Palaeta
Pleuronectiformes

Llucet
Merluccius merluccius

Moll
Mullus surmuletus

LA VILA JOIOSA

12ª MOSTRA DE CUINA MARINERA

Del 5 al 11 de marzo
Del 5 a l´11 de març

VEN A PROBAR LOS MENÚS DE LA MOSTRA 2012
VINE I TASTA ELS MENÚS DE LA MOSTRA 2012

AJUNTAMENT DE LA VILA JOIOSA
www.villajoyosa.com

LaVilaGastronòmica
www.lavilagastronomica.com

SALUDAS

La Mostra de Cuina Marinera se ha convertido, por derecho propio, en uno de los más importantes referentes de la cultura gastronómica no sólo de nuestra comarca, sino de toda la Comunidad Valenciana. Evidentemente, ello no es fruto de la casualidad, sino la consecuencia directa de una magnífica labor desarrollada durante las doce ediciones que se cumplen en esta anualidad.

Y me refiero directamente, además del cometido organizativo a cargo de las distintas concejalías de turismo y comercio que durante estos años han participado en el evento; a la capacidad y dedicación mostradas en todo momento por los profesionales de nuestro sector hostelero, que vienen exhibiendo no sólo que la cocina es el motivo de su actividad diaria, sino básicamente la forma de expresar un arte centenario que recogieron de sus mayores.

El uso de una materia prima de exquisita calidad, como es el pescado de nuestra bahía, del que se pretende obtener denominación de origen y para ello se está trabajando desde la Cofradía de Pescadores, supone el germen básico para obtener un producto final cuyo secreto se limita a esa condición y al trato que se le da en nuestros fogones.

Este año serán diecisiete los restaurantes participantes. Todos ellos de reconocido prestigio en el ámbito de la cocina propia de nuestro pueblo, y cualquiera de ellos maestros en el arte de sorprender gratamente nuestros paladares.

Nos espera una nueva semana cargada de sensaciones. Aprovechémosla. Son muchas las personas implicadas en esta aventura reiterada que cada año cosecha un indudable éxito, y en esta ocasión, pese a las obvias dificultades que atravesamos, esperamos que no sea una excepción.

Concluyo aprovechando la circunstancia para agradecer a todos los participantes, cada uno en el ámbito que le corresponde, su trabajo y el esmero que aplican al mismo para que todo esté en el lugar que corresponde en el momento oportuno.

Buen provecho.

SALUDA DEL ALCALDE
Jaime Lloret Lloret

Llegamos a la duodécima edición de la Mostra de Cuina Marinera, y lo hacemos con las mismas expectativas que en cada una de las anteriores, dado que consideramos que ya somos una referencia culinaria, dentro de la marca La Vila Gastronómica, como consecuencia de la magnífica labor desarrollada en cada oportunidad por todos los participantes en la muestra.

Serán 17 los restaurantes participantes. Pero, como ya saben quienes nos siguen desde hace años, la Mostra no sólo oferta los menús, sino que propone una serie de actividades complementarias que seguro son del agrado de todos. Así, podemos hablar del curso de nuevas recetas que correrá a cargo del chef vilero Toni Mayor, bajo el título genérico de "Marinados y cebiches del Mediterráneo"; o la jornada técnica de coctelería que tendrá lugar en el Pub T-Class, en esta ocasión con la modalidad de mojitos. El viernes por la tarde La Mostra del Vi, dedicada al público en general, como siempre. La Mostra del Vi "Business", dedicada a los profesionales del sector de la enología, tendrá lugar la mañana del día 16.

Son variadas otras ofertas que se irán descubriendo al leer esta guía, pero en todo caso estoy convencida de que quienes decidan acompañarnos, no quedarán en ningún caso defraudados.

Quiero agradecer a los 17 restaurantes participantes su contribución a este acontecimiento, y también a los chocolateros de nuestra población; a turrones Carremi; al pub T-Class; el Consejo regulador de la denominación de origen Vinos de Alicante; al chef Toni Mayor; al hotel Allon Mediterrània -donde se celebrará la cena de clausura a cargo del Restaurante Elordi, a la organización de La Mostra del Vi Mediterrani y Business, y a la Cofradía de Pescadores de Villajoyosa; al personal de las concejalías de Turismo y Comercio y, en definitiva, a las muchas personas que con su afán conseguirán de nuevo que el nombre de nuestra gastronomía resalte y alcance el lugar de privilegio que le corresponde.

