Costa Blanca
ALICANTE - SPAIN

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

ONDA CERO
Onda Cero Marina Baixa
94.6 FM 95.0 FM

GENERALITAT VALENCIANA

COMUNITAT VALENCIANA

El Castell de Guadalest

davidsoler

Vall de Guadalest

4ª SEMANA GASTRONÓMICA

DEL 25 DE FEBRERO
AL 05 DE MARZO DE 2017

INAUGURACIÓN Y DEGUSTACIONES
DÍA 25 DE FEBRERO - PARKING MUNICIPAL
EL CASTELL DE GUADALEST

TRADICIÓN Y VANGUARDIA DE ALTA MONTAÑA

PRESENTACIÓN

Vall de Guadalest. Tradición y vanguardia de Alta Montaña. Así hemos denominado esta 4º semana gastronómica, con la que pretendemos poner en valor la gran riqueza culinaria de los pueblos de la Vall de Guadalest. Riqueza que, con el arduo y tenaz trabajo de nuestros restauradores durante décadas, los miles de visitantes que a lo largo de los años han pasado por estas tierras han podido disfrutar.

Y es que, si algo caracteriza a los restaurantes de la Vall de Guadalest es la amplia oferta gastronómica en la que han sabido conjugar con maestría los platos tradicionales de esta tierra con las tendencias y estilos más actuales.

Pero, la cocina de la Vall de Guadalest debe entenderse como una parte fundamental e inseparable de nuestra cultura, de nuestras tradiciones, de nuestra historia y de nuestro paisaje.

Así, con la celebración de esta 4ª Semana Gastronómica te invitamos a conocer más de cerca la Vall de Guadalest. A través del paladar, por supuesto.

Bon profit!

SÁBADO 25 DE FEBRERO

Empezamos esta 4ª Semana Gastronómica con una muestra de los platos que podrás saborear durante estos días en los restaurantes participantes.

A partir de las 13:00 h. del mediodía, y durante tres horas, en la carpa instalada en el parking de El Castell de Guadalest, los trece restaurantes ofrecerán, cada uno de ellos, una degustación de dos de sus propuestas culinarias. En total veintiseis exquisitas elaboraciones para deleitar al paladar y adentrarnos en el universo gastronómico que encontraremos a lo largo de esta semana en nuestros restaurantes.

Contamos con dos novedades para esta edición: Stands de productos elaborados artesanalmente en la provincia y música en directo para amenizar la jornada.

¡Toda una fiesta gastronómica!

El Castell de Guadalest

LOCALIZACIÓN RESTAURANTES

PARTICIPANTES

1 LA VENTA de Benifato RESTAURANTE

2 Mesón La Mezquita

2 Restaurante CA GLORIA

3 VIVOOD LANDSCAPE HOTELS

3 Restaurant LO BARRANCO

3 mesón Ca Rafel

3 Restaurante Casa Paco

3 EL TRESTELLADOR HOSTAL - RESTAURANTE

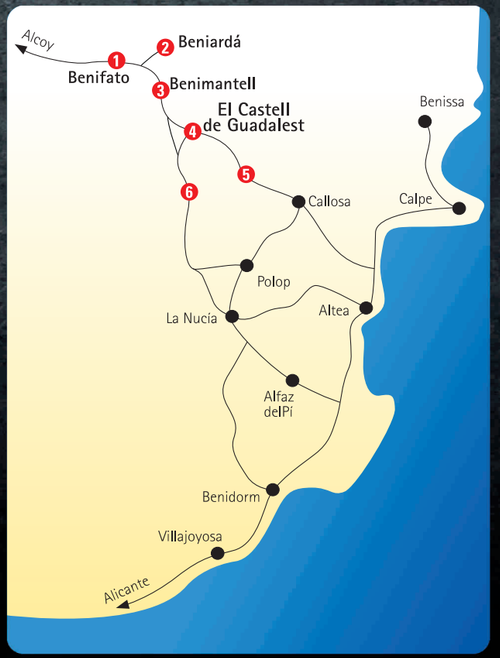
4 Nou Salat RESTAURANT

4 mora RESTAURANTE

4 Xorta Restaurante

5 Restaurante el RIU

6 Restaurante - Hostal Rincón de Pepe



VALL DE GUADALEST. TRADICIÓN Y VANGUARDIA DE ALTA MONTAÑA.

