



# XXII Semana Gastronómica

**10** ABRIL  
miércoles

Monográfico  
de la carne

**11** ABRIL  
jueves

Marisqueando

**12** ABRIL  
viernes

Cocina del norte

**13** ABRIL  
sábado

Feria de abril

**14** ABRIL  
domingo

Menú del chef

LUGAR



*La*  
**Riera**  
EVENTOS

Todos los días  
TARDEO con Dj's

Del **10** al **14** de **abril** 2024 · ASPE

**RESERVAS**

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

 **610 942 362**



AYUNTAMIENTO DE ASPE



Carmencita



Síguenos



DISCARLUX®

**MENÚ  
ELABORADO  
CON CARNES  
DISCARLUX®**

# Monográfico de la carne

## ENTRANTES

- Pani puri crujiente con tartar de vaca y yema de codorniz
- Dúo de carpaccio de lomo bajo de vaca madurada
- Albondigón relleno de idiazabal
- Taco mexicano de molleja con chutney de tomate y cebolla encurtida
- Timbal de rabo de vaca, salsa demi-glace y foie

## PARA COMPARTIR

- Chuleta madurada Discarlux con patatas, huevos y pimientos al estilo de Tolosa

## POSTRE

- Torrija caramelizada de brioche “craquelin”

## SOBREMESA

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio

TARDEO CON

Dj residente Luis Esteve

  
**Bodega**



VINO BLANCO 2022 • **PEPE MENDOZA -CASA AGRÍCOLA-** (D.O. ALICANTE)

*Varietades: Moscatel · Macabeo · Airén*

VINO TINTO 2022 • **PEPE MENDOZA -CASA AGRÍCOLA-** (D.O. ALICANTE)

*Varietades: Monastrell · Syrah · Alicante Bouschet*

CAVA **JUVE & CAMPS -CINTA PÚRPURA-** BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.

# 10 miércoles



14:00 H. COCKTAIL DE BIENVENIDA

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja y D.O. Ribera del Duero.

Cavas, vermut, cerveza...aperitivos.

## ... APERITIVOS ...

Mojito frizzante de frutos rojos

Brandada de bacalao sobre pani puri

Cola de gambón en suquet

Tacos de pulled pork con chupito de margarita

## Estaciones Temáticas

JAMÓN IBÉRICO

HUEVOS SOBRE SOBRASADA

DÚO DE GYOZAS

MARINERAS AL MOMENTO

BROCHETA DE ATÚN DE IJADA CON TERIYAKI

MEJILLONES CON CURRY Y LECHE DE COCO

Estos platos y aperitivos pueden variar según disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: **63,90** IVA INCLUIDO



# Marisqueando

## ENTRANTES

- Rueda de quisquilla y gamba roja cocida
- Buey de mar preparado con vino albariño
- Gamba blanca a la plancha
- Zamburiñas a la plancha con aceite de oliva virgen extra
- Erizo de mar gratinado con emulsión de holandesa

## PRIMER PLATO

- Gallina a la andaluza con huevos fritos y ajos tiernos

## SEGUNDO PLATO

- Arroz meloso marinero con brocheta de gamba roja

## POSTRE

- Milhoja de hojaldre invertido con helado de turrón y chocolate caliente

## SOBREMESA

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio

TARDEO CON

Dj residente Luis Esteve

**Bodega**



VINO BLANCO 2023 • **RAFA CAÑIZARES -BODEGAS VOLVER-** (D.O. ALICANTE)

*Varietad: Sauvignon blanc*

VINO TINTO 2023 • **TARIMA SELECCIÓN 6 MESES CZA. -BODEGAS VOLVER-** (D.O. ALICANTE)

*Varietades: Monastrell · Syrah*

CAVA **JUVE & CAMPS -CINTA PÚRPURA-** BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.

# 11 jueves



14:00 H. COCKTAIL DE BIENVENIDA

Degustación de **ANIS SALAS**

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja  
y D.O. Ribera del Duero.

Calvas, vermut, cerveza...aperitivos.



... **APERITIVOS** ...

