

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVII ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

RESPECTO POR EL ORIGEN,
LA TRADICIÓN Y LA INNOVACIÓN

33 cocineros · 28 restaurantes
10 soles repsol · 11 estrellas michelin

El pasado 6 de diciembre de 2017, Día de la Constitución, El Excelentísimo Ayuntamiento de la Villa de Aspe otorgó seis menciones honoríficas a la familia Mira Galvañ "en reconocimiento a su trayectoria profesional en el mundo de la restauración". Era la primera ocasión en la que este galardón se hacía extensivo a todo un clan. Los premiados fueron los hermanos José María, Ernesto y Teodoro Mira y sus respectivas esposas, Inmaculada Cánovas, Julia Sebastián y Marina Bejerano.

Según un estudio, el principal motivo por el cual acuden visitantes y turistas a nuestra localidad es la gastronomía, reconocida incluso más allá de nuestra provincia gracias al buen hacer de esta familia de restauradores y en especial a los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira, que este año celebran su XVII edición. La larga trayectoria de los tres hermanos Mira Galvañ y sus esposas al frente de sus restaurantes, y el trabajo que realizaron al rescatar y ofrecer en sus establecimientos diferentes recetas típicas de la gastronomía de nuestro pueblo, fueron los principales motivos por los que se les concedió la prestigiosa distinción.

Quiso el destino que, en el caso de Teodoro y Marina, este acto donde se les impuso la medalla que acompaña al reconocimiento coincidiera con su más que merecida jubilación, lo que ponía un broche de oro a la misma. Ambos llevarán para siempre en su corazón la gratitud y el honor que dicha mención conlleva.

Y como homenaje a esta maravillosa pareja, la dirección del Restaurante Alfonso Mira quiere, aprovechando la ocasión que nos brinda la celebración de los XVII Encuentros Gastronómicos, dedicar unas páginas de este catálogo para esbozar brevemente la historia de quienes han recibido tales honores.

Corría el año 1967 cuando Teodoro, que por aquel entonces tenía 16 años, comenzó en el mundo de la hostelería, de la mano de sus padres, en la Cafetería Aspense. Siete años más tarde toda la familia emprende un nuevo proyecto cuando se hacen cargo de la cocina del Polideportivo de Aspe, que abrió sus puertas aquel año de 1975. Allí se casaron Teodoro y Marina cuando, como los dos recuerdan claramente a día de hoy, "todavía no había crecido el césped y el viento levantaba la arena del suelo". Fue

en esa época cuando Marina se incorpora a los fogones del restaurante familiar.

Unos años más tarde surgió la idea de montar un restaurante propio que tendría por nombre Restaurante Ya. Pero no corrían tiempos fáciles y en aquel momento Teodoro y Marina, que ya llevaban un tiempo pensando en dejar la hostelería, decidieron invertir en un piso donde criar a sus hijos en lugar de sumarse al plan familiar, así que fueron su hermano y su padre los que fundaron el nuevo restaurante. Pero no pasarían ni dos meses tras la inauguración del mismo cuando Teodoro, en parte por la constante insistencia de su hermano y en parte porque lo lleva en la sangre, ya estaba de nuevo trabajando con la familia.

En aquellos años el joven matrimonio tenía varios niños pequeños y la responsabilidad maternal obligó a Marina a realizar el trabajo más maravilloso y agotador del mundo, quedarse en casa con los niños. No obstante, dicha tarea le permitió estar cerca de su madre, Marina Aznar Botella, gran cocinera con una destacable pasión por la pastelería. De ella aprendería los secretos y las recetas

que ha ido desarrollando en su carrera profesional y que ha llevado a lo más alto en el Restaurante Alfonso Mira. Hoy es reconocida por su plato más emblemático, el arroz con conejo y caracoles al sarmiento. El mismo que sus hijos Teo y Alfonso Mira Bejerano han elaborado y servido, como estandarte de nuestra gastronomía, a lo largo y ancho de todo el territorio nacional, en congresos gastronómicos, ferias turísticas y grandes restaurantes y bodegas de toda España. Ambos llevan desde hace muchos años nuestra cocina, nuestros productos y nuestro pueblo, Aspe, allá donde van.

Este plato y, sobre todo, los años que Marina pasó cerca de su madre cocinando las recetas familiares hacen que se sienta especialmente orgullosa de su legado. Además, aunque no queda ninguna prueba documental de aquel tiempo, se sabe que su abuela materna regentó La Posada entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Como no podía ser de otra manera, ella también lo llevaba en la sangre.

Entretanto sus hijos Teo y Alfonso crecieron y decidieron empezar a cursar estudios en los Centros de Turismo de la

XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | Homenaje a la Familia Mira Galvañ y Bejerano Aznar

Comunidad Valenciana (CdT).

Por aquel entonces, la saga Mira Galvañ ya gestionaba varios establecimientos de restauración en nuestra localidad. La Cafetería Aspense era dirigida por el segundo de los varones, José María y su esposa Inmaculada. Ernesto el primogénito con su mujer "Julita" eran los propietarios del restaurante Ya y la segunda de las hermanas, Teresin, y su esposo Antonio García administraban La Rueda y el Restaurante Los Molinos.

Fue en 1998 cuando Teodoro Mira Galvañ, junto a su mujer Marina y sus hijos, coge las riendas del que hoy es el Restaurante Alfonso Mira, que por aquel entonces se llamaba Restaurante Castillo del Río. Teo y Alfonso mientras tanto compaginaban sus labores profesionales en el negocio con sus clases en los CdT.

Cuando los dos hermanos Mira Bejerano acabaron sus estudios y volvieron, Teo de una beca en Noruega y Alfonso de un stage en Martín Berasategui, decidieron junto a sus padres comprar el restaurante que llevaban tres años gestionando, a sus tíos Teresin y Antonio, hermana y cuñado de Teodoro. Todos a una. Una familia

unida que se embarcaba en una ilusionante empresa que debían sacar adelante remando todos juntos como uno solo. Y así han hecho hasta el día de hoy.

Pero la edad no perdona y los años pasan factura. Marina y Teodoro ya no tienen la vitalidad de antaño. Están cansados. Se jubilan de verdad. Aunque lo mejor de todo es que después de tantos años de trabajo duro, ahora se sienten en unas vacaciones constantes y les encanta esta nueva situación.

Sesenta y seis Teo y sesenta y cuatro Marina. El Yin y el Yan. El, optimista y sosegado. Ella, disciplinada y organizada. Juntos, el equilibrio. Siempre fueron un buen tándem.

En su vida han renunciado muchas cosas. A fiestas, a cumpleaños y a entierros. A bodas y a comuniones. A bautizos. A viajes. El último que hicieron juntos en familia fue a Cantabria y de eso hace ya demasiados años. Así que ahora no quieren perderse nada y disfrutan de todo. Especialmente de su nuevo trabajo a tiempo parcial pero que requiere una dedicación total y de por vida, sus nietos.



XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | De vuestros hijos con admiración



"Papá, mamá, ha llegado el momento de vuestra jubilación después de toda una vida de trabajo juntos y os queremos dar las gracias por todo lo que habéis hecho por nosotros, por darnos la vida y enseñarnos a disfrutar de ella, por habernos transmitido la importancia que tiene el esfuerzo y el trabajo duro para

conseguir los objetivos que cada uno se marca. De vosotros aprendimos que cualquier obstáculo, por difícil que sea, se salva con paciencia, trabajo, perseverancia, afán de superación, honestidad, respeto y amor a lo que uno hace. Enhorabuena por la mención honorífica que nuestro Ayuntamiento os otorgó, el pasado 6 de diciembre, en reconocimiento a vuestra trayectoria profesional en el mundo de la restauración. Los dos habéis contribuido, junto a la familia, a poner Aspe en el mapa, haciendo de vuestra labor diaria el principal motivo por el que nos visitan turistas.

Hoy debéis sentirnos orgullosos de la educación y los valores que nos habéis inculcado a todos a lo largo de todos éstos años y sabed, que gracias a vuestro apoyo incondicional, habéis conseguido algo muy importante, que vuestros hijos, tan distintos unos de otros, nos queramos y respetemos profundamente como la gran familia unida que somos.

Pero sabed que vuestra jubilación no es

un punto y a parte sino un punto y seguido ya que no os vamos a dejar que os retiréis del todo. Como bien nos enseñásteis, en esta vida hemos venido para seguir trabajando y creciendo personal y emocionalmente hasta el día de nuestra muerte. Ahora esperamos de vosotros que trabajéis duro transmitiendo a vuestros nietos esos valores que lleváis intrínsecos y que nosotros aprendimos de los dos. Disfrutad del día a día, viajad, salid con los amigos, con la familia y, sobre todo, disfrutad el uno del otro mientras recorréis una nueva etapa en vuestro camino vital.

Un caluroso abrazo de todos vuestros hijos, nietos, familia, amigos y clientes que durante todos éstos años os han acompañado. Muchos besos, cariño y un deseo, que sigáis creciendo juntos por muchos años. Os queremos."

De vuestros hijos y familia.

XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA | Organiza: Asociación Cultural Gastronómica Lavid

La palabra gastronomía nace en el siglo XIX de la unión de dos términos de origen griego: gastros y gnomos, que significan respectivamente estómago y conocimiento. Así pues, cuando hablamos de gastronomía nos referimos a la alimentación y su relación con la cultura del mundo, su vínculo con el hombre y su evolución, el contexto en el que se desarrolla y los elementos que la conforman dependiendo del entorno y la época. Cuando mi hermano y yo comenzamos este proyecto allá por el año 2001, nos marcamos como objetivo primordial trascender lo comercial para crear un marco de encuentro entre personas y culturas. Un lugar donde jóvenes promesas de la cocina española y grandes cocineros consagrados pudieran compartir, durante una semana, experiencias y conocimientos, recetas y técnicas culinarias, amistad y compañerismo. Un lugar donde, sin moverse de la mesa, todo amante de la buena cocina pudiese disfrutar de la rica cultura gastronómica de nuestro país. Una experiencia para los sentidos única y llena de matices. Un Shangri-La culinario

en la rivera del Vinalopó. Han pasado 17 años de aquel comienzo y hoy podemos afirmar con orgullo que el objetivo se ha conseguido. En esta edición de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira hemos confirmado la asistencia de 33 maestros de cocina venidos de muchos y variados puntos de la geografía española, como son, Asturias, Cantabria, León, País Vasco, Valladolid, Peñafiel, Madrid, Palma de Mallorca, Castellón, Valencia, Alicante, Murcia, Jerez y Cádiz. Desde el próximo 2 de marzo viernes y hasta el 9 del mismo mes, estos cocineros, entre los que se encuentran 10 soles Repsol y 11 estrellas Michelin, nos mostrarán sus mejores creaciones, sus diferentes maneras de entender la cocina, compartirán risas y nervios y nos harán disfrutar de su pasión como año tras año vienen demostrando en éstos Encuentros. Esperamos que disfruten de éste XVII Encuentro Gastronómico tanto como nosotros disfrutamos organizándolo.

Teo y Alfonso Mira.

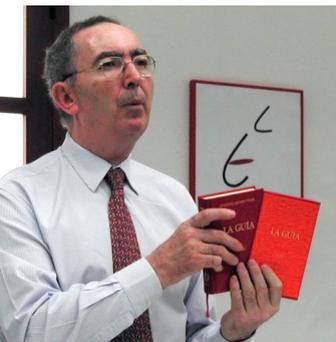




Escuela de catas
maridaje y análisis sensorial
Alicante



Vino y
Gastronomía
con los mejores



Formación
Maridaje
Escuela Sensorial



Desde 2003

www.escueladecatas.com

Contamos con vosotros para seguir aprendiendo...

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

ALFONSO MIRA

RESTAURANTE ALFONSO MIRA · ASPE



Alfonso Mira Bejerrano comienza su formación como cocinero en el Cdt. Domingo Devesa de Benidorm. Más tarde, viaja a San Sebastián para ponerse a las órdenes de Martín Berasategui, que despierta en él sus cualidades más vanguardistas. En el año 2000 vuelve a su tierra, Aspe, para hacerse cargo de la cocina del Restaurante Castillo del Río. En 2002, junto a su hermano Teo, comienza un ilusionante proyecto, el Restaurante Lavid. Ocho años más tarde, el restaurante cambia de nombre, adoptando el de su jefe de cocina. Hoy, totalmente consolidado, Alfonso Mira nos ofrece día a día su magnífica cocina mediterránea, de temporada y llena de matices. En "Lo mejor de la gastronomía 2010", el restaurante obtiene el Premio "A la difusión de los vinos D.O. Alicante". En 2011, Alfonso queda finalista para los premios Plato10 y obtiene, con su tapa "Milhoja de pulpo gratinado con alioli" el premio a la Mejor Tapa Maridada en el "Concurso de Tapas, Salazones y Vinos de Alicante". Es además ponente en congresos gastronómicos: los más recientes Gastroalicante y Lo Mejor de la Gastronomía. En 2015 Alfonso Mira recibió el premio "Mejor Cocina Autóctona de la Provincia de Alicante" en los Premios Plato.

ANTONIO ARRABAL

LA JAMADA · BURGOS



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, Nestlé Culinary Cup Santo Domingo 2012, Creme Unilever 2012 y por supuesto el de mayor repercusión Top Chef España, donde fue segundo finalista en la primera edición. Actualmente regenta su nuevo restaurante La Jamada en Burgos.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

DAVID LÓPEZ

LOCAL DE ENSAYO · MURCIA



David López es actualmente cocinero y propietario del Restaurante Local de Ensayo, profesor del Grado de Gastronomía de la UCAM y colaborador de CCT. Su inquietud le ha llevado a trabajar en muchos restaurantes, de distintas zonas de España, a las órdenes de grandes cocineros tales como Ricardo Molty, Dani García, Pablo González y Vicente Patiño. Entre los años 2003 y 2005, fue copropietario del Restaurante Albahaka de Hellín y jefe de cocina del mítico restaurante de la capital murciana "La Gran Taberna", regentado por Antonio Rodríguez Campuzano, presidente de Eurotoques de la región de Murcia. Entre los años 2007 y 2010 ganó 4 premios consecutivos en los concursos Creajoven y Jecomur donde actualmente es miembro fijo del jurado. Su currículo se completa con su labor de ponente en varias jornadas y congresos de gastronomía y jornadas como Gastrotea.