SALUDA DE LA CONCEJALA DE TURISMO
Charo Escrig Llinares

PROGRAMA

MARTES 6 de marzo A las 17:30 h. Pub T-class.

II JORNADA TÉCNICA DE ELABORACIÓN DE CÓCTELES-MODALIDAD MOJITO.
Presentación de los finalistas.
Organizan: Pub T-Clas, C.D.T. Benidorm y Gandía, I.E.S. Mediterrània Benidorm y Ayto. de La Vila Joiosa - **Colabora:** RON HAVANA CLUB

MIÉRCOLES 7 de marzo A las 18:00 h. Aula de la dona.

CURSO DE MARINADOS Y CEVICHE DEL MEDITERRÁNEO,
a cargo del Chef local Toni Mayor. Aforo para 40 personas.
Gratuito, previa recogida de invitaciones en Oficina de Turismo

JUEVES 8 de marzo A las 18:30 h. Pub T-class.

FINAL DEL CONCURSO DE COCTELERÍA-MODALIDAD MOJITOS
Organizan: Pub T-Clas, C.D.T. Benidorm y Gandía, I.E.S. Mediterrània Benidorm y Ayto. de La Vila Joiosa - **Colabora:** RON HAVANA CLUB

VIERNES 9 de marzo A las 20:00h. Mercat d´abastos.

Mostra del Vi Mediterrani Entrada: 5 euros.

Los nuevos vinos de Alicante Denominación de Origen protegida están aquí, en las Jornadas Gastronómicas de La Vila y en la Mostra del Vi Mediterrani, para demostrar el enorme patrimonio vitícola de Alicante, su gran proyección de futuro y su vinculación con el mar, la pesca, etc.
Posibilidad de compra de los mejores productos en los puestos del Mercat Central

DOMINGO 11 de marzo - Cena Clausura Hotel Al·lon.

A las 21:30 h. Precio: 70 € A cargo del **Restaurante Casa Elordi**

En Mayo del 2000, nace en el paseo San Pere de Villajoyosa, el Restaurante **Casa Elordi**, fruto de la ilusión de Elvira, Mónica e Ignacio.

Los tres hemos estudiado en la Escuela superior de hostelería y turismo de Madrid, pertenecemos a la VII y a la XXXII promoción de hostelería, "paridero"de grandes profesionales tanto de cocina como de sala.

El restaurante estuvo en la playa durante siete años, pasados los cuales, decidimos cambiar la ubicación al lado del mercado de abastos, en una casa que data del año 1929.

Estos años han sido de muchas alegrías pero también de mucho sacrificio, esfuerzo y muy "duros"momentos...

El intento por superar estas dificultades, ha sido y es posible, gracias a Puri, Jean-Philippe y Jose nuestro equipo del Elordi. Además de profesionales han sido y son nuestros amigos, unidos a nosotros por un "común denominador",las ganas de hacer del Elordi un restaurante consagrado. GRACIAS compañeros.

De esta gran noche para nosotros, solo esperamos dos cosas; estar a la altura de las circunstancias y que el menú que hemos preparado, sea de vuestro total agrado.
Muchas gracias y Bon profit.

VIERNES 16 de marzo - A las 10:00 h. Salón Don Pedro de la Barbera.

MOSTRA DEL VI "BUSINESS"
Mesa redonda "Vinos del mediterráneo: pasado, presente y futuro", dedicado a los profesionales del sector.

MENÚS

HOGAR DEL PESCADOR

Avda. del País Valencià, 33
Tel. 965 890 021

EL VERMUT
Tradicional con encurtidos y chips de bacalao.

LA GAMBA ROJA
de La Vila sobre coca escaldada y sofrito de chirlas.

LA CIGALA
de la bahía de La Vila con salteado de ajetes y hongos.

EL PULPO
Tostado al horno con mermelada de cebolla y balsámico de fondillón.

EL REVUELTO
de La Vila en diferentes texturas y sabores.

MEDIODÍA
EL ARROZ
"amb fresols, naps i cansalada de tonyina".

NOCHE
EL ATÚN
de ijada con dulce de tomate y verduritas crujientes.

EL DULCE
de manzana asada con caramelo crujiente y sorbete de sidra natural.

Bombones de autor de chocolates Valor.

