



ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XX ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS

DEL 19 DE FEBRERO AL
16 DE MARZO DE 2022

01

PRÓLOGO

03

**20 AÑOS CON LA
MEJOR GASTRONOMÍA
ESPAÑOLA**

07

**LOS PROFESIONALES
DE SALA, TAMBIÉN,
PROTAGONISTAS**

13

**HOMENAJE AL
MAESTRO MARTÍN
BERASATEGUI**

XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA | ÍNDICE

17

**RECUERDOS
DE MI PROFESOR
D. ANTONIO BARCO**

20

**LOS PROTAGONISTAS
DE LOS ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS**

28

LOS MENÚS

39

SALIDAS EGAM 2022



Que alegría poder presentar esta edición de los Encuentros Gastronómicos de la familia Alfonso Mira después de pasar estos dos últimos años de pandemia en los que muchos de nosotros hemos sentido la pérdida de grandes amigos y familiares. Unos encuentros que son un guiño a la vida, un enorme gesto de generosidad y entrega, tanto por parte de esta divina familia como por todos los que nos van a colaborar deleitándonos con su cocina y su buen hacer.

El gremio de la hostelería es grande y lo demostramos día a día. Para mi siempre es una gran satisfacción ver que has hecho disfrutar a tus clientes y te vas a dormir tranquilo. Esto mismo es lo que me pasa como cliente y amigo cuando me marcho después de haber comido en Alfonso Mira. No hay nada mas sencillo y placentero que compartir en torno a una buena mesa y esta familia siempre consigue hacer que te sientas en casa.

Déjense llevar por este suculento homenaje a la vida y disfruten todo lo que puedan; tanto de los platos de estos grandes de la cocina como de nuestros amigos de Alfonso Mira. Ahora solo queda abrir el telón, como en los encuentros anteriores el éxito está asegurado. Es lo que ocurre cuando las cosas se hacen con el corazón.

D. Lucio Blázquez Blázquez
Propietario del Restaurante Casa Lucio (Madrid)
Premio Embajador de Madrid por la Comunidad Autónoma de Madrid
Premio Nacional de Gastronomía Tradicional Lola Torres
Premio Cubí por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre)



No hay familias perfectas. Pero si hay momentos perfectos.

Quien lo ha vivido lo sabe

De arriba a abajo: Los chefs con Estrella Michelin que asistieron a los decimo octavos y a los décimo novenos Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira

XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA | VEINTE AÑOS CON LA MEJOR GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira surgen en el año 2001 con la intención de ofrecer a nuestros clientes la oportunidad de probar y conocer platos diferentes y una gran variedad de productos y técnicas elaboradas por grandes cocineros de toda España. En definitiva, disfrutar de la rica cultura gastronómica de nuestra península desde la mesa de nuestro restaurante. Año tras año, lo que empezó como unas humildes jornadas en un pueblecito de la provincia de Alicante ha ido creciendo hasta convertirse en un gran evento gastronómico, cita de obligada visita para todo amante de la buena mesa, que reúne durante una semana a los mejores Chefs del panorama nacional en las cocinas del Restaurante Alfonso Mira. Además, año tras año, son multitud las personas que se han desplazado desde diferentes lugares de España hasta nuestra localidad para disfrutar de nuestra oferta gastronómica y que han visitado nuestro patrimonio arquitectónico y cultural, han probado nuestra uva de mesa y nuestros panettones. El turismo gastronómico es una realidad que pone Aspe en el mapa.

Unos años más tarde nos planteamos que, al igual que ofrecíamos a nuestros clientes y amigos una muestra de la rica cultura gastronómica nacional con la visita de grandes chefs a nuestro restaurante, ¿por qué no llevar nuestra cocina, nuestros vinos y nuestros productos D.O., en definitiva, una muestra de la rica cultura gastronómica alicantina y aspense a todos los confines de la península ibérica? Así pasamos de Jornadas Gastronómicas Lavid a Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira, pues ahora se producían diferentes jornadas, tanto en Aspe con la visita de los cocineros invitados como en nuestras salidas a los diferentes restaurantes, ahora anfitriones, a lo largo del año. En esta edición de los XX Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira viajaremos con nuestra paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento y nuestros productos alicantinos a dos lugares emblemáticos de la geografía española para reencontrarnos con grandes amigos como son Javier Muñoz, el Chef del Sherry, en el Restaurante La Carboná de Jerez de la Frontera, Cádiz, y el inimitable Prada de Prada a Tope en el Palacio de Canedo, en pleno corazón de El Bierzo, en León.

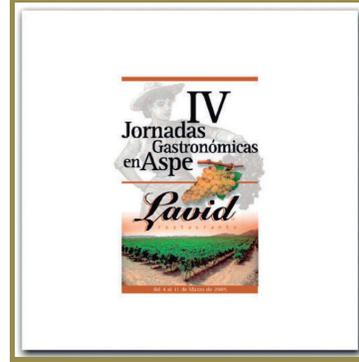
Si hablamos de números, los de estos encuentros, incluso a nosotros, nos resultan abrumadores. A los más de 300 cocineros venidos de todas las comunidades autónomas (el objetivo de reunir en torno a los fogones de nuestro restaurante una muestra de la gastronomía de nuestro país quedó cumplido hace mucho), hay que añadir más de 31000 comensales y unas 600 referencias distintas de vinos que se armonizaron con los más de 950 platos diferentes elaborados por los chefs que nos visitaron desde la primera edición. Además, si contamos las salidas que hemos realizado desde que

comenzáramos con los encuentros gastronómicos serían más de 30 lugares visitado como por ejemplo Málaga, Valladolid, Burgos, Peñafiel, Valencia, Madrid y Barcelona entre otras. Y por si todo esto fuera poco, si sumamos que año tras año hemos ido aumentando el número de chefs con Estrella Michelin hasta llegar a 20 en esta edición, superarnos cada año es más difícil pero, ¿quién dijo miedo?

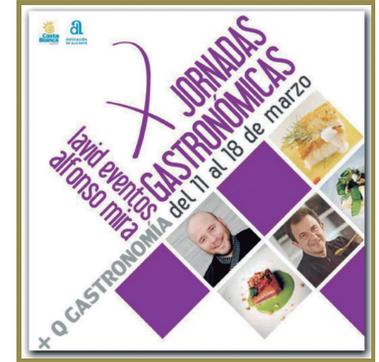
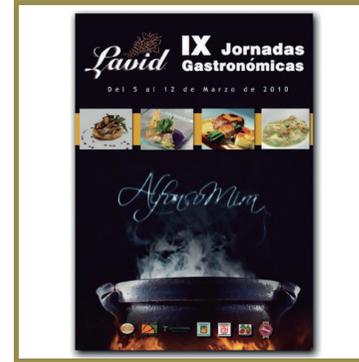
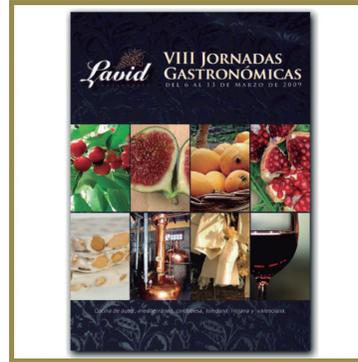
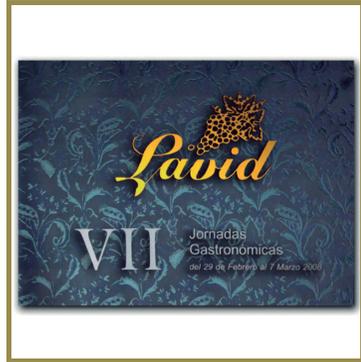
Cuando escribo estas líneas aún no han empezado los XX Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira y ya estamos pensando y cerrando visitas para el año próximo, y para que podáis organizaros y con la intención de que todos aquellos que lamentablemente se han quedado fuera este año por estar completo el foro, os comunicamos de que los XXI Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira en 2023 tendrán lugar del 4 al 9 de marzo. Estad atentos a nuestras redes porque os lo iremos contando todo a medida que vaya ocurriendo, porque sin vosotros esto no sería posible. Gracias por asistir y esperamos que la experiencia sea tan maravillosa como lo es para nosotros organizarla.

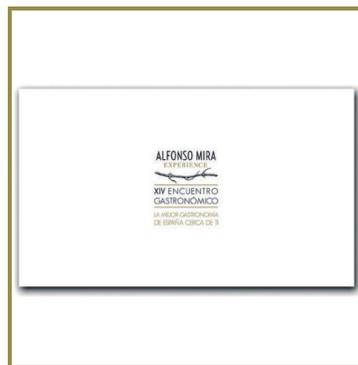
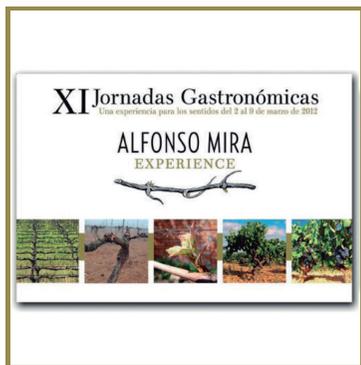
Teo Mira



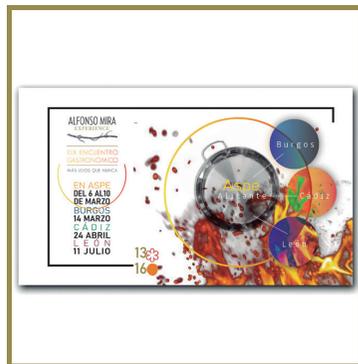
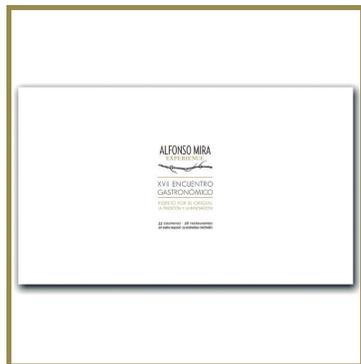


VEINTE AÑOS CON LA MEJOR GASTRONOMÍA ESPAÑOLA





VEINTE AÑOS CON LA MEJOR GASTRONOMÍA ESPAÑOLA




ROYAL
BLISS[®]
FREEDOM TO *Mix*

Cada mezcla inspira.



LOS PROFESIONALES DE SALA, TAMBIÉN, PROTAGONISTAS

La Sala y sus profesionales serán, también, protagonistas en los próximos XX Encuentros Gastronómicos del Restaurante Alfonso Mira.

Fieles a nuestro carácter innovador hemos querido este año sumar una nueva iniciativa a nuestros ya consolidados Encuentros Gastronómicos. En esta nueva edición, en la que cumplimos y celebramos nuestros veinte años de buena gastronomía, hemos apostado por el reconocimiento, la puesta en valor y la necesaria visibilidad de La Sala y de sus profesionales, contando cada día de los Encuentros durante el mes de marzo de jefes y jefas de sala como invitados activos en cada jornada.

Grandes profesionales de toda España se darán cita para dirigir, supervisar, alentar y, sobre todo, cuidar y mimar a los clientes que llenarán los comedores del Restaurante Alfonso Mira. Organizado con varias temáticas durante los seis días de sus encuentros, una sala de siempre, una sala formativa, la sala tiene nombre de mujer, una sala con estrella, la sala alicantina o una sala asociada serán los hilos conductores de cada jornada.

Nos encontramos en la era de la multisensorialidad, en la que la excelencia gastronómica sobreviene cuando el comensal experimenta positivamente durante un servicio todo aquello que acontece a su alrededor. Poco o nada se deja al azar, ya que, cada paso está estudiado y planificado para lograr esa excelencia.

En el Siglo XVII, el Gran Maestro de Ceremonias Vatel, reunía todo aquello que necesita un buen profesional gastronómico para conseguir la excelencia: la visión de la cocina, la de la sala, la de la logística, la de las emociones y sensaciones, en definitiva, reconocía la gastronomía como un todo. Su máxima de vida era la perfección, y nosotros, la sala, a pesar de saber que la perfección no existe, trabajamos día a día para intentar llegar lo más próximo a ella.

Vatel era el anfitrión perfecto, que sabía que, para servir y atender a un invitado, hay que saber estar sin estar. Ha llegado el momento de volver a nuestros orígenes de anfitriones, de poner énfasis en el hecho gastronómico en su totalidad, de poner en valor la sala tal y cómo nos enseñaron, desde la formación como estudiantes que siempre debemos ser, desde la profesión como los trabajadores apasionados que ya somos, y desde la educación y el respeto de los comensales que llevamos dentro.

Con el apoyo, la solidaridad y la ayuda desinteresada de referentes como Josep Pitu Roca del Celler de Can Roca, Lluís García Jefe de Sala de El Bulli, Abel Valverde Director del grupo de restauración de Pescaderías Coruñesas, Joan Moll Jefe de Servicio del grupo Joel Robouchon, Didier Fertilati, Mauro Vaia de Meliá hoteles Internacional y responsable en recepciones del Palacio de El Pardo, la gran Manuela Romeralo o Casto Copete del grupo Nou Manolín, durante cada día podremos disfrutar de anfitriones de lujo como Juan Diego Sandoval de Coque Madrid con dos Estrellas Michelin, Ana Botella de El Poblet con dos Estrellas Michelin, Carmen González ex directora del Restaurante Zalacaín de Madrid y primer tres Estrellas Michelin de España, Javier de Andrés del Vales i Vents, Bárbara Fraga del El Bulli y directora de Ebullicionar, Antonio López del Restaurante Terre, Elsa Gutiérrez de Ment By Oscar Calleja con una estrella Michelin, Víctor Marco de La Ereta, los miembros de Aprosaba (Asociación de Profesionales de Sala y Bar), María Sánchez Sepulcre y Andrés Ramírez grandes formadores en hostelería que han hecho una gran cantera para el sector, y algo muy especial, un reconocimiento a dos grandes jefes de sala ya retirados que han sido maestros e inspiración de muchos de los profesionales actuales, ellos son Paco Ramón y Pepe Ortuño durante años Jefes de sala y maîtres del Restaurante El



Delfín o El Maestral. Además de varias sorpresas que se van sumando a diario y que hacen de los XX Encuentros Gastronómicos del Restaurante Alfonso Mira una cita obligada e ineludible para todos los amantes de la buena gastronomía de España y del buen servicio y mimado servicio en sala.

