



PASEO GASTRONÓMICO  
DEL 21 DE NOVIEMBRE  
AL 1 DE DICIEMBRE 2019

8ª EDICIÓN



 àbia al Plat

m a r t i n e r





8ª EDICIÓN

# Xàbia al Plat

m a r i n e r

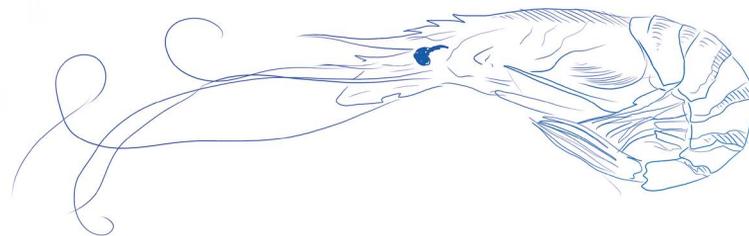
## La cocina del mar de Xàbia

Llegamos a la octava edición de este evento gastronómico con la espalda bien cubierta para presentar nuestras mejores credenciales culinarias. La inquietud de un grupo de empresarios por mejorar la imagen y la calidad de la restauración en Xàbia está recibiendo su respuesta con la apertura de nuevos espacios, la actualización de los restaurantes de siempre, y el reconocimiento a nuestros chefs y sus creaciones de las principales guías gastronómicas internacionales.



La Asociación de Restauradores de Xàbia (ARX) sigue firme en la convicción de compartir sus conocimientos gastronómicos, que no son más que la cocina tradicional de una población que tiene sus orígenes más ancestrales en el mar. Así, del Mediterráneo, llega una nueva edición de Xàbia al Plat Mariner, una semana cargada de menús con los sabores del mar y el reto de posicionarse en el proyecto comarcal de la UNESCO, Dénia-Marina Alta Tasting Life.

Del 21 de noviembre al 1 de diciembre, puedes experimentar en Xàbia su tradición marinera con sus pescados, mariscos, gamba, pulpo, calamar o la sepia, todos los productos frescos que llegan a los platos de nuestros restaurantes cada atardecer recién capturados. Disfruta, vive y cuenta al mundo cómo miman los restaurantes participantes la cocina de los productos de nuestro mar en esta nueva edición de Xàbia al Plat Mariner 2019.



*“Una receta no tiene alma.  
Es el cocinero quien debe darle alma a la receta”  
Thomas Heller, Chef*



**hostelBe**

TIENDAS Y SUMINISTROS PARA HOSTELERIA

Benissa · Dénia · Calp

Tel. 96 573 07 45

ventas@hostelbe.com · www.hostelbe.com

RESERVA PREVIA

Calima



**TAPA:** Brocheta de gamba y pulpo sobre mousse de cava y reducción de salsa de moras.

**ENTRANTE:** Chipirón relleno de quinoa y alga wakame, sobre un escabeche de setas y alcachofas.

**PRIMER PLATO:** Lomo de rape con brandada de salmón, crema de judías verdes y fideos de arroz.

**SEGUNDO PLATO:** Pluma Ibérica al horno con salsa de granadas, arroz cremoso de calabaza y torta de patata con pistachos.

**POSTRE :** Pastel frío de café acompañado de mousse de caquis y crema de mango.

Copa de cava

Vinos de la Comunidad Valenciana

**35€**

965 79 48 21 Avenida De la Marina Española 14 Xàbia [restaurant-calima.com](http://restaurant-calima.com)

**EMPEZAMOS CON:****Aperitivo:**

Ravioli de langostinos y copa de cava  
 Ensalada de rúcula con queso feta y frutos secos  
 Tartar de tomate y anchoas  
 Croquetas caseras de la casa (jamón, gambas)

**CONTINUAMOS CON (A elegir):**

Arroz seco o meloso de cigalas y ajos tiernos  
 Secreto ibérico glaseado con berenjenas  
 Cazuela de rape de mar y huerta

**POSTRE:**

Gofre de fruta caramelizada  
 Con helado

Vinos de la Comunidad Valenciana

**35€**

Ensalada marinera

Gambas al ajillo

Zarzuela de pescado y marisco

Tarta tres leches

Vinos de la Comunidad Valenciana

Pan alioli

**35€**



Cerveza Águila  
 Aperitivos de bienvenida  
 Sardinias de lonja marinadas  
 Chipirones encebollados a la Gallega  
 Huevo escalfado con salteado de setas y tallarines de calamares  
 Bacalao con risotto de arroz verde y almejitas  
 Canillas rellenas con crema pastelera de naranja

Vinos de la Comunidad Valenciana  
 Agua Mineral  
 Café y Misteleta

**35€**

Mejillones al curry verde  
 Gazpacho de melón con jamón en tempura  
 Timbal de berenjena, tomate seco, burrata y pesto

Mar y montaña de pollo de corral y carabineros  
 Sorbete de cerveza

Meloso de calamares y langostinos **(min 2 p . Sólo medio día)** o  
 Atún marinado con salsa de soja y puré de garbanzos (sólo noche).  
 Mandarinas asadas con nuestro gelaet de Pepe de leche merengada.

