

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS

QUINCE AÑOS CON LA MEJOR
GASTRONOMÍA NACIONAL

Los últimos 15 años organizando estos encuentros permanecerán en nuestra memoria cargados de experiencias y de sensaciones, de decisiones buenas y otras no tan buenas. Estas últimas son las que te marcan, te curten, cicatrizan y te hacen aprender. Pero al echar la vista atrás lo primero que recuerdas, son las buenas sensaciones, las buenas experiencias las que te impulsan a seguir adelante y a esforzarte un poco más. Por todos es sabido lo que supone dedicarse a la restauración y lo difícil que es conciliar esta profesión con la vida en familia y con los amigos pero, a pesar de esto, si volviéramos a nacer, tanto mi hermano como yo, nos dedicaríamos a la restauración. Lo llevamos en la sangre.

Hay una máxima que dice "si algo funciona, no lo cambies" y nosotros la desafiamos edición tras edición con buenos resultados. Cada año crecíamos un poco más. Apartados culturales, catas, mesas redondas. Cuatro cocineros, seis, doce..., treinta y nueve en esta última edición. Hemos llegado a un punto en el que nos planteamos, ¿y ahora como mejoramos esto?

Una cosa tenemos clara, el camino a seguir será trabajar con ilusión para sorprender a nuestros clientes, para disfrutar de la gastronomía, su cultura y nuestra gente. Gracias de todo corazón por compartir con nosotros esta increíble experiencia.

Teo Mira

Director de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira



MEJOR COCINA AUTÓCTONA DE LA PROVINCIA DE ALICANTE “PREMIOS PLATO 2015-2016”



El equipo de sala y cocina del Restaurante Alfonso Mira.



Los hermanos Mira con sus parejas y sus padres posan con el premio.



El pasado 3 de mayo tuvo lugar la gala de los Premios Plato que organiza la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante en el Auditorio de la Diputación. En esta ocasión Alfonso, mi hermano, estaba nominado a Mejor Cocinero de Cocina Autóctona Alicantina. Noche de nervios. No era la primera vez que iba nominado para unos premios tan importantes. En la edición de los Premios Plato 2010 había quedado finalista al Premio Cocinero Revelación, pero al final se le escapó entre los dedos el tan ansiado trofeo que otorga la organización a los mejores en cada categoría.

Pero esta vez iba a ser distinto. Tras los nervios propios de toda nominación vendría la algarabía y la felicidad que se siente al oír tu nombre acabando la clásica frase: “El ganador es...”. Abrazos y alegría. Mucha alegría tras años de trabajo llevando nuestro arroz con conejo y caracoles al sarmiento y los productos D.O. Alicante como bandera por toda España.

Solamente en el diccionario, éxito va delante de trabajo. Todos los que formamos el equipo de la familia ALFONSO MIRA sabemos que no hay éxito sin trabajo duro. Pero también sabemos que el éxito reside en ustedes, nuestros clientes y amigos que con su visita, con su halago, con su crítica nos insuflan las fuerzas necesarias para luchar por un objetivo, mejorar día a día, semana a semana, mes a mes como agradecimiento a su confianza y fidelidad. Este premio que nos otorgan nuestros compañeros de profesión va dedicado a cada uno de ustedes, clientes y amigos.

Y para terminar una promesa, seguiremos trabajando para ofrecerles lo mejor de nosotros mismos.

Teo Mira



PREMIOS
PLATO'15
ALICANTE

MEJOR COCINA AUTÓCTONA DE LA PROVINCIA DE ALICANTE "PREMIOS PLATO, 2015-2016"



A la izq. : La Chef Susi Díaz del Rte. La Finca felicita a Alfonso Mira. A continuación: Alfonso con Sebastián Fernández, Director General de Turismo de la Comunidad Valenciana.



Los galardonados en todas las categorías con Sebastián Fernández, Director General de Turismo de la Comunidad Valenciana y varios miembros de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante, que organiza los Premios Plato.

ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA | Recorriendo España con lo nuestro por bandera

Si observa las portadas de anteriores ediciones, o si es usted un asiduo a estos Encuentros Gastronómicos, no le habrá pasado desapercibido que no siempre se llamaron así. ¿Por qué cambiar la denominación de Jornadas después de tantas ediciones?

Los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira surgen en el año 2001 con la intención de ofrecer a nuestros clientes la oportunidad de probar y conocer platos diferentes y una gran variedad de productos y técnicas elaboradas por grandes cocineros de toda España. En definitiva, disfrutar de la rica cultura gastronómica de nuestra península desde la mesa de nuestro restaurante. Año tras año, lo que empezó como unas humildes jornadas en un pueblecito de la provincia de Alicante ha ido creciendo hasta convertirse en un gran evento gastronómico, cita de obligada visita para todo amante de la buena mesa, que reúne durante una semana a los mejores Chefs del panorama nacional en las cocinas del Restaurante Alfonso Mira. Desde 2010, comenzamos a realizar

salidas a diferentes puntos de la geografía española con los productos D.O. Alicante y nuestro plato más emblemático, el arroz con conejo y caracoles al sarmiento, por el que recibimos la Cuchara de Fusta de la organización Wikipaella, pasando a formar parte de un exclusivo club que solo cuenta con 35 miembros en el mundo, aquellos restaurantes que elaboran sus arroces a leña. Fitur, Feria Gourmet, La Bodega Pago de Carraovejas, el Hotel Abba Burgos, El Restaurante Los Mellizos de Benalmádena y el Restaurante Martín Berasategui en Lasarte, son algunos de los lugares donde estuvimos cocinando y a los que llevamos nuestra gastronomía.

Ahora, no solo ofrecíamos propuestas gastronómicas de distintos puntos de la geografía española en nuestro Restaurante de Aspe, sino que llevábamos la nuestra a otros restaurantes, bodegas, ferias, etc. Fue en 2014 cuando nos planteamos el cambio de denominación de Jornadas por una expresión que definiera mejor esta nueva situación y así llegamos al

término "Encuentros Gastronómicos".

Y hoy, mirando atrás, no puedo por menos que agradecer de todo corazón el cariño recibido por todas y cada una de las personas que nos brindaron su casa, sus instalaciones o su restaurante para que pudiéramos llevar nuestra forma de entender la gastronomía fuera de la provincia de Alicante.

Alfonso Mira



CIUDAD DE LAS ARTES Y LAS CIENCIAS
Showcooking con degustación en el CdT de Valencia por el X Aniversario de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana.



FIGUR 2015, MADRID
Showcooking en el stand de la Comunidad Valenciana

XXIX SALÓN DE GOURMETS, MADRID
Showcooking en el stand de la Comunidad Valenciana



ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA | Recorriendo España con lo nuestro por bandera

JOSÉ MARÍA RUIZ SEGOVIA

Gracias a José María y gracias a toda la familia Ruiz-Aragoneses del Restaurante José María de Segovia y de la Bodega Pago de Carraovejas: Gracias Chón, Rosa, Rocío, José, Pedro y Jorge. Gracias también a Elena y Adrián y, por supuesto, a Manolo. A todos os mandamos un fuerte abrazo y os tendremos siempre en nuestros corazones por habernos tratado como si fuéramos de la familia. Nunca olvidaremos el trato y el magnífico día que nos dispensasteis.

A la izq. : Familia Ruiz Aragoneses y Familia Mira Bejerano en Las Bodegas Pago de Carraovejas

A la dcha. arriba: Los Chefs Alfonso y Manolo con Teo Mira, José María Ruiz y su hijo Pedro



De izquierda a derecha Gustavo Serrano, Marina Bejerano, José María Ruiz con su nuera Elena, Teo Mira, Alfonso Mira y Andrés Iñiguez.



ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA | Recorriendo España con lo nuestro por bandera

LOS MELLIZOS BENALMÁDENA

Gracias a Manuel Perea, José Pascual y toda la familia de Los Mellizos de Benalmádena por vuestra entrega y generosidad. Aunque la policía intentó apagarlos los fuegos en varias ocasiones, eludimos por poco los calabozos y conseguimos mostrar a los más de 120 comensales que asistieron ese día a vuestro restaurante, nuestros productos alicantinos y nuestro arroz. Sabéis que nuestra casa será siempre la vuestra.



— A la izq.: Los hermanos Mira con Manuel Perea, jefe de cocina de Los Mellizos y Pascual, copropietario del restaurante.



08



— José Pascual con su padre, Manuel Perea, los hermanos Mira y Andrés Iñiguez,



ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA | Recorriendo España con lo nuestro por bandera

ANTONIO ARRABAL BURGOS

Gracias a nuestro amigo Antonio Arrabal. El arroz con conejo y caracoles al sarmiento que nos marcamos en un balcón del hotel Abba de Burgos, con conato de incendio incluido, es una de esas experiencias que jamás olvidaremos. ¡Antonio, eres muy grande!

Los hermanos Mira y Antonio Arrabal
con el Exmo. Alcalde de Burgos



MARTÍN BERASATEGUI
LASARTE

Y gracias por último a ti, Martín, mi maestro y amigo. El gran honor que supuso para mí y para toda mi familia tu invitación a cocinar en ese templo de la gastronomía española que es tu restaurante, el Restaurante Martín Berasategui (3 estrellas Michelin), es la experiencia más importante, gastronómicamente hablando, que nunca tuve. Gracias por hacernos pasar un día inolvidable, por permitirme compartir cocina con todo tu equipo y por la grandísima acogida y el trato recibido. Gracias a tu mujer Oneka, a tu hija Ane, a David de Jorge y por supuesto a mi compañero Joseba. Gracias por todo lo que hemos compartido. Garrote!!!

A la izq. arriba: De izquierda a derecha David de Jorge, Tauste, Gustavo Serrano, Juan Almodovar, Marina Bejerano, Martín Berasategui, Teodoro Mira, Alfonso Mira, Teo Mira, Ana Pérez y Alfonso Pastor

A la izq. abajo: El equipo del Restaurante Martín Berasategui con la familia Mira Bejerano

A la dcha. arriba: De derecha a izquierda Alfonso Mira, Joseba Lezama (jefe de cocina del Rte. Martín Berasategui) con uno de sus jefes de partida, Juan Almodovar y Gustavo Serrano

A la dcha. abajo: Martín con su mujer Oneka, los hermanos Mira y Marina Bejerano



Carmencita



www.carmencita.com



Carmencita

15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA

Con motivo del 15º aniversario de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira, hemos querido rendir homenaje a todos y cada uno de los más de 20.000 comensales que pasaron por nuestras instalaciones desde que iniciamos este proyecto. Para ello, hemos creado un mosaico con más de 2.000 fotografías de los encuentros que, unidas, recrean la imagen de Alfonso elaborando un arroz con conejo y caracoles al sarmiento, nuestro plato más emblemático. Completa este mosaico el número 15, diseñado a partir de los nombres de los cocineros que, edición tras edición, nos han entregado lo mejor de sí mismos para que pudiéramos disfrutar de las 196 propuestas gastronómicas con que nos sorprendieron.