AITOR MARTÍNEZ

CAN ROS RESTAURANTE · BURRIANA



Can Ros restaurante, solo tiene hasta el momento 5 años de historia, en la cual nació haciendo lo que sigue haciendo actualmente i de la mejor manera posible, arroces a fuego de leña de naranja de manera tradicional junto a otras ofertas gastronómicas con toques vanguardistas, pero sin grandes pretensiones, donde la organización Wikipaella ha sabido galardonar cada año por el esfuerzo y la realización de manera tradicional las paellas a leña.

Desde hace poco el jefe de cocina Aitor Martínez Ros empezó su afición por los concursos gastronómicos de España y decidió comenzar a participar en ellos, en algo menos de año y medio ha conseguido ser finalista en al menos 9 concursos nacionales, consiguiendo en algunos de ellos premios entre los tres primeros puestos y algún 1º premio.

Sabemos que no es una historia con grandes logros, pero es un comienzo e intentamos crecer de manera ascendente año a año hasta lograr los objetivos que deseamos y ansiamos obtener algún día.

RAFA CORDÓN

CASA DE COMIDAS GRAN CLAVEL · MADRID



Nacido en Madrid en 1981, Rafa Cordon ha estado entre fogones desde que nació, ya que sus padres tenían un restaurante familiar. Es en éste, donde dio sus primeros pasos como cocinero. Rafa realizó sus estudios en la Casa de Campo de Madrid para seguir formándose con varios cocineros de estrella Michelin: Casa Solla con Pepe Solla, La Broche con Sergi Arola, pasando a Gastro, de este mismo, en Lasarte con Martin Berasategui. Después de este aprendizaje en distintos lugares de España, continuó su trayectoria fuera de nuestras fronteras en N. York, (Momofuko, Koreano de 2

estrellas Michelin), Londres (Barrafina, 1 estrella Michelin), Francia haciendo stage en algún restaurante de estrella y trabajando para la Embajada Española en Chendu (China) para la cadena hotelera de gran lujo Sanguilá. Llega de nuevo a su ciudad para realizar la apertura del restaurante Al Trapo junto con el chef Paco Morales, etapa que duró 4 años.

Actualmente, Rafa Cordon se encuentra sumergido en uno de sus proyectos más personales basado en cocina tradicional madrileña que se puede disfrutar en Casa de Comidas Gran Clavel (Gran Vía 11).

CYNTHIA & YHOANA GAVILANES

CHOLA GASTRO · VALENCIA



La relación con la cocina de estas dos hermanas de origen ecuatoriano se remonta a la niñez, pues crecieron entre cazuelas y libros de recetas.

Formadas en España, han trabajado junto a Martin Berasategui, Pepa Romans o Sergio Torres, entre otros, y de su experiencia adquirieron disciplina, perfeccionismo, amor por el producto y respeto al entorno, características fundamentales de su cocina. Desde TClass (Villajoyosa) y La Renda (Jávea), donde ambas han ejercido como jefas de cocina, dan el salto e inician su proyecto más personal: Chola Gastro, marca con la que reivindican su origen, su cultura gastronómica, los sabores y aromas de su tierra natal y la autenticidad de la "fusión" como concepto, a través del coaching gastronómico y el asesoramiento personalizado.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

JENNY COLLADO & OSCAR GÓMEZ

RESTAURANTE EL CUP · ALICANTE



Jenny Collado Pérez, propietaria del restaurante, comenzó sus estudios en el CdT de Alicante y mientras estudiaba, los fines de semana realizaba las prácticas en el restaurante El Cup, después de haber estado en varios restaurantes como, Vinícolas, Martin Berasategui y una larga temporada en China, su destino vuelve al restaurante donde inició su sueño, esta vez para quedarse y empezar un nuevo proyecto.

Oscar Gómez Vizcaya, jefe de cocina, empezó su vocación desde muy niño, empezó su andadura en Londres. Cuando volvió continuó sus estudios en la Escuela de Hostelería de Santa Pola y finalmente empezó como jefe de cocina en el Restaurante El Cup, un espacio donde te sentirás como en casa con una cocina tradicional.



SERGIO SIERRA

EL PORTAL TABERNA & WINES · ALICANTE



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

JORGE MORENO

RESTAURANTE VORAZ · ALICANTE



Empezo mis estudios de cocina en 2005 en el CdT de Alicante. En 2006 colaboré por primera vez, en el Encuentro Gastronómico de la antigua 'LAVID' como ayudante de cocina. Todavía estaba en la escuela de hostelería. Comenzó a trabajar con Restaurante Alfonso Mira en varios eventos en Valencia y de ahí marchó a San Sebastián y poco después a Dénia con Quique Dacosta.

Tuvo un pequeño negocio con 20 años, que dejó para seguir aprendiendo y formándose. Tras un pequeño tiempo en Monastrell con Ricardo Moltó, marchó a Inglaterra a Marcus Wareing 2* Estrellas Michelin, donde adquirió conocimientos como pastelero. Tras pasar por La Ereta en Alicante donde estuvo un año volvió a marcharse a Barcelona a Tickets de los hermanos Adrià como jefe de partida. Desde hace 10 meses en Alicante trabaja en su proyecto personal Voraz.

ANTONIO JAVIER MARTÍNEZ

RESTAURANTE MOMENTS · ALICANTE



Natural de Agost. Nacido en el año 1983. Hijo de cocinero, desde pequeño aprendí la profesión y también ayudé a fomentar su vocación por los fogones y sobretodo por las brasas. En su inicio se formó en el CdT de Alicante como buen alicantino! Pasado un tiempo decidió viajar a Sudamérica; en concreto a Venezuela.

Allí trabajó durante más de 5 años para ampliar sus conocimientos de cocina siempre vinculados a parrillas abiertas de brasas. En estos momentos es jefe de cocina desde la apertura de Moments en Julio de 2015 .

LOS PROTAGONISTAS DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

TOMÁS LÓPEZ

RESTAURANTE MESTIZAJE · ELCHE



Nacido en Orihuela, Alicante, comenzó su formación gastronómica en la Escuela de Hostelería y Turismo de Murcia, mientras quedaba finalista en diversos concursos nacionales. Continúa su formación en el Restaurante La Cabaña (Murcia) de Pablo González con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, donde despiertan en él sus cualidades más creativas e innovadoras. Tras su paso por diversos Restaurantes como el Hotel Príncipe Felipe (Murcia), Estudio de Ana (Murcia) con un Sol Repsol y Domgim (Elche) donde en su primer año se alzó con cuatro premios a nivel provincial y fue premiado en diversos concursos de ámbito nacional.

Actualmente es director gastronómico y Propietario del Restaurante Mestizaje (Elche), regresa a la carga con una propuesta Gastronómica Ecléctica, Viajera, Cercana, Coherente, Atrevida, Elegante y Canalla, donde defiende la estupenda materia prima de nuestra provincia ante todo y la hace evolucionar con la esencia de la cocina más viajera, refinada y cosmopolita, "Nuestra Jungla Urbana de Sabores del Mundo".

