

ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



XVIII ENCUENTRO GASTRONÓMICO

RESPETO POR EL ORIGEN,
LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

33 cocineros · 31 restaurantes
12 soles repsol · 14 estrellas michelin

Índice

XVIII Encuentro Gastronómico

Respeto por el origen, la tradición y la innovación

Hermanidad gastronómica Aspe y Segovia

10

Cocineros y restaurantes del XVIII Encuentro Gastronómico

Conoce a los 32 protagonistas de esta XVIII edición

Proveedores

Somos muchos los que formamos esta gran familia, gracias

Patrocinadores y colaboradores

Sin ellos los Encuentros no serían posibles

Menús XVIII Encuentro Gastronómico

Recorriendo España desde la mesa de
nuestro restaurante

Organiza:
Asociación Cultural
Gastronómica Lavid



XVIII ENCUESTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | PASIÓN POR EL ORIGEN, LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

Origen, tradición e innovación, tres palabras que combinadas definen perfectamente la filosofía que subyace en todo lo que organizamos o elaboramos en Alfonso Mira. Desde los encuentros gastronómicos, pasando por las creaciones culinarias de temporada, hasta llegar a nuestro máximo exponente de la gastronomía alicantina de interior, la paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento. Este leivmotiv, el mantra origen, tradición e innovación se replica una y otra vez en todo lo que llevamos a cabo. Como si se tratase de una brújula nos ayuda a seguir siempre en la dirección correcta.

El camino que emprendimos en 2001 con los Encuentros Gastronómicos ha estado lleno de baches, empinadas cuestas y bifurcaciones, pero con ilusión y esfuerzo sorteamos todos los obstáculos y hoy podemos decir orgullosamente que el proyecto ha alcanzado la mayoría de edad. Dieciocho años de experiencias compartidas con todos los grandes profesionales que han pasado por las cocinas de este evento único en su especie. Risas, nervios, miedo, el catálogo de sensaciones que hemos vivido juntos nos ha unido y hoy son, la práctica

totalidad de ellos, grandes amigos que queremos y respetamos.

Si hablamos de números, los de estos encuentros, incluso a nosotros, nos resultan abrumadores. A los más de 250 cocineros venidos de todas las comunidades autónomas españolas (el objetivo de reunir en torno a los fogones de nuestro restaurante una muestra de la gastronomía de nuestro país quedó así cumplido), hay que añadir más de 27000 comensales y unas 500 referencias distintas de vinos que se armonizaron con los más de 850 platos diferentes elaborados por los chefs que nos visitaron desde la primera edición.

Pero este proyecto nunca se circunscribió sólo a Aspe, nuestro pueblo. Desde sus inicios hubo una premisa, devolver la visita que nos hacían los chefs, esta vez a su restaurante, con la finalidad de llevar nuestra paella aspense, nuestros vinos y nuestros productos D.O., en definitiva, una muestra de la rica cultura gastronómica alicantina, a todos los confines de la península ibérica.

De arriba a abajo: La familia Mira Bejerano con Miguel Iborra, alcalde de Aspe.

Martin Berasategui, junto con sus discípulos y compañeros de Alfonso Mira cocinaron en el Encuentro Gastronómico de 2011.

Antonio Barco, profesor de Alfonso recibe una placa de agradecimiento en el año de 2002.



Cena inauguración XVIII Encuentro Gastronómico Alfonso Mira, 3 de marzo 2019.

Alfonso Mira y Rodrigo de la Calle elaboran un menú a cuatro manos con motivo de la amistad iniciada en las cocinas de Martín Berasategui y forjada durante muchos años. Rodrigo ha sido el cocinero que más veces ha participado en los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira.



XVIII ENCUESTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | PASIÓN POR EL ORIGEN, LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

Y fruto de ese pacto entre caballeros, que se rubricaba con un apretón de manos, surgieron los innumerables viajes que desde Alfonso Mira hemos realizado durante casi una veintena de años. Para hablar de todos ellos necesitaríamos escribir un libro, incluso resumirlo aquí nos resulta una misión imposible, pero por destacar alguno, recordamos con especial cariño nuestra visita a Antonio Arrabal, gran amigo y profesional. La paella aspense de arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento que elaboramos en los balcones del Hotel Abba, con conato de incendio incluido, fue una de esas experiencias que quedarán siempre en nuestra memoria, además de la cara de curiosidad primero y de satisfacción después de las decenas de burgaleses, autoridades y varios inquilinos del hotel que en ese momento se encontraban comiendo en el restaurante que dirige Arrabal.

También estuvimos en Benalmádena, Málaga, con nuestros amigos del restaurante Los Mellizos. Aunque en esta ocasión La Policía intentó infructuosamente apagarnos los fuegos en varias ocasiones, eludimos por poco los calabozos y al final conseguimos que los más de

120 comensales que asistieron a esta jornada disfrutaran de nuestra cocina.

Otro de nuestros destinos fue las Bodegas Pago de Carraovejas, propiedad del insigne segoviano José María Ruíz en Peñafiel, en la Ribera del Duero. Un día maravilloso visitando las bodegas que culminó en un servicio para más de 150 comensales, donde nuestro arroz aspense brilló con luz propia, la que le imprimen el fuego vivo de los sarmientos al cocerlo y la sonrisa del comensal al saborearlo.



Teo y Alfonso en Benalmádena con el equipo de Los Mellizos



Alfonso y Antonio Arrabal en un balcón del Hotel Abba de Burgos.



Arriba: Visita a las Bodegas Pago de Carraovejas con nuestra paella aspense por bandera.

A la derecha: Teodoro padre e hijo con José María y Manolo, propietario y jefe de cocina del restaurante José María de Segovia



XVIII ENCUESTO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | PASIÓN POR EL ORIGEN, LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

Si hay un día grande por los sentimientos que afloraron en esa visita, fue cuando nos desplazamos a Lasarte para cocinar en ese templo que es el triestrellado Restaurante Martín Berasategui. No es un secreto que nuestro chef, Alfonso, estuvo en el pasado trabajando a las órdenes del español con más estrellas en la prestigiosa Guía Michelin y los recuerdos que afloraron ese día hicieron que quedara tatuado en nuestros corazones para siempre. Todo el equipo de Alfonso Mira estaremos eternamente agradecidos a Martín por hacernos pasar un día inolvidable, por permitirnos compartir fogones con todo su equipo y por la gran acogida y el trato recibido. Gracias también a su mujer, Oneka, a su hija Ane, a David de Jorge y a Joseba. Gracias, amigo, por compartir esa jornada con nosotros. ¡Garrote!

En todos estos viajes siempre hubo un denominador común, nuestra paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento, nuestra bandera. Con ella visitamos grandes ferias y eventos, como las dos últimas ediciones del Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, organizado por el crítico Rafael García Santos, FITUR, la feria de turismo más importante de

España donde realizamos un show-cooking en el stand de la Comunidad Valenciana, y participamos en el décimo aniversario de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana sorprendiendo a todos los asistentes con nuestra particular preparación.

Nuestra última salida fue el pasado septiembre y supuso un orgullo para todo el equipo que formamos Alfonso Mira. Participamos preparando nuestra paella aspense de arroz con conejo y caracoles a sarmiento en Valencia con motivo del Día Internacional de la Paella, un evento que fue trending-topic mundial y al que fuimos invitados para representar nuestra forma de entender el plato español más internacional.



Martín Berasategui, Rodrigo de la Calle y Teo Mira en las cocinas de Restaurante Alfonso Mira.



XXIX Salón de Gourmets, Madrid
Show-cooking en el stand de Comunidad Valenciana.



Día Mundial de la Paella (World Paella Day)
Alfonso Mira y Andres Iñiguez elaborando nuestra paella aspense.



Arriba: Martín Berasategui, Alfonso, y Teo Mira con sus equipos y familia en la visita a Lasarte en enero de 2016.

Abajo: Entre otros, Chimo Puig, Presidente de la Comunidad Valenciana, Francesc Colomer, Secretario General de Turismo, Sandra Gómez, Concejal de Turismo Valencia, Guillermo Navarro, Presidente y Cofundador de la Asociación Wikipaella con Teo y Alfonso Mira.

XVIII ENCUESTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | PASIÓN POR EL ORIGEN, LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

La antiquísima receta que elaboramos se remonta, como mínimo y hasta donde hemos podido averiguar, a finales del siglo XIX cuando la bisabuela materna de Teo y Alfonso la preparaba en La Posada de Aspe, lugar de encuentro para parroquianos que pasaban las frías tardes de invierno al calor de la chimenea, y donde forasteros de paso buscaban un plato caliente para reponer fuerzas y continuar el camino. La paella aspense de arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento se ha convertido en nuestra razón de ser porque representa el legado de nuestros antepasados, su cultura, sus gustos, sus conocimientos culinarios, nuestra tradición, que no emana solo del pasado, está en el presente, en el porvenir y mientras la mantengamos viva no será solo historia sino un camino que continuar recorriendo.



Arriba a la izquierda: Nieves y Ernesto, abuelos paternos de Alfonso y Teo, con sus hijos en la puerta del hoy restaurante Alfonso Mira.

Arriba en el centro y a la derecha: Marina Aznar Botella, hija de la fundadora de la Posada de Aspe a finales del siglo XIX, Marina Botella, y abuela de Teo y Alfonso Mira.