Uno de los objetivos que nos marcamos desde el principio fue traer cocineros de todas partes de España y este año podemos decir, por fin, que lo hemos conseguido. Todas las Comunidades Autónomas de la península han tenido representación en los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira en

uno u otro momento a lo largo de las 15 ediciones celebradas. Objetivo cumplido.

Para acabar, queremos mostrarles como han ido evolucionando los encuentros desde que comenzáramos allá por 2001, con un repaso a las portadas de los programas y una pequeña selección de fotografías que, creemos, reflejan muy bien el paso del tiempo y la evolución de los "Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira". Esperamos que las disfruten tanto como nosotros.



2002

JOHNNY DALE
Restaurante Henrik Ibsen
Torrevieja, Alicante

ANTONIO BARCO
Profesor de cocina en el
CdT Domingo Devesa
Benidorm, Alicante

ALFONSO MIRA
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante

2003

BASILIO CORRAL
Restaurante La Falua
Benidorm, Alicante

ANDRES ÍÑIGUEZ
Restaurante El Varadero
Santa Pola, Alicante

ALFONSO BELTRÁN
Restaurante La Galesa
Torrijos, Toledo

ALFONSO MIRA
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante



15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2004

ENRIC MIRÓ i FOLGADO
Restaurante Maldón, Valencia

PEDRO SANCHEZ LUCAS
Restaurante Los Olivos, Peñer

SOLEDAD SANCHEZ
Restaurante Casa Dora
Marín, Pontevedra

BASILIO CORRAL
Restaurante La Falua
Benidorm, Alicante

JESUS BURÓN
Restaurante La Calesa
Torrijos, Toledo

ALFONSO MIRA
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante

2005

RAFAEL SALINAS
Restaurante Tragallum
Alicante

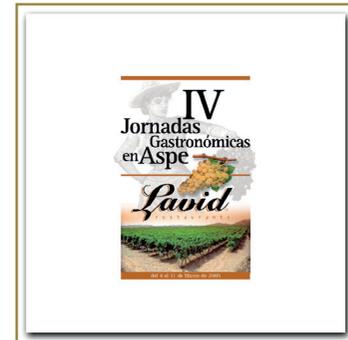
JUAN MARCOS FERRIZ
l'Amagatal
Bellpuig, Lérida

JUAN GORREA
Restaurante La Taula de Lliria
Lliria, Valencia

JESÚS BURÓN
Restaurante La Calesa
Torrijos, Toledo

BASILIO CORRAL
Restaurante La Falua
Benidorm, Alicante

ALFONSO MIRA
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante



2002



2003



15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2006

BASILIO CORRAL Restaurante La Falua Benidorm, Alicante	LOLO ASTORGA Restaurante La Perla de Castilla Valladolid
LORDI ETXEONDO Restaurante Kukuarri San Sebastian, Guipúzcoa	JOAQUÍN BAEZA Restaurante Torre de Reixes Alicante
ALFONSO BELTRÁN Restaurante La Calesa Torrijos, Toledo	ALFONSO MIRA Restaurante Lavid Aspe, Alicante

2007

MAURO MARTINEZ BARREIRO Restaurante Bolea Cádiz	ALFONSO BELTRÁN Restaurante Beltrán Torrijos, Toledo
ROBERTO PINEDA Hotel Swiss Moraira Teulada, Alicante	JOAQUÍN BAEZA RUFETE Restaurante Torre de Reixes Alicante
PEDRO GRAS Hotel Swiss Moraira Teulada, Alicante	JOSE JOAQUÍN VIDAL Restaurante Lavid Aspe, Alicante
JUAN ELOY SENANDE Taberna O' Secreto La Coruña	ALFONSO MIRA Restaurante Lavid Aspe, Alicante



2004

2005

15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2008

ABEL MARTELOTTI
Restaurante La Cuina d'Avall
Alicante

JESUS BURÓN
Restaurante La Colesá
Torrijos, Toledo

FRANCISCO SANCHEZ
PACHÓN
Restaurante Becerrita
Sevilla

JOSE JOAQUÍN VIDAL
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante

RAFAEL SOLER
Restaurante Da Vinvi
Moraira, Alicante

ALFONSO MIRA
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante

OSCAR CALLE
Restaurante Venta Magullo
Fuentemilanos, Segovia

2009

RODRIGO DE LA CALLE
Restaurante R. de la Calle
Aranjuez, Madrid

JUAN PÉREZ
"EL CHACHE"
Restaurante El Crisol
Córdoba

FRACISCO ROCHER
Restaurante Casa Rocher
Cullera, Valencia

JOSÉ IGNACIO
ALMAGRO
Restaurante Fatum Sic
Torrijos, Toledo

PABLO RODRIGUEZ
La Vinoteca
La Rioja

JOSE JOAQUÍN VIDAL
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante

ELIAS ITURRIAGA
La Vinoteca
La Rioja

ALFONSO MIRA
Restaurante Lavid
Aspe, Alicante



2006

15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2010

RODRIGO DE LA CALLE
(Cocinero Revelación Madrid Fusión)
Restaurante R. de la Calle
Aranjuez (Madrid)

VICENTE PATIÑO
Restaurante Oleo
Valencia

ALBERTO VICENTE
Restaurante Melanosporum
Mora de Rubielos, Teruel

MARIANO DURÁN
Restaurante El Borbollón
Torrijos, Toledo

SERGIO BASTARD
Restaurante Sierra de Lóquiz
Navarra

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira
Aspe, Alicante

2011

MARTIN BERASATEGUI
(6 estrellas Michelin)
Restaurante Martín Berasategui
Lasarte, Guipúzcoa

SERGIO BASTARD
La Casona del Judío
Santander

RODRIGO DE LA CALLE
Restaurante R. de la Calle
Aranjuez, Madrid

OSCAR CALLE
Restaurante Venta Magullo
Fuentemilanos, Segovia

BASILIO CORRAL
Restaurante Art a la Cuina
Benidorm, Alicante

LOLO ASTORGA
Restaurante La Perla de Castilla
Valladolid

RAFA SOLER
Restaurante Da Vinci
Moraira, Alicante

MAURO MARTINEZ
Restaurante Skina
Marbella, Málaga

ABEL MARTELOTTI
Restaurante La Cucina d'Avall
Alicante

VICENTE PATIÑO
Restaurante Oleo
Valencia

JOSÉ ANTONIO SÁNCHEZ
Restaurante Els Vents
Alicante

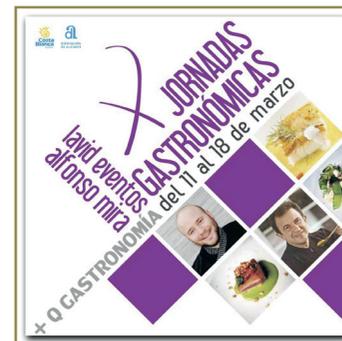
GUSTAVO SERRANO
Lo • Gus
Orihuela, Alicante

MARIANO DURÁN
Restaurante El Borbollón
Torrijos, Toledo

DAVID PROUD
Restaurante La Foret
Aizenay, Vendée, Francia

SEBASTIÁN CUNY
Naturalia
Murcia

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira
Aspe, Alicante



15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2012

RODRIGO DE LA CALLE
(1 Estrella Michelin)
Restaurante R. de la Calle
Aranjuez, Madrid

ALBERTO VICENTE
Restaurante Murmuri
Barcelona

LOLO ASTORGA
Restaurante La Perla de Castilla
Valladolid

LUIS ÁNGEL PLÁGARO
La Cocina de Plágaro
Vitoria

JESUS BURÓN
Restaurante La Calesa
Torrijos, Toledo

MANUEL PERA
Restaurante Los Mellizos
Benalmádena, Málaga

MATIAS GORROTXATEGUI
Restaurante Casa Julián
Tolosa, Guipúzcoa

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira
Aspe, Alicante

2013

RODRIGO DE LA CALLE
(1 Estrella Michelin)
Restaurante R. de la Calle
Aranjuez, Madrid

SERGIO SIERRA
El Portal Taberna & Wines
Alicante

RUBEN ÁLVAREZ
33/35 Studio
Novelda, Alicante

GINÉS JOSÉ NICOLÁS
El Rincón de Pepe
Murcia

LOLO ASTORGA
Restaurante La Perla de Castilla
Valladolid

GUSTAVO SERRANO
Lo + Gas
Orihuela, Alicante

JESÚS BURÓN
Restaurante La Calesa
Torrijos, Toledo

SERGIO BASTARD
(Cocinero Revelación Madrid Fusión)
La Casa del Judío
Santander, Cantabria

JOSE MARÍA RUIZ
Restaurante Jose Maria
Segovia

JOSE LUIS PRADA
Palacio de Canedo
El Bierzo, León

FLOR BONET
Palacio de Canedo
El Bierzo, León

MANUEL PERA
Restaurante Los Mellizos
Benalmádena, Málaga

MATÍAS GORROTXATEGUI
Restaurante Casa Julián
Tolosa, Guipúzcoa

ALFONSO MIRA
Restaurante Alfonso Mira
Aspe, Alicante



2007

15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2014

RODRIGO DE LA CALLE
(1 Estrella Michelin)
Rest. R. de la Calle, Aranjuez, Madrid

JOAQUÍN BAEZA
(Cocinero del Año)
Rest. Rufete & Bazo, Alicante

SERGIO SIERRA
(1 Star Repsol)
El Portal Taberno & Wines, Alicante

ANTONIO ARRABAL
(Top Chef España)
Rest. abba Hotel Burgos, Burgos

ALFONSO MIRA
(Mejor Cocina Autóctona de Alicante)
Rest. Alfonso Mira, Aspe, Alicante

RUBÉN ÁLVAREZ
33/35 Studio, Novelda, Alicante

DAVID MIRA
Rest. Mauro & Sensei, Alicante

MANUEL PEREA
Restaurante Los Mejores
Benaldemera Malaga

BASILIO CORRAL
personalchelonline.es

MIQUEL RUIZ
El Barret de Miquel Ruiz, Denia, Alicante

RAFA SOLER
Aticaos José, Denia (Alicante)

LOLO AÑTORGA
Rest. La Perla de Castilla, Valladolid

GINÉS JOSÉ NICOLÁS
El rincón de Pepe, Murcia

GUSTAVO SERRANO
Lo - Gus, Orihuela, Alicante

ANDRÉS RUIZ
Rest. Grand Cru, Santander

RODRIGO VALLEJO
Rest. Grand Cru, Santander

EUSEBI SAEZ
5 Senses Restaurant
Quart de Poblet, Valencia

MARÍA MARGOLLO
Arador Mauro, Petrol, Valladolid

2015

RICARD CAMARENA
(1 Estrella Michelin) - 3 Stars Repsol
Ricard Camarena Restaurant, Valencia

ALFONSO EGEA
(1 Estrella Michelin)
Rest. Cívico Alfonso
Castellón, Alicante

ALBERTO FERRUZ
(1 Estrella Michelin)
Rest. Borealis, Javea, Alicante

IVÁN CORDERO
(1 Estrella Michelin)
Rest. El Correo de Montecarlo, Toledo

SERGIO BASTARD
(Cocinero Repsol (en Madrid Fusión))
La Cocina del Lado, Santander