Con más de 25 reconocidos cocineros y más de 20 grandes profesionales de sala, los XX Encuentros Gastronómicos del Restaurante Alfonso Mira seguirán siendo por méritos propios, todo un referente en la unión de sinergias, en el acercamiento de la gran gastronomía a todas las personas y en este año, la excelencia del servicio en sala al alcance de todos.

Sala es servicio, y para saber servir hay que querer saber y sobre todo valer.

Sala es devoción y pasión en la atención a todos, no solo al comensal, si no a todos los que participan de este juego.

Sala es orquesta, es ese director que, batuta en mano, dirige todos los instrumentos para armonizar una melodía, el servicio de cada día.

Sala es teatro, en el que, al levantar el telón, cada componente interpreta un papel aprendido, con la dosis de improvisación que permite el "savoir faire".

Sala es familia, es vínculo, es respeto hacia el otro y hacia uno mismo. Somos respetables camareras y camareros, trabajando con el objetivo de que el cliente se sienta en familia.

LOS PROFESIONALES DE SALA, TAMBIÉN, PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

JAVIER SOLER

Restaurante Alfonso Mira



Javier Soler nace en 1973 en Elche, Alicante. A la joven edad de quince años entra a trabajar, desarrollando labores de servicio de sala y barra, a las órdenes del que sería su primer maestro, Jose Manuel San Roque Terol, también conocido como Pepe el Gato y con el que permanece hasta 1995. Diez años más tarde y tras haber trabajado desde sus inicios para el empresario eldense Rafael Borja Solís, decide cambiar de aires y entra a formar parte del equipo del Restaurante Alfonso Mira, primero como extra, después como camarero fijo hasta llegar a asumir la responsabilidad de jefe de sala, responsabilidad que mantiene hasta la actualidad.

Su afán por aprender y formarse le ha llevado a asistir a innumerables ponencias y cursos como el curso de iniciación a la cata, curso de maridaje, curso de destilados, curso de fermentados, curso de protocolo en el servicio y curso de liderazgo y trabajo en equipo entre otros muchos. Inquieto por naturaleza, Javier es en la actualidad un gran profesional de sala y lo demuestra día a día, para deleite de los comensales a los que atiende siempre con una sonrisa.

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XX ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS



APROSABA / J. MANUEL BLÁZQUEZ Y FRANCISCO HERNÁN

Asociación de Profesionales de Sala y Bar

APROSABA
Asociación de Profesionales
de Sala y Bar



Atendiendo a la máxima "en tiempos difíciles, la unión hace la fuerza" en 2020 nace APROSABA, la Asociación de Profesionales de Sala y Bar, con unos objetivos muy claros y definidos:

- 1) Dignificar y poner en valor la profesión de los profesionales de sala y bar velando por el prestigio de su labor
- 2) Defender los intereses del colectivo compartiendo conocimientos, inquietudes y oportunidades que a todos beneficien
- 3) Apostar por los nuevos talentos facilitando también a los jóvenes profesionales una plataforma donde formarse, relacionarse y acceder a herramientas para desarrollar su profesión
- 4) Fomentar y promocionar los productos y servicios de la Comunidad Valenciana.

En representación de la Asociación de Profesionales de sala y Bar asistirán a los XX Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira dos grandes profesionales de la sala como son José Manuel Blázquez y Francisco Hernán Oliver.

PACO RAMÓN

La sala alicantina por excelencia



Paco Ramón es la sala alicantina por excelencia. Actualmente con 80 años sigue siendo una inspiración para muchos de los profesionales que trabajan en los restaurantes de la provincia. Maestro de una generación envidiable de auténticos anfitriones, Paco Ramón inició su andadura en 1955 en el ya desaparecido Gran Hotel, situado en la calle Navas esquina Pascual Pérez. Tras unos años trabajando en el Bar Las Vegas y una vuelta ya más formado y preparado al Gran Hotel, en 1961 arrancó su época dorada en la cafetería de El Delfín de la Explanada. Dado el auge por el buen comer en la ciudad, la cafetería creció hasta convertirse en el Restaurante El Delfín y tras casi dos años de reformas, Paco se unió a la sala de El Jumillano. Formando tándem con José Manuel Varó, El Delfín consolidó una gastronomía vanguardista unida al respeto por la tradición y alcanzó los mayores reconocimientos incluida la primera Estrella Michelin de Alicante capital. Tras el cierre por jubilación de la propiedad de El Delfín, ese mismo tándem creó el Restaurante Maestral en el que Paco pudo dar rienda suelta a su amabilidad, buen hacer, cordialidad y su impecable saber estar. Sus últimos años profesionales los quiso compartir con su familia en un proyecto más pequeño y muy grande en gastronomía y trato con el cliente, el Restaurante Azahar.

PEPE "RIVELINO" ORTUÑO

Historia viva de la sala en la provincia de Alicante



Pepe Ortuño, o Pepe Rivelino como muchos le conocen, es historia viva de la sala alicantina. Maestro de una generación de profesionales de sala, siempre ha sido enormemente generoso en compartir y divulgar su saber. Además de ser el presidente de la Asociación de Sumilleres y Enófilos Ciudad de Alicante (ASECA), es una enciclopedia viviente de la gastronomía alicantina. Impulsor de la pasión por el vino en la provincia desde hace más de 20 años, Ortuño lleva medio siglo vinculado profesionalmente al mundo de la hostelería. Empezó a trabajar con 13 años, en la década de los 60, como aprendiz en un restaurante de La Albufereta, fue comercial de Bodegas Selección Esteban de la Rosa y realizó funciones de formación en ASECA. Entre medias trabajó en algunos de los mejores restaurantes de Alicante, el Delfín, El Maestral, el Nou Manolín y el Restaurante La Cantera, como camarero y jefe de sala, y tuvo el honor de servir a autoridades y personalidades, como por ejemplo el emérito Rey Juan Carlos. En la actualidad está jubilado y ejerce orgullósamente de feliz abuelo.

LOS PROFESIONALES DE SALA, TAMBIÉN, PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

ANDRÉS RAMÍREZ

Más de 20 años formando a profesionales de sala



Andrés Ramírez Pérez nace en Alicante en 1978. En 1994 comienza sus estudios de hostelería en la red de CDT'S compaginándolo los fines de semana y periodos estivales con el trabajo en el grupo Sehoruiz, en el que aprende tanto la elegancia en los modos como las técnicas de servicio y atención al cliente de la mano de grandes profesionales. Andrés ha sido siempre una persona inquieta a la que no le asustan los retos y emprender nuevos caminos. Con 19 años entra de jefe de cocina en un yate privado en el que pasa 8 temporadas estivales. Con 20 años entra como formador en el CDT de Alicante donde a la vez que forma a futuros camareros completa su formación de sumillería, cocina y coctelería. Durante su carrera profesional ha pasado por muchos restaurantes alicantinos de reconocido prestigio tales como Rosalie, Maestral, Darsena y Grupo Juan XXIII además de colaborar en diversos congresos como Lo Mejor de La Gastronomía, Gastroalicante o Alicante Gastronómica. En 2016 Entra como Docente en el Instituto de FP de Canastell formando camareros de la FP Básica durante 5 años. En los 23 años que lleva impartiendo clases ha formado cerca de 2000 alumnos repartidos por todo el mundo dirigiendo salas de grandes restaurantes incluso algún Estrella Michelin.

MARÍA SÁNCHEZ "MARIKY"

Una calva puede..., con todo



María Sánchez Sepulcre cambió la carrera de derecho por estudiar "para ser cocinera". Mientras cursa FP de Restauración en el IES Cap de l'Aljub (2000) de Santa Pola y el Grado Superior en el IES Miguel Hernández de Alicante (2002), compagina el trabajo de cocinera y camarera en restaurantes como el Granaino, Nou Manolín o Q-linaria entre otros. Dedicó 4 años a la rama hostelera de colectividades como Directora de Catering en Valencia, a la vez que realiza el Máster en Dirección de Empresas en Restauración y el Máster en Protocolo de Eventos. Por casualidad, en 2006, entra en el campo de la formación como docente de cocina y sala en instituciones como los Ayuntamientos de Elche y Alicante o la Red de (CDT) de la Comunidad Valenciana. Desde 2017 ejerce como profesora de sala en el Instituto donde empezó su andadura en la hostelería. En el 2000 entró a formar parte del Restaurante Alfonso Mira como camarera, y ya son 22 años los que lleva en esta casa, dedicados a los eventos como Jefa de sala y Coordinadora. En su afán por seguir mejorando en su profesión, actualmente está cursando el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de la Universidad de Alicante y colaborando en él con ponencias sobre la sala. Gracias a la cocina conoció la gastronomía, pero la sala le ha cautivado con tanta fuerza como para amar, estudiar, entender y enseñar el arte del servicio.



BÁRBARA FRAGA

Ebullicionar, Can Picafort, Mallorca, Islas Baleares

Bárbara Fraga Dopazo es una de las profesionales de sala más activa y reivindicativa a la hora de promover, dar visibilidad y reconocimiento al bonito trabajo del servicio de sala.

Esta joven pero experimentada profesional tiene sus orígenes en La Coruña, concretamente en la ciudad de Santiago de Compostela, la capital de la región de Galicia.

Su primer trabajo fue en el restaurante Casa Marcelo, en su ciudad natal, y de allí pasó a El Bulli, de Ferrán Adrià, donde estuvo tres temporadas (2007, 2010 y 2011), incluyendo las dos últimas de vida del propio restaurante. Posteriormente desarrolló su buen hacer en casas como Astrid y Gastón en Lima, Perú, Bravo 24, el restaurante de Carles Abellán ubicado en el Hotel W de Barcelona, Catalunya Singapore, en Singapur y durante dos años la sala del reconocido restaurante Azurmendi de Enetko Atza. En la actualidad dirige junto a Miguel Rodríguez "Ebullicionar", su empresa de consultoría y asesoramiento con la que propone mejoras organizativas para muchos de los escollos habituales en las empresas de restauración.



ANA BOTELLA

El Poblet Restaurante, Denia, Alicante

Ana Botella Sanchís nació y creció en Callosa d' en Sarrià donde su familia regenta un humilde restaurante tradicional desde hace más de seis décadas, Casa Marcos. Con un padre maitre y una madre cocinera, cuando era más joven renegaba de la hostelería. Pero tras viajar a Bélgica y vivir allí un tiempo, conoció el sector desde un punto de vista personal e individual, lo que le hizo valorar su belleza más allá de la obligación que tenía de ejercerla por herencia. A la vuelta se formó en el CdT de Alicante a la vez que continuaba con el trabajo diario.

Posteriormente viajó a Londres, la ciudad europea de las oportunidades, donde trabajó en diferentes posiciones hasta que recaló en StreetXo, del reconocido chef Dabiz Muñoz. Pero inquieta como es ella, Ana tenía muchas más aspiraciones, así que continuó viajando por España y por el sudeste asiático hasta que recaló en Valencia, que eligió por su calidad de vida y la proximidad a sus raíces. Allí encontró la que fue, usando sus propias palabras, la oportunidad de su vida, formar parte muy activa dentro del mundo de Quique Dacosta. Actualmente es la jefa de sala del Poblet Restaurante, lugar donde puede desarrollar su filosofía de trabajo y donde demuestra día a día sus aptitudes y el amor por el oficio.

LOS PROFESIONALES DE SALA, TAMBIÉN, PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA



ANTONIO LÓPEZ

Restaurante Terre, Alicante

Antonio López Rico nace en 1964 y a la edad de 31 años decide viajar a Alemania para instalarse primero en Halle y luego en Merseburgo en el Estado Federal de Sajonia-Anhalt. Allí comienza a trabajar en un restaurante privado de cocina americana para pasar, un tiempo después, a formar parte del equipo de sala de varios hoteles de las cadenas Dorint y Radisson SAS, trabajando en diferentes funciones del servicio. En 2003 vuelve a España para incorporarse como responsable de servicio de sala en el

Restaurante Girasol de Moraira, Alicante.

Tres años más tarde abre su propio proyecto, La Mar de Rico, donde además de sus funciones de dirección realiza las labores de jefe de sala. En 2009 decide aceptar una oferta de La Ereta para hacerse cargo del servicio del famoso restaurante de la capital alicantina. Allí Antonio dirige una sala donde rige idéntica sencillez a la que manda en la cocina, mucha coherencia, pocos aspavientos, cercanía y funcionalidad al servicio del cliente, su sello de identidad. Desde 2018 es responsable del servicio de sala del restaurante Terre de Alicante.



VÍCTOR MARCO

Restaurante La Ereta, Alicante

Víctor Marco es uno de los profesionales de sala más queridos de la provincia de Alicante.

Formado como Técnico Superior en Actividades Hosteleras, Víctor obtiene además un Máster en Dirección de Restaurantes y F&B Hotelero de la Universidad de Alicante, sin olvidar su título de Sumiller profesional

Este inquieto alicantino ha desarrollado su actividad profesional como Director de Alimentos y Bebidas en la reconocida cadena de hoteles NH, ha gestionado y dirigido durante años varios establecimientos de restauración en la Universidad de Alicante y ha colaborado en conocidos restaurantes como el Restaurante Alfonso Mira de Aspe. Actualmente desempeña su labor de responsable de sala en el Restaurante La Ereta de la capital alicantina.

Victor fue uno de los impulsores y un colaborador incansable en el proyecto Alicante Gastronómica Solidaria que tanto ha ayudado a miles de familias de la provincia.

JUAN DIEGO SANDOVAL

Restaurante Coque, Madrid



Diego es el encargado de la dirección de sala del Restaurante Coque. Autodidacta y apasionado de su trabajo, atesora 30 años de experiencia trabajando en el negocio familiar. Su trayectoria le convierte en un profesional de referencia que ofrece un servicio impecable y con sello propio, lo que le ha llevado a ser considerado como uno de los mejores jefes de sala del país. Gracias a su labor constante, Coque recibe en 2003 el premio al Mejor Establecimiento de Restauración del Territorio Nacional entregado por el Ministro de Agricultura y Pesca Arias Cañete. En 2016, Diego fue reconocido como Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Director de Sala y Premio Espíritu de Excelencias Gourmet en FITUR. En 2019, Premio de Basque Culinary, de los HOST Awards en su primera edición, por el "Diseño, decoración y ambientación del espacio en la sala". Juan Diego Sandoval dirige diariamente una sala elegante, dinámica y amable, que constantemente se propone nuevos retos y que ha contribuido y contribuye claramente a los reconocimientos obtenidos por Coque. En la actualidad es Presidente de Restaurantes Sostenibles Madrid, asociación que se constituye en el año 2018. En agosto del 2021 se crea la Fundación de Restaurantes Sostenibles siendo miembro del Patronato de Honor.

