

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIX ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA

EN ASPE
DEL 6 AL 10
DE MARZO

BURGOS

14 MARZO

CÁDIZ

24 ABRIL

LEÓN

11 JULIO

13

16

Aspe
Alicante

Burgos

Cádiz

León

ÍNDICE

PRÓLOGO
D. JOSE MARÍA RUIZ

2

LOS NUEVOS
EGAM

3

MAESTRO ARROCERO
"REYNO DE NAVARRA"

6

13 
16 
PROTAGONISTAS

21 COCINEROS
13 ESTRELLAS MICHELÍN
16 SOLES REPSOL

9

JORNADAS
EN ASPE

18

JORNADAS
BURGOS
CÁDIZ
LEÓN

23



D. Jose María Ruiz Benito

Son ya muchos años navegando en esta apasionante profesión de la hostelería. Muchos años sufriendola y disfrutándola, pero sobre todo disfrutándola con muchas satisfacciones personales.

Tengo el honor de haber participado en varias jornadas y eventos gastronómicos con la familia 'Alfonso Mira', por ese motivo, quiero aprovechar la oportunidad, con este prólogo para el 'XIX encuentro gastronómico 2020' y felicitar rotundamente a esta querida familia hostelera. Son muchos los valores que ellos atesoran. Son emprendedores, ponen pasión en todo lo que hacen, no escatiman en esfuerzos en su trabajo, tienen compromiso y honestidad, entre otros.

Ellos, los 'Alfonso Mira' en estos 19 años de encuentros y jornadas de gastronomía y culto a la mesa, es de rigor reseñar que por sus fogones han pasado lo más aclamado de las cocinas más prestigiosas, desde las vanguardistas hasta los clásicos más respetados.

Ellos han viajado por el mundo para elaborar in situ y poner en valor su cocina, su paella Aspense con sus productos alimentarios de las denominaciones de

origen. Sus experiencias, sus amplios conocimientos y su buen hacer les concede credibilidad para ser defensores de la cocina de producto con sensibilidad para afrontar preocupaciones de la actualidad como el cambio climático o la colaboración para la recuperación de las zonas rurales, creando empleo y atrayendo turismo gourmet.

Por todo esto, son un ejemplo de que las empresas son parte de nuestro cerebro, de nuestro saber hacer y aún más importante son también producto de nuestro corazón y sensibilidad.

José María Ruiz Benito
Presidente Grupo José María
Premio Nacional de Restauración 2018

LOS NUEVOS EGAM



Burgos. Aranda de Duero.
Bodega Finca Torremilano.

Desde sus inicios, los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira se han caracterizado por el inconformismo, la constante innovación y la búsqueda de la excelencia. Año tras año, este bonito proyecto que nació con la firme y noble vocación de ofrecer a nuestros clientes y amigos la mejor gastronomía de este país, sin moverse de una mesa de nuestro restaurante, ha ido creciendo hasta superar la mayoría de edad y se han convertido en un referente, no solo en la provincia, sino también a nivel nacional.

En cada edición, desde que comenzamos allá por el año 2001, hemos superado la anterior en cuanto a calidad de la propuesta, cantidad

de cocineros, de productos, de platos, de vinos, de estrellas Michelin. Por estos encuentros han pasado a día de hoy casi 300 cocineros que se desplazaron hasta Aspe para ofrecernos lo mejor de su cocina, de su tierra y de sí mismos, con los productos típicos de su zona de origen, unos con su propuesta de cocina tradicional y otros con sus platos más vanguardistas. Hoy, orgullosos de lo conseguido, pero con la humildad que nos inculcaron nuestros mayores, podemos decir que en estos encuentros han estado representadas todas comunidades autónomas patrias y, por tanto, la Gastronomía Española. Llegados a este punto, y en la antesala de cumplir veinte

años, nos preguntamos, ¿Y ahora qué? ¿Qué podemos hacer para superarnos? ¿Qué nuevo reto nos vamos a marcar para el futuro? Tras reflexionar y analizar la trayectoria que llevamos con este proyecto la respuesta se dio de forma natural. Si hasta ahora habíamos acercado lo mejor de cada zona de España hasta Aspe, había llegado la hora de acercar lo mejor de nuestra provincia y de nuestro pueblo a otros lugares de nuestro país. Este año, por primera vez en su historia tres de las ocho jornadas, que desde hace más de una década vienen celebrándose dentro del marco de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira, ocurrirán fuera de Aspe. En esta



Antonio Arrabal con los hermanos Mira Bejerano

LOS NUEVOS EGAM

edición viajaremos a tres lugares emblemáticos de la geografía española para reencontrarnos con grandes amigos como son Antonio Arrabal, en La Bodega Finca Torremilanos de Aranda de Duero, Burgos, Javier Muñoz, el Chef del Sherry, en el Restaurante La Carboná de Jerez de la Frontera, Cádiz, y el inimitable Prada de Prada a Tope en el Palacio de Canedo, en pleno corazón de El Bierzo, en León. Todo el

Cádiz. Jerez de La Frontera. La Carboná.

equipo de Alfonso Mira nos desplazaremos a estas ciudades llevando con nosotros lo mejor de nuestra provincia, nuestros salazones, nuestros productos con DO e IGP, nuestra manera de entender la gastronomía y nuestro buque insignia, la paella de arroz aspense con conejo y caracoles al sarmiento que elaboraremos frente a todos los asistentes al evento.

¿Quieres acompañarnos en la nueva aventura

que iniciamos este año? Consulta las páginas de las jornadas sexta, séptima y octava en este catálogo para informarte de todo lo que hemos preparado para que puedas vivir esta maravillosa experiencia, viajando con nosotros a Burgos, Cádiz o León. Este año los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira te llevan "más lejos que nunca".

León. Cacabelos El Bierzo. Palacio de Canedo.



Javier Muñoz con los hermanos Mira Bejerano en Aspe



Teo y Alfonso Mira en el Bierzo con Prada.

**ROYAL
BLISS[®]**
PREMIUM
Inspiration



Cuando pensamos en Navarra todos imaginamos bosques y prados verdes, pero hay una población, Arguedas, que es la puerta de Las Bardenas, el desierto situado más al norte de Europa, un paisaje que se asemeja mucho al alicantino y en el que conejos y caracoles son parte de su fauna y de los platos que desde hace siglos elaboran los agricultores y los pastores del lugar. Allí, justo en el linde de la zona esteparia, a muy poca distancia del río Ebro, se encuentran los arrozales donde se cultiva uno de los mejores arroces ecológicos de España.

