



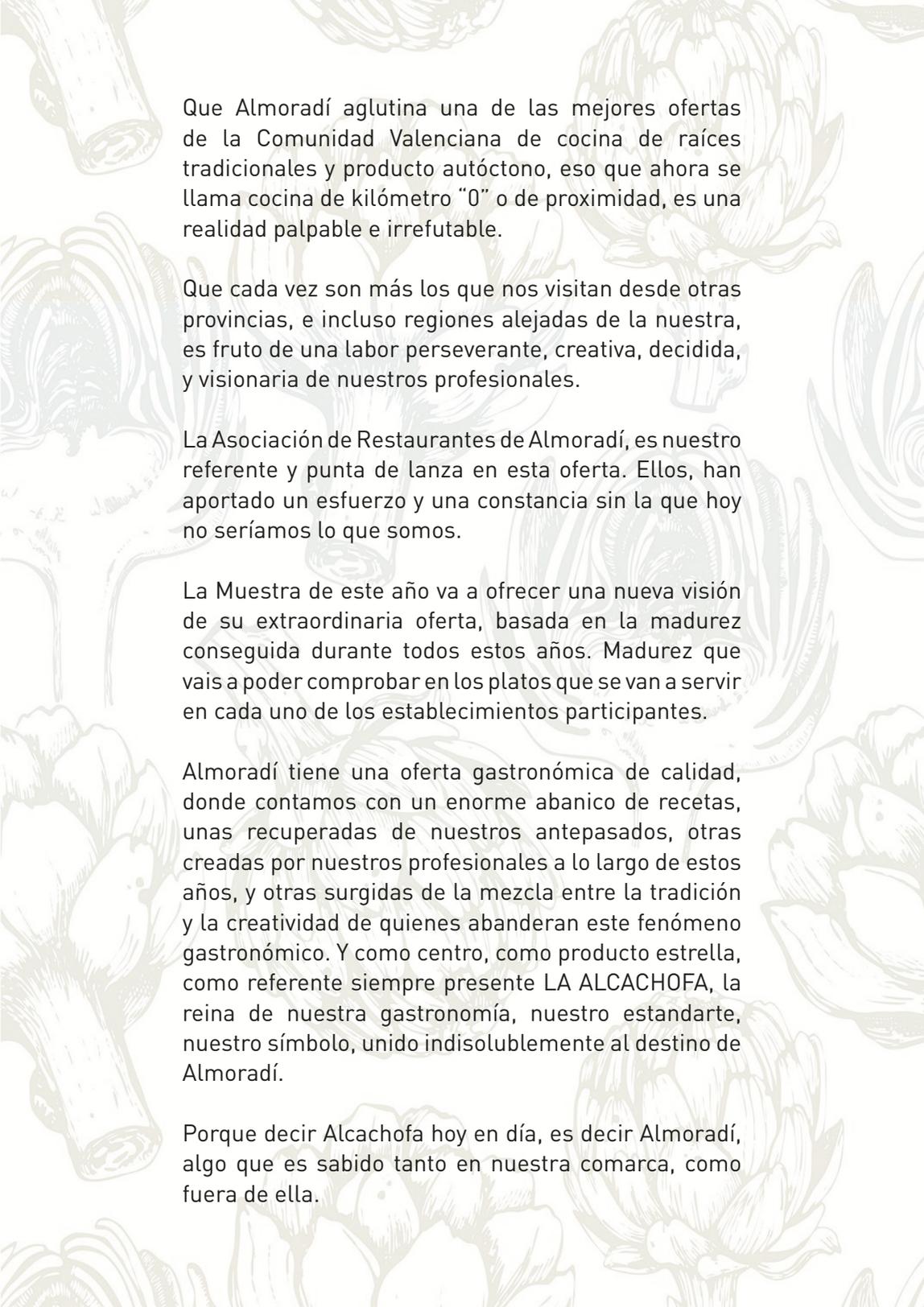
8^o CONGRESO
NACIONAL
de la
Alcachofa

VEGA BAJA DEL SEGURA
A L M O R A D Í

MUESTRA
GASTRONÓMICA

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE ALMORADÍ

del 6 al 10 de Marzo 2023



Que Almoradí aglutina una de las mejores ofertas de la Comunidad Valenciana de cocina de raíces tradicionales y producto autóctono, eso que ahora se llama cocina de kilómetro “0” o de proximidad, es una realidad palpable e irrefutable.

Que cada vez son más los que nos visitan desde otras provincias, e incluso regiones alejadas de la nuestra, es fruto de una labor perseverante, creativa, decidida, y visionaria de nuestros profesionales.

La Asociación de Restaurantes de Almoradí, es nuestro referente y punta de lanza en esta oferta. Ellos, han aportado un esfuerzo y una constancia sin la que hoy no seríamos lo que somos.

La Muestra de este año va a ofrecer una nueva visión de su extraordinaria oferta, basada en la madurez conseguida durante todos estos años. Madurez que vais a poder comprobar en los platos que se van a servir en cada uno de los establecimientos participantes.