JOAQUÍN BAEZA
(Cocinero del Año)
Rest. Rufete & Bazo, Alicante

ALBERTO FERRUZ
Restaurante Borealis, Javea, Alicante

SERGIO SIERRA
(1 Star Repsol)
El Portal Taberno & Wines, Alicante

MAURO BARBERO
(1 Star Repsol)
La Comisidad de Mauro Barroero
Fuente Real, Cadiz

ANTONIO ARRABAL
(Top Chef España)
Rest. abba Hotel Burgos, Burgos

TOMI CANALES
(Top Chef España)
Rest. El Bóbo, Toledo

FRAN VICENTE
(Top Chef España)
Asesor Gastronómico

TERESA GUTIERREZ
(Top Chef España)
Rest. Asation
Villanueva, Alicante

VPI
(Primer Premio Mayor
Fotografía del Mundo)
El Bar de Xiri,
San Román de Candamo,
Asturias

RAÚL MARTÍNEZ
Auroch Bar, Javea, Alicante

DAVID MIRA
Rest. Mauro & Sensei, Alicante

FRAN SEQUERA
Ivan Segura Chivito, Alicante

JOSÉ MIGUEL GALERA
Rest. El Ambrós, Javea, Alicante

JOSEP PALOMARES
Rest. El Xiri, Manaver, Alicante

PEDRO GRAS
Gros to Bar, San Vicente, Alicante

GEMA PENALVA
Gema Penalva Restaurante, Alicante

TOMI PÉREZ
Los Nuevos de La Calle,
Orihuela, Alicante

FERRÁN ARNALU
Rest. Mestral, Alicante

DAVID ARIZA
FreeBird Cook

DAVID PASTOR
Rest. Borealis, Alicante

RUBÉN ÁLVAREZ
33/35 Studio, Novelda, Alicante

MIQUEL Á. RODRÍGUEZ
Rest. Umea,
Santander, Cantabria

MANUEL PEREA
Rest. Los Mejores,
Benaldemera, Málaga

MATIAS GORROTXATEGUI
Rest. Caga Jaban,
Ibañeta, Guipuzcoa

ALFONSO MIRA
(Mejor Cocina Autóctona
de la Provincia de Alicante)
Rest. Alfonso Mira
Aspe, Alicante



2007



2008

15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2009



2010



2011



15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2011



2011

15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2011



2012



2013



15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA



2013



2014-2015

15 AÑOS DE HISTORIA GASTRONÓMICA

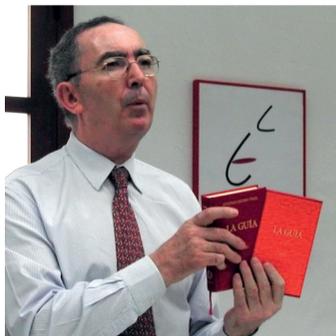




Escuela de catas
maridaje y análisis sensorial
Alicante



Vino y
Gastronomía
con los mejores



Formación
Maridaje
Escuela Sensorial



Desde 2003

www.escueladecatas.com

Contamos con vosotros para seguir aprendiendo...

C/ Capitán Segarra, Nº 51, 03004 Alicante, España · T: +34 965 21 1783

ALFONSO MIRA RESTAURANTE ALFONSO MIRA | ASPE

ANFITRIÓN



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". Es además ponente en congresos gastronómicos; los más recientes Gastroalicante y Lo Mejor de la Gastronomía. En 2015 Alfonso Mira recibió el premio "Mejor Cocina Autóctona de la Comunidad Valenciana" en los Premios Plato.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

SERGIO MARTÍNEZ KEKI TAPERÍA

VIERNES 4 DE MARZO



Nacido en La Arboleja, en el corazón de la huerta murciana, siempre ha estado entre fogones pero fueron su abuelo, junto con los guisos de las mujeres de su familia, quienes despertaron en él su interés por la cocina de mercado. Cursó restauración en La Flota (Murcia) y trabajando en diferentes restaurantes de la zona, encontró a grandes profesionales como Juan Antonio García. Con solo 23 años ya era jefe de cocina en Oxford y posteriormente hizo prácticas en el Guggenheim Bilbao de Martín Berasategui y en el restaurante Las Rejas de Manolo de la Osa. Más tarde vuelve a Murcia volcándose en un nuevo proyecto, una hospedería rural con restaurante en la sierra llamada Casas Nuevas. Allí desarrolla su cocina de mercado al tiempo que gana varios concursos y queda finalista en los prestigiosos "Cocinero del Año" y "La Mejor Croqueta del Mundo". Actualmente, junto a, dirige Kekichef, distinguida este año con "Big Gourmand" de la Guía Michelin, donde elabora una cocina de mercado para todos los públicos sin olvidar las raíces murcianas.

MR. GREEN DOG DANI ALBORS

VIERNES 4 DE MARZO

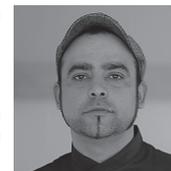


Este chef alcoyano empezó desarrollando una cocina de producto, a caballo entre la de autor y la de fusión, en sus restaurantes La Taberna del Mercado y Vitis Vitis en La Roja y Cal Dani en Cocentaina y Alcoy. En 2006, su vida da un giro radical y se adentra en la investigación de la herbolaria y la neuropatía. Apasionado del buceo, descubre las algas, el guarapo y las plantas silvestres comestibles y se dedica al estudio de los microvegetales. Hoy Dani Albors regenta uno de los primeros restaurantes veganos de alta cocina de España: Mr. Green Dog en Ondara, Alicante, donde sirve un extenso menú degustación vegano a tan solo 20 comensales por pase. Paralelamente sigue con su labor de difusión y comunicación publicando estudios y libros sobre gastronomía vegana y nutrición con su equipo VEGAN HULK formado por nutricionistas, agricultores, médicos especialistas, biólogos y cocineros. En su restaurante existe un aula para la formación de cocina vegetariana y vegana tanto a profesionales como a particulares. El chef tiene publicados a día de hoy 12 obras entre libros, e-books y documentales.

RESTAURANTE DOMGIM

TOMÁS LÓPEZ

VIERNES 4 DE MARZO



Nacido en Hurchillo, pedanía de Orihuela, Alicante, comenzó su formación gastronómica en la Escuela de Hostelería y Turismo de Murcia, mientras quedaba finalista en diversos concursos nacionales. Más tarde continúa su formación en el Restaurante La Cabaña de Pablo González con una Estrella Michelin y tres Soles Repsol, donde despiertan en él sus cualidades más creativas e innovadoras. Tras su paso por diversos Restaurantes como Hotel Príncipe Felipe (La Manga Club Golf), Restaurante Amapola y Estudio de Ana con un Sol Repsol, actualmente es Jefe de Cocina en el Restaurante DOMGIM de Elche, donde dirige a un equipo de personas apasionadas e ilusionadas con el único objetivo de disfrutar haciendo disfrutar. Tomás ha revolucionado el panorama gastronómico hasta el punto de que en su primer año se alzó con cuatro premios provinciales y fue Finalista en el Concurso Nacional de "Alta Cocina Creativa con Atún Rojo Salvaje de Almadraba" en la Feria Gastroalicante. Recientemente tiene el honor de pertenecer a la organización internacional de cocineros Euro-Toques de la mano de la Chef Susi Díaz.

RICARDO MOLTÓ

RESTAURANTE RQR GASTROBAR

VIERNES 4 DE MARZO



Formado en el CdT de Alicante, en la actualidad es Jefe de Cocina además de Sumiller. En los 90, junto a su familia, abre el Restaurante Ricardo en Ibi con el que cosecha éxitos y experiencia. Tras 22 años al frente de este, por circunstancias de la vida se ve obligado a cambiar de fogones y se desplaza Alicante. Tras pasar por restaurantes de renombre como jefe de cocina, consigue años después la tan deseada Estrella Michelin. En el año 2014 vuelve a retomar su negocio bajo el nombre de Erre Que Erre Gastrobar, decorado estilo vintage y donde practica una cocina actual respetando el producto por encima del todo. El próximo mes abre en Ibi su local más desenfadado que lleva por nombre La Barra del Erre.

RESTAURANTE BREL

GREGORY ROME

VIERNES 4 DE MARZO



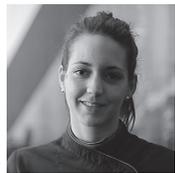
Trabajar desde los 13 años en un restaurante le llevó a estudiar en las escuelas de Barcelona EUHT Sant Pol de Mar y Bell-art, así como a cursar un máster de cocina de vanguardia en la prestigiosa universidad Basque Culinary Center en San Sebastián, realizando las prácticas de cocina en los restaurantes Arzak y Mugaritz. Hoy es el joven chef del restaurante Brel, donde regenta una cocina llena de matices que abarcan todos los sabores del mediterráneo. Allí, a pesar de seguir siendo fiel a los orígenes del restaurante, ha actualizado su carta y tiene un pequeño apartado, la MESA 0 by Gregory Rome, donde pone en escena, cara a cara con el chef, platos más vanguardistas que nada tienen que ver con la carta, conjugando grandes productos con complicadas elaboraciones.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

SARA GÓMEZ

RESTAURANTE SOLOTÚLA | RESTAURANTE EL MESÓN

VIERNES 4 DE MARZO



Criada en el seno de una familia hostelera, hoy en día gestiona el restaurante El Mesón junto con su padre, Joaquín Gómez. Sara siempre dirigió sus estudios al sector servicios, especializándose en la modalidad F&B (Comida y Bebida) y haciendo prácticas de sala y cocina en Suiza y Londres. En 2011, con su restaurante Solutúla, entendió que el alma de la hostelería nace en la cocina y comenzó a desarrollar su propia identidad culinaria: desenfadada, con productos de calidad, sin camuflar la materia prima y con una tendencia a lo saludable. Motivada con el curso Cociner@s tecnologíc@s realizado en Invattur, ahora aprende cada día de sí misma y de sus colegas de profesión desde los fogones del restaurante El Mesón, en el que mantiene una línea tradicional mostrando un especial respeto por los productos de calidad.

ASESOR GASTRONÓMICO

DAVID LÓPEZ

VIERNES 4 DE MARZO



David es, actualmente, docente del CCT Murcia, del nuevo grado de gastronomía creado por la UCAM y asesor gastronómico de varios restaurantes de la región, entre los que destaca el Grupo Las Flores Quality Tapas. Su inquietud le ha llevado a trabajar en muchos restaurantes, de distintas zonas de España, a las órdenes de grandes cocineros tales como Ricardo Moltó, Dani García, Pablo González y Vicente Patiño. Entre los años 2003 y 2005, fue copropietario del Restaurante Albahaka de Hellín y jefe de cocina del mítico restaurante de la capital murciana "La Gran Taberna", regentado por Antonio Rodríguez Campuzano, presidente de Eurotoques de la región de Murcia. Entre los años 2007 y 2010 ganó 4 premios consecutivos en los concursos Creajoven y Jecomur donde actualmente es miembro fijo del jurado. Su currículo se completa con su labor de ponente en varias jornadas y congresos de gastronomía y jornadas como Gastrotea.