El pasado 21 de septiembre, y con motivo de la sexta edición del Día del Arroz de Arguedas, fuimos invitados para recibir el primer premio "Arrocero del Reyno de Navarra", un galardón que reconoce a figuras del ámbito nacional que destaquen cocinando este popular cereal y que nos fue entregado por Nicolás Ramírez, chef del restaurante Túbal, todo un referente de la gastronomía navarra. Para todo el equipo que formamos Alfonso Mira este tipo de reconocimientos nos impulsan a seguir adelante y suponen

todo un honor y un premio al esfuerzo realizado.

Al acto asistieron personalidades institucionales, grandes cocineros y personas relevantes en el ámbito gastronómico de Navarra, como el ya mencionado Nicolás Ramírez, el tudelano Luis Salcedo, del restaurante Remigio, premiado este año por la Academia de la Gastronomía y Maestro Verdulero que preparará un menú degustación con las famosas verduras navarras, el cocinero David Yarnoz, que este año ha conseguido su segunda estrella Michelin o la comunicadora gastronómica Cristina Martínez, más conocida como Garbancita.

Como broche de oro de la jornada, y tras visitar el desierto de las Bardenas y los arrozales, se elaboraron dos arroces con conejo y caracoles, el de Nicolás Ramírez con la tradicional cocina de gas y nuestro arroz aspense con conejo y caracoles serranos al sarmiento que cocinamos frente a los cientos de asistentes con gran éxito.

MAESTRO ARROCERO DEL "REYNO DE NAVARRA"

SÁBADO 21 SEPTIEMBRE ARGUEDAS

6º DÍA DEL ARROZ 2019 Arguedas

12:00 PLAZA DE LOS FUEROS

-ARROCERO- del Reyno

COCINERO ANFITRIÓN: NICOLÁS RAMÍREZ, RESTAURANTE TÚBAL

ARROCEROS DEL REINO: ALFONSO MIRA Y TEO MIRA, RESTAURANTE ALFONSO MIRA, ASPE (ALICANTE)

Logos of sponsors: Gobierno de Navarra, Gobierno de Aragón, Gobierno de La Rioja, Gobierno de Cataluña, Gobierno de Madrid, Gobierno de Valencia, Gobierno de Baleares, Gobierno de Canarias, Gobierno de Galicia, Gobierno de Asturias, Gobierno de Cantabria, Gobierno de Extremadura, Gobierno de Castilla-La Mancha, Gobierno de Castilla y León, Gobierno de Aragón, Gobierno de Navarra, Gobierno de La Rioja, Gobierno de Cataluña, Gobierno de Madrid, Gobierno de Valencia, Gobierno de Baleares, Gobierno de Canarias, Gobierno de Galicia, Gobierno de Asturias, Gobierno de Cantabria, Gobierno de Extremadura, Gobierno de Castilla-La Mancha, Gobierno de Castilla y León.



tescoma[®]

Disfruta cocinando

www.tescomaonline.es



Belleza y Durabilidad

Cocina NEOLITH® STRATA ARGENTUM | NEOLITH® Urban Boutique Milán (Italia) | Diseñado por Héctor Ruiz Velézquez | Fotografía: Dámaso Pérez, Fototec

Neolith® es una piel arquitectónica capaz de vestir cualquier espacio interior o exterior, comercial o residencial donde se aplique; desde suelos y paredes, a encimeras de cocina, fachadas e incluso mobiliario.

Su gran formato minimiza el número de juntas existentes en un revestimiento, aportando ventajas estéticas e higiénicas. Su mínimo espesor permite ser aplicado directamente sobre la superficie ya existente, sin necesidad

de extraerla previamente. Un material de bajo mantenimiento gracias a su durabilidad y especial resistencia a los químicos, altas temperaturas, arañazos y manchas.

Neolith® proporciona además, el equilibrio perfecto entre estética y funcionalidad por sus ilimitadas posibilidades y capacidad de replicar materiales naturales como la piedra, madera o el metal.

PROTAGONISTAS DEL XIX ENCUENTRO ALFONSO MIRA

Nanín Pérez, cocinero alicantino nacido en 1990, comienza sus estudios de cocina en el CdT de Alicante y al finalizar estos continúa su formación 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.



NANIN PÉREZ

SÁBADO 7 DE MARZO

RESTAURANTE
MAURO PLACE TO BE-ALICANTE



MANOLO MORANT

SÁBADO 7 DE MARZO

RESTAURANTE
PIRIPI-ALICANTE

Manuel Morant Alemany es un cocinero alicantino que en la actualidad cuenta con treinta y un años y lleva dirigiendo dos al equipo de cocina del reconocido restaurante Piriipi, situado en la Avenida Óscar Esplá, número 30 de la capital alicantina. Manolo, como se le conoce normalmente, realizó el grado de cocina en el Centro de Turismo de Benidorm en el año 2008. Tras realizar breves estancias en diversos restaurantes entra a formar parte del equipo de cocina de Cesar Marquiegui en el Grupo Gastronou. Allí aprende la importancia de la constancia y de la disciplina en el trabajo. Hoy, Manolo practica una cocina donde el producto fresco, de calidad, es el protagonista indiscutible de todas sus elaboraciones, y donde su pasión por este maravilloso mundo de la cocina queda plasmada, de manera indeleble y totalmente personal, en cada plato con el que sorprende a todos los que lo visitan en el restaurante que dirige actualmente.

Kike Rodríguez nace en Ciudad Real en 1977. Con 20 años se traslada a Alicante y comienza sus estudios de cocina en la Escuela de hostelería de Santa Pola, acabando con las mejores notas de su promoción. Tras un breve paso por los fogones del Restaurante Miramar en Santa Pola, en el año 2000 entra como jefe de cocina del restaurante La Tapería de Dani Frías, de quien descubre la cocina creativa. Un año después pasa al Hotel Pou de la Nou donde aprende a elaborar platos de cuchara de la cocina alicantina de montaña como el giraboix, el llegum y la borreta. En 2002 entra como jefe de partida de pescado en el restaurante Nou Manolín y rápidamente asciende a segundo jefe de cocina al lado de su mentor y hoy amigo Cesar Marquiegui, que le enseña la importancia de la disciplina en el trabajo y el esfuerzo diario. En 2017, de la provincia acepta el reto de dirigir la cocina del Populi Bistro, trabajo que compagina actualmente con la docencia en el Instituto Canastell de San Vicente.



KIKE RODRIGUEZ

SÁBADO 7 DE MARZO

RESTAURANTE
POPULI - ALICANTE



CÉSAR MARQUEGUI

SÁBADO 7 DE MARZO

RESTAURANTE
NOU MANOLIN - ALICANTE

Tras formarse en la escuela de hostelería de Madrid, César comienza un recorrido por restaurantes míticos del panorama madrileño para aprender el oficio pasando por las cocinas de Jockey, Príncipe de Viana, Señorío de Alcocer, El rincón de Esteban y el Hotel Miguel Ángel. Unos años después abandona Madrid para afincarse en Alicante y aterriza en las cocinas del Restaurante Nou Manolín, de la familia Castelló, en el que lleva como jefe de cocina desde el año 2000. Desde allí aporta sus conocimientos culinarios a todo el grupo GastroNou, el cual se completa con dos restaurantes más: Piriipi y Populi. César ha realizado ponencias en el Congreso Lomejor delagastromía y en GastroAlicante, ha dado cursos de formación en Gasma, la Escuela Universitaria de Castellón, así como en el CDT de Alicante además de participar en numerosas publicaciones gastronómicas.

