

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN

Los Encuentros Gastronómicos del Restaurante Alfonso Mira, ya no necesitan presentación pues es tal su repercusión y es tal el hueco que en su sector se han ganado, que solo su nombre es referencia por sí mismo. No en vano durante los quince encuentros que hasta ahora se han celebrado, han pasado por estos fogones los mejores y más prestigiosos cocineros de la gastronomía nacional e internacional, superando con esta edición los 200 cocineros venidos desde cualquier punto de la geografía española y Francia.

Esta XVI edición no va a ser menos. Nos visitan en esta ocasión nada menos que Siete Estrellas Michelin: Alberto Ferruz, Kisko García, Fran Martínez, Juan Antonio Men, Santi Prieto y Miguel Cobo, que vendrán acompañados de otros grandes como Gregory Rome, Rubén Álvarez, Fran Segura y el propio Alfonso Mira. Asimismo, algunos de los más mediáticos cocineros de nuestro país

nos deleitarán con sus recetas, pues disfrutaremos de un maravilloso concierto A 8 Manos que nos ofrecerán Antonio Arrabal, Manuel Núñez, Darío Bueno y Germán Espinosa. Y por supuesto contaremos con el apoyo incondicional de nuestros ya amigos José María Ruiz, Restaurante José María (Segovia), Manuel Perea, Restaurante Los Mellizos (Málaga), Ginés José Nicolás, Restaurante Rincón de Pepe (Murcia) y Matías Gorrotxategi, Casa Julián (Tolosa). Como es buena costumbre en esta casa, apostando por la gastronomía local, los hermanos Mira invitan a este año a algunos de los más Revolucionarios colegas: David Mira, Tomás López, Cayetano Gómez, Nanín Pérez, M.Ángel Montesinos, Alberto Calleiros, André Lechien, Álvaro Abad y Abel Bravo que compartirán hornillo con el madrileño Javier Goya.

Pero si este año algún acontecimiento requiere una mención especial, es

la merecidísima jubilación de los padres de este proyecto: Teodoro y Marina se despiden de las cocinas tras casi cincuenta años en el gremio. Llega el momento de viajar, de pasar tiempo con los nietos, de venir a su casa a mesa puesta, de disfrutar de aquello a lo que durante toda su vida han tenido que renunciar. No hay suficientes palabras de agradecimiento para ellos. Han sabido luchar, mantener a la familia unida, inculcar a su vástagos el amor al trabajo, la perseverancia y otros importantísimos valores profesionales y personales como el respeto, la sinceridad, la disciplina y el sosiego en tiempos de crisis. Teodoro y Marina han sabido corregir errores y aprender de ellos, levantarse tras las caídas y recuperarse. Así es como durante toda su trayectoria han sabido granjearse el respeto de todos sus compañeros de profesión, sus proveedores, sus colaboradores y sobre todo, sus clientes. Son un orgullo para sus hijos y un referente como ningún

otro. El espejo en el que se mirarán siempre.

Así pues, de ese sarmiento que da imagen al Restaurante Alfonso Mira, nace un nuevo brote. De este modo es como la familia Mira quiere ver este cambio. Se trata de un nuevo horizonte, con grandes retos, con muchos obstáculos por salvar pero que afrontan con muchísima ilusión. Será muy duro no contar con la ayuda de sus progenitores pero llega el momento de la verdadera sucesión. Un gran giro que han querido celebrar con la renovación de las instalaciones del restaurante, que tendrá a partir de ahora un aire más moderno y vanguardista.

Marina, Teodoro; solo podemos aplaudiros y daros las gracias. GRACIAS. GRACIAS. MILLONES DE GRACIAS por todas las aportaciones que habéis hecho a todo y todos los que os han conocido.

MARTÍN BERASATEGUI & ALFONSO MIRA COCINANDO EN LA CASA DEL MAESTRO (Rte. Martín Berasategui 3 Estrellas Michelin)

Alfonso es un orgullo para mí cuando te oigo hablar con ese cariño y admiración de mí.

Te voy a decir que cada vez que te veo me cargas las pilas y en esta casa se te quiere lo que no te imaginas.

No cambies nunca y sigue con ese GARROTEEEEE

Siempre siempre siempre estarás en esta casa y en un buen pedazo de nuestros corazones
Es una pasada y una persona super auténtica.
GARROTE Y PALOTE

Martín Berasategui

3.1.2016



Martín Berasategui y Alfonso Mira en Lasarte cocinando un arroz con conejo y caracoles al sarmiento.

Hola Martín:

Quien me iba a decir a mí, cuando hace casi 17 años aterricé en tu casa, que hoy, iba a poder contar con tú amistad y muy buenas experiencias, que he vivido contigo a lo largo de estos años, que no son muchas, pero te aseguro, que muy importantes para mí y que las llevo grabadas en mi memoria y en mi corazón.

Con tu exigencia y tu entusiasmo forjaste en mí al profesional que soy hoy. Para mí siempre habrá un antes y un después de haber pasado por tu restaurante, aquellos meses no los olvidaré en mi vida, aprendí mucho de cocina, para eso iba. Pero realmente lo que aprendí es a ser fiel a como uno es, porque si algo aprendí de ti, es que pase lo que pase y sea quien sea, siempre hay que ser humilde, trabajar día a día y responder a la gente que te quiere y apuesta por ti.

Siempre me has recibido y me has tratado como jamás hubiera imaginado gracias por brindarme tu amistad.

Alfonso Mira

XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA RELEVO GENERACIONAL

LA MAGIA ESTÁ EN EL FUEGO

Esta es la frase que nos acompaña en el XVI Encuentro Gastronómico Alfonso Mira y que hace referencia a la magia que nos ha acompañado siempre y que emana del sarmiento. Este es nuestro símbolo y razón de ser, fuente de combustión de nuestro arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento, el plato por el que se nos reconoce, nuestra bandera; receta que nuestros antecesores transmitieron a nuestros abuelos, estos a nuestros padres y ellos, a su vez, a nosotros; receta que se distingue por un sabor y una textura inconfundibles que proviene del aroma y esos toques ahumados tan característicos del fuego.

