



13^a MOSTRA DE LA VILA JOIOSA CUINA MARINERA

Del 5 al 14 de abril

Del 5 al 14 d'abril

VEN A PROBAR LOS MENÚS DE LA MOSTRA 2013
VINE I TASTA ELS MENUS DE LA MOSTRA 2013

Cá Marta, El Nautic, El Posit , El Hogar del Pescador, Mariachi,
La Marina, Casa Elordi, Colón 52, El Fogón de Gonzalo, Zerca
Los Naranjos Playa, Cuina de la Mar el Racó de Pepe,
Emperador Hotel Montiboli, Sidrería Trasgu.



AJUNTAMENT DE LA VILA JOIOSA
www.villajoyosa.com

LaVilaGastronòmica
www.lavilagastronomica.com





MOSTRA DE LA VILA JOIOSA **GUINA MARINERA**

**XIII GASTRONOMIC EXHIBITION OF
SEAFOOD CUISINE OF LA VILA JOIOSA**
from the 5th to the 14th of april 2013

Este año llegamos a la **13ª edición de la Mostra de Cuina Mariner**a, evento que se engloba en el conjunto de lo que se conoce como **“La Vila Gastronòmica”**. En los últimos tiempos hemos podido comprobar de forma fehaciente el éxito y la importancia que la cocina está suponiendo como atractivo turístico y cultural.

Además, otra de las evidencias de esta afirmación se encuentra en el hecho de que son muchos los municipios que, persuadidos por el alcance mediático y público de esta iniciativa, han adoptado certámenes análogos a fin de dar a conocer su cocina.

Ciertamente, podemos hablar también de una gastronomía de carácter comarcal e incluso provincial, pero no deja de ser igualmente cierto que La Vila presenta unas características propias y exclusivas que nos hacen diferenciarnos hasta de nuestro entorno más inmediato.

Esta **Mostra de Cuina** gira su atención hacia los productos del mar, un mar que es parte de la historia de nuestra población, de la forma de entender la vida y también de la forma de intuir una cocina única y característica. La base se encuentra en el arte de nuestros mayores, que supieron integrar los aromas del mar y la esencia de nuestra huerta en una balada de sabores únicos. Si ahora añadimos el arte culinario moderno, las nuevas tendencias y las capacidades de nuestros restauradores participantes, ampliamente reconocidas, tenemos como resultado una Mostra que reúne todos los requisitos para que cualquier amante de la cocina se deleite visitando nuestros restaurantes.

Nuestra excelente cultura gastronómica se une al enorme patrimonio histórico del que disponemos. Por eso, este año, uno de los referentes en esta última materia, como son las **“Termas de Allon”**, será leyenda alusiva que recojan los platos. Un sugestivo atractivo más.

Enhorabuena a los restaurantes participantes, a todos los colaboradores y bienvenidos a esta Mostra. Nadie quedará decepcionado: eso es seguro.

Buen provecho.

SALUDA DEL ALCALDE
Jaime Lloret Lloret

Como ha indicado el Alcalde en su saluda de presentación, son ya trece las ediciones que nos contemplan de la **Mostra de Cuina Mariner**. Como concejala delegada del área de Turismo, siento que la consolidación de este acto, que comenzará como un proyecto de desconocidas dimensiones, es ya más que una realidad.

Podemos sentirnos más que satisfechos de la marca **“La Vila Gastronòmica”**, que engloba otros muchos eventos culinarios, porque hoy ya sabemos que ha supuesto un éxito de público sin precedentes. Es evidente que la gastronomía es uno de los atractivos que podemos unir a la historia, las playas y un clima envidiable.

Como siempre, además de la participación de 14 restaurantes que harán las delicias de todos los que se acerquen a conocer los menús que proponen, todos ellos elaborados con esmero, son varias las actividades que alrededor de esta Mostra podemos saborear: las ya conocidas de la **Mostra del Vi Mediterrani y el Concurso de coctelería** –que este año se dedica a la modalidad de caipiriña-. Pero este año se complementan con nuevos concursos, como son **Mostralavila** de fotografía digital, el **Concurso sobre narrativa gastronómica infantil** y **La Cata de aceites**, de modo que los más jóvenes vayan incorporándose a esta forma de cultura.

Por supuesto, he de expresar también mi personal agradecimiento a los restaurantes que participan en esta muestra, todos ellos de un reconocido prestigio y que ponen todo su saber hacer al servicio de los fogones marineros. También a los vileros y visitantes que están esperando esta semana para poder recrearse con las experiencias culinarias propuestas por los profesionales. Y, cómo no, a las muchas personas que también participan en otros ámbitos de la **Mostra**, que son tantos que difícilmente podría nombrarlos de forma individualizada sin cometer la injusticia del olvido.