PROTAGONISTAS DEL XIX ENCUENTRO ALFONSO MIRA

Rafael Molina es un cocinero alicantino nacido en la localidad de Biar en el año 1973. Su pasión por la cocina le lleva a iniciar su formación en el Centro de Turismo de Alicante donde años después realizará labores de formador para los alumnos de segundo grado de cocina durante un periodo de cinco años. Rafael desarrolla una parte considerable de su trayectoria en países como Estados Unidos, el Reino Unido e Irlanda donde adquiere conocimientos que después aplicará en su día a día. Al volver a España se incorpora al equipo de cocina del chef Nazario Cano en su restaurante de la capital alicantina. De allí pasa a La Ereta donde trabaja a las órdenes de Dani Frías durante catorce años. En abril del año 2019 decide embarcarse en un ilusionante proyecto, su propio restaurante que lleva por nombre Tábula Rasa y que está situado en la calle Alberola, 57 de Alicante.



RAFAEL MOLINA

SÁBADO 7 DE MARZO

RESTAURANTE
TABULA RASA - ALICANTE



RUBÉN ÁLVAREZ

SÁBADO 7 DE MARZO

RESTAURANTE 33/35 STUDIO
NOVELDA, ALICANT

Rubén comienza sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Esta experiencia combinada con diversas prácticas en importantes restaurantes y pastelerías como El Chafán en Madrid, El Divino en Ibiza o las pastelerías Totel de Elda, Dalua en Elche y Selvi en Aladaia, le sirvieron comprender que su profesión sería la pastelería. En 2003 entra a formar parte del equipo de Aula Chocovic, la primera escuela especializada en chocolatería de España. Esta experiencia la combina con la labor de responsable de pastelería del restaurante de banquetes Mas D'Osor de Nandu Jubany. Hoy Rubén imparte cursos y conferencias por todo el mundo, como su reciente presentación en la prestigiosa universidad de Harvard en las jornadas de Science & Cooking junto con el prestigioso chocolatero Enric Rovira. Recientemente acaba de abrir su propio espacio de creación, 33/35 Studio, donde desarrolla sus dos grandes pasiones, la heladería y la chocolatería puestas al servicio de los profesionales del sector.

Manuel Perea, cocinero malagueño nacido en 1959, comienza su carrera profesional con sólo 14 años en el Hotel Las Vegas de Málaga. 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 de la Carihuela. En 1983, recibe una oferta de El Corte Inglés en la capital malagueña para dirigir la cocina del restaurante Las Trebedes. Allí permanece hasta 1989, que vuelve a Torremolinos como jefe de cocina del Restaurante Saint Tropez. En la actualidad, Manuel Perea es jefe de cocina de la Pescadería y Marisquería Los Mellizos de Torremolinos, donde practica una cocina de mar basada en el producto y por la que es reconocido en toda la provincia de Málaga. Manuel ha sido seleccionado por el Ayuntamiento de Torremolinos para representar a la cocina malagueña en diferentes muestras gastronómicas realizadas estos últimos años por todo el territorio nacional.



MANUEL PEREA

DOMINGO 8 DE MARZO

RESTAURANTE
LOS MELLIZOS - MÁLAGA



MIGUEL BARRERA

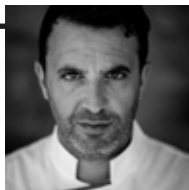
LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE CAL PARADIS
VALL D'ALBA, CASTELLÓN

Miguel Barrera nace a principios de los 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. 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 incorporarse de forma definitiva al negocio familiar. El momento del cambio llega en 2004, cuando junto a su mujer Ángela, levanta sobre los cimientos del antiguo Paraíso un nuevo espacio más moderno, dinámico y funcional donde dar rienda suelta a sus inquietudes culinarias, Cal Paradís. 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.

PROTAGONISTAS DEL XIX ENCUENTRO ALFONSO MIRA

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 Fermí Puig en el Restaurante Drolma, y un tiempo después viaja a la París para trabajar con el gran Joel Robuchon. Finalizado su periodo de aprendizaje vuelve para hacerse cargo de la cocina del restaurante familiar. En 2010 abre, gracias a su mujer, un pequeño restaurante, Joel Bistrónómico, con el que cosecha muchos reconocimientos, como por ejemplo, Restaurante Revelación, Cocinero Revelación de la Comunidad Valenciana y Mejor Barra de Tapas de España en el Congreso LMG. En 2014 Giorgio Ascolese le ficha para la cadena AR hoteles con el fin de poner en marcha un nuevo proyecto, el restaurante Audrey's 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.



RAFA SOLER

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE
AUDREY'S - CALPE- ALICANTE



ISRAEL RAMOS

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE MANTÚA
JEREZ DE LA FRONTERA-CÁDIZ

Israel comienza su formación en la Escuela de hostelería de Cádiz al tiempo que realiza un stage en el Rte. Jockey. Al terminar sus estudios viaja a Francia para crecer profesionalmente y allí aprende el amor por el producto. Un tiempo después vuelve a España para incorporarse como jefe de partida en el Rte. Zortxiko, Bilbao, una estrella Michelin. Su siguiente escala es el Rte. El Cenador de Salvador Gallego en Morzarzal, Madrid, una estrella Michelin. De allí pasa a formar parte del equipo de cocina del Rte. La Alquería del Hotel Hacienda Benazuza, donde consigue dos estrellas Michelin a la vez que realiza dos stages en El Bulli. Su última escala antes de montar su propio restaurante es en la cocina del Tragabuches junto a su amigo Benito Gómez. En 2010 arranca su primer proyecto, el Rte. Albalá, con una propuesta informal. Desde 2015 retoma su sueño de montar un restaurante gastronómico y en 2017 nace Mantúa, donde en solo dos años consigue su primera estrella Michelin.

