

TORREVIEJA 2019

Semana DE LA Cuchara

7ª EDICIÓN




4 AL 10 DE NOVIEMBRE

Traditional food



Asociación
Empresas
Hostelería
Torrevieja y Comarca



 Comerybeberentorrevieja
www.torreviejagastronomica.com





Qué Aproveche

Semana de la Cuchara • Torrevieja 2019





LUNES A VIERNES

16,50
por persona
- € -

ENTRANTE (a elegir 1)

Ensalada de queso de cabra.
Coca ibérica de pan de cristal, jamón ibérico y parmesano.
Chipirones a la andaluza.
Surtido de croquetas (pollo, queso de cabra y jamón ibérico).
Crujiente de langostinos con salsa de chili dulce.

PRINCIPAL

Caldereta de pescado y mariscos.

POSTRE Y CAFÉ

SÁBADO Y DOMINGO

20,00
por persona
- € -

ENTRANTE (a elegir 1)

Ensalada de queso de cabra.
Coca ibérica de pan de cristal, jamón ibérico y parmesano.
Chipirones a la andaluza.
Surtido de croquetas (pollo, queso de cabra y jamón ibérico).
Crujiente de langostinos con salsa de chili dulce.

PRINCIPAL

Cocido de la abuela con pelotas.

POSTRE Y CAFÉ

1º BEBIDA INCLUIDA / 1ST DRINK INCLUDED
(Copa de Vino, Refresco, Cerveza) / (Glass of Wine, Soft Drink, Beer)

precio por persona IVA incl.



LUNES

Tomaticos con aguacate, cogotes de bonito y anchoas del cantábrico.
 Mariscada hervida (quisquilla, gamba blanca y langostico tigre).
 Pulpo a la parilla sobre patata confitada y crema ali oli verde.
 ...
 Gazpacho marinero con atún rojo, rape, almejas y gambas.

MIÉRCOLES

Canelón de aguacate relleno de tartar de atún rojo.
 Mariscada hervida (quisquilla, gamba blanca y langostico tigre).
 Pulpo a la parilla sobre patata confitada y crema ali oli verde.
 ...
 Caldereta de bogavante con gambas y almejas.

SÁBADO Y DOMINGO

Almejas gallegas a la marinera.
 Mariscada hervida (quisquilla, gamba blanca y langostico tigre).
 Pulpo a la parilla sobre patata confitada y crema ali oli verde.



VINO DE RUEDA • CAFÉ
 precio por persona IVA incl.

JUEVES

Sashimi de atún rojo y salmón.
 Mariscada hervida (quisquilla, gamba blanca y langostico tigre).
 Pulpo a la parilla sobre patata confitada y crema ali oli verde.
 ...
 Caldereta de pescado, gambas y almejas.

VIERNES

Tartar de atún rojo con guacamole y mango.
 Mariscada hervida (quisquilla, gamba blanca y langostico tigre).
 Pulpo a la parilla sobre patata confitada y crema ali oli verde.
 ...
 Gazpacho marinero de bogavante y almejas gallegas.

Arroz meloso con bogavante y almejas gallegas.
 ...
 Postre de la casa (repostería casera)



MARTES A VIERNES

ENTRANTES

Chanquetes de la huerta.
Ensalada de escarola, granada y apio.

...

PLATO DE CUCHARA

MARTES Y MIÉRCOLES

Fabada Asturiana.

...

JUEVES Y VIERNES

Cocido Madrileño.

15,00
por persona
- € -

POSTRE

Leche frita con helado de turrón.

SÁBADO Y DOMINGO

ENTRANTES

Ensalada de tomate con bonito en semisalazón
anchoas del cantábrico y encurtidos.
Calamar nacional a la andaluza.

...

PLATO DE CUCHARA

Arroz meloso marinero con gamba roja,
mejillones y almejas.

...

POSTRE

Leche frita con helado de turrón.