EL CASTELL DE GUADALEST

Nou Salat
RESTAURANT

Entrantes
· Tomate raf con salazones y esferas de aceite de oliva.
· Alcachofas marinadas con aceite de picual y crema de queso curado.
· Pulpo asado con ensalada de algas y vinagreta de mar.
· Chuletitas de conejo con 'bolets' y ajetes.

Plato Principal (a elegir)
· Rodaballo con su Guiso.
· Jeta Ibérica Estofada.

Postre
· Raviolis de Pistacho y Piña con Helado de Coco

Vino, cerveza, agua y café.

30€ IVA INCLUIDO

Ctra. Callosa - Guadalest, km.2
EL CASTELL DE GUADALEST
Tlf. 96 588 50 19
nou.salat@gmail.com

EL CASTELL DE GUADALEST

Xarta Restaurante

Entrantes
· Tomate "farcit".
· Pimiento piquillo relleno.
· Champiñones al toque picante.
· Croquetas de pollo.

Plato principal (a elegir)
· Cordero al horno.
· Bacalao "a la llauna".

Postre
· Tarta casera o helado de turrón.

Vino, cerveza, agua y café.

27€ IVA INCLUIDO

Ctra. Callosa - Guadalest, km.12
EL CASTELL DE GUADALEST
Tlf. 96 588 51 87

EL CASTELL DE GUADALEST

mora RESTAURANTE

Entrantes
· Tabla de embutidos de Guadalest y quesos artesanos de la zona.
· Tartar de atún con hierbas de la sierra de Aitana.
· Crepe relleno de confit y manzana con salsa de puerros.
· Huevo campero a baja temperatura con alcachofas de mi tierra en dos texturas.

Plato Principal (a elegir)
· Corvina con jugo de asado y boletus.
· Timbal de ossobuco y sus verduras con crema de almendra marcona.

Postre
· Espuma de chocolate con helado de harina tostada y quinoa caramelizada.

Bebida incluída y café.

28€ IVA INCLUIDO

C/ del Sol, 1
EL CASTELL DE GUADALEST
Tlf. 96 588 50 87
www.restaurantemora.com
info@restaurantemora.com

EL CASTELL DE GUADALEST

Restaurante del RIU

Entrantes
· Patatas con alioli.
· Llesca de aspencat con miga de bacalao.
· Croquetas de carne de cocido.
· Sopa de ajo.

Plato Principal (a elegir)
· Magret de pato a la brasa con mermelada de cebolla.
· Presa de cerdo ibérico a la brasa.

Postre
· Tarta de queso con higos secos y mermelada de tomate.

Vino, cerveza, agua y café.

26€ IVA INCLUIDO

Ctra. Callosa - Guadalest, km 7
(junto Museo Vehículos Históricos)
EL CASTELL DE GUADALEST
Tlf. 96 588 05 07

BENIFATO

LA VENTA de Benifato

Entrantes
· Tomate raf con salazones alicantinos.
· Pericana (pimiento seco y capellán asados a la llama y regados con aceite).
· Sobrasada con miel y sésamo.
· Cocas al horno de leña.

Plato Principal (a elegir)
· Olleta de blat (trigo).
· Pelotas bordes (de harina de maiz). con su olla de cardos, alubias y costilla de cerdo.

Postre
Variado de tartas caseras.
Vino, cerveza, agua y café.

25€ IVA INCLUIDO

Crta.Benidorm- Alcoy, km. 28
BENIFATO
Tlf. 96 588 52 26
www.laventadebenifato.com

BENIARDÁ

Restaurante CA GLORIA

Entrantes
· Coca de calabacín.
· Croquetas de jamón y setas.
· Mintxo de verdura.
· Hojaldre de salmón y espárragos.

Plato Principal (a elegir)
· Olleta de blat.
· Arroz con conejo y sepia.

Postre
· Tarta de queso

Vino, cerveza, agua y café.

25€ IVA INCLUIDO

C/ Rey Jaume I, nº 15
BENIARDÁ
Tlf. 96 588 55 82

BENIARDÁ

Mesón La Mezquita

Entrantes
· Hojaldre de conejo con tomate
· Chipirón con habitas
· "Mini berenjena" rellena
· Degustación de olleta de blat

Plato Principal (a elegir)
· Entrecot de novillo
· Pierna de cabrito al romero

Postre
Postres caseros.

Pan, "all i oli" y tomate
Vino, cerveza, agua y café.