Abajo: Los equipos de cocina y sala celebran el Premio a la Mejor Cocina Autoctona de la Provincia de Alicante concedido a Alfonso Mira en la Gala de los Premios Plato en 2015.



XVIII ENCUESTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | Homenaje a D. José María Ruiz

En esta edición de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira hemos querido rendir homenaje D. José María Ruiz, por ser uno de los mayores exponentes de la gastronomía segoviana y por la gran amistad que une a nuestras dos familias.

Todo se remonta a 2011. En esa ocasión nos encontrábamos mi hermano Alfonso, mi padre, mi tío Antonio García "Carasa", parte del equipo de Alfonso Mira y yo. Estábamos en Segovia devolviendo la visita que Oscar Calle, jefe de cocina del Restaurante Venta Magullo, nos hizo en marzo de ese año con motivo de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira. Era de noche y habíamos llegado el día antes para prepararlo todo. Estábamos cansados y teníamos hambre. Oscar nos había ofrecido ponerse a prepararnos algo pero nos supo mal que tuviese que dejar todo lo que le quedaba por hacer ese día para ponerse a prepararnos la cena, así que le que preguntamos por algún local para cenar, que nos aconsejara algún sitio y su respuesta fue: Id al Restaurante José María, yo le llamo y os reservo una mesa.

A la izquierda: José María Ruiz en sus inicios en su restaurante de Segovia.

A la derecha: Fotografía reciente de José María entre barricas en su bodega Pago de Carraovejas.

Recuerdo que esa noche hacía frío en la calle. Llegamos al restaurante y durante toda la cena nos atendió un señor muy amable, gafas de pasta y sonrisa perpetua, tranquilo pero atento a todo. Estuvimos conversando con él y al saber que nos había reservado Oscar la mesa nos preguntó sobre lo que hacíamos en Segovia, de donde veníamos, nada trascendental pero recuerdo que todo fue muy agradable.

Teníamos delante a un gran profesional, que amaba lo que hacía y se notaba. Cenamos de maravilla y nos fuimos al hotel a dormir.

Nos dejó tan impresionados que a la mañana siguiente todos los que componíamos la expedición coincidimos en lo mismo. Había que volver al restaurante donde habíamos cenado para proponerles que participaran en los encuentros gastronómicos.

Y así lo hicimos. De buena mañana nos encaminamos hacia allí con la firme determinación de convencer a D. José María.

Al llegar nos atendió como siempre, muy atento y con una sonrisa, nos enseñó todas las instalaciones, nos contó la historia del restaurante pero cuando le hicimos la propuesta nos dijo que lo miraría y así quedó la cosa.



XVIII ENCUESTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | Homenaje a D. José María Ruiz

Volvimos a Aspe. Animados por mi tío Carasa, que siempre decía: "Este señor tiene que venir sí o sí, no aceptéis un no por respuesta", volvimos en tres ocasiones a Segovia. Por fin, en 2013 José María nos dijo que sí, que venía a los encuentros gastronómicos.

A día de hoy, tres han sido las visitas que, bien el Restaurante José María de Segovia, bien el restaurante Ambivium de las Bodegas Pago de Carraovejas, ambos de la familia Ruiz Aragoneses, nos han hecho en el marco de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira. Además nos recibieron con los brazos abiertos cuando les devolvimos la visita en 2013 en las bodegas que José María tiene en La Ribera del Duero, concretamente en Peñafiel, donde compartimos una comida en familia con todos sus trabajadores. Comida que repetimos en enero de este año, pero esta vez en nuestras instalaciones. Todo un orgullo para nosotros.

Estos momentos y experiencias vividas han supuesto para toda mi familia y para

mi un gran honor y por ello queremos proponer un día en el calendario para sellar nuestra amistad, un día de hermanamiento de la cocina aspense y segoviana que nos recuerde todos los años la gran amistad que se ha forjado entre nuestras familias. Un día en el que el "cochinillo asado de nuestra corte y hornada Marca de Garantía" de José María y la "paella aspense de conejo y caracoles serranos al sarmiento" queden unidos para siempre.

Teo Mira



Arriba: José María y su mujer Ascensión con la familia Mira Bejerano en enero de 2019 en el restaurante Alfonso Mira.

Abajo: El mismo día, todo el equipo del Restaurante José María de Segovia con Alfonso, Teo y sus padres.



*Disfruta de nuestro entorno
y sus sabores*

COMETE ASPE

En un día



AYUNTAMIENTO DE ASPE



ALFONSO MIRA

RESTAURANTE ALFONSO MIRA · ASPE



Alfonso comienza su formación como cocinero en el CdT 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 Aspe, para encargarse de la cocina del Restaurante Castillo del Río. En 2002 comienza un nuevo proyecto, el Restaurante Lavid, con su hermano Teo. Ocho años después, el restaurante cambia de nombre, adoptando el de Alfonso. Hoy, totalmente consolidado, Alfonso Mira nos ofrece su magnífica cocina mediterránea, de temporada y llena de matices.

En "Lo mejor de la gastronomía 2010", el restaurante recibe el Premio "A la difusión de los vinos D.O. Alicante". En 2011 queda finalista para los premios Plato10 y obtiene el premio a la Mejor Tapa Maridada en el "Concurso de Tapas, Salazones y Vinos D.O. Alicante". En 2015 Alfonso Mira recibe el premio "Mejor Cocina Autóctona de la Provincia" en los Premios Plato10. Actualmente es ponente en congresos gastronómicos como Gastro-Alicante y Lo Mejor de la Gastronomía.

RODRIGO DE LA CALLE

EL INVERNADERO · MADRID



Rodrigo comienza su formación en la escuela de hostelería de Aranjuez en 1994. Tras obtener su titulación pasa por las cocinas de restaurantes como L'hardy, Goizeko-Kabi, Romesco o Lur-Maitea. En el año 2000 se traslada a Elche para trabajar en el Hotel Huerto del Cura como chef ejecutivo. Allí conoce al botánico Santiago Orts que lo inspira para crear la "Gastrobotánica". En 2003 se incorpora al equipo del Restaurante Mugaritz, de Andoni Luis Aduriz y en 2005 culmina su formación en Lasarte a las órdenes del gran Martín Berasategui, al que Rodrigo considera su maestro y mentor. En 2007 Rodrigo se instala en Aranjuez, abre su propio restaurante y en apenas 4 años consigue dos Soles Repsol y su primera Estrella Michelin. Desde 2015 trabaja en varios conceptos de cocina, como la "revolución verde" y la "cocina azul", en su segundo proyecto de éxito, el Restaurante El Invernadero y colabora como asesor del prestigioso cocinero francés Joël Robuchon. Desde 2016 Rodrigo es poseedor de una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUESTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

CHEMA SOLER

LA GASTRO BY CHEMA SOLER · MADRID



Nacido en 1980 en Albaida, Valencia, Chema descubre su vocación de forma repentina y decide apostar por su pasión, la cocina. Su paso por varios restaurantes de prestigio y su interés por aprender y experimentar ha dado lugar a un estilo de cocina con una enorme personalidad, una técnica, creativa y con mucho umami. En 2011 comienza su primer proyecto empresarial, La Gastro Croquetería, donde apuesta por un concepto de alta gastronomía en su versión más desenfadada, un restaurante de tapas sorprendente en el centro de Madrid donde da rienda

suelta a su creatividad fusionando la cocina asiática con sus raíces mediterráneas. Tras varios años de éxito, la Gastro Croquetería se reinventa y evoluciona a un concepto más gourmet pero sin perder su carácter divertido y original, La Gastro de Chema Soler. En 2017 inaugura su último y más ambicioso proyecto, La Gastro Salvaje, una versión más callejera y atrevida donde combina la comida mexicana, la asiática y la mediterránea con un éxito arrollador.

MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ

RESTAURANTE LIENZO · VALENCIA



María José Martínez nace en Alhama de Murcia en 1984. Realiza sus estudios de restauración en el IES La Flota donde alcanza el grado superior de esta disciplina y el grado medio de pastelería y panadería. Tras pasar por diversos salones de celebraciones acaba entrando a formar parte del equipo de cocina de la Hostería Palacete Rural La Seda donde permanece 3 años. De allí viaja a Barcelona, al Café 1907, donde aprende los secretos del hojaldre mientras practica una cocina "kilómetro cero" y de "comercio justo". Un año y medio después vuelve al Levante español como jefa de partida de entrantes en el archiconocido restaurante El Poblet de Quique Dacosta, en Denia. Actualmente regenta con su marido Juan José la cocina del famoso Restaurante Lienzo y el Bar Jëra, ambos en la Plaza Tetuán de Valencia. María José ha sido elegida en el Congreso Madrid Fusión como miembro del club de los chefs revelación y ya cuenta en su haber con dos reconocimientos a su labor, un Bib Gourmand Michelin y un Sol Repsol.