Almoradí tiene una oferta gastronómica de calidad, donde contamos con un enorme abanico de recetas, unas recuperadas de nuestros antepasados, otras creadas por nuestros profesionales a lo largo de estos años, y otras surgidas de la mezcla entre la tradición y la creatividad de quienes abanderan este fenómeno gastronómico. Y como centro, como producto estrella, como referente siempre presente LA ALCACHOFA, la reina de nuestra gastronomía, nuestro estandarte, nuestro símbolo, unido indisolublemente al destino de Almoradí.

Porque decir Alcachofa hoy en día, es decir Almoradí, algo que es sabido tanto en nuestra comarca, como fuera de ella.

LUNES 6 DE MARZO



SILVINO
RESTAURANTE

Alcachofas salteadas con bogavante y sepia
Alcachofas en salsa verde con cocochas de bacalao
Ensalada de alcachofas con anchoas del Cantábrico
Guiso de alcachofas con morro de ternera
Chuleticas de lechal con alcachofas y ajetes
Naranjas al cava

Vino blanco E.mendoza Chardonnay
Vino Tinto Triga Monastrell
Cerveza Estrella de levante
Cava At roca Brut reserva
Café Salzillo

50 € IVA incl.

AV. PRÍNCIPE DE ESPAÑA, 8 - TEL. RESERVAS 96 678 05 23

MARTES 7 DE MARZO



Cardos escabechados con foie y jamón de pato
Albóndigas de Bacalao y alcachofas con gambas
Ensalada de camarrojas, achicoria con picadita de ajo
con tomate en conserva y alcachofas
Guisado de Rape con patatas y alcachofas
Carrillera de cerdo ibérico con alcachofas y champiñón

Postre: Rollo almendrado

Vino tinto: Estrecho (Monastrell) de Enrique Mendoza
Vino Blanco: Casal de arman D.O ribeiro (treixadura, godello y albariño)
Cerveza Mahou 5 estrellas
Agua Bezoya
Cava: Ivette (Bertha) brut reserva
Café Zambú

50 € IVA incl.

CAMINO DE CATRAL, 55 - TEL. RESERVAS 96 570 08 78

MIÉRCOLES 8 DE MARZO

El Buey

RESTAURANTE

Croqueta de pavo, alcachofa y trufa

Alcachofas en crema de jamón ibérico de bellota

Ensalada de alcachofa cruda, tomate confitado y salazón

Albóndigas y alcachofas guisadas en caldo de pavo

Corvina y alcachofa al horno

Milhoja con crema de chocolate

Vino tinto Atalaque (Garnacha del Horcajo)

Vino Blanco Malprende D.O Rueda

Cerveza Mahou cinco estrellas

Agua Solán de Cabras

Cava At Roca D.O. Penedés

Café Jurado

50 € IVA incl.

C/. LA REINA, 94 - TEL. RESERVAS 96 678 15 93

JUEVES 9 DE MARZO

Restaurante
Los Infantes

Canelón de alcachofa Foie y turrón

Flor de alcachofa con crema de sobrasada y reducción de porto

Ensalada de invierno con salazón

Tortillas en caldo

Secreto caramelizado Con foie sobre crema de alcachofas

Tarta de alcachofas

Vino tinto Bobal de Vicente Gandia / Nariz de Pedro Martínez

Vino blanco Viña Aljibes / Tarima Mediterráneo

Cerveza Heineken

Cava ARS COLLECTA

Cafés Kenia

50 € IVA incl.

VIERNES 10 DE MARZO



Pastelitos de cabrito y alcachofa

Alcachofa con txangurro

Ensalada de alcachofas, tomate raf y salazones

Pelota de pava negra y sus yemas y garibolos

Taco de bacalao sobre crema de alcachofas

Cheesecake de alcachofas

Vino tinto DO Alicante Tarima Hill

Vino blanco DO Alicante Tarima Hill Fermentado en barrica

Cerveza el Alcázar de Cruzcampo

Agua Valtorre

Cava Brut Nature Hoya de Cadenas

Cafés Zambú e infusiones premium

50 € IVA incl.

CAMINO DE CATRAL, 156 - TEL. RESERVAS 96 570 03 56



VEGA BAJA DEL SEGURA
ALMORADÍ

MUESTRA GASTRONÓMICA

ASOCIACIÓN DE RESTAURANTES DE ALMORADÍ

del 6 al 10 de Marzo 2023

LUNES

6



SILVINO
RESTAURANTE

Av. Príncipe de España, 8
Tel.: 966 78 05 23

MARTES

7



BAR · RESTAURANTE

Camino de Catral
Tel.: 965 70 08 78

MIÉRCOLES

8

*Restaurante
Los Infantes*

Calle Dinamarca, 32
Tel.: 965 70 06 17

JUEVES

9

El Buey

RESTAURANTE

Calle La Reina, 94
Tel.: 966 78 15 93

VIERNES

10



Camino de Catral, 169
Tel.: 965 70 03 56



AYUNTAMIENTO DE ALMORADÍ
Concejalia de Turismo



ASOCIACION DE
RESTAURANTES
DE ALMORADÍ



L'EXQUISIT
mediterrani



Vega Baja
del Segura
tu tierra
y la mía