CARMEN GONZÁLEZ

Asesora de Zalacaín, El Granaino, El Xato y formadora



Tras estudiar Hostelería y Turismo en el CDT de Valencia se forma en las salas de distintos restaurantes de Suiza e Inglaterra especializándose en restaurantes con estrellas Michelin. Tras volver a España desarrolla proyectos como Read's Hotel junto al chef Marc Fosh o el Restaurante Ramsés en la capital de España. Tras completar sus estudios de sumillería fue directora y sumiller de restaurantes como Enrich. En este campo, recibió la mención de honor a Mejor Sumiller de Madrid por la Guía Metròpoli y el premio a la Mejor Dirección de Sala en el Congreso Internacional de Sala de Valladolid. En el campo de la dirección de sala, fue galardonada con el premio Metròpoli en la categoría de Mejor Maitre en 2020 Madrid. Carmen es muy conocida por su etapa como directora de operaciones en el restaurante Zalacaín y ser la responsable de ejecutar el proyecto de refundación de este emblemático restaurante durante los últimos 4 años. Actualmente es Gestora gastronómica en APS Hostelería, profesora y formadora en la cámara de comercio y CDT, profesora de Gastrouni y entre sus proyectos de asesoría está muy orgullosa de formar parte de una gran casa como es el Granaino en Elche, o El Xato Eventos.

LOS PROFESIONALES DE SALA, TAMBIÉN, PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

ELSA GUTIÉRREZ

Ment by Óscar Calleja, Grand Hotel Don Gregorio *****, Salamanca



Directora de Sala y Sumiller de MENT by Óscar Calleja, 1 Estrella Michelin y 1 Sol Repsol. Afianzó su andadura en Annuu, (2 Estrella Michelin y 2 Soles Repsol), cerrado en diciembre de 2020. Dedicada al mundo de la gastronomía desde hace 21 años, acredita el valor de la inspiración y su personal concepto de la sala de autor que pone cada día en práctica en cada servicio en el comedor de MENT. Tiene claro que la sala tiene mucho que ofrecer dentro de la experiencia que vive el cliente y nunca cesa en el empeño de conseguir a diario la excelencia. Galardonada como Mejor Directora de Sala del 2019 por la Real Academia de Gastronomía de Cantabria y Mejor Maitre de España 2020 por la revista Gourmets, ha sido también nominada por petición popular a Mujer Relevante Cantabria 2019 y Mejor Maitre Digital 2019 por The Best Digital Restaurants de ExpoHIP, entre otros. Hoy compagina la dirección de sala y sumillería de Ment con varios proyectos más, entre otros, Los Rosales By Óscar Calleja, un espectacular espacio natural en La Navata, donde se desarrollarán talleres de cata, coctelería, armonizajes, y muchas más actividades relacionadas con el mundo de la alta gastronomía y sumillería.

JAVIER DE ANDRÉS

Veles e Vents, Grupo La Sucursal



Javier Andrés Salvador es el Director Gastronómico de Veles e Vents (Grupo La Sucursal). El Grupo La Sucursal representa 30 años de historia en la gastronomía valenciana. Loles Salvador, matriarca y fundadora, con más de 40 años detrás de los fogones, transmitió a sus hijos su pasión por la cocina y su vocación por ofrecer la excelencia en la atención y el servicio a sus clientes y amigos. Javier, tras cursar estudios de Filosofía en la Universidad de Valencia, decide desarrollar su vocación por el mundo del vino y de la gastronomía, su gran pasión. Este profesional valenciano ha recibido en su dilatada carrera numerosos reconocimientos y premios, entre los que destacan el Premio Nacional de Gastronomía 2015 a la Dirección de Sala y el Premio Gastrocope también a la Dirección de Sala. Actualmente compagina sus labores de director de Veles e Vents con la asesoría gastronómica de la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon, Francia.



*Disfruta de nuestro entorno
y sus sabores*

COMETE ASPE

En un día



AYUNTAMIENTO DE ASPE



CONCEJALÍA DE TURISMO

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XX ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS

DEL 19 DE FEBRERO AL
16 DE MARZO DE 2022



HOMENAJE AL MAESTRO MARTÍN BERASATEGUI EN NUESTRO VIGÉSIMO ANIVERSARIO

HOMENAJE A AL MAESTRO MARTÍN BERASATEGUI | XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

En esta vigésima edición de los Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira hemos querido rendir homenaje al maestro de Alfonso, Martín Berasategui, por su dilatada y exitosa carrera que lo ha llevado a ser el cocinero español con más Estrellas Michelin y el tercero a nivel mundial, doce. Martín es por derecho propio uno de los mayores exponentes de la alta gastronomía nacional e internacional como atestigua su trayectoria salpicada de premios y reconocimientos, como el haber sido investido Doctor Honoris Causa por la Universidad Françoise Rabelais de Tours o la Medalla de Oro al Mérito de las Bellas Artes por el Ministerio de Cultura y Deporte de España. En los décimos Encuentros Gastronómicos Alfonso Mira tuvimos la fortuna de contar con su presencia y, este año que cumplimos veinte, pensamos que era el momento adecuado de trasladarle nuestra invitación y nuestro deseo de homenajearlo. La alegría que nos produjo que aceptara la invitación ha sido y es un verdadero honor y un motivo más para seguir adelante con unos encuentros que cada año llegan más lejos. Larga vida al maestro y mucho...

¡GARROTE!



ALFONSO MIRA

EXPERIENCE



XX ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS



Hace ya, más de 21 años que aterricé en tu casa, aquel chaval que con tan solo 20 años llego allí con una mochila cargada de ilusión y felicidad, muchos valores que mis padres y profesores de escuela me habían inculcado; trabajo, esfuerzo, dedicación, humildad y sobre todo respeto a esta profesión, por ello también pesaba mucho en esa mochila la responsabilidad por estar a la altura y no defraudar a quienes me habían hecho llegar hasta allí y sobre todo de no hacerlo con Martin y su equipo, así empezó todo y 21 años más tarde puedo contar con tú amistad y muy buenas experiencias que he vivido contigo a lo largo de estos años, que no son muchos pero, te aseguro, que son muy importantes para mí y que las llevo grabadas en mi corazón.

Con tu exigencia y tu entusiasmo forjaste en mí al profesional que soy hoy. Para mí siempre habrá un antes y un después de haber pasado por tu restaurante, aquellos meses no los olvidaré en mi vida, aprendí mucho de cocina, para eso iba. Pero realmente lo que aprendí es a ser fiel a como uno es, porque si algo me inculcaste, es que pase lo que pase y sea quien sea, siempre hay que ser humilde, trabajar día a día y responder a la gente que te quiere y apuesta por ti.

Maestro, siempre me has recibido y me has tratado como jamás hubiera podido imaginar, gracias por brindarme tu amistad.

Alfonso Mira Bejerano



RECUERDOS DE MI PROFESOR | XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

En la vida todos tenemos personas a las que admiras por haberte proporcionado conocimientos para crecer como persona y como profesional porque, en cierto modo, una cosa va unida a la otra. En mi caso puedo decir que sin lugar a dudas mis padres y mi familia son los responsables de lo que en gran medida soy hoy y me siento muy orgulloso de ello.

Cuando una persona está en un proceso de educación y crecimiento, los valores son las herramientas con las que vas a afrontar tu vida adulta y profesional.

Con estas líneas y estos encuentros quiero rendir homenaje a mi profesor y amigo Antonio Barco, que fue y será, aunque ya no se encuentra entre nosotros, como un padre para mí.

Gracias a él pude aprender mucho, de cocina, de constancia, de esfuerzo. Son muchos y muy gratos los recuerdos que a día de hoy atesoro, como las tardes que pasábamos juntos entre los fogones de la escuela, fuera del horario, preparándome y entrenándome para el Concurso

Abajo de izquierda a derecha: Alfonso Mira, José Puentes, Martín Berasategui, Antonio Barcos y Teo Mira

Nacional de Jóvenes Cocineros celebrado en Valencia como previo para representar a España en el Concurso Internacional Bocuse d'Or.

De mi profesor Antonio Barco recordaré su templanza, su actitud siempre positiva, su maravilloso sentido del humor y sus consejos para crecer como profesional de la cocina. Era ese tipo de personas que era amigo de todo el mundo, que se desvivía por hacer felices a los demás, incluso por encima de su propio bienestar, y en los momentos más difíciles conseguía sacar siempre la parte positiva.

Como solía decir, "Alfonso, los momentos de tensión siempre hay que afrontarlos con tranquilidad y cabeza, solo así conseguiremos generar seguridad en nuestro equipo de cocina. Para llegar lejos hay que mantener la calma."

Otro momento que me viene ahora a la memoria fue el día en el que inauguramos este restaurante como un proyecto familiar, el Restaurante Lavid, que adquirimos a finales 2001 y en marzo de 2002 ya estábamos realizando el acto de inauguración. Con Antonio, mi maestro, y otros grandes profesores, amigos y hoy en día casi familia, como son José Puentes y Pedro



XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA | RECUERDOS DE MI PROFESOR

Pérez, cocinamos platos y tapas para los más de 400 comensales que congregamos ese día, el 6 de marzo de 2022, un día de muchísima responsabilidad para mi y toda mi familia en el que me auguró un largo camino de profesión y muchos éxitos, que con trabajo y humildad llegaría lejos.

Gracias Antonio, porque me guiaste hasta donde estoy, me recomendaste a mi otro gran maestro como es Martín Berasategui y terminaste forjándome como persona y el profesional en el que me convertí.

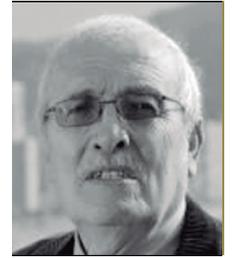
Todos nuestros recuerdos no cabrían en estas páginas pero quiero que sepas que son muy importantes para mí y siempre los llevaré grabados en mi memoria y en mi corazón. Gracias a ti, a tu mujer, tus hijos y nietos por haceros querer tanto en esta casa, sois parte de nuestra familia. Un fuerte abrazo maestro, amigo y confidente Antonio Barco.

Alfonso Mira Bejerano



ANTONIO BARCO

Maestro de cocina



Antonio Barco, 1943/2020, profesor de la Escuela de Cocina en el Centro de desarrollo turístico de Benidorm Domingo Devesa, hijo de guardia civil, nacido en Cartagena y criado en Abanilla, empezó como recepcionista en un hotel en Benidorm, pero la cocina despertó su curiosidad para más tarde ser su pasión.

Nunca olvidó sus raíces de la gastronomía de su tierra natal, Murcia, que le acompañó a lo largo de su carrera por muchas de las mejores cocinas, no solo de Alicante sino de España en aquella época de los 60 y 70, donde fue jefe de cocina en algunos de los mejores Hoteles de la época, como el el Caballo de Oro en Benidorm, El Pato Verde en Isla Cristina y El Pato Rojo en Huelva.

Pero su afán por aprender nuevas técnicas le lleva a viajar a Italia donde trabaja con grandes chefs y actualiza su técnica culinaria.

Después de su estancia en Italia vuelve a España y monta en Madrid su propio restaurante con su tío, el famoso músico y cantante de la década de los 60 Filipo Carletti.

Unos años más tarde cierra su restaurante y vuelve a trabajar como jefe de cocina en grandes hoteles nacionales en ciudades como Benidorm, Jaén y Madrid.

En 1992 comienza su carrera docente y a lo largo de su dilatada carrera fueron miles los cocineros que formó y que hoy lo recuerdan con cariño. Además, este insigne cocinero y profesor fue colaborador de Buen Profit, el primer programa de cocina la televisión autonómica, hoy desaparecida, Canal 9.

Otras notas reseñables de Antonio Barco serían que fue Padrino del Año Gastronómico de la Ciudad de Benidorm, fue el único cocinero admitido en la historia de la Asociación del Caballeros de Bon Dolc, participó en diferentes ferias y eventos gastronómicos para promocionar la gastronomía valenciana, viajando por diferentes ciudades de la geografía española y europea, y dirigiendo equipos de cocina en hoteles tan importantes como el Hotel Hilton de Barcelona, el Meliá de la capital de España o el Hotel Reconquista de Oviedo. También fue jefe de cocina del pabellón de la Comunidad Valenciana en la Expo de Lisboa y dirigió la Cena del 9 Octubre en Bruselas, Bélgica.

