tapa "Milhoja de pulpo gratinado con alioli" el premio a la Mejor Tapa Maridada en el "Concurso de Tapas, Salazones y Vinos de Alicante". Ponente en congresos gastronómicos recientemente en gastroalicante y lo mejor de la gastronomía.

ALFONSO MIRA

ANFITRIÓN
RESTAURANTE ALFONSO MIRA | ASPE



José Miguel Galera, nacido en Alicante hace 42 años en el seno de una familia restauradora, se forma de manera

autodidacta en los fogones del restaurante familiar. Primero en Granada y después en Elche, sigue los pasos de sus padres y cuando estos se jubilan, decide, con Paki, su pareja, abrir su propio restaurante, el Antojito. En él llevan ya siete años con una cocina de mercado, sencilla y sabrosa que busca siempre sorprender a sus comensales. Este último año ha realizado en Madrid Fusión 2015, una ponencia junto a Susi Díaz entre otros, dejando en un alto nivel la cocina de la localidad alicantina de Elche.

JOSÉ MIGUEL GALERA

SÁBADO 7 DE MARZO
RESTAURANTE EL ANTOJITO



Josep Palomares Albert, Alicantino de 22 años de edad comenzó su formación en la Escuela de Hostelería de Santa Pola

Cap El Aljub. Desde muy joven y siguiendo los pasos de su padre Josep ha adquirido conocimientos de tradición y de vanguardia. Actualmente trabaja en el Restaurante Xiri que lleva activo desde los ochenta concretamente desde el año 1985 y en su joven trayectoria ha realizado Stages en restaurantes de prestigio como El Baret de Miquel en Denia, Restaurante Rekondo en San Sebastián, junto a Alfonso Egea en Casa Alfonso y en este último año con Iván Cerdeño en el Restaurante El Carmen de Montesión en Toledo. Estos dos últimos con Estrella Michelin.

JOSEP PALOMARES

SÁBADO 7 DE MARZO
RESTAURANTE EL XIRI



Pedro Gras chef del Gras to Bar en San Vicente del Raspeig en Alicante. Pedro Gras y su impresionante currículo

como Jefe de la "guardia suiza" de Joachim Koerper, artífice del Girasol de Moraira, abrió a sus órdenes tres restaurantes que obtuvieron enseguida la estrella Michelin, La Posada del Abad en Palencia, Quinta das Lagrimas en Coimbra y Eleven en Lisboa. Incluso pasó un par de años en el Blue Marlin de Ibiza. Pedro Gras incorpora su apellido al nombre de un nuevo local en San Vicente: Gras to bar es la pura expresión de un modelo nacido para perpetuarse.

PEDRO GRAS

SÁBADO 7 DE MARZO
GRAS TO BAR



Gema Penalva es una joven alicantina formada en el CdT (Centro de Desarrollo Turístico) de Alicante, que dirige y cocina

en este establecimiento. Desde hace un año, ofrece una cocina de mercado. Respeta el producto y la esencia del plato, pero adaptándola a los tiempos modernos, mediante técnicas de cocina actuales o mediante la conjunción de otros sabores. Gema Ha sido 2ª finalista en el concurso de jóvenes cocineros de la Comunidad Valenciana, colaboradora en Localia TV, programa que ofrecía los productos de temporada del mercado y restaurantes de la zona de Alicante. Ha sido jurado en el concurso de jóvenes cocineros de la Comunidad Valenciana y Finalista en el campeonato de España para jóvenes Chefs en 2011.

GEMA PENALVA

SÁBADO 7 DE MARZO
GEMA PENALVA RESTO-BAR



Toni Pérez, crítico gastronómico, colaborador de lo mejor de la gastronomía.com y chef de Las Nanas de la

Cebolla, Gastrocasino de Orihuela en Alicante. Toni carga con una larga trayectoria y curriculum intachable de dedicación a la gastronomía y al vino, desde sus colaboraciones en las secciones especializadas en la prensa alicantina hasta una reputada solvencia como sumiller y catador. Toni Pérez Marcos dio definitivamente el salto a la cocina profesional a finales de 2012, cuando se hizo cargo del restaurante del Casino de Orihuela y se puso al frente de los fogones para convertirlo inmediatamente en una referencia gastronómica en la Vega Baja del Segura.

TONI PÉREZ

SÁBADO 7 DE MARZO
LAS NANAS DE LA CEBOLLA, GASTROCASINO



Ferrán Arnau, "un catalán enamorado de Alicante". Así se define Ferrán, director gastronómico de los restaurantes

Maestral y Abderabán de Alicante. Comenzó como cocinero y posteriormente Maitre en el restaurante familiar llegando a ser Responsable de Operaciones del Grupo Paradis, gestionando la Restauración de espacios vinculados al ámbito cultural del Teatro Nacional de Cataluña. Más tarde pasó a ser Director y Chef ejecutivo de la marca Jean Luc Figueras (Una Estrella Michelin) en el Palau de la Música. Tras gestionar varias empresas de restauración y catering, actualmente es el Director de Cocina y Hostelería del magnífico Restaurante Maestral de Alicante.

FERRÁN ARNAU

SÁBADO 7 DE MARZO
RESTAURANTE MAESTRAL



David Ariza. Tras más de veinte años entre fogones ha podido disfrutar de múltiples experiencias profesionales y

personales, entre ellas, Casa Cantó, Ganivet i Forqueta o Casa Aleluya. Con un amor incondicional por el territorio y sus gentes inicia una nueva etapa en la que el fin es poner en valor y ensalzar a productores y artesanos de su entorno. Así nace Freeland Cook con la idea de generar nuevos conceptos y formas de relacionarse entre profesionales de la gastronomía.

DAVID ARIZA

SÁBADO 7 DE MARZO
FREELAND COOK

LOS PROTAGONISTAS DEL XIV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



David Pastor. Chef alicantino y propietario de Irreverente Pastor David, en Alicante. Tras su paso por el restaurante

familiar Cervecería Víctor, en el barrio de Benalúa de Alicante, local consagrado a las tapas de barrio, David también ha sido asesor de éxito en locales gastronómicos de Alicante. Este chef tenía ganas de dar el salto al centro de la ciudad y lo ha hecho con Irreverente, un local de ambiente jovial y distendido con un tapeo original y divertido, gastronómicamente impecable. Algunos de sus logros y triunfos son la "Latita de bacalao" Tapa Premio Nacional o "Pulpo al horno sobre tabulé de verduras y espuma de patata caliente" Primer Premio de Tapéate 2013.

DAVID PASTOR

SÁBADO 7 DE MARZO
IRREVERENTE DAVID PASTOR



Raúl Lorenzo Martínez, nacido en 1980, comenzó su andadura en la Escuela de Hostelería y Turismo de Valencia.

Posteriormente se ha dedicado a realizar interesantes cursos en el CdT de Alicante tales como el tratamiento del foie, la cocina al vacío, etc. Trabajó en el Bulli Taller y Catering con Ferrán Adriá en Barcelona, también como jefe de cocina en Salón Dafnis de Biar, propiedad familiar en el que se realizan magníficos banquetes y celebraciones. Desde Villena hasta París, ha sido jefe de cocina en varios restaurantes; y, desde agosto de 2012, es propietario y jefe de cocina del Restaurante Auroch de Villena.

RAÚL MARTÍNEZ

SÁBADO 7 DE MARZO
AUROCH BAR



David Mira de Aspe se inicia en el mundo de la cocina hace ya 5 años formándose y participando en varios cursos importantes del Cdt de Alicante para titularse, posterior-

mente, como Técnico Superior en Restauración. Combina la formación con sus primeros pasos como ayudante de cocina en el Restaurante El Suquet de castaños 16 en Alicante. Poco después, comienza una intensa etapa en el Restaurante Alfonso Mira de Aspe donde comienza a desarrollarse como cocinero profesional. Esta etapa, le avala para integrarse rápidamente en un proyecto muy ambicioso llamado El Portal Taberna & Wines donde, desde el principio, pasa a ser mano derecha del chef Sergio Sierra, acompañando a éste a diferentes congresos como Madrid Fusión y Lo Mejor de la Gastronomía. Dos años en El Portal le bastan para comenzar su etapa, más importante, como Jefe de Cocina en el Restaurante Mauro & Sensai (Playa San Juan Alicante). Aquí, después de un año de intenso trabajo, ha conseguido convertirse en un pieza fundamental y evolucionar junto a esta familia. A día de hoy, David Mira, combina de una forma muy acertada la cocina mediterránea con la asiática y japonesa centrándose en un producto de calidad en Mauro & Sensai donde continúa desarrollándose profesionalmente.