En 2017 ha participado como concursante en TOP CHEF España de Antena 3 en su 4ª Temporada, pertenece a la organización internacional de cocineros Euro-Toques y ha sido Candidato a los "Premios Plato" a Mejor Cocinero 2017 de la provincia de Alicante, iniciativa impulsada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante.

GREGORY ROME

TAQUERIA CHILI-ROM · ALICANTE



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.

La nueva propuesta de Gregory Rome junto con Pamela Romero se llama Chili-Rom una taquería muy especial que podréis encontrar en Alicante.

JAVIER MUÑOZ

RESTAURANTE LA CARBONÁ · JEREZ DE LA FRONTERA · CÁDIZ



La Carboná se encuentra en un antiguo casco de bodega en centro de Jerez de la Frontera. Ofrece una gastronomía basada en el respeto por el producto, maridada con los Vinos del Marco de Jerez. Este restaurante jerezano evoca el ambiente romántico y clásico bodeguero, basta decir al respecto que se ubica en un casco de bodega construido en 1898, declarado edificio histórico, pasando a formar parte del patrimonio más puro de la ciudad.

Su cocina cobra vida para trabajar el producto que les llega a diario. Descaman pescados del atlántico, cuelgan carnes cántabras con tez dorada, recolectan aromáticas y hortalizas de la huerta y maridan con Jereces todos los sabores que su entorno le ofrece. Teniendo siempre platos fuera de carta, marcados por la temporada.

Javier Muñoz, Chef del Sherry, inspirado en el origen del sabor, recrea la esencia del Marco en su gastronomía. Apasionado por los matices de los vinos generosos elabora sus platos con ingredientes de medio mundo y aromas de Jerez.

FRAN MARTÍNEZ

RESTAURANTE MARALBA · ALMANSA · ALBACETE



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.

En este año 2018, Maralba es poseedor de 2 Estrellas Michelin y un Sol Repsol.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

MIRIAM DE ANDRÉS

RESTAURANTE LA SUCURSAL · VALENCIA



Miriam de Andrés, actualmente chef del restaurante La Sucursal. Ha heredado de su madre, Loles Salvador, el cariño por el producto de cercanía y su pasión por la cocina mediterránea.

Su cocina se inspira en la actualización del recetario tradicional valenciano, que aborda desde la sensibilidad y el dominio de las técnicas contemporáneas. Lidera un equipo joven y dinámico donde la creatividad resalta como uno de los aspectos más importantes de su trabajo.

Dos Soles Repsol y una Estrella Michelin avalan su dilatada trayectoria a pesar de su juventud.

JAIME UZ

RESTAURANTE ARBIDEL · RIBADESELLA · ASTURIAS



Los productos de la tierra son los verdaderos protagonistas de la cocina del chef Jaime Uz, que apuesta en su restaurante, Arbidel, por una dinámica carta basada en las sugerencias de mercado.

Así, busca huir de la rigidez y encontrar el producto con una calidad inmejorable. Uz ensalza como nadie los sabores de una tierra que alberga una inmensa riqueza (verduras de temporada, pescados de rula, carnes 100% asturianas...) para convertir la visita a su restaurante en una experiencia gastronómica inolvidable.

Arbidel es poseedor de 1 Estrella Michelin y un Sol Repsol.

RICARDO SOTRES

RESTAURANTE EL RETIRO · LLANES · ASTURIAS



En su restaurante El Retiro, Ricardo Sotres elabora una cocina de proximidad, "casi sin quererlo", que combina a la perfección recetas de alma tradicional con otras más creativas, interpretando gastronómicamente su región.

Esó sí, siempre con un importante factor común: el producto de primerísima calidad que obtiene de las huertas, ganaderías y mar más cercanos y que permite recuperar sabores de toda la vida, desnaturalizando al mínimo estas materias primas.

Ricardo es poseedor de 1 Estrella Michelin y un Sol Repsol.

NACHO SOLANA

RESTAURANTE SOLANA · AMPUERO · CANTABRIA



Ignacio es la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería desde 1938, con trece años ingresa en la Escuela de Hostelería de Laredo (Cantabria), una vez finalizado su ciclo formativo, con 18 años, empieza un recorrido por varios territorios del país, trabajando en restaurantes de renombre como Real Club Náutico de Laredo, Aldebarán en Badajoz, Túbal en Tafalla y Europa en Pamplona, adquiriendo conocimiento y experiencia que le forman para asumir la dirección del negocio familiar en 2004. Con 31 años logra la primera estrella Michelin, siendo uno de los 10 cocineros nacionales más jóvenes en conseguirla, en este recorrido obtiene bastantes premios y reconocimientos, algunos de los más importantes son, Premio Arco-atlántico 2014 al mejor cocinero del Cantábrico, Premio a la Mejor Croqueta del mundo 2017 en Madrid Fusión, un Sol en la Guía REPSOL. También es uno de los cocineros más abalados por la crítica especializada, es así, que ha realizado ponencias en varios de los congresos gastronómicos más importantes del mundo.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

NAZARIO CANO

RESTAURANTE EL RODAT · JÁVEA · ALICANTE



Nació en 1973 en Alicante, hijo y nieto de cocineros.

Sus comienzos fueron a la temprana edad de los 9 años en el Restaurante La Goleta.

Como maestros de sus comienzos fueron su padre y a los 15 años se fue al Delfín restaurante emblemático con 1 Estrella Michelin con Jose Manuel Varo.

A finales de los 80 principios de los 90 empieza un periplo de los grandes.

El Bodegón de Alejandro, Ramón Rotteta, Juan Mari Arzak, Naichel (Barcelona). Continuo con los grandes chef de Francia. Sigue en el restaurante Las Rejas de Manolo de la Ossa, El Bulli. La aventura de saber y conocer le lleva a tierras del Perú donde permanece durante 5 años. Regresó y hoy en día reside en el Hotel El Rodat de Xabia con una Estrella Michelin, con una propuesta personal y enfocada al mar.

YOLANDA LEÓN & JUANJO PÉREZ

RESTAURANTE COCINANDOS · LEÓN



Cocinandos nace de la mano de Juanjo y Yolanda, y de la idea de explotar la creatividad, basándonos en nuestros conocimientos del producto y de las técnicas culinarias. Nuestro proyecto es el de un equipo joven y dinámico con ganas de aportar nuestra visión de una actualizada cocina leonesa.

Como su nombre indica somos dos cocineros que hemos aprendido en algunos de los mejores restaurantes de España (Arzak, La Broche, El Echaurren, El Amparo, Casa Marcelo etc).

Cocinandos es un restaurante gastronómico pequeño, funcional, vanguardista en que los fogones funcionan a cuatro manos, la de la pareja Juanjo y Yolanda. Es una mezcla de sofisticación y rusticidad, con un toque minimalista tanto en lo culinario como en la decoración, donde incluso los uniformes o el diseño gráfico, evidencian un sentimiento estético difícil de definir, entre monástico y poético, con cierta inspiración japonesa.