CÉSAR MARQUEGUI

RESTAURANTE NOU MANDOLÍN

VIERNES 4 DE MARZO



Formado en la escuela de hostelería de Madrid, hace un recorrido por restaurantes míticos del panorama madrileño, pasando por las cocinas de Jockey, Príncipe de Viana, Señorío de Alcocer, El rincón de Esteban y Hotel Miguel Ángel. Decide abandonar Madrid, para afincarse en Alicante y aterriza en las cocinas del Nou Mandolín, de la familia Castelló, restaurante en el que lleva como jefe de cocina desde el año 2000. Desde allí aporta sus conocimientos culinarios, a todo el grupo GastroNou, el cual se completa con dos restaurantes más: Piri y Populi. Ha realizado ponencias en LMG y GastroAlicante, ha dado cursos de formación en Gasma, escuela universitaria en Castellón, así como en el CDT Alicante y ha participado en numerosas publicaciones gastronómicas.

BISTRÓ MERCAT

JORDI BERNAT

VIERNES 4 DE MARZO



Formado en la Escuela de Hostelería de Santa Pola, ha pasado por numerosos fogones de toda la geografía nacional, hasta que se asentó en Alicante donde hoy tiene la marca Bistró Mercat del Grupo Hostelero Glocal Cooking. Desde sus primeras prácticas en el Nou Mandolín hasta hoy destaca el desarrollo de un concepto de cocina sostenible que materializa en Bistró Mercat. Tiene en su haber ser finalista de numerosos concursos de cocina y colaborar con grandes amigos como Joaquín Baeza Rufete en el concurso Cocinero del Año 2014/2016, que se trajeron a Alicante. También es fácil encontrar platos de Jordi Bernat en lugares recónditos de la geografía nacional porque desde el Grupo Glocal Cooking, asesora a restaurantes, hoteles y empresas de gastronomía por toda España. Hoy presenta "El Cerdo encontró las trufas", un plato que representa la actualidad de la cocina de Jordi Bernat; un concepto que ya está dentro de la post vanguardia de la que tanto se habla ahora.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

DAVID MIRA

MAURO & SENSAI

VIERNES 4 DE MARZO



David es chef ejecutivo en el Restaurante Mauro&Sensai de la San Juan Playa, Alicante. Este joven Chef aspiense comienza su formación en el año 2009 cursando estudios de cocina en el Cdt de Alicante, donde aprende las bases y los valores propios de la profesión. Más tarde pasa por importantes restaurantes de la provincia como son Alfonso Mira, donde aprende a trabajar en equipo o El Portal Taberna & Wines, donde en muy breve espacio de tiempo fue mano derecha del Chef Sergio Sierra. En estos momentos se encuentra en una etapa muy importante de su vida en el Restaurante Mauro&Sensai, donde combina de forma maravillosa la cocina asiática y la mediterránea, dándole siempre más relevancia a ésta última. En 2015 resultó ganador en varios concursos importantes, el "Concurso Nacional de Arroces" de Torre Vieja y el "Concurso de Ensaladilla Rusa" en la Feria Gastroalicante.

FRAN SEGURA CHOCOLAB

FRAN SEGURA

VIERNES 4 DE MARZO



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 etcétera.

LUNES 7 DE MARZO


JAIME UZ RESTAURANTE ARBIDEL

Aunque inicialmente sus pasos comienzan en sala, en Nevada, el restaurante de sus padres, pronto se enamora de la cocina y tiene clara cuál es su vocación. Así, decide matricularse e iniciar sus estudios en la Escuela de Hostelería de Oviedo.

Al finalizar sus estudios hace prácticas en algunos restaurantes de la capital asturiana para luego dirigirse a El Kursaal de Martín Berasategui. Tras este periodo de prácticas, es contratado en Larzabal, también de Martín Berasategui y que por aquel entonces capitaneaban Andoni Aduriz y David de Jorge. Estando

en el País Vasco, un día va a comer a Zuberoa y sale de allí convencido de que quiere formar parte de su equipo. Y así sucede unos meses después, cuando se incorpora al restaurante. Permanece aquí durante tres años. Tras su andadura en el País Vasco regresa a Asturias y abre su propio restaurante. Después se traslada a Ribadesella y pone en marcha Arbidel, donde recibe su Estrella Michelin 2014.

RESTAURANTE L'ESCALETA

KIKO MOYA


LUNES 7 DE MARZO

Desde siempre ha estado en contacto con el mundo de la restauración, pues ya de pequeño ayudaba sus padres en el negocio familiar. Cuando acabó sus estudios en el CdT de Alicante, tuvo la oportunidad de conocer a Juan Mari Arzak y Ferrán Adriá y asistir de stage en el Bulli. Regresó a L'Escalaleta donde pasó por todas las partidas de la cocina aprendiendo de la mano de su tío, el chef Ramiro Redrado, hasta que en 2004 se hizo cargo de los fogones del restaurante. Su cocina es compleja, habla mucho de quién es y está en constante evolución. Para él el secreto es divertirse con lo que hace y ser sincero con su trabajo. Le gusta sorprender con lo que conocemos y aproximar lo que desconocemos: utilizar técnicas milenarias y nuevas formas de cocinar, pero siempre buscando un objetivo, el sabor. "Los cocineros no creamos experiencias porque están dentro de nosotros; solo las estimulamos." Sus premios son tantos que es imposible enumerarlos todos: Estrella Michelin, tres Sol Repsol, Premio a la Innovación Turística, Premio Cocinero Gastrocope, Mejor Plato 2014 por la Real Academia de Gastronomía de la CV, Restaurante del Año de la CV, por la Revista Turia, Mejor Restaurante de la CV por la RAG, Premio Lo Mejor de la Gastronomía a la labor en pro del queso y un largo etcétera.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

LUNES 7 DE MARZO


FRAN MARTÍNEZ MARALBA RESTAURANTE

Fran es un cocinero de raíces, de cocina fresca arraigada a la zona, de matices, de cocina de producto de temporada, trabajando lo que nos da la huerta, el mar y la montaña. Viviendo la cocina desde dentro. En sus platos refleja su forma de ser, pues incluye en cada cosa que hace todo lo que siente y pretende transmitir mucho más que un bocado. Busca la emoción en todo aquel que come sus platos y deja su alma en ello.

Se inspira en sus recuerdos, en momentos vividos, en sus raíces y en lo nuevo. Le da una vuelta a la cocina tradicional y la ensambla en el día de hoy, siempre respetando los sabores. Porque su cocina es la cocina del sabor, de caldos frondosos, potentes, desgrasados y con mucho que decir...

RESTAURANTE CAL PARADÍS

MIGUEL BARRERA


LUNES 7 DE MARZO

Desde pequeño colabora en el restaurante de sus padres y muestra su interés por ser cocinero a pesar de la reticencia de sus padres: "un trabajo muy sacrificado y poco reconocido" según ellos. Por ello, a pesar de estudiar magisterio acaba matriculándose en la escuela de hostelería y se queda con la dirección de los fogones familiares. En 2005 emprende un ambicioso proyecto junto a su mujer Ángela Ribes, con quien pone en marcha el restaurante Cal Paradís en Vall D'Alba. Cuenta que valora lo que le sucede a diario y es consciente de la suerte que supone poder dedicarse a lo que más le gusta, buscando cada día el mejor producto local para ofrecer la mejor experiencia a sus clientes. Le gusta improvisar, trabajar una cocina tradicional pero aplicando sus nuevos conocimientos, con el objetivo de fomentar la creatividad entre los miembros de su equipo. Actualmente participa en congresos y en diferentes eventos en Castellón mirando a su futuro con optimismo. Entre sus premios destacan "Restaurante Revelación de la Comunidad Valenciana", tres Sol Repsol, dos Estrellas Michelin y otros reconocimientos de ámbito local.

ALBERTO ABADÍA

LAS TORRES RESTAURANTE

LUNES 7 DE MARZO



Hijo del chef Abadía, tan respetado en este oficio y al que sentimos cada día más cerca con la sucesión de Alberto. Nacido en el año 1987 este joven profesional no deja de crear aportar y hacer lo mejor en los fogones de su casa: El Restaurante Las Torres, fundado en 1989 por Fernando, Alfredo y Rafael, este último en la sala del restaurante junto a su sobrino Alberto.

Su cocina podría definirse como creativa y de autor, joven y dinámica y en su currículum destaca la colaboración con grandes chefs y amigos como Juan Roca, Jaime Subiros, Paco Morales y Pepe Rodríguez entre otros muchos.

RESTAURANTE TIERRA

JOSÉ CARLOS FUENTES

LUNES 7 DE MARZO



Tras conseguir el Título de Técnico en Cocina y el diploma de Especialización en Hostelería por la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo San Pol de Mar, empieza su trayectoria profesional trabajando en diferentes hoteles y restaurantes hasta que entra a formar parte del equipo de Carme Ruscalleda donde ejerció tareas de sub-chef. Junto a ella puso en marcha el restaurante Sant Pau en Tokio con el que pronto consiguieron dos Estrellas Michelin. En mayo del 2006 asume la dirección de la cocina del Restaurante Palacete Rural la Seda.

Es aquí que gana el premio "Mursiya Mezza" al Mejor Restaurante de Murcia en 2008. En 2009 gana el primer concurso de recetas de Rodaballo por el Gobierno de España y en 2010 obtiene el prestigioso Concurso Cocinero del Año. Desde junio 2011, dirige las cocinas del Hotel Valdepalacios y el Restaurante Tierra en el que ha conseguido dos Sol Repsol y una Estrella Michelin.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

JAVI ESTÉVEZ

LA TASQUERÍA

LUNES 7 DE MARZO



Formado en el Centro Superior de Hostelería de Galicia realizó prácticas en el hotel Villagnana de Madrid y en el Cenador de Salvador donde ocupó la partida de pastelería y repostería. A partir de aquí ha pasado por diferentes restaurantes en los que ha dominado diferentes posiciones, lo que hacen de él un cocinero muy completo y diverso: En el Pepe Viera en Sanxenxo, con una Estrella Michelin, ocupó las partidas de las carnes y pescados; en La Calma de Salamanca desarrolló la cocina de autor; en Mallorca tuvo contacto con la cocina de buffet; en Madrid fue cocinero privado de un Txoko; en Tragabuches y El Bohío, ambos con una Estrella

Michelin, realizó stages adquiriendo conocimientos en técnicas modernas; en Villena de Segovia (Una Estrella Michelin) colaboró con Julio Reoyo; con Euroambrosias ejerció como profesor en la Escuela de Cocina Tomás Urrialde y elaboró degustaciones para grandes distribuidoras como El Corte Inglés; en Mesón de Doña Filo desarrolló una cocina sencilla en la que destaca la supremacía del sabor y asumió la organización de bodas; en Santo Domingo puso en marcha Pura Tasca, lo mismo que hizo con La Estancia. Sus premios no son menos afromadores, pues obtuvo el Apertivo Cordorniu y quedó en quinta posición en Top Chef España. Y el año pasado, su restaurante La Tasquería fue galardonado con el "Premio Revelación" Madrid Fusión 2016.