Bombón de foie

Gyoza de pato crujiente con salsa Pekín

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Micro hamburguesa de pollo  
trufada con cheddar



*Estaciones Temáticas*

JAMÓN IBÉRICO

HUEVOS SOBRE PATATA CHIPS Y JAMÓN

NAVAJAS A LA PLANCHA

EMBUTIDOS ALICANTINOS

TORREZNOS

MEJILLONES AROMÁTICOS



Estos platos y aperitivos pueden variar según  
disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: **63,90** IVA INCLUIDO



# Cocina del norte

## ENTRANTES INDIVIDUALES

- Anchoas de Santoña sobre tosta de cristal con mantequilla
- Cecina de León con aceite de oliva virgen extra
- Pimiento de piquillo relleno de morcilla con salsa de cabrales
- Taco de bacalao al pil-pil

## PRIMER PLATO

- Auténtica fabada asturiana con su compango

## SEGUNDO PLATO

- Lechazo asado de Peñafiel

## POSTRE

- Tarta de queso estilo "La Viña"

## SOBREMESA

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio

TARDEO CON

Dj residente Luis Esteve

  
**Bodega**



VINO BLANCO 2023 • **MELIOR -MATARROMERA-** (D.O. RUEDA)

*Varietal: Verdejo*

VINO TINTO 2019 • **CARLOS MORO -MATARROMERA-** (D.O. Rioja)

*Varietal: Tempranillo*

CAVA **JUVE & CAMPS -CINTA PÚRPURA-** BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.

# 12 viernes



14:00 H. COCKTAIL DE BIENVENIDA

## Degustación de ANIS SALAS

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja  
y D.O. Ribera del Duero.

Cavas, vermut, cerveza...aperitivos.



## ... APERITIVOS ...

Paní puri relleno de cremoso de salmón

Tosta de maíz con tataki de atún

Tornado crujiente de langostino  
y chili dulce

Minicoca de pulpo gratinado



## Estaciones Temáticas

JAMÓN IBÉRICO

HUEVOS SOBRE REBANADA DE QUESO CREMA TRUFADO

ARROZ CON COSTRA

QUESOS DEL MUNDO

BROCHETA DE SALMÓN

MEJILLONES ESTILO BELGA



Estos platos y aperitivos pueden variar según  
disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: **63,90** IVA INCLUIDO



# Feria de Abril

# 13 sábado

## ENTRANTES

- Timbal de tartar de tomate y mojama de Barbate sobre salmorejo
- Huevo a baja temperatura con pisto y crujiente de pan
- Caldereta tradicional de calamares y almejas
- Ventresca de atún encebollada
- Langostinos cocidos

## PLATO PRINCIPAL

- Carrilleras ibéricas, humus de berenjena y salsa de oloroso de Jerez

## POSTRE

- Piononos de Santa Fe con crema casera

## SOBREMESA

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio

Ven vestid@ de faralae, ponte una flor en el pelo, peineta, sombrero,... lo que mejor te sienta y disfruta con nosotros de la mejor fiesta flamenca:



.....TARDEO CON.....  
Djs residente Luis Esteve  
+ Djs invitados



## Bodega

VINO BLANCO 2022 • **PROTOS CUVÉ** (D.O. RUEDA)  
*Varietad: Verdejo*

VINO TINTO 2021 • **PROTOS -9 MESES-** (D.O. RIBERA DEL DUERO)  
*Varietad: Tinta del país*

CAVA **JUVE & CAMPS -CINTA PÚRPURA-** BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



14:00 H. COCKTAIL DE BIENVENIDA

## Degustación de ANIS TENIS

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja y D.O. Ribera del Duero.  
Cavas, vermut, cerveza...aperitivos.



## ... APERITIVOS ...

California roll

Coca alicantina con mollitas y salazones

Okomomiyaki (tortilla japonesa)

Tosta de secreto con cebollita



## Estaciones Temáticas

JAMÓN IBÉRICO

HUEVOS ROTOS SOBRE TOSTA DE MORCILLA CON PIÑONES

TACOS DE COCHINITA PIBIL

FRITURA ANDALUZA

BROCHETA DE CARNE MORUNA

MEJILLONES CON SALSA MARINERA



Estos platos y aperitivos pueden variar según disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: **61,90** IVA INCLUIDO



# Menú del Chef

## ENTRANTES

- Causa limeña con pulpo, aguacate y salsa cítrica
- Tartar de gamba blanca, sopa de almendra y helado de ajo blanco
- Berenjena a la llama con burrata y pesto de tomates secos
- Langostino crujiente en pan bao, salsa de kimchi y huevas

## PRIMER PLATO

- Lubina con dados verdes de patata, salsa de sepia y muselina oriental

## SEGUNDO PLATO

- Arroz meloso de langosta mediterránea

## POSTRE

- Selva negra en vaso con cremoso de chocolate, bizcocho y mousse de nata

## SOBREMESA

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio

TARDEO CON

Dj residente Luis Esteve



## Bodega



# 14 domingo



14:00 H. COCKTAIL DE BIENVENIDA

## Degustación de ANIS TENIS

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja y D.O. Ribera del Duero.  
Cavas, vermut, cerveza...aperitivos.