En Cocinandos podemos disfrutar de una cocina absolutamente moderna pero que toma como punto de partida el sabor tradicional, de una actualidad casi rabiosa pero sin concesiones estéticas, técnicas ni formales por el solo hecho de estar "en la moda".

RAFA SOLER

RESTAURANTE AUDREY'S · CALPE · ALICANTE



Nacido en Valencia en diciembre de 1979, Rafa empieza trabajando de camarero en el restaurante familiar, pronto se da cuenta de que la cocina es su pasión y con 17 años se apunta al CdT de Denia. Su fuerte personalidad, le hace irse a Lasarte con Martín Berasategui, después a Barcelona al Drolma de Fermi Puig y acaba en París con Joel Robuchon el chef con más estrellas Michelin del mundo. Vuelve a trabajar al restaurante familiar al que logra incluir en solo 2 años entre los mejores de la Comunidad Valenciana.

En 2010 su mujer le hace un gran regalo y le monta un pequeño restaurante llamado Joel Bistrónico en honor a su hijo en el que consigue muchísimos elogios y premios. Restaurante Revelación de la CV - Cocinero Revelación de la CV - Mejor barra de tapas de España en el congreso lomejordelagastronomia Es pionero en montar un restaurante oculto llamado Aticcook Joel. Ya en 2014, Giorgio Ascolese y la gran cadena hotelera AR hoteles de Calpe le ficha para montar el que ahora es su gran proyecto y realidad; el restaurante Audreys by Rafa Soler. En solo 3 años es dueño de 1 Estrella Michelin y mejor restaurante de lujo de Europa de hotel.

MIGUEL NAVARRO

RESTAURANTE ES FUM · PALMA DE MALLORCA



Miguel Navarro comienza su andadura profesional a los 16 años como aprendiz en el restaurante familiar en isla canaria de La Gomera. Luego cursa sus estudios de hostelería en Tenerife, donde trabaja en diversos establecimientos hoteleros de la isla. En el año 2000 realiza sus primeras prácticas en el Restaurante Martín Berasategui*** en el País Vasco y en 2005 se incorpora al Hotel Ritz-Carlton Abama, donde forma parte del equipo que, bajo la dirección de Martín Berasategui, logra la primera estrella Michelin para su restaurante MB.

En 2010 marcha a Alemania para trabajar con el chef Sven Everfeld, en el Restaurante Aqua con tres estrellas Michelin, en el Hotel Ritz-Carlton Wolfsburg. Ha realizado periodos de aprendizaje en los restaurantes Piazza Duomo*** en Italia, Azurmendi*** en Bilbao o en el Celler de Can Roca*** en Girona.

Durante tres años formó parte del equipo de Martín Berasategui en Barcelona, ejerciendo de Segundo Jefe de Cocina de Paolo Casagrande en el Restaurante Lasarte, galardonado en 2016 con tres estrellas Michelin. Desde 2017 es el chef titular de La Cocina del Restaurante Es Fum*, situado en el Hotel St. Regis Mardavall, Mallorca.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

NANÍN PÉREZ

RESTAURANTE MURRI · ALICANTE



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.

En Enero de 2018 recibe el premio de Cocinero Revelación 2018 en la XVI edición del congreso Reale Seguros Madrid Fusión.

RODRIGO DE LA CALLE

EL INVERNADERO · MADRID



Es en el año 1994 donde comienza su formación gastronómica en la escuela de hostelería de Aranjuez. Tras obtener su titulación pasó por las cocinas de restaurantes como Lhardy, Goizeko Kabi, Romesco o Lur Maitea. En el año 2000 se traslada a Elche donde comienza a trabajar en los fogones del Hotel Huerto del Cura y logra establecerse como chef ejecutivo. Allí conoce al botánico Santiago Orts y su cocina da un giro de 180 grados. Ambos crean el concepto "Gastrobotánica". En 2003 su destino le lleva hasta Mugaritz de Andoni Luis Aduriz y en 2005 después de pasar por Quique Dacosta, culminó su formación junto al gran maestro Martín Berasategui en Lasarte, al que Rodrigo considera su maestro y mentor. La influencia de Berasategui aún hoy puede apreciarse en sus platos. En 2007 Rodrigo se instaló en Aranjuez y abrió su propio Restaurante. En 2011, el 24 de noviembre de este año recibe su primera estrella Michelin. Este mismo año le conceden el segundo Sol de la guía Repsol. Crea el concepto "Revolución Verde" elaborando su menú más radical y en 2015 colabora activamente como asesor del prestigioso cocinero francés Joël Robuchon, en sus laboratorios de París. Durante la primavera inaugura su restaurante El Invernadero y en 2016, apenas un año después recibe su primera Estrella Michelin y su primer Sol en la Guía Repsol.

PEDRO RUIZ

RESTAURANTE AMBIVIVUM & PAGO DE CARRAOVEJAS



José María Ruiz inicia su relación con la gastronomía y los vinos en los años sesenta destacando ya en 1972 por representar a España en el primer concurso mundial de sumilleres. En 1982 abre el Restaurante José María en Segovia, el deseo de tener su propio vino, le lleva a fundar en 1987 Pago de Carraovejas en Peñafiel.

Experiencias de enoturismo que ahora se ven reforzadas con la última apuesta de la familia Ruiz-Aragoneses, la apertura del Restaurante Ambivivum, una oferta diferente e innovadora forjada en los valores por los que son reconocidos: el máximo cuidado a todos los detalles, a los procesos de calidad y a la atención al cliente.

35 años después, Ambivivum, el restaurante de Pago de Carraovejas abre sus puertas con esa misma ilusión que inspirara a José María Ruiz y que su hijo, Pedro Ruiz Aragoneses perpetúa en la dirección, premiado en varias ocasiones por su gestión y con una gran proyección de futuro por su inquietud por seguir innovando.

MANUEL PEREA

RESTAURANTE LOS MELLIZOS · BENALMÁDENA · MÁLAGA



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 Carihueta. 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.

LOS PROTAGONISTAS DEL XVII 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 y posteriormente el de Sumiller por la Escuela de Oficial de Catas y Análisis Sensorial de la Poviancia 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 por Gastrouniversia y el de sumiller por la escuela oficial de catas y análisis sensorial de la provincia de Alicante.

Restaurante Antonio abrió sus puertas en 1981 por Antonio Mota Pacheco. Tras varias ampliaciones construyeron un hotel anexo. En la actualidad, los hermanos Mota, Carlos, Juan Antonio y Alejandro. El restaurante fue completamente renovado en 2017.

Cuenta con zona de tapeo, dos salones con vistas al mar y a la playa. Su cocina es una cocina de productos de primera calidad, un gran restaurante para comer pescados de roca, mariscos del Estrecho y como no, atún rojo de almadraba. Antonio es una de las catedrales del atún de la provincia de Cádiz, situado en Zahara se dice que en el plato el mar se "come".

**ANTONIO**
ZAHARA



QUIENES SOMOS

MAKRO España forma parte del grupo METRO con más de 700 centros atendiendo a clientes hosteleros con presencia en 25 países. METRO es la mayor empresa mundial en ventas al por mayor y la 3ª en distribución.