Por eso, aprovechemos el momento que nos brinda esta manifestación que entremezcla nuestras tradiciones con las nuevas tendencias de la cocina.

Y concluiré dando mi enhorabuena a todos, porque estoy segura que esta edición supondrá un nuevo éxito incontestable.

Saludos.

SALUDA DE LA CONCEJALA DE TURISMO
Charo Escrig Llinares

PROGRAMA



Viernes 5 de abril

FALLO DEL PRIMER CONCURSO LITERARIO DE NARRATIVA GASTRONÓMICA INFANTIL EL PÒSIT.

Lectura de los trabajos

Lugar: Restaurante EL PÒSIT. **Hora:** 17:30 horas.

Organizan: Restaurante EL PÒSIT y Ayuntamiento de La Vila Joiosa.

Martes 9 de abril

PRESENTACIÓN JORNADAS TÉCNICAS DEL CONCURSO DE COCTELERÍA-MODALIDAD CAIPIRIÑA 2013

Lugar: Pub T-CLASS. **Hora:** 18:30 horas.

Organizan: Pub T-Clas, C.D.T. Domingo Devesa de Benidorm, Monte Tossal de Alicante y L'Alquería del Duc y PQPI de Gandía,, I.E.S. Mediterrània de Benidorm y Ayuntamiento de La Vila Joiosa.

Miércoles 10 de abril

CATA DE ACEITES

A cargo de Carmen Balaguer i Solbes, de la marca "Olis D.O. Xortà, Coop. Vall del Guadalest, sita en Benimantell" y Pedro Juan Savinan Blanco (Bodega Fincal)

Lugar: AULA GASTRONÒMICA-HOSTAL EL MERCAT.**Hora:** 19:00 horas.

Organiza: Olis denominació Xortà, Coop Vall del Guadalest (Benimantell), P.Juan Sanjuán y Ayuntamiento de La Vila Joiosa.

Jueves 11 de abril

**FINAL DEL CONCURSO DE COCTELERÍA
MODALIDAD CAIPIRIÑA 2013**

Lugar: Pub T-CLASS. **Hora:** 18:30 horas.

Organizan: Pub T-Clas, .C.D.T. Domingo Devesa de Benidorm y Monte Tossal de Alicante, C.D.T. L'Alquería del Duc y PQPI de Gandía, IES Mediterrània y Ayuntamiento de La Vila Joiosa.

Viernes 12 de abril

MOSTRA DEL VI MEDITERRANI

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

Lugar: Mercat Central. **Hora:** 20:00 horas. **Precio:** 10 €.

Lunes 15 de abril

COMIDA DE CLAUSURA,

A cargo del Restaurante **HOGAR DEL PESCADOR**

Jefe de Cocina: David y Marta Devesa.

Lugar: Restaurante Hogar del Pescador. **Hora:** 14:30 horas

Precio: 60 €.

El Hogar del Pescador, creado en 1970, para el disfrute propio de la gente de la mar. El Hogar, el Hogar del pescador, como su nombre acuña.

Empresa familiar, cuya segunda generación, la familia **Devesa Santacreu**, recoge el legado familiar, con recetas con sello propio y mucha personalidad.

Una saga de restauradores, iconos del recetario y la gastronomía vilera, y un establecimiento emblemático, Hogar del Pescador, con rango culinario de "Catedral del Arroz"



CA'MARTA

Avda. del Puerto 37
Tel. 966 853 442

Coca de pebrereta con salazones de las
Termas del Allon y aceite de ñoras

Ensalada de mussola y moluscos sobre
tartar de algas y aceitunas negras.

Cigala a la brasa con romescu de naranja
y jugo de sus cabezas.

Arroz cremoso con pulpo, alcachofas
y habas tiernas.

Salmonete con patatas, cefalópodos,
toffe de cebolla y consomé
de galeras al azafrán.

Cremoso de turrón con granizado
de chocolate

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 43€ - IVA incluido.
(Bebidas y café incluidos).



EL NAUTIC

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

Melva fresca con cebolla y orégano.

Moixina picantona.

Brocheta de rape y gamba roja
caramelizada al oporto.

Cruet de randera.

Guiso de pulpo.

Turrón a la piedra
(elaboracion propia),
mermelada de naranja y chocolate.