Vosotros papá y mamá sois nuestro sarmiento, pilar central de nuestra experiencia y de nuestro saber hacer. Formáis parte de nuestro ser y de nuestra personalidad, sois quienes nos habéis cuidado y guiado en toda nuestra trayectoria. Y ahora nos toca daros las gracias por todo esto, por habernos inculcado valores tan impor-

tantes como el trabajo, el respeto, la humildad, la lealtad, la perseverancia y la búsqueda continua de la mejora que nos hace superarnos día a día. Así que, estad tranquilos, disfrutad de vuestra merecida jubilación, porque el trabajo ya está hecho y os podemos asegurar que ha sido bueno no, lo siguiente, muy bueno, buenísimo. Así que os esperamos en vuestra casa con los brazos abiertos y a mesa puesta. Ha llegado el momento de que disfrutéis contemplando ese camino que un día iniciasteis y que hoy, vuestros hijos, seguimos recorriendo juntos y a lo largo del cual os tendremos presentes siempre.

Os queremos y admiramos Teo y Alfonso.



Imágenes de los progenitores Teodoro y Marina durante las ediciones pasadas de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira con sus hijos.

XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



Gran parte del equipo que forman Restaurante Alfonso Mira, gracias a todos ellos, día tras día seguimos creciendo. ○

XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



Algo más que familia, la familia de Martín Berasategui y la familia Mira Bejerano. Comienzo de una nueva etapa y despedida de Teodoro y Marina. ○

2017
La Mejor
Gastronomía
Nacional
cerca de ti

XXVI

la magia está
en el fuego



ALFONSO MIRA RESTAURANTE 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 PlatoO 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 Provincia de Alicante" en los Premios Plato.

PROMENADE **CAYETANO GÓMEZ**

Cayetano Gómez es chef ejecutivo del restaurante Promenade. Es colaborador en Royal Automobile Club en Epsom, UK. Jefe de cocina el Restaurante Casablanca desde 1999 hasta 2014. Sumiller especializado en vinos de Montilla Moriles.

Además es docente en muchos cursos de cocina y de cultura del vino dirigidos a profesionales.

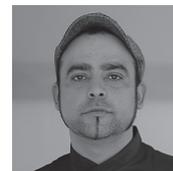
Campeón del mundo del concurso internacional de la cuarta copa de Jerez, así como ponente en muchos congresos gastronómicos como por ejemplo GastroTEA. Sumiller especializado en vinos de Jerez.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA**JAVIER GOYA** RESTAURANTE TRICICLO

Javier Goya nacido en Madrid en 1981 comenzó su formación en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid. Copropietario de Triciclo (Madrid), comenzó su trayectoria en Balzac con Andrés Madrigal, seguidamente en Nodo de Alberto Chicote en donde resalta su aprendizaje sobre la dureza de esta profesión; continuo su trayectoria en Zuberoa, en El Amparo, y Restaurante Jardín entre otros.

Durante su trayectoria, Javier aprendió la importancia de ser un jefe con responsabilidad, constancia y rigor. Su trayectoria ha estado ligada a restaurantes de alto nivel como Casa Marcial de Nacho Manzano con ** Michelin, Paco Morales * Michelin en Senzone y en el restaurante El Faro siendo chef ejecutivo y jefe de cocina durante tres años.

RESTAURANTE DOMGiM

TOMÁS LÓPEZ

Nacido en 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-Taques de la mano de la Chef Susi Díaz. Actualmente es concursante de Top Chef España en su cuarta edición.

NANÍN PÉREZ

RESTAURANTE TERRE

VIERNES 3 DE MARZO



Formado en la Escuela Hofmann de Barcelona, el jovencísimo Nanín Pérez (Alicante, 1990) ya ha sido parte del equipo de grandes cocinas como la de L'Escaleta, Mugaritz, Rodrigo de la Calle y Ricard Camarena, entre otras. En septiembre de 2016 pasa a ser Chef en el nuevo Murri de Alicante. El proyecto, iniciado hace algo más de una década en San Vicente del Raspeig, nació como una propuesta de cocina elaborada que permitiera un concepto posibilista. En esta nueva etapa Nanín retoma esa filosofía y aporta una carta sincera y rotunda en la que los sabores toman el protagonismo absoluto.

EL POSIT TAVERNA VALENCIANA

TONI MAYOR

VIERNES 3 DE MARZO



Toni Mayor crece en una familia humilde sin relación con la cocina, solo los buenos guisos y arroces típicos de su madre. La cocina se cruza en su camino gracias a las nuevas escuelas de hostelería emergentes (antiguo F.P), ve en ella la oportunidad de estudiar, una profesión "divertida" en su cabeza de quinceañero.

Después de 5 años, 2 en la escuela de Benidorm y 3 en la de Santa Pola trabaja en el Hotel Montiboli de Villajoyosa bajo la dirección de Jean Marc Sanz donde aprende muchas técnicas y hábitos en cocina. Se muda de puesto para trabajar bajo el asesoramiento de Kristian Lataud, durante la época laboral emprende cursos de formación con los mejores cocineros de la talla de Quique Dacosta, Emmanuel Ryon, Miquel Ruiz, Albert Adrià... También participa en diferentes stage cortos con Xavier Sacrista en Girona o el más actual con Ricard Camarena en Valencia.

