



# ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE CASTALLA

Patrocina:



M. I. Ayuntamiento de Castalla

Organiza:



SEHUNICA  
Sectors Hotelers Units de Castalla



Si quieres más información visita: @sehunicacastalla

Jueves 18 RESTAURANTE la VISCAYA



### Aperitivos:

Nuestro pan casero con mousse de manteca de hierbas

Embutidos de la montaña de Alicante

Pericana crujiente y capellán

Migas de pastor y huevo frito

Ensalada de la casa

### Plato principal:

Borreta de la iaia

### Postre:

Torrija de toña caramelizada y crema inglesa

Bebidas:

Cerveza, vino de la casa y refrescos

Café o infusión

Carrer de les Eres, 39

Telefono de reservas:  
865 644 638

**Precio: 36 euros**  
(iva incluido)

VIERNES 19 RESTAURANTE casa Paqui



### Aperitivos:

Embutido de Castalla

Brocheta de gamba envuelta en bacon y dulce de tomate

Tosta de escalibada con sardina ahumada y cebolla crujiente

Alcachofa confitada con crujiente de cecina de jamón, velo de panceta y foie

### Plato principal (a elegir):

Gazpachos de Castalla

Paella de la Montaña con conejo, caracoles y bolets

### Postre:

Leche frita con helado de turrón

### Bebidas:

Cerveza, agua y refrescos

Vino tinto y blanco D.O. Alicante

Café o infusión y licores

Carrer de les Eres, 35

Telefono de reservas:  
96 556 05 28

**Precio: 36 euros**  
(iva incluido)

SÁBADO 20 ASADOR IZASKUN



COMIDA + TARDEO

### Cóctel de apertura:

Flor de alcachofa con velo de panceta y emulsión de jamón ibérico

Degustación de arroz de la Montaña

Lentejas fritas con chistorra

Cucharita de ceviche de corvina

### Aperitivos:

Suprema de salmón con vinagreta de aguacate

Saquitos rellenos de marisco

### Primer plato:

Bacalao en tempura de tinta y salsa piquillo

### Segundo plato:

Chuleta de Tolosa doble selección en su parrilla

### Postre:

Biscuit con crema de turrón de Castalla desestructurado con mantecado de Ca Pana

### Bebidas:

Refrescos variados, cerveza

Vino blanco: La Viña de Mateo - Sauvignon Blanc

Vino tinto: Puerto Salinas - Monastrell

### TARDEO AMENIZADO POR:

EL ÚLTIMO ASALTO

Autovía Castalla-Sax, S/N

Telefono de reservas:  
666 553 814

**Precio: 80 euros**  
(iva incluido)

DOMINGO 21 EVENTOS caseta nova



COMIDA + TARDEO

### Entrantes individuales:

Milhojas de foie y manzana caramelizada al fondillón

Nuestra versión de la borreta de Castalla

Cazuelita de conejo con tomate al hojaldre

### Plato principal:

Olleta de Castalla

### Postre:

Torrija de toña de pobre con tierra de rollito de aguardiente y helado de turrón

### Bebidas:

Cerveza, refrescos y agua sostenible

Vino tinto: Enrique Mendoza - Monastrell + Cabernet Sauvignon

Vino blanco: Bahía de Denia

Moscatel de Alejandría

Café Palacios

Chupito de mistela

### TARDEO AMENIZADO CON:

DISCO MÓVIL

Hotel Caseta Nova  
Tel. 627 469 006

**Precio: 45 euros**  
(iva incluido)



# ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE CASTALLA

DEL 15 al 21 DE ABRIL DE 2024



## ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE CASTALLA

Les presentamos los Encuentros Gastronómicos de Castalla. Una ocasión excelente para disfrutar de la rica gastronomía local que durante la semana del 15 al 21 de abril se podrá degustar en los establecimientos hosteleros que forman esta iniciativa.

Estos encuentros nacen de la sinergia entre el M.I. Ayuntamiento de Castalla y la Asociación de Hosteleros SEHUNICA con la finalidad de potenciar e impulsar la rica y variada gastronomía de la ciudad de Castalla.



### DEL 15 AL 21 DE ABRIL DE 2024

Desde los archiconocidos Gazpachos de Castalla hasta las creaciones más novedosas basadas en las recetas tradicionales de nuestra localidad. Sin dejar de lado los exquisitos vinos de la zona. Una buena oferta gastronómica para los paladares más exigentes y una buena oportunidad para pasarlo bien.

Esperamos que disfruten de estas jornadas y que se conviertan en un un buen motivo para visitar nuestra ciudad.

Las reservas se realizarán directamente a los establecimientos hosteleros a los teléfonos que aparecen en la parte inferior de cada menú.

ENCUENTROS GASTRONÓMICOS DE CASTALLA

**Lunes 15**  
mesón el VISCAYO

**MARTES 16**  
RESTAURANTE NOU TRINQUET

**MIÉRCOLES 17**  
HOTEL DON JOSÉ

**JUEVES 18**  
RESTAURANTE LA VISCAYA

**VIERNES 19**  
RESTAURANTE CASA PAQUI

**SÁBADO 20**  
COMIDA + TARDEO  
ASADOR IZASKUN

**DOMINGO 21**  
COMIDA + TARDEO  
EVENTOS CASETA NOVA

**lunes 15**  
mesón el VISCAYO



**martes 16**  
RESTAURANTE NOU TRINQUET



**miércoles 17**  
HOTEL DON JOSÉ



#### Aperitivos:

- Embutidos al corte
- Aceitunas all i oli

#### Plato principal:

- Gazpachos de Castalla
- Pan, miel

#### Postre:

- Fruta del tiempo
- Chichiriuiqui
- Pastas típicas y dulces

#### Bebidas:

- Vino cerveza y refrescos

Camí La Bola 2528

Telefono de reservas:  
96 556 01 96

**Precio: 32 euros**  
(iva incluido)

#### Aperitivos:

- Embutido curado
- Queso curado con picos y pasas
- Pulpo de playa "Nou Trinquet"

#### Plato principal (a elegir):

- Calamar a la andaluza
- Gazpachos de Castalla
- Paella de la Montaña

#### Postre:

- Buñuelos de calabaza con helado de turrón

#### Bebidas (incluidas hasta el postre):

- Vino tinto y blanco Mala Vida D.O. Valencia
- Cerveza Estrella Galicia
- Agua mineral
- Café o infusión

Carrer de les Eres, 86

Telefono de reservas:  
96 556 07 82

**Precio: 30 euros**  
(iva incluido)

#### Aperitivos:

- Tosta de sobrasada de Castalla con huevo de codorniz

- Callos frescos caseros al estilo de Castalla

- Mollejitas de cordero con ajetes tiernos

- Ensalada de la Montaña  
(tomate, capellán, guindillas, olivas y cebolla)

#### Plato principal (a elegir):

- Caldero de arroz meloso de la Montaña
- Carne o pescado (bajo encargo):

- Medallones de solomillo a las cinco pimientos

- Lomo de vetresca fresca a la roteña

#### Postre:

- Pan de Calatrava casero con coca boba

#### Bebidas:

- Tinto Laudum roble
- Blanco Chardonay

- 2 bebidas por persona o una botella de vino para 2

- Café, infusión o cremaet

Avda. de Ibi, 50

Telefono de reservas:  
96 556 15 05

**Precio: 32 euros**  
(iva incluido)