24,00
por persona
- € -

BEBIDA

Vinos: "Ribera del Segura", D.O. Jumilla. Cerveza Mahou y refrescos.

precio por persona IVA incl.



LUNES

Ensalada Capellán.
Fritura de Pescado.

Potaje de Acelgas.

Carpaccio de Piña.

MIÉRCOLES

Ensalada con Encurtidos.
Zarangollo.

Marmitako.

Tarta de Queso.

JUEVES

Ensalada de Piparras.
Alcachofas con Jamón.

Guiso de Setas.

Pan de Calatrava.

20,00
por persona
- € -

VIERNES

Ibérico con Parmesano.
Ensalada de Escarola, granada
y caballa en semi-salazón.
Almejas al Cilantro.

Arroz de "los tres puños"

Leche Frita.

SÁBADO

Ensalada de Piparras.
Fritura de Pescado.
Gamba Roja al ajillo.

Guiso de Rajá.

Tarta de Zanahoria.

DOMINGO

Ibérico con Parmesano.
Ensalada de Escarola, granada y
caballa en semi-salazón.
Revuelto El Puerto
(Chipirones, habitas baby, ajetes,
cebolla y virutas de ibérico)

Caldereta del Mar.

Crème Brûlée.

30,00
por persona
- € -

*Todos los menús incluyen: Servicio de Pan, Agua, Refrescos, Cerveza San Miguel,
Vino Blanco Chardonnay y Vino Tinto Tempranillo-Cabernet D.O. Campo de Borja "Coto de Hayas", Café*

precio por persona IVA incl.



LUNES A VIERNES

ENTRANTES

Revuelto de alcachofas con jamón y brotes de ajo.

...

PLATO DE CUCHARA

LUNES

Guiso marinero de pulpo y atún.

MARTES

Potaje murciano de acelgas.

MIÉRCOLES

Guiso de costillejas con verdura
de la vega baja.

JUEVES

Estofado de conejo con
charlotas al jerez.

...

POSTRE

Tarta muerte por chocolate.



VIERNES A DOMINGO

ENTRANTES

Pulpo al horno al estilo murciano.
Ensalada capellan de la vega baja.

...

PLATO DE CUCHARA

VIERNES

Olla de cerdo.

SÁBADO

Cocido con albóndigas.

DOMINGO

Aroz caldoso de verduras
y pollo campero.

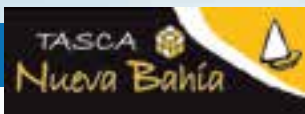
...

POSTRE

Tarta muerte por chocolate.



*Bebida, agua, cerveza Estrella de Levante, refrescos, Vino, tinto Rioja, blanco Rueda
precio por persona IVA incl.*



LUNES A DOMINGO

ENTRANTES

Jamón ibérico con virutas de parmesano, almendra marcona,
pan con tomate y ali oli "valle del orce".
Tosta de anchoas de Santoña.
Chipirones encebollados al Pedro Ximénez.

...

PLATO DE CUCHARA

LUNES

Callos con garbanzos
a la leonesa.

MIÉRCOLES

Estofado de ternera avileña
con setas y alcachofas.

JUEVES

Fabada asturiana.

VIERNES

Guiso de pulpo.

SÁBADO

Judión de la granja con
almeja gallega.

DOMINGO

Zarzuela de merluza y bacalao
con almejas y gambas.

18,00
por persona
- € -

20,00
por persona
- € -

POSTRE

TARTA DE QUESO CASERA CON HELADO

*Vino Blanco D.O. Albariño, Vino Tinto Marqués de Cáceres Crianza, Cerveza y Agua
precio por persona IVA incl.*



LUNES

Jamón ibérico 3J con regaña.
Ensalada de tomate con
ventrisca de atún.
Pulpo asado.

...

Estofado de vaca madura con
patatas de la Tierra y boletes.

18,00

por persona
- € -

MIÉRCOLES

Jamón ibérico 3J
con regaña.
Ensalada de tomate con
ventrisca de atún.
Quisquilla cocida.