Todos nuestros platos irán acompañados de
pan mediterráneo de elaboración propia

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 36€ - IVA incluido.
(Bebidas y café incluidos).



EL PÒSIT

Avda. Del Port, 23
Tel. 966 851 519

Bollet a la lloseta.
Paté casero de salmón con crema de tomate seco y ajo.

Ensalada de mojama con uvas de antiguas cepas romanas.

Ceviche de gamba con cebolla roja y aroma de sus cabezas.

Tallarines de sepia al pesto alicantino.

Croqueta de musola adobada.

Mediodía

Arroz meloso de rape con alcachofas y un toque ahumado.

Noche

"Lluç" con farinetes de habas y regaliz.

Dos minipostres

Petit suisse casero de turrón carremi.

Tres chocolates vileros
(Mouse de Valor, crema blanca de clavileño y picado de Pérez).

Catavino de hervero

Vinos de alicante

Miércoles a partir de las 18:30 taller de cocina incluido en la cena de dicho día.

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 30€ - IVA incluido.
(Bebidas incluidas).



RESTAURANTE MARIACHI

Colón, 72
Tel. 966 852 092

Los manjares de Alone,
ciudad romana Siglo primero.

Gustus o Gustatio
(Villa romana de Xauchelles)

Ensalada de frutas y verduras que podríamos encontrar en dicha época, sazónada con *oleogarum*, salsa de pescado muy apreciada en Roma, procedente de Hispania.

Crueta. Cruce de caminos
(todos los caminos conducen a Roma)
Plato compuesto por una selección de cuatro salazones formando la Rosa de los Vientos con una coca de hierbas silvestres.

Olimpia (Legiones romanas)
Guiso de pulpo con almendra, azafrán y col con unas gachas de harina.

Termas, foro y puerto romano
(placer, justicia y comercio)
Salmonetes al romero con un *coussous* de trigo, acompañado de frutos y especias exóticas: camino, cilantro, pimienta, dátiles y ciruelas, con salsa de piñones.

Secundae mensae (Postre)
Torre de San Josep: Torre de turrón vilero, con arena de queso, rocas de almendra y salsa de frutas.
(todo acompañado de una selección de vinos y licores)

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 30€ - IVA incluido.
(Bebidas incluidas).



CASA ELORDI

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

“Gracias”

Abuelas por vuestra tradición,
mamás por vuestra dedicación
para que la cocina siga su evolución.

Mussolasticks a las cinco pimientas y
salsa de níspero-jalapeño.

Sobre una coca caballa ahumada,
calabaza y manzana verde.

Gamba roja 3D.

Esmorzaret viler 2013.

Cigala del mediterráneo con papada y
caldo de cocido.

Lomos de salmón sobre un arroz
meloso de guisantes.

Pasión por la tierra.

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 35€ - IVA incluido.
(Bebidas no incluidas).

Precio 42€ - IVA incluido.
(Maridaje de vinos DO. Alicante).



COLÓN 52

Colón, 52
Tel. 965 893 477 - 650380170
Fax 966 850 557 - colon52@hotmail.com

Pan de Oliva con Oro líquido aromatizado.

Cóctel de Gamba Roja de la Bahía
con huevas de Lumpo.

Ensalada Romana con Salazones
y vinagreta de Anchoas.

Rollito de Pizza son sepia encebollada y
gambitas con salsa de Yogurt.

Colitas de Rape salteadas con salsa
marinera y verduritas
al estilo “*Gambrinus La Vila*”.

Volandera de cacao con Tesoro de Alonis,
helado de plátano y mousse de Fresa.

Café

Cava

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 30€ - IVA incluido.
(Bebidas a parte).



EL FOGÓN DE GONZALO

Carretera Nacional 332
Tel. 966 889 862

Gazpacho de sandia, habitas *baby*, espárragos, gambas maceradas fritas, y crujiente de jamón.

Ajo blanco de horchata, tomate caramelizado, bizcocho y moixina de bota, herencia de los romanos.

Pulpo con patata confitada, al ali olí ligero de frutas y pimentón dulce.

Croquetas de cangrejo blanco, boletus y manzana.

Arroz caldoso de raya, bacoreta y calabaza.

Salmonete con una *chutnei* de níspero y salsa de aceitunas negras.

Torrija caramelizada sobre sopa de chocolate negro, canell de vainilla y teja de chocolate amargo.

Pastissos de boniato y mantecados.

Vinos con D.O. de Alicante

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 30€ - IVA incluido.
(Café y bebidas incluidas).



