

TORREVEJ y el mar

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2024

MENÚ 60€
DEL 12 AL 21 DE JUNIO

PARTICIPAN

MIÉRCOLES 12



JUEVES 13



VIERNES 14



MIÉRCOLES 19



JUEVES 20



VIERNES 21



 [TorrevejaGastronomica](#)  [torreveja_gastronomica](#)  [torrevejagastronomica.com](#)

ORGANIZAN





MIÉRCOLES 12.06.2024

BIANCO SEA EMOTION

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Gazpacho de mango con quisquilla y jalapeño encurtido.

ENTRANTES

Ensalada templada de straciatella, puerro confitado, suprema de naranja, lacón y su vinagreta cítrica y pistachos.

Tartar de vieira, dressing japonés sobre mousse de aguacate y salmorejo cordobés.

Rulo de carpaccio de ternera relleno de foie melocotón y gel de cereza y sweetchili.

SEGUNDOS

Rodaballo a baja temperatura relleno de sus partes y espinacas y beurreblanc.

Rulo de rabo de toro relleno de frutos secos y puerro, con espuma de patata infundada con jamón y su demiglace.

POSTRE

Milhojas rellenas de pistacho y chocolate blanco con crema de queso al pacharán.

Bodega

*Agua Fuente Liviana, cerveza Estrella de Levante, refrescos
Vino blanco D.O. Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Café.*

Real Club Náutico de Torrevieja
Paseo vistalegre S/N
Torrevieja
RESERVAS: 966 701 939 / 645 340 545



JUEVES 13.06.2024

SUNSET BEACH

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Divina Comedia: Vermouth rojo, Gin, Cointreau, Prosecco

PRINCIPALES

Plato individual de aperitivos:

*Sardina ahumada, sandía marinada y eneldo.
Presa ibérica semi curada, tomate, queso de oveja.
Quisquilla, brocoli, macaron salada.*

Espagueti de calamar, ajo tierno, azafrán.

Mosaico de atún, sobrasada, pepino, yogurt.

Conejo, dátil, queso de cabra, granada.

Sorbete de manzana verde y albahaca, nieve de arándanos.

Lubina, espinacas, puré de patata al pimentón de la vera.

POSTRE

Pan de calatrava 2.0, vainilla, caviar de naranja, helado mantecado

Bodega

*Anma, Garnacha blanca, Bodega Chozas Carrascal
Terra del mañá, Tempranillo, Bodega Santa Catalina del Mañón
Sein, Monastrell, Garnacha tintonera, Syrah, Bodega Vinessens
Alcachofa Essens, Chardonnay, Bodega Vinessens
Marisquero - Moscatel,
Macabeo - Bodega Santa Catalina del Mañón
Agua, refrescos, vino, cerveza de barril, café*

Restaurante Sunset Beach
Avda. de los Marineros 17 - 03182 Torrevieja
Tel.: +34 966 70 34 48
reservas@sunsetbeach.es



VIERNES 14.06.2024

MESÓN EL HUERTANO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

*La picaeta de Ramón en los jardines con:
jamón Lázaro y queso de La Lobera
Marisco cocido con agua de mar*

ENTRANTES

Pan de pueblo en tronco de encina con salazones y tomate de rama.

Flor de alcachofa con medallón de foie y huevo poché.

Gamba roja y blanca a la sal.

PLATO PRINCIPAL

Lomo de merluza con salsa de espinacas y piñones.

Secreto ibérico a la brasa con patatas y peras al vino.

POSTRE

Surtido de milhojas de crema con chocolate, natillas de la abuela y arroz con leche.

Bodega

*Vino tinto Carramimbre y Alceño 50 barricas
Vino blanco Verdejo Bitácora, rosado Alceño,
cerveza Mahou, refrescos y agua*

C/ Benejúzar, 4
Torrevieja
Tel: 965 717 943
www.mesonelhuertano.com



MIÉRCOLES 19.06.2024

MESÓN LAS JARRAS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Hueva, mojama y almendras.