En 2011 abre junto a su amigo y socio Marcos Zaragoza la Taberna Valenciana el Posit con una cocina cuidada de mucho arraigo (km0) que trae dos locales más en la misma población.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

ALBERTO CALLEIROS

PÓPULI BISTRÓ

VIERNES 3 DE MARZO



Alberto Calleiros forma parte del Grupo Gastronou desde hace 10 años. Formado junto a César Marquiegui dirige La Cocina del nuevo proyecto de la familia Castelló, Pòpuli Bistró, desde hace 3 años. Recientemente ha sido galardonado con un Sol por la Guía Repsol y una Bib Gourmand por la Guía Michelin. Su cocina destaca por una cuidada elaboración y una puesta en escena sencilla y elegante, dando importancia a los sabores que llevamos en nuestra memoria.

BE-KATSU

ANDRÉ LECHIEU

VIERNES 3 DE MARZO



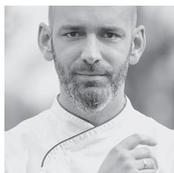
Somos el restaurante japonés y vietnamita Be-Katsu. Desde 2010, nuestra visión para el restaurante Be-Katsu ha sido crear un restaurante japonés y vietnamita de alta energía, familiar y orientado al valor. Es nuestra misión diaria ofrecer platos de calidad, excelentes servicios. Limpio ambiente y valor a nuestros huéspedes. En última instancia, esperamos que nuestros clientes vengan a apreciar la cocina japonesa y vietnamita tradicional. Todo comienza para nosotros desde el primer momento que nuestros clientes llegan a BeKatsu.

Hoy, usted está a punto de experimentar la cocina apasionadamente elaborada por un equipo que han dedicado sus vidas a ofrecer lo mejor en cocina japonesa y vietnamita. El incansable esfuerzo de André, su esposa Lucia, Cristian, Gloria, Carlos y Luis, tenemos como objetivo lograr satisfacer e impresionar a nuestros huéspedes cada vez que nos visiten. No hemos perdido de vista nuestra raíz y valor fundamental desde nuestro humilde comienzo de tratar a nuestros clientes y empleados como una familia y devolverlo a la comunidad que servimos. Por favor, disfrute de su experiencia culinaria.

ÁLVARO ABAD

EL PLANTIO GOLF RESORT

VIERNES 3 DE MARZO



Álvaro Abad García, cocinero nacido en Alicante esta a las riendas actualmente de El Plantio Golf Resort de la misma ciudad, a sus 35 años lleva dedicándose a la cocina desde que tenía 17. Formado en el CdT de Alicante comenzó a trabajar desde abajo, entre ollas, detergentes y estropajos y su pasión por su oficio lo llevo a pasar por cocinas como la del restaurante Aldebarán, el Grupo Ya y Akelare de Pedro Subijana en San Sebastián. Posee en su haber el primer premio de cocina de la gamba roja de Denia de 2016 y el primer premio del ajo morado de Las Pedroñeras, además de haber pasado por multitud de concursos gastronómicos a nivel nacional como cocinero del año en 2016. En El Plantio Golf Resort dirige un equipo de más de 12 cocineros y refleja en su carta gastronómica todo su carácter, su amor, su respeto y su manera de entender la cocina, o como el lo llama, su vida.

PASTELERÍA & CHOCOLATES GLEA

ABEL BRAVO

Abel Bravo es un joven murciano, descendiente de familia pastelera.

Empezó en el obrador de su abuelo, Paco Máiquez y su pasión le llevó a recorrer las mejores pastelerías de España y poder trabajar en algunas de ellas, como Bubó Barcelona, La Patisserie o Restaurante Alkimia de Estrella Michelin.

Actualmente es el propietario de la Pastelería Glea, situada en el centro de Murcia. Colaborador de la revista Dulcypas y So Good. Abel también es formador profesional a nivel nacional.



VIERNES 3 DE MARZO

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

DAVID MIRA

PRÓXIMA APERTURA

VIERNES 3 DE MARZO



Tras su exitoso paso por el Restaurante Mauro & Sensai (San Juan Playa, Alicante), David Mira se traslada a Murcia centro para ser el chef de un nuevo proyecto muy ambicioso cuya inauguración será a principios de Abril. David comienza su formación en el año 2009 en el CdT de Alicante donde aprende las bases y los valores de la profesión. Además ha trabajado en otros restaurantes importantes de la provincia como Alfonso Mira donde aprendió a trabajar de manera competitiva o El Portal donde rápidamente fue mano derecha del chef Sergio Sierra. En estos momentos se encuentra centrado en esta nueva apertura donde podrá desarrollar sin límites su pasión por la cocina mediterránea de producto, además participa como profesor formador de varios cursos en el CdT de Alicante. En 2015 resultó ganador de varios concursos importantes como el Concurso Nacional de Arroces de Torrevieja y La Ensaladilla Rusa de Gastroalicante. En estos últimos meses David ha realizado un Stage de tres meses con Ricard Camarena.

EL BOCAITO RESTAURANTE

MIGUEL A. MONTESINOS

Miguel Ángel Montesinos es jefe de cocina y copropietario del Restaurante El Bocaito Tradición Innovación & Wines, está en un pueblo de Alicante Guardamar del Segura.

Estudiando el grado medio de cocina en la Escuela de Santa Pola el IES CAP del Aljub y realizado el grado superior de cocina en Barcelona en el IES La Patente. En los inicios a trabajado en la Saranda como segundo jefe de cocina hay hizo stage con Alfonso Egea, Susi Diaz y Martín Berasategui. En la actualidad se considera un soñador con ganas de trabajar y seguir aprendiendo.



VIERNES 3 DE MARZO

FRANCISTO PAMIES

EL BOCAITO RESTAURANTE

VIERNES 3 DE MARZO



Francisco Pamies Marín comienza su formación como cocinero en el instituto Gastronómico Cap de l'Aljub en Santa Pola. Despierta en él su curiosidad por viajar y conocer las gastronomías del mundo. Viaja a Noruega, Inglaterra y Portugal trabajando y formándose. En 2008 decide volver a su pueblo Guardamar del Segura y comienza a trabajar en el restaurante La Saranda en el que acaba siendo jefe de cocina. Posteriormente ejerce de jefe de cocina en salones de boda en Hotel Doña Montse****. Actualmente es socio copropietario en El Bocaito Tradición Innovación and Wines.