EL PORTAL TABERNA & WINES

SERGIO SIERRA

LUNES 7 DE MARZO



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 Cuenllas 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 de 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 un Sol 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.

RUBÉN ÁLVAREZ

33/35 STUDIO

LUNES 7 DE MARZO



Con 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 Chafflán 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 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.

HOTEL ABBA HUESCA

DARÍO BUENO

MARTES 8 DE MARZO



Darío Bueno, en la actualidad jefe de cocina del Hotel Abba Huesca. Comenzó su trayectoria como ayudante de cocina en 1993 en Zaragoza pero poco tardó en ser Jefe de Cocina del Hotel Hesperia Zaragoza en 1997. Gran parte de su carrera profesional se ha desarrollado en la cadena de hoteles Abba siendo jefe de cocina en varios de ellos. Darío es de la zona de Calatayud, en su época de trabajo en el Hotel Abba Burgos conoció a Antonio Arrabal que fue su segundo.

Desde 2007 Darío ha ido añadiendo a su trayectoria varios premios como Mejor Tapa en el concurso de "Huesca de Tapas" de la Hoya de Huesca, concretamente en 2007, 2009, 2010, 2012 y por último en 2015 como ganador a la Mejor Tapa con Ternasco IGP en el concurso "Huesca de Tapas".

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

ANTONIO ARRABAL

RESTAURANTE LA JAMADA

MARTES 8 DE MARZO



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 hasta enero de 2016. 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 Bocuse D'or 2007, Joven Cocinero Aragonés 2010-12, Madrid Fusión 2011, 12, 14, Nestle 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. Actualmente regenta su nuevo restaurante La Jamada en Burgos.

RESTAURANTE EL ORIGEN

BEATRIZ ALLUÉ

MARTES 8 DE MARZO



Beatriz Allué es una cocinera de raíz. Desde su infancia ha mamado el cuidado de la tierra, la importancia del producto y el amor por la tradición.

Formada en la escuela de hostelería San Lorenzo (Huesca) como cocinera y pastelera, trabajó en el Parador Nacional de Vielha para más tarde volver a su tierra natal donde siguió formándose y trabajando en dos restaurantes con estrella Michelin: el restaurante Lillas Pastia y el restaurante Las Torres, este último fue en el que desarrolló más intensamente la pastelería. Trabajó en restaurantes de la ciudad como Casa Notario y Arazo hasta que hace cinco años hace realidad un sueño y forma junto con Oscar Viñuales el restaurante El Origen, donde miman el producto de la tierra de Aragón y dan importancia al pequeño productor. Entre sus galardones destacan el de "Mejores Jóvenes Cocineros de Aragón" del 2015 y "Mejor Tapa Actual" de la Hoya de Huesca.

OSCAR VIÑUALES RESTAURANTE EL ORIGEN

MARTES 8 DE MARZO



Oscar es un cocinero preocupado por el bienestar y el cuidado del cuerpo mediante la gastronomía, trabajando en su cocina con infinidad de productos ecológicos, semillas, algas...

Formado en la escuela de hostelería San Lorenzo (Huesca) como cocinero ya trabajaba en el gremio con anterioridad a los estudios. Aprendió de la gastronomía oscense en restaurantes de "toda la vida" y tras su paso por la Hospedería de Loarre con Jorge Valdés y el restaurante Flor de Huesca ejerció por primera vez de jefe de cocina en el Hostal restaurante El Batán (Monflorite). Siguió su formación en el

lugar que marcó su vida, el restaurante Las Torres (un Estrella Michelin), para más tarde viajar hasta Granada para aprender que el arraigo de su tierra iba a ser lo que iba a identificar su cocina más tarde. Trasladado al Pirineo aragonés la visión tradicional arraigada a nuestros tiempos le hizo crear el amor que hoy siente por esta profesión llena de pasión y cariño. Y así es como se creó su último proyecto...El Origen.

RESTAURANTE GASTROBAR CASA PEDRO LUIS ANTONIO Y JAVIER CARCAS

Luis Antonio y Javier Carcas son los Chef y propietarios del Restaurante Gastrobar Casa Pedro de Zaragoza un afamado restaurante con más de 60 años de antigüedad al que han aportado su refrescante estilo de cocina actual y creativa sin perder de vista la tradición.

Los dos hermanos se formaron en la escuela de hostelería San Lorenzo de Huesca.

Luis, el mayor ha pasado por cocinas como la de Martin Berasategui en Lasarte, restaurante con tres Estrellas Michelin y antes de coger Casa Pedro era Segundo Jefe de Cocina del Restaurante La Granada en Zaragoza, dirigido por Carmelo Bosque.

Javier por su parte ha pasado por cocinas como las del Restaurante Lillas Pastia y Restaurante Las Torres, los dos de Huesca y ambos con una Estrella Michelin.

A lo largo de estos diez años que llevan a cargo de su restaurante han conseguido numerosos premios en concursos de cocina tanto a nivel nacional como de su comunidad.



MARTES 8 DE MARZO

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

MARIANO CALVO RESTAURANTE CASA MARIANO

MARTES 8 DE MARZO



Mariano calvo, 47 años, banquero de profesión, tras unos años dedicándose a la banca decidió dar un cambio en su vida y dedicarse a lo que realmente le apasionaba desde niño, la cocina.

Se puso a trabajar de cocinero y lo hizo en dos de los restaurantes más prestigios de Huesca, el restaurante Arazo y El restaurante Las Torres que cuenta con una estrella Michelin. Allí pudo formarse y aprender todos los secretos del arte culinario.

Cuando se vio preparado abrió su propio restaurante, Casa Mariano, especializado en carnes, pescados, mariscos, arroces y una gran variedad de tapas elaboradas. Una mezcla entre cocina tradicional y creativa siempre trabajando con el mejor producto.

Después de dos años abierto en el centro de Huesca, cuenta con varios premios en diferentes concursos gastronómicos.

RESTAURANTE UASABI ABEL MORA

Decir restaurante japonés en Zaragoza es decir Uasabi. Pero decir Uasabi es mucho más que decir restaurante japonés.

Lo que ocurre en la cocina de Uasabi es el arte, la técnica y la pasión de su chef, Abel Alberto Mora. Y lo que llega a nuestra mesa es magia. Tanto si estas habituado a la comida japonesa como si no, te sorprenderá. En sus platos se mezcla la suavidad del pescado crudo, el ácido de los cítricos, el picante de la especias y la intensidad de la carne; distintos sabores juntos pero no revueltos.

Todo empezó en un local más pequeño, cuando a Abel se le ocurrió incorporar las hojas de la borraja, verdura aragonesa por antonomasia, a su breve carta de tapas argentinas. Le parecían bonitas, probó a cocinarlas en tempura y éxito total. Uasabi, al igual que su chef, está en continuo desarrollo. En sus comienzos ofrecía una comida fusión de lo nipón y lo mediterráneo, pero el hambre de saber más y su pasión por el ceviche llevaron a Abel a viajar a Perú y descubrir la comida nikkei. En la fusión de la gastronomía peruana y la japonesa ha encontrado esa chispa, esa explosión que buscaba para Uasabi.



MARTES 8 DE MARZO

RODRIGO VALLEJO EL GRAN CRU



MIÉRCOLES 9 DE MARZO

Rodrigo Vallejo Fernández, se titula como Técnico de Cocina en la Escuela de Hostelería de Cantabria en 2002, posteriormente desarrolla su carrera profesional en diferentes tierras y ciudades, captando lo más característico de estos puntos de nuestra geografía, pasando por Madrid, Cuenca, Granada, Bilbao y Cantabria entre otras. En el 2005 fue nombrado Mejor Joven cocinero de Cantabria. Posteriormente se forja como cocinero en restaurantes de reconocido nombre como, Restaurante Guggenheim y Mugaritz (dos estrellas Michelin) del grupo Martín Berasategui, Las Rejas de Cuenca y El Serbal de Cantabria, ambos con una Estrella Michelin y de todos estos lugares y experiencias vividas en cada uno de estos sitios marcan en Rodrigo y su cocina el buen trato por el producto de calidad y por supuesto esos matices de creatividad. Desde el 2012 está al frente del restaurante el Gran Cru de Santander. En 2015 fue nominado cocinero revelación en Madrid Fusión y cocinero revelación en Cantabria 2015. Representante Bocuse D'or 2015 en el campeonato de España.

RESTAURANTE UMMA **MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ**



MIÉRCOLES 9 DE MARZO

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 Sebastián, Celler de Can Roca en Girona. Su último paso, el extranjero, en el restaurante Noma de Copenhague, 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.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

DAVID PÉREZ RESTAURANTE RONQUILLO



MIÉRCOLES 9 DE MARZO

Es Jefe de cocina del Restaurante Ronquillo, casa de segunda generación que hace más de cuarenta años abrieron sus padres. Hace aproximadamente unos cinco años David Pérez y su hermana Cecilia asumieron el mando y lo regentan. Su cocina es tradicional y estacional, únicamente utilizan producto de temporada y fresco. Cocina con algún toque creativo pero siempre sin olvidar la tradición. David Pérez se formó por toda España, Francia e Italia.

CONFITERÍA MILHOJAS **EDUARDO CHAPERO**



MIÉRCOLES 9 DE MARZO

Eduardo Chaperó nacido en Torrelavega, fue aprendiz en confitería Zapata durante un año y ayudante de obrador en confitería Santos durante nueve años. En el año 1998 inauguró su propio negocio, ubicado en Cabezón de la Sal. Maestro pastelero en escuelas de hostelería y turismo impartiendo cursos de confitería artesana, básica y avanzada durante dos años. Ponencias realizadas en FITUR 2014; 2015; 2016 junto a Cocineros de Cantabria. Seminario de Alta Restauración de Cacao Barry - Año 2014, Madrid. Miembro de la Cofradía del Hojalde de Torrelavega (2015).

EGEGAM KAZARIAN

KAZARIS LAB

MÉRCOLES 9 DE MARZO



Campeón del mundo de coctelería con ginebra es además Brand Ambassador de numerosas marcas de destilados y quizás el mejor bartender, mixólogo o coctelero que ha pasado por estas tierras desde el mítico Galiana del Hotel Carlton de Alicante.

Armenio de nacimiento y alicantino de adopción y convicción, Gegam tiene su taller creativo en Alicante. El taller parece complejo pero es lo suficientemente sencillo para que todos lo comprendamos. Se trata de un local donde de lunes a jueves por la mañana se dedica a crear y formar profesionales de la coctelería y por la

tarde abre para el público con cursos y talleres. En su local ofrecen espectáculo, sabiduría y técnica que conjugan en perfecta armonía con mascarás, joyería, arte y una cuidada decoración más propia de un Hayku japonés que de un local dedicado a las copas o talleres gastronómicos.