## ... APERITIVOS ...

Marinera de ensaladilla de marisco y langostino

Mini gofre de salmón y queso finas hierbas

Samosas de pollo al curry

Micro burger de vaca rubia gallega



## Estaciones Temáticas

JAMÓN IBÉRICO

HUEVOS SOBRE SOBRASADA

MINI QUESADILLA DE QUESO TRUFADO

MESA FRESCA

BROCHETA DE POLLO A LA CERVEZA

MEJILLONES AL NATURAL

VINO BLANCO 2022 • MARCO REAL PP -CHARDONAY- (D.O. NAVARRA)  
*Varietal: Chardonnay*

VINO TINTO 2019 • MARCO REAL COLECCIÓN PRIVADA (D.O. NAVARRA)  
*Varietal: Garnacha*

CAVA JUVE & CAMPS -CINTA PÚRPURA- BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



Estos platos y aperitivos pueden variar según disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: 56,90 IVA INCLUIDO

## COLABORAN

ACEITE JOBELLÁN  
ALICHAMPI  
ANELIS  
BARBERÁ Y SAGALES  
CARLOS SAN ROQUE  
CÁRNICAS MATÍAS  
CODIPÁN  
DISBESA  
DISTRIBUCIONES DIPER

DIST. JOAQUÍN MARÍN  
EXCLUSIVAS RAMÍREZ  
EXCLUSIVAS URIARTE  
FLORISTERÍA EVA  
FONTANERÍA J. DOMINGO  
FRÍO CASCALES  
GLASSUR  
HIELOS ALICANTE  
HIGIENISA

JOVER BOJ BEBIDAS  
LABORAL GRÁFICA, S.L.  
LA FLECA  
LAVANDERÍA MARTÍNEZ  
LÓPEZ ANDRÉS Y CÍA.  
LUGA SABORES  
MAKRO  
PANADERÍA CARASA  
PANESCO FOOD.COM

PEDRO DÍAZ, S.A.  
PERNORD RICARD  
PESCADOS IRLES  
PONCE SPORTWEAR  
PRODUCTOS FALLOS  
SUMINISTROS NOVELDA  
TEMBER ASESORES  
VALLS ALIMENTACIÓN  
VR ELECTRICIDAD

## PATROCINAN

ANIS SALAS



BODEGAS FAMILIARES  
**MATARROMERA**

PEPE MENDOZA  
*Casa Agrícola*



**LARIOS**  
ESTO 1866

**MORALES**  
SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN



**GUILLÉN**  
DISTRIBUCIONES

**Zambú**  
Detalles que importan

CASA FUNDADA 1914  
**VERMUTS MIRO**  
REUS

DESDE 1917  
**Protos**  
SER PRIMERO

**CARLOS E ILU**  
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA



**ROYAL BLISS**  
PREMIUM Inspiration



**GRUMT LEVANTE**  
GRUPO MIGUEL TORRES LEVANTE

FLOR SIERRA DE JABUGO  
**JABUGO**

**VALENTINA**

**Once Enero**

**DYC**  
WHISKY  
Envejecido a 10 años de altitud

**Bardisa y Cia, s.l.**  
PROFESIONALES DE LA ALIMENTACIÓN

**PACKANDTHINGS**  
rent and events

**Demetrio**  
[www.furgonetasdemetrio.com](http://www.furgonetasdemetrio.com)

**Bodegas Ruiz, s.a.**  
CASA 1954

**Ballantine's**  
**MARCO REAL**  
WINES & WINERIES

**Distribuciones valero**

CAFÉ  
**JURADO**  
PRODUCE SINCE 1914



**èquipalia**  
SUMINISTROS HOSTELEROS

**ZODIAK**  
sonido profesional e iluminación  
Elche  
Tf. 606 61 42 61  
[www.zodiaspectaculos.es](http://www.zodiaspectaculos.es)

**AYUNTAMIENTO DE ASPE**