MARÍA GÓMEZ

RESTAURANTE MAGOGA · CARTAGENA



Nacida en Fuente Álamo, Murcia, la joven chef María Gómez se forma en el Basque Culinary Center y en la Escuela AIALA de Karlos Arguiñano. Al acabar sus estudios pasa a trabajar en prácticas con figuras de la talla de Juan Mari Arzak y Ferran Adrià que forjan su estilo. El campo de Cartagena y el Mediterráneo son el leitmotiv y la fuente de inspiración de su actual proyecto, el restaurante Magoga, ubicado en la plaza donde antaño se situó la lonja de verduras de Cartagena y erigido como uno de los máximos referentes gastronómicos de la zona. En la cocina, María se nutre del recetario y la despensa regionales para crear una propuesta que destaca por su frescura, su contemporaneidad y el justo equilibrio entre vanguardia y tradición, entre técnica y producto y entre la huerta y el mar que dibujan el bonito paisaje murciano. Así, en sus platos, llenos de sabor y belleza estética, se vislumbran una obsesión por el uso de ingredientes locales y una sensibilidad especial que le ha llevado a ser finalista del Premio Cocinero Revelación en el famoso Congreso Madrid Fusión.

ÁLVARO ABAD

EL PLANTIO GOLF RESORT · ALICANTE



Álvaro Abad García comienza sus estudios a la edad de 17 años en el Centro de Turismo de Alicante y a sus 35 años lleva dedicándose a su noble oficio casi media vida. Sus inicios en el mundo laboral son como deben ser, desde abajo, entre ollas, detergente y estropajos. La pasión que siente por su trabajo lo lleva a pasar por reconocidas cocinas como la del restaurante Aldebarán en Alicante, el Grupo Ya Restauración en Aspe, Alicante, y el restaurante Akelarre, del maestro Pedro Subijana en San Sebastián. En 2016 es nombrado Cocinero del Año y obtiene varios galardones, tales como el Primer Premio del Concurso Internacional de Cocina de la Gamba Roja de Denia y el Primer Premio del Concurso Nacional de Cocina Ajo Morado de Las Pedroñeras. Actualmente dirige a un equipo de más de doce cocineros como responsable de la cocina de El Plantio Golf Resort de Alicante, donde ofrece una carta gastronómica que refleja todo su carácter, su gran amor por la cocina y su máximo respeto por el producto de calidad.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

FRAN SEGURA

ELS VENTS RESTAURANT · ALICANTE



Fran Segura, también conocido como el "Chef del Chocolate", comienza muy joven ayudando en una pastelería que sus padres tenían en Alicante. Muy pronto se da cuenta que el chocolate le fascina y empieza a investigarlo. Crea Fran Segura's Chocolab, un laboratorio donde durante años lleva a cabo todo un proceso de investigación, aprendizaje y perfeccionamiento de sus destrezas con el chocolate y que le ha llevado a ser seleccionado en Madrid Fusión 2018 como uno de los mejores pasteleros de España. Fran ha ganado multitud de campeonatos nacionales e internacionales como miembro de la Selección Española de Cocina Profesional. En 2013 consigue el premio al Mejor Postre de España y es subcampeón en la Copa de España de Chocolate. Además, asiste habitualmente como ponente a grandes congresos como el de las Artes Dulces de México, ejerce como ponente en la Chocolate Academy de Cacao Barry en Barcelona, es director de pastelería del restaurante Els Vents de Alicante y colabora como asesor con grandes restaurantes de toda España.

JORGE SANUS

L'AMAGATALL DE TOTA · ALCOY



Jorge Sanus Pastor nace en Alcoy en 1978. Con 26 años y cursando estudios de Ciencias Biológicas decide dar un giro a su vida y abandona la licenciatura para sumergirse de lleno en el mundo de la cocina que desde bien pequeño le apasionaba. Tras realizar sus estudios en el CdT Domingo Devesa de Benidorm con el conocido Antonio Barco pasa a trabajar en su primera cocina profesional a las órdenes de Basilio Corral. Desde entonces Jorge ha pasado por diversos restaurantes para trabajar con chefs como Juan Pablo Felipe, Pepe Rodríguez, Manolo de la Osa, Joachim Koerper, Miquel Ruiz y Kiko Moya. En 2012 decide poner en práctica todo lo aprendido en su primer proyecto personal, L'Amagatall de Tota, cuyo nombre es un pequeño homenaje al apodo de su madre que es la responsable de haberle inculcado la pasión por la cocina. Actualmente, desde su pequeño escondite en su pueblo natal, Jorge nos muestra con pasión y respeto su visión personal de la cocina del interior de Alicante, atendiendo a la temporalidad de cada producto y buscando siempre la mejor materia prima.

JORGE MORENO

RESTAURANTE VORAZ · ALICANTE



Moreno, al que describen como «un huracán capaz de ventilarse él solo cada servicio con 30 comensales en sala y un solo ayudante en los fogones», comienza sus estudios de cocina en el CdT de Alicante. Su inquietud y ansias de crecimiento profesional le llevan a trabajar a las órdenes de grandes maestros de cocina como Ricardo Moltó en el Restaurante Monastrell y Dani Frias en la Ereta en Alicante, Quique Dacosta, tres Estrellas Michelin, en el Restaurante El Poblet de Quique Dacosta en Denia, Marcus Wareing, dos Estrellas Michelin, en el hotel The Berkeley en Londres y los hermanos Adrià, Albert y Ferrán, en el Tickets de Barcelona. Actualmente Jorge dirige su propio restaurante, Voraz, situado en la calle Tomás Torregrosa, 15 de Alicante. El proyecto de este joven cocinero es una apuesta segura para aquellos que les gustan las combinaciones de sabores transgresores, el espectáculo en el plato y los toques canallas. Cada interpretación culinaria de Jorge lleva una historia, un continente distinto y una manera de probarlo diferenciada.

ANTONIO J. CUADROS

LA SAL WINE BAR · SAN VICENTE DEL RASPEIG



Antonio Jesús Cuadros Martínez comienza sus estudios de Técnico en Hostelería en la Escuela de Hostelería Lago, en la Casa de Campo de Madrid, eligiendo como especialidad formativa cocina. Complementa sus estudios en el Instituto Pasteur realizando un curso de Garantía y Calidad Alimentaria y unos años después un Master en dirección de restaurantes en la Universidad de Alicante. Antonio Jesús ha sido jefe de cocina de conocidos establecimientos como el del Club de Campo El Casino, La Morada de María y La Taberna del Gourmet. Además, ha impartido clases como formador para profesionales en varias escuelas de hostelería. Desde hace un par de años dirige y es el chef de La Sal Wine Bar en San Vicente del Raspeig, Alicante, donde ofrece una propuesta culinaria muy personal que refleja su dilatado bagaje al incluir influencias de otras regiones españolas, pero con el arroz como elemento vertebrador de su oferta. Cuadros define su cocina como suculenta, auténtica, generosa, de producto y con gran tacto en la ejecución y la presentación.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUESTO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

LUÍS Y JAVIER CARCAS

RESTAURANTE GASTROBAR CASA PEDRO · ZARAGOZA



A Luis y Javier Carcas la afición por la cocina no les viene de familia aunque reconocen que su madre es muy buena en los fogones. El primero en interesarse por este mundo fue Luis y poco después Javier le siguió los pasos. Desde hace doce años estos jóvenes están al frente de su propio establecimiento en la capital aragonesa, el restaurante Casa Pedro, y lo hacen avalados por multitud de premios en certámenes de cocina y de tapas provinciales, regionales y nacionales. Los hermanos Carcas comienzan su formación en la Escuela de Hostelería y Turismo San Lorenzo de Huesca. Antes de aventurarse a montar su propio negocio, aprenden de grandes cocineros como por ejemplo Martín Berasategui o Carmelo Bosque, y en 2006 asumen el reto de ponerse al frente de los fogones de su propio negocio para convertirlo en uno de los referentes gastronómicos de la ciudad de Zaragoza. Como comenta siempre Javier: "Cada día intentamos hacer las cosas mejor e innovar. El objetivo es que la gente salga contenta de nuestro restaurante".

NANÍN PÉREZ

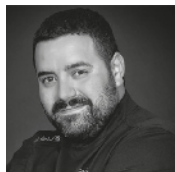
COCINERO REVELACIÓN MADRID FUSIÓN 2017 · ALICANTE



Nanín Pérez, cocinero alicantino nacido en 1990, comienza sus estudios de cocina en el CdT de Alicante, centro de estudios de hostelería que le brinda sus primeras lecciones de cocina, una formación a la que le sigue un periodo en la célebre escuela Hofmann de Barcelona. Tras la teoría, las prácticas junto a Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle o Andoni Luis Aduriz, cocineros que, cada uno en su estilo, le enseñaron a comprender el lenguaje del Mediterráneo, sentir la botánica y guisar con sensibilidad artística. Tras el periplo educativo, Nanín aterriza en Murri, restaurante alicantino en el que se apuesta fuertemente por él y donde se le confían las labores de jefe de cocina. Desde los fogones del local de la calle Bilbao, en el centro de Alicante, Nanín practica una cocina expresiva que merece la pena vigilar. En 2018 es galardonado con el Premio al Cocinero Revelación en el afamado Congreso Gastronómico Madrid Fusión reconociendo así la gran valía de este joven chef alicantino con gran proyección de futuro.