DAVID MIRA

SÁBADO 7 DE MARZO
RESTAURANTE MAURO & SENSAI



Fran Segura es un joven chef español, ganador de diversos premios y galardones. En 2013 consiguió el premio al Mejor Postre de España.

También fue Subcampeón de la Copa de España de Chocolate. Y es colaborador en las mejores revistas del panorama profesional. Como docente, tiene una gran trayectoria y enorme experiencia tanto a nivel nacional como internacional. Ha sido profesor en la Chocolate Academy de Cacao Barry, ponente en el Congreso de las Artes dulces de México y acumula una larga lista de cursos y presentaciones. Fran Segura, nos adentra en el mundo del chocolate, de la pastelería, descubriendo de una forma y simple y dinámica qué ocurre dentro de las elaboraciones, por qué el chocolate cristaliza, por qué una mousse se endurece, cómo evitar que nuestros productos se vean deteriorados por un mal uso, y un largo etc.

FRAN SEGURA

SÁBADO 7 DE MARZO
FRAN SEGURA PASTELERÍA



Viri. Cocinera del Llar de Viri en Asturias, encendió el Llar y no dejará que se apague.

El compromiso de esta guisandera se ve reflejado en su trabajo y la dedicación en sus platos. En el Llar de Viri apuestan por los alimentos locales, la cocina de temporada y los platos que llevan su tiempo y cuidado es algo natural. Defender esta filosofía de vida se refleja en un movimiento internacional Slow Food. En 2013 Viri ganó el Primer Premio a la Mejor Fabada del Mundo. La cocina del Llar destaca por sus productos de la zona, así como la recuperación de recetas antiguas con un toque tradicional sin dejar de ser vanguardista. Destaca por la utilización de productos ecológicos de la zona y sus hierbas aromáticas, en un compromiso gastronómico con la cultura tradicional.

VIRI

DOMINGO 8 DE MARZO
CASA DE COMIDAS EL LLAR DE VIRI



El cocinero valenciano Ricard Camarena cuenta con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol por 'Ricard Camarena Restaurant',

además de regentar su local más ecléctico 'Canalla Bistro' (un Sol Repsol) y 'Central Bar', el bar del Mercado Central. En 2014 ha expandido su universo gastronómico y ha incorporado dos nuevos espacios en el Mercado Colón de Valencia donde cuenta 'Ricard Camarena Colón' dedicado exclusivamente a albergar eventos y celebraciones privadas, y 'Ricard Camarena Lab', su aula de I+D donde también realiza cursos de cocina.

Su cocina destaca por la habilidad para plasmar los intensos sabores de cada producto a sin renunciar a la estética y técnicas más actuales. Camarena desarrolla su propuesta gastronómica sin estridencias, con platos de apariencia sencilla que llevan detrás suyo una complicada elaboración.

RICARD CAMARENA

LUNES 9 DE MARZO
RICARD CAMARENA RESTAURANT



Alfonso Egea es Chef y propietario del Restaurante Casa Alfonso reconocido con una Estrella Michelin y situado

en la zona de Campoamor, Orihuela Costa en Alicante. Además posee un gastrobar en la ciudad de Murcia llamado Entrecolycol. Alfonso Egea empieza a trabajar en el año '69 en Torreveija. Comenzó a trabajar en la hostelería porque tenía que trabajar para pagarse los estudios de bachiller. Alfonso ha sido autodidacta y nunca estuvo en otras cocinas. En el año 2000 abrió Casa Alfonso y después de trabajo duro y superando un gran reto y un gran proyecto en 2005 obtiene la estrella Michelin. Alfonso define su cocina como una manera de vivir, una manera de sentir, una manera de enfocar las cosas.

ALFONSO EGEA

LUNES 9 DE MARZO
RESTAURANTE CASA ALFONSO - CAMPOAMOR



Alberto Ferruz Moraleda dirige un equipo de personas dedicadas a su pasión. Alberto ya hacía sus pinitos con 12

o 13 años en el restaurante La Bodega, de Cariñena, que era de un tío suyo. Esa vocación le llevó a cursar los estudios de hostelería en el IES de Miralbueno, en Zaragoza.

Este joven chef logra el objetivo de ofrecer una alta cocina gracias a una excelente cooperación de todos y cada uno. Alberto Ferruz chef del Restaurante BonAmb de Jávea en Alicante, es poseedor de una estrella Michelin. Alberto se fija como objetivo cumplir cuatro premisas: pasión, hospitalidad, el máximo compromiso y profesionalidad. Pasó dos años y medio junto a Martín Berasategui y ha realizado stages por medio mundo.

ALBERTO FERRUZ

LUNES 9 DE MARZO
RESTAURANTE BONAMB

LOS PROTAGONISTAS DEL XIV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



Barcelonaés nacido en 1979, Sergio Bastard realizó sus estudios de hostelería en una de las escuelas más prestigiosas de España como es la

Escuela Luis Irizar de San Sebastián. Su paso por restaurantes como Alameda en Hondarribia, Aretxondo en Vizcaya y Nicolasa en San Sebastián, lo preparan para dirigir la cocina del Hotel Palacio de los Olivares en Galdeano, Navarra, donde comienza a expresar su cocina más personal, de aparente sencillez pero gran complejidad.

Sergio fue galardonado con el Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, Paraíso Interior" en 2010. Este mismo año recibe el Premio Cocinero Revelación en Madrid Fusión. Considerado como uno de los máximos exponentes de la nueva generación de cocineros españoles, actualmente es director gastronómico y copropietario del restaurante La Casona del Judío en Santander. En este último año ha participado en el congreso internacional de Identita Golose en Milán.

SERGIO BASTARD

LUNES 9 DE MARZO
RESTAURANTE LA CASONA DEL JUDÍO



Joaquín Baeza Rufete, nacido en Alicante hace 37 años. Realizó el Técnico Superior en Restauración en el CDT de Alicante cumplimentándolo con diferentes

cursos, congresos y stages con grandes cocineros y pasteleros de la gastronomía como, Carles Gaig, Jean luc Figueras, Andrés Madrigal, Paco Torreblanca, Quique Dacosta, Miquel Ruiz y Paco Morales. Su formación profesional la cuajó en Martín Berasategui donde estuvo 2 años y quien forjó en él su respeto por el producto y parte de la cocina que hoy en día desarrolla este cocinero en su actual Restaurante Baeza & Rufete. Fue Mejor Cocinero en 2002 de la Comunidad Valenciana y finalista como Mejor Cocinero de España en 2003. Ganador del Concurso Nacional Azafrán Carmencita en 2008 y ganador de la semifinal del Concurso Cocinero del Año de la Región de Murcia y Comunidad Valenciana, ganador mejor Cocinero del Año 2014/20216. Intervención en Fitur 2015 en el evento "Comunitat Valenciana un destino para degustar" con 15 tapas.

Con los Chefs Susi Díaz, Paco Torreblanca... En Gastro Alicante 2015 ha realizado su última intervención.

JOAQUÍN BAEZA RUFETE

LUNES 9 DE MARZO
RESTAURANTE RUFETE & BAEZA



Sergio Sierra se titula como técnico especialista en hostelería en la rama de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Tras realizar las prácticas

en el Hotel Meliá Madrid, vuela a Francia para continuar su formación en el Hotel Holiday Inn Center y en la "Ecole de Hotellerie Albert Bayet" de Tours. Cinco años después vuelve a Madrid para incorporarse al equipo del Hotel Tryp Escultor como ayudante de cocina. De allí pasa por prestigiosos restaurantes como Viridiana, Europa Decó y Santceloni para acabar como jefe de cocina del Restaurante Cuernas de Madrid. La dirección de los fogones de los restaurantes El Antojo y Juan Bravo 25 de la capital española fueron sus últimos trabajos antes trasladarse a Alicante para comenzar su propio proyecto, El Portal Taberna & Wines. Un concepto que aúna varias ideas en un espacio singular y que se ha convertido en poco tiempo en un referente en la capital alicantina. Consiguiendo 1 Sol en la guía Repsol, y acabando de recibir el premio "Otra forma de comer" de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana, Sergio ha sido ponente en diversos Congresos como en Lo Mejor de la Gastronomía, en Gastrónoma Valencia y en Madrid Fusión 2012

SERGIO SIERRA

LUNES 9 DE MARZO
EL PORTAL TABERNA & WINES



Iván Cerdeño chef del Carmen de Montesión de Toledo con una Estrella Michelin, cuenta que tras acabar los estudios en la Escuela, hizo

las prácticas en El Bohío, con Pepe Rodríguez Rey. Conoció la cocina manchega tradicional de su madre, con su ensaladilla, sus gachas, sus gazpachos, pero, junto a Pepe, descubrió ideas culinarias que le encantaron. Allí estuvo seis meses, que le revolucionaron por completo. Iván ha estado un año en El Celler y seis meses en el Hotel Omm de Barcelona. Su periplo finalizó con otros dos años de estancia en el restaurante Landau del Hotel Langham de Londres, junto a Andrew Turner". Hoy en día Iván esta embarcado al 100% en su proyecto actual en El Carmen de Montesión que tras tres años de trabajo en 2013 culminó con la obtención de, entre otros reconocimientos, una estrella Michelin.