Desde el año 2009, MAKRO pone a disposición de los clientes su División Exclusiva de Distribución a la Hostelería puerta a puerta.



SIEMPRE CONTIGO

Estamos presentes en toda España a través de nuestro servicio de distribución a Hostelería con presencia física en 26 ciudades con 37 centros abiertos a profesionales.

EXPERIENCIA

Más de 45 años de experiencia atendiendo a 230.000 clientes de hostelería con productos, formatos y servicios pensados y desarrollados siempre con nuestros clientes.



 Centro MAKRO

 Plataforma de Distribución



37 CENTROS Y 2 PLATAFORMAS DE DISTRIBUCIÓN A TU DISPOSICIÓN.

Busca la dirección y horarios de tu centro MAKRO más cercano.

www.makro.es



DIVISIÓN

makro

DISTRIBUCIÓN
A HOSTELERÍA

HOTELES

365 días entregando soluciones

PROVEEDORES DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

ALIMENTACIÓN VIRGEN DE LAS NIEVES

ANFORAE VINOS

ÁNGEL LINARES MONTALBAN

BARBERÁ Y SAGALES, SL

BARDISA Y CIA, SL

BODEGAS BAIGORRI

BODEGAS BARBADILLO

BODEGAS MUGA

BODEGAS LLOPART

BODEGAS BOCOPA

BODEGAS ENRIQUE MENDOZA

BODEGAS FELIPE GUTIÉRREZ DE LA
VEGA

BODEGAS DOMINIO DEL UROGALLO

BODEGAS RUIZ, S.A.

GRUPO MG WINES

BODEGAS VINESSENS

BODEGAS VINS DEL COMTAT

BODEGAS EGUREN UGARTE

BODEGAS MONOVAR

BODEGAS RAVENTOS I BLANC

BODEGAS PAGO DE CARRAOVEJAS

BODEGAS PRIVILEGIO DEL CONDADO

BODEGAS DEL ROSARIO

BODEGAS CASA DE LA HERMITA

BODEGAS VOLVER

CAFES BRASILIA

CARLOS SAN ROQUE PÉREZ

CARNICAS CAMPANILLA S.L.

CARNICAS MATÍAS

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

COVAP

CUBITOS BUMAR, SL

DESTILERÍAS DEL MONFORTE DEL CID

DISTRIBUCIONES GEA S.L.

DISTRIBUCIONES GUILLEN S.L.

DISTRIBUCIONES CERESA

DISTRIBUCIONES VALERO

DOMTI

HECOMED

ELECTROONDON

EMBUTIDOS ESPINOSA

EXCLUSIVAS URIARTE S.L.

FLAIR CLUB

FOODHUNTER

FRIGORÍFICOS MORALES

FRIO CASCALES S.L.

FRIPOZO S.L.

FRUTAS VALERO

FURGONETAS DEMETRIO S.L.

GARCIMAR

GASTROEQUIPA

GENERAL DE SUMINISTROS LEOPOLDO

GRUPO NAVAZOS

GUILLERMO MORENO GONZÁLEZ

GUZMAN GASTRONOMIA S.L.

GRUPO SELLES PEREZ

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 ILCITANA DEL FRÍO

LUCEROS

LUGA SABORES

MARTIKO

MAKRO

NICOLÁS Y VALERO

NOVELDA DIGITAL

PANADERÍA CARASA

PANADERÍA COLERO S.L.

PASTELERÍA TALLÓN S.L.

PASTOR Y GONZÁLEZ ARQUITECTOS

PÉREZ PAYA CARPINTERÍA

PROCONSI

QUESOS CANTÓ

RADIO ASPE

RAÚL ASENCIO PASTOR

RUBÉN ÁLVAREZ 33/35STUDIO

SABORES ESPECIALES JORGE S.L.

SÁNCHEZ TUDERO

SERGIO MIGUEL DEL SOCORRO

TALLERES VALERO

UVAS Y VINOS CURII

VINESSENS

VINOS JORGE ORDOÑEZ Y CIA



**ROYAL
BLISS**®
PREMIUM
Inspiration



PATROCINADORES DEL XVII ENCUENTRO GASTRONÓMICO



Patrocinador Oficial:



COLABORADORES



Que con Paellero se cocinan
las mejores paellas, es algo
que saben bien más
de un millón de españoles.

Paellero garantiza el éxito
de tus arroces
con su cuidada selección
de especias; entre las que
destaca el azafrán.
Un pequeño gran secreto
envasado por Carmencita

El único secreto de la paella



PLATOS Y TAPAS

Berberechos con mantequilla de coco, torreznos ibéricos y nibs de cacao
(*Cynthia & Yhoana Gavilanes · Chola Gastro*)

Aguachile de manzana verde con gamba blanca, corvina y aguacate asado (*Antonio Arrabal · La Jamada*)
Ostra/Turrón/Chufa/Citricos/Maiz (*Tomás López · Restaurante Mestizaje*)

Taco de atún en escabeche con algas y amontillado (*Sergio Sierra · El Portal Taberna & Wines*)
Bacalao confitado con bollitori (*Jenny Collado & Oscar Gómez · El Cup*)

Salteados de alcachofas con vino de Jerez, longuerones y jamón ibérico
(*Rafa Cordón · Casa de Comidas Gran Clavel*)

Gamba asada ahumada, huevo frito y jugo de pollo acevichado (*Jorge Moreno · Voraz*)
Langostino wonton sobre guiso de ñora y tubérculos (*Aitor Martinez · Can Ros Restaurante*)

Pechuga de codorniz a la brasa (*Antonio J. Martínez · Moments*)

Gazpachos Galianos con caza, setas y trufa fresca (*David López · Local de Ensayo*)

POSTRES

Citricos Valencianos (Alfonso Mira · Restaurante Alfonso Mira)

Tako dulce-chilanga (Gregory Rome · Chili-Rom)

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Salino (Malvasia), Bodegas Vinessens D.O. Alicante

Espumoso Raventós i Blanc De Nit (Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Monastrell) Bod. Raventós i Blanc, Conca del Rio Anoia

Tinto Viña Ulises (Monastrell, Shiraz y Giró) Bod. Felipe Gutiérrez de la Vega Alicante

Manzanilla Solear (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo D.O.P. Santlúcar de Barrameda

Blanco crianza Essens (Chardonnay) Bod. Vinessens D.O.Alicante

Tinto Finca Selles Ecológico (Garnacha Tintorera) Grupo Selles Pérez D.O. Almansa

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

Tinto dulce Casa de la Ermita (Monastrell) Bod. Y Viñedos Casa de la Ermita, D.O. Jumilla