Lo de Pedro con la cocina no fue precisamente un amor a primera vista, sino que se dejó seducir por ella lentamente. Con tan solo 22 años toma el testigo de sus padres al frente de su restaurante y convierte en su lectura de cabecera a los grandes maestros de la gastronomía española como Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Ferrán Adrià, Martín Berasategui y Joan Roca y otros internacionales como Antoine Carême, Michael Bras y Frédéric Bau. El trabajo duro y la ilusión le permiten crecer como profesional y en 2001 al frente de su Rte. El Ermitaño en Benavente, Zamora, consigue su primera estrella Michelin. Pedro ha participado en numerosos cursos y ponencias y ha viajado con su particular forma de entender la cocina a multitud de ciudades tales como New York, Londres, París, Río de Janeiro y Lisboa. Su última osadía fue la de aventurarse a dirigir y protagonizar él mismo "El cuaderno del chef", programa culinario para la televisión autonómica de Castilla y León.



PEDRO MARIO PÉREZ

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE EL ERMITAÑO
BENAVENTE - ZAMORA



XABI GOIKOETXEA

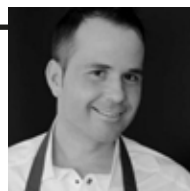
LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE
ORIA - BARCELONA

Lo primero que recuerda el chef bilbaíno Xabi Goikotxea 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 entonces veía como un ídolo. Desde 2016, 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 Xavi 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.

PROTAGONISTAS DEL XIX ENCUENTRO ALFONSO MIRA

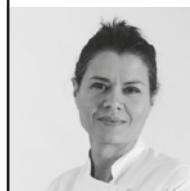
Ignacio es la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería desde 1938. Con trece años ingresa en la Escuela de Hostelería de Laredo y una vez finalizados sus estudios, empieza un recorrido, trabajando en restaurantes de renombre como Real Club Náutico de Laredo, Aldebarán en Badajoz, Túbal 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 y obtiene diversos premios y reconocimientos como el Premio Arco-atlántico al mejor cocinero del Cantábrico, el Premio a la Mejor Croqueta del mundo en Madrid Fusión, un Sol en la Guía Repsol. También es uno de los cocineros más abalados por la crítica especializada, tanto es así, que ha realizado ponencias en varios de los congresos gastronómicos más importantes del mundo.



IGNACIO SOLANA

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE SOLANA
AMPUERO - CANTABRIA



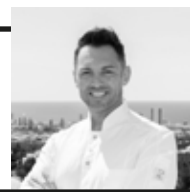
MIRIAM DE ANDRÉS

LUNES 9 DE MARZO

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, jefa de cocina del Rte. Ma Cuina, el primero en conseguir una estrella Michelin en Valencia. De ella hereda el cariño por el producto de cercanía y su 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 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.

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 comienza en el Rte. 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 obtiene una estrella Michelin. Bernardi ha colaborado en proyectos internacionales. En Londres con el Chef Agostino Eposito, en Lyon con 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.



FERDINANDO BERNARDI

LUNES 9 DE MARZO

ORO BIANCO RISTORANTE
CALPE - ALICANTE



JAIME UZ

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE ARBIDEL
RIBADESELLA - ASTURIAS

Tras echar una mano durante un tiempo en el negocio familiar ubicado en Oviedo, con la mayoría de edad casi recién cumplida, Jaime 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.

PROTAGONISTAS DEL XIX ENCUENTRO ALFONSO MIRA

Miguel se inicia a los 16 años como aprendiz en el restaurante familiar, en 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 Rte. 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 Rte. Aqua, el primero de muchos restaurantes con tres estrellas Michelin en los que trabaja unos años para formarse, como por ejemplo, Piazza Duomo en Italia, Azurmendi en Bilbao, el Celler de Can Roca en Girona y el Rte. Lasarte en el País Vasco. Desde 2017 es el jefe de cocina del Rte. Es Fum, una estrella Michelin, en el Hotel St. Regis Mardavall de Palma de Mallorca.



MIGUEL NAVARRO

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE ES FUM
MALLORCA - ISLAS BALEARES



ANDREA BERNARDI

LUNES 9 DE MARZO

NUB - SAN CRISTOBAL
DE LA LAGUNA, STA C. DE TENERIFE

Andrea Bernardi nace en Roma en 1977. Criado en Genzano di Roma, aprendió la base de cocina italiana de mano de su tía paterna, Rita, con quien compartía horas entre los fogones. Su carácter inquieto y su afán por aprender y adquirir más conocimientos le hace dejar sus estudios en la escuela de Hostelería de Marino y se vuelve completamente autodidacta. Empieza a viajar a la edad de 21 años con destino a Austria y Alemania, pero es al llegar a España donde tiene su despertar gastronómico. En 2003 se establece en Canarias y comienza su andadura profesional. En 2010 es nombrado Mejor Cocinero de Canarias, Mejor Cocinero de España y Segundo de Europa Adecco. Adecco y a finales de 2010 segundo de Europa Adecco. En 2013 recibe el Premio Nómada Restaurante al Mejor plato con manzana reineta, en 2015 el Premio al Mejor Plato con Bacalao Giraldo. En 2017 consigue su primera estrella Michelin en su Restaurante NUB en San Cristóbal de la Laguna.

Bernd H. Knöller nace en la Selva Negra, y a los 15 años se inicia en el mundo de la cocina en el Hotel Ochsen in Höfen an der Enz. Tras pasar por varios restaurantes de Londres, Suiza e Italia, en 1990 realiza un stage en el Rte. Akelarre lo que supone su traslado definitivo a España. En 1993 abre su primer negocio en Valencia, El Ángel Azul, con el que consigue importantes críticas y premios. En 2001 inicia un nuevo proyecto, el Restaurante Riff, donde transmite su pasión por la cocina mediterránea y que hoy cuenta con una estrella Michelin y dos soles Repsol. Desde 2012 Bernd ha publicado varios libros con el fotógrafo Xavier Mollá. Con el primero, "Ánima mediterránea", consigue dos galardones, al "Mejor libro de Gastronomía de España" en 2012 y al "Mejor libro del mundo de Cocina Mediterránea" en 2013 con motivo de los "Gourmand Cookbook Awards" en París. Con el segundo, "Unánime" el premio al "Mejor libro del mundo de Cocina Mediterránea" en Macao en 2018.



BERND H. KNOLLER

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE RIFF
VALENCIA



ANDREU GENESTRA

LUNES 9 DE MARZO

RESTAURANTE GENESTRA
CAPDEPERA-MALLORCA

Andreu comienza sus estudios con 16 años en la escuela de Hostelería de la UIB de Mallorca. Con 19 viaja a la ciudad condal para trabajar en el hotel Condes de Barcelona. De vuelta Mallorca un año después se pone a las órdenes de Marc Fosh de quien aprende sus bases de cocina. Con 21 se desplaza a Mugaritz para realizar un stage en el restaurante de Juan Mari Arzak. Su siguiente destino es el Rte. Espai&Sucre en Barcelona donde aprende del maestro, Jean Louis Neichel. En 2008 aterriza en el Bulli donde permanece dos temporadas. Su primer puesto como jefe de cocina es en el Rte. El Pi de Barceló Formentor y durante las temporadas de invierno viaja a lugares como Londres, Estocolmo, Brasil, Moscú, París, Miami y Kuwait donde trabaja en restaurantes de la Familia Real. En 2011 abre su propio local, el Restaurante Andreu Genestra en el Hotel Son Jaumell de Capdepera, Mallorca. En solo tres años consigue su primera estrella Michelin y un Sol Repsol.