PROVEEDORES DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

ALMA MARINA
ANFORAE VINOS
ANTONIO DE MIGUEL
ARCE CARNES
BARBERÁ Y SAGALES
BARDISA Y CIA
BODEGAS BOCOPA
BODEGAS CAMPOLUZ
BODEGAS EGUREN UGARTE
BODEGAS ENRIQUE MENDOZA
BODEGAS FELIPE GUTIÉRREZ DE LA
BODEGAS MONOVAR
BODEGAS PAGO DE CARRAOVEJAS
BODEGAS RAVENTOS I BLANC
BODEGAS RUIZ
BODEGAS VINESSENS
BODEGAS VINS DEL COMTAT
BODEGAS VOLVER
CAFES BRASILIA
CARLOS SAN ROQUE PÉREZ
CARMENCITA
CARNICAS MATÍAS
CARNICAS SAEZ
CERVEZAS DAVID DOÑATE TRIAM XIV
COCA-COLA
COMERCIAL GARRIGOS JORNET S.L.
COMERCIAL MINAYA
COMERCIAL ROLDÁN
COMERCIAL TABARCA
COMINPORT
CONGELADOS 11 DE ENERO
CONGELADOS ROSARIO
CORTADORES LUCEROS
COSTA CARPA

COVAP
DESTILERÍAS DEL MONFORTE DEL CID
DISTRIBUCIONES CERESA
DISTRIBUCIONES GEA S.L.
DISTRIBUCIONES GUILLEN S.L.
DISTRIBUCIONES VALERO
DOLFY
DOMTI
EL SARAO DE ANA
ELECTROONDON
FONTANERÍA J.DOMINGO
FOODHUNTER
FRIO CASCALES S.L.
FRUTAS EL CAIMÁN
FRUTAS VALERO
FRUTAS Y VERDURAS MARÍA
GADIRA
GARCIMAR
GENERAL DE SUMINISTROS LEOPOLDO
GRUMT LEVANTE
GRUPO HEINEKEN ESPAÑA
GRUPO MG WINES
GRUPO SELLES PEREZ
GUZMAN GASTRONOMIA S.L.
HECOMED
HERMANOS NAREJO
HORT DEL NAL
HUEVOS EL CASCARON
INAMAR-MARTÍNEZ HENAREJOS S.L.
JOSÉ MANUEL SAN ROQUE TEROL
KAVA
KUNION
LA DESPENSA DE ANDRÉS
GRAFICAS JUAREZ

LUGA SABORES
MAKRO
MÁRMOLAS FORMAS Y DISEÑO
MARTIKO
MENADIS GROUP
MOLINO DE ROCA
NEOLITH
NICOLÁS Y VALERO
O PERCEBEIRO
PACK AND THINGS
PANADERÍA CARASA
PASTELERÍA TALLÓN S.L.
PASTOR Y GONZÁLEZ ARQUITECTOS
PÉREZ PAYA CARPINTERÍA
PESCADOS FUENTES
PRODUARTCE
PUBLICCLICK
RACIONALISMO DULCE
RADIO ASPE
RAÚL ASENCIO PASTOR
SABORES ESPECIALES JORGE S.L.
SALAZONES GARRE
SERGIO MIGUEL DEL SOCORRO
SMART FIRE DOORS SYSTEMS
SOSA
TALLERES VALERO
TODOCOPY
TXOGITXU
UNIPRO
VEGA
VINESSENS
VINOS DE CÉSAR MÁRQUEZ
VINOS JORGE ORDOÑEZ Y CIA
VITALUS DISTRIBUCIONES

PATROCINADORES



NEOLITH



agemes
impuestos especiales



Lavid



COLABORADORES



GRUPO
Creyconfe
desde 1967



TXOGITXU
BASQUE GASTRONOMY



FlorArte
DISEÑO FLORAL Y EVENTOS

Pablo Garrigós Ibáñez
EL SENTIDO DEL GUSTO



EVENTS STUDIO
MAFESA
INTEGRAL



PASTELERÍA TALLÓN

la despensa
de Andrés



vine:sens



Bartisa y Cia, s.l.
Escuela de catas Alicante
Club del Gourmet
BARCELONA SELECCION

Escuela de catas
maridaje y análisis sensorial
Alicante



GASTROUNIVERSIA
gastronomía y universidad

cablworld



KAVA
ALQUILER Y DECORACIÓN PARA EVENTOS



EGUREN UGARTE
DESDE 1879



agua mineral
Valtorre
DRINKING LIFE

ENRIQUE
MENDOZA
VITICULTOR



Garre
SALAZONES Y AHUMADOS



BUNKER
DISTILLERY

SLOW
comunicación



vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MORTADELA
Y MEDIA

g.j.s.l.
COMERCIAL GARRIGÓS JORNET, S.L.
Distribución: Federación de Alimentación y Bebidas
Incorporación: 1994. C.I.F. 46111111. Calle: C/Alfonso XIII, 10. 46100 Sagunto (Valencia)



EXCELSIA
VINOS Y DESTILADOS

MGWINES
FAMILIA MIÑANO GÓMEZ

ANIS SALAS

Campoluz



ANTONIO ARRABAL ☀
Restaurante La Jamada, Burgos

Antonio Arrabal nació en Barcelona, aunque a los dos meses se trasladó a Zaragoza. Allí estudió y comenzó su carrera profesional en la hostelería, hace 14 años, pasando por distintas ciudades del territorio español, incluida Alicante. En 2002 se traslada a Burgos donde se consolida como Jefe de Cocina del Hotel Abba de dicha ciudad hasta enero de 2016. Ha tratado de quedarse con lo mejor de cada tierra y esa riqueza de influencias y sabores la intenta transmitir en cada plato. Esto le ha hecho despertar su afán por crear innovaciones culinarias, respetando el producto y la cultura de cada zona y seguir mejorando día a día. Cuenta entre sus facetas la de director en campeonatos de gastronomía en la Comunidad de Castilla y León y la de asesoramiento a otras empresas de restauración. A lo largo de su trayectoria ha disputado, participado y ganado en varios campeonatos gastronómicos nacionales e internacionales como; el Bocuse D'or 2007, Joven Cocinero Aragonés 2010-12, Madrid Fusión 2011, 12, 14, Nestle Culinary Cup Santo Domingo 2012, Creme Unilever 2012 y por supuesto el de mayor repercusión Top Chef España, donde fue segundo finalista en la primera edición. Actualmente regenta su restaurante La Jamada en Burgos.



SERGIO SIERRA ☀
El Portal Taberna & Wines, Alicante

Sergio Sierra se titula como técnico especialista en hostelería en la rama de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Tras realizar las prácticas en el Hotel Meliá Madrid, vuela a Francia para continuar su formación en el Hotel Holiday Inn Center y en la "Ecole de Hotellerie Albert Bayet" de Tours. Cinco años después vuelve a Madrid para incorporarse al equipo del Hotel Tryp Escultor como ayudante de cocina. De allí pasa por prestigiosos restaurantes como Viridiana, Europa Decó y Santceloni para acabar como jefe de cocina del Restaurante Cuenllas de Madrid. La dirección de los fogones de los restaurantes El Antojo y Juan Bravo 25 de la capital española fueron sus últimos trabajos antes de trasladarse a Alicante para comenzar su propio proyecto, El Portal Taberna & Wines. Un concepto que aúna varias ideas en un espacio singular y que se ha convertido en poco tiempo en un referente en la capital alicantina. Consiguiendo un Sol Repsol, y acabando de recibir el premio "Otra forma de comer" de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana. Sergio ha sido ponente en diversos Congresos como en Lo Mejor de la Gastronomía, en Gastrónoma Valencia y en Madrid Fusión.

LOS PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA



PABLO MONTORO
Restaurante Espacio Montoro, Alicante

Pablo Montoro es un enamorado de la cocina y de los sabores. Pese a su juventud tiene una dilatada carrera que comenzó formándose en las cocinas de prestigiosos restaurantes como Martín Berasategui, El Bulli, Charlie Trotter, Hacienda Benaluz, Sha Wellness Clinic y La Imprenta de Amaribizagroup a los que asesora aún en la actualidad.

Cabe destacar su paso por el famoso concurso Top Chef en Antena 3, su labor como formador en los Centros de Turismo de la provincia de Alicante y su experiencia como Chef Privado de la familia Melnichenko a bordo de su yate "A".

Mediante todas estas vivencias, Pablo Montoro ha ampliado su experiencia y conocimientos, transmitiendo su forma de entender la cocina a nuevos chefs y cocinando para celebridades como la Princesa Beatriz de Orleans, Kylie Minoge, Naomi Campbell, Elsa Pataki, Adrien Brody, Ariadne Artiles, Jequesa Mozah, Bint Nasser y un largo etcétera.

Actualmente dirige su restaurante Espacio Montoro en Alicante con gran éxito pues abre las reservas una vez al más para el siguiente y se agotan en apenas unos minutos.



MANUEL MORANT ☀
Restaurante Piriipi · Grupo Gastronou, Alicante

Manuel Morant Alemany es un cocinero alicantino que en la actualidad cuenta con treinta y tres años y lleva dirigiendo cuatro al equipo de cocina del reconocido restaurante Piriipi, situado en la Avenida Óscar Esplá, número 30 de la capital alicantina.

Manolo, como se le conoce normalmente, realizó el grado de cocina en el Centro de Turismo de Benidorm en el año 2008.

Tras realizar breves estancias en diversos restaurantes entra a formar parte del equipo de cocina de Cesar Marquiegui en el Grupo Gastronou. Allí aprende la importancia de la constancia y de la disciplina en el trabajo.

Hoy en día, Manolo practica una cocina donde el producto fresco, de calidad, es el protagonista indiscutible de todas sus elaboraciones, y donde su pasión por este maravilloso mundo de la cocina queda plasmada, de manera indeleble y totalmente personal, en cada plato que compone la oferta gastronómica con la que sorprende a todos los que lo visitan en el restaurante del reconocido Grupo Gastronou que dirige.

☀️ **JOSÉ MARÍA RUIZ**
Restaurante José María, Segovia

José María Ruiz Benito es, sin lugar a dudas, uno de los mayores exponentes de la gastronomía segoviana. En su juventud y tras pasar por distintos departamentos de varios restaurantes se inclina por estudiar el mundo de los vinos como sumiller.

En 1972 es el primer español en un concurso mundial de Sumilleres celebrado en Milán, dónde obtuvo la medalla de bronce con diploma de honor y título de maestro copero internacional. En 1982 abre su propio negocio, el restaurante "José María", en pleno recinto histórico de Segovia, junto a la Plaza Mayor, con la idea clara de renovar la cocina tradicional de la región, adaptando con creatividad y su toque personal los productos autóctonos segovianos a las nuevas tendencias.

En 1987 acomete un nuevo proyecto, la creación de una nueva bodega en Peñafiel, Valladolid, en el corazón de la Ribera del Duero. Hoy totalmente consolidada, la Bodega Pago de Carvejas elabora unos caldos que armonizan perfectamente con los platos de su cocina, manteniendo básicamente la naturalidad de sabores y aromas propios de cada uno de sus reconocidos platos.



☀️☀️☀️ **RODRIGO DE LA CALLE**
Restaurante El Invernadero, Madrid

Rodrigo comienza su formación en la escuela de hostelería de Aranjuez en 1994. Tras obtener su titulación pasa por las cocinas de restaurantes como L'hardy, Goizeko-Kabi, Romesco o Lur-Maitea. En el año 2000 se traslada a Elche para trabajar en el Hotel Huerto del Cura como chef ejecutivo. Allí conoce al botánico Santiago Orts que lo inspira para crear la "Gastrobotánica". En 2003 se incorpora al equipo del Restaurante Mugaritz, de Andoni Luis Aduriz y en 2005 culmina su formación en Lasarte a las órdenes del gran Martín Berasategui, al que Rodrigo considera su maestro y mentor. En 2007 Rodrigo se instala en Aranjuez, abre su propio restaurante y en apenas 4 años consigue dos Soles Repsol y su primera Estrella Michelin. Desde 2015 trabaja en varios conceptos de cocina, como la "revolución verde" y la "cocina azul", en su segundo proyecto de éxito, el Restaurante El Invernadero" y colabora como asesor del prestigioso cocinero francés Jöel Robuchon. Desde 2016 Rodrigo de la Calle es poseedor de una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.



LOS PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

☀️☀️ **RAFA SOLER**
Audrey's Restaurant, Calpe, Alicante

Nacido en Valencia en 1979, Rafa inicia su formación en el CdT de Denia. Al acabar sus estudios viaja a Lasarte para incorporarse al equipo de cocina de Martín Berasategui, de allí pasa a Barcelona con Fermí Puig en el Restaurante Drolma, y un tiempo después viaja a la París para trabajar con el gran Joel Robuchon. Finalizado su periodo de aprendizaje vuelve para hacerse cargo de la cocina del restaurante familiar.

En 2010 abre, gracias a su mujer, un pequeño restaurante, Joel Bistrónomico, con el que cosecha muchos reconocimientos, como por ejemplo, Restaurante Revelación, Cocinero Revelación de la Comunidad Valenciana y Mejor Barra de Tapas de España en el Congreso LMG. En 2014 Giorgio Ascolese le ficha para la cadena AR hoteles con el fin de poner en marcha un nuevo proyecto, el restaurante Audrey's by Rafa Soler que con solo tres años de vida ya ha sido nombrado Mejor Restaurante de Lujo de Europa en Hotel. En 2020 recibió el Premio al Mejor Chef de España y actualmente cuenta con una Estrella Michelin, 1 Sol Repsol y, recientemente, ha sido nombrado Director del Concurso Internacional de la Gamba Roja de Denia.



☀️☀️☀️ **FRAN ESPÍ**
Restaurante La Sucursal, Valencia

Fran Espí, formado en la Escuela de Cocina de Veles e Vents, inicia su periodo de aprendizaje con grandes maestros, lo que le lleva a trabajar en las mejores cocinas de nuestro país como, por ejemplo, Disfrutar, Nerua, Argos, Bistrô4 en Lisboa, Portugal y Zweierlei en Düsseldorf, Alemania. Tiempo después, recalca en el restaurante Noor del prestigioso chef Paco Morales donde ejerce como subchef del restaurante. Finalmente, regresa a las cocinas de La Sucursal para impulsar una cocina donde el sabor junto a la excelencia del producto son los elementos definitorios. Al igual que Miriam de Andrés a la que tomó el relevo, Fran apuesta por los pescados de lonja y las verduras de la cercana huerta como parte fundamental de su propuesta. Las influencias recibidas en sus viajes por todo el mundo, junto a una técnica muy elaborada le ha permitido elaborar y diseñar los menús gastronómicos que ofrece en La Sucursal, donde realza y pone en valor los magníficos productos de la zona de Valencia. Actualmente el joven chef es poseedor de una Estrella Michelin y dos Soles Repsol.





MIGUEL NAVARRO ☀️ ❁

Restaurante Es Fum, St Regis Mardavall Mallorca Resort, Costa d'en Blanes, Mallorca

Miguel Navarro comienza su andadura profesional a los 16 años como aprendiz en el restaurante familiar en isla canaria de La Gomera. Luego cursa sus estudios de hostelería en Tenerife, donde trabaja en diversos establecimientos hoteleros de la isla. En el año 2000 realiza sus primeras prácticas en el Restaurante Martín Berasategui*** en el País Vasco y en 2005 se incorpora al Hotel Ritz-Carlton Abama, donde forma parte del equipo que, bajo la dirección de Martín Berasategui, logra la prime-

ra estrella Michelin para su restaurante MB. En 2010 marcha a Alemania para trabajar con el chef Sven Everfeld, en el Restaurante Aqua con tres estrellas Michelin, en el Hotel Ritz-Carlton Wolfsburg. Ha realizado periodos de aprendizaje en los restaurantes Piazza Duomo *** en Italia, Azurmendi *** en Bilbao o en el Celler de Can Roca *** en Girona. Durante tres años formó parte del equipo de Martín Berasategui en Barcelona, ejerciendo de Segundo Jefe de Cocina de Paolo Casagrande en el Restaurante Lasarte, galardonado en 2016 con tres estrellas Michelin. Desde 2017 es el chef titular de La Cocina del Restaurante Es Fum *, situado en el Hotel St. Regis Mardavall, Mallorca.