Vinos y cava de la tierra.

Precio 40€ - IVA incluido.
(Vino, agua y cava incluidos).

HOTEL AL-LON MEDITERRANIA

Avda. del Puerto 4
Tel. 965 890 209

Tartar de atún marinado

Milhojas de boquerones al limón con escamas de trufa y puré de aceitunas y virutas de uva negra.

Ensalada templada de gamba roja y rape al estilo del chef.

Arroz meloso de salmonete con ajos tiernos y coliflor.

POSTRE

Lingote de piña confitado con helado de coco y sobre sopa de piña y jengibre avainillado.

Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Vinos con D.O. de la Comunidad Valenciana.

Precio 38€ - IVA incluido.

TERRAZA AL-LON MEDITERRANIA

Avda. del Puerto 4
Tel. 965 890 209

Ensalada de langostinos con mango bañado con aceite de frutos secos

Filetes de salmonete sobre puré de coliflor avainillado y acompañado por un salteado de ajitos tiernos y habitas.

Arroz meloso de carabineros y sepia.

POSTRE

Mousse de arroz con leche y helado de canela.

Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Vinos con D.O. de la Comunidad Valenciana.

Precio 32€ - IVA incluido.

CASA ELORDI

Avda. Juan Carlos I, 3, 1º
Tel.966 852 663

"Se han de transformar los alimentos sin destruirlos ,manteniendo y potenciando su gusto"
SANTI SANTAMARIA

Huevas de choco en conserva.

Horchata de espárragos ,atún y ligeros encurtidos.

Calamar en tierra.

Sobre un arroz de cangrejos, sepia con incrustaciones de tinta.

Coulant de raya, patata, col y ajada tradicional.

POSTRE

Almendra , chocolate y café.

Bombones de autor de chocolates Valor.

Vinos de la tierra.

Precio 42€ - IVA incluido.

RESTAURANTE EL NÀUTIC

Avda. del Puerto, s/n. Edif. Puerto Playa
Tel. 966 852 331 - 653 908 223

Lomo de bonito escabechado con vinagre balsámico y sal carbónica.

Cigala a la plancha y gamba roja de la bahía con sal glaseé.

Pulpo macerado con aceite de pimiento de la vera y patata al vapor.

Calamar de potera con crema de cebolla, calabacín y clavo.

Bonito con tomate y hierbabuena.

Salmonete de roca a la espalda con escamas cristalizadas.

Estofado de dentón.

POSTRE

Tarta de vainilla, mermelada de mandarina, fresas y chocolate.

Bombones de autor de chocolates Valor.

Vino blanco de alicante, vino tinto DO Alicante.
Refrescos, agua y café lavazza arabica 100%.

Copa incluida: gintonic, vino dulce o si lo prefieren copa de cava.

Todos nuestros platos son elaborados con peix de llotja de La Vila.

Precio 45€ - IVA incluido.

RESTAURANTE CA MARTA

Avda. del Puerto, 37
Tel.966 853 442

Boquerones en Tempura.

Ensalada de mar con cítricos y aceite de badiane.

Crujiente de gamba roja y verdura.

Taco de atún con patata violeta, chalotas y reducción de merlot y canela.

Ravioli de rape y cigala con setas, foie y virutas de parmesano.

POSTRE

Un velero.

Bombones de autor de chocolates Valor.

*Solo se servirá a medio día.

Precio 45€ - IVA incluido.
(Bebidas, café, vinos, refrescos incluidos).

EL FOGÓN DE GONZALO

Carretera nacional 332
Tel. 966 889 862

1º Pulpo marinado con limón y aceite de oliva virgen, judías verdes, tomate y cebolla con un toque de soja.

2º Caballa con aguacate, piña, sobre carpaccio de champiñón y naranja.

3º Raviolis rellenos de clochinas y tellinas con sopa de calabaza y semillas de amapola.

4º Arroz caldoso de raya, habitas, coliflor y ajetes tiernos.

5º Plato principal:
Rodaballo confitado en aceite de naranja con infusión de puerros y algas con risotto de calamar y tallarines de mango.

POSTRE

Cremoso de queso con interior de nardo vilero, chocolate Valor amargo y espuma de turrón Carremi.

Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Vinos con D.O. de Alicante

Precio 30€ - IVA incluido.
Todo incluido.