ANTONIO ARRABAL

LA JAMADA · BURGOS



Antonio Arrabal nace en Barcelona pero con apenas dos meses se traslada a vivir a Zaragoza. Allí se forma y comienza su carrera profesional. Tras pasar por varias ciudades españolas formándose en diversos restaurantes, en 2002 se traslada a Burgos donde se consolida como jefe de cocina del Hotel Abba y donde permanece hasta enero de 2016. Antonio ha ido absorbiendo lo mejor de cada lugar por donde pasó y esa riqueza de influencias la transmite en cada plato. A lo largo de su trayectoria ha participado en varios campeonatos gastronómicos nacionales e internacionales ganando muchos de ellos, como por ejemplo, el Bocuse D'or en 2007, Joven Cocinero Aragonés en 2010 y 2012, Madrid-Fusión en 2011, 2012 y 2014, Nestle Culinary Cup Santo Domingo y Creme Unilever en 2012 y el de mayor repercusión mediática, Top Chef, donde fue segundo finalista en la primera edición. Actualmente compagina la gestión de su restaurante en Burgos, La Jamada, con el asesoramiento a otras empresas de restauración y la dirección de campeonatos gastronómicos en Castilla León.



DANI GARCÍA

GRUPO DANI GARCÍA · MARBELLA



Formado en la Escuela de Hostelería de Málaga La Cónsula, en 1996 Dani inicia su carrera de la mano de Martín Berasategui. Es en estos años en los que reafirma su vocación y pasión por la gastronomía, define su estilo de cocina y elige el sabor como denominador común de la misma. Y es que Dani se define a sí mismo como un 'artesano del sabor' que consigue aunar en un mismo plato los productos propios de su tierra con las técnicas e ingredientes de la cocina más internacional. Durante su paso por Tragabuches (1998-2004), proyecto familiar donde se alza, con sólo 25 años, con su primera estrella Michelin, Dani desarrolla una cocina llena de intención, juventud y color mientras que es en Calima (2005-2013) donde alcanza la madurez como cocinero, domina la técnica y se convierte en el primer chef biestrellado de Andalucía. Una etapa que supone una gran evolución y aprendizaje ya que desarrolla una cocina cargada de imaginación donde la técnica está al servicio del sabor. El 21 de noviembre de 2018 recibe su tercera estrella Michelin en Dani García Restaurante.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUESTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

MIRIAM DE ANDRÉS



RESTAURANTE LA SUCURSAL · VALENCIA



Miriam de Andrés pertenece a una saga de restauradores, referentes indiscutibles de la cocina valenciana, que comienza con su madre Loles Salvador, antigua jefa de cocina del restaurante Ma Cuina, el primero en conseguir una estrella Michelin en Valencia. De ella hereda el cariño por el producto de cercanía y su enorme pasión por la cocina mediterránea. Incansable trabajadora es conocida por su gran conocimiento de la macrobiótica, la comida energética y las plantas medicinales. En la actualidad Miriam es la chef del famoso Restaurante La Sucursal, en la ciudad del Turia, donde practica una cocina inspirada en el recetario tradicional valenciano, abordándolo desde la sensibilidad y el dominio de las técnicas contemporáneas. Allí lidera un equipo joven y dinámico donde la creatividad resalta como uno de los aspectos más importantes de su trabajo. Su fantástica labor a los mandos de la cocina de su restaurante le ha hecho ser merecedora de varios galardones entre los que destacan una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.



JAIME UZ

RESTAURANTE ARBIDEL · RIBADESELLA · ASTURIAS



Dice Jaime que supo lo que quería ser desde bien joven. Tras echar una mano durante un tiempo en el negocio familiar ubicado en Oviedo, con la mayoría de edad casi recién cumplida ingresa en la Escuela de Hostelería de Asturias donde se forma en la parte más técnica del oficio. La creatividad surge un tiempo después al trabajar con cocineros de la talla de Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Luis Irizar o David de Jorge, bien como mentores, bien como compañeros. Tras el duro trabajo para erigirse como lo que es hoy en día, un gran chef dedicado por completo a la cocina como el mismo reconoce, levanta la persiana de su propio negocio, el Restaurante Arbidel, en la bella Ribadesella. Desde allí ofrece una propuesta basada en lo tradicional, con pescados del Cantábrico, carnes de los valles cercanos y productos locales y estacionales. Jaime ensalza como nadie los sabores de una tierra que alberga una inmensa riqueza, haciendo de la visita a su restaurante una experiencia gastronómica inolvidable.

MIGUEL ÁNGEL MAYOR

RESTAURANTE SUCEDE · VALENCIA



Miguel Ángel Mayor, nacido en Barcelona en 1984, es uno de los cocineros de mayor proyección del país. Acumula experiencias en algunos de los restaurantes más importantes de España: La Broche en 2002, Mugaritz en 2003, Quique Dacosta en 2007, elBulli de 2009 a 2011 o Arola de 2011 a 2013. En marzo de 2016 se incorpora a Sucedee Restaurante con la determinación de liderar el proyecto gastronómico singular en la ciudad de Valencia. Hoy el chef cuenta con una Estrella Michelin que refuerza su manera de entender la cocina y la de Caro Hotel, donde se encuentra 'Sucedee'. Allí Miguel

Ángel ofrece dos menús, uno de treinta y otro de cuarenta y dos platos, inspirados en un viaje por la historia de Valencia con un planteamiento contemporáneo. Sus creaciones se componen de ingredientes indisociables de esta ciudad y de su carácter mediterráneo, y en el proceso intervienen incluso maneras de producir sujetas a la tradición. Todo ello metabolizado y traído al presente por el genio de un cocinero que ha sentado a Valencia a saborearse a sí misma.

CRISTINA FIGUEIRA

RESTAURANTE EL XATO · LA NUCÍA, ALICANTE



El primer contacto de la chef alicantina con el mundo de la cocina profesional es en el año 1990 cuando realiza labores de ayudante en el Bar El Xato, propiedad de la familia de su novio y hoy en día marido. Decide formarse y en 1995 se matricula en el Centro de Turismo Alicante. Además, realiza varios stages con reconocidos maestros como Santi Santamaria, Ricard Camarena, Nando Jubani, Manolo de la Osa y Joan Roca, al que ella considera su auténtico mentor y el que más le ha influido en su forma de entender el oficio. Desde 1997 dirige al equipo de cocina de un restaurante, El Xato, que pervive después de cuatro generaciones, cien años de cocina y varios puntos de inflexión en su historia. El primero se lo da su suegra, Esperanza Fuster, que confecciona una carta de arroces con 40 tapas, y el último el que le da ella misma firmando la última revolución culinaria. En 2015 Cristina recibe el premio a la Mejor Cocinera de la Provincia de Alicante otorgado por la A.P.E.H.A. y en noviembre de 2018 pasa a formar parte del selecto grupo de los cocineros con Estrella Michelin.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUESTO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

FERDINANDO BERNARDI

OROBIANCO RISTORANTE · CALPE, ALICANTE



Nacido en Rimini, Italia, Ferdinando se cría en la cocina del restaurante familiar Tramontana, del que con solo 13 años ya es responsable. Su andadura profesional más allá del negocio familiar comienza en su ciudad natal, en el restaurante Embassy, con los Chefs Emanuele Barberini y Fabio Rossi, y posteriormente en el Hotel Executive de Cesenatico. Tras pasar un año en Tailandia, donde ejerce como educador nutricional, en 2008 conoce a Enrico Croatti y se convierte en su mano derecha. Ambos crean Dolomieu, en Trentino, que en 2013 es galardonado con una estrella Michelin.

Bernardi ha colaborado en muchos proyectos internacionales: En Londres con el Chef Agostino Esposito, en Lyon con el Chef Davy Tissot, en Chicago y Los Ángeles como consultor de los restaurantes Pane Caldo y Moon Shadows y, más recientemente, dirige la apertura de Oliver's Osteria en California. En 2015, Croatti y Bernardi inician su segundo proyecto, Orobianco, donde plasman su idea de la alta cocina italiana y con el que en 2018 reciben su primera Estrella Michelin en España.

RAFA SOLER

RESTAURANTE AUDREY'S · CALPE, ALICANTE



Nacido en Valencia en 1979, Rafa inicia su formación en el Cdt de Denia. Al acabar sus estudios viaja a Lasarte para incorporarse al equipo de cocina de Martín Berasategui, de allí pasa a Barcelona con Fermi Puig en el Restaurante Drolma, y un tiempo después viaja a la París para trabajar con el maestro Joel Robuchon. Finalizado su periodo de aprendizaje en Europa vuelve para hacerse cargo de la cocina del restaurante familiar. En 2010 abre gracias a su mujer un pequeño restaurante, Joel Bistrónico, con el que cosecha muchos reconocimientos como por ejemplo, Restaurante Revelación y Cocinero Revelación de la Comunidad Valenciana y Mejor Barra de Tapas de España en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía. En 2014 Giorgio Ascolese le ficha para la cadena hotelera AR hoteles con el fin de poner en marcha un nuevo proyecto, el restaurante Audreys by Rafa Soler que con solo tres años de vida ya ha sido nombrado Mejor Restaurante de Lujo de Europa en Hotel y ha obtenido su primera y merecida Estrella Michelin.

