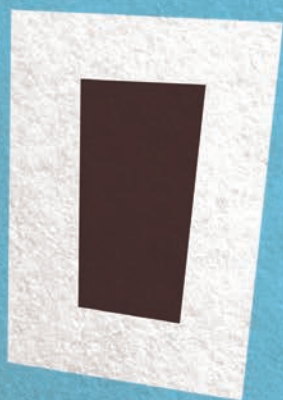
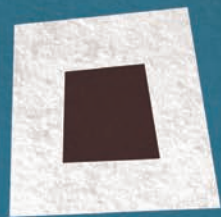


18^e

Mostra de cuina marinera

del 8 al 17 de juny



La Vila Joiosa
2018

XVIII GASTRONOMIC EXHIBITION OF SEAFOOD CUISINE OF LA VILA JOIOSA

Del 8 al 17 de junio / From 8th to 17th june



AJUNTAMENT DE
LA VILA JOIOSA



*Compra al Mercat Central,
ix més barat!*





Edita:

Onda Cero Marina Baixa.

Pza de la Generalitat, 8 - 9º

La Vila Joiosa

Tfn: 96 589 35 29

www.ondacero.es

villajoyosa@ondacero.es

Dirección:

José A. Sánchez Moreno

Coordinación de contenidos

y redacción:

Marta Llinares Zaragoza

Diseño e impresión:

Llinares Impressors

SEGUIMOS CON LA MOSTRA

La Mostra de Cuina Marinerà llega a su mayoría de edad. 18 años mostrando una de las riquezas patrimoniales más importante de La Vila Joiosa: la gastronomía. El mar, la lonja de pescado del puerto vilero es la despensa de cada uno de los restaurantes que día a día se esfuerzan en elaborar recetas, tanto tradicionales como de nueva creación, con el pescado vilero como protagonista.

Como venimos haciendo en los dos últimos años, Onda Cero Marina Baixa edita esta publicación como agradecimiento al Ayuntamiento y a los restaurantes participantes por su confianza a la hora de publicitar el evento a través de Atresmedia radio. En esta ocasión, a petición de los restaurantes participantes, se ha cambiado el formato respecto de años anteriores al considerarlo más adecuado.

Dicen que lo difícil no es llegar sino mantenerse y la Mostra de Cuina Marinerà de La Vila Joiosa ha sabido hacerlo. Sus restauradores, su materia prima impecable y la tradición de una cocina marinerà han sido los ingredientes fundamentales para que 18 años después esta Mostra gastronómica siga siendo un referente de calidad y buen hacer.

Bon profit.

LLINARES

IMPRESSORS

Se llevará una gran **impresión**

POL. IND. EL TORRES, C/. MENADORS, 18 Nave 1 - 2

Tel.: 96 685 00 34 - 96 685 00 67

www.llinares.es

Síguenos en





S.A. Agricultores de la Vega

Cañavate

DISTRIBUCIONES



Tfno. 96 680 70 09 • info@discabe.com



GASTRO

eventos

La App de
promociones,
concursos y
eventos
gastronómicos



QR DE DESCARGA



Los Restaurantes

RESTAURANTE CA MARTA

Avenida del Puerto, 17
Teléfono 96 685 34 42
Domingo noche y lunes cerrado

RESTAURANTE CASA ELORDI

Avenida Juan Carlos I, 3-1°
Teléfono 96 685 26 63
Lunes cerrado

RESTAURANTE CLUB NÁUTICO

Avenida del Puerto s/n
Teléfono 661 624 481
Abierto todos los días

RESTAURANTE HOGAR DEL PESCADOR

Avenida del Puerto s/n (Club Náutico)
Teléfono 96 589 00 21
Abierto todos los días

RESTAURANTE EL NÁUTIC

Avenida del Puerto, edificio Puerto Playa
Teléfono: 96 685 23 31- 653 908 223
Abierto todos los días

RESTAURANTE LA CARAVELLE

Avenida del Puerto, edificio Puerto Playa
Teléfono 96 589 44 35
Domingo noche y lunes cerrado

TABERNA TRES 14 BY PINET

Calle Colón, 45
Teléfono 96 685 13 83
Noches y domingo 17 de Junio cerrado

RESTAURANTE ZERCA FOOD

Calle Colón, 21
Teléfono 96 589 58 62
Domingo cerrado

Todos los menús incluyen:

Café

Bombones de Autor Chocolates Valor

Minitableta 72% de Cacao Chocolates Marcos Tonda

Chocolatina Chocolates Pérez

Restaurante Ca Marta

Avda. del Puerto, 37
Tel. 966853442



El menú



Aperitivo

Caballa marinada con aloe vera y sorbete de cactus
Cono de pulpo frito con pimentón ahumado