...

Cocido con pelotas.

20,00

por persona
- € -

JUEVES

Entrantes.
Jamón ibérico 3j con regaña .
Ensalada de tomate
bonito y capellán.
Mejillones con agua de mar.

...

Gazpacho de Mero.

20,00

por persona
- € -

VIERNES

Jamón ibérico 3J con regaña.
Ensalada de tomate con
ventrisca de atún.
Fabes con almejas.

...

Manitas de cerdo.

20,00

por persona
- € -

SÁBADO

Jamón ibérico 3J con regaña.
Ensalada de tomate, bonito
y capellan.
Champiñones rellenos
de carne con foie.

...

Carrillera a la Jardinera.

28,00

por persona
- € -

DOMINGO

Jamón ibérico 3J
con regaña.
Ensalada de tomate
bonito y capellan.
Mejillones con agua de mar.

...

Gazpacho de Mero.

28,00

por persona
- € -

Postre Casero, Café, Agua, Cerveza y Refrescos
precio por persona IVA incl.



MARTES A DOMINGO

ENTRANTES

Pan con tomate y ali-oli.
Tortitas de camarón.
Ensalada caprese.
...

PLATO DE CUCHARA

MARTES A VIERNES

Fabada Asturiana.
...

POSTRE

Pan de calatrava.

SÁBADO Y DOMINGO

Cocido Madrileño completo.
...

POSTRE

Coulant de chocolate.

16,00
por persona
- € -

19,00
por persona
- € -

*Vino Blanco, tinto y rosado, agua, cerveza, refrescos
precio por persona IVA incl.*



LUNES A DOMINGO

PARA COMPARTIR

Tosta de pan de cristal tomate y piquillo
con embutidos.
Gambón plancha.
Ensalada de capellanes y cherry.

...

PLATO DE CUCHARA

LUNES A VIERNES

Guiso de mero con alcachofas.

SÁBADO Y DOMINGO

Guiso de marinero.

POSTRE

Pan de Calatrava con helado de turrón.

18,00

por persona

- € -

25,00

por persona

- € -

1 BEBIDA INCL.

precio por persona IVA incl.



LUNES A VIERNES

ENTRANTES

Salpicón de pulpo y langostinos • Sepia a la andaluza.
Ensalada verde de la vega baja.

...

PLATO DE CUCHARA

LUNES

Cucurrones de la vega.

JUEVES

Olla viuda con alcachofas
de la vega.

MIÉRCOLES

Lentejas estofadas
con escalope de foie asado.

VIERNES

Potaje de garbanzos con garbazos,
espinacas, bacalao y sus kokotxas.

POSTRE

Surtido de nuestra repostería casera.

25,00

por persona
- € -

SÁBADO Y DOMINGO

ENTRANTES

Quisquilla de santa pola cocidas.

Pulpo a la brasa sobre crema de patata trufada y aceite de pimentón de la vera.
Nuestro crep de mero y centollo gratinado • Ensalada verde de la vega baja

...

PLATO DE CUCHARA

SÁBADO

Judiones con bogavante.

POSTRE

Nuestra tarta de queso con frambuesa.

DOMINGO

Cocido con pelotas receta de la abuela carmen.

POSTRE

Tartita mousse de 2 chocolates con oreo.

30,00

por persona
- € -

*Todos los menus incluyen agua, cerveza Estrella de Levante, refrescos, vinos y café
precio por persona IVA incl.*



RESTAURANTE

LUNES A VIERNES**ENTRANTE**

Jamón serrano y queso y ensalada de tomate con capellán.

...

PLATO DE CUCHARA**LUNES**

Garbanzos con oreja.

MARTES

Sopa de Marisco con picatostes.

JUEVES

Arroz meloso con costillas y magro.

VIERNES

Alubias blancas con pichon.

POSTRE

Pan de Calatrava con helado de turrón.