RESTAURANTE RINCÓN DE PEPE

GINÉS NICOLAS AGUILAR

DOMINGO 5 DE MARZO



Jose Ginés Nicolas Aguilar, Chef Jefe de cocina del Restaurante Rincón de Pepe, Murcia, dirige al equipo de cocina desde hace 10 años. Apasionado del mar y sus frutos. Propone una cocina tradicional, basada en el mimo y respeto a la materia prima. Puesta elegante de sus platos. Ha compartido con los Encuentros Gastronómicos en Alfonso Mira de Aspe en los años 2012, 2013, 2014. Colaborador en distintos libros como jóvenes cocineros de Murcia por Ismael Galiana 2014, libro del Rodaballo, etc. Ponente en Murcia Gastronómica 2015. Ponente en 2016 en Gastrotea con Paco Pérez, Pablo Conejero y José Álvarez. Profesor del Centro CCT "Centro de Cualificación Turística" de Murcia. Curso de cocina al vacío el Celler de Can Roca 2016

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

FRAN MARTÍNEZ

MARALBA RESTAURANTE

LUNES 6 DE MARZO



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 BONAMB

ALBERTO FERRUZ

LUNES 6 DE MARZO



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 Miralbuena, 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. 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. En 2016 el equipo de BonAmb liderado por Alberto Ferruz se adjudica la segunda estrella logrando así la meteora ascensión con dos Estrellas Michelin y dos Soles Repsol.

KISKO GARCÍA

RESTAURANTE CHOCO



Nacido en Córdoba en 1978, Kisko realizó sus estudios en la Escuela de Hostelería y Turismo Gran Capitán, en Córdoba.

Su estilo, de fuerte personalidad e intención reflexiva, parte de los productos y las tradiciones culinarias cordobesas y andaluzas en general, a partir de lo cual surge la transgresión técnica y sensorial de hechuras, texturas y acabados.

Avido de conocimientos, se lanzó a trabajar en varios de los mejores restaurantes de la geografía española, entre otros en Café de París (Málaga), Tragabuches (Ronda), Celler de Can Roca (Girona), Casa Marcial (Arriondas) o La Broche (Madrid).

Tras estas densas experiencias, regresó a su ciudad natal para hacerse cargo del restaurante familiar, Choco, desde donde ha lanzado su personal propuesta culinaria, donde consigue 2 Soles Repsol y en 2012 su Estrella Michelin.

RESTAURANTE A'BARRA

JUAN ANTONIO MEDINA

Veinte años en la cocina que fuera buque insignia de la restauración Madrileña, Zalacain y los últimos once como jefe de cocina Hace apenas un año, decidió que había llegado un tiempo nuevo que exigía cambios. La propuesta llegaba del grupo Sula restauración formado en la actualidad por los restaurantes Alborna y A'Barra. Dicho grupo está constituido por las empresas Cárnicas Joselito y La Catedral de Navarra y consistía en hacerse cargo de la dirección gastronómica del grupo.

La premisa esencial para esta nueva etapa es una y solo una "respeto al producto con recetas que les haga brillar". La apertura de A'Barra se convierte rápidamente es uno de los sucesos gastronómicos del año en Madrid y constituye toda una apuesta por la modernidad, sin perder de vista la tradición. Cobra una importancia crucial, la creación de la barra para 22 comensales, destinada a acoger un menú gastronómico de 14 pases a la noche y de 7 platos a la hora de comidas. En su nueva ubicación, ha cosechado una estrella michelin a los pocos meses de abrir.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA**SANTIAGO PRIETO**

RESTAURANTE SENTS



Santiago ha mamado fogones y restaurante desde que nació. De la mano de Carmina Gramage, su madre, y de Antonio Prieto, su padre, ha ido evolucionando y, lejos de la comodidad que da una estabilidad laboral, ha estado en una continua evolución donde el rigor y la superación personal ha sido su constante vital. Su primer viaje a Tailandia significa un punto de inflexión en su discurso como chef.

El pasado mes de noviembre de 2016 les llegó la primera Estrella Michelin como recompensa en todos estos años de trabajo.

Su cocina es de mercado y de proximidad y se podría calificar de Fusión,

con productos del mundo. Santiago cuida celosamente todos los productos que llegan a sus manos mirando a los productores para que la excelencia que ofrece a su clientela sea compensada por la gran calidad de las materias primas que utiliza.

Santiago Prieto y su hermano Joaquín, con el que comparte el negocio, son un tándem perfectamente conjuntado desde que iniciaron esta aventura en 2001. Actualmente regentan el restaurante gastronómico Sents y el restaurante La Cuina, en Ontinyent y la gestión de eventos en la Finca Torrefiel de Fontanars dels Alforins.

COBO VINTAGE

MIGUEL COBO

Miguel Cobo, joven chef que se caracteriza por elaborar platos del recetario tradicional con un profundo trabajo en los fondos y una selección minuciosa del producto.

Miguel comienza su camino en la Escuela de Hostelería de Peñacastillo en Santander, donde descubre que la gastronomía era su auténtica pasión; pero es después de nueve años de prácticas en grandes restaurantes como Cenador de Amós, El Serbal, Nuevo Molino de Puente Arce y El Echaurren de Francis Paniego, donde aprendió a guisar y a respetar el producto, la base de su cocina. Después de varios concursos y títulos, entra en el prestigioso programa Top Chef España, el que marca un antes y un después en su carrera.

En 2015 con las ideas muy claras, se lanza a abrir en solitario Cobo Vintage en Burgos y en 2016 consigue su primera estrella Michelin, un gran reconocimiento.

RUBÉN ÁLVAREZ

33/35 STUDIO



LUNES 6 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 Chafán 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.