BORJA SUSILLA ☀️ ❁

Tula Restaurante, Xàbia, Alicante

A Borja el amor por la cocina le viene de su abuela Tula, nombre del Restaurante que regenta hoy en día. Con 16 años viaja al Valle de Arán para sacarse un curso de monitor de esquí pero el destino es caprichoso y en lugar de hacer el curso acaba trabajando en un restaurante y bar de copas. Allí termina por enamorarse del trabajo de cocinero. Gran lector desde joven, gracias a su padres, Borja comienza a comprar y a leer todos los libros de cocina que caen en sus manos, lo que le proporciona unos

cocimientos que pondría en práctica a lo largo de su carrera. Tras pasar por varios restaurantes acaba entrando a formar parte del equipo de cocina de Quique Dacosta, al que considera su mentor y con el que mantiene hoy en día una relación muy estrecha de amistad. Es precisamente allí donde conoce a Clara, su pareja y cómplice en todo lo que hace.

Ambos, Borja y Clara, comienzan un periodo de formación pasando por diferentes cocinas del panorama nacional hasta que definitivamente deciden montar su propio proyecto, el Restaurante Tula, donde ofrecen una cocina canalla al estilo de un bistró de los 90 y donde obtienen su primera Estrella Michelin.

LOS PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA



CRISTÓBAL MUÑOZ ☀️ ❁

Restaurante Ambivium, Peñafiel, Valladolid

Cristóbal Muñoz realiza sus estudios en la Escuela de Hostelería Almeraya de su Almería natal, realizando el Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina y posteriormente la especialización en Alta Pastelería. Pese a su juventud, Cristóbal atesora formación, experiencia y premios inusuales como haber sido el ganador en 2013 del concurso Promesas de Alta Cocina Le Cordon Bleu, prestigiosa escuela donde en 2014 obtuvo el Diploma de Cocina con Mención de Honor, distinción que también recibió en 2015 en su Diploma

de Pastelería. Igualmente, ha sido finalista del concurso Cocinero del Año en 2016 y en 2019, entre otros méritos a sus espaldas. Este joven cocinero ha trabajado en diferentes áreas gastronómicas de cocinas a los dos lados del Océano Atlántico. Destaca su experiencia junto a grandes chefs como Dani García en el Restaurante Calima, Paco Pérez en el Restaurante Terra o Francis Paniego en el Restaurante Tondeluna. En la actualidad es jefe de cocina del Restaurante Ambivium, una Estrella Michelin y un Sol Repsol, donde practica una cocina sincera y sin artificios, honesta y con el vino como protagonista. En sus elaboraciones hay un homenaje al territorio, reivindicando siempre el origen y los productos de su tierra.



MIGUEL BARRERA ☀️ ☀️ ❁

Restaurante Cal Paradís, Vall d'Alba, Castellón

Miguel Barrera nace a principios de los años 60 en Vall d'Alba, Castellón. En 1973 comienza a dar sus primeros pasos en el mundo de la restauración, en el restaurante que sus padres fundaron con el nombre El Paraíso en su pueblo natal. Antes de convertirse en cocinero profesional, estudia Magisterio por deseo familiar. Al finalizar la carrera, y con el deber ya cumplido, se matricula en la Escuela de Hostelería de Castellón para más tarde, acabados

los estudios, incorporarse de forma definitiva al negocio familiar. El momento del cambio llega en 2004, cuando junto a su mujer Ángela Ribés, levanta sobre los cimientos del antiguo Paraíso un nuevo espacio más moderno, dinámico y funcional donde dar rienda suelta a sus inquietudes culinarias, el Restaurante Cal Paradís.

Desde entonces ha sido galardonado como Restaurante Revelación de la Comunidad Valenciana en 2013, ha obtenido una Estrella Michelin y dos Soles Repsol. Además, en la Guía Michelin figura con la distinción Bib Gourmand su último proyecto, el restaurante ReLevante.

☼☼☼☼☼ **PAULO AIRAUDO**
Restaurante Amelia, San Sebastián y Da Terra, Londres

Paulo nació en la Ciudad de Córdoba, Argentina, en una familia de inmigrantes italianos. A la edad de 18 años decidió empezar una aventura, dejó su ciudad natal, su zona de confort y fue entonces cuando surgió su pasión por la cocina. Trabajó en multitud de países como México, Perú, Reino Unido, Italia o España. En Europa adquirió experiencia en restaurantes legendarios como Arzak en San Sebastián, The Fat Duck en Londres y Magnolia en Roma. En mayo de 2015 abrió su propio restaurante, La Bottega, una moderna trattoria italiana donde en octubre del mismo año obtuvo su primera estrella Michelin. En abril de 2017 abrió Amelia, en San Sebastián, donde en sólo siete meses desde su apertura consiguió otra Estrella. Su último proyecto internacional, el restaurante Da Terra en Londres, abrió sus puertas en febrero de 2019, donde tras ocho meses de trabajo fue galardonado con una estrella Michelin a la que seguiría la segunda en enero de 2021. Después de 16 años cocinando y buscando la excelencia culinaria en todo el mundo finalmente Paulo encontró su hogar, San Sebastián, donde llamó a su restaurante como a su propia hija, Amelia, lo que a buen seguro significa que por fin encontró el lugar donde quiere quedarse.



☼☼☼☼☼ **ALBERTO FERRUZ**
Restaurante Bon Amb, Jávea, Alicante

El 1 de junio de 1984 nace en la localidad zaragozana de Cariñena Alberto Ferruz Moraleda. El dicho "se crió entre fogones" es totalmente cierto en su caso, pues con tan solo 12 años ya trabajaba en el restaurante La Bodega, propiedad de un tío suyo. Esta vocación le llevó a cursar los estudios de hostelería en el IES de Miralbueno, en la capital, Zaragoza. Al poco tiempo y dada su inquietud, decidió marcharse fuera de su tierra y pasó tres años con uno de los mejores cocineros de nuestro país, Martín Berasategui, donde permaneció durante casi tres años. Posteriormente, en su afán de seguir creciendo, dio en salto fuera de nuestras fronteras y estuvo trabajando a lo largo de casi dos años en el prestigioso restaurante parisino Taillevent. De vuelta a España, Alberto colaboró una temporada con el chef Quique Dacosta y seguidamente comenzó su aventura en BonAmb Restaurant, donde ha ido creciendo y consiguiendo grandes logros. Alberto ha sido ponente en multitud de eventos y congresos en España y fuera de ella. Desde 2014 figura en las más prestigiosas guías gastronómicas y actualmente cuenta con dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol.



LOS PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

☼☼☼ **JAIME UZ**
Arbidel Restaurante, Ribadesella, Asturias

Dice Jaime que siempre supo lo que quería ser, desde bien joven. Tras echar una mano durante un tiempo en el negocio familiar ubicado en Oviedo, con la mayoría de edad casi recién cumplida ingresa en la Escuela de Hostelería de Asturias donde se forma en la parte más técnica del oficio. La creatividad surge un tiempo después al trabajar con cocineros de la talla de Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Luis Irizar o David de Jorge, bien como mentores, bien como compañeros. Tras el duro trabajo para erigirse como lo que es hoy en día, un gran chef dedicado por completo a la cocina como el mismo reconoce, levanta la persiana de su propio negocio, el Restaurante Arbidel, una Estrella Michelin y un Sol Repsol, en la bella Ribadesella. Desde allí ofrece una propuesta basada en lo tradicional, con pescados del Cantábrico, carnes de los valles cercanos y productos locales y estacionales. Jaime ensalza como nadie los sabores de una tierra que alberga una inmensa riqueza, haciendo de la visita a su bonito y acogedor restaurante una experiencia gastronómica inolvidable.



☼☼☼☼☼ **IGNACIO SOLANA**
Restaurante Solana, La Bien Aparecida, Ampuero, Cantabria

Ignacio es la cuarta generación de una familia dedicada a la hostelería desde el año 1938. Con trece años ingresa en la Escuela de Hostelería de Laredo y una vez finalizados sus estudios, empieza un recorrido, trabajando en restaurantes de renombre como Real Club Náutico de Laredo, Aldebarán en Badajoz, Túbal en Tafalla y Europa en Pamplona, adquiriendo conocimiento y experiencia que le forman para asumir la dirección del negocio familiar en 2004. Con 31 años logra la primera estrella Michelin, siendo uno de los 10 cocineros nacionales más jóvenes en conseguirla y obtiene diversos premios y reconocimientos como el Premio Arco-atlántico al mejor cocinero del Cantábrico, el Premio a la Mejor Croqueta del mundo en Madrid Fusión, una Estrella Michelin y un Sol en la Guía Repsol. En la actualidad, Ignacio Solana es uno de los cocineros españoles más abalados por la crítica especializada, tanto es así, que ha realizado ponencias en casi todos los congresos gastronómicos más importantes del mundo.





KIKO MOYA ☀️☀️☀️🌿🌿

Restaurante L'Escaleta, Cocentaina, Alicante

Kiko ha estado desde siempre en contacto con el mundo de la restauración, pues ya de pequeño ayudaba sus padres en el negocio familiar. Cuando acabó sus estudios en el CdT de Alicante, tuvo la oportunidad de trabajar con Juan Mari Arzak y Ferrán Adriá y de asistir a un stage en el Bulli. Tras su regreso a Alicante entró a trabajar en L'Escaleta donde pasó por todas las partidas de cocina aprendiendo de la mano de su tío, el chef Ramiro Redrado, hasta que en 2004 se hizo cargo de los fogones del restaurante. Su cocina es compleja,

habla mucho de quién es y está en constante evolución. Para él el secreto es divertirse con lo que hace y ser sincero con su trabajo. Le gusta sorprender con lo que conocemos y aproximar lo que desconocemos; utilizar técnicas milenarias y nuevas formas de cocinar, pero siempre buscando un objetivo, el sabor. Sus premios son tantos que es imposible enumerarlos todos: Dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol, Premio a la Innovación Turística, Premio Cocinero Gastrocope, Mejor Plato 2014 por la Real Academia de Gastronomía de la CV, Restaurante del Año de la Comunidad Valenciana por la Revista Turia, Mejor Restaurante de la comunidad por la RAG, Premio LMG a la labor in pro del queso y un largo etcétera.



JUANJO PÉREZ Y YOLANDA LEÓN ☀️🌿

Restaurante Cocinandos, León

Juanjo Pérez y Yolanda León se formaron en las escuelas de hostelería de Santiago de Compostela y Madrid respectivamente. Una vez finalizados dichos estudios, y con el afán de aprender de los grandes, deciden recorrer algunos de los restaurantes más prestigiosos de nuestro país como Arzak, El Amparo, Zalacaín, La Broche de Madrid, Casa Marcelo

o Echaurren, por citar alguno de ellos. En 2003 ponen en marcha su sueño, un pequeño y acogedor restaurante con una capacidad de solo treinta comensales al que llaman Cocinandos. Allí ofrecen desde entonces, con los productos de cercanía como base principal del proyecto, su versión de la cocina tradicional leonesa, renovada y actualizada.

A lo largo de su dilatada trayectoria, Juanjo y Yolanda han recibido numerosos premios y reconocimientos gastronómicos entre los que destacan, sin ningún género de duda, una Estrella Michelin que obtuvieron en 2009 y que mantienen desde entonces y un Sol Repsol.

LOS PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA



XABI GOIKOETXEA ☀️🌿

Restaurante Oriá, Monument Hotel, Barcelona

Lo primero que recuerda el chef bilbaíno Xabi Goikotxea del día en que entró como alumno en prácticas a la cocina del prestigioso Martín Berasategui en Lasarte, es cómo le temblaban las manos cuando quiso saludar a quien entonces veía como un ídolo. Desde 2016, este joven cocinero que fue mano derecha de Paolo Casagrande, jefe de cocina del recientemente triestrellado Restaurante Lasarte, es el elegido por Berasategui para dirigir el equipo de cocina de un nuevo proyecto, Oriá,

un restaurante ubicado en el barcelonés Monument Hotel.

Allí Xabi practica una cocina de autor muy fresca, buscando el equilibrio entre creatividad y producto y con un marcado guiño a la cocina del País Vasco, como homenaje a sus orígenes y a sus maestros.

Su magnífica labor como chef le ha hecho merecedor en la Guía Michelin de 2018 de su primera estrella, la décima en la colección del prestigioso cocinero donostiarra Martín Berasategui, el español con más estrellas en la famosa guía francesa.



MARÍA JOSÉ MARTÍNEZ ☀️🌿

Restaurante Lienzo, Valencia

María José Martínez nace en Alhama de Murcia en 1984. Realiza sus estudios de restauración en el IES La Flota donde alcanza el grado superior de esta disciplina y el grado medio de pastelería y panadería. Tras pasar por diversos salones de celebraciones acaba entrando a formar parte del equipo de cocina de la Hostería Palacete Rural La Seda donde permanece tres años. De allí viaja a Barcelona, al Café 1907, donde aprende los secretos del hojaldre mientras practica una cocina "kilómetro cero"

y de "comercio justo". Un año y medio después vuelve al Levante español como jefa de partida de entrantes en el archiconocido restaurante El Poblet de Quique Dacosta, en Denia. Actualmente regenta con su marido Juan José la cocina del famoso Restaurante Lienzo y el Bar Jera, ambos en la Plaza Tetuán de Valencia.

María José ha sido elegida en el Congreso Madrid Fusión como miembro del club de los chefs revelación y ya cuenta en su haber con tres reconocimientos a su labor, una Estrella Michelin, un Bib Gourmand y un Sol Repsol.