MIGUEL NAVARRO

RESTAURANTE ES FUM · PALMA DE MALLORCA



Miguel Navarro se inicia a los 16 años como aprendiz de cocina en el restaurante familiar, en la isla La Gomera. Un tiempo después se desplaza a Tenerife para cursar estudios de hostelería que compagina con su trabajo en las cocinas de varios hoteles. En el año 2000 viaja a la península para hacer prácticas en el Restaurante Martín Berasategui. En 2005 se incorpora al equipo de cocina que consigue la primera estrella Michelin para el restaurante MB del Hotel Ritz-Carlton Abama, bajo la dirección de Berasategui. En 2010 marcha a Alemania para trabajar con el chef Sven Everfeld, en el Restaurante Aqua, el primero de muchos restaurantes con tres estrellas Michelin en los que Miguel trabaja unos años para formarse, como por ejemplo, Piazza Duomo en Italia, Azurmendi en Bilbao, el Celler de Can Roca en Girona y el Restaurante Lasarte en el País Vasco. Desde el año 2017 es el jefe de cocina del Restaurante Es Fum, una estrella Michelin, en el Hotel St. Regis Mardavall de Palma de Mallorca.

XABI GOIKOETXEA

ORIA RESTAURANT · BARCELONA



Lo primero que recuerda el chef bilbaíno Xabi Goikoetxea del día en que entró como alumno en prácticas a la cocina de Martín Berasategui en Lasarte, es cómo le temblaban las manos cuando quiso saludar a quien por aquel entonces veía como un ídolo. Desde 2016, muchos años después de sus comienzos como pinche, este joven cocinero que fue mano derecha de Paolo Casagrande, jefe de cocina del recientemente triestrellado Restaurante Lasarte, es el elegido por Berasategui para dirigir el equipo de cocina de un nuevo proyecto, Oria, un restaurante ubicado en el barcelonés Monument Hotel. Allí Xabi practica una cocina de autor muy fresca, buscando el equilibrio entre creatividad y producto y con un marcado guiño a la cocina del País Vasco, como homenaje a sus orígenes y a sus maestros. Su magnífica labor como chef le ha hecho merecedor en la Guía Michelin de 2018 de su primera estrella, la décima en la colección del prestigioso cocinero donostiarra Martín Berasategui, el español con más estrellas en la famosa guía francesa.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUESTO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

AURELIO MORALES

RESTAURANTE CEBO · MADRID



Madriñero de nacimiento, Aurelio Morales deja su hogar a los 17 años para dedicarse a su gran pasión, la cocina. Tras formarse en la vanguardia culinaria de elBulli, Tickets, Comerç 24 y el Àbac de Xavi Pellicer, y de haber sido la mano derecha de Paco Pérez en Miramar durante ocho años, en 2016 vuelve a su ciudad natal para dirigir el nuevo y más ambicioso proyecto de restauración del Grupo Derby Hotels Collection, el restaurante CEBÓ del Hotel Urban. En poco más de un año y medio este elegante e íntimo comedor se ha posicionado como una de las direcciones gastronómicas de mayor peso, no solo en la capital, sino también a nivel nacional, con reconocimientos como la estrella Michelin que luce desde 2017 o la M de la prestigiosa Guía Metropoli de restaurantes de Madrid editada por El Mundo. La de Aurelio Morales es una cocina de autor contemporánea, progresiva y libre, con influencia mediterránea aunque también con guiños a su ascendencia madrileña. En definitiva, una cocina que emociona.

MIGUEL BARRERA

RESTAURANTE CAL PARADIS · VALL D'ALBA, CASTELLÓN



Miguel Barrera nace a principios de los años 60 en Vall d'Alba, Castellón. En 1973 comienza a dar sus primeros pasos en el mundo de la restauración, en el restaurante que sus padres fundaron con el nombre El Paraíso en su pueblo natal. Antes de convertirse en cocinero profesional, estudia Magisterio por deseo familiar. Al finalizar la carrera, y con el deber ya cumplido, se matricula en la Escuela de Hostelería de Castellón para más tarde, acabados los estudios, incorporarse de forma definitiva al negocio familiar. El momento del cambio llega en 2004, cuando junto a su mujer Ángela Ribés, levanta sobre los cimientos del antiguo Paraíso un nuevo espacio más moderno, dinámico y funcional donde dar rienda suelta a sus inquietudes culinarias, Cal Paradis. Desde entonces ha sido galardonado como Restaurante Revelación de la Comunidad Valenciana en 2013, ha obtenido una estrella Michelin y dos Soles Repsol. Además, en la Guía Michelin 2018 figura con la distinción Bib Gourmand su nuevo proyecto, el restaurante ReLevante en Castellón.

MAURO BARREIRO

LA CURIOSIDAD DE MAURO · CÁDIZ



Nacido en Cádiz en 1982, Mauro descubre su pasión por la cocina a los 17 años y decide matricularse en la Escuela de Hostelería de Cádiz. Continúa su formación, esta vez como cocinero de dulces, en la afamada Escuela de Postres del Restaurante Espai Sucre en Barcelona y realiza sus prácticas trabajando, como aprendiz, en varios restaurantes españoles y belgas con estrellas Michelin. Su primer proyecto, Balea, es el primer restaurante de la provincia de Cádiz que apuesta por una gastronomía diferente. Tanto que resulta revolucionaria en su zona. Un tiempo después comienza un nuevo proyecto, el restaurante Skina en Marbella, donde consigue su primera Estrella Michelin. Con todo ese bagaje a sus espaldas regresa a su tierra para abrir La Curiosidad de Mauro Barreiro, un precioso restaurante situado en el barrio de El Mentidero, Cádiz, donde satisface la curiosidad culinaria de todos los gaditanos con su visión canalla de la cocina gaditana. Mauro ha sido ponente en diversos congresos como Andalucía Sabor, Madrid Fusión y Gastronomika.

JULIAN OLIVARES

RESTAURANTE A MAR · JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ



Formado profesionalmente entre Madrid y Barcelona, Olivares ha desarrollado un estilo propio con el que pretende "crear momentos de pasión que se transmitan al comensal, conseguir el disfrute pleno de los sentidos en torno a una mesa". Este chef madrileño se inicia en su ciudad natal cuando apenas había cumplido los veinte años y desde allí da el salto a Barcelona, de 1992 a 1994, para ampliar su cultura culinaria. Julián ha trabajado para la cadena hotelera HACE, en concreto en el Hotel Jerez y en el Hotel Villas de Jerez, además de dejar su impronta en la Escuela de Hostelería de la provincia. Desde junio de 2013 regenta Albores, su apuesta personal por una cocina en la que se marida tradición y vanguardia. Su último proyecto es A Mar, un local ubicado en la calle Latorre de Jerez de la Frontera, Cádiz, que basa su carta en diversos tipos de arroces que va variando en función de la temporada, mariscos y pescados de roca a la sal, en aceite de oliva o a la roteña. Todo un referente en la zona para cualquiera que guste de la cocina marinera.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUESTO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

JAVIER MUÑOZ

RESTAURANTE LA CARBONÁ · JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ



Javier Muñoz es un cocinero jerezano que goza de una gran reputación en círculos gastronómicos de primer nivel y al que el Financial Times bautizó como el "Chef del Sherry". Sus inicios en el mundo de los fogones son como poco curiosos, ya que con 16 años sus padres Javier y Ana, propietarios del Restaurante La Carboná, lo envían a Santander para trabajar al restaurante El Limonar de Soano, con la intención de "enderezarlo" pues los estudios no le van demasiado bien. Allí descubre su vocación y aprende los rudimentos de la profesión a las órdenes del chef Luis Rivas González. Continúa su formación trabajando en grandes restaurantes como El Serval y El Molino de Puente Arce en Santander y The Merchant House en el Reino Unido, a las órdenes del afamado chef británico Shaun Hill. En todos ellos consigue una estrella Michelin. Acaba su formación en El Celler de Can Roca junto a los hermanos Joan y Jordi Roca y regresa finalmente al negocio familiar hace nueve años. Ya como jefe de cocina de La Carboná renueva la carta imprimiéndole su sello personal con gran éxito.

JESÚS PRIETO

RESTAURANTE SERRANO · ASTORGA, LEÓN



Jesús Prieto Serrano es un chef leonés nacido en Astorga en 1985. Comienza su formación como cocinero en la Escuela de Hostelería San Cayetano de la capital leonesa y de allí viaja a Lasarte para hacer las prácticas, durante tres meses, en el Restaurante Martín Berasategui, tres estrellas Michelin, donde aprende a asumir responsabilidades, el amor al producto y técnicas que posteriormente incorpora a su cocina. Acabado su periodo de formación vuelve al negocio familiar, el restaurante Serrano, ubicado en la Calle Portería número 2 en Astorga, León. Allí desarrolla las labores de jefe de cocina y gerente que compagina con la asistencia a multitud de congresos y ferias nacionales como ponente. Jesús Prieto Serrano ha recibido grandes reconocimientos, como por ejemplo el de Joven Valor de la Cocina de Castilla y León. Actualmente es formador experto en micología y transmite sus conocimientos impartiendo cursos sobre cocina y repostería con setas entre otras muchas materias.