ANTONIO ARRABAL



LA JAMADA
BURGOS

AITOR MARTINEZ



CAN ROS RESTAURANTE
BURRIANA · CASTELLON

DAVID LÓPEZ



LOCAL DE ENSAYO
PUENTE TOCINOS · MURCIA

RAFA CORDÓN



CASA DE COMIDAS
GRAN CLAVEL
MADRID

CYNTHIA GAVILANES



CHOLA GASTRO
VALENCIA

YHOANA GAVILANES



CHOLA GASTRO
VALENCIA

JENNY COLLADO



RESTAURANTE EL CUP
ALICANTE

OSCAR GÓMEZ



RESTAURANTE EL CUP
ALICANTE

SERGIO SIERRA



EL PORTAL TABERNA & WINES
ALICANTE

JORGE MORENO



VORAZ
ALICANTE

ANTONIO J. MARTÍNEZ



MOMENTS
ALICANTE

ALFONSO MIRA



ALFONSO MIRA
ASPE · ALICANTE

TOMÁS LÓPEZ



RESTAURANTE MESTIZAJE
ELCHE

GREGORY ROME



TAQUERÍA CHILI-ROM
ALICANTE



XVII ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

45 €

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

IVA INCLUIDO



AL FINALIZAR LA CENA
MONÓLOGO POR ANGELITO 'EL LARGO'



No puedes perderte los tardeos en el XVII EGAM, actuación en directo del grupo *Super Hits y DJ: Música de los 80*. No puedes perderte la fiesta a partir de las 18:00 h.

la
despensa
de Andrés

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (show cooking)
Mesa temática de quesos internacionales por La Despensa de Andrés
Degustación de salazones Ricardo Fuentes
Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero
Degustación de cervezas alicantinas artesanas El Postiguet

SNACKS

Corteza de tinta, sardina ahumada y tomate seco
Buñuelo de bacalao y pimiento
Cilindro de tomate, vieira y huevas

PLATOS

Erizo de mar, cítricos y royal de piñones
Gamba en texturas
Merluza de pincho, espardeña, tirabeques, berberechos y crema de espárragos
Papada maíz y quinoa
Arroz con albóndigas de caza y trufa
Costilla a baja temperatura y rústida a la brasa con cebolletas y nabo

PREPOSTRE

Frutos rojos en texturas

POSTRE

Café, avellana y chocolate

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco UBE Miraflores (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo V.T. Cádiz
Espumoso Raventós i Blanc De Nit (Macabeo, Parellada Xarel·lo, Monastrell) Bod. Raventós i Blanc, Conca del Rio Anoa
Blanco Baigorri F.B. (Viura, Malvasia) Bodegas Baigorri D.O. Ca. Rioja
Tinto crianza Sein (Monastrell, Shiraz) Bodegas Vinessens D.O.P. Alicante
Tinto Las Quebradas (Monastrell) Bodegas Enrique Mendoza D.O. Alicante
Tinto dulce Las Reñas (Monastrell) Bodegas del Rosario D.O. Bullas

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

APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (show cooking)
- Degustación de embutidos secos de la zona
- Jamón ibérico ALYCER al corte
- Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero
- Degustación de cervezas alicantinas artesanas El Postiguet

PLATOS

- Quisquillas, escabeche de Yema y albahaca
- Langostinos de Sanlúcar, veluté de palo cortado, papada y alcachofas
- Huevo escalfado, hojaldre y foie
- Corvina, sopa de tomate, hierbabuena y vinagreta de ajo negro
- Entraña, parmentier, trufa negra y mole de P.X.
- Lasaña de retinto y manitas glaseada con Oloroso

POSTRE

- Sopa de chocolate blanco, AOVE de té matcha, bombón de mango y granizado de Amontillado

BODEGA Y MARIDAJE

- Blanco Ojo de Gallo (Palomino Fino) Bodegas José Estevez D.O. Jerez
- Amontillado Príncipe Barbadillo (Palomino Fino) Bod. Barbadillo D.O. Jerez
- Cerveza Artesana, Triam XIV Obertura Alicante
- Espumoso Raventós i Blanc De La Finca (Macabeo, Parellada, Xarel-lo)
- Bod. Raventós i Blanc Conca del Rio Anoia
- Vino tinto Rojo y Negro (Garnacha) Felipe Gutiérrez de la Vega
- Medium San Rafael (Oloroso, Pedro Ximenez) D.O. Jerez Bodegas Barbadillo

JAVIER MUÑOZ



RESTAURANTE LA CARBONÁ
JEREZ DE LA FRONTERA · CÁDIZ



No puedes perderte los tardeos en el XVII EGAM, espectáculo a cargo de la *Escuela de Danza Jessica Fabra* y actuación en directo de *Torresanto*. No puedes perderte la fiesta a partir de las 18:00 h.

49,90 €

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

FRAN MARTINEZ

RESTAURANTE MARALBA
ALMANSA · ALBACETE

MIRIAM DE ANDRÉS

RESTAURANTE LA SUCURSA
VALENCIA

JAIME UZ

RESTAURANTE ARBIDEL
RIBADESELLA · ASTURIAS

ALFONSO MIRA

ALFONSO MIRA
ASPE · ALICANTE

RICARDO SOTRES

RESTAURANTE EL RETIRO
LLANES · ASTURIAS

NACHO SOLANA

RESTAURANTE SOLANA
AMPUERO · CANTABRIA

NAZARIO CANO

RESTAURANTE EL RODAT
JAVEA · ALICANTE

NANIN PÉREZ

RESTAURANTE MURRI
ALICANTEYOLANDA LEÓN &
JUANJO PÉREZRESTAURANTE COCINANDOS
LEÓN

RAFA SOLER

RESTAURANTE AUDREY'S
CALPE · ALICANTE

MIGUEL NAVARRO

RESTAURANTE ES FUM
PALMA DE MALLORCA

RODRIGO DE LA CALLE

EL INVERNADERO
MADRID

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (show cooking)
Jamón ibérico COVAP al corte
Degustación de cervezas alicantinas artesanas El Postiguete

PLATOS

Pescadilla con encurtidos en su pil pil de sus cabezas (*Nazario Cano*)
Ventresca de atún de Balfegó, yemas de erizos y jugo de tomate amarillo (*Miriam de Andrés*)
Anguila ahumada y trufa, coliflor y ajonegro a modo de ajoblanco (*Jaime Uz*)
Royal de foie, café y avellana (*Miguel Navarro*)
Alcachofa con jugo de alcachofa a la brasa y ravioli con yema de huevo (*Fran Martínez*)
Salmonete, caldito de pescadores y piparra (*Rafa Soler*)
Cocido Montañés "la adaptación del Emblema de Cantabria" (*Nacho Solana*)
Gazpachos Aspenses en tres pasos (*Alfonso Mira*)
Guiso de oreja astur celta con carabineros en dos servicios (*Ricardo Sotres*)
Canelones de cecina de chivo, su bechamel espumosa y trufa de invierno (*Yolanda León y Juanjo Pérez*)
Sopa de apio, pepino, menta y manzana granizada (*Rodrigo de la Calle*)
Escalibada con crumble haba tonka azafrán y cantueso (*Nanin Pérez*)