LA CASONA DEL JUDIO

SERGIO BASTARD

JUEVES 10 DE MARZO



Barcelonés 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 Hondarrabia, Aretxondo en Vizcaya y Nicolasa en San Sebastián, lo preparan para dirigir la cocina del Hotel Palacio de los Olivos 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 con el que ha conseguido dos Sol Repsol. En este último año ha participado en el congreso internacional de Identita Golose en Milán y en el televisivo Top Chef en que quedó en cuarta posición.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

ALEJANDRO PLATERO

RESTAURANTE MARCEL LUM

JUEVES 10 DE MARZO



Alejandro Platero se define como chef con verdadera pasión por el sabor, capaz de aportar potencia a la tradición. Con su restaurante MarcelLum, Platero se encuentra inmerso en un proceso evolutivo iniciado con la nominación de "Cocinero Revelación en Madrid Fusión 2015" y que le ha llevado a ser finalista del prestigioso programa Top Chef.

Platero defiende su profesión y siente que la gastronomía es un importante motor turístico para la ciudad. La esencia de su cocina es el arroz y el pescado, productos clave en la cocina tradicional valenciana.

Sin embargo, el tratamiento de sus productos, sus sabores marcadamente intensos y potentes, es lo que transforma sus platos y los define, identificándolos con el sello de autenticación Platero: Pura Potencia - Pasión Brutal Por El Sabor.

RESTAURANTE CASA MARLO

MARI PAZ MARLO

JUEVES 10 DE MARZO



Mari Paz Marlo dirige, junto a sus hermanos, el grupo Marlo que consta de un restaurante en Cuenca, otro en Albacete y una empresa de Catering.

La pasión por la cocina le viene por su padre, Pedro Marlo, fundador del grupo en 1981.

Diplomada en Magisterio, desde los 14 años combinó los estudios con la empresa familiar, finalmente ganando su pasión por la cocina y siendo galardonada con varios premios en su comunidad autónoma, Castilla La Mancha. Su cocina es básicamente manchega ligeramente modernizada, potenciando los productos de su tierra. En sus restaurantes se encuentran varios espacios, un salón comedor gastronómico, una zona de tappería y, no perdiendo su vocación de maestra, imparte cursos y talleres de cocina.

En 2015 ha participado como concursante en el prestigioso programa de cocina de TV Top Chef llegando a ser la primera semifinalista.

JUEVES 10 DE MARZO



LUCA RODI RESTAURANTE DABBAWALA

Luca Rodi Figueroa, cocinero madrileño de ascendencia italiana, comenzó a cocinar hace 15 años en restaurantes de España y del extranjero. Su espíritu viajero le ha llevado a visitar infinidad de lugares del mundo, viajes que le han servido para conocer a fondo distintas gastronomías e ingredientes que luego aplica a su cocina.

En la actualidad es propietario de Dabbawala Restorán en Madrid, donde desarrolla una cocina muy personal, con matices de otras culturas gastronómicas, dando como resultado uno platos delicados, sutiles y sabrosos. Rodi es un chef en continua evolución, que trabaja

con productos de temporada y que siente una especial querencia por los cortes humildes y la casquería.

ASADOR BIDEA 2 **GREGORIO TOLOSA**



VIERNES 11 DE MARZO

Gregorio Tolosa lidera el Asador Bidea2, ubicado en Cizur Menor, a tan solo 4 kilómetros de Pamplona, donde la materia prima y la cuidada técnica alcanza los niveles más altos de Navarra. Las carnes, normalmente gallegas y el pescado del Cantábrico, conforman una carta que se completa con productos navarros. Va a más y puede convertirse pronto en un referente nacional. Actualmente su restaurante, Bidea2 posee dos Sol Repsol y Gregorio es considerado uno de los mejores parrilleros a nivel nacional según Mikel Zeberio.

LOS PROTAGONISTAS DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

VIERNES 11 DE MARZO



TEO MIRA RESTAURANTE ALFONSO MIRA

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. Su formación continúa con un Máster en Dirección de Restaurantes de la UA.

GRACIAS POR VUESTRA AYUDA EN ESTOS 15 AÑOS DE ENCUENTROS

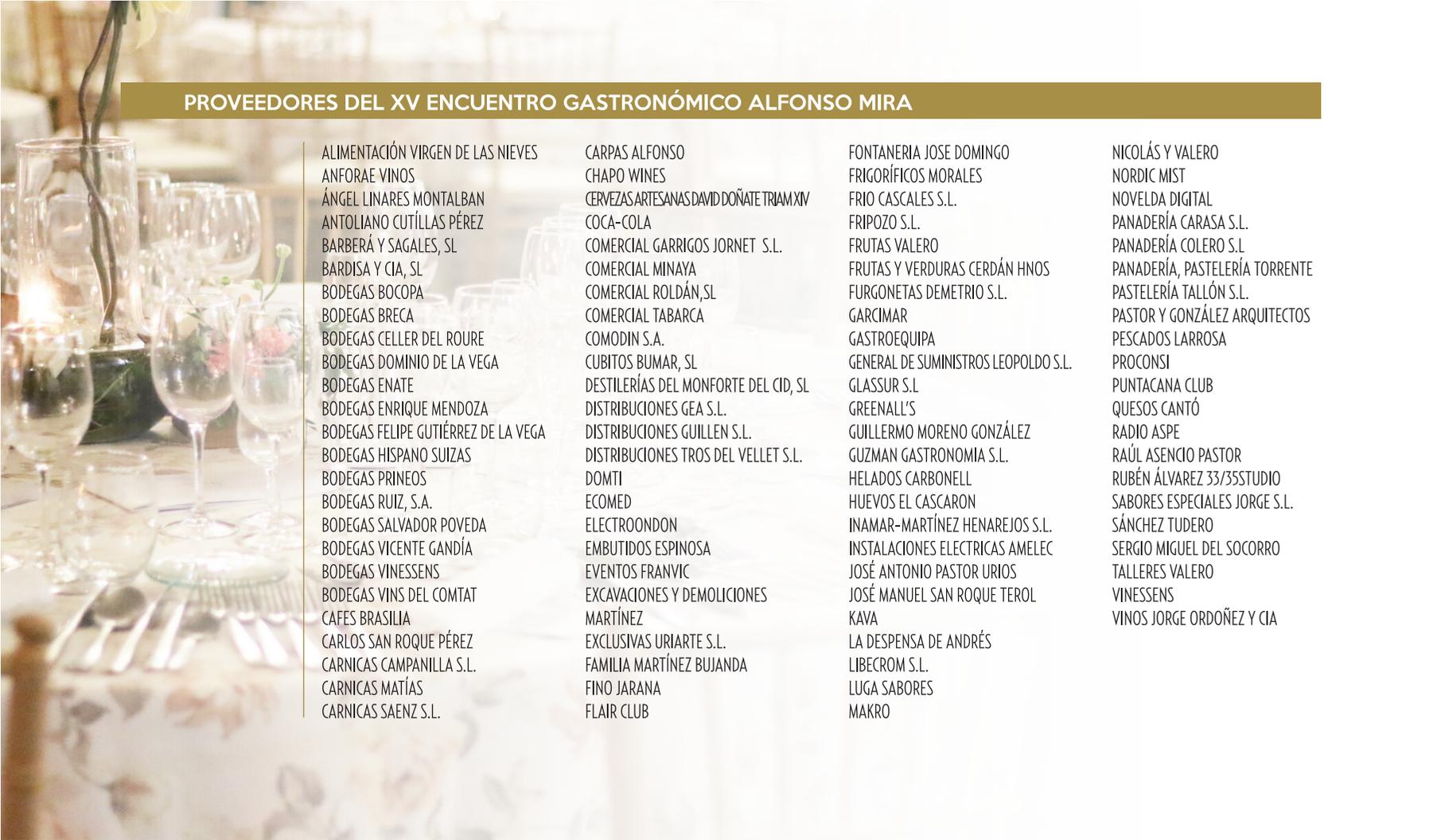
Pascual Valero, Marisu Antón, Carlos Aznar, Claudio Zurita, Dr. Francisco Albertos, Guillermo Navarro, Gracia Fuentes, Jose Vicente Pérez, Tania Tomás, Antonio Naranjo, Almudena Alenda, Antonio Barco, Jose Puentes, Pedro Pérez, Andrés Iñiguez, Vicente Galvañ (Matías), Vicente Alberro, Juan Cruces, Jose A. Boronat, Vicente Galvañ Anguiano, Pilar Samperio, Gustavo Pujalte, Alvaro Marco, Maria Berná (Museo Historico de Aspe), Jose Manuel Mula, Juan Pedro Asencio, Antonio Llorens, Nacho Coteron, Rafa y Salva Poveda, Joaquín Martínez, Oscar Carrión, Juanjo Selles, David Doñate, Juan Gomez Moya, Gonzalo Martínez Español, Fernando Canet, Jacobo Anguiano, Toni Pérez, Andrés García, Raúl Asencio, Julio Patró, Rafael Carrión, Daniel Carrión, José Luis Cerdán, Juan Carlos Ruiz, Jose Manuel San Roque, Mila Navarro, Carlos Corredor, Janine Contreras, Sebastian Cuny, Maria Sánchez, Virtu Camus, Estefania Galvañ, Ana Pérez, Estela Socastro, Amaya Loro y muchos otros que nos han ayudado y aportado su granito de arena para mejorar estos Encuentros. Vayan por adelante nuestras más sinceras disculpas porque quizás se nos haya olvidado alguien.

PATROCINADORES

- Carmencita
- FoodHunter
- Guzmán
- Grupo Discarlux
- Hormigones Bradipe
- Juanlu & Juanjo
- Ferretería Leopoldo
- Construcciones Castelló
- Escuela de Catas y Analisis Sensorial / Bardisa
- TA3 Arquitectos
- S&C Publicidad Asociados
- Barberá & Sagales
- Gramona

DISEÑO Y COMUNICACIÓN

- Editorial Nuestra Mesa
- Grupo Camaleón
- Los Manjares del Rey
- Grupo Zas
- Nuevo Enfoque
- José Ángel Ramírez - Libecrom
- José Botella Comunicación



PROVEEDORES DEL XV ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

ALIMENTACIÓN VIRGEN DE LAS NIEVES
ANFORAE VINOS
ÁNGEL LINARES MONTALBAN
ANTOLIANO CUTÍLLAS PÉREZ
BARBERÁ Y SAGALES, SL
BARDISA Y CIA, SL
BODEGAS BOCOPA
BODEGAS BRECA
BODEGAS CELLER DEL ROURE
BODEGAS DOMINIO DE LA VEGA
BODEGAS ENATE
BODEGAS ENRIQUE MENDOZA
BODEGAS FELIPE GUTIÉRREZ DE LA VEGA
BODEGAS HISPANO SUIZAS
BODEGAS PRINEOS
BODEGAS RUIZ, S.A.
BODEGAS SALVADOR POVEDA
BODEGAS VICENTE GANDÍA
BODEGAS VINESSENS
BODEGAS VINS DEL COMTAT
CAFES BRASILIA
CARLOS SAN ROQUE PÉREZ
CARNICAS CAMPANILLA S.L.
CARNICAS MATÍAS
CARNICAS SAENZ S.L.