ANFITRIONES DEL XIX ENCUENTRO ALFONSO MIRA

Teo Mira pertenece a la cuarta generación de una saga de restauradores. Comienza su formación 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 y posteriormente el de Sumiller por la Escuela de Oficial de Catas y Análisis Sensorial. Desde 2007 es formador de servicio y dirige cursos de iniciación a la cata en los CdT de la provincia. En 2010, Teo y su hermano Alfonso renuevan el concepto del Rte. Lavid y cambian su nombre por Alfonso Mira, cogiendo estos el testigo generacional de la empresa familiar.



TEO MIRA

DEL 6 AL 10 DE MARZO

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 2000 vuelve a Aspe, para encargarse de la cocina del Rte. Castillo del Río. En 2002 comienza un nuevo proyecto, el Rte. 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 LMG 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 recibe el premio "Mejor Cocina Autóctona de la Provincia" en los Premios Plato10. Actualmente es ponente en congresos gastronómicos como Gastro-Alicante y LMG.



ALFONSO MIRA

DEL 6 AL 10 DE MARZO

RESTAURANTE
ALFONSO MIRA ASPE

ALFONSO MIRA EXPERIENCE



Fruto de meses de investigación en colaboración con el maestro cervecero David Doñate de la alicantina Cervezas Triam, nació nuestra Cerveza Artesana Alfonso Mira, una cerveza con el carácter diferenciador que le imprime su paso por barrica, sin perder la frescura, y con un carbónico sedoso. Especialmente elaborada para maridar con nuestra paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento

LLÉVATELA A CASA
Y DISFRÚTALA ENTRE AMIGOS

DESCUBRE TODOS NUESTROS PRODUCTOS

WWW.ALFONSOMIRA.COM





DÉJATE LLEVAR POR SU SABOR ÚNICO Y SU AROMA PENETRANTE

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*



*Disfruta de nuestro entorno
y sus sabores*

**COMETE
ASPE**
En un día



AYUNTAMIENTO DE ASPE



1ª JORNADA XIX EGAM - DIA DE LA CHULETA - 14:00h

APERITIVO DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento Alfonso Mira.
Vermut y Cerveza Artesana Alfonso Mira
Jamón y lomo ibérico Lazo D.O.P. Jabugo
Degustación de chistorra Txogitxu
Pulpo a la brasa

ENTRANTES

Carpacio de picaña de vaca con tomate, rúcula y queso
Espárrago navarro blanco confitado con mayonesa de escalivada
Bacalao con pisto y pil pil
Anchoas con tomate y encurtido
Albóndigas de vaca con setas y vino tinto

PLATO PRINCIPAL

Chuleta de vaca Txogitxu con pimienta confitada

POSTRE

Milhoja de hojaldre caramelizado y crema de Pastelería Tallón

BODEGA Y ARMONÍA

Huguet Brut Nature (Xarel-Lo/ Parellada/ Macabeo) Can Feixes (Corpinnat)
Casa Agrícola Blanco (Moscatel/ Macabeo/ Airén) Bodegas Pepe Mendoza-Casa Agrícola (D.O.Alicante)
La Rambla Del Peligrés (Granacha) Bodegas y Viñedos Finca Casa Balaguer (D.O. Alicante)
Martin Cendoya (Tempranillo/ Graciano) Bodegas Eguren Ugarte (D.O. Rioja)
Vdm (Moscatel/ Zalema) Bodegas Privilegio del Condado (D.O. Condado de Huelva)

64.90€

EL PRECIO INCLUYE: CÓCTEL, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA Y VERMUT ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, PAN HORNEADO A LA LEÑA CARASA, DULCES PABLO GARRIGÓS, PANETTONE ARTESANO CON MASA MADRE RAÚL ASENCIO, CAFÉ NESPRESSO Y ORUJOS ANDÍA.

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIX ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA

ALFONSO MIRA

TRAS EL ALMUERZO, TARDEO ALFONSO MIRA CON LA ACTUACIÓN DE **FILIU & CIA**, ZONA DISCOTECA CON MÚSICA ACTUAL Y GRANDES ÉXITOS DE TODOS LOS TIEMPOS.

VIERNES 6
DE MARZO

COCINA
NAVARRA



SÁBADO 7
DE MARZO

**COCINA
ALICANTINA A
14 MANOS**

TRAS EL ALMUERZO,
TARDEO ALFONSO MIRA
CON LA ACTUACIÓN DE **MR.
HYDE**, ZONA DISCOTECA
CON MÚSICA ACTUAL Y
GRANDES ÉXITOS DE
TODOS LOS TIEMPOS.



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIX ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA

**ALFONSO MIRA
NANIN PÉREZ
MANUEL MORANT
KIKE RODRIGUEZ
RAFAEL MOLINA
RUBÉN ÁLVAREZ
CÉSAR MARQUEGUI**



2ª JORNADA XIX EGAM - HOMENAJE A ANTONIO PÉREZ - 14:00h

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz de conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira
Vermut y Cerveza Artesana Alfonso Mira.

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

Degustación de productos Martiko

Degustación de salazones y ahumados del Mediterráneo

ENTRANTES

Berenjena ahumada y braseada con tartar de vieiras y cítricos (**Manuel Morant, Kike Rodríguez y César Marquiegui**)

Mejillones en escabeche (**Rafael Molina**)

Ventresca de atún, penca, yema y trufa (**Alfonso Mira**)

Lechola con gazpachuelo, setas y sabayón de fondillón (**Manuel Morant, Kike Rodríguez y César Marquiegui**)

Anguila ahumada en guiso de michirones (**Nanín Pérez**)

PRIMER PLATO

Arroz caldoso de callos de bacalao (**Rafael Molina**)

SEGUNDO PLATO

Magret, foie, maíz y caldo de garbanzo (**Nanín Pérez**)

TERCER PLATO

Ravioli de rabo de toro con pochas, queso y torreznos (**Alfonso Mira**)

PREPOSTRE

Frutos rojos-cítricos (**Rubén Álvarez**)

POSTRE

Manzana de invierno, cantueso y fondillón (**Rubén Álvarez**)

BODEGA Y ARMONÍA

Casa Agrícola Pureza (Moscatel de Alejandría) Bodega Pepe Mendoza-Casa Agrícola (D.O. Alicante)

Una Noche y Un Día (Giró) Bodegas Curií (Alicante)

Las Quebradas (Monastrell) Bodegas Enrique Mendoza (D.O. Alicante)

Tardato (Moscatel, Tardana) Bodegas Cueva (Utiel-Requena)

Laudum Fondillón 1992 (Monastrell) Bodegas Bocopa (D.O. Alicante)

54.90€

EL PRECIO INCLUYE: CÓCTEL, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA Y VERMUT ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, PAN HORNEADO A LA LEÑA CARASA, DULCES PABLO GARRIGÓS, PANETTONE ARTESANO CON MASA MADRE RAÚL ASENCIO, CAFÉ COFFE DESIGNER Y ORUJOS ANDÍA.