JAVIER MUÑOZ

Restaurante La Carboná, Jerez de la Frontera, Cádiz



Javier Muñoz es un cocinero jerezano que goza de una gran reputación en círculos gastronómicos de primer nivel y al que el Financial Times bautizó como el "Chef del Sherry". Sus inicios en el mundo de los fogones son como poco curiosos, ya que con 16 años sus padres Javier y Ana, propietarios del Restaurante La Carboná, lo envían a Santander para trabajar al restaurante El Limonar de Soano, con la intención de "enderezarlo" pues los estudios no le van demasiado bien. Allí descubre su vocación y aprende los rudimentos de la profesión a las órdenes del chef Luis Rivas González. Continúa su formación trabajando en grandes restaurantes como El Serval y El Molino de Puente Arce en Santander y The Merchant House en el Reino Unido, a las órdenes del afamado chef británico Shaun Hill. En todos ellos consigue una estrella Michelin. Acaba su formación en El Celler de Can Roca junto a los hermanos Joan y Jordi Roca para regresar finalmente a su tierra para coger las riendas del negocio familiar. Ya como jefe de cocina de La Carboná renueva la carta imprimiéndole su sello personal con gran éxito.

MAURO BARREIRO

La Curiosidad de Mauro Barreiro, Cádiz



Nacido en Cádiz en 1982, Mauro descubre su pasión por la cocina a los 17 años y decide matricularse en la Escuela de Hostelería de Cádiz. Continúa su formación, esta vez como cocinero de dulces, en la afamada Escuela de Postres del Restaurante Espai Sucre en Barcelona y realiza sus prácticas trabajando, como aprendiz, en varios restaurantes españoles y belgas con estrellas Michelin. Su primer proyecto, Balea, es el primer restaurante de la provincia de Cádiz que apuesta por una gastronomía diferente. Tanto que resulta revolucionaria en su zona. Un tiempo después comienza un nuevo proyecto, el restaurante Skina en Marbella, donde consigue su primera Estrella Michelin. Con todo ese bagaje a sus espaldas regresa a su tierra para abrir La Curiosidad de Mauro Barreiro, un precioso restaurante situado en el barrio de El Mentidero, Cádiz, donde satisface la curiosidad culinaria de todos los gaditanos con su visión canalla de la cocina gaditana. Mauro ha sido ponente en diversos congresos como Andalucía Sabor, Madrid Fusión y Gastronomika.

LOS PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA

LUIS CALLEALTA

Restaurante Ciclo, Cádiz



Luis Callealta, nació en Cádiz y vivió la hostelería de cerca con su abuelo, quien fue jefe de cocina del Hotel Atlántico, y aunque empezó estudios de administración de empresas al final le llamó la vocación familiar y lo dejó para entrar en la Escuela de Hostelería de Cádiz. Las prácticas las realizó en uno de los templos gastronómicos españoles, en casa de Martín Berasategui quien lo envió también un tiempo a formarse con los hermanos Roca, en Girona. Después de cinco años con Berasategui, Callealta regresa a su tierra y lo hace por la puerta grande embarcándose en Aponiente con Ángel León. En Aponiente vivió toda la evolución del chef del mar y llegó a ser el director gastronómico del grupo, una posición que abandonó para crear su propio proyecto, el Restaurante Ciclo. Ubicado en el conocido barrio de Santa María de la ciudad andaluza de Cádiz, donde este joven cocinero se crió y pasó su juventud, ha sido posible gracias al apoyo incondicional de su esposa, Rocío Maña. En Ciclo, Luis Callealta reivindica el producto de cercanía por encima de todo y reinterpreta de manera brillante el recetario gaditano más popular.

RUBÉN ÁLVAREZ

33/35 Studio, Novelda, Alicante



Rubén comienza sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Esta experiencia combinada con diversas prácticas en importantes restaurantes y pastelerías como El Chaflán en Madrid, El Divino en Ibiza o las pastelerías Totel de Elda, Dalua en Elche y Selvi en Aladaia, le sirvieron comprender que su profesión sería la pastelería. En 2003 entra a formar parte del equipo de Aula Chocovic, la primera escuela especializada en chocolatería de España. Esta experiencia la combina con la labor de responsable de pastelería del restaurante de banquetes Mas D'Osor de Nandu Jubany. Hoy Rubén imparte cursos y conferencias por todo el mundo, como su reciente presentación en la prestigiosa universidad de Harvard en las jornadas de Science & Cooking junto con el prestigioso chocolatero Eric Rovira. Hace unos años abrió su propio espacio de creación, 33/35 Studio, donde desarrolla sus dos grandes pasiones, la heladería y la chocolatería puestas al servicio de los profesionales del sector.



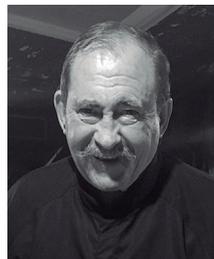
MANUEL PEREA INVITADO DE HONOR

Jubilado feliz · Ex Jefe de Cocina del Restaurante Los Mellizos, Benalmádena

Manuel Perea, cocinero malagueño nacido en 1959, comienza su carrera profesional con sólo 14 años en el Hotel Las Vegas de Málaga capital. Unos meses más tarde, se desplaza a Torremolinos para entrar en el equipo de cocina de Juan Carmona, en el Restaurante Casa Juan, situado en el conocido barrio pesquero de la Carihuela.

En 1983, recibe una oferta de El Corte Inglés en la capital malagueña para dirigir la cocina del restaurante Las Trebedes. Allí permanece hasta

1989, que vuelve a Torremolinos como jefe de cocina del Restaurante Saint Tropez. Durante muchos años, Manuel Perea ha sido jefe de cocina de la Pescadería y Marisquería Los Mellizos de Torremolinos, donde practica una cocina de mar basada en el producto y por la que es reconocido en toda la provincia de Málaga. Este chef malagueño ha sido seleccionado por el Ayuntamiento de Torremolinos para representar a la cocina malagueña en diferentes muestras gastronómicas realizadas estos últimos años por todo el territorio nacional. En la actualidad se encuentra felizmente jubilado y asiste a estos encuentros como Invitado de Honor.



MATÍAS GORROTXATEGUI INVITADO DE HONOR

Jubilado feliz · Maestro Parrillero y propietario del Restaurante Casa Julián, Tolosa

Matías Gorrotxategui se inicia en el arte del asado cuando compra en 1981 el famoso Restaurante Casa Julián de Tolosa, fundado por Julián Rivas Hermoso a finales de los años 50. Para este traspaso Matías puso una condición, que Julián le enseñara sus secretos. Poseedor de los mismos, Matías ha llevado su chuletón de buey asado a la categoría de arte. En 1989 abrió su segundo restaurante, Casa Julián de Tolosa y en 2000 el tercero, Casa Matías, ambos en la capital de España.

Reconocido internacionalmente, en la actualidad Matías se encuentra jubilado y son sus hijos, Iñaki y Xabi, quienes regentan los restaurantes. Basta una anécdota para ilustrar el reconocimiento internacional de Matías: Cuando el escultor Eduardo Chillida le preguntó hace unos años al presidente de NAMP (La Asociación de Mataderos de Estados Unidos) cuál era el mejor restaurante de carne, el magnate le aconsejó un restaurante de Chicago, pero añadió que en un pequeño pueblo del país vasco, Tolosa, había un lugar, Casa Julián, en el que la parrilla estaba en la cumbre del orbe.

LOS PROTAGONISTAS DE LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA



ALFONSO MIRA

Restaurante Alfonso Mira, Aspe

Alfonso Mira Bejerano comienza su formación como cocinero en el Cdt. Domingo Devesa de Benidorm. Más tarde, viaja a San Sebastián para ponerse a las órdenes de Martín Berasategui, que despierta en él sus cualidades más vanguardistas. En el año 2000 vuelve a su tierra, Aspe, para hacerse cargo de la cocina del Restaurante Castillo del Río. En 2002, junto a su hermano Teo, comienza un ilusionante proyecto, el Restaurante Lavid. Ocho años más tarde, el restaurante cambia de nombre, adoptando el de su jefe de cocina. Hoy, totalmente

consolidado, Alfonso Mira nos ofrece día a día su magnífica cocina mediterránea, de temporada y llena de matices. En "Lo mejor de la gastronomía 2010", el restaurante obtiene el Premio "A la difusión de los vinos D.O. Alicante". En 2011, Alfonso queda finalista para los premios Plato10 y obtiene, con su tapa "Milhoja de pulpo gratinado con alioli" el premio a la Mejor Tapa Maridada en el "Concurso de Tapas, Salazones y Vinos de Alicante". Alfonso ha sido ponente en congresos gastronómicos como Lo Mejor de la Gastronomía, Alicante Gastronómica y Madrid Fusión. Hace unos años Alfonso Mira recibió el premio "Mejor Cocina Autóctona de la Provincia de Alicante" en los Premios Plato de APEHA.



TEO MIRA

Restaurante Alfonso Mira, Aspe

Teo Mira pertenece a la cuarta generación de una saga de restauradores. Comienza su formación oficial en el CdT de Alicante en el año 2000. Un año más tarde disfruta de una beca que le permite hacer prácticas en Noruega durante varios meses desarrollando distintas labores de cocina y sala. En 2002 se embarca en un proyecto familiar, el Restaurante Lavid, donde se curte como jefe de sala. En 2003 obtiene el título de Técnico Superior en Restauración y un año más tarde, el de Formador de Formadores.

Su pasión por la enología le lleva en 2005 a titularse como Técnico Universitario en Gestión y Protocolo del Vino por la Universidad de Alicante y posteriormente el de Sumiller por la Escuela de Oficial de Catas y Análisis Sensorial. Desde 2007 ha sido formador de servicio y ha dirigido cursos de iniciación a la cata en los CdT de la provincia. En 2010, Teo y su hermano Alfonso renuevan el concepto del restaurante Lavid y cambian su nombre por Alfonso Mira, cogiendo estos el testigo generacional de la empresa familia. En la actualidad compagina su trabajo en el restaurante con la docencia en ciclos de Formación Profesional.

HAZTE CLIENTE DE
SERVICIO DISTRIBUCIÓN A HOSTELERÍA



makro

Todo el **surtido** de tu centro.
Ahorra tiempo y minimiza costes y riesgos.

y disfruta de grandes descuentos*



PRIMER PLATO

Lechola en escabeche de calabaza y yogurt especiado (Manuel Moran, Piripi y Grupo Gastronou, Alicante)

SEGUNDO PLATO

Tagliatelle de calamar a la bolognesa de sobrasada de Guadalest y bogavante, chips de lechuga de mar (Pablo Montoro, Espacio Montoro, Alicante)

TERCER PLATO

Ensalada de roast beef con demiglas de parmesano , trufa , setas escabechadas y vinagreta de encurtidos (Antonio Arrabal, La Jamada, Burgos)

CUARTO PLATO

Verdinas guisadas, emulsión de ostra y placton, cococha a la brasa con rejilla de patata violeta (Pablo Montoro, Espacio Montoro, Alicante)

QUINTO PLATO

Huevo a baja temperatura, puré de patata trufada, panceta ibérica y crujiente de pan (Sergio Sierra, El Portal, Alicante)

SEXTO PLATO

Pastelá de pollo de corral al estilo de Marraketch (Sergio Sierra, El Portal, Alicante)

SÉPTIMO PLATO

Lubina a la brasa, salsa teriyaki y granadas (Manuel Moran, Piripi y Grupo Gastronou, Alicante)

OCTAVO PLATO

Carré de cordero con boletus y castañas (Alfonso Mira, Restaurante Alfonso Mira, Aspe)

PREPOSTRE

Frutas en texturas (Alfonso Mira, Restaurante Alfonso Mira, Aspe)

POSTRE

Sopa de vainilla , mango y menta con helado de curry verde y brownie de choco picante (Antonio Arrabal, La Jamada, Burgos)

BODEGA

Marina Alta Colección (moscatel de Alejandría), Bodegas Bocopa (D.O.P. Alicante)
Salicornio 2021 (malvasía), Bodegas Vinessens / Finca Casa Balaguer (D.O.P. Alicante)
Tantum Ergo (pinot noir), Bodegas Hispano Suizas (D. Cava)
Borrasca 2018 (monastrell), MGW Bodegas Monóvar (D.O.P. Alicante)
Cristalí (moscatel), Vins del Comtat (D.O.P. Alicante)
Recóndita Armonía (monastrell, syrah), Bodegas Gutiérrez de la Vega (Alicante)

65€

EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASÍLIA

IVA INCLUIDO

14:00 HORAS

SÁBADO 26 DE FEBRERO DE 2022 · UNIDOS POR EL QUESO

BUFFET DE QUESOS MÁS GRANDE DEL MUNDO

Más de 325 variedades de quesos nacionales e internacionales

PLATOS DEGUSTACIÓN DE ALFONSO MIRA

Pez limón en escabeche cítrico

Canelón de ternera en su jugo con parmentier

Merluza en tempura con mayonesa de encurtidos

Costilla de cerdo, coliflor, setas y piquillos

POSTRE

Sopa de cítricos con panettone de chocolate y helado artesano de mantecado de Raúl Asencio

EL MUNDO DULCE DE RAÚL ASENCIO

Degustación de panettones y show-cooking de toñas con crema tostada frente a los asistentes

VINOS INTERNACIONALES

Druida Mira Bucelas 2018 (arinto), Portugal

Prager Steinriegl 2020 (riesling), Austria

Pinon "Les Deroniers" 2019 (chenin blanc), Francia

Baettig "Los Parientes" 2020 (chardonnay), Chile

Donnhoff Troken 2020 (riesling), Alemania

Solitude "Cotes du Rhone" 2019 (garnacha, syrah, monastrell), Francia

Cascina Delle Rose 2020 (dolcetto d'alba), Italia

Quelat Gran Reserva 2017 (carmenere), Chile

Robertson 2018 (pinotage), Sudáfrica

VINOS NACIONALES

Raventós i Blanc, Blanc de Blancs 2019 (xarel·lo, parellada, macabeo), Conca del Riu Anoia