CUINA DE LA MAR RACÓ DE PEPE

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

Pericana con pimientos secos, bacalao asado y atún ahumado con aceite de la Sierra de Mariola.

El Legado de los Romanos

Gambas rojas de la bahía.

Bollet a la lloseta con verduritas y melva.

Cilindro de "llucet" al vapor con espinacas frescas y frutos del mar.

Arroz meloso del "Senyoret"
(frutti di mare, octopus, , cambia, myscelio)

POSTRE

Creemoso Vilero de Turrón y Chocolate

BODEGA

Vinos con D.O. de Alicante

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 35€ - IVA incluido.
(Café y bebidas incluidas).



LOS NARANJOS PLAYA

Avda. dels Mariners de La Vila Joiosa, 16
Tel. 966 830 058

Sopa crema de pescado de la Vila.

Lomo de pescadilla rellena de mousse de cigala y crema de marisco trufada.

Arroz meloso de sepionet,
espinacas y cigalas.

o

Caldero del pescador
(rape, calamar, sepia, pescadilla
y mariscos de la bahía).

Coulant de chocolate de La Vila,
Ciudad de Al.lon.

Blanco y negro.

Vino de la tierra Levantina.

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 33,80€ - IVA incluido.
(Bebidas incluidas).



RESTAURANTE ZERCA

Colón, 21
Tel. 965 895 862

Para entretener...

Paté de aceituna negra y anchoa.

Carpaccio de pulpo con
vinagreta de pimentón.

Fritura de tallarines de sepia negra
con "all i oli".

De cuchara...

Arroz con calabaza y texturas de morralla

Un pescado de lonja...

Redondos de rape con crema de
almendras y azafrán.

De postre un homenaje a nuestros antepasados romanos...

PLACENTA DE CATON (D.A., LXXVI)

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 30€ - IVA incluido.
(bebidas incluidas).



RESTAURANTE EMPERADOR HOTEL MONTIBOLI

Partida Montiboli s/n
Tel. 965 890 250

Aperitivo de bienvenida

Gamba roja y Melva con acelga.

Menú

Royale de cangrejo blanco.

Prensado de pulpo de roca,
patata con tinta.

Rape negro integral.

El dulce

Nardo 13 con helado de *Panis Mellitus*.

Homenaje al turrón.

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Bodega incluida

Vino Blanco Nebla (Verdejo)

ó

Vino Tinto El Miracle (Bodegas Gandía)

Precio 45€ - IVA incluido.
(bebidas incluidas).



LA MARINA

Paseo Dr. Esquerdo, 25
Tel. 965 894 195

Timbal de verduras y boquerones con
vinagreta de pimientos choriceros.

Cebiche de rape.

Raya en tempura con crema de marisco y
crujiente de jamón serrano.

Guisado de merluza a la marinera
con col y patatas.

Postre romano.

Vinos D.O. de Alicante

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 33€ - IVA incluido.
(Café y bebidas incluidos).



SIDRERÍA TRASGU

Carretera del puerto, 2
Tel. 693 69 94 44
www.sidrieriatrasgu.com

Homenaje a los Alonitas

Tortas de maíz con santgacho.
Gamba roja con salsa de boletus.
Milhoja de naranja con carpaccio
de olivas negras.

Fabes con marisco de la lonja.

o

Arroz caldoso con rape y almejas.

Moixina en su salsa con reducción de
pimiento del piquillo.

Tarta de queso casera
con salsa de frutos rojos.

Delicia del chocolate de Al.lon

Vinos D.O Alicante

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Precio 30€ - IVA incluido.
(bebidas y café incluidos).



HOGAR DEL PESCADOR

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

Trío de entrantes

Cigala en ligera coccion y
salpicón de verduritas.

Carpaccio de salmonete de roca al
romero y vinagreta de calçots.

Champiñón relleno de Garum de anchoa.

Ensalada de pulpo braseado y canónigos.

Gamba roja de la Vila y su jugo
en una alcachofa.

Bullit de pescadilla, espárrago blanco
y huevo escalfado.

Arroz de rape, patata y col con costra de
all i oli (mediodía)

o

Zarzuela de rape y cloxinas (noche)

Torre de Allón y el Mediterráneo
(dulce de limón con costra de chocolate sobre
coulis de moscatel de Alejandría,
miel, pasas y dátiles)

BOMBONES DE AUTOR VALOR

Vinos de la tierra

Precio 40€ - IVA incluido.
(Bebidas incluidas).

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