RESTAURANTE ZERCA

Colón, 21
Tel. 965 895 862

Tempura de musola adobada.

Brocheta de bacoreta escabechada con zanahorias.

Gamba blanca hervida.

Crujiente de pescadilla y langostino.

Sakura con fideos chinos, pulpo de roca y cigalitas horneadas.

Redondo de colitas de rape con crema fina de ajo.

Arroz meloso de espinacas y bacalao.

POSTRE

Helado de gintonic.

Bombones de autor de chocolates Valor.

Café.

BODEGA

Vinos con D.O. de Alicante.
Agua.
Cerveza.

Precio 40€ - IVA incluido.

CUINA DE LA MAR RACÓ DE PEPE

Avda. del Puerto, Local 1
Tel. 966 850 250 - 669 994 845

Sinfonía (Pimiento seco asado, bonito y bacalao con aceite de la sierra Mariola).

Gamba roja fresca de la bahía de La Vila.

Tartar de atún rojo al estilo del Chef Pepe López.

Bacalao confitado con Blanda y tomate Cassé de Compota.

Para comer: Arroz meloso de rape y cigala con aroma de azafrán.

Para cenar: Lubina a la espalda o rape marinera.

POSTRE

Crema tostada de chocolate blanco Valor.

Mentireta ´12 (limón granizado y café licor).

Bombones de autor de chocolates Valor.

Precio 35€ - IVA incluido.
(Bebida no incluida).
40€ - IVA incluido.
(Bebida incluida).

RESTAURANTE PUERTO PLAYA

Avda. del Puerto, 32
Edif. Puerto Playa, bajo Izq.
Tel. 965 890 508

APERITIVOS

Surtidos de aperitivos de bienvenida.

ENTRANTES

Pasamar a la almendra.
Albóndigas de sepia.
Cazuelita de bacalao con tellinas.

Ensalada de cogollos con anchoas y ventresca.

PLATO PRINCIPAL

Arroz con bonito, gambas y jugo del mar.

POSTRE

Mouse de turrón de la Vila y naranja

Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Selección de Vinos con denominación de Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos.

Platos preparados principalmente *Peix de la Llotja de La Vila Joiosa.*

Precio 30€ - IVA incluido.

RESTAURANTE HOTEL EUROTENNIS

Partida Montiboli, 33
Tel. 966 851 121
E-mail: reservas@hoteleurotennis.com

APERITIVOS CALIENTES

Coca de verduras con anchoa
Crujiente de Cazón a la Lima

SELECCIÓN DE MINI PINTXOS

Tosta de cangrejo y mostaza.
Pimiento del piquillo relleno de boquerones.
Rollo de gambas, aguacate y semillas de amapola.

PRIMER PLATO

Cebiche de langostinos

PLATO PRINCIPAL

Lomo de bonito sobre tomates asados a la albahaca.
Con cebolla dulce confitada y patatas al vapor.
(*Peix de la Llotja de La Vila Joiosa*).

POSTRE

Mousse de Níspero con Teja de chocolate Valor y salsa de orxata de xufa.
Café.
Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Selección de Vinos con denominación de Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos.

Precio 33€ - IVA incluido.

RESTAURANTE LA MARINA

Avda. del Dr. José Mª Esquerdo, 25
Tel. 965 894 195

Ensalada templada de atún marinado, tellinas y parmesano con vinagreta de avellana y naranja.

Crema de calabaza y galera con salteado de vieira y trufa fresca.

Lasaña con bogavante La Marina.

Calabacín gratinado de bacalao fresco y gambas.

Caldero vilero y su arroz.

POSTRE

Crocanti de coco, cítrico de piña, chocolate y nardo vilero.

Bombones de autor de chocolates Valor.

Vinos de Alicante, cafés y bebidas.

Precio 33€ - IVA incluido.

RESTAURANTE SANTA MARTA

Colón 146
Tel. 965 890 040

Sardinas al Espetón.

Boquerones Rellenos.

Revuelto de Huevos de corral con verduras y gambas.

Gazpacho de pescado y de marisco de La Vila.

POSTRE

Arrope y tallaetes.
Postre de la casa.

Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Vinos de la tierra.

Precio 30€ - IVA incluido.

RESTAURANTE MARIACHI

Colón, 72
Tel. 966 852 092

LUGARES MÁGICOS DE LA VILA

1º PLATO: CASAS DE COLORES DE LA PLAYA

Ensalada multicolor con frutas y verduras en un mar de sustancias y mariscos mediterráneos y perfume de tequila.