RAQUEL MARTÍNEZ / JOSÉ P. RUIPÉREZ

RESTAURANTE LOS CLAVELES · IBEAS DE JUARROS, BURGOS



José Pablo Ruipérez comienza a trabajar como ayudante de cocina a los 16 años en un restaurante emblemático de Burgos, Casa Ojeda. Allí trabaja duro y pasa por todas las partidas, lo que le vale para conocer intimamente la labor de un jefe de cocina. Doce años después se hace cargo de los fogones del Asador Restaurante Casa Azofra de Burgos como chef, y hace diez años cambia de aires y entra como jefe de cocina del conocido restaurante Los Claveles,

en Ibeas de Juarros, Burgos, donde se ha consolidado elaborando su cocina de vanguardia basada en revisiones a guisos tradicionales del interior de la península y especialmente de su provincia.

Raquel Martínez García comienza su andadura en la hostelería junto a su madre y mentora, Soledad García. En la actualidad gestiona y dirige el restaurante Los Claveles, donde se sirve una cocina tradicional elaborada con mimo y esmero, cuidando especialmente los guisos de cuchara y su referente indiscutible, la olla podrida.

PABLO TERRÓN

RESTAURANTE PUERTO ESCONDIDO · PUERTO DE SANTA MARÍA, CÁDIZ



Pablo Terrón es un cocinero gaditano que inicia su formación en la Escuela de Hostelería de Jerez de la Frontera. Tras acabar sus estudios pasa por varios restaurantes como El Faro del Puerto en el Puerto de Santa María, Cádiz, y el restaurante El Chaflán en Madrid, una estrella Michelin. De allí viaja a Changé, una población y comuna francesa situada en la región de Países del Loira para trabajar con Pascal Nibodeau, una estrella Michelin, y un año más tarde pone rumbo a Las Vegas en Estados Unidos, donde se incorpora al equipo de Julián Serrano, dos estrellas Michelin. A su vuelta a España, y con toda la experiencia adquirida, crea un proyecto gastronómico de tabernas andaluzas al tiempo que comienza su interés por la cocina sudamericana. Actualmente Pablo dirige las cocinas de su proyecto personal, el restaurante Puerto Escondido en el Puerto de Santa María, Cádiz, donde combina con gran acierto la cocina andaluza con la de América del Sur en un concepto que él mismo llama "cocina de aquí y de allá".

LOS PROTAGONISTAS DEL XVIII ENCUESTRO 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. 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 y posteriormente el de Sumiller por la Escuela de Oficial de Catas y Análisis Sensorial. 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.

El Restaurante Antonio abre sus puertas en 1981. Tras muchos años de éxitos y reconocimientos, Antonio Mota Pacheco, gran restaurador, deja las riendas del restaurante a sus hijos Carlos, Juan Antonio y Alejandro que lo dirigen en la actualidad.

ANTONIO
ZAHARA

La cocina que ofrece este establecimiento, ubicado en Zahara de los Atunes, es una cocina con productos de primera calidad. El Restaurante Antonio es una de las catedrales del atún de la provincia de Cádiz, un manjar que se captura cada primavera siguiendo una técnica de pesca ancestral y sostenible. Además, también es un lugar excelente para disfrutar de un buen pescado de roca y los mariscos del Estrecho.



HAZTE CLIENTE DE SERVICIO DISTRIBUCIÓN A HOSTELERÍA



makro

Todo el **surtido** de tu centro.
Ahorra tiempo y minimiza costes y riesgos.

y disfruta de grandes descuentos*

10^{dto.}% ▶ NUEVOS CLIENTES

*Condiciones:

1. Exclusivo para clientes de alta nueva en Servicio Distribución a Hostelería.
2. 10% de descuento del total de la facturación por compras superiores a 450 € - Mínimo 3 pedidos de 150 € cada uno.
3. Compras superiores a 1000€/ mes de una única referencia quedan excluidas del descuento y se negociarán individualmente.
4. El descuento se aplicará en la siguiente factura (o en sucesivas, en el caso que el importe lo requiera) realizada entre el 1 y el 31 de marzo de 2019.
5. En el mes de marzo recibirás 5% de descuento en las mismas condiciones del mes de febrero a redimir en la siguiente factura realizada entre el 1 y el 30 de abril de 2019.

PROVEEDORES DEL XVIII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

ANFORAE VINOS
ÁNGEL LINARES MONTALBAN
BARBERÁ Y SAGALES
BARDISA Y CIA
BODEGAS BARBADILLO
BODEGAS BOCOPA
BODEGAS CAMPOLUZ
BODEGAS EGUREN UGARTE
BODEGAS ENRIQUE MENDOZA
BODEGAS FELIPE GUTIÉRREZ DE LA
VEGA
BODEGAS MONOVAR
BODEGAS PAGO DE CARRAOVEJAS
BODEGAS RAVENTOS I BLANC
BODEGAS RUIZ
BODEGAS VINESSENS
BODEGAS VINS DEL COMTAT
BODEGAS VOLVER
BORDALO ASPE
CAFES BRASILIA
CARLOS SAN ROQUE PÉREZ
CARNICAS CAMPANILLA S.L.
CARNICAS MATÍAS
CARNICAS SAEZ
CERVEZAS DAVID DOÑATE TRIAM XIV
COCA-COLA
COMERCIAL GARRIGOS JORNET S.L.

COMERCIAL MINAYA
COMERCIAL ROLDÁN
COMERCIAL TABARCA
COMINPORT
COMODIN S.A.
CORTADORES LUCEROS
COVAP
CUBITOS BUMAR
DESTILERÍAS DEL MONFORTE DEL CID
DISTRIBUCIONES AMARO GONZALEZ
DISTRIBUCIONES CERESA
DISTRIBUCIONES GEA S.L.
DISTRIBUCIONES GUILLÉN S.L.
DISTRIBUCIONES VALERO
DOMTI
ELECTROONDON
EMBUTIDOS ESPINOSA
ENOTECA ART DE VI
EXCLUSIVAS URIARTE S.L.
FLAIR CLUB
FOODHUNTER
FRIO CASCALES S.L.
FRIPOZO S.L.
FRUTAS VALERO
FURGONETAS DEMETRIO S.L.
GADIRA
GARCIMAR

GASTROEQUIPA
GENERAL DE SUMINISTROS LEOPOLDO
GRUMT LEVANTE
GRUPO MG WINES
GRUPO SELLES PEREZ
GUZMAN GASTRONOMIA S.L.
HECOMED
HERMANOS DÍEZ MIRALLES
HERMANOS NAREJO
HUEVOS EL CASCARON
INAMAR-MARTÍNEZ HENAREJOS S.L.
JOSÉ MANUEL SAN ROQUE TEROL
KAVA
LA DESPENSA DE ANDRÉS
LIBECROM S.L.
LUGA SABORES
MAKRO
MARTIKO
MENADIS GROUP
MOLINO DE ROCA
NICOLÁS Y VALERO
NOVELDA DIGITAL
PACK AND THINGS
PANADERÍA CARASA
PANADERÍA COLERO S.L.
PASTELERIA MAS MOUSE
PASTELERÍA TALLÓN S.L.

PASTOR Y GONZÁLEZ ARQUITECTOS
PÉREZ PAYA CARPINTERÍA
PESCADOS FUENTES
PROCONSI
PRODUCTOS "LA PASCUALICA"
QUESOS CANTÓ
RACIONALISMO DULCE
RADIO ASPE
RAÚL ASENCIO PASTOR
SABORES ESPECIALES JORGE S.L.
SÁNCHEZ TUDERO
SERGIO MIGUEL DEL SOCORRO
SMART FIRE DOORS SYSTEMS
TALLERES VALERO
TXOGITXU
UNIPRO
UNIPRO
UVAS Y VINOS CURII
VALLS ALIMENTACION
VEGACARPAS
VINESSENS
VINOS JORGE ORDOÑEZ Y CIA
VITALUS DISTRIBUCIONES
XEPEP

PATROCINADORES DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO



COLABORADORES



ROYAL
BLISS[®]
PREMIUM
Inspiration



PROPUESTAS

- Nabo Encurtido con Menta fresca *(Rodrigo de la Calle)*
- Bollito de Jamón, polvo de Tomate y Queso *(Alfonso Mira)*
- Jamón de Atún, Mollete y Pimiento confitado *(Alfonso Mira)*
- Ensaladilla de Guisantes con Caviar *(Rodrigo de la Calle)*
- Gamba Roja en texturas *(Alfonso Mira)*
- Fabada Vegetal con Setas y Trufa *(Rodrigo de la Calle)*
- Puerro a la brasa, Molleja, pata y Arrope de Piquillo *(Alfonso Mira)*
- Lubina asada a la brasa, Coliflor y Aire de Hinojo *(Alfonso Mira)*
- Pollo de corral en Pepitoria verde *(Rodrigo de la Calle)*

PREPOSTRE

- Helado de Tuti- Verduti *(Rodrigo de la Calle)*

POSTRE

- Cremoso de Chocolate, Praliné, Café y Galleta *(Alfonso Mira)*

BODEGA Y MARIDAJE

- Cerveza Artesana Alfonso Mira con crianza en barrica
- Amontillado Tradición (Palomino Fino) Bodegas Tradición (D.O. Jerez)
- De Nit (Xarel·Lo/ Parellada/ Macabeo/ Monastrell)
- Bodegas Raventós I Blanc (Conca Del Rui Anoia)
- Attis Embaixador (Albariño) Attis Bodegas Y Viñedos (D.O. Rias Baixas)
- La banda del Argílico (Verdejo) Ismael Gonzalo Viñador en Nieva (Segovia)
- Los Corrillos (Tempranillo/ Garnacha/ Graciano) Tentenublo Wines (D.O.Ca. Rioja)
- La Diva (Moscatel de Alejandria) Bodegas Felipe Gutiérrez de la Vega (Alicante)
- Fondillón 1986 (Monastrell) Bodegas Salvador Poveda (D.O. Alicante)

RODRIGO DE LA CALLE



EL INVERNADERO
MADRID

ALFONSO MIRA



ALFONSO MIRA
ASPE / ALICANTE



70 €

EL PRECIO INCLUYE CENA, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE Y CAFÉS BRASILIA.
IVA INCLUIDO



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE

XVIII ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

DEGUSTACIÓN DE...