Can Sumoi Perfum 2021 (macabeo, malvasía, moscatel, parellada), D.O. Penedés

Sangarida 2020 (godello), D.O. Bierzo

Terra Danella 2018 (monastrell, tempranillo, garnacha), D.O. Alicante

Altún Coleccionista de Parcelas 2019 (tempranillo), D.O. Rioja

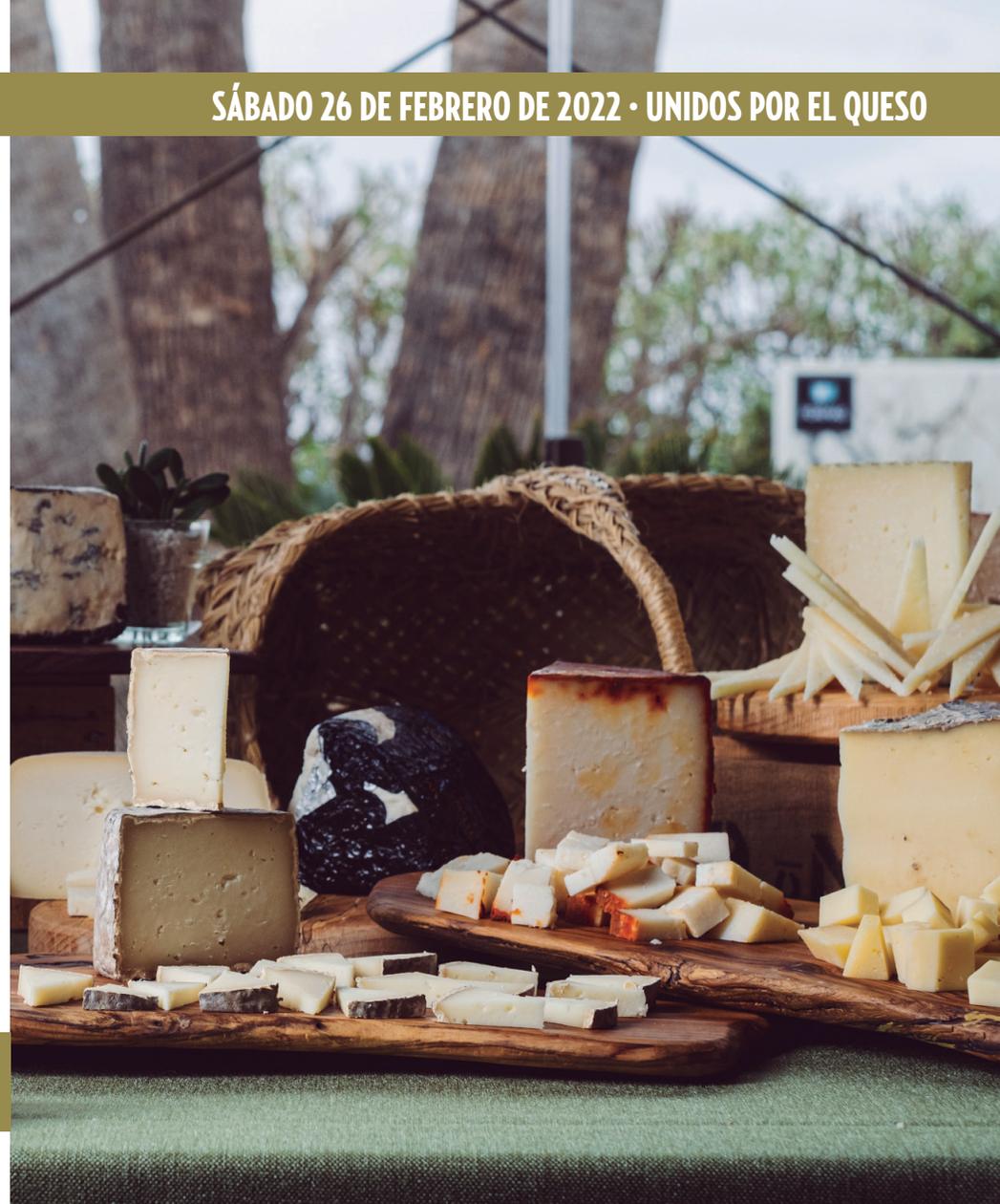
Ulises 2018 (giró, garnacha), D.O. Alicante

Avan 2019 (tinta del país), D.O. Ribera del Duero

CERVEZAS

Guinness Stout, Águila sin filtrar, Paulaner Weissbier trigo, Mort Subite Kriek, Althaia Mistral,

Chimay Azul, Chimay Blanco, Barlovento Ahumada, Alfonso Mira Artesana Belgian Red Ale



EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRA, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASILEA

50€

IVA INCLUIDO



APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento
- Vermut Artesano Alfonso Mira
- Cerveza Artesana Alfonso Mira Belgian Red Ale
- Degustación de embutidos aspenses
- Torreznos segovianos
- Degustación de tomate, guisantes, alcachofas y habas tiernas por Frutas Valero

ENTRANTES EN MESA

- Alcachofa rellena con verduras y gambas gratinada
- Huevo a baja temperatura con parmentier de boletus, molleja de cordero y trufa
- Ensalada de perdiz escabechada, membrillo y nueces

PRIMER PLATO

- Judión Del Real sitio con sus acompañamientos

SEGUNDO PLATO

- Cochinillo D.O. Segovia

POSTRE

- Ponche segoviano

BODEGA

- Cerveza Artesana Alfonso Mira Belgian Red Ale
- III Lustros (xarel·lo, macabeo), Gramona (Corpinnat)
- Casa Agrícola Blanco (moscatel, macabeo, airén), Bodegas Pepe Mendoza - Casa Agrícola (D.O. Alicante)
- Pago de Carraovejas Autor (tinta fina, cabernet sauvignon, merlot), Bodegas Pago de Carraovejas (D.O. Ribera De Duero)
- Cosecha Miel (moscatel de Alejandría), Bodegas Felipe Gutiérrez de la Vega (Alicante)

70€

EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASILIA

IVA INCLUIDO

14:00 HORAS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento / Vermut Artesano Alfonso Mira / Cerveza Artesana Alfonso Mira Belgian Red Ale / Jamón ibérico al corte Lazo D.O.P Jabugo / Pulpo a la gallega / Degustación de tomate, guisantes, alcachofas y habas tiernas de Frutas Valero/ La cultura del sabor de Carmencita por Yolanda Quirante y Paco López con su tapa Crema Trufada

SNACKS

Bombón de all i pebre de boniato / Crujiente de hígado de rape con cebolla roja y huevas de trucha / Oreo de queso trufado

PRIMER PLATO

Flan de huevas de pescado, cítricos y moluscos

SEGUNDO PLATO

Tomate, aguacate, berberecho y leche de oveja

TERCER PLATO

Ajillo de gamba roja con guisante de lágrima y consomé de sus cabezas

CUARTO PLATO

Cochocha de bacalao al pilpil verde de alubias

QUINTO PLATO

Rissoto de pollo de corral, trompeta de la muerte y trufa

SEXTO PLATO

Guiso de calamar encebollado, nabo, patata y atún en velo

SÉPTIMO PLATO

Molleja de ternera, espuma de boletus y salsa de callos

PREPOSTRE

Mojito

POSTRE

Chocolate

BODEGA

La Finca (xarel·lo, parellada, macabeo), Bodegas Raventós I Blanc (Conca del Rui Anoia)

Casal de Armán (treixadura, godello, albariño), Bodegas Casal De Armán

Viñas de Gain (viura), Artadi Bodegas y Viñedos (D.O.C. Rioja)

Las Quebradas (monastrell), Bodegas Enrique Mendoza (D.O. Alicante)

Carrasviñas Dorado (verdejo y palomino fino), Felix Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda)

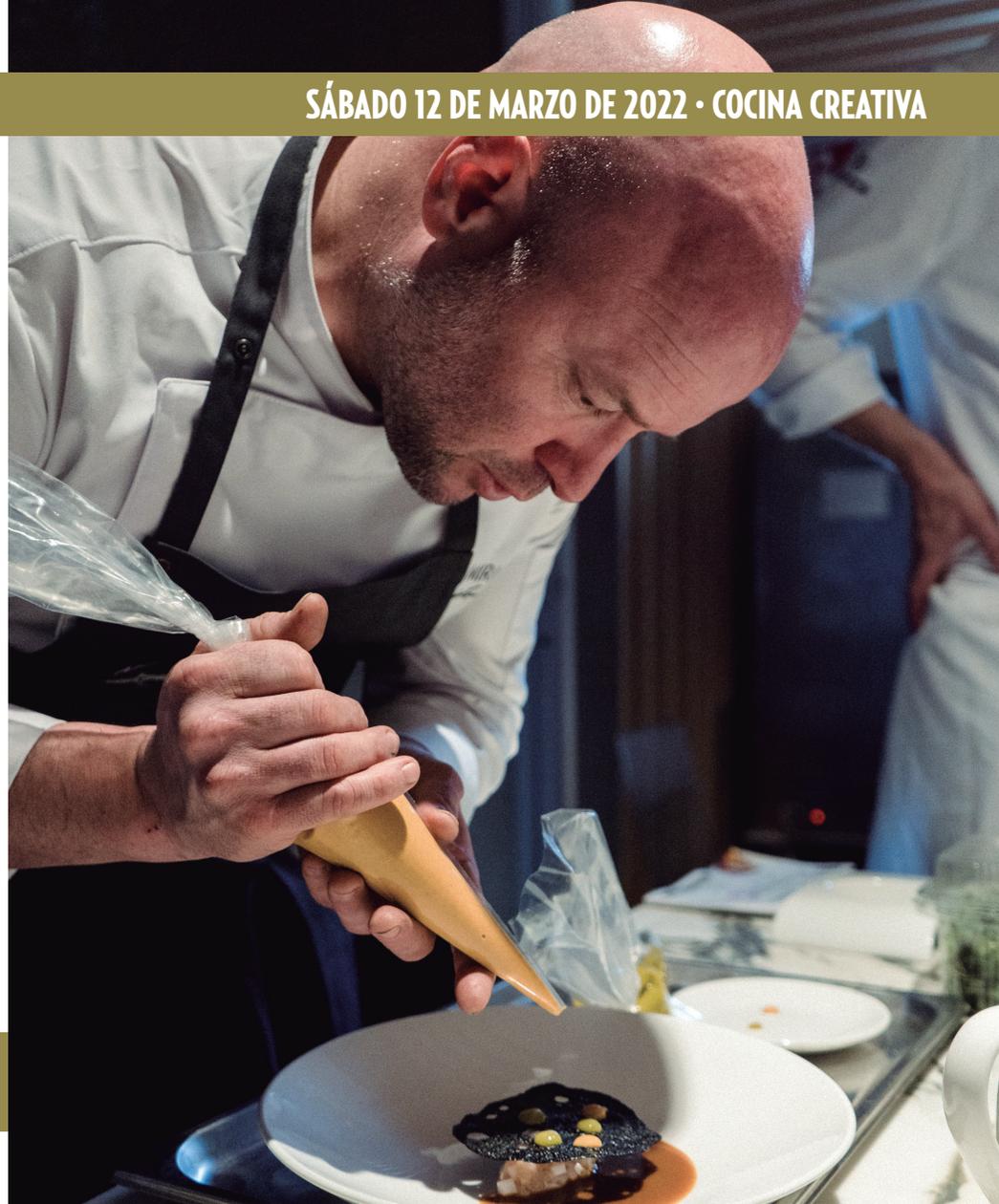
Fondillón Tesoro de Villena Solera 1972 (monastrell), Bodega Las Virtudes(D.O. Alicante)

EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, PAN ARTESANO DE CERVEZA DE PANADERÍA CARASA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASILIA

70€

IVA INCLUIDO

SÁBADO 12 DE MARZO DE 2022 · COCINA CREATIVA





APERITIVOS DE BIENVENIDA

- Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento
- Vermut Artesano Alfonso Mira
- Cerveza Artesana Alfonso Mira Belgian Red Ale
- Bolos
- Pulpo a la malagueña
- Concha fina
- Cazón en adobo
- Tortillitas de camarón
- Degustación de productos de Frutas y Verduras María

ENTRANTES EN MESA

- Gamba blanca
- Coquinas
- Boquerones victorianos
- Sepia salteada con ajetes tiernos y tomate confitado
- Pimientos asados

PLATO PRINCIPAL

- Espeto de lubina

POSTRE

- Piononos con chocolate y turrón

BODEGA

- Semsum2 (moscatel, macabeo), Casa Corredor (D.O. Alicante)
- Txakolí Ziaboga (D.O. Arabaco Txakolina)
- De Nit (xarel·lo, parellada, macabeo, monastrell), Bodegas Raventós I Blanc (Conca del Rui Anoia)
- Ultreia Saint Jacques (mencía), Bodegas y Viñedos Raúl Pérez (D.O. Bierzo)
- Fondillón 1996 (monastrell), Bodegas Monovar (D.O. Alicante)

70€

EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, CERVEZA CRUCCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASILIA

IVA INCLUIDO

14:00 HORAS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Degustación Salazones Alma Marina / Degustación productos Martiko / Ostra Pousse en Claire al natural calibre 3 de David Hervé, la ostra más exclusiva, fina y elegante de Francia y Ostra Royal calibre 2 de David Hervé con caviar de salmón salvaje keta de Alaska a cargo de Andrés de Ostrarium Bar de Denia.