15,00
por persona
- € -**SÁBADO Y DOMINGO****ENTRANTE**

Jamón serrano y queso, gambas XXL al ajillo y ensalada de tomate con capellán.

...

PLATO DE CUCHARA**SÁBADO**

Guiso de sepia con almejas.

DOMINGO

Arroz meloso con Bogavante.

20,00
por persona
- € -

Vino tinto Rioja, Vino Blanco Rueda, Cerveza y refrescos.

precio por persona IVA incl.



MARTES

Pan torrao con manteca tomate y alioli.

Trío de croquetas gourmet.

Ensalada de aguacate,
mango y langostinos.

...

Guiso de pulpo.

...

Torrijas caseras con helado.

15,00

por persona
- € -

MIÉRCOLES

Pan torrao con manteca, tomate y alioli.

Gambon a la plancha.

Ensalada de la huerta.

...

Olla de la viuda.

...

Leche frita con salsa de toffee y helado.

15,00

por persona
- € -

JUEVES

Pan torrao con manteca, tomate y alioli.

Buñuelos de bacalao con dulce
de tomate casero.

Ensalada de tomate trinchado
típica de la Vega Baja.

...

Los tres puñaos.

...

Flan de café con helado.

15,00

por persona
- € -

VIERNES

Pan torrao con manteca, tomate y alioli.

Fritura de torrevieja.

Cogollos baby con bonito y
anchoas del norte.

...

Guiso de manitas con garbanzos.

...

Tarta de queso al horno con
frutos exóticos.

18,00

por persona
- € -

SÁBADO

Pan torrao con manteca, tomate y alioli.

Almejas a la marinera.

Ensalada de capellan.

...

Caldero de conejo y caracoles.

...

Tarta de calabaza y chocolate caliente.

20,00

por persona
- € -

DOMINGO

Pan torrao con manteca, tomate y alioli.

Calamar a la plancha con vinagreta

de tapenade y tomate raf.

Ensalada de escarola,
granada y naranja.

...

Cocido tradicional de la vega baja .

...

Tortada de almendra con helado.

25,00

por persona
- € -

LUNES A JUEVES**ENTRANTE**

Delicias de fuet y salchichón "Casa Sendra" con pan de cristal.
Vieiras gratinadas con teja de Parmesano.
Ensalada de capellán con salazones artesanos.

...

PLATO DE CUCHARA**LUNES**

Guiso de pollo de corral con albóndigas.

MARTES

Alubias con bacalao y almejas.

MIÉRCOLES

Rabo de toro estofado con tallarines.

JUEVES

Risotto de rabo de toro con niscalos.

25,00
por persona
- € -

VIERNES A DOMINGO**ENTRANTE**

Marisco de concha
(Mejillones, berberechos, almejas y zamburiñas).
Pulpo al Horno.
Ensalada de capellán con salazones artesanos.

...

PLATO DE CUCHARA**VIERNES**

Gazpacho de mero
con bogavante.

SÁBADO

Cocido con pelotas,
receta de "La Trini" .

DOMINGO

Gazpacho de mero con
bogavante.

30,00
por persona
- € -

Todos los MENU incluyen: Postres caseros, Bebida y Café

precio por persona IVA incl.



MARTES A DOMINGO

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada del Bahía.
Bacalao en tempura.
Pastel de verduras.

...

PRINCIPAL

MARTES

Lentejas de la abuela.

MIÉRCOLES

Alubias con chorizo.

JUEVES

Estofado de ternera.

VIERNES

Guiso de cordero.

SÁBADO Y DOMINGO

Gazpacho mariner.

POSTRE A COMPARTIR

Tarta de queso.

25,00
por persona
- € -

BEBIDAS INCLUIDAS: 1 por persona.
Los menús se servirán por mesas completas.

Bebida incluida precio por persona IVA incl.



VIERNES - SÁBADO - DOMINGO

ENTRANTE

Jamón ibérico con flor de esgueva.
Huevos con foie templado y alcachofas.
Mariscada a la andaluza.