Cocido de Santa Pola, Blanquet y Flores (Nanin Pérez)

Hoyo en 1 (Alvaro Abad)

Tataki de Solomillo con Miel- Trufa, ajonegro y encurtidos (Luis y Javier Carcas)

Pez Mantequilla y Huevos Fritos al Ajillo (Jorge Moreno)

Calamar con Caldo Dashi, Jengibre, Pepino Encurtido y Mantilla de la Tinta del Calamar (Maria José Martínez)

Buñuelo de Brandada de Bacalao sobre sus Callos cocinados con Alubia Verdina y Alga Codium (Antonio Cuadros)

Guiso de Lenteja Negra con Frutos del Mar (Antonio Arrabal)

Kokotxa de Atún con Demi-glace (Maria Gómez)

Pan Bao de Cochinilla y Pil Pil (Chema Soler)

Solomillo de Jabalí con Castañas Ahumadas, Café y Cacao (Jorge Sanus)

PREPOSTRE

Yuzu, Fresas y Chocolate Blanco (Alfonso Mira)

POSTRES

En un lugar de Chiapas (Fran Segura)

BODEGA Y MARIDAJE

Semsum2 (Macabeo/ Moscatel) Bodegas Casa Corredor (D.O. Alicante)

Tilenus Godello (Godello) Bodegas Estefania (D.O. Bierzo)

Huguet Brut Nature (Xarello/ Parellada/ Macabeo) Can Feixes (Vilafranca del Penedès)

Alagü Rose (Forcallat) Bodegas Casa Corredor

Lavia (Monastrell/ Syrah) Bodegas Lavia (D.O. Bullas)

Mira Salinas (Monastrell/ Cabernet Sauvignon/ Alicante Bouschet/ Petit Verdot)

Bodegas Sierra Salinas (D.O. Alicante)

Borrasca (Monastrell) Bodegas Monovar (D.O. Alicante)

Cristali (Moscatel de Alejandria) Bodegas Vins del Comtat (Alicante)

Fondillón 1996 (Monastrell) Bodegas Monovar (D.O. Alicante)

49,90 €

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

IVA INCLUIDO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira (Show cooking)
 Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero
 Jamón ibérico de Extremadura "Japasur"
 Atún mechado en aceite de oliva (Morrillo)
 Atún de ijar (Ventresca)
 Tortita de Camarones

PARA EMPEZAR

Tartar de atún (Cola Blanca)
 Sashimi de ventresca (Ventresca)
 Tacos de atún picante con alga wakame (Descargamento)

SEGUIMOS CON

Tataki de Atún con Papada Ibérica, molletes y Pisto de Verduras
 Atún en escabeche de cítricos
 Tarantelo de Atún a la Brasa con Cebolla Tierna y Mahonesa de Remolacha
 Solomillo de Atún con Tomate
 Morrillo con Coliflor, Tirabeques y Aire de Hinojo

POSTRE

Cítricos en Texturas

BODEGA Y MARIDAJE

Cerveza Artesana Alfonso Mira con crianza en barrica
 Manzanilla Solear (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo (D.O. Manzanilla- Sanlúcar De Barrameda)
 Essens (Chardonnay) Vinessens Bodegas Y Viñedos- Finca Casa Balaguer (D.O. Alicante)
 De Nit (Xarel·Lo/ Parellada/ Macabeo/ Monastrell) Bodegas Raventós I Blanc (Conca Del Rui Anoia)
 Nude (Tintilla De Rota) Bodegas Barbadillo (V.T. De Cadiz)
 Casa Agrícola (Monastrell/ Syrah/ Alicante Bouschet) Bodega Pepe Mendoza (D.O. Alicante)
 Fino Tradición (Palomino Fino) Bodegas Tradición (D.O. Jerez)
 Vdm (Moscatel/ Zalema) Bodegas Privilegio Del Condado (D.O. Condado De Huelva)

59,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA, CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANIS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDIA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS, CAFÉ BRASILIA Y NESPRESSO.
 IVA INCLUIDO

ANTONIO
 ZAHARA



No puedes perderte los tardeos en el XVIII EGAM a partir de las 18:00 horas. Tras la comida, disfruta y baila en nuestra fiesta con música de los '80/'90' & Hits



ALFONSO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE - ALICANTE



TEO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE - ALICANTE



MANUEL PEREA

RESTAURANTE LOS MELLIZOS
ARROYO DE LA MIEL, BENÁLMADENA - MÁLAGA

No puedes perderte los tardeos en el XVIII EGAM a partir de las 18:00 horas. Disfruta de un fantástico espectáculo de baile a cargo de la **Escuela de Danza Jessica Fabra** y la fiesta que tendrá lugar a continuación.

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira (Show cooking)
Degustación de cerveza artesana Alfonso Mira con crianza en barrica
Jamón ibérico de Huelva Lazo
Bolos
Concha fina
Cazón en Adobo
Pulpo a la Malagueña

ENTRADAS EN MESA

Marisco Hervido "Quisquilla, Cigala y Gamba blanca"
Coquinas
Alcachofa confitada con Lechola en Escabeche
Boquerones victorinos
Pimientos Asados

PLATO PRINCIPAL

Rape al Ajillo

POSTRE

Piononos de Chocolate y helado de turrón

BODEGA Y MARIDAJE

Manzanilla Solear (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo (D.O. Manzanilla- Sanlúcar De Barrameda)
Marina Alta Colección 25 Aniversario (Moscatel) Bodegas Bocopa (D.O. Alicante)
Enrique Mendoza F.B. (Chardonnay) Bodegas Enrique Mendoza (D.O. Alicante)
Tarima (Monastrell) Bodegas Volver (D.O. Alicante)
Dolç Mendoza (Monastrell) Bodegas Enrique Mendoza (D.O. Alicante)

59,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAM-
PO, AGUA VALTORRE, ANIS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDIA, DULCES DE PABLO GARRIGOS,
CAFÉ BRASILIA Y NESPRESSO.
IVA INCLUIDO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira (Show cooking)
 Degustación de productos Martiko
 Degustación Alma Marina
 Degustación de cerveza artesana Alfonso Mira con crianza en barrica

PLATOS

Moremtun de Berberechos (*Rafa Soler*)
 Cigalita en Crujiente de Pan con Alcachofa, Apio Nabo y Brotes Tiernos (*Xabi Goikoetxea*)
 Gazpacho Escabechado de Remolacha y Codorniz (*Dani García*)
 Huevas de Erizo, Pata, Coliflor y Cilantro (*Miquel Barrera*)
 Yema de Huevo Trufado, Jugo de Judia Verde y Sobrasada (*Miguel Navarro*)
 Pescadilla con Trufa (*Miguel A. Mayor*)
 Ventresca de Invierno (*Miriam de Andrés*)
 Ravioli de Morcilla (Varet - Setas - Manzana) (*Jaime Uz*)
 Arroz de rabo de Toro con Coliflor Garbanzos y Judias (*Alfonso Mira*)
 Jarrete de Wagyu, Berenjena a la llama y Tuétano (*Aurelio Morales*)
 Aguacate Alicantino (*Cristina Figueira*)
 Absolut de Fresas (*Ferdinando Bernardi*)

BODEGA Y MARIDAJE

Pol Roger Reserve (Chardonnay/ Pinot Menieur/ Pinot Noir) Maison Pol Roger (A.O.C. Champagne)
 Montediva (Moscatel De Alejandria) Bodega Felipe Gutierrez De La Vega (Alicante)
 Domaine Montburgueau L'Etoile (Savagnin) Domaine Montburgueau (A.O.C. L'Etoile)
 Oloroso Tradición (Palomino Fino) Bodegas Tradición (D.O. Jerez)
 Textures De Pedra (XarelLo Vermell/ Bastard Negre/ Sumoll) Bodegas Raventós I Blanc (Conca Del Riu Anoia)
 Sitta Laranja (Albariño) Attis Bodegas Y Viñedos (Salnés)
 Curii (Girò) Curii Uvas Y Vinos (Alicante)
 Dominio Del Águila (Albillo) Bodegas Dominio Del Águila (Burgos)
 El Molar (Garnacha) Bodegas Casa Castillo (D.O. Jumilla)
 Malus Mama (Sidra Naturalmente Dulce) Sidra de Autor (Gipuzkoa)
 El Dulce Mata (Moscatel De Alejandria) Vinessens Bodegas Y Viñedos - Finca Casa Balaguer (Alicante)
 B.I. Humboldt (Listán Blanco) Bodegas Insulares (D.O. Tacoronte- Acentejo)