Menú

Ensalada de rape, jamón ibérico y cítricos
Gamba roja y gamba blanca con guisantes
Salmonete con pebrereta y lechuga de mar y lechuga de tierra
Arroz negro con calamar, cigala y alioli de erizo de mar
Café blanco con absenta, chocolate y jengibre

Aperitiu

Cavalla marinada amb àloe vera i sorbet de cactus
Con de pop fregit amb pebre vermell fumat

Menú

Amanida de rap pernil ibèric i cítrics
Gamba vermella i gamba blanca amb pèsols
Moll amb pebrereta i lletuga de mar i lletuga
de terra
Arròs negre amb calamar, escamarlà i allioli
d'eriçó de mar
Cafè blanc amb absenta, xocolata i gingebre

Appetizer

Marinated mackerel with aloe vera and cactus sorbet
Fried octopus cone with smoked paprika

Menu

Monkfish, Iberian ham and citrus salad
Red prawn and white prawn with peas
Red mullet with pebrereta and lettuce
of sea and ground
Black rice with squid, lobster and all i oli
of sea urchin
White coffee with absinthe, chocolate and ginger



Gamba Roja y Gamba Blanca con Guisantes

Ingredientes:

1/2kg gamba blanca pelada, 8 huevos, 1 zanahoria, 1 puerro
250 ml nata, 250 grs salsa de tomate , Guisantes, Agar Agar
Malto, Gamba Roja , Ajos, Sal / Pimienta

Elaboración:

En primer lugar haremos el pastel de gamba blanca. Pochamos la zanahoria y el puerro junto con las gambas añadimos salsa de tomate huevos y nata, salpimentamos y horneamos al baño María a 150 grados 35 minutos aproximadamente.

Por otro lado haremos una gelatina de guisantes con puré de guisantes más agar-agar.

Confitaremos la gamba roja en aceite de oliva aromatizado con ajo

Con el aceite de confitar gamba más malto, aproximadamente 25grs de malto por 15grs de aceite, haremos una falsa sal

Presentación:

Ponemos en el centro la “falsa sal”, sobre ella la gamba confitada, al lado pondremos el pastel de gamba blanca, el cual cubriremos con la gelatina de guisantes; y para terminar podemos decorar con brotes tiernos y alguna alga crujiente.

Restaurante Casa Elordi

Avda. Juan Carlos I, 3 -1º
Tel. 966852663

*"No existe plato
desdeñado en la cocina
cuando se realiza de
una manera auténtica"
Néstor Luján.*

*"There is no dish
scorned in the kitchen
when it is done in an
authentic way"
Néstor Luján.*



Un bocado...

Cerveza, anchoa, aceituna
Esférico crujiente de gamba blanca
Cake de tomate, cápsula de espencat, callo de bacalao

Sin fuego...

Taco de bonito, berenjena, hierbas
Chorizo y tocino marino con garbanzos
Dos ahumados, caballa y mortadela con verduras primaverales

El fuego su principal aliado...

Secuencia del caldero
Casquería mar y montaña

Aromas de la Vila...

Chocolate, turrón y azahar

Un mos ...

Cervesa, anxova, oliva
Esfèric cruixent de gamba blanca
Cake de tomaca, càpsula d'espencat, call de bacallà

Sense foc ...

Dau de bonítol, albergínia, herbes
Xoriço i cansalada marina amb cigrons
Dos fumats, cavalla i mortadella amb
verdures primaverales

El foc el seu principal aliat ...

Seqüència del caldero
Casquería mar i muntanya

Aromes de la Vila ...

Xocolata, torró i flor del taronger

"A bite..."

Beer, anchovy, olive
Spherical crunch of white prawn
Tomato cake, espencat capsule, cod guts

"Without fire ..."

Bonito taco, aubergine, herbs
Chorizo and bacon with chickpeas
Two smoked, mackerel and mortadella with
spring vegetables

"Fire its main ally ..."

Cauldron
Sea and mountain entrails

"Fragancies of the Vila ..."

Chocolate, nougat and orange blossom

La receta



Cake de Tomate, cápsula de Espencat, Callo de Bacalao

CAKE TOMATE

Ingredientes: 400gr pasta tomate, 350gr azúcar, 230gr aceite oliva virgen extra, 2gr tomate polvo, 7gr impulsor, 5gr sal, 60 gr almendra en polvo, 300gr harina, 60gr clara, 50gr yema

Elaboración: Mezclar la pasta de tomate, el azúcar y el aceite en un amasador durante 5 min, añadimos el resto de los ingredientes en su orden y amasamos durante +- 10 min. Disponemos la masa en moldes y horneamos a 180° durante 6 min

CÁPSULA DE ESPENCAT

Ingredientes: 5 pimientos rojos, 2 pimientos verdes, 2 cebollas, 3 dientes ajo, 3 tomates maduros, aceite oliva, sal, gelatina vegetal.