...

PLATO DE CUCHARA

VIERNES

Ternera de angus al estilo cordobés.

SÁBADO

Cocido de pato con pelota XXL.

DOMINGO

Rabo de toro estofado con boletús.

POSTRE

Tocino de cielo, pan de calatrava, leche frita, helado,
tarta de la abuela y tarta de queso.



Cafés arábicos

Vino tinto crianza Tovar Jumilla · Vino blanco Rueda Casamaro

precio por persona IVA incl.



LUNES

Pulpo tradición Barlovento.
Escalibada con lascas de bacalao.
Vieiras gratinadas.

25,00
por persona
- € -

Cazuela de pescado con patata
al estilo de los marines.

Postre de turrón helado casero con culís
de crema de dulce de leche.

MIÉRCOLES

Pulpo tradición Barlovento.
Langostinos y quisquilla hervida.
Tortita crujiente con guacamole
y salmón al eneldo con mahonesa
de soja y wasabi.

25,00
por persona
- € -

Cocido con pelotas.

Tarta de queso, maracuyá y frambuesas.

VIERNES

Pulpo tradición Barlovento.
Gamba blanca de Huelva con sal
marinada de Torrevieja.
Carpaccio de salmón y bacalao.

25,00
por persona
- € -

Arroz con acelgas y cocochas de bacalao.

Tarta de galletas crujiente.

MARTES

Pulpo tradición Barlovento.
Canelón de calabacín relleno de
marisco gratinado con bechamel.
Aro de calamar relleno.

25,00
por persona
- € -

Pintas con carrillera de
rape a la vizcaína.

Tarta de chocolate blanco.

JUEVES

Pulpo tradición Barlovento.
Gamba roja con tomate.
Pastel de setas y boletus.

25,00
por persona
- € -

Gazpacho de pastor.

Tarta de crumble de manzana y
crema de leche tostada.

SÁBADO

Pulpo tradición Barlovento.
Cogollos de Tudela con anchoa,
ventresca, morrón y alcachofa.
Calamar relleno sobre migas crujientes.

30,00
por persona
- € -

La caldereta de Barlovento.

Suprema de limón y naranja sobre
crujiente de turrón.



LUNES

Ensalada de tomate
y ventresca.
Patatas con sobrasada y
queso de cabra.
...
Fabes con almejas.
...
Postre casero.

MIÉRCOLES

Ensalada con naranja
y mango.
Gambas al ajillo.
...
Rabo de ternera
...
Postre casero

JUEVES

Ensalada con salmón
marinado.
Fritura de pescado.
...
Alubias pintas con secreto
ibérico y setas.
...
Postre casero.

VIERNES

Ensalada templada con
marisco.
Calamares a la andaluza.
...
Patatas a la riojana.
...
Postre casero.

SÁBADO

Ensalada de pimientos asados
y anchoas.
Mejillones a la marinera.
...
Callos con garbanzos.
...
Postre casero.

DOMINGO

Ensalada templada con
huevo escalfado y setas.
Pulpo a la gallega.
...
Caldereta del pescador.
...
Postre casero.



Cerveza, agua, refrescos y vino
precio por persona IVA incl.



MARTES

Zarangollo murciano.
Pastel de verduras gratinado.
Ensalada murciana.
...
Guiso de la huerta con bacalao,
alcachofas y huevo poche.
...
Pan de calatraba.

VIERNES

Surtido de embutidos
de la zona.
Pecao de las jarras.
Ensalada de escarola,
alcachofas y apio.
...
Caldo con pelota.
...
Cocido completo.
...
Tocino de cielo

MIÉRCOLES

Cecina con almendras.
Chorizos a la sidra.
Ensalada de perdiz
escabechada.
...
Fabada asturiana
...
Arroz con leche.

SÁBADO

Carpaccio de sardinas
en salazón.
Pipirrana con lascas de
bacalao y padrones.
Ensalada de capellanes.
...
Guisao de sepia.
...
Leche frita con helado de turrón.