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Curii Trepadell (Trepadell) Curii Uvas y Vinos Alicante
Manzanilla Pasada La Pastora (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo Sanlúcar de Barrameda
Blanco espumoso Colet Navazos Extra Brut (Xarel·lo) Grupo Navazos Penedés
Blanco Ziiiken Rausch Kabinett 2016 Riesling Geltz Ziiiken VDP Mosel Saar Ruwer
Cream de Juan Piñero (Oloroso, Pedro Ximenez) Bodegas Juan Piñero D.O. Jerez
Blanco La Viña de Martin Escolma 2013 (Albariño, Txeidura, Torrontes, Lado) Luis Anxo Rodriguez Vazquez D.O.P. Ribeiro
Blanco Viña Gravonia 2007 (Viura) Bodegas López de Heredia D.O. Ca Rioja
Tinto Curii Giro 2014 (Giró) Curii Uvas y Vinos Alicante
Tinto Dominio del Urugallo La Zorrina 2012 (Carrasquin) Dominio del Urogallo Asturias
Valtuille Villegas 2012 (Mencia) Bodegas y Viñedos Castro Ventosa D.O Bierzo
Blanco dulce Sitta Pereiras (Albariño) Bodegas Attis Val do Salnés
Fondillón MG Wines (Monastrell) Grupo MG Wines Alicante

ALFONSO MIRA
EXPERIENCEXVII ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

120 €

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

APERITIVOS DE BIENVENIDA

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

Mesa temática de quesos internacionales por La Despensa de Andrés

Degustación de Salazones Ricardo Fuentes

Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero

Degustación de vermut artesano Alicante Puig Campana

DEGUSTACIONES

Sardina, fresa y regaliz

Ajoblanco con inflorescencias

ENTRANTES

Sopa castellana

Boloñesa de corzo

PESCADO

Trucha ahumada con remolacha y naranja

CARNE

Jarrete de lechazo con ensalada de pimientos

PREPOSTRE

Naranja, laurel y aove

POSTRE

Tarta de manzana

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco Quintaluna 2016 (Verdejo) Vides y Vinos Ossian. Castilla y León

Blanco Verdling Trocken 2015 (Verdejo) Vides y Vinos Ossian. Castilla y León

Blanco Ossian 2015 (Verdejo) Vides y Vinos Ossian. Castilla y León

Tinto Pago de Carraovejas 2015 (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Bodegas Pago de Carraovejas D.O. Ribera de Duero

Tinto Añejon 2009 (Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot)

Bodegas Pago de Carraovejas D.O. Ribera de Duero

Blanco dulce Verdling 2015 (Verdejo) Vides y Vinos Ossian. Castilla y León



PEDRO RUIZ

RESTAURANTE AMBIVIUM
PAGO DE CARRAOVEJAS
PENAFIEL - VALLADOLID

AMBIVIUM
PAGO DE CARRAOVEJAS
FINCA Y BODEGA



54,90 €

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



JOSE PASQUAL MONTES



LOS MELLIZOS SAINT TROPEZ BENALMADENA COSTA

MANUEL PERA



LOS MELLIZOS BENALMADENA ARROYO DE LA MIEL BENALMADENA

No puedes perderte los tardeos en el XVII ECAM, espectáculo de flamenco con actuación en directo de Fefa Gómez.
No puedes perderte la fiesta a partir de las 18:00 h

APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (show cooking)
- Espeto de sardinas de Málaga
- Bolos y concha fina
- Adobo
- Pulpo a la malagueña

ENTRADAS EN MESA

- Gamba blanca hervida
- Boquerones victorianos
- Coquinas
- Ensalada de pimientos

PLATO PRINCIPAL

- Rodaballo a la brasa

POSTRE

- Pionono, turrón y chocolate

BODEGA Y MARIDAJE

- Blanco Tarima (Macabeo, Merseguera y Moscatel) Bodegas Volver D.O.P. Alicante
- Blanco crianza Tarima Hill (Chardonnay y Merseguera) Bodegas Volver D.O.P. Alicante
- Blanco espumoso Llopart Imperial Gran Reserva Brut (Xarel-lo, Macabeo y Parellada)
- Cavas Llopart D.O. Cava
- Tinto crianza Tarima Hill (Monastrell) Bodegas Volver D.O.P. Alicante
- Blanco dulce Misterio (Zalema) Bod. Privilegio del Condado D.O. Condado de Huelva

56,50 € EL PRECIO INCLUYE COCKTAIL DE BIENVENIDA, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANIS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDIA, DULCES DE PABLO GARRIGOS, CAFE BRASILIA Y NESPRESSO. IVA INCLUIDO

APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (show cooking)
- Tortillitas de camarones
- Jamón ibérico ALYCER al corte
- Romanitas de cigalas de tempura con salsa de ajo negro
- Venenciador de Manzanilla Solear de Sanlúcar de Barrameda
- Degustación de sidra Ladrón de Manzanas

PRIMER PLATO

- Atún mechado en aceite de oliva (Morrillo)
- Atún de ijar (Ventresca)

SEGUNDO PLATO

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

TERCER PLATO

- Latapatún - Primer premio IV Ruta del Atún de Zahara de los Atunes (Ventresca)

CUARTO PLATO

- Atún en escabeche (Tarantelo)

QUINTO PLATO

- Atún en tomate (Solomillo)

SEXTO PLATO

- Mignon de atún en salsa diabla (Contramormo)

POSTRE

- Buñuelo de chocolate con naranja y menta

BODEGA Y MARIDAJE

- Manzanilla Pasada Solear (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo D.O.P. Sanlúcar de Barrameda
- Barbadillo Blanco de blancos (Sauvignon Blanc, Verdejo, Moscato) Bodegas Barbadillo Vino de la Tierra Cádiz
- Blanco Espumoso Beta Sur Brut Nature (Palomino y Chardonnay) Bodegas Barbadillo Vino de la Tierra Cádiz
- Tinto crianza Finca Moncloa (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdó, Merlot)
- Bodegas González Byass, Vino de la Tierra Cádiz
- Blanco dulce La Marina Enrique Mendoza (Moscatel de Alejandria) Bod. Enrique Mendoza D.O. Alicante

ANTONIO
ZAHARA



59,90 €

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



ALFONSO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE - ALICANTE

TEO MIRA



RESTAURANTE
ALFONSO MIRA
ASPE - ALICANTE



No puedes perderte los tardeos en el XVII EGAM, espectáculo amenizado por *Filiú & Cia y Dj*.
No puedes perderte la fiesta a partir de las 18:00 h.

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Arroz con conejo y caracoles al sarmiento por Alfonso Mira (show cooking)
Chistorra de Txogitxu
Pulpo a la brasa
Degustación de tomates, guisantes y habas tiernas por Frutas y Verduras Valero
Degustación de vermut artesano alicantino Puig Campana

ENTRANTES EN MESA

Jamón y lomo ibérico con queso curado
Anchoas 00
Salmón, tomate, cebolla y huevo
Bacalao Club Ranero
Pan de Masa Madre Centenario de Panadería Carasa al horno de leña

PLATO PRINCIPAL

Chuletón de vaca Txogitxu con pimiento confitado

POSTRE

Milhoja caramelizada con crema, tofe y frambuesa

BODEGA Y MARIDAJE

Blanco F.B. Martin Cendoya (Malvasia) D.O.C. Bod. Eguren Ugarte Rioja
Tinto crianza Muga (Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo) D.O.C. Bod. Muga Rioja
Tinto crianza Martin Cendoya (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) D.O.C. Bod. Eguren Ugarte Rioja
Blanco dulce Laudum (Moscatel) Bodegas Bocopa D.O.P. Alicante

64,90 €

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

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XVII 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