3ª JORNADA XIX EGAM - RESTAURANTE LOS MELLIZOS - 14:00h

APERITIVO DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira
Vermut y Cerveza Artesana Alfonso Mira

Bolos

Concha fina

Tortillas de bacalao con miel de caña

Adobo

Pulpo a la malagueña

Manzanilla Solear (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo (D.O. manzanilla- Sanlúcar de Barrameda)

ENTRANTES

Gamba blanca

Coquinas

Caballa escabechada

Boquerones victorianos

Pimientos asados

PLATO PRINCIPAL

Espeto de dorada

POSTRE

Piononos con chocolate y helado de turrón

BODEGA Y ARMONÍA

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

Llopart Brut Nature Reserva (Xarel-Lo, Parellada, Viura y Chardonnay) Bodegas Llopart (Corpinnat)

Alagú Rose (Forcallat) Bodegas Casa Corredor

Viña Ulises (Giró) Bodegas Felipe Gutierrez de la Vega (Alicante)

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

59.90€

EL PRECIO INCLUYE: CÓCTEL, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA Y VERMUT ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, PAN HORNEADO A LA LEÑA CARASA, DULCES PABLO GARRIGÓS, PANETTONE ARTESANO CON MASA MADRE RAÚL ASENCIO, CAFÉ NESPRESSO Y ORUJOS ANDÍA.

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIX ENCuentro
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA



LOS MELLIZOS
Pescaderías y restaurantes

DOMINGO 8
DE MARZO

COCINA
MALAGUEÑA

MANUEL PÉREA ALFONSO MIRA

TRAS EL ALMUERZO, TARDEO ALFONSO MIRA CON LA ACUACIÓN EN DIRECTO DEL **BALLET DE JESSICA FABRA**, ZONA DISCOTECA CON MÚSICA ACTUAL Y GRANDES ÉXITOS DE TODOS LOS TIEMPOS.



LUNES 9
DE MARZO

LA COCINA DE
LAS ESTRELLAS

13  MICHELÍN
16  REPSOL

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIX ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA

ALFONSO MIRA
MIGUEL BARRERA
ISRAEL RAMOS
PEDRO MARIO PÉREZ
XABI GOITKOETXEA
IGNACIO SOLANA
MIRIAM DE ANDRÉS
FERDINANDO BERNARDI
MIGUEL NAVARRO
ANDRÉU GENESTRA
ANDREA BERNARDI
BERN H. KNOLLER
RAFA SOLER
JAIME UZ

4ª JORNADA XIX EGAM - 13 ESTRELLAS MICHELÍN 16 SOLES REPSOL - 14:00h

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira
Degustación Vermut Padró
Cerveza Artesana Alfonso Mira.
Degustación de productos de Frutas y Verduras María
Degustación de productos Martiko
Degustación de salazones y ahumados del Mediterráneo

PLATOS

Ventresca de atún con emulsión de alcaparra, jugo de ensalada y ostra **(Israel Ramos)**
Tartar de calamar, gamba blanca, dashi y encurtidos **(Alfonso Mira)**
Cigala asada con emulsión de ajo negro, gazpacho ligero de aguacate y sardina ahumada **(Xabi Goitkoetxea)**
Tatak de presa ibérica con royale de foie **(Pedro Mario)**
Escabeche de perdiz, verduras y yema **(Miguel Barrera)**
Merluza a la Romana puesta al día **(Jaime Uz)**
Alcachofas confitadas, papada de ibérico y pilpil de bacalao **(Miriam de Andrés)**
Caldero marinero de parga **(Rafa Soler)**
Panceta de pueblo, setas y trufa **(Ignacio Solana)**
Risotto ai funghi y gamba roja de Denia **(Ferdinando Bernardi)**
Royale de conejo con tapenade de alcaparra y crema amarga de limón **(Miguel Navarro)**
Cerdo negro mallorquín, pera y mole de higos secos **(Andreu Genestra)**
Naranja, pimienta y aceituna **(Andrea Bernardi)**
Almendras, calabaza y piel de lima. **(Bern H. Knoller)**

BODEGA Y ARMONÍA

Billecart-Salmon Brut Reserve (P. Noir/Chardonnay/ P. Menieur) Bod. Billecart-Salmon (A.O.C. Champagne)
Mirabras (Palomino Fino) Bodegas Barbadillo (Vino De La Tierra De Cadiz)
Attis Nana (Albariño) Attis Bodegas y Viñedos (D.O. Rias Baixas)
Vinya Del Noguer (Xarello) Pepe Raventós (Anoia)
Fransola (Sauvignon Blanc) Bodegas Torres (D.O. Penedes)
Fino Tradición (Palomino Fino) Bodegas Tradición (D.O. Jerez)
Imagine (Monastrell) Felipe Gutierrez De La Vega
Sandrone (Barbera) Luciano Sandrone (Barbera d'Alba D.O.C.)
Prado Enea (Tempranillo/ Garnacha/ Mazuelo) Bodegas Muga (D.O.C la Rioja)
Avan Viñedos Viejos (Tempranillo) Bodegas J.M. Burgos (D.O. Ribera De Duero)
Furtiva Lagrima Espumoso (Moscatel de Alejandría) Bodegas Felipe Gutiérrez de la Vega
Royal Tokaji blue Lavel 5 Puttonyos (Furmint/ Hárslevelű/ Moscatel) Tokaj (Hungria)

145,0€

EL PRECIO INCLUYE: CÓCTEL, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA Y VERMUT ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, PAN HORNEADO A LA LEÑA CARASA, DULCES PABLO GARRIGÓS, PANETTONE ARTESANO CON MASA MADRE RAÚL ASENCIO, CAFÉ COFFEE DESIGNER Y ORUJOS ANDÍA.