IVÁN CERDEÑO

LUNES 9 DE MARZO
EL CARMEN DE MONTESIÓN



Nacido en Cádiz el 82, descubre con solo 17 años su vocación por la cocina y entra a formarse en la EH Cádiz. Seguidamente decide continuar su formación por

grandes restaurantes de Andalucía, País vasco y Cataluña, destacando su formación en la escuela de pastres de restaurante Espai Sucre. Después de esto decide salir del país y formarse en restaurantes en Francia y en Bélgica. Vuelve a su tierra para abrir el restaurante Balea un restaurante gastronómico de cocina de vanguardia gaditana quizás adelantado a la época en esta zona. Decide emprender nuevos proyectos y trabaja como chef ejecutivo en el Fairpla Golf hotel ***** gl. Sigue su trayectoria en el restaurante El Campero restaurante reconocido por el manejo del atún rojo de almadraba como responsable de I+D. Después se incorpora al restaurante Skina como jefe de cocina manteniendo la estrella Michelin durante 3 años. En 2012 vuelve a su tierra, bueno, a un pueblo cercano a crear un nuevo proyecto propio: La Curiosidad de Mauro Barreiro, reconocido con un sol Repsol. Este año 2015 abrirá dos nuevos proyectos un Mau Mau Bistroriorienta y una barra de tapas El Lucero del Muelle los dos en Cádiz.

MAURO BARREIRO

LUNES 9 DE MARZO
LA CURIOSIDAD DE MAURO BARREIRO



Con tan solo trece años empezó a estudiar gastronomía en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Esta experiencia combinada con diversas prácticas en importantes

restaurantes y pastelerías de nuestro país como El Chaflán en Madrid, El Divino en Ibiza o las pastelerías Totel de Elda, Dalua en Elche y Selvi en Aladaia, le sirvieron para tomar unas muy buenas bases del oficio y comprender que sin duda su profesión sería la pastelería. En el año 2003 emprende un nuevo camino y entra a formar parte del equipo de Aula Chocovic, la primera escuela especializada en chocolatería de España. Esta experiencia la combina durante los primeros años con la labor de responsable de pastelería del restaurante de banquetes Mas D'Osor propiedad de Nandu Jubany. Actualmente Rubén Álvarez imparte cursos y conferencias por todo el mundo, prueba de ello es su reciente presentación en la prestigiosa universidad americana de Harvard en el marco de las jornadas de Science & Cooking junto con el prestigioso chocolatero Enric Rovira. Recientemente acaba de abrir su propio espacio de creación e innovación 33/35 Studio, donde sin duda desarrollará sus dos grandes pasiones, la heladería y la chocolatería puestas al servicio de los profesionales del sector.

RUBÉN ÁLVAREZ

LUNES 9 DE MARZO
33/35 STUDIO



Miguel Ángel Rodríguez, nacido en 1981, es el propietario y alma de Umma. Este joven profesional, aparte de crecer

entre los fogones de sus padres y estudiar en la escuela de hostelería de Santander, ha pasado por algunas de las mejores cocinas de España: la Ermita en Toledo, Mugaritz y Zuberoa en San Sebastian, Celler de Can Roca en Girona. Su último paso, el extranjero, en el restaurante Noma de Copenhage, cerrando con este su ciclo de aprendizaje. Tras permanecer una temporada en el Cenador de Amos como jefe de cocina decidió volver al restaurante de sus padres para darle un cambio y rebautizarlo cómo es ahora. Restaurante Umma.

MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ

MARTES 10 DE MARZO
RESTAURANTE UMMMA



Manuel Perea, cocinero malagueño nacido en 1959, comienza su carrera profesional con sólo 14 años en el Hotel Las Vegas de Málaga capital.

Unos meses más tarde, se desplaza a Torremolinos para entrar en el equipo de cocina de Juan Carmona, en el Restaurante Casa Juan, situado en el conocido barrio pesquero de la Carihuela. En 1983, recibe una oferta de El Corte Inglés en la capital malagueña para dirigir la cocina del restaurante Las Trebedes. Allí permanece hasta 1989, que vuelve a Torremolinos como jefe de cocina del Restaurante Saint Tropez. En la actualidad, Manuel Perea es jefe de cocina de la Pescadería y Marisquería Los Mellizos de Torremolinos, donde practica una cocina de mar basada en el producto y por la que es reconocido en toda la provincia de Málaga. Manuel ha sido seleccionado por el Ayuntamiento de Torremolinos para representar a la cocina malagueña en diferentes muestras gastronómicas realizadas estos últimos años por todo el territorio nacional.

MANUEL PEREA

MIÉRCOLES 11 DE MARZO
RESTAURANTE LOS MELLIZOS - MÁLAGA

LOS PROTAGONISTAS DEL XIV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



Antonio Arrabal nació en Barcelona, aunque a los dos meses se trasladó a Zaragoza. Allí estudió y comenzó su carrera profesional en la hostelería, hace 14 años, pasando por distintas ciudades del territorio español, incluida Alicante. En 2002 se traslada a Burgos donde se consolida como Jefe de Cocina del Hotel Abba de dicha ciudad. Ha tratado de quedarse con lo mejor de cada tierra y esa riqueza de influencias y sabores la intenta transmitir en cada plato. Esto le ha hecho despertar su afán por crear innovaciones culinarias, respetando el producto y la cultura de cada zona y seguir mejorando día a día. Cuenta entre sus facetas la de director en campeonatos de gastronomía en la Comunidad de Castilla y León y la de asesoramiento a otras empresas de restauración. A lo largo de su trayectoria ha disputado, participado y ganado en varios campeonatos gastronómicos nacionales e internacionales como; el Bocouse de Oro 2007, Joven Cocinero Aragonés 2010-12, Madrid Fusión 2011, 12, 14, Nestlé Culinary Cup Santo Domingo 2012, Creme Unilever 2012 y por supuesto el de mayor repercusión Top Chef España, donde fue segundo finalista en la primera edición.

ANTONIO ARRABAL

JUEVES 12 DE MARZO
RESTAURANTE HOTEL ABBA BURGOS



Toni Canales. Nació en Reus, Tarragona, en el seno de una familia humilde. En su juventud veraneaba en un camping cercano, y un año decidió trabajar en la cocina para pagarse su primera moto. Su primer trabajo fue en Nelia, Cuenca. Ellos abrieron las puertas de todo lo que vendría después. Allí descubrió qué era una Estrella Michelin, qué era una deconstrucción, o que de una ortiga podría salir una bella flor, gastronómicamente hablando claro. Una persona tenaz, creativa y resistente a la frustración, rápidamente busca y encuentra alternativas para afrontar cualquier dificultad. Ha sido finalista como cocinero del año en 2011 y 2013 ganando el concurso Nacional de Cocina con Trufa en 2010. Ha realizado stages en el Restaurante el Bulli y en El Celler de Can Roca entre otros. En estos últimos años ha participado en Top Chef España en su primera edición y actualmente es jefe de cocina del Restaurante el Bohío de Pepe Rodríguez Rey.