145 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, PAN ARTESANO HORNEADO A LA LEÑA DE PANADERÍA CARASA, BODEGA, CERVEZA ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANIS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS, CAFÉ BRASILIA Y NESPRESSO.
 IVA INCLUIDO

AURELIO MORALES



RESTAURANTE CEBO
MADRID

MIRIAM DE ANDRÉS



RESTAURANTE LA SUCRSAL
VALENCIA

JAIME UZ



RESTAURANTE ARBIDEL
RIBADESELLA - ASTURIAS

ALFONSO MIRA



ASPE - ALICANTE

DANI GARCÍA



GRUPO DANI GARCÍA
MARBELLA

MIGUEL BARRERA



RESTAURANTE CAL PARADIS
VALL D'ALBA - CASTELLÓN

CRISTINA FIGUEIRA



RESTAURANTE EL XATO
LA NUCIA - ALICANTE

MIGUEL ÁNGEL MAYOR



RESTAURANTE SUCEDE
VALENCIA

FERDINANDO
BERNARDI



OROBIANCO RISTORANTE
CALPE - ALICANTE

RAFA SOLER



RESTAURANTE AUDREY'S
CALPE - ALICANTE

MIGUEL NAVARRO



RESTAURANTE ES FUM
PALMA DE MALLORCA

XABI GOIKOETXEA



ORIA RESTAURANT
BARCELONA





ALFONSO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE · ALICANTE



TEO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE · ALICANTE



APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira (Show cooking)
Degustación de Embutidos Artesanos Aspenses
Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero
Torreznos Típicos Segovianos

ENTRADAS EN MESA

Ensalada de Perdiz Escabechada con Membrillo y Nueces
Crema de Foie, Alcachofa y Anguila Ahumada
Setas, Panceta, Huevo y Trufa

PRIMER PLATO

Judión del Real Sitio con todo su acompañamiento

SEGUNDO PLATO

Cochinillo asado, marca de garantía Cochinillo de Segovia

POSTRE

Ponche Segoviano

BODEGA Y MARIDAJE

Cerveza Artesana Triam XIV Obertura (Alicante)
Tantum Ergo (Chardonnay/ Pinot noir) Bodegas Hispano suizas) D.O. Cava
Las Quebradas (Monastrell) Bodegas Enrique Mendoza (D.O. Alicante)
Pago De Carraovejas (Tinta Fina/ Cabernet Sauvignon/ Merlot)
Bodegas Pago De Carraovejas (D.O. Ribera De Duero)
Cosecha Miel (Moscatel De Alejandria) Bodegas Felipe Gutierrez De La Vega (Alicante)

59,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, PAN ARTESANO HORNEADO A LA LENA DE PANADERIA CARASA, BODEGA, CERVEZA ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANIS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDIA, DULCES DE PABLO GARRIGOS, CAFE BRASILIA Y NESPRESSO.
IVA INCLUIDO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira (Show cooking)
 Degustación de productos Martiko
 Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero
 Jamón ibérico de Extremadura "Japasur"

ENTRANTES

Ceviche Acidulce
 Lamina de Presa Ibérica Aliñada, Berenjena asada y herbáceos
 Langostinos Influenciados
 Chipirón en su Tinta, Manzaniella y Endivias

PESCADO

Corvina, Sarmiento y Zanahorias

CARNE

Carrillada de Ternera de Retinto

PREPOSTRE

Sesamo Negro, Haba Tonka, fruta de la Pasión y Chocolate

POSTRE

Tocino de Cielo

BODEGA Y MARIDAJE

Ojo De Gallo (Palomino Fino) Bodegas José Estevez (D.O. Jerez)
 Manzaniella Pasada La Pastora (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo (D.O. Santlúcar De Barrameda)
 Oloroso Principe (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo (D.O. Jerez)
 UBE Miraflores (Palomino Fino) Bodega Cota 45 (Cádiz)
 Finca Moncloa (Cabernet Sauvignon/ Merlot/ Tintilla De Rota/ Syrah/ Petit Verdot)
 Bodega Gonzalez Byass (V.T. De Cádiz)
 Recóndita Armonía (Monastrell) Felipe Gutierrez De La Vega (Alicante)
 Eva Cream (Palomino Fino/ Pedro Ximenez) Bodegas Barbadillo (D.O. Jerez)

54,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, PAN ARTESANO HORNEADO A LA LEÑA DE PANADERÍA CARASA, BODEGA, CERVEZA ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANIS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS, CAFÉ BRASILIA Y NESPRESSO.

IVA INCLUIDO

JAVIER MUÑOZ



RESTAURANTE LA CARBONA
 JEREZ DE LA FRONTERA · CÁDIZ

PABLO TERRON



RESTAURANTE PUERTO ESCONDIDO
 PUERTO DE SANTA MARÍA · CÁDIZ

MAURO BARREIRO



LA CURIOSIDAD DE MAURO
 CÁDIZ

JULIAN OLIVARES



RESTAURANTE A MAR
 JEREZ DE LA FRONTERA · CÁDIZ



No puedes perderte los tardeos en el XVIII EGAM a partir de las 18:00 horas. Tras la comida, espectáculo de baile flamenco con actuación en directo de **Fefa Gómez**.



RESTAURANTE SERRANO
ASTORGAS (LEÓN)



RESTAURANTE LOS CLAVELES
IBEAS DE JUARROS (BURGOS)



APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira (Show cooking)
Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero
Degustación de Cecina de vacuno de Astorga
Buffet de quesos nacionales e internacionales por La Despensa de Andres de Ibi

ENTRADAS EN MESA

Puerro glaseado con dados de Tomate, queso de la sierra perfumado con Aceite de Tomillo (*Rte. Los Claveles*)
Natillas de Foie con brunoise de Boletus y ralladura de Trufa (*Rte. Los Claveles*)
Escabeche de Setas, Pechuga y manzana Reineta (*Rte. Serrano*)
Pimiento relleno de Rape Y Boletus Pinicola en salsa de Tomate (*Rte. Serrano*)

PLATO PRINCIPAL

Guiso de Alubia Roja de IBEAS con Sacramentos de Cerdo con gominola de Guindilla (*Rte. Los Claveles*)

POSTRE

Tarta de Manzana con helado de Vainilla

BODEGA Y MARIDAJE

O Luar Do Sil (Godello) Bodegas Pago De Los Capellanes (D.O. Valdeorras)
La Finca (Xarel·Lo/ Parellada/ Macabeo) Bodegas Raventós I Blanc (Conca Del Rui Anoia)
Cumal (Prieto Picudo) Bodegas Dostares (V.T. Castilla Y León)
Alonso Del Yerro (Tinta Fina) Bodegas Alonso Del Yerro (D.O. Ribera De Duero)
Sidra De Hielo Panizales (Blanquina/ Regona/ Raxiao) Bodegas Panizales (Asturias)

49,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, PAN ARTESANO HORNEADO A LA LENA DE PANADERIA CARASA, BODEGA, CERVEZA ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANIS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDIA, DULCES DE PABLO GARRIGOS, CAFE BRASILIA Y NESPRESSO.
IVA INCLUIDO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira (Show cooking)
Jamón y lomo ibérico de Guijuelo, Monteparra, Maestros del Ibérico
Degustación chistorra de Txoguitxu
Pulpo a la brasa

ENTRANTES EN MESA

Carpaccio de solomilo de ternera con virutas de foie Martiko
Anchoa con tomate y encurtidos
Ensalada de alcachofa con rúcula y parmesano
Bacalao con pisto al Pil Pil
Albóndiga de vaca con setas y reducción de vino tinto

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de vaca Txogitxu con pimiento confitado

POSTRE

Milhoja de hojaldre Tallón con crema y tofee de Caramelo

BODEGA Y MARIDAJE

Eguren Ugarte (Malvasía) Bodegas Eguren Ugarte (D.O. Ca. Rioja)
Blanc De Blancs (Xarel·Lo/ Parellada/ Macabeo) Bodegas Raventós I Blanc (Conca Del Rui Anoia)
Beryna (Monastrell/ Garnacha) Vinessens Bodegas Y Viñedos- Finca Casa Balaguer (D.O. Alicante)
Martin Cendoya (Tempranillo/ Graciano) Bodegas Eguren Ugarte (D.O. Ca. Rioja)
Misterio (Zalema) Bodegas Privilegio Del Condado (D.O. Condado De Huelva)



ALFONSO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE · ALICANTE



TEO MIRA

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE · ALICANTE



64,90 €

EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, PAN ARTESANO HORNEADO A LA LEÑA DE PANADERÍA CARASA, BODEGA, CERVEZA ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS, CAFÉ BRASILIA Y NESPRESSO.
IVA INCLUIDO

No puedes perderte los tardeos en el XVIII EGAM a partir de las 18:00 horas. Tras la comida, disfruta del magnífico espectáculo de *Filiu & Cia* y acaba bailando en nuestra disco.

VUELVE A SER TÚ

Complemento alimenticio



www.manodesanto.zone



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVIII ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

Organiza: Asociación Cultural Gastronómica Lavid

RESTAURANTE ALFONSO MIRA · CTRA. DE ALICANTE KM 0,5 | 03680 ASPE | ALICANTE

INFORMACIÓN Y RESERVAS: 965 49 21 02 | WWW.ALFONSOMIRA.COM