5ª JORNADA XIX EGAM - DÍA DE COCHINILLO SEGOVIANO - 14:00h

APERITIVO DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento de Alfonso Mira
Vermut y Cerveza Artesana Alfonso Mira
Degustación de embutidos Aspenses Vicente Galvañ
Degustación de tomate guisantes y habas tiernas por Frutas Valero
Torreznos típicos segovianos

ENTRANTES

Ensalada de perdiz escabechada con membrillo y nueces
Setas, panceta, huevo y trufa
Alcachofa en flor con steak tartar

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 ARMONÍA

Obertura Triam XIV (Alicante)

La Finca (Xarel·Lo/ Parellada/ Macabeo) Bodegas Raventós I Blanc (Conca Del Rui Anoia)

El Telar (Monastrell) Vinessens Bodegas y Viñedos (D.O. Alicante)

Pago De Carraovejas (Tinta Fina/ Cabernet Sauvignon/ Merlot) Bodegas Pago De Carraovejas (D.O. R de Duero)

Cosecha Miel (Moscatel De Alejandría) Bodegas Felipe Gutierrez de la Vega (Alicante)

59.90€

EL PRECIO INCLUYE: CÓCTEL, ALMUERZO, BODEGA, CERVEZA Y VERMUT ALFONSO MIRA, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, PAN HORNEADO A LA LEÑA CARASA, DULCES PABLO GARRIGÓS, PANETTONE ARTESANO CON MASA MADRE RAÚL ASENCIO, CAFÉ NESPRESSO Y ORUJOS ANDÍA.

MARTES 10
DE MARZO

COCINA
SEGOVIANA

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIX ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA

ALFONSO MIRA
HERMANDAD
GASTRONÓMICA
ASPE Y SEGOVIA



SÁBADO 14
DE MARZO

ALFONSO MIRA
EN BURGOS



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE

XIX ENCUESTRO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA



ANTONIO ARRABAL
ALFONSO MIRA

Burgos

6ª JORNADA XIX EGAM - BODEGA TORREMILANOS

El conocido chef Antonio Arrabal será el anfitrión de la sexta jornada de nuestros XIX Encuentros Gastronómicos. Todo el equipo de Alfonso Mira se desplazará a Aranda de Duero en Burgos para elaborar un menú a cuatro manos donde la cocina alicantina y la burgalesa serán las protagonistas indiscutibles. Acompáñanos en esta aventura de tres días en la Ribera del Duero y disfruta de una experiencia gastronómica única.

VIERNES 13 DE MARZO

22:00 horas – Cena con Menú de Cocina Burgalesa con Lechazo en el Restaurante Finca Torremilanos.
en el Restaurante Finca Torremilanos.

- Noche de hotel incluida

SÁBADO 14 DE MARZO

- Desayuno incluido

11:00 horas – Visita a la Bodega Finca Torremilanos con cata-degustación de vinos

14:00 horas – Inicio de la 6ª Jornada del XIX EGAM con un cóctel de bienvenida

15:00 horas – Almuerzo elaborado a 4 manos por Alfonso Mira y Antonio Arrabal, jefe de cocina del
Restaurante Finca Torremilanos

18:00 horas – Tarde-noche libre para visitar el centro histórico de Aranda de Duero

- Noche de hotel incluida

DOMINGO 15 DE MARZO

- Desayuno incluido

295€

DISFRUTA ESTA JORNADA CON NOSOTROS. MÁS LEJOS QUE NUNCA. ¿TE APUNTAS?
INFORMACIÓN Y RESERVAS EN EL TELF +34 965 492 102, Y EN WWW.ALFONSOMIRA.COM
PLAZAS MUY LIMITADAS.

7ª JORNADA XIX EGAM - RESTAURANTE LA CARBONÁ

La segunda de las jornadas que se desarrollarán fuera de Aspe y séptima de los Encuentros, nos llevará a visitar a un gran amigo y profesional de la cocina como es Javier Muñoz del Restaurante La Carboná en Jerez de la Frontera. La gastronomía gaditana y la alicantina unidas en un menú que pondrá el broche a una experiencia única a la que puedes acompañarnos.

JUEVES 23 DE ABRIL

Cena con Menú de Cocina Gaditana a cargo del chef Julián Olivares en el Rte. Albores - **22:00 horas**

Noche de hotel incluida -

VIERNES 24 DE ABRIL

Desayuno incluido -

Visita a bodega típica jerezana con varios siglos de historia y cata-degustación de vinos - **11:00 horas**

Inicio de la 7ª Jornada del XIX EGAM con un cóctel de bienvenida en Bodega Díez Mérito - **14:00 horas**

Almuerzo elaborado a 4 manos por Alfonso Mira y Javier Muñoz en el Restaurante La Carboná - **15:00 horas**

Tarde-noche libre para visitar Jerez de la Frontera - **18:00 horas**

Noche de hotel incluida-

SÁBADO 25 DE ABRIL

Desayuno incluido -

295€

DISFRUTA ESTA JORNADA CON NOSOTROS. MÁS LEJOS QUE NUNCA ¿TE APUNTAS?
INFORMACIÓN Y RESERVAS EN EL TELF +34 965 492 102, Y EN WWW.ALFONSOMIRA.COM
PLAZAS MUY LIMITADAS.

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE

LA CARBONÁ

DÍEZ MÉRITO

XIX ENCUESTO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA

JAVIER MUÑOZ
ALFONSO MIRA

Cádiz

VIERNES 24
DE ABRIL

ALFONSO MIRA
EN CÁDIZ

VINALOPO

GRANDE MEDALLA
DE ORO

vinos
alicante

GRANDE MEDALLA
DE ORO

SÁBADO 11
DE JULIO

ALFONSO MIRA
EN LEÓN



PALACIO DE CANEDO

Prada



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XIX ENCUENTRO
GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA



PRADA A TOPE
ALFONSO MIRA

León

8ª JORNADA XIX EGAM - PALACIO DE CANEDO

El Palacio de Canedo en el Bierzo, las bodegas y viñedos del incomparable Prada, de Prada a Tope, serán el destino de la última jornada y tercera salida que Alfonso Mira realizará este año con motivo de sus XIX Encuentros Gastronómicos.

Nuestra maravillosa cocina alicantina de interior y la contundente y sabrosa cocina leonesa hermanadas en una propuesta gastronómica que no puedes perderte.

VIERNES 10 DE JULIO

19:00 horas - Visita a los viñedos y bodega de Prada a Tope con cata-degustación de vinos

21:00 horas - Cena Cóctel con Delicias Típicas de El Bierzo en el patio principal del Palacio de Canedo.

- Noche de hotel incluida

SÁBADO 11 DE JULIO

- Desayuno incluido

11:00 horas - Visita a la Bodegas Estefanía (Tilenus), con cata-degustación de vinos

14:00 horas - Inicio de la 8ª Jornada del XIX EGAM con un cóctel de bienvenida en el Palacio de Canedo

15:00 horas - Almuerzo elaborado a 4 manos por Alfonso Mira y Prada a Tope.

