



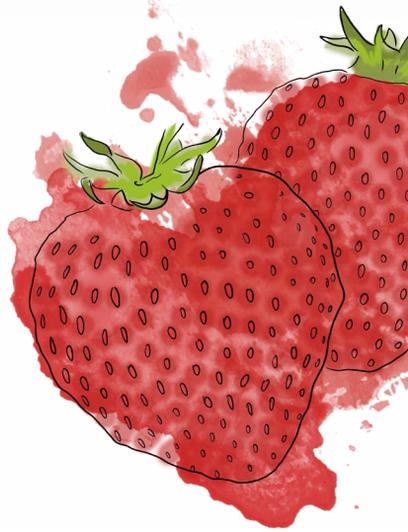
# Paseo Gastronómico

IX Edición

# Xàbia al Plat

p r i m a v e r a

Del 5 al 15 de marzo 2020





# Primavera Gastronómica

Bienvenido a Xàbia al Plat Primavera 2020

Arranca en marzo una nueva edición de Xàbia al Plat Primavera, la cita imprescindible del calendario gastronómico de La Marina y que organiza impecablemente cada año la Asociación de Restauradores de Xàbia. Estamos ya en la novena edición, con un recorrido que ha posicionado (junto a otros eventos), la gastronomía de Xàbia en una referencia de buena comida, mejor producto y buen servicio.

Ni la más feroz de las borrascas ha quitado la ilusión a la ARX de renacer tras una Gloria que ha hecho mella en muchos establecimientos de hostelería de Xàbia. Pero eso es pasado, y esta primavera, los nueve restaurantes participantes van a ofrecer lo mejor de la gastronomía local en sus creaciones culinarias mirando siempre hacia un futuro que quieren compartir con todos los que viven o visitan esta población.

La calidad, dedicación y profesionalidad de los restaurantes de la ARX, junto a la particularidad de un paisaje único en el término municipal, permite a la gastronomía local ser uno de los atractivos turísticos de Xàbia fuera de la temporada estival.

Por eso, te invitamos del 5 al 15 de marzo de 2020 a disfrutar de una experiencia única con Xàbia al Plat Primavera y a vivir con los restauradores de la ARX el proceso de innovación de la gastronomía mediterránea de la villa.

30 AÑOS JUNTOS

## La gastronomía nos une

MONTAJES Y REFORMAS  
INTEGRALES DE NEGOCIOS DE  
HOSTELERÍA

ASESORAMIENTO Y SERVICIO  
PERSONALIZADO

TIENDAS EN:

**Benissa** - C/Edison, 4 (Pol. Ind.La Pedrera)  
03720, 965 730 745 ventas@hostelbe.com

MAQUINARIA, VAJILLA, CRISTA-  
LERÍA, MENAJE, MOBILIARIO,  
PRODUCTOS QUÍMICOS...

SERVICIO DE REPARTO  
A DOMICILIO

**Calp** - Avda. Ejércitos Españoles, 4,  
03710, 965 837 004 calp@hostelbe.com

VENTA PROFESIONAL Y  
PARTICULAR

**hostelBe**  
TIENDAS Y SUMINISTROS PARA HOSTELERÍA

**Dénia** - Avda. Castellón, 11, 03700,  
966 432 191 denia@hostelbe.com

**LAS PROVINCIAS**

**GastroEQUIPA**  
EQUIPAMIENTOS Y SUMINISTROS HOSTELEROS

**Asevi**

**hostelBe**  
TIENDAS Y SUMINISTROS PARA HOSTELERÍA

**Ripoll Femenía**

**AMSTEL**  
PREMIUM QUALITY  
LA BIÈRRILLE D'OR  
CONTRATADA  
DES 1820

Reserva previa

# Calima



## TAPAS

Salmón marinado con mango y aguacate sobre un suave salmorejo.

## ENTRANTE

Tiras de secreto ibérico sobre unas migas manchegas con uvas.

## PRIMER PLATO

Papillote de láminas de rodaballo, espinacas y jamón con clafoutis de verduras y sopa de maíz.

## SEGUNDO PLATO

Pierna de ciervo al horno con adobo agridulce en timbal con setas y croquetas de patatas y cecina.

## POSTRE

Crema frita acompañada de mousse de arroz con leche y salsa de canela.

Vinos de la Comunidad Valenciana

35€

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

Reserva previa

# La Cantina de Jávea



## Aperitivo de la casa

Ensalada de mojama, tomate y naranja,

Arroz meloso de bogavante,

Tarta tres leches,

Pan alioli

Café

Vinos de la Comunidad Valenciana

35€

965 79 21 90 Muelle Pesquero, S/N, Xàbia [fb: lacantina.javea](https://www.facebook.com/lacantina.javea)

Reserva previa

# Club de Golf de Jávea



Cerveza El Águila

## Aperitivos del Día

Terrina de pimientos rojos y berenjenas con vinagreta de tomate

Crema de espinacas con quenefas de queso de cabra y piñones

Alcachofa rellena gratinada con pesto de ajo y anacardos

All i pebre de musola

Torrija de Panetone con helado de vainilla y daditos de turrón a la  
piedra

Petit fours

Aguas Lanjarón

Café y Licor de hierbas MontePalo

Vinos de la comunidad Valenciana

35€

965 791813 Ctra.Jávea-Benitachell km 4,5. Xàbia [restaurantegolfclubjavea.com](http://restaurantegolfclubjavea.com)

