

MIÉRCOLES 14

Cocktail de bienvenida

Entrantes

Alcachofa rellena gratinada de txangurro y viera

Navajas thai con pico de gallo y cebolla encurtida

Sashimi de dorada salvaje madurada, pistacho, encurtidos y vinagreta de mostaza

Primer Plato

Lecha con salsa de pollo asado a la brasa

Segundo Plato

Pluma ibérica, hinojo, nabo y puré de calabazada caramelizada

Postre

Deconstrucción de carrot cake

Bebida

Blanco terras gauda (riax baixas)

Tinto avan 18 meses (viñedos viejos)

Cerveza Heineken, refrescos

Agua, café



☎ 865 992 373 / 641 319 500

📍 Paseo del Mar, 2
03189 La Zenia (Alicante)

JUEVES 15

Aperitivo de recepción

Cortador de jamón y queso

Croquetas variadas

Salmorejo cordobés

Broqueta de langostino crujiente

Entrantes

Salpicón de marisco y salazones

Crujiente de boquerón de Torrevieja relleno de mantequilla aromatizada, con lactonesa de ajo verde

Pulpo sangochado sobre lecho de patatas al ajillo

Arroz de caldero con pescado del mediterráneo

Plato Principal

Paletilla de cordero lechal a baja t' lacada con cremoso de apio nabo y canónigos aliñados

Postre

Mil hojas de crema de coco y frambuesas

Bebida

Vino blanco "Nekora" 100% Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

Vino tinto "Barón de Navarro" Roble (D.O. Ribera del Duero)

Cerveza especial Águila 1900 - Cervezas Grupo Heineken

Refrescos y Minerales

Café Rosee o Infusión



☎ +34 96 571 70 92

📍 Av. Alfredo Nobel, 2
03184 Torrevieja (Alicante)

VIERNES 16

Aperitivo de recepción

Esencias de almadraba de San Pedro del Pinatar

Ensaladilla de pulpo de la bahía

Espumoso Blanc de noir

Entrantes

Flor de Baladre, Bonito de almadraba y Boquerón de Torrevieja

Ostra Gillardeau con Gazpachuelo de cítricos

Festival de mariscos del mediterráneo

Carpaccio de pulpo con toques al pimentón de la Vera con geles de cebolla y ajo negro

Maridaje: Fruto Noble Suovignon blanc

Plato Principal

Corvina salvaje a la brasa con sus verduras km 0.

Maridaje: Fruto Noble Moscatel y Fruto Noble tinto

Postre

Tarta "Red Velvet" con frutos rojos, helado y frutas de la pasión

Maridaje: Bocanegra Dulce

Degustación de Gin Tonic

Bebida

Agua Fuenteliviana, Cerveza Estrella de Levante

D.O. Alicante Bodega Francisco Gómez



☎ 965 71 23 98

📍 Av. Marineros, 23
03182, Torrevieja (Alicante)

MARTES 13

Aperitivo de recepción

Hueva, mojama y almendras

Mini tartaletas de tartar de atún y salmón

Mini tartaletas de ensaladilla de rape

Entrantes

Quisquilla, gamba blanca y langostino hervido

Carpaccio de gamba roja con perlas de mango
y parfait de huevas de erizo

Escalivada con sardina en salazón y capellanes
sobre cama de alcachofa confitada

Primer Plato

Gazpacho mariner de bacalao

Segundo Plato

Lomo de corvina con almejas
y colas de gambón

Postre

Teja con helado casero de crema de orujo
y chocolate caliente

Bebida

Manzanilla la guita, cerveza mahou, refrescos, café

Blanco: Can sumoi xarello 22

Cava: Raventos i blanc blanc de blancs

Tinto: Alceño 150 monastrell



☎ 966 92 00 70

📍 Av. Europeos, 12
03188, Torre Vieja (Alicante)

ORGANIZAN



COLABORAN



PESCADOS LORCA



Vega Baja del Segura
_tu tierra y la mía



JORNADAS
GASTRONÓMICAS 2023

DEL 13 AL 16 DE JUNIO

Torre Vieja y el Mar

60 €
EL MENÚ

PARTICIPAN