18:00 horas - Tarde-noche libre para visitar Ponferrada

Noche de hotel incluida

DOMINGO 12 DE JULIO

- Desayuno incluido

295€

DISFRUTA ESTA JORNADA CON NOSOTROS. MÁS LEJOS QUE NUNCA ¿TE APUNTAS?
INFORMACIÓN Y RESERVAS EN EL TELF +34 965 492 102, Y EN WWW.ALFONSOMIRA.COM
PLAZAS MUY LIMITADAS.

ALFONSO MIRA EXPERIENCE



XIX ENCUENTRO GASTRONÓMICO

MÁS LEJOS QUE NUNCA

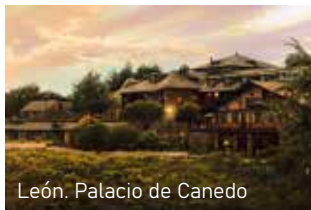


Burgos. Bodegas Torremitanos



Cádiz. La Carboná

En esta edición los XIX Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira te llevan "más lejos que nunca". Acompaña al equipo de Alfonso Mira en sus viajes y disfruta de cualquiera de las tres experiencias gastronómicas únicas que hemos preparado para ti y que se desarrollarán en Aranda de Duero, Burgos, en Jerez de la Frontera, Cádiz y en Cacabelos, El Bierzo, León. Reserva ya tu plaza y no te quedes en tierra porque en esta edición, además de llevar con nosotros los productos y la cocina de Alicante, nos llevamos a sus gentes.



León. Palacio de Canedo

ALFONSO MIRA TE LLEVA A DISFRUTAR ESTAS JORNADAS MÁS LEJOS QUE NUNCA ¿TE APUNTAS?

BURGOS
14 MARZO
CÁDIZ
24 ABRIL
LEÓN
11 JULIO



Incluye
Asistencia al
encuentro.
Actividades
gastronómicas
y culturales
Alojamiento
Desplazamiento
no incluido

PROVEEDORES DEL XIX ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA

AIR-FRÍO
ALYCEN
ANFORAE VINOS
ÁNGEL LINARES MONTALBAN
AVÍCOLA GIRBES
BARBERÁ Y SAGALES
BARDISA Y CIA
BODEGAS BARBADILLO
BODEGAS BOCOPA
BODEGAS CAMPOLUZ
BODEGAS EGUREN UGÁRTE
BODEGAS ENRIQUE MENDOZA
BODEGAS FELIPE GUTIÉRREZ DE LA VEGA
BODEGAS MONOVAR
BODEGAS PAGO DE CARRAOVEJAS
BODEGAS RAVENTOS I BLANC
BODEGAS RUIZ
BODEGAS VINESSENS
BORDALO ASPE
CARLOS SAN ROQUE PÉREZ
CARNICAS CAMPANILLA S.L.
CARNICAS MATÍAS
CARNICAS SAENZ
CARNICAS TXOGITXU
CERVEZAS DAVID DONÁTE TRIAM XIV
COCA-COLA
COMERCIAL GARRIGOS JORNET S.L.
COMERCIAL MINAYA
COMERCIAL ROLDÁN
COMERCIAL TABARCA
COMINPORT
COMODIN S.A.
CONGELADOS PINTO
CONSERVAS MARTIKO
CORTADORES LUCEROS

CUBITOS BUMAR
DAVID PÉREZ PUJALTE
DESTILERÍAS DEL MONFORTE DEL CID
DISTRIBUCIONES AMARO GONZALEZ
DISTRIBUCIONES GEA S.L.
DISTRIBUCIONES GUILLÉN S.L.
DOMTI
ELECTROONDON
EMBUTIDOS ESPINOSA
ENOTECA ART DE VI
ESPINOSA ESPINOSA
EXCLUSIVAS URIARTE S.L.
FLAIR CLUB
FRIO CASCALES S.L.
FRIPOZO S.L.
FRUTAS Y VERDURAS VALERO
FURGONETAS DEMETRIO S.L.
GARCIMAR
GASTROUNIVERSIA
GASTROEQUIPA
GENERAL DE SUMINISTROS LEOPOLDO
GMA EXCLUSIVAS REPRESENTACIÓN
GRUMT LEVANTE
GRUPO MG WINES
GRUPO SELLES PEREZ
GRUPO SIERRA DE JABUGO
GUZMAN GASTRONOMIA S.L.
HECOMED
HERMANOS DÍEZ MIRALLES
HERMANOS NAREJO
HUEVOS EL CASCARON
INAMAR-MARTÍNEZ HENAREJOS S.L.
JESÚS NAVARRO S.A.
JOSE GALIPIENSO
JUAN CARLOS BERENGUER GARCÍA

KAVA
LA DESPENSA DE ANDRÉS
LUGA SABORES
MAKRO
MENADIS GROUP
MOLINO ROCA
NICOLÁS Y VALERO
NOVELDA DIGITAL
OXIGEN O2 SONIDO E ILUMINACIÓN
PANADERÍA ARTESANA CARASA
PANADERÍA COLERO S.L.
PASTELERIA MAS MOUSE
PASTELERÍA TALLÓN S.L.
PASTISSERIA MAS MOUSSE
PESCADOS FUENTES
PROCONSI
PRODUCTOS "LA PASCUALICA"
QUESOS CANTÓ D'ELX
RACIONALISMO DULCE
RADIO ASPE
RAÚL ASENCIO PASTOR
SABORES ESPECIALES JORGE S.L.
SÁNCHEZ TUDERO
SELECCIÓN ARROCES
SERGIO MIGUEL DEL SOCORRO
TALLERES VALERO
TXOGITXU
UNIPRO
UVAS Y VINOS CURII
VALLS ALIMENTACION
VEGACARPAS
VICENTE GALVAÑ PRIETO
VINESSENS
VITALUS DISTRIBUCIONES
XEPEP

PATROCINADORES DEL XIX ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



COLABORADORES DEL XIX ENCUENTRO GASTRONÓMICO ALFONSO MIRA



cableworld

fibra



INTERNET



MÓVIL



FIJO



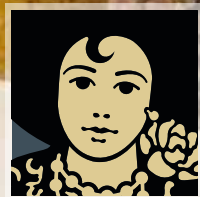
TELEVISIÓN

Encuétranos en:

ELDA | NOVELDA | PETRER | ASPE | SAX | MONFORTE DEL CID | MONÓVAR | AGOST
ELCHE | SAN VICENTE DEL RASPEIG | MUTXAMEL | MURCIA | SANT JOAN D'ALACANT

cableworld.es | 966 192 000

📍 Carmencita asegura la calidad desde el origen hasta el consumidor final.



Molinillos
GIGANTES

www.carmencita.com





INFORMACIÓN Y RESERVAS

965 49 21 02

Ctra. de Alicante km 0.5
03680 Aspe - Alicante

www.alfonsomira.com