GREGORY ROME

RESTAURANTE BREL



LUNES 6 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. En la pasada edición de Madrid Fusión fue nominado a Cocinero Revelación del Año en España.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

FRAN SEGURA

FRAN SEGURA CHOCOLAB



LUNES 6 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, 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.

RESTAURANTE MESÓN JOSÉ MARÍA

JOSÉ MARÍA RUIZ



MARTES 7 DE MARZO

José María Ruiz Benito es, sin lugar a dudas, uno de los mayores exponentes de la gastronomía segoviana. En su juventud y tras pasar por distintos departamentos de varios restaurantes se inclina por estudiar el mundo de los vinos como sumiller. En 1972 es el primer español en un concurso mundial de Sumilleres celebrado en Milán, donde obtuvo la medalla de bronce con diploma de honor y título de maestro copero internacional. En 1982 abre su propio negocio, el restaurante "José María", en pleno recinto histórico de Segovia, junto a la Plaza Mayor, con la idea clara de renovar la cocina tradicional de la región, adaptando con creatividad y toque personal los productos autóctonos segovianos a las nuevas tendencias. En 1987 acomete un nuevo proyecto, la creación de una bodega en Peñafiel, en la Ribera del Duero. Hoy totalmente consolidada, la Bodega Pago de Carrovejas elabora unos caldos que armonizan perfectamente con los platos de su cocina, manteniendo básicamente la naturalidad de sabores y aromas propios de cada plato.

MÉRCOLES 8 DE MARZO

MANUEL PEREA

RESTAURANTE LOS MELLIZOS



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.

HOTEL ABBA HUESCA

DARÍO BUENO



JUEVES 9 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 Monebrega comarca 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".

En 2016 logró la mejor tapa de ternasco concurso tapasdel10 de Huesca. Mejor cocinero aragon premio otorgado por la sección con mucho gusto CMG. del Heraldo de Aragón.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

JUEVES 9 DE MARZO

ANTONIO ARRABAL

RESTAURANTE LA JAMADA



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 FONDA ESPAÑA

GERMÁN ESPINOSA



JUEVES 9 DE MARZO

Formado en las cocinas de Martín Berasategui, actualmente es el jefe de cocina de La Fonda España, premiado con un bib gourmand en la guía Michelin. Bajo la dirección de este mismo.

Donde está explorando la cocina catalana que se hacía en el principio del siglo XX bajo el marco del modernismo. (Cocina Modernista)

Ha trabajado con grandes cocineros como Martín Berasategui, Paco Morales, Jean Luc Figueras o Víctor Trochi entre otros.

También colabora con varias escuelas de Barcelona.

Con más de 20 años de carrera, diferentes hoteles y restaurantes de España. Embajador de la marca de pasta DE CECCO, en España colabora con HEINZ BECK 3* MICHELIN.

También ganador de varios concursos nacionales e internacionales.

MANUEL NÚÑEZ

RESTAURANTE ARUME



Manuel Núñez con 32 años hace 14 que se dedica a la cocina. A través de Galicia y su familia despertó su curiosidad por la gastronomía. Con 18 comenzó a estudiar cocina en el "Centro Superior de Hostelería de Galicia", en Santiago de Compostela. Una vez finalizados los estudios inició camino hasta Madrid, Londres, Colonia y Barcelona donde está afincado actualmente en el Restaurante Arume. En su formación adquirió el refinamiento técnico haciendo diferentes stages de aprendizaje en restaurantes como "Casa Solla", "El Bohío", "Andra Mari" o "El Mesón de Doña Filo", entre otros. Tras varios años por Europa en su última etapa se formó en la Escuela de pastelería "Espai Sucre". En 2014 ganó el concurso de la Tapa del Año de Cataluña. Actualmente participa en Top Chef España.

RESTAURANTE CASA JULIÁN **MATÍAS GORROTXATEGI**

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.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVI ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA**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 16 AÑOS DE ENCUENTROS

Pascual Valero, Marisu Antón, Carlos Aznar, Claudio Zurita, Dr. Francisco Albertos, Guillermo Navarro, Gracia Fuentes, Jose Vicente Peréz, Tania Tomás, Antonio Naranjo, Almudena Alenda, Antonio Barco, Jose Puentes, Pedro Pérez, Andrés Iñiguez, Vicente Galvañ (Matías), Vicente Albero, Juan Cruces, Jose A. Boronat, Vicente Galvañ Anguiano, Pilar Samperio, Gustavo Pujalte, Alvaro Marco, María Berná (Museo Histórico 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, Raül 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, María Sánchez, Virtu Camus, Estefanía 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
Tuna Graso
Royal Bliss

Construcciones Castelló
Escuela de Catas y
Análisis Sensorial / Bardisa
TA3 Arquitectos
S&C Publicidad Asociados
Barberá & Sagales
Gramona
Denominaciones de
Origen de Alicante

DISEÑO Y COMUNICACIÓN

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

PROVEEDORES DEL XVI 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 ENRIQUE MENDOZA
BODEGAS FELIPE GUTIÉRREZ DE LA VEGA
BODEGAS HISPANO SUIZAS
BODEGAS RUIZ, S.A.
BODEGAS SALVADOR POVEDA
BODEGAS VICENTE GANDÍA
BODEGAS VINESSENS
BODEGAS VINS DEL COMTAT
BODEGAS EGUREN UGARTE
BODEGAS MONOVAR
BODEGAS PAGO DE CARRAOVEJAS
BODEGAS LA MELONERA
BODEGAS PRIVILEGIO DEL CONDADO
BODEGAS DEL ROSARIO
BODEGAS CASA DE LA HERMITA
CAFES BRASILIA
CARLOS SAN ROQUE PÉREZ
CARNICAS CAMPANILLA S.L.