TONI CANALES

JUEVES 12 DE MARZO
MUSEO DEL PRADO



Fran Vicente, joven chef nacido en Salamanca. Sus comienzos fueron curiosos, pues su primer contacto con los fogones fue a través de un curso de cocina para adultos. Por aquel entonces el ya sabía que deseaba estudiar cocina. Desde el año 2005, cuando por primera vez pisó una cocina profesional en el restaurante El Albergo de Salamanca, ha trabajado en diferentes restaurantes en su ciudad y en localidades cercanas para finalmente iniciar su etapa en Coque de Mario Sandoval, donde durante cuatro años ha sido jefe de cocina. En 2008 ganó su primer certamen: el concurso Zoco de Jóvenes Cocineros. Desde entonces ha tenido la suerte de recibir varios galardones y premios. En 2013, ganó el XIV Campeonato de España de Cocineros, lo que suponía ser por un año el mejor cocinero de nuestro país. En 2014 Fran Vicente participó en el prestigioso programa de televisión Top Chef España.

FRAN VICENTE

JUEVES 12 DE MARZO
ASESOR GASTRONÓMICO



Teresa Gutiérrez nació en Madrid, de padre granadino y de madre manchega. Ha pasado toda su infancia en Villarrobledo (Albacete). Es propietaria y cocinera en el Restaurante Azafrán de Villarrobledo, abierto desde Octubre del 2008. Aunque comenzó la carrera de Odontología, su vocación por la cocina pudo más y se formó en la Escuela de Hostelería de Valencia y en la Escuela de Hostelería de Avignon. Antes de abrir su propio restaurante, pasó durante algunos años por varias cocinas de España, como Albacar (Valencia), La Sucursal (Valencia), El Faro del Puerto (El Puerto de Santa María) Riff (Valencia) Las Rejas (Pedroñeras) El Bohío (Illescas) Urrechu (Pozuelo de Alarcón). Teresa realiza una cocina de raíces manchegas ligeramente adaptadas a la actualidad, respetando por encima de todo los productos autóctonos como son las frutas, verduras y setas de la tierra, el cordero manchego, los quesos de oveja de la Mancha y las carnes de caza menor. Forma parte de la Escuela Online MasterChef como profesora de Pastelería. En 2014 ha participado como concursante en el prestigioso programa de cocina de Tv Top Chef.

TERESA GUTIERREZ

JUEVES 12 DE MARZO
RESTAURANTE AZAFRÁN



Matías Gorrotxategi se inicia en el arte del asado cuando compra en 1981 el famoso Restaurante Casa Julián de Tolosa, fundado por Julián Rivas Hermoso a finales de los años 50. Para este traspaso Matías puso una condición, que Julián le enseñara sus secretos. Poseedor de los mismos, Matías ha llevado su chuletón de buey asado a la categoría de arte. En 1989 abrió su segundo restaurante, Casa Julián de Tolosa y en 2000 abrió Casa Matías, ambos en Madrid. Reconocido internacionalmente, en la actualidad regenta sus restaurantes con la ayuda de sus hijos, Iñaki y Xavi. Basta una anécdota para ilustrar el reconocimiento internacional de Matías: Cuando el escultor Eduardo Chillida le preguntó hace unos años al presidente de NAMP (La Asociación de Mataderos de Estados Unidos) cuál era el mejor restaurante de carne, el magnate le aconsejó un restaurante de Chicago, pero añadió que en un pequeño pueblo del país vasco, Tolosa, había un lugar, Casa Julián, en el que la parrilla estaba en la cumbre del orbe.

MATÍAS GORROTXATEGI

VIERNES 13 DE MARZO
RESTAURANTE CASA JULIÁN



Teo Mira pertenece a la cuarta generación de una saga de restauradores. Comienza su formación oficial en el CdT de Alicante en el año 2000. Un

año más tarde disfruta de una beca que le permite hacer prácticas en Noruega durante varios meses desarrollando distintas labores de cocina y sala. En 2002 se embarca en un proyecto familiar, el Restaurante Lavid, donde se curte como jefe de sala al tiempo que lo dirige. En 2003 obtiene el título de Técnico Superior en Restauración y un año más tarde, el de Formador de Formadores. Su pasión por la enología le lleva en 2005 a titularse como Técnico Universitario en Gestión y Protocolo del Vino por la Universidad de Alicante. Desde 2007 ha sido formador de servicio y ha dirigido cursos de iniciación a la cata en los CdT de la provincia. En 2010, Teo y su hermano Alfonso renuevan el concepto del restaurante Lavid y cambian su nombre por Alfonso Mira, cogiendo estos el testigo generacional de la empresa familiar. Actualmente cursando Master en dirección de Restaurantes de la UA.

TEO MIRA

ANFITRÓN
RESTAURANTE ALFONSO MIRA | ASPE

Fotografías XIII Encuentro Gastronómico Alfonso Mira



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO

ALFONSO MIRA



FORMADOR EN ESCUELA
DE HOSTELERÍA



Asociación Pro-Personas con Discapacidad Aspe
Mujeres Afectadas de Cáncer de Mama de Aspe
Asociación Padres y Amigos de Niños y Adolescentes Sordos
Asociación Española Contra el Cáncer

ENTRANTES

Surtido de ibéricos con queso
Salmón sashimi con tomate, tápenas, cebolleta y huevo
Huevos rotos con bacalao, cebolla y patatas paja
Bolitas caseras de pollo y jamón

PRIMER PLATO

Lomo a baja temperatura con crema de patata y pimientos

POSTRE

Espíritu benéfico

MARIDAJE

Blanco Puerto de Alicante (Chardonnay)-Bodegas Vicente Gandía-D.O. Alicante
Rosado Hoya de Cadenas (Bobal)-Bodegas Vicente Gandía -D.O. Utiel-Requena
Tinto Puerto de Alicante (Shiraz)Bodegas Vicente Gandía-D.O. Alicante

10€ de cada entrada vendida serán donados a las cuatro asociaciones que figuran en esta página.



15€
IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE LA CENA, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE Y CAFÉS BRASÍLIA.

APERITIVO DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento por Alfonso Mira (Showcooking)
El atún a media sal, en conserva y salazón (Salazones Ricardo Fuentes e Hijos)
Degustación de varios tipos de tomate (Frutas y Verduras Valero)

DEGUSTACIÓN DE BODEGA Y BEBIDAS

Er Boquerón (Cerveza Artesana con Agua de Mar)
Vinos Bodegas Francisco Gómez
Anís Salas

PLATOS

Ceviche de atún con salmorejo
Espojoso de atún, queso y tofiña
Parpantana con ajoblanco, tomate en texturas y encurtidos
Carpaccio de atún, verduras asadas, panceta ibérica y molletes
Morrillo con chutney cítrico, azafrán y mostaza verde
Galete de atún con callos y yema de huevo

POSTRE

Almadraba

MARIDAJE

Generoso Jarana (Palomino Fino) Bod. Lustau San Lucar de Barrameda
Blanco Tarima (Merseguera, Macabeo, Moscatel) Bodegas Volver - D.O. Alicante
Espumoso Raventós i Blanc De La Finca (Macabeo-Parellada-Xarel-lo) Bodegas Raventós i Blanc - Conca del Rio Anoia
Tinto Fondillón Salvador Poveda (Monastrell) Saca Especial Añada 1968 - Bod. Salvador Poveda - D.O. Alicante
Tinto crianza Tarima (Monastrell) - Bodegas Volver - D.O. Alicante
Blanco Fustanova (Moscatel de Alejandria) - Bodegas Vicente Gandia D.O. Valencia

40 €

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASÍLIA Y PASTAS ARTESANAS DE PASTELERÍA TALLÓN.