CARPAS ALFONSO
CHAPO WINES
CERVEZAS ARTESANAS DAVID DOÑATE TRIAM XIV
COCA-COLA
COMERCIAL GARRIGOS JORNET S.L.
COMERCIAL MINAYA
COMERCIAL ROLDÁN, SL
COMERCIAL TABARCA
COMODIN S.A.
CUBITOS BUMAR, SL
DESTILERÍAS DEL MONFORTE DEL CID, SL
DISTRIBUCIONES GEA S.L.
DISTRIBUCIONES GUILLEN S.L.
DISTRIBUCIONES TROS DEL VELLETT S.L.
DOMTI
ECOMED
ELECTROONDON
EMBUTIDOS ESPINOSA
EVENTOS FRANVIC
EXCAVACIONES Y DEMOLICIONES
MARTÍNEZ
EXCLUSIVAS URIARTE S.L.
FAMILIA MARTÍNEZ BUJANDA
FINO JARANA
FLAIR CLUB

FONTANERIA JOSE DOMINGO
FRIGORÍFICOS MORALES
FRIO CASCALES S.L.
FRIPOZO S.L.
FRUTAS VALERO
FRUTAS Y VERDURAS CERDÁN HNOS
FURGONETAS DEMETRIO S.L.
GARCIMAR
GASTROEQUIPA
GENERAL DE SUMINISTROS LEOPOLDO S.L.
GLASSUR S.L
GREENALL'S
GUILLERMO MORENO GONZÁLEZ
GUZMAN GASTRONOMIA S.L.
HELADOS CARBONELL
HUEVOS EL CASCARON
INAMAR-MARTÍNEZ HENAREJOS S.L.
INSTALACIONES ELECTRICAS AMELEC
JOSÉ ANTONIO PASTOR URIOS
JOSÉ MANUEL SAN ROQUE TEROL
KAVA
LA DESPENSA DE ANDRÉS
LIBECROM S.L.
LUGA SABORES
MAKRO

NICOLÁS Y VALERO
NORDIC MIST
NOVELDA DIGITAL
PANADERÍA CARASA S.L.
PANADERÍA COLERO S.L.
PANADERÍA, PASTELERÍA TORRENTE
PASTELERÍA TALLÓN S.L.
PASTOR Y GONZÁLEZ ARQUITECTOS
PESCADOS LARROSA
PROCONSI
PUNTACANA CLUB
QUESOS CANTÓ
RADIO ASPE
RAÚL ASENCIO PASTOR
RUBÉN ÁLVAREZ 33/35STUDIO
SABORES ESPECIALES JORGE S.L.
SÁNCHEZ TUDERO
SERGIO MIGUEL DEL SOCORRO
TALLERES VALERO
VINESSENS
VINOS JORGE ORDOÑEZ Y CIA

PATROCINADORES



COLABORADORES



PRESENTACIÓN + CENA SOLIDARIA | ALMUERZO RESTAURANTE TORREMOLINOS

LAS SOBREMESAS DE LOS ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

Las Sobremesas de Alfonso Mira son un añadido cultural que ha enriquecido estos encuentros desde hace unos años. En este espacio hemos contado con la presencia de grandes profesionales del mundo de la GASTRONOMÍA: cocineros, camareros, sumilleres, críticos, periodistas, blogueros, viticultores, bodegueros, agricultores y ganaderos que en un ambiente distendido tras el almuerzo o la cena, charlan compartiendo experiencias y puntos de vista sobre diversos temas de actualidad, sobre los productos autóctonos y sus técnicas de cultivo, sobre turismo y ante todo, sobre restauración, un sector que supone el 8% del PIB y que es responsable del 56% de las salidas que hacemos los españoles cuando practicamos turismo de interior.

Los temas tratados en las Sobremesas de Alfonso Mira fueron:

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA;
¿HAY UNA RECETA PARA ACERTAR?

EL ARROZ O LA PAELLA:
CONTINENTE Y CONTENIDO

LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y SU INFLUENCIA EN LA
EXCELENCIA DE LA GASTRONOMÍA

EL MUNDO DEL VINO Y QUESOS DEL MUNDO

EL ÉXITO DE LA MUJER TRABAJADORA EN EL SIGLO XXI

CONSUMO RESPONSABLE Y SOLIDARIDAD ALIMENTICIA

LA IMPORTANCIA DE NO PERDER LA ESENCIA EN LA GASTRONOMÍA Y MANTENER LA TRADICIÓN

VIERNES 26 DE FEBERRO CENA SOLIDARIA

22:00 HORAS

A beneficio de asociaciones y organizaciones sin ánimo de lucro para ayuda a necesitados del pueblo de Aspe.



15 €

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

DOMINGO 28 DE FEBERRO

ALMUERZO RESTAURANTE TORREMOLINOS

10:00 HORAS

Torremolinos

RESTAURANTE TÍPICO MURCIANO

Fiesta de la matanza, despiece y elaboraciones artesanales. Barbacoa: panceta, costilleja, morcilla de caldera, chorizos, chiquillo y olleta de cerdo. Bebida incluida.



20 €

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

PLATOS Y TAPAS

Tallarín de sepia, berberechos y toque cítrico. SARA GÓMEZ
 Ostra con Granizado de Bloody Mary de Granada Mollar
 y Falsa Perla de Escabeche de Bergamota. TOMÁS LÓPEZ
 Fenix entre Sarmientos. DANI ALBORS
 Coca amb tonyina. ALFONSO MIRA
 Merluza con untuoso de espárrago blanco
 y germinados de guisantes frescos. CESAR MARQUIEGUI
 Huerta y mar con brasas de olivo. SERGIO MARTÍNEZ
 Ravioli ibérico. GREGORY ROME
 Guiso de calamar, vermut rojo, ali oli de almendras y shiitake. DAVID LÓPEZ
 Ravioli de espinacas, setas y rabo con parmentier trufada. RICARDO MOLTÓ
 El cerdo encontró las trufas. JORDI BERNAT
 Cremoso de mango al curry cítrico, tamarindo y lima kaffir. DAVID MIRA
 Polab. FRAN SEGURA

PREPOSTRE

Cremoso de mango al curry cítrico, tamarindo y lima kaffir. DAVID MIRA

POSTRE

Polab. FRAN SEGURA

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Perfum (Moscatel, macabeo) Bod. Raventós i Blanc (Vins de Terrer) D.O. Penedés
 Blanco espumoso Miracle (Macabeo-Cardonny) Bod. Vicente Gandia D.O. Cava
 Tinto Finca Sellés (Monastrell) Grupo Sellés Pérez D.O. Alicante
 Tinto Las Reñas Selección (Monastrell) Bodegas del Rosario D.O. Bullas
 Blanco espumoso Marina Alta (Moscatel) Bodegas Bocopa D.O. Alicante
 Tinto dulce Casa de la Ermita (Monastrell) Bod. y Viñedos Casa de la Ermita D.O. Jumilla

39€

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

IVA INCLUIDO

SARA GÓMEZ



RESTAURANTE SOLOTÚLA
BENIDORM

TOMÁS LÓPEZ



RESTAURANTE DOMGM
ELCHE

DANI ALBORS



RESTAURANTE
MR. GREEN DOG
ONDARA

ALFONSO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE

CESAR MARQUIEGUI



RESTAURANTE
NOU MANOLIN
ALICANTE

SERGIO MARTÍNEZ



KEKI TAPERÍA
MURCIA

GREGORY ROME



RESTAURANTE BREL
EL CAMPELLO

DAVID LÓPEZ



ASESOR GASTRONÓMICO
MURCIA

RICARDO MOLTÓ



ROR GASTROBAR
IBI, ALICANTE

JORDI BERNAT



BISTRÒ MERCAT
ALICANTE

DAVID MIRA



MAURO & SENSAI
ALICANTE

FRAN SEGURA



FRAN SEGURA
PASTELERÍA
ALICANTE

DAVID NAVARRO



HUMORISTA

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE

XV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE
XV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO



ALFONSO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE



TEO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE



BODEGA Y MARIDAJE

Casta Diva Cosecha Dorada (Moscatel) Bodegas Gutiérrez de la Vega Alicante
Rosado espumoso El Sequé (Monastrell) Bodegas y viñedos El Sequé D.O. Alicante
Tinto Enrique Mendoza (Cabernet Sauvignon) Bodegas Enrique Mendoza D.O. Alicante
Tinto Santa Rosa (Cabernet Sauvignon-Merlot) Bodegas Enrique Mendoza D.O. Alicante
VÍ de Gel blanco dulce Gramona (Gewürtraminer) Bod. Gramona-D.O. Penedés
Tinto dulce Recóndita Armonía Bodegas Gutiérrez de la Vega Alicante

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Sushi de Makis y Niguiris por David Mira
Buffet de quesos internacionales por "La Despensa de Andrés - IBI"
Jamón ibérico de bellota Gerardo Manzano al corte por Luceros

PLATOS

PARA DESPERTAR EL APETITO

Bombón vermut, Blody Marie, Coca y guacamole con atún.

NUESTRO HUERTO Y EL MEDITERRÁNEO

Cremoso de tomate, atún a media sal y algas de tierra.

SABOR A MAR Y A MONTE

Ostra, cítricos, holandesa de jugo de caza y setas.

HUERTA ALICANTINA EN TEXTURAS

Alcachofa, parmesano y pesto.

MAR Y Matices

Merluza, crustáceos y algas.

NUESTRA RAZÓN DE SER

Arroz, bacalao, coliflor y tomate.

CENIZAS DULCES Y TIERRA

Molleja de ternera, pimientos y patata.

GUISOS, TRADICIÓN Y SABOR

Rabo de toro en su guiso con emulsión de leche de caserío.

EXÓTICO E INTENSO

Coco en texturas y pasión.

AROMAS AFRODISIACOS

Chocolate y aceituna negra.

48 €

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

IVA INCLUIDO

DOMINGO 6 DE MARZO | COCINA MARINERA MÁLAGA / ALICANTE

14:00 HORAS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Pulpo aceite y pimentón Carmencita
Degustación de ostras Plejade Poget (showcooking) Ostrarium
Adobo (showcooking)
Tortitas de camarón

APERITIVOS EN MESA

Pimientos asados, cebolla y aceitunas.
Boquerones victorianos.
Coquinas.
Gamba blanca, gamba roja, quisquilla y cigala.

PRIMER PLATO

Chuletón de atún rojo a la brasa.

POSTRE

Piononos con chocolate y helado de turrón de Jijona.