Reserva previa

# Chola Gastro



Snacks

Saam César

Carbonara del Mar

Tiradito de Quisquilla

Chupe limeño con pescado de la lonja de Jávea

Costilla andina, chirivía y tamarindo

Mochi cheesecake, pacari y frambuesas

Vinos de la Comunidad Valenciana

35€

965 04 26 64

[Avinguda d'Alacant, 13. Xàbia](http://Avinguda d'Alacant, 13. Xàbia)

[chologastro.com](http://chologastro.com)

# Ripoll Femenía



*Tradición cervecera desde 1952*

**Más de 60 años a su servicio**



Pernod Ricard Bodegas



Avda. Gandia, 31  
03700 DENIA

C/ Liverpool, N° 6  
03730 JAVEA

Pol.Ind. Vergel-Sector E  
03770 VERGEL

96 578 02 53

administracion@ripollcediment.es



DETERGENTES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA  
PARA EL HOGAR

# PONSPRO

SOLUCIONES PARA LA HIGIENE PROFESIONAL

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

Reserva previa

# Embruix



## Entrantes

- Cremita de calabaza con parmesano
- Zamburiñas (con mantequilla y perejil, en escabeche de hortalizas y a la gallega)
- Empanada de maíz con ternera y "guay que mola"

## Principales

- Guiso de cocochas de bacalao
- Sorbete de fresa ácida
- Presca ibérica con reducción de Pedro Ximénez

## Postre

- Nuestras natillas de naranja con virutas de chocolate negro.
- Café o infusión con rocas de chocolate blanco

Vinos de la Comunidad Valenciana

35€

67 16 10 971

C/ Mayor, 17. Xàbia

[embriux.es](http://embriux.es)

Reserva previa

# Geranium



## Entrantes

- Oli de queso de Cabrales con endivias
- Delicias de mozzarella sobre solido de brócoli
- Sopa Castellana en sorbo

## Segundos

- Lubina con verduras al papillote
- Carrilladas ibéricas estilo alfredo

## Postre

- Gallina en leche con frutos rojos

Vinos de la Comunidad Valenciana

35€

617 219 043

Carretera del Cap de la Nau Pla, 122

[grupogeranium.com](http://grupogeranium.com)

Reserva previa

# Mezquida



Tosta de sardina marinada con huevas de pez espada  
Crema de setas con vieira braseada  
Lomo de rodaballo con salsa verde y patata confitada  
Meloso con secreto y alcachofa  
Mousse de café con crujiente de caramelo

Noche (opcional)  
Secreto de bellota con cremoso de patata.

Vinos de la Comunidad Valenciana

37€

965 79 36 20

Avda. del Pla, 62. Xàbia

[restaurantemezquida.com](http://restaurantemezquida.com)

Reserva previa

# Noray



Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Langostino en panko y coco  
Dados de Melón con Jamón de Cebo de Campo  
Canelón de Changurro (buey de mar) de nuestro vivero gratinado

Menú de día

Arroz de coliflor y garbanzos ( paella, meloso o caldoso) mínimo 2 personas  
Gaspacho Manchego de liebre y conejo "de Monte"

Opción menú de noche

Salmón envuelto en pasta filo, acompañado de arroz y verduritas

Postre

Plátano flambeado con Cointreau helado de vainilla de Madagascar

Café o infusión

Caña o refresco  
Vinos de la comunidad Valenciana

35€

965 792 912

Avda. Marina Española, 1. Xàbia

[norayjavea.com](http://norayjavea.com)

Reserva previa

# Parador de Jávea



## Aperitivos

Tosta de bacalao con pimientos caramelizados  
Croqueta de melva y tomates secos (borreta de Xàbia)

## Para compartir

Alcachofas y cardos con Almejas

## Primer Plato

Arroz con musola, raya, coliflor y ajos tiernos

## Segundo plato

Rull de jarrete de ternera y verduras con parmentier de trufa y salsa de PX

## Postre

Sable de chocolate con cítricos

Vinos de la Comunidad Valenciana

35€

96 579 02 00

Avda. del Mediterráneo, 233. Xàbia

parador.es

# Un compromiso con la excelencia



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

L'Almadrava  
Austriaco Café Wien  
Bon Amb  
Calima  
Canali  
La Cantina de Jávea  
Carrasco  
Club de Golf Jávea  
Chola Gastro  
Embruix  
Geranium  
La Esquina  
Estapati  
La Fontana  
L'Hellín  
Mezquida  
Noray  
Parador  
Pepe y Estrella  
La Perla de Jávea  
Pizzeria Pepa  
Posidonia  
Sur  
La Trattoria  
Trencall

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

ANGELOPO

Jasper  
HORNS BRASA

MEPRA  
S.p.A.

SPIEGELAU  
THE CLASS OF GLASS

steelite  
INTERNATIONAL