ALFONSO MIRA



PONENTE EN CONGRESOS GASTRONÓMICOS

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO



RONQUEO DE ATÚN Y PONENCIA

Despiece de un atún de aprox. 200 kg pieza y su utilidad.
(Tuna Graso)

12:00 HORAS
CONFIRMAR
ASISTENCIA

JOSÉ MIGUEL GALERA



PONENTE EN MADRID
FUSIÓN 2015

JOSEP PALOMARES



CHEF RESTAURANTE XIRI

PEDRO GRAS



CHEF GRASTOBAR

GEMA PENALVA



FINALISTA CAMPEONATO
ESPAÑA CHEFS

TONI PÉREZ



CHEF RESTAURANTE LAS
NANAS DE LA CEBOLLA

FERRÁN ARNAU



CHEF RESTAURANTE
MAESTRAL

DAVID ARIZA



FREELAND COOK

DAVID PASTOR



CHEF IRREVERENTE
DAVID PASTOR

ALFONSO MIRA



FORMADOR EN ESCUELA
DE HOSTELERÍA

LUÍS LARRODERA



HUMORISTA

RAÚL MARTÍNEZ



CHEF AJROCH BAR

DAVID MIRA



CHEF MAURO & SENSAI

FRAN SEGURA



PREMIO MEJOR POSTRE
2015

TAPAS

Sopar ilicitano – JOSÉ MIGUEL GALERA

Ensaladilla inacabada – JOSEP PALOMARES

Carpaccio de gamba roja, aceite de ajo, piñones y togarashi – PEDRO GRAS

Rollito de merluza y gambas – GEMA PENALVA

Bombón de alcachofa con bonito y foie – TONI PÉREZ

Crujiente de lubina y espinacas al amaretto – FERRÁN ARNAU

Habas a la brasa con jugo de pulpo seco a la llama y chicharrones – DAVID ARIZA

Latita de bacalao confitado en aceite de romero a 65 grados con sus huevas y foie, vizcaína de chorriceros y alioli de olivas negras – DAVID PASTOR

Ravioli de pato y setas en su jugo con caviar al vino tinto – ALFONSO MIRA

Chuleta de añojo madurada en queso azul – RAÚL MARTÍNEZ

PREPOSTRE

Cocktail cítrico Mauro&Sensai 2015 – DAVID MIRA

POSTRE

Nelo – FRAN SEGURA

MARIDAJE

Rosado Heretat Rosé-Bod. Heretat de Cesilia-D.O. Alicante
Blanco Espumoso Marina Brut-Bod. Bocopa-D.O. Alicante
Tinto Tarima Hill-(Monastrell)-Bodegas Volver-D.O. Volver
Blanco Cristal-li (Moscatel)- Vins del Comtat-D.O. Alicante

32 €

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, CAFÉS BRASILIA Y ESPECTÁCULO AMENIZADO POR LUIS LARRODERA.

APERITIVO DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento por Alfonso Mira (Showcooking)
Buffet de quesos asturianos "Despensa de Andrés"
Colaboración Aitor Luís Vega (afinador asturiano)
Chorizo a la sidra "Llar de Viri"

DEGUSTACIÓN DE BODEGA Y BEBIDAS

Sidra tradicional Viuda Angelon. Bodegas Viuda Angelon. Asturias
Vinos Bodegas Francisco Gómez y Anís Salas

ENTRANTES SALSEROS

Pastel de puerros con salsa de queso ahumado de Pria
Cachopo de setas con salsa de ibérico
Cachopin de solomillo de cerdo con salsa de Cabrales Teyeu

PRIMER PLATO

Fabada Asturiana con su compango casero
(Primer Premio Mejor Fabada del Mundo 2013)

SEGUNDO PLATO

Rollo de carne, ternera astur, con puré de patata "Llar de Viri"

POSTRE

Tarta de manzana y crema de sidra

MARIDAJE

Tinto crianza La Fanfarria 2013 (mencia, albarín tinto) Dominio del Urogallo, Asturias
Tinto crianza Pésico 2012 (mencia, albarín tinto, carrasquín y verdejo tinto) Dominio del Urogallo, Asturias
Blanco crianza naturalmente dulce Flor del Narcea 2011 (albarín blanco, albillo y petit manseng)
Dominio del Urogallo, Asturias



VIRI

MEJOR FABADA DEL
MUNDO 2013

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO



38 €

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASÍLIA Y PASTAS ARTESANAS DE PASTELERÍA TALLÓN.

RICARD CAMARENA

ESTRELLA MICHELIN
RICARD CAMARENA REST.

ALFONSO EGEA

ESTRELLA MICHELIN
CASA ALFONSO

ALBERTO FERRUZ

ESTRELLA MICHELIN
RESTAURANTE BONAMB

SERGIO BASTARD

SOL REPSOL
LA CASONA DEL JUJÍO

JOAQUÍN BAEZA RUFETE

MEJOR COCINERO DE
ESPAÑA 2014

SERGIO SIERRA

SOL REPSOL
EL PORTAL TABERNA & WINE

ALFONSO MIRA

FORMADOR EN ESCUELA
DE HOSTELERÍA

IVÁN CERDEÑO

ESTRELLA MICHELIN
EL CARMEN DE MONTESIÓN

MAURO BARREIRO

2012 ESTRELLA MICHELIN
2015 SOL REPSOL

RUBÉN ÁLVAREZ

PONENTE EN UNIVERSIDAD
DE HARVARD

APERITIVO DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento por Alfonso Mira (Showcooking)
Jamón ibérico al corte de Gerardo Manzano

DEGUSTACIÓN DE BODEGA Y BEBIDAS

Vinos Bodegas Francisco Gómez y Anís Salas

DEGUSTACIÓN EN MESA

Ostra valenciana, aguacate, sésamo negro y horchata de galanga – RICARD CAMARENA
Cigala de tronco con cremoso de pollo – ALFONSO EGEA
Caballa al vapor, caldo agripicante y limón maduro – ALBERTO FERRUZ
Cebolla glaseada, café, tomillo y oxalis – SERGIO BASTARD
Huevo negro con angulas vegetales – JOAQUÍN BAEZA
Pescado del mediterráneo en salmis – SERGIO SIERRA
Arroz meloso con seta de temporada, delicias de caza y trufa – ALFONSO MIRA
Pluma ibérica, marinada y asada, berenjenas de Almagro y mostaza – IVÁN CERDEÑO

PREPOSTRE

Revolution Te verde, fresas y cítricos – MAURO BARREIRO

POSTRE

Maíz-Caramelo flor de sal – RUBÉN ÁLVAREZ

MARIDAJE

Vino blanco Dhönnhoff Tonel "30# Riesling- Hermann Dhönnhoff- Nahe
Espumoso Raventós i Blanc De Nit 2011 (Macabeo-Parellada-Xarel-lo-Monastrell)
Bodegas Raventós i Blanc-D.O.Cava
Tinto Albiker 2014 (Tempranillo) Bodegas Altún. D.O.C. Rioja
Tinto crianza Telar 2010 (Monastrell-Cabernet Sauvignon) Bod. Vinessens – D.O. Alicante
Blanco dulce La Diva (Moscatel)-Bod. Felipe Gutierrez de la Vega- D.O. Alicante



60 €

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASILIA Y PASTAS ARTESANAS DE PASTELERÍA TALLÓN.

APERITIVO DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento por Alfonso Mira (Showcooking)
Jamón ibérico al corte de Gerardo Manzano

DEGUSTACIÓN DE BODEGA Y BEBIDAS

Vinos Bodegas Francisco Gómez y Anís Salas

PRIMER PLATO

Coca de anchoa, queso gommer y panceta ahumada

SEGUNDO PLATO

Rulo de aguacate, gamba y pepino

TERCER PLATO

Alcachofa, migas, vieira y yema

CUARTO PLATO

Pescado de roca, pasta vegetal y almejas

QUINTO PLATO

Costilla marinada, lechuga y encurtidos

POSTRE

Té del puerto, manzana verde y chocolate blanco

MARIDAJE

Cerveza IPA. 942 Dougall's brewery
Blanco Cobija del pobre (Godello) Bodega Almazcara Majara.D.O. Bierzo
Tinto crianza Jarabe de Almazcara Majara (Mencia) Bodega Almazcara Majara.D.O. Bierzo
Coctel de orujo Te del Puerto. Los Picos. Creación por Oscar Solana

38 €

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASILIA Y DULCES DE TURRONES PABLO GARRIGÓS IBAÑEZ.

MIGUEL Á. RODRÍGUEZ



CHEF RESTAURANTE UMMA

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO

MANUEL PEREA



CHEF RESTAURANTE
LOS MELLIZOS

ALFONSO MIRA



PONENTE EN
GASTROALICANTE 2015



APERITIVO DE BIENVENIDA

Espeto de sardinas
Concha fina
Abodo

DEGUSTACIÓN DE BODEGA Y BEBIDAS

Vinos Bodegas Francisco Gómez
Anís Salas

ENTRADAS

Gamba blanca
Coquinas
Boquerones victorianos
Ensalada de pimientos

PRIMER PLATO

Arroz con bogavante seco

POSTRE

Toffee de yogurt y chocolate

MARIDAJE

Blanco Botanic-Moscatel-Vinos Jorge Ordoñez&Cía.-D.O. Sierra de Málaga
Blanco espumoso Gramona Imperial Brut Gran Reserva (Xarel-lo-Macabeo-Chardonnay)
Bod. Gramona D.O. Cava

Tinto Laderas del Seque (Monastrell) Bodegas y Viñedos El Sequé-D.O. Alicante
Tinto dulce Cardenal Alvarez (Monastrell)-Bodegas Heretat de Cesilia-D.O.Alicante

45 €

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASILIA Y DULCES DE TURRONES PABLO GARRIGÓS IBÁÑEZ.