27€ IVA INCLUIDO

Partida La Mezquita, 16
BENIARDÁ
Tlf. 96 588 55 00
lamezquitameson@ymail.com

BENIMANTELL

Ca Rafel

Entrantes
· Carpaccio de atún
· Pollo albardado con salsa cuatro quesos.
· Solomillo de pato a la naranja.
· "Mintxet"abierto de verdura y pasamar.

Plato Principal (a elegir)
· Olleta de Blat
· Arroz al horno "Ca Rafel"

Postre
Tarta de fresas.

Vino Tinto o Blanco y Agua Mineral

28'50 IVA INCLUIDO

Crta.de Alcoi nº13
BENIMANTELL
Tlfs. 96 588 51 65 - 606 078 478
www.carafel.destinoguadalest.com
carafel_@hotmail.com

BENIMANTELL

L'OBRER Restaurant

Entrantes
· Pan, all i oli y coca de cebolla caramelizada.
· Ensalada templada de alcachofas.
· Lasaña de berenjena con salsa de boletus.
· Pimientos rellenos de atún con salsa de zanahoria.
· Degustación de Olleta de blat.

Plato Principal (a elegir)
· Cordero al horno.
· Merluza en salsa L´Obrer.

Postre
· Surtido de postres caseros.
Vinos tinto y blanco, cerveza, agua y cafés.

29€ IVA INCLUIDO

Ctra d'Alcoi, 27
BENIMANTELL
Tlf. 96 588 50 88

BENIMANTELL

Restaurante Casa Paco

Entrantes
· Calamares, habitas y ajos tiernos.
· Piquillo con butifarra y pera con salsa de almendras.
· "Cocotets de pésols".
· Pescadito de la Bahía .

Plato Principal (a elegir)
· Jardín Relleno.
· Pebrera farcida.

Postre
· Tarta Tatín con helado de vainilla.

Bebidas y café.

25€ IVA INCLUIDO

C/ Trencacames,5
BENIMANTELL
Tlfs. 96 588 51 84 - 616 895 169
casapacobenimantell@hotmail.com

BENIMANTELL

Restaurante - Hostal "Rincón de Pepe"

Entrantes
· Pan con "all i oli" y tomate.
· Calamares en salsa.
· Tosta "d'aspencat" con bacalao.
· Crepes de setas y gambas.
· Sopa de ajo.

Plato Principal (a elegir)
· Carrillera en salsa.
· Rape con almendras.

Postre
· Variado de postres.

Bebida y café

25€ IVA INCLUIDO

Carretera Benidorm - Alcoy, km 35
BENIMANTELL
Tlfs. 96 597 20 95 - 626 375 342
raquelcecilia@outlook.es

BENIMANTELL

EL TRESTELLADOR
HOSTAL-RESTAURANTE

Entrantes
· Embutido.
· Caldo con pelotas.
· Hojaldre con verduras y anchoas.
· Salteado de jamón, habas y foie.

Plato Principal (a elegir)
· Olleta.
· Cordero al horno.

Postre
· Postres caseros.

Vino tinto, rosado y blanco, refrescos, café.

26€ IVA INCLUIDO

Ptda El Trestellador s/n
BENIMANTELL
Tlf. 96 588 52 21
eltrestellador@live.com
www.hostaltrestellador.com

BENIMANTELL

VIVOOD
LANDSCAPE HOTELS

Entrantes
· Ensalada de hummus, pesto, cherrys, ahumados, fruta, teja de pan de calabaza y vinagreta de arbequina y miel.
· Carpaccio de cecina, parmesano, pimienta negra y helado de mostaza.
· Nido de Pasta Kataifi, Foie, compota de manzana, tostado de almendra y huevo de codorniz
· Delicia de ajo arriero con salsa de all-i-pebre.

Plato Principal (a elegir)
· Merluza de pincho con suquet de algas y marisco.
· Panceta ibérica confitada a baja temperatura con crema de queso de cabra y verduras encurtidas.

Postre
· Torrija anisada a la miel con helado de sorbete de mandarina y lágrimas de crocanti.

Bebidas incluidas: Agua, cerveza y vino de la casa.

27€ IVA INCLUIDO

Ctra. Guadalest-Alcoy, 10
BENIMANTELL
Tlf. 966 31 85 85
www.vivood.com
reservas@vivood.com

RESTAURANTES Y MENÚS SEMANA GASTRONÓMICA VALL DE GUADALEST.