CARNICAS MATÍAS
CARNICAS SÁENZ
CARPAS ALFONSO
CERVEZAS DAVID DOÑATE TRIAM XIV
COCA-COLA
COMERCIAL GARRIGOS JORNET S.L.
COMERCIAL MINAYA
COMERCIAL ROLDÁN, SL
COMERCIAL TABARCA
COMODIN S.A.
CONGELADOS AMARO
CUBITOS BUMAR, SL
DESTILERÍAS DEL MONFORTE DEL CID, SL
DISTRIBUCIONES GEA S.L.
DISTRIBUCIONES GUILLEN S.L.
DISCARLUX
DOMTI
HECOMED
ELECTROONDON
EMBUTIDOS ESPINOSA
EVENTOS FRANVIC
EXCLUSIVAS URIARTE S.L.
FAMILIA MARTÍNEZ BUJANDA
FINO JARANA
FLAIR CLUB

FONTANERIA JOSE DOMINGO
FOODHUNTER
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.
GREENALL'S
GUILLERMO MORENO GONZÁLEZ
GUZMAN GASTRONOMIA S.L.
HUEVOS EL CASCARON
HELADERÍA SÁNCHEZ IBÁÑEZ
INAMAR-MARTÍNEZ HENAREJOS S.L.
JOSÉ MANUEL SAN ROQUE TEROL
KAVA
LA DESPENSA DE ANDRÉS
LIBECROM S.L.
LOGÍSTICA ILICITANA DEL FRÍO
MAKRO
NICOLÁS Y VALERO
NORDIC MIST

NOVELDA DIGITAL
PANADERÍA CARASA S.L.
PANADERÍA COLERO S.L.
PASTELERÍA TALLÓN S.L.
PASTOR Y GONZÁLEZ ARQUITECTOS
PÉREZ PAYA CARPINTERÍA
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
VINOTECA CATARLO TODO

PATROCINADORES



COLABORADORES



PLATOS Y TAPAS

Viera marina, coliflor, limón y huevas de salmón. CAYETANO GÓMEZ
 Poké-Poké. ANDRÉ LECHIEEN
 Berenjena al carbón con alcachofa, yogurt y caviar de mújol. DAVID MIRA
 Milhojas de foie de ñora compota de manzana y bizcocho de especias.
 MIGUEL A. MONTESINOS & FRANCISCO PAMIES
 Calamar Guisado. TONI MAYOR
 Fabes frescas con pil pil de bacalao y alga codium. JAVIER GOYA
 Cocido de gamba roja de Dénia. ALVARO ABAD
 Butifarra de sepia con huevo a baja temperatura y ñoquis de patata y parmesano.
 ALBERTO CALLEIROS
 Parpantana umami. TOMÁS LÓPEZ
 Cabezada de cerdo ibérico, amontillado y puerro a la llama. NANÍN PÉREZ

PREPOSTRE

Cítricos. ABEL BRAVO

POSTRE

Cre moso de avellanas, vainilla y crujiente de café y cacao. ALFONSO MIRA

BODEGA Y MARIDAJE

Espumoso Raventós i Blanc De Nit (Macabeo, Parel·lada, Xarel·lo, Monastrell)
 Bod. Raventós i Blanc, Conca del Rio Anoia
 Blanco crianza Essens (Chardonnay) Bod. Vinessens D.O.P. Alicante
 Tinto Finca Selles (Monastrell) Grupo Sellés Pérez D.O.P. Alicante
 Tinto Las Reñas Selección (Monastrell) Bodegas del Rosario D.O.P. Bullas
 Blanco dulce Enate (Gewürstraminer) Bodegas Enate D.O.P. Somontano
 Tinto dulce Casa de la Ermita (Monastrell) Bod. Y Viñedos Casa de la Ermita, D.O.P. Jumilla

CAYETANO GÓMEZ



PROMENADE
MURCIA

TOMÁS LÓPEZ



RESTAURANTE DOMGIM
ELICHE

ANDRÉ LECHIEEN



BE-KATSU
ALBIR, ALFAZ DEL PI
ALICANTE

ALFONSO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE

MIGUEL A. MONTESINOS



EL BOCAITO RESTAURANTE
GUARDAMAR, ALICANTE

TONI MAYOR



EL PÓSIT TAVERNA
VALENCIANA
VILLAJYO·SA, ALICANTE

JAVIER GOYA



RESTAURANTE TRICICLO
MADRID

FRANCISCO PAMIES



EL BOCAITO RESTAURANTE
GUARDAMAR, ALICANTE

ALVARO ABAD



EL PLANTÍO GOLF RESORT
ALICANTE

ALBERTO CALLEIROS



PÓPULI BISTRÓ
ALICANTE

NANÍN PÉREZ



RESTAURANTE TERRE
ALICANTE

DAVID MIRA



PRÓXIMA APERTURA
MURCIA

ABEL BRAVO



PASTELERÍA & CHOCOLATE GLEA
MURCIA



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO
RESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN

AL FINALIZAR LA CENA
MONÓLOGO POR EL PEQUEÑO BUDA

42 €

EL PRECIO INCLUYE CENA, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, AGUA SAN PELLEGRINO, CAFÉS BRASÍLIA.

IVA INCLUIDO

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO
RESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN

AL FINALIZAR LA COMIDA
MÚSICA EN DIRECTO POR CIUDAD CANALLA

ALFONSO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE

TEO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Degustación de salazones, ceviche de atún, tosta de atún
Tomate, guisantes y habas

PLATOS

Cremoso de atún y tomate, queso, toñina y corazón
Carpaccio de atún con helado de mostaza de hierbas y wasabi y parmesano
Tartar de atún marinado con ajo blanco de piñones
Morrillo con crema de verduras asadas y huevo a baja temperatura
Parpatana a la brasa con cebolletas al asadas y alioli de remolacha
Carrillera estofada con palo cortado y puré de patata y jengibre con su propia morcilla de atún y cebolla

POSTRE

Almadraba valenciana

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Baigorri F.B. (Viura, Malvasia) Bod. Baigorri D.O.Ca. Rioja
Espumoso Raventós i Blanc De La Finca (Macabeo, Parellada, Xarel-lo)
Bod. Raventós i Blanc Conca del Rio Anoia
Tinto Monastrell by Sequé (Monastrell) Bodegas El Sequé D.O.P. Alicante
Tinto Fondillón Salvador Poveda (Monastrell) Saca Especial Añada 1968
Bod. Salvador Poveda D.O.P. Alicante
Blanco dulce Casta Diva Cosecha Miel (Moscatel) Bod. Felipe Gutiérrez de la Vega, Alicante

RONQUEO DE ATÚN

Ronqueo de atún a las 12:00h. Atún de 250 kg

59,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA, CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, AGUA SAN PELLEGRINO, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS BRASLIA Y DULCES DE PASTERÍA TALLÓN.