APERITIVO DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento por Alfonso Mira (Showcooking)
Jamón ibérico al corte Arturo Sánchez
Degustación de quesos Artesanos La Loma

DEGUSTACIÓN DE BODEGA Y BEBIDAS

Vinos Bodegas Francisco Gómez
Anís Salas

ENTRADAS

Crema de maíz con remolacha – FRAN VICENTE
Ensalada de verduras en vinagreta, con esferas de tomate y arenques marinados – TONI CANALES
Vieras, foie y boniato confitado con salsa de chiles – ANTONIO ARRABAL
Pisto manchego con bacalao y papada – TERESA GUTIERREZ

PRIMER PLATO

Salmón con sopa de cebolla tostada – FRAN VICENTE

SEGUNDO PLATO

Presas ibéricas con aceitunas y pepinillos con jugo a la hierbabuena – TONI CANALES

PREPOSTRE

Queso, Pan y Vino – TERESA GUTIERREZ

POSTRE

Tarta de manzana – ANTONIO ARRABAL

MARIDAJE

Rosado espumoso Tantum Ergo (Pinot Noir) Bodegas Hispano Suizas- D.O. Utiel-Requena
Blanco Hoya de Cadenas 130 Aniversario (Sauvignon-Verdejo) Bodegas Vicente Gandia D.O. Valencia
Tinto barrica Solorca 2012 (Tempranillo) Bodegas Solorca-D.O. Ribera de Duero
Tinto crianza Alonso del Yerro 2011 (Tempranillo) Viñedos y Bodega Alonso del Yerro-D.O. Ribera de Duero
Vi de Gel Blanco dulce Gramona (Gewurtraminer) Bodega Gramona-D.O. Penedés

45€

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASÍLIA Y DULCES DE TURRONES PABLO GARRIGÓS IBÁÑEZ.

ANTONIO ARRABAL



CHEF HOTEL ABBA BURGOS
TOP CHEF 1 EDICIÓN

TONI CANALES



CHEF MUSEO DEL PRADO
TOP CHEF 1 EDICIÓN

FRAN VICENTE



ASESOR GASTRONÓMICO
TOP CHEF 2 EDICIÓN

TERESA GUTIERREZ



RESTAURANTE AZAFRÁN
TOP CHEF 2 EDICIÓN

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO

MATÍAS GORROTXATEGI



RESTAURANTE
CASA JULIÁN DE TOLOSA



APERITIVO DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento por Alfonso Mira (Showcooking)
Pulpo a la brasa

DEGUSTACIÓN DE BODEGA Y BEBIDAS

Vinos Bodegas Francisco Gómez
Anís Salas

ENTRADAS

Jamón ibérico y lomo de Arturo Sánchez al corte
Lomos de salmón con tomate, huevo y tapenas
Espárragos gigantes de Navarra con anchoa y pipirrana
Cogollos de Tudela, endivias, bacalao y crema de cebolleta

PRIMER PLATO

Chuleta Carness 10 Deluxe al estilo Gorrotxategi con pimientos confitados

POSTRE

Milhoja de crema y nata

MARIDAJE

Blanco Mercedes Eguren(Sauvignon Blanc)-Bodegas Eguren Ugarte-D.O.C. Rioja
Tinto crianza Cincuenta (tempranillo) Bodegas Eguren Ugarte-D.O.C. Rioja
Tinto Reserva Martin Cendoya (tempranillo-graciano-mazuelo)
Bodegas Eguren Ugarte-D.O.C. Rioja

Blanco dulce Kame (Muscat))Bodegas Eguren Ugarte-D.O.C. Rioja

45 €

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASILIA Y MINI PANETTONES RAÚL ASENCIO.

ENTRADAS

- Esferificación de olivas
- Airbags rellenos de tomate y bonito
- Canelón de aguacate con txangurro, romescu y yogurt
- Alcachofa, yema, huevas de arenque y panceta
- Sushi 2015
- Brioche preñado de queso trufado
- Steak tartar de atún toro

PRIMER PLATO

- Rape en tempura con mango, cilantro, soja, chili seco y cebollino

SEGUNDO PLATO

- Lomo de ciervo asado, salsifi, higos y castañas

PREPOSTRE

- Fresas, galletas María y yogurt

POSTRE

- Fruta de la pasión, avellana y gianduja

MARIDAJE

- Blanco crianza Essens (Chardonnay) Bodegas Vinessens-D.O. Alicante
- Blanco espumoso Tantum Ergo (Chardonnay-Pinot Noir) Bodegas Hispano Suizas-D.O. Utiel-Requena
- Tinto Enrique Mendoza 2012 (Petit Verdot) Bodega Enrique Mendoza D.O. Alicante
- Tinto El Sequé (Monastrell) Bodegas el Sequé-D.O. Alicante
- Blanco dulce Furtiva Lágrima(Moscatel) Bod. Felipe Gutierrez de la Vega-D.O. Alicante

ALFONSO MIRA



FORMADOR EN ESCUELA DE HOSTELERÍA

TEO MIRA



SUMILLER RESTAURANTE ALFONSO MIRA

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEL 6 AL 13 DE MARZO



45€

IVA INCLUIDO

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASÍLIA Y MINI PANETTONES RAÚL ASENCIO.

Paralelamente a la participación de este elenco de cocineros, celebraremos Las Sobremesas de Alfonso Mira, un añadido cultural que enriquecerá este Encuentro con la presencia de grandes profesionales del mundo de la gastronomía y sus productos.

En este espacio, organizado como mesa redonda, compartirán experiencias y diferentes puntos de vista sobre diversos temas de actualidad.

Os presentamos

LAS SOBREMESAS DEL XIV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA; ¿HAY UNA RECETA PARA ACERTAR?

Cómo hoy en día la comunicación y las nuevas tendencias ejercen una exigencia constante en las empresas obligándolas a esforzarse en una constante búsqueda de mejora. Y cómo los medios de comunicación influyen en la gastronomía para mejorar el producto final al consumidor y, por supuesto, la consecuencia de ampliar los mercados y la globalización de los productos.

Participantes: Directores de medios escritos, blogueros, prensa especializada, críticos gastronómicos, formadores gastronómicos, etc

EL ARROZ O LA PAELLA: CONTINENTE Y CONTENIDO

La importancia de este producto en la alimentación de diferentes culturas y países, su producción y como un plato como este puede representar y unificar territorio, fuera de nuestras fronteras y cómo desune dentro de Comunidad.

Participantes: Representantes de Asociaciones, productores, periodistas y publicistas, críticos gastronómicos, cocineros y consumidores.

SÁBADO 7 DE MARZO

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA
¿HAY UNA RECETA PARA ACERTAR?

DOMINGO 8 DE MARZO

EL ARROZ O LA PAELLA:
CONTINENTE O CONTENIDO

PROVEEDORES

ALIMENTACION VIRGEN DE LAS NIEVES
ANFORAE VINOS
ANTOLIANO CUTILLAS PEREZ
BARBERÁ Y SAGALES, SL
BARDISA Y CIA, SL
BODEGA COOP DE LA ALGUENÑA
BODEGAS ARGÜERO
BODEGAS BOCOPA
BODEGAS CELLER DEL ROURE
BODEGAS DOMINIO DE LA VEGA
BODEGAS ENRIQUE MENDOZA
BODEGAS FELIPE GUTIERREZ DE LA VEGA
BODEGAS HERETAT DE CESILIA
BODEGAS OSSIAN
BODEGAS PAGO DE CARRAOVEJAS
BODEGAS RUIZ, S.A.
BODEGAS SALVADOR POVEDA
BODEGAS SÚMA ROCA
BODEGAS VICENTE GANDÍA
BODEGAS VINESSENS
BODEGAS VINS DEL COMTAT
CAFES BRASILIA
CARLOS SAN ROQUE PEREZ
CARNICAS CAMPANILLA S.L.