JUEVES

Chistorra al txacoli.
Pastel de cabracho al
graten de ali oli.
Cogollos con anchoas.
...
Marmitako de atún
...
Gotxua

DOMINGO

Salteado de alcachofas
con setas y foie.
Morcilla de burgos con
pimientos del piquillo.
Ensalada de tomate con
ventresca y anchoas.
...
Gazpacho manchego.
...
Tarta de turrón helada.



Cerveza, Viña Esperanza blanco verdejo, Nuntius Tinto Rioja joven, café.

precio por persona IVA incl.

**LUNES A JUEVES****ENTRANTES**

Pan de horno de leña con aceite.
Ensalada capresse.
Revuelto del chef.

...

PLATO DE CUCHARA

Estofado de ternera estilo húngaro con nata agria

...

POSTRE

Macedonia de frutas

**SÁBADO Y DOMINGO****ENTRANTES**

Pan de horno de leña con aceite.
Ensalada de capellanes.
Foie de la casa.

(Degustación de sorbete de mandarina)

...

PLATO DE CUCHARA

Arroz meloso con bogavante.

...

POSTRE

Surtido de postres luz de mar.



Agua, Cerveza estrella levante, Pío del ramo roble tinto,
Rosado Al Vent, Blanco rueda

precio por persona IVA incl.



MARTES

día de Navarra

Pimientos de piquillo rellenos.
Croquetas de Jamón/ Bacalao.
Espárragos a dos salsas.

...

Alubias de Tolosa.

...

Pastel Vasco Navarro.

20,00
por persona
- € -

MIÉRCOLES

Día Madrileño

Patatas Bravas.
Calamares Andaluza.
Croquetas de merluza.

...

Cocido Madrileño.

...

Flan de huevo.

20,00
por persona
- € -

JUEVES

día Andaluz

Gazpacho Andaluz.
Fritura Variada.
Gambas a la plancha.

...

Berza Malagueña.

...

Arroz con leche.

20,00
por persona
- € -

VIERNES

día de la Vega Baja

Ensalada de la huerta.
Alcachofas braseadas.
Huevos rellenos.

...

Sopa de ajo de la Vega Baja.

...

Pastel de higos.

20,00
por persona
- € -

SÁBADO

día del País Vasco

Anchoas con pimientos de piquillos.
Chistorra con huevos de
codorniz y patatas.
Rabas de calamar.

...

Marmitako

...

Torrijas.

25,00
por persona
- € -

DOMINGO

día Asturiano

Chorizo a la sidra.
Embutidos de la tierra.
Lacón con pimentón y aceite.

...

Fabada Asturiana.

...

Tarta de manzana.

25,00
por persona
- € -

Agua, Cerveza Estrella de Levante, Refrescos, Vinos, Tinto, Rueda
precio por persona IVA incl.

**LUNES A JUEVES****ENTRANTES**

Croquetas de gamba
Flor de alcahofa con huevo poche
Ensalada tronco de atún

...

PLATO DE CUCHARA**LUNES**

Sopa de fideos con tropezones

MARTES

Lentejas estofadas

MIÉRCOLES

Estofado de cordero

JUEVES

Olla viuda

VIERNES

Arroz caldoso de vigilia

20,00

por persona
- € -**SÁBADO**

Gazpacho de mero

DOMINGO

Caldo con pelota

26,00

por persona
- € -**POSTRE** Crujiente de mango

1 Bebida

Agua, cerveza, refresco, o una copa de: Vino tinto Fruto Noble.
Vino blanco Fruto Noble, rosado Fruto Noble, D.O. Alicante
IVA incl.

Semana DE LA Cuchara Traditional food

7ª EDICIÓN · TORREVIEJA 2019

4 AL 10 DE NOVIEMBRE



Distribución de todo tipo de bebidas - Distribuidor Oficial Amstel



LA LICORERIA