IVA INCLUIDO



X
la magia está
en el fuego

DOMINGO 5 DE MARZO | COCINA MURCIANA (Homenaje a la Matanza del Cerdo)

14:00 HORAS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Homenaje "Matanza del cerdo", elaboraciones artesanales de Morcilla de caldera, salchicha blanca, chorizos, chiquillo y embutido seco.
Calçotada a la brasa.

Degustación de habas y guisantes. (Frutas y verduras Valero)
Degustación de vinos blanco y tinto "El Niño de las Uvas" Bodegas del Rosario

APERITIVOS SNACK

Caldo con pelotas de chato Murciano

APERITIVOS EN MESA

Tomate de temporada, bonito en salazón, espárrago y aceitunas partidas en Cieza
Pulpo roquero de nuestra costa , salteado con vegetales, salsa thai y mahonesa de Kaffir

PESCADO

Lomo de dorada del Mar Menor al vacío, envuelta en alga glacilaria

ARROZ

Olla de cerdo con arroz bomba de Calasparra

CARNE

Jarrete de cordero Segureño a B.T. con lágrimas de boniato

POSTRE

Leche frita flameada con helado de turrón de Jijona

GINÉS NICOLÁS AGUILAR



RESTAURANTE
RINCÓN DE PEPE
MURCIA

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN



BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Tarima (Merseguera, Moscatel) Bodegas Volver D.O.P. Alicante
Tinto Tarima (Monastrell) Bodegas Volver D.O.P. Alicante
Tinto Estrecho (Monastrell) Bodegas Enrique Mendoza D.O.P. Alicante
Tinto dulce Las Reñas (Monastrell) Bodegas del Rosario D.O.P. Bullas

49,90 €

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

IVA INCLUIDO

ALBERTO FERRUZ

RESTAURANTE BONAMB
2* MICHELIN

KISCO GARCÍA

RESTAURANTE CHOCO
1* MICHELIN

JUAN ANTONIO MEDINA

RESTAURANTE A'BARRA
1* MICHELIN

FRAN MARTÍNEZ

RESTAURANTE MARALBA
1* MICHELIN

MIGUEL COBO

RESTAURANTE COBO VINTAGE
1* MICHELIN

SANTIAGO PRIETO

RESTAURANTE SENTS
1* MICHELIN

ALFONSO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
MEJOR COCINA AUTÓCTONA
2015/2016

GREGORY ROME

RESTAURANTE BREL
FINALISTA COCINERO
REVELACION

RUBÉN ÁLVAREZ



33/35 STUDIO

FRAN SEGURA

FRAN SEGURA
PASTERLERIA
ALICANTE

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Jamón ibérico de Bellotera al corte por Luceros
Mortadela de Bolonia con crema de queso trufado de la Despensa de Andrés

PLATOS

Cremoso de foie y frutas GREGORY ROME
Escabeche de calabaza fermentada ALBERTO FERRUZ
Chilli Gamba SANTI PRIETO
Caldo blanco de Sierra Morena, yema curada de casero y trufa KISCO GARCÍA
Lenguado a la parrilla con ensalada marina y ajo blanco JUAN ANTONIO MEDINA
Alcachofa de Tudela confitada, quiso de conejo de monte y suero de leche MIGUEL COBO
Arroz de verduras de temporada con atún y gambas ALFONSO MIRA
Pichón con morteruelo de sus hígados y piñones FRAN MARTÍNEZ
Naranja-Vermut-Olivas RUBÉN ÁLVAREZ
Nube, tronco y su tierra FRAN SEGURA

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Abtsberg (M) Riesling Kabinett 2010 - Maximim Grünhaus - Schubertsches Gutsverwaltung
Manzanilla Pasada en Rama Pastora (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo D.O.P. San Lucar de Barrameda
Rosado Prado Rey F.B. (Tinto Fino, Merlot) Bodegas Prado Rey D.O.P. Ribera de Duero
Blanco espumoso Gramona III Lustros (Xarel-lo, Macabeo) Bodegas Gramona D.O.P. Cava
Generoso Amontillado Príncipe Barbadillo (Palomino Fino) Bod. Barbadillo D.O.P. Jerez
Tinto Óbalo (Tempranillo) Bodegas Óbalo D.O.Ca Rioja
Tinto Baigorri de Garaje (Tempranillo) Bodegas Baigorri D.O.Ca. Rioja
Blanco Tokaji Chateau Derezsla Aszú 2000 Hungría 3 Puttonyos
Tinto dulce Recondita Armonia (Monastrell) Bodegas Felipe Gutiérrez de La Vega Alicante

ALFONSO MIRA
EXPERIENCEXVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICORESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN

120 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, AGUA SAN PELLEGRINO ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS NESPRESSO Y DULCES DE PASTERLERÍA TALLÓN.