CARNICAS MATIAS
CARNICAS SAENZ S.L.
CARPAS ALFONSO
CHAPO WINES
COCA-COLA
COMERCIAL GARRIGOS JORNET S.L.
COMERCIAL MINAYA
COMERCIAL ROLDÁN, SL
COMODIN S.A.
CONFICARNES S.L.
CUBITOS BUMAR, SL
DESTILERIAS DEL MONFORTE DEL CID, SL
DISTRIBUCIONES GEA S.L.
DISTRIBUCIONES GUILLEN S.L.
DISTRIBUCIONES TROS DEL VELLEI S.L.
DOMTI
EMBUTIDOS ESPINOSA
EVENTOS FRANVIC
EXCAVACIONES Y DEMOLICIONES
MARTINEZ
EXCLUSIVAS URIARTE S.L.
FAMILIA MARTINEZ BUJANDA
FINO JARANA
FLAIR CLUB

FONTANERIA JOSE DOMINGO
FRIALIMED S.L.
FRIO CASCALES S.L.
FRIPOZO S.L.
FRUTAS VALERO
FRUTAS Y VERDURAS CERDAN HNOS
FURGONETAS DEMETRIO S.L.
GENERAL DE SUMINISTROS LEOPOLDO S.L.
GREENALL'S
GLASSUR S.L.
GUILLERMO MORENO GONZALEZ
GUZMAN GASTRONOMIA S.L.
HELADO Y POSTRES S.A.
HELADOS CARBONELL
HUEVOS EL CASCARON
INAMAR-MARTINEZ HENAREJOS S.L.
INSTALACIONES ELECTRICAS AMELEC
JOSE ANTONIO PASTOR URIOS
JOSE MANUEL SAN ROQUE TEROL
KAVA
LA DESPENSA DE ANDRES
LIBECROM S.L.
LUGA SABORES
MAKRO

NATURAL BY MILA
NORDIC MIST
NOVELDA DIGITAL
PANADERIA CARASA S.L.
PANADERIA COLERO S.L.
PASTELERIA TALLON S.L.
PASTELERIA VIRGEN DEL SUFRAGIO
PASTOR Y GONZALEZ ARQUITECTOS
PESCADOS LARROSA
PROCONSI
PROVEES
PUNTA CANA CLUB
QUESOS CANTÓ
RAUL ASENCIO PASTOR
RADIO ASPE
RUBEN ALVAREZ 33_35STUDIO
SABORES ESPECIALES JORGE S.L.
SERGIO MIGUEL DEL SOCORRO
TALLERES VALERO
VINOS JORGE ORDOÑEZ Y CIA

PATROCINADORES



AYUNTAMIENTO DE ASPE



RICARDO FUENTES
E HIJOS, S.A.
PESCADOS - FABRICA DE SALAZONES



COLABORADORES





**RICARDO FUENTES
E HIJOS, S.A.**

PESCADOS · FABRICA DE SALAZONES



Es curioso que en el apartado cultural de estas Jornadas, nunca nos hayamos dedicado a algo tan propio como la cocina tradicional aspense ¡Pues este es su año!

La cocina tradicional de Aspe es muy variada: desde los platos calientes de toda la vida hasta la más rica repostería. Esta tiene sus tiempos; de modo que, a lo largo de todo el año, podemos disfrutar de guisos de lo más diverso: los gazpachos y las pelotas para el invierno; el arroz con conejo y caracoles para el Día de La Jira, con sus torrijas de postre; La olla podrida, el arroz caldoso de ayuno y el trigo picao en Cuarema; los cuatro iguales, los rollicos de viento y los sequillos en Navidad; los niños envueltos para las celebraciones multitudinarias; los huevos montaos, los pasteles de gloria, el arrope y calabazate; y un largo etcétera que hacen de nuestros platos un genuino recetario del que podemos estar muy orgullosos.

No podemos presentar en una sola edición todas las que son, pero aquí empezamos dejándoos algunas recetas tradicionales que esperemos disfrutéis.

AGRADECIMIENTOS A:

Marina Aznar, Raul Asencio, Marisu Antón y
Marina Bejerano

PELOTAS | NAVIDAD Y DÍA FESTIVO VIRGEN DE LAS NIEVES (PATRONA DE NUESTRA LOCALIDAD)

INGREDIENTES

Carne picada:

¼ Kg de pollo o pavo;

¼ Kg de cerdo;

¼ Kg de ternera;

¼ Kg de higaditos de pollo

2 blancos grandes

½ docena de huevos

½ vasito de sangre

1 pan de 1Kg.

Preferiblemente del día anterior.

Nuez moscada

Sal

Perejil

Zumo de Limón

ELABORACIÓN

Preparamos el pan extrayendo la molla que rallaremos después y dejando la corteza en remojo.

En un bol mezclamos todos los ingredientes excepto el limón. La corteza del pan, después de escurrirla, la desmigamos sobre la mezcla y solo usaremos parte de la ralladura de la molla, dejando el resto por si hiciera falta añadir un poco en caso de que la mezcla quedase blanda.

Es preferible hacer esta masa el día anterior y dejarla cubierta en la nevera para que macere bien.

Al día siguiente, mezclamos de nuevo y mojándonos las manos con el zumo de limón, vamos haciendo las pelotas.

Las cocemos en caldo de cocido durante una hora desde que empiece a hervir.



TRIGO PICAQ | TÍPICO DE LOS VIERNES DE CUARESMA

INGREDIENTES

80 gr Garbanzos, 80 gr Lentejas, 80 gr Alubia blanca
80 gr Alubia pinta, 80 gr Frisuelos, 80 gr Trigo
2 Nabos, 2 Chirivía, 2 Zanahorias, 2 manojos Espinacas
150 gr Calabaza
1 Cebolla
2 tomates medianos
Hierbabuena
Aceite y Sal
Pimentón de la Vera



ELABORACIÓN

Un día antes, habremos puesto las legumbres en remojo. Cambiando el agua, las vertemos sobre una olla a la que añadiremos las verduras troceadas en daditos pequeños.

Por otro lado, elaboramos un sofrito con tomate, cebolla y pimentón, y lo agregamos a las verduras y legumbres cubriéndolas con agua para doblar su volumen.

Dejamos la olla a fuego lento entre 2,5 horas y 3 horas, hasta encontrar el punto al dente. Una vez terminada la cocción, añadimos la hierbabuena picada al gusto. Este plato se suele acompañar con tomate seco, sardinas saladas fritas y algún encurtido.

NIÑOS ENVUELTOS | TÍPICO DE LOS DÍAS FESTIVOS

INGREDIENTES

1Kg de filetes de ternera.

(Pediremos en la carnicería que los abran si son pequeños para hacerlos más finos y grandes).

Tortilla francesa.

(Hecha de una capa, a modo de torta, sin doblar).

Jamón serrano y/o longaniza

2 cebollas grandes cortadas en gajos

2 tomates grandes cortados en gajos

3 o 4 zanahorias

1 vaso de vino blanco

1 pastilla de caldo de carne

Sal

Nuez moscada

ELABORACIÓN

Sobre el filete de ternera colocamos la tortilla y el jamón, lo enrollamos y atamos para que quede bien apretado y cerrado.

Enharinamos el rollo para poderlo sellar. Freímos en poco aceite. Reservamos.

En la misma cazuela donde hemos sellado los filetes, añadimos el resto de los ingredientes y lo ponemos a hervir.

Cuando hierva, incorporamos los rollos y los dejamos guisar a fuego lento durante una hora. Sacamos de nuevo los rollos y les quitamos los hilos.

Retiramos la piel de los tomates y pasamos el caldo por un chino para que quede una salsa que incorporaremos a los niños para emplatar.

Este plato queda mejor preparado del día anterior, lo que lo hace perfecto para ocasiones especiales.



TORRIJAS | TÍPICO DEL DÍA DE LA JIRA - FIESTA ASPENSE

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO DE TURRÓN

Pan especial de torrijas. De uno o dos días antes.

Haremos rebanadas de 1.5-2cm

Aceite

Huevos

Azúcar

Agua o leche

Corteza de limón

Canela en rama

Canela en polvo

ELABORACIÓN

Escaldamos las rebanadas de pan en un almíbar hecho con agua, azúcar, corteza de limón y canela en rama. Si prefieren leche, se puede usar en lugar del agua, en cuyo caso añadiríamos menos azúcar.

Sobre un paño limpio colocaremos las rebanadas para que se escurran sin secarse demasiado.

Las rebozamos con huevo muy batido y reservamos unos minutos.

Freímos en aceite bien caliente y, cuando estén doradas las pasamos a un escurridor.