2º PLATO: ROCA ENCANTADA

Pan de almendras y piñones con un caldo de pescado blanco de nuestro mar, receta ritual mexicana llamada (caldo de piedra).

3º PLATO: LA OLIVERA GROSSA

Plato elaborado con todas las partes de la olivera: Con su raiz se elabora una sal al carbón, con el tronco se ahúma un aceite virgen extra del terreno, con sus aceitunas se prepara una salsa y de sus hojas se extrae su sustancia.

Todo esto en una fritura de revuelto vilero de la lonja, formando su tronco con brócoli al dente, lima y cilantro.

4º PLATO: MOSAICO ROMANO

Milhojas de salmonete, pescadilla y aguacate inspirado en el mosaico de los peces.

POSTRE: ANFORAS EN EL FONDO DEL MAR

Ánforas y corales de chocolate vilero con rocas de turrón Carremi.

Bombones de autor de chocolates Valor.

Precio 30€ - IVA incluido.
(Bebida incluida).

RESTAURANTE COLÓN 52

Colón, 52
Tel. 965 893 477 I Fax 966 850 557
E-mail: colon52@hotmail.com

Crema de verduras con aroma de mar y gambas flambleadas.

Ensalada Mediterránea con salteado de pulpo de roca y aceite aromático.

Pizza Marinera Colón 52.

Nido de Calamaret de la lonja de La Vila Joiosa, salteado con alcachofas y ajetes tiernos.

Bacalao Tropical gratinado.....tres colores...tres sabores.

POSTRE

Timbal de Chocolate Valor con mousse de turrón Carremi y helado de plátano.

Bombones de autor de chocolates Valor.

Precio 30€ - IVA incluido.
(Bebida no incluida).

RESTAURANTE LA TEULA NEGRA

Partida del Paradís, 24
Tel. 966 851 560

Ensalada de tomate con anchoas y queso de cabra fundido.

Carpaccio de bacalao ahumado sobre escalibada.

Surtido de salazones.

Medallones de rape con nuestra salsa especial.

POSTRE

Dama Blanca.
(caprichoso helado de vainilla bañado de chocolate valor caliente)
o Tiramisú.

Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Vino blanco "Vallblanca"
D.O. Valencia

Vino tinto "Acvlivs"
D.O. Valencia

Vino rosado "Rosa-Rosae"
D.O. Valencia

Café y copita moscatel.

Precio 36€ - IVA incluido.

RESTAURANTE EMPERADOR HOTEL MONTIBOLI

Partida Montíboli s/n
Tel. 965 890 250

UNOS DIVERTIMENTOS SALADOS

Cebolleta tierna en tierra.
Clochinas al natural.
Bitter con encurtidos valencianos.

PARA EMPEZAR

Un kebab de *Peix de la Llotja* de La Vila con aromas mediterráneos.

CON MATICES DE LA TIERRA

Arroz en camisa con vegetales marinos.

RECORDANDO AL PUEBLO

Nardo .12

Bombones de autor de chocolates Valor.

BODEGA

Tinto Mendoza Cabernet - Shiraz Reserva, u otros.
Agua.

Precio 45€ - IVA incluido.

MÁS INFORMACIÓN EN:

www.villajoyosa.com

www.lavilagastronomica.com

Oficina de Turismo de La Vila:

C/ Colón nº 40

966.85.13.71

Síguenos en: facebook twitter

Revuelto vilero es la fritura de estas tres especies tan propias y típicas de La Vila Joiosa.

Confraria de Pescadors de la Vila Joiosa

Peixcològic

IES Mediterrània Benidorm

vinos alicante Denominación de Origen

Generalitat Valenciana Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

Generalitat Valenciana

CdT Centres de Turisme

Carremi Turrones de Alicante, S.A.

Valor Chocolates

Costa Blanca

Comunitat Valenciana

Generalitat Valenciana Conselleria d'Educació

t-class playa de la Vila

avea creixent junts

mercatmerc

TRAM Metropolitano de Alicante

Diputación de Alicante

Centenario Ilustre Vilero

mostra de cuina marinera la vila joiosa

LaVilaGastronòmica www.lavilagastronomica.com

Ajuntament de la Vila Joiosa

www.villajoyosa.com