PLATOS

Tartar de remolacha + Espuma de calabaza garrapiñada (Rodrigo de la Calle, Restaurante El Invernadero)
Rosa de lomo de atún madurado + Quisquilla, erizo y hueva de mujol (Rafa Soler, Rest. Audrey´s)
Gazpachuelo de gamba rayada y almendra marcona (Fran Espí, Rest. La Sucursal)
Finas láminas de peto ahumado, aguacate encurtido y tomates confitados (Miguel Navarro, Rest. Es Fum)
Caballa en adobo y ahumada con salsa choron de tomates secos (Borja Susilla, Tula Restaurante)
Sopa Castellana (Cristóbal Muñoz, Rest. Ambivium)
Texturas de alcachofa con langostinos y trufa de Castellón (Miguel Barrera, Rest. Cal Paradis)
Virrey y calabaza (Paulo Airaudo, Rest. Amelia)
Ostras secadas al sol, ñoquis de yema y jugo de caracoles especiado (Alberto Ferruz, Rest. Bon Amb)
Blanquet, trufa negra y su caldo de cocción (Kiko Moya, L´Escalaleta)
Meloso de centollo, callos de bacalao y papada (Jaime Uz, Rest. Arbidel)
Infusión de caricos y pulpo (Ignacio Solana, Rest. Solana)
Lentejas guisadas con royal de pichón y foie (Juanjo Pérez y Yolanda León, Cocinandos)
Carré de cordero lechal, crema de salsifys y Perigueux de tuétano a la brasa (Xabi Goitkoetxea, Oria Restaurant)
Frutos rojos (Alfonso Mira, Rest. Alfonso Mira)
Panal de miel (María José Martínez, Rest. Lienzo)

BODEGA

El Carro de la Mata (moscatel), Bodegas Vinessens- Casa Balaguer (D.O. Alicante)
Ube Paganilla (palomino fino), Bodegas Cota 45 (Vino de la Tierra de Cádiz)
Perlarena Ecológico (tinta de toro), Bodega Dominio de Bendito (D.O. Toro)
Graci Bianco (carricante, carratto), Bodegas Graci (D.O.C. Etna Bianco)
Vinya del Noguer (xarel·lo), Pepe Raventós (Penedés)
Marañones (garnacha), Bodega Marañones (D.O. Vinos de Madrid)
Le Bon Pinon (chenin blanc), Françoise Et Julien Pinon (A.O.C. Vouvray)
Dönnhoff Troken (riesling), Weingut Hermann Dönnhoff (V.D.P. Nahe)
Oloroso Tradición Vors. (palomino fino), Bodegas Tradición (D.O. Jerez)
Atalante (caíño blanco), Bodegas Attis (D.O. Rias Baixas)
Valtuille de Villa (mencia, garnacha, bastardo, otras blancas), Bodegas Castro-Ventosa (D.O. Bierzo)
Arterberry Maresh Dundee Hills (pinot noir), Bodega Arterberry Maresh (Oregón, EE.UU.)
Albe (nebbiolo), Bodegas Vajra (D.O.G.C. Barolo)
Recóndita Armonía (monastrell), Bodegas Felipe Gutiérrez de la Vega (Alicante)
Royal Tokaji Late Harvest (furmint, hárslevelü, moscatel amarilla, kövérzölö), Royal Tokaji (Hungria)

LUNES 14 DE MARZO DE 2022 · LA COCINA DE LAS ESTRELLAS



20 ESTRELLAS MICHELÍN



23 SOLES REPSOL



EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, PAN ARTESANO DE CERVEZA DE PANADERÍA CARASA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASILIA

230€

IVA INCLUIDO

DÍA DEL ATÚN ROJO · MARTES 15 DE MARZO DE 2022

RONQUEO: 12:30

ALMUERZO: 14:00 HORAS



DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA COMPLETA Y VEN A LAS 12:30 PARA CONTEMPLAR ALGO ÚNICO, EL RONQUEO DE UN ATÚN SALVAJE DEL MEDITERRÁNEO ESCOGIDO POR ALFONSO MIRA Y FERNANDO CANET, MR TUNA MAN, DE LOS MEJORES VIVEROS ESPAÑOLES

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento / Vermut Artesano Alfonso Mira / Cerveza Artesana Alfonso Mira Belgian Red Ale / Degustación de salazones Garre / Degustación de productos Martiko / Degustación de productos de Frutas y Verduras María.

PRIMER PLATO

Descargamento de ajoblanco de ajo negro y velo de flor (Javier Muñoz, La Carboná, Jerez de la Frontera)

SEGUNDO PLATO

Láminas de tarantelo, cítricos y chiles (Mauro Barreiro, La Curiosidad de Mauro, Cádiz)

TERCER PLATO

Ventresca de atún con escabeche de frutas y emulsión agria (Alfonso Mira, Restaurante Alfonso Mira, Aspe)

CUARTO PLATO

Mollete de cola blanca en manteca (Luis Callealta, Restaurante Ciclo, Cádiz)

QUINTO PLATO

Sopa de tomate con piel de atún (Luis Callealta, Restaurante Ciclo, Cádiz)

SEXTO PLATO

Royal de Galette con cebolla y tubérculos (Mauro Barreiro, La Curiosidad de Mauro, Cádiz)

SÉPTIMO PLATO

Parpatana glaseada al oloroso (Javier Muñoz, La Carboná, Jerez de la Frontera)

OCTAVO PLATO

Chuletón a la brasa con coliflor tostada, mayonesa de remolacha y cebolletas (Alfonso Mira, Restaurante Alfonso Mira, Aspe)

POSTRE

Limón persa (Rubén Álvarez, 33/35 Studio, Novelda)

BODEGA

Colet Navazos Reserva (chardonnay), Colet Viticultores - Equipo Navazos (Clàssic Penedes)

Mirabras (palomino fino), Bodegas Barbadillo (Vino De La Tierra De Cádiz)

Oloroso Gobernador (palomino fino), Emilio Hidalgo (D.O. Jerez)

Nude (tintilla de rota), Bodegas Barbadillo (Vino de la Tierra de Cádiz)

Cream Piñero (palomino fino, pedro ximénez), Bodegas Juan Piñero (D.O. Jerez)

70€

EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASILIA

IVA INCLUIDO

14:00 HORAS

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Paella aspense de arroz con conejo y caracoles al sarmiento

Vermut Artesano Alfonso Mira

Cerveza Artesana Alfonso Mira Belgian Red Ale

Jamón y lomo ibéricos Lazo D.O.P Jabugo

Pulpo a la gallega

Degustación de chistorra Txogitxu

Degustación de productos de Frutas y Verduras Maria

ENTRANTES EN MESA

Anchoas con tomate y encurtidos

Carpaccio de presa ibérica a la brasa con tomate confitado, queso parmesano y mostaza

Puerro a la brasa con sabayon de romesco y almendras laminadas

Bacalao al pil-pil con pisto manchego y corteza de bacalao

Albóndigas de vaca con setas y trufa al vino tinto

PLATO PRINCIPAL

Chuleta Premium de vaca Txogitxu con pimientos confitados y patatas al horno

POSTRE

Milhojas de hojaldre caramelizadas rellenas de crema pastelera elaborado por Pastelería Tallón

BODEGA

Alagú Rose (forcallat), Bodegas Casa Corredor (Alicante)

Eguren Ugarte (garnacha blanca), Bodegas Eguren Ugarte (D.O.C. Rioja)

Muga Crianza (tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano), Bodegas Muga (D.O.C. Rioja)

Martin Cendoya (tempranillo y graciano), Bodegas Eguren Ugarte (D.O.C. Rioja)

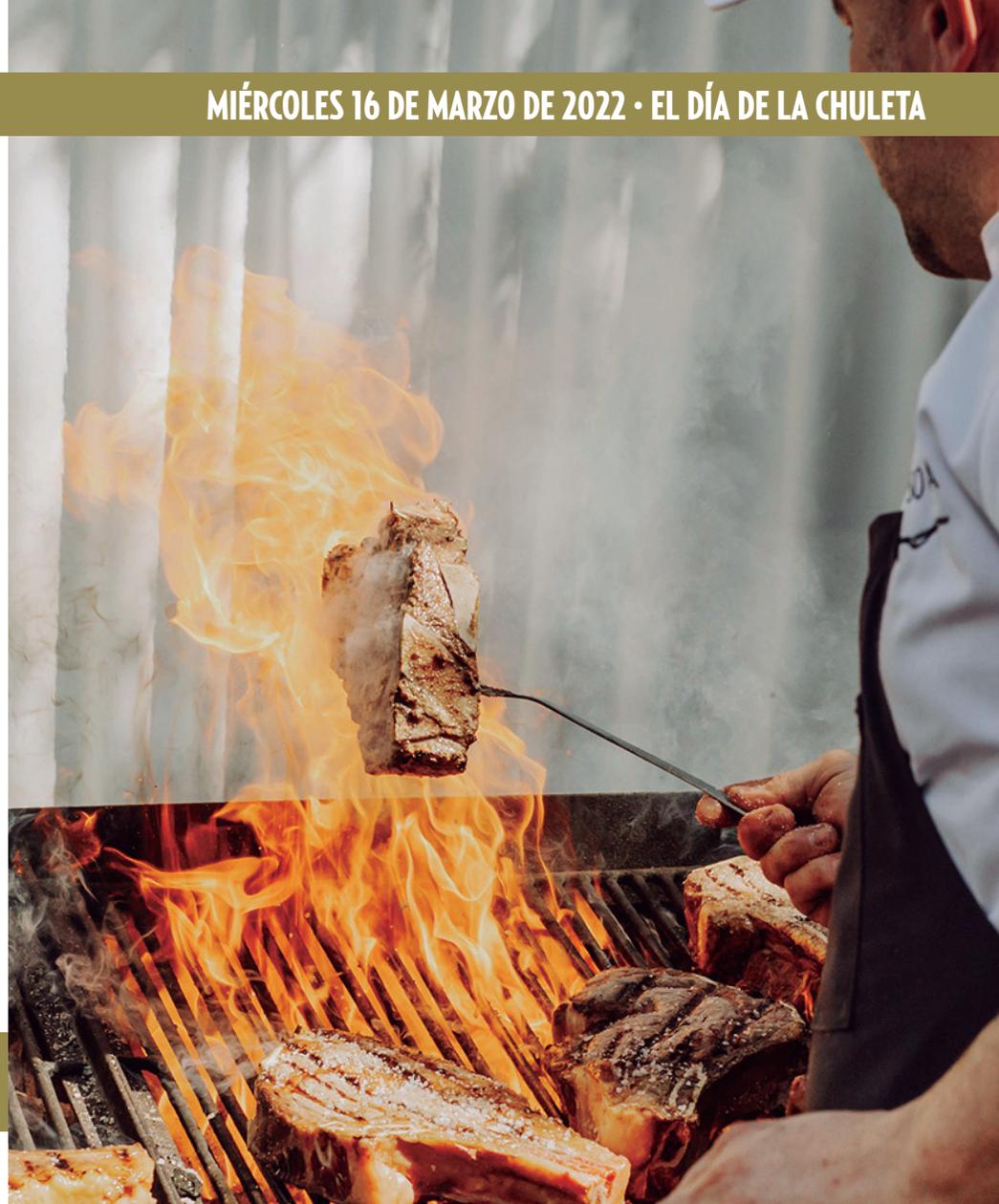
Moscatel de la Marina (moscatel), Bodegas Enrique Mendoza (D.O. Alicante)

EL PRECIO INCLUYE EL COCKTAIL DE BIENVENIDA, EL ALMUERZO, LA BODEGA, PAN ARTESANO DE CERVEZA DE PANADERÍA CARASA, CERVEZA CRUZCAMPO, AGUA VALTORRE, ANÍS Y LICORES SALAS, ORUJOS ANDÍA, DULCES DE PABLO GARRIGÓS Y CAFÉS BRASILIA

IVA INCLUIDO

75€

MIÉRCOLES 16 DE MARZO DE 2022 · EL DÍA DE LA CHULETA





NEOLITH
touch.feel.live

www.neolith.com



INFINITAS

POSIBILIDADES

ENCIMERAS DE COCINA · KITCHEN COUNTERTOPS



MÁRMOLES
FORMAS
& DISEÑO

ASPE · Pòl. Ind. 3 Hermanas · C/ Fábrica de la Moneda, 25 · Tel. 966 849 362

agemes
impuestos especiales

- > VINO
- > CERVEZA
- > ALCOHOL
- > HIDROCARBUROS
- > CONSEJEROS DE SEGURIDAD

987 79 82 09
info@agemes.es

agemes.es



EXPERTOS EN
**IMPUESTOS
ESPECIALES**

LOS XX ENCUENTROS GASTRONÓMICOS ALFONSO MIRA CONTINUAN...

En esta edición viajaremos a dos de los tres lugares emblemáticos de la geografía española que dejamos pendientes en 2020 para reencontrarnos con dos grandes amigos como son Javier Muñoz, el Chef del Sherry, en el Restaurante La Carboná de Jerez de la Frontera, Cádiz, y el inimitable Prada de Prada a Tope en el Palacio de Canedo, en pleno corazón de El Bierzo, en León.

Todo el equipo de Alfonso Mira nos desplazaremos a estas ciudades llevando con nosotros lo mejor de nuestra provincia, nuestros salazones, nuestros productos con DO e IGP, nuestra manera de entender la gastronomía y nuestro buque insignia, la paella de arroz aspense con conejo y caracoles al sarmiento que elaboraremos frente a todos los asistentes al evento.

29 DE JULIO DE 2022 | JORNADA EN EL PLACIO DE CANEDO, EL BIERZO, LEÓN

FECHA POR CONFIRMAR | JORNADA EN LA CARBONÁ, JEREZ DE LA FRONTERA, CÁDIZ

Abajo desde la izquierda: Dos vistas del Palacio de Canedo y una de los viñedos de Prada a Tope



Arriba desde la derecha: Vista de un reservado y del comedor principal de la Carboná





ALFONSO MIRA



Descubre nuestra Belgian Red Ale

- receta mejorada -

La Cerveza Artesana Alfonso Mira, elaborada con la colaboración de Cervezas Triam, es el fruto de meses de trabajo para encontrar el equilibrio perfecto de todos los ingredientes y conseguir así un sabor y aroma únicos que armonicen con nuestros platos.

SI TOMA ALCOHOL, HÁGALO CON MODERACIÓN



*Cien años
dando sabor y color
a tu vida*

*Nuestro compromiso:
garantizar la calidad
desde el origen*

En Carmencita, nuestras especias recorren un largo viaje antes de llegar a ti. Un viaje que nuestro orégano inicia en los Andes. Nuestra canela en Sri Lanka. Y nuestra pimienta en Vietnam.

Orígenes distintos, pero con un mismo destino: nuestra fábrica, la más grande y moderna de Europa, donde son sometidas a rigurosos exámenes de calidad antes de ser molidas, mezcladas y envasadas.

El aroma, color y sabor de nuestras especias es único. Porque se han cultivado en lugares que reúnen las mejores condiciones para producir unas materias primas de excelente calidad.

Y ese es nuestro compromiso. Seguir ofreciéndote siempre la misma calidad. Para que nunca dejes de confiar en nuestra marca. La de siempre. La que nunca ha dejado de estar cerca de ti.

Tienda
Online



Video
Recetas

[instagram.com/carmencita_especias](https://www.instagram.com/carmencita_especias)

ALFONSO MIRA
EXPERIENCE



XX ENCUENTROS
GASTRONÓMICOS

RESTAURANTE ALFONSO MIRA | CTRA. DE ALICANTE KM. 0,5 | 03680 ASPE (ALICANTE)

INFORMACIÓN Y RESERVAS 965 492 102 | WWW.ALFONSOMIRA.COM