Vinos de la Comunidad Valenciana  
 Refrescos y café.

**30€**



[www.arxabia.org](http://www.arxabia.org)

## Un compromiso con la excelencia

L'Almadrava	Mezquida
Austriaco-café Wien	Noray
Bon Amb	Parador de Jávea
Calima	Pepe y Estrella
Canali	La Perla de Jávea
La Cantina de Jávea	Pizzería Pepa
Carrasco	Posidonia
Club de Golf Jávea	Los Remos La Nao
Chola Gastro	Le Rendez-Vous
Embruix	SeeMontgó
La Esquina	Sur
Estapati	La Trattoria
La Fontana	Trencall
L'Hellin	

Patrocina

**LAS PROVINCIAS**



Colabora



RESERVA PREVIA

# Le Rendez-Vous



## Cocteles caseros y aperitivos

### Entradas a compartir

- Tatin de Foie Gras
- Berenjenas con miel de caja y lima
- Esgarraet valenciano
- Patatas bravas

### Plato principal a elegir:

- Choucroute de la mar



- Parrillada de carne salsa azul, o chalotes

Postres caseros de nuestra pastelera francesa Emilie

Vino tinto, blanco o rosada ½ botella por persona

Café, té o infusión

**35€**

966 47 27 62

Calle Salvador Dalí, 4

restaurantlerendezvousjavea.com



Todos los **SÁBADOS**, la **GASTRONOMÍA** es la protagonista en **LAS PROVINCIAS-LA MARINA**





Cocas de higos y sobrasada a nuestra manera.  
 Buñuelos de verduras, calabaza y bacalao.  
 Crema otoñal con chirivía y cebolla crujiente.  
 Calamar del Mediterráneo relleno de cebolla caramelizada.  
 Arroz meloso con sepionet de nuestra lonja, alcachofas y foie de rape.  
 Cremoso de maracuyá con frutos del bosque

Vinos de la Comunidad Valenciana

**37€**

### Aperitivo de bienvenida.

Pastel de cabracho.  
 Almejas marinera. (6 unidades por pax)  
 Pochas con sepia, calamar y gambas.  
 Lubina a la espalda o al horno.  
 Tres texturas de chocolate.  
 Café

Vinos de la Comunidad Valenciana,  
 caña o refresco  
 Pan y alioli

**35€**

RESERVA PREVIA

# Parador de Jávea



## Aperitivos

Pastel frío de rape y centolla  
Croqueta de gamba roja y espinacas

## Para compartir

Tótena (calamaret) encebollada con habitas y arroz

## Primer Plato

Garbanzos guisados con setas y cigalas

## Segundo plato

Trío de pescados azules con tomate especiado y salsa de parpatana de atún

## Postre

Cremoso de almendra, salsa crocanti, polvo de garrapiñadas y helado de canela

Vinos de la Comunidad Valenciana y agua

**35 €**

96 579 02 00

Avda. del Mediterráneo, 233. Xàbia

parador.es

RESERVA PREVIA

# SeeMontgó



## Aperitivo y cerveza de bienvenida Entrantes centro de mesa

Chupito de mango y calabaza son sus pipas  
Pincho de salmón ahumado y queso de cabra  
Sorbete de mandarina y bayas silvestres

## Principal a elegir

Secreto ibérico con crema de patata ahumada, boletus y alcachofas

o

Lomito de rodaballo gratinado con muselina de erizos

## Postre

Lingotes de hojaldre y crema de vainilla con coulis de caqui persimón

## Cafés o infusiones

Vinos de la Comunidad Valenciana

**35€**

615 584 482

Calle Cannes, 1. Xabia

fb: See-Montgo



DETERGENTES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA  
PARA EL HOGAR

**PONSPRO**

SOLUCIONES PARA LA HIGIENE PROFESIONAL

[www.ponsquimicas.com](http://www.ponsquimicas.com)

**CESTAS Y LOTES  
DE NAVIDAD**



Cash & Carry



ELDA \* Avenida Centro Excursionista Eldense, Nave 5-6  
 DENIA \* Calle Isaac Peral, 7



info@gastroequipa.com  
 966 319 900



# GastroEQUIPA

EQUIPAMIENTOS Y SUMINISTROS HOSTELEROS

winterhalter

Adisa<sup>®</sup>  
 COOKING

ANGELO PO

Jasper  
 HORNOS BRASA

MEPRA  
 S.p.A.

SPIEGELAU  
 THE CLASS OF GLASS

steelite  
 INTERNATIONAL