IVA INCLUIDO

MARTES 7 DE MARZO | COCINA SEGOVIANA

14:00 HORAS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Jamón ibérico de Belloterra al corte por luceros
Torreznos de cerdo típicos Segovianos
Buffet de quesos internacionales por "La Despensa de Andrés - Ibi"

APERITIVOS EN MESA

Ensalada de cordero lechal escabechado con berros y confit de manzana
Carpaccio de ternera con setas confitadas y parmesano
Huevo ecológico, panceta, alcachofa y trufa

PRIMER PLATO

Los judiones del Real Sitio con todo su acompañamiento

SEGUNDO PLATO

Cochinillo asado de nuestra corte y hornada, marca de garantía cochinillo de Segovia

POSTRE

Nuestra tarta de Segovia con crema de vainilla, helado de turrón y piñones de Pedraja

BODEGA Y MARIDAJE

Cerveza Artesana Triam XIV Monocal (Ale con madera, edición exclusiva Alfonso Mira)
Blanco Ossian Quintaluna, Ossian Vides y Vinos "El cordel de las Merinas"
Tinto del Pago de Carraovejas (Tinto fino, cabernet y merlot) D.O.P. Ribera de Duero
Blanco dulce La Marina Enrique Mendoza (Moscatel de Alejandría)
Bod. Enrique Mendoza D.O.P. Alicante

JOSÉ MARÍA RUIZ



RESTAURANTE JOSÉ MARÍA
SEGOVIA



José María
RESTAURANTE



PAGO DE CARRAOVEJAS
VINOS Y BODEGAS



54,90 €

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

IVA INCLUIDO

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN

MANUEL PEREA



RESTAURANTE LOS MELLIZOS
BENALMÁDENA, MÁLAGA

ALFONSO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE



APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)
Espetos de sardinas
Bolos y concha fina
Adobo
Pulpo aceite oliva virgen y pimentón Carmencita

ENTRADAS EN MESA

Gamba blanca hervida
Boquerones victorianos
Coquinas
Ensalada de pimientos

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de atún rojo a la brasa

POSTRE

Pionono, turrón y chocolate

BODEGA Y MARIDAJE

Generoso Jarana (Palomino Fino) Bod. Lustau San Lucar de Barrameda (Aptvo. Bienvenida)
Blanco La Encina del Inglés (Moscatel Morisco, Doradilla, Pedro Ximenez)
Bod. La Melonera Sierra de Málaga
Tinto La Encina del Inglés (Garnacha, Shiraz) Bo. La Melonera Sierra de Málaga
Blanco espumoso Llopart Imperial Gran Reserva Brut Cava Llopart D.O.P. Cava
Blanco dulce Misterio (Zalema) Bod. Privilegio del Condado D.O.P. Condado de Huelva

AL FINALIZAR LA COMIDA
MÚSICA EN DIRECTO POR JOSÉ TORRESANTO

54,90 €

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

IVA INCLUIDO

X
la magia está
en el fuego

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira
Jamón ibérico de Belloterra al corte por Luceros
Mejillón a la brasa

Mortadela de Bolonia con crema de queso trufada de La Despensa de Andrés

PLATOS

Coliflor, sardina y encurtidos DARÍO BUENO
Causa atlántica , pimiento de Padrón , pollo de corral y remolacha MANU NÚÑEZ
Atún a la llama , marmitako escabechado y mamia de pepino GERMÁN ESPINOSA
Merluza , puré de chirivía , karashi , avellanas y cítricos MANU NÚÑEZ
Papada , viera, apionabo y tofe de carabineros DARÍO BUENO

Canelón de guiso de manitas, langostino
y jalapeño con salsa Hoisin de tomate Italiano ANTONIO ARRABAL

Aguacate , albahaca y Lima Limón ANTONIO ARRABAL

Espárragos a la vainilla , chocolate blanco y te matcha GERMÁN ESPINOSA

BODEGA Y MARIDAJE

Rosado Terreta Rosé (Monastrell) Bodegas Bocopa D.O.P. Alicante
Blanco espumoso Tantum Ergo (Chardonnay-Pinot Noir) Hispano Suizas, D.O.P. Utiel-Requena
Tinto Ulises (Giró, Monastrell, Shiraz) Bod. Felipe Gutiérrez de la Vega, Alicante
Tinto Sein crianza (Monastrell, Shiraz) Bod. Vinessens, D.O.P. Alicante
Vi de Gel blanco dulce Gramona (Gewürtraminer) Bod. Gramona, D.O.P. Penedés



DARÍO BUENO

HOTEL ABBA HUESCA
HUESCA



ANTONIO ARRABAL

RESTAURANTE LA JAMADA
BURGOS



MANU NÚÑEZ

RESTAURANTE ARUME
BARCELONA



GERMÁN ESPINOSA

RESTAURANTE FONDA ESPAÑA
BARCELONA

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN



49,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, AGUA SAN PELLEGRINO, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, CAFÉS NESPRESSO Y DULCES DE PASTELERÍA TALLÓN.

IVA INCLUIDO

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RESPECTO POR EL ORIGEN
Y LA TRADICIÓN

MATÍAS GORROTXATEGI



RESTAURANTE CASA JULIÁN
TOLOSA, GUIPÚZCOA

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (showcooking)

Chorizos a la brasa

Buffet de quesos internacionales por "La Despensa de Andrés-Ibi"

APERITIVOS EN MESA

Jamón y lomo ibérico

Anchoas con tomate

Tataki de salmón con encurtidos y germinados.

Bacalao club ranero

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de vaca gallega Discarlux con pimientos confitados

POSTRE

Milhoja caramelizada con crema de vainilla y tofee

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco F.B. Martin Cendoya (Malvasía) D.O.Ca. Bod. Eguren Ugarte Rioja

Tinto crianza Cinquenta (Tempranillo) D.O.Ca. Bod. Eguren Ugarte Rioja

Tinto Martin Cendoya (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) D.O.Ca. Bod. Eguren Ugarte Rioja

Blanco dulce Cristal-li (Moscatel) Vins del Comtat, D.O.P. Alicante

AL FINALIZAR LA COMIDA
MÚSICA EN DIRECTO POR FILIU Y CIA.

59,90 €

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

IVA INCLUIDO



Carmencita®

lo mejor
de las especias

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVI ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

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