Todavía calientes, las rebozamos sobre una mezcla de canela en polvo y azúcar que habremos preparado previamente.



GACHAS CON ARROPE | TÍPICO DEL DÍA DE TODOS LOS SANTOS

INGREDIENTES

400 cc de aceite de oliva
500 gr de harina floja
2000 cc de agua
200 gr de almendras enteras
100 gr de pan duro cortado en dados
La corteza de un limón
3 gr de matalahúva (anís en grano)
20 gr de sal

ELABORACIÓN

Freír las almendras y el pan con el aceite de oliva.
Poner en un cazo el aceite de freír las almendras (previamente colado) con el agua, el anís y el limón, para realizar una infusión.
A continuación verter lentamente el líquido (previamente colado) sobre la harina y con la ayuda de una túrmix homogenizar.
En una sartén de fondo hondo o en un cazo cocer a fuego moderado durante aproximadamente 15 minutos.
Verter sobre el recipiente en el que se vaya a servir y reposar en la nevera para que cuaje (un mínimo de 12 horas)
A la hora de consumir realizar con la ayuda de un cuchillo cortes en forma de cuadrados, verter cantidad suficiente de arrope y colocar los dados de pan frito y las almendras por encima.



PASTEL DE GLORIA | TÍPICO DEL DOMINGO DE GLORIA

INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHO

5 huevos clase L
100 gr de harina floja
100 gr de almidón de trigo
200 gr de azúcar.

Desclarar los huevos y montar las claras a punto de nieve.
Verter el azúcar, seguir batiendo, añadir las yemas sin dejar de batir.
Con una espátula añadir la harina y el almidón en círculos impidiendo que se desgasifique el batido.
Escudillar en una bizcochera una capa de 4 centímetros y cocer a 180°C.

INGREDIENTES PARA LA YEMA

150 cc de agua
100 gr de azúcar
20gr de almidón de trigo o maíz
4 yemas

INGREDIENTES PARA CREMA INGLESA

250 gr de claras pasteurizadas
250 gr de azúcar
Montar las claras con el azúcar a punto de nieve.

ELABORACIÓN DE LA YEMA

Mezclar el azúcar con el almidón
Calentar el agua verter la mezcla anterior y a continuación las yemas.
Homogenizar con una varilla y cocer hasta que hierva.
Extender en una bandeja y enfriar en nevera tapado con un film.

MONTAJE

Colocar sobre un papel una tira de bizcocho de 2 cm de grueso.
Con una manga y una boquilla cubrir el bizcocho con una tira de yema.
Colocar el merengue y enlucirlo con la ayuda de una espátula.
Cocer a 180°C hasta que empiece a dorarse.
Decorar con un poco de canela molida por encima.



INTERCAMBIO GASTRONÓMICO DE LA ASOCIACIÓN GASTRONÓMICA LAVID - RESTAURANTE ALFONSO MIRA

Con La Asociación Gastronómica Lavid y con el trabajo que los hermanos Mira llevan realizando desde hace trece años, se creó un nuevo proyecto: el INTERCAMBIO CULTURAL GASTRONÓMICO, cuyo objetivo es dar a conocer la cocina Aspense-Alicantina fuera de nuestra provincia y de nuestra comunidad. Estos intercambios han permitido a la asociación gastronómica, con la ayuda incondicional de su embajador Alfonso Mira, llevar nuestra cocina por toda España y representarla en el X Aniversario de la Real Academia de Gastronomía Valenciana, Málaga, Peñafiel, Burgos y recientemente en la 35ª edición de la feria Fitur Madrid; siempre enarbolando como estandarte gastronómico los productos de nuestra región y Denominación de Origen y por supuesto "el arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento". Aquí tenéis alguna de esas experiencias.

SEGOVIA | BODEGA PAGO DE CARRAOVEJAS - RESTAURANTE JOSÉ MARÍA DE SEGOVIA

Este encuentro siempre será muy especial para todo el equipo que formamos Alfonso Mira, ya que en esta salida pudimos participar en la comida familiar que anualmente el Restaurante Jose Maria ofrece a todos sus trabajadores y en la cual nos acogieron como a unos más de su gran familia. Hicimos un arroz para los más de 130 comensales que se dieron cita en las instalaciones de las Bodegas Pago de Carraovejas en Peñafiel (Valladolid) y fue una experiencia y un día que jamás olvidaremos porque posteriormente nos invitaron a pasar toda la jornada con ellos. Estuvimos hasta la madrugada y nos trataron como un miembro más de su casa. Los Mira Bejarano queremos agradecer la hospitalidad, el trato y el cariño mostrado por toda la familia Ruiz-Aragoneses: Gracias a Jose Mª y Chon; a sus hijos Rosa, Rocío, Jose, Pedro y Jorge; también a Elena y Adrián y por supuesto a Manolo, al que mandamos un fuerte abrazo.



Teodoro Mira y José María Ruiz

BURGOS | HOTEL ABBA BURGOS, ANTONIO ARRABAL

Una de las más arriesgadas. En principio en el Hotel Abba, por su protocolo de seguridad y sus instalaciones en el casco urbano y sin un lugar apropiado para tal fin, no nos permitían hacer el Arroz con conejo y caracoles al sarmiento. Pero ya sabéis que no hay reto que a los Mira se nos resista, por lo que, no haciendo caso a las indicaciones, nos llevamos sarmientos para hacer nuestro arroz: el arroz de los aspenses, los alicantinos y los valencianos, al sarmiento y, "como Dios manda", al fuego.

Llegamos a finales de marzo y descargamos todo el material, productos D.O. como fueron el Turrón de Jijona, Vinos de Alicante, productos Carmencita y otros, para dejar el resto de componentes en el furgón. Y pedimos que, por favor, nos atendiera el director del Hotel. Al principio su respuesta a nuestro planteamiento fue un no rotundo, pero a medida que le fuimos explicando las bondades de nuestro arroz y que sin el fuego no iba a mostrar su potencial ni lo que significaba, pudimos convencerle, eso sí, después de activar una medida de prevención que ni los bomberos. En un almacén de materiales de construcción nos hicimos con sacos de arena, ladrillos, plásticos para impermeabilizar, extintores, personal de mantenimiento, etc. y en la balconada del restaurante y delante de todos los comensales finalmente hicimos un menú con productos alicantinos y, por supuesto, con el arroz con conejo y caracoles del que disfrutaron más de 120 comensales en el servicio de comidas y cenas. Muchas gracias a todo el equipo del Hotel Abba, por supuesto a Antonio Arrabal y a la paciencia y la permisividad de su Director.



Antonio Arrabal y Alfonso Mira



MÁLAGA | RESTAURANTE LOS MELLIZOS, BENALMÁDENA

Sin lugar a dudas un incondicional, es de los restaurantes que más ha participado en los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira. Y esto se debe a su gran profesionalidad, a la comunión que ha generado su cocina con los alicantinos y por encima de todo que son una gente maravillosa, a la que nos une una relación personal fantástica. Pensar en José Pascual, Manuel y en toda la familia que conforma los Mellizos es recordar grandes experiencias juntos y sobre todo el trato recibido en su restaurante cada vez que hemos estado allí, y no son pocas.

El pasado mes de noviembre, nos abrieron su casa de par en par, para deleitar a más de un centenar de comensales que se dieron cita en Los Mellizos y degustar la cocina Malagueña y por supuesto la Alicantina, con el arroz con conejo y caracoles al sarmiento, los productos Carmencita y la Uva Embolsada del Vinalopó D.O.

Gracias a todo el equipo que conforman Los Mellizos de Benalmádena.

Propietarios y equipo de Restaurante Los Mellizos y Restaurante Alfonso Mira



Your best. Gin & tonic

Prepara tus mejores Gin&tonics en casa y conviértete en el rey o la reina de la fiesta con la ayuda de la nueva lata de botánicos bartender de Carmencita´s cocktails.

Una selección de los cinco botánicos más utilizados en la elaboración de Gin&tonics; cardamomo, enebro, pimienta rosa, flor de hibisco y pétalos de rosa, todos ellos envasados en prácticas latas de metal.



Carmencita

El rey de la fiesta

www.carmencita.com
carmencitashop.com
elblogdecarmencita.com



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RESTAURANTE ALFONSO MIRA · CTRA. DE ALICANTE KM 0,5 | 03680 ASPE | ALICANTE
INFORMACIÓN Y RESERVAS: 965 49 21 02 | WWW.ALFONSOMIRA.COM