Paloma de ensaladilla con mouse de anchoa.

Mini croquetas de caldero.

Mini croquetas de bacalao al pil pil.

Degustación de La Guita.

Degustación de vermut Valdespino.

ENTRADA

Pulpo blanco aliñado con boquerones en tempura.

Vieira con tataki de atún rojo y merengue de jengibre y pistachos.

Langosta con aguacate, burrata y vinagreta de pomelo.

PLATO PRINCIPAL

Escabeche de corvina con quinoa bicolor.

Mini tournedo relleno de salmón en salsa de boletus.

POSTRE

Helado casero de pacharán.

Bodega

*Manzanilla La Guita, cerveza Mahou, refrescos, café
Vino blanco Ruchel Godello, Rueda el Tutor
Cava Raventos i Blanc Blanc de Blancs
Vino tinto Traslascuestas Roble
Degustación de Gin tonic de Linton Hill 5 destilaciones*

Avda. De Los Europeos, 12
La Mata
Tel. 966 920 070



JUEVES 20.06.2024



MESÓN DE LA COSTA



VIERNES 21.06.2024

LAS VILLAS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- Boquerones en vinagre.
- Ensaladilla de merluza.
- Quisquilla hervida.
- Jamón ibérico de bellota.

ENTRANTES

- Marisco a la sal.
- Pulpo en tempura.
- Canelón de rabo de toro.

SEGUNDOS

- Suprema de bacalao Pil pil con dientes de ajo negro.
- Carrillera de ternera.

POSTRE

- Natillas de vainilla con galletas gigantes.

Bodega

- Cava Pon Parxet Magnum D.O. Cava
- Vino tinto Sembró 12 meses D.O. Ribera del Duero blanco
- Albertos Lías D.O. Rueda
- Cerveza Estrella Levante, refresco, agua y café

CÓCTEL DE BIENVENIDA EN TERRAZA

- Nuestra versión de marinera con anchoa del Cantábrico y virutas de huevo.
- Lascas de fuet imperial de tello con galletitas saladas y almendra frita.
- Buñuelos de bacalao copesco elaborados como los de mi querida madre.
- Nuestras azafatas nos deleitarán con, vermut petroni spritz entre otras versiones, manzanilla deliciosa y fino inocente de valdespino.
- Cervezas el alcazar leyenda.

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota con nuestras tostas y tomate raff tamizado.
- Quisquillas de santa pola hervida en agua y sal de Torre Vieja.
- Pulpo roquero braseado y timbal de patata ajo arriero.
- Alcachofa de la Vega Baja semi escabechada con un toque de foie rougeê.

SEGUNDO

- Paletilla de cordero manchego de la finca La Lobera cocinado a baja temperatura con guarnición del cheff.

POSTRE

- Lingote de carrot cake con suprema de mandarina de la Dehesa de Campoamor.

Bodega

- Café y moscatel Promesa de Valdespino
- Cervezas el Alcazar Leyenda, aguas Font Dòr, refrescos,
- Vino blanco El Tutor verdejo en lías D.O. Rueda de Jose Estévez
- Tinto Legaris D.O. Ribera del Duero, Magnum
- Al final de la comida Restaurante las Villas y Pernod Ricard ofrecerá una copa de sus marcas premium, servidas por cocteleros profesionales

C/ Ramón y Cajal, 27
Torrevieja
Tel. 966 703 598
www.elmesondelacosta.com

Ctra. Torrevieja-Cartagena, km 13
Dehesa de Campoamor · 03189 Orihuela Costa
Reservas: 965 320 005 / 965 320 766
www.restaurantelasvillas.es

JORNADAS GASTRONÓMICAS 2024

PARTICIPAN



COLABORAN



TORREVIEJA

y el mar

60€
MENÚ



TorreviejaGastronomica
torrevieja_gastronomica
torreviejagastronomica.com

ORGANIZAN