BODEGA Y MARIDAJE

Generoso Jarana (Palomino Fino) Bod. Lustau San Lucar de Barrameda (Aperitivo bienvenida)
Blanco Tarima (Merseguera, Macabeo, Moscatel) Bodegas Volver D.O. Alicante
Blanco espumoso Gramona Imperial Brut Gran Reserva (Xarel-Lo-Macabeo-Chardonnay)
Bod. Gramona D.O. Cava
Tinto Botani (Garnacha) Vinos de Jorge Ordoñez D.O. Sierra de Málaga
Blanco dulce Misterio (Zalema) Bodegas Privilegio del Condado D.O. Condado de Huelva

ALFONSO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASFE

TEO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASFE

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE
XV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO



48 €

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

IVA INCLUIDO

LUNES 7 DE MARZO | 6 ESTRELLAS MICHELIN

14:00 HORAS



JAIME UZ

RESTAURANTE ARBIDEL
1* MICHELIN



KIKO MOYA

RESTAURANTE L'ESCALETA
1* MICHELIN



SERGIO SIERRA

EL PORTAL TABERNA & WINES
1 SOL REP SOL



FRAN MARTÍNEZ

RESTAURANTE MARALBA
1* MICHELIN



ALBERTO ABADÍA

LAS TORRES RESTAURANTE
1* MICHELIN



MIGUEL BARRERA

RESTAURANTE CAL PARADÍS
1* MICHELIN



ALFONSO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
MEJOR COCINA AUTÓCTONA
2015/2016



JAMI ESTÉVEZ

LA TASQUERÍA
COCINERO REVELACIÓN
2016



JOSÉ CARLOS FUENTES

RESTAURANTE TIERRA
1* MICHELIN



RUBÉN ÁLVAREZ

33/35 STUDIO
PONENTE UNIVERSIDAD
HARVARD

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Degustación de ostras Pléiade Poget (showcooking) Ostrarium
Jamón ibérico de bellota al corte por Luceros
Mortadela de Bolonia Trufada

PLATOS

Sensaciones Marinas y Vegetales. JAIME UZ
Crema de mostaza silvestre con flores & hierbas recién cortadas. KIKO MOYA
El Mincho. SERGIO SIERRA
Lengua de atún con alcachofas. FRAN MARTÍNEZ
Cardo, patata trufada, madejas y ternasco de Aragón. ALBERTO ABADÍA
Yema, olla, oreja y verduritas baby ecológicas. MIGUEL BARRERA
Arroz meloso de caldero con atún de ijada. ALFONSO MIRA
Royal de carrillera con champiñon portobello y migas de pan de especias. JAMI ESTÉVEZ
Lomo de corzo marinado en su jugo fermentado de piña, bizcocho de la misma, cebollitas encurtidas y aonori. JOSÉ CARLOS FUENTES
Lima-limon jengibre y galanga. RUBÉN ÁLVAREZ
Dessert. RUBÉN ÁLVAREZ

BODEGA Y MARIDAJE

Txakolí Olatu (Hondarribi Zuri) Getariako Txakolina Bodega Akarregi Txiki
Blanco Abtsberg (M) Riesling Kabinett 2010 -Maximin Grünhaus-Schubertsche Gutsverwaltung
Espumoso Raventós i Blanc De Nit (Macabeo-Parellada-Xarel-lo-Monastrell) Bod. Raventós i Blanc-Conca del Rio Anoia
Tinto Beryna crianza (Monastrell-Garnacha) Vinos Bernabe Navarro D.O. Alicante
Tinto Baigorri de Garaje (Tempranillo) Bodegas Baigorri D.O.C. Rioja
Blanco dulce La Marina (Moscatel) Bod. Enrique Mendoza D.O. Alicante
Tinto Fondillón Salvador Poveda (Monastrell) Bod. Salvador Poveda D.O. Alicante

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE
XV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

89€

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

IVA INCLUIDO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
 Longaniza fresca y embutidos Melsa de Graus con degustación de aceites Palacios
 Degustación de Esturión ahumado Pyrinea y Caviar Per sé de esturión del Grado

PLATOS

NUESTRA FUSION ARAGONESA

Dados de trucha del pirineo y sus huevas con leche de tigre,
 ají amarillo, boniato glaseado, cancha y cebolla roja.
 Nigiri de entraña del valla de broto y huevo de codorniz con trufado.

MAR Y MONTAÑA

Borrajá de Zaragoza, sardina ahumada, tartar de tomate rosa de Huesca y ajo blanco de coco.
 Canelón de pintada y trompeta negra con salsa de hongos y trufa del pirineo aragonés.
 Garbanzos de la hoyá de Huesca, clorofila de acelgas y chirenta del somontano.

DE NUESTRO MAR DE ARAGÓN

Esturión del Grado marinado y confitado, sopa cítrica y ensalada de crudites.

MUY NUESTRO

Meloso de ternasco de Aragón I.G.P., miel, romero y cremoso de patata.

PARA ENDULZAR

Crema de quesos, té macha, cremoso de chocolate y helado de melocotón de calanda.

MUY OSCENSE PARA EL CAFÉ

Pastel ruso "Pastelería Ascaso."
 Trenza de Huesca "Horno Estación"

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Enate 2-3-4 (Chardonnay) Bodegas Enate D.O. Somontano
 Blanco crianza Enate (Chardonnay) Bodegas Enate D.O. Somontano
 Tinto crianza Señorío de Lazán (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot) Bodegas Pirineos D.O. Somontano
 Tinto crianza Breca (Garnacha) Bodegas Breca. Jorge Ordoñez. D.O. Calatayud
 Blanco dulce Enate (Gewürstraminer) Bodegas Enate D.O. Somontano

42 €

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

DARÍO BUENO



HOTEL ABBA HUESCA
HUESCA

ANTONIO ARRABAL



RESTAURANTE LA JAMADA
BURGOS

ABEL MORA



RESTAURANTE UASABI
ZARAGOZA

BEATRIZ ALLUÉ



RESTAURANTE EL ORIGEN
HUESCA

OSCAR VINDALES



RESTAURANTE EL ORIGEN
HUESCA

MARIANO CALVO



RESTAURANTE
CASA MARIANO
HUESCA

LUIS Y JAVIER GARCAS



RESTAURANTE / GASTROBAR CASA PEDRO
ZARAGOZA



desde
1218



MIÉRCOLES 9 DE MARZO | COCINA CÁNTABRA

14:00 HORAS

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE
XV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RODRIGO VALLEJO



RESTAURANTE
EL GRAND CRU
SANTANDER

M. ÁNGEL RODRÍGUEZ



RESTAURANTE UMMA
SANTANDER

DAVID PÉREZ



RESTAURANTE RONQUILLO
RAMALES DE LA VICTORIA
CANTABRIA

EDUARDO CHAPERO



CONFITERÍA MILHOJAS
CABEZÓN DE LA SAL
CANTABRIA

CEGAM KAZARIAN



KAZARIS LAB
ALICANTE

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Degustación de salazones y ahumados (Salazones Ricardo Fuentes e Hijos)
Degustación de tomate, guisantes y habas. (Frutas y Verduras Valero)

APERITIVOS EN MESA

Revuelto de mar. RODRIGO VALLEJO Y MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ
Tartar de pescados del norte con mojo rojo y calamar frito. RODRIGO VALLEJO
Pescado de roca. RODRIGO VALLEJO Y MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ

PRIMER PLATO

Guiso de caricos, jabalí y papada. DAVID PÉREZ

SEGUNDO PLATO

Lomo de vaca. MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ Y DAVID PÉREZ

POSTRE

Hojaldre caramelizado entre montañas. EDUARDO CHAPERO

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Martín Codax, (Albariño) Bodegas Martín Codax D.O. Rias Baixas
Blanco Martín Cendoya F.B. (Viura) Bodegas Eguren-Ugarte D.O.C. Rioja
Tinto Sein crianza (Monastrell-Shiraz) Bod. Vinessens D.O. Alicante
Blanco dulce Casta Diva Furtiva Lágrima (Moscatel) Bod. Gutiérrez de la Vega Alicante

CLASE MAGISTRAL DE PREPARACIÓN DE GIN TONIC.

CEGAM KAZARIAN | CAMPEÓN DEL MUNDO DE COCTELERÍA CON GINEBRA

42 €

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

IVA INCLUIDO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Jamón ibérico de bellota Alta Expresión de COVAP al corte por Luceros
Pulpo a la brasa
Mortadela de Bolonia Trufada

PLATOS

Yema de huevo, berenjena, mojama y encurtidos. ALEJANDRO PLATERO
Crema de ajo negro de las Pedroñeras con una tierra de tomillo y unos brotes de sakura mix. MARI PAZ MARLO
Merluza de pincho con pil pil de algas y hierbas de costa. ALEJANDRO PLATERO
Alcachofas con ortiguillas. LUCA RODI
Texturas de manitas sin hueso ni grasa. MARI PAZ MARLO
Rabo, acelga y suero de mantequilla. SERGIO BASTARD

PREPOSTRE

Cítricos. SERGIO BASTARD

POSTRE

Bizcocho de zanahoria y jengibre sobre sopa de choco blanco con ras el hanout. LUCA RODI

BODEGA Y MARIDAJE

Triam Amber Ale Elaborador David Doñate Alicante
Blanco Santiago Roma (Albariño) Bod. Santiago Roma D.O. Rias Baixas
Blanco espumoso Tantum Ergo (Chardonnay-Pinot Noir) Hispano Suizas-D.O. Utiel-Requena
Tinto Baigorri Garnacha (Garnacha) Bod. Baigorri D.O.C. Rioja
Vino blanco dulce Cristal-li (Moscatel) Vins del Comtat D.O. Alicante
Vino dulce blanco Casta Diva Cosecha Miel (Moscatel) Bod. Gutiérrez de la Vega Alicante

42 €

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



ALEJANDRO PLATERO

RESTAURANTE
MARCEL-LUM
VALENCIA



MARI PAZ MARLO

RESTAURANTE
CASA MARLO
CUENCA



LUCA RODI

RESTAURANTE
DABBAWADA
MADRID



SERGIO BASTARD

RESTAURANTE
LA CASONA DEL JUDIO
SANTANDER

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE
XV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE

XV ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

GREGORIO TOLOSA



ASADOR BIDEA 2
2 SOLES REPSOL
CIZUR MENOR, NAVARRA

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Chorizos a la brasa
Salazones y ahumados (Salazones Ricardo Fuentes e Hijos)
Degustación de tomate, guisantes y habas. (Frutas y Verduras Valero)

APERITIVOS EN MESA

Jamón de bellota Alta Espresión COVAP, lomo ibérico y queso Zamorano.
Espárragos con anchoa y pipirrana.
Lomo de salmón shasimi, tomate, huevas, tápenas y cebollita.
Cochas de bacalao, txangurro con verduras y pil-pil.

PLATO PRINCIPAL

Chuleta de vaca rubia Gallega a la parrilla.

POSTRE

Milhoja caramelizada de hojaldre con crema y nata.

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Eguren Ugarte (Viura) Bodegas Eguren Ugarte –D.O.C. Rioja
Tinto Crianza Cincuenta (Tempranillo) Bodegas Eguren Ugarte–D.O.C. Rioja
Tinto Reserva Martín Cendoya (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) Bodegas Eguren Ugarte–D.O.C. Rioja
Blanco dulce Salvador Poveda (Moscatel de Alejandría) Bodegas Salvador Poveda D.O. Alicante

54,90 €

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

IVA INCLUIDO



A photograph of a wedding bouquet in the foreground, featuring purple orchids, white flowers, and yellow accents. In the background, a couple is seen in profile, embracing against a clear blue sky. The woman is wearing a dark hijab. The overall scene is bright and celebratory.

lakuriosa
GRUPO CREATIVO

FOTOGRAFIA Y VIDEO DE BODA

... www.lakuriosa.com ..

lakuriosa
GRUPO CREATIVO

.. 671 232 544

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS

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