Elaboración: Asar las verduras en el fuego, poner en una bandeja a escurrir, pelar y triturar, y con la pasta rellenos moldes semiesféricos de 3 cm y congelamos.

Con el agua que nos han dejado las verduras asadas la rectificamos de sal y azúcar y mezclamos en la proporción de 1l de caldo con 50gr de gelatina vegetal

Con una brocheta fina pinchamos las semiesferas y las bañamos en el caldo con gelatina. Reservamos hasta su uso

CORTEZA DE BACALAO

Ingredientes: 200gr tripas de bacalao, aceite oliva

Elaboración: Ponemos la tripa de bacalao a remojo durante 24h cambiando el agua unas tres veces. Una vez desalada y deshidratada quitamos las dos pieles que tiene a ambos lados, ponemos en una rejilla y secamos a 60° durante ± 6h

Calentamos aceite y freímos, escurrir y reservar

Presentación: Ponemos el cake de tomate, sobre él la cápsula de espencat y sobre ésta un trocito de corteza de bacalao, decoramos con unas gotitas de alioli y flores de romero.

Restaurante Club Náutico

Avda. del Puerto, s/n
Tel. 661624481



El menú

35€
Bebida no incluida
IVA incluido

Menú

Caballa marinada con vinagreta de amontillado
Ensalada templada de judías verdes, espárragos de mar y gamba roja
Blinis de guacamole, tomate y taco de atún rojo
Mussoleta con salsa de almendras marcona y puerro
Arroz meloso de salmonetes
Tarta de queso con frutos del bosque

Menú

Cavalla marinada amb vinagreta d'amontillado
Amanida tèbia de mongetes tendres,
espàrrecs de mar i gamba vermella
Blinis de guacamole, tomaca i tonyina vermella
Mussoleta amb salsa d'ametlles marcona i porro
Arròs melós de molls
Pastís de formatge amb fruits del bosc

Menu

Mackerel marinated with amontillado vinaigrette
Warm salad of green beans, sea asparagus
and red shrimp
Blinis of guacamole, tomato and bluefin tuna
Mussoleta with marcona almond sauce and leek
Salmon sweet rice
Cheesecake with berries

La receta



Blinis de Guacamole con Tomate y taco de Atún Rojo

Ingredientes:

Para los Blinis:

600 grs leche, 400 grs harina, 40 grs levadura pensada

3 yemas, 3 claras montadas, Sal, Pimienta

Para el guacamole:

1 aguacate, Zumo de limón, 1/2 cebolla, 1 cucharadita de sal

Cilantro, Tomate a dados pequeños

Elaboración:

Para elaborar los blinis hay que mezclar todos los ingredientes en un bol. Cuando tengamos una masa homogénea untamos con unas gotas de aceite la sartén y freímos pequeñas porciones de masa.

Por otro lado elaboramos el guacamole. Cortamos la cebolla en dados pequeños y reservamos. Trituramos el aguacate con el zumo de limón, cilantro y la sal. Y añadimos a la mezcla los dados de cebolla.

Presentación:

Ponemos sobre el blini una cucharada de guacamole y trocitos de tomate. Luego asamos el atún y lo colocamos encima rematando con una ramita de menta.

Restaurante Hogar del Pescador

Avda. del Puerto s/n
Club Náutico local 3
Tfno. 96 589 00 21



Menú

Vermuts

Guacamole de boquerón

Gazpacho de quisquilla

Cous cous de gamba

Salmonete con sopa fría de tomate verde y lima

Buñuelos de rape

Arroz negro... y algo más

Horchata y Fartón

Menú

Vermuts

Guacamole d'aladroc

Gaspatxo de gambeta

Cous cous de gamba

Moll amb sopa freda de tomaca verda i llima

Bunyols de rap

Arròs negre ... i alguna cosa més

Orxata i Fartó

Menu

Vermouths

Anchovies with Guacamole

Shrimp Gazpacho

Cous cous with shrimp

Red mullet with cold tomato soup and lime

Monkfish fritters

Black rice ... with something else

Orxata i Fartó



Cous cous de Gamba Roja

Ingredientes:

Caldo de pescado, Gamba roja rota o entera, Cous cous
Pasas, Sal, Comino, Cúrcuma, Jengibre, Tabasco

Elaboración:

-Primero pelamos las gambas, pero las pieles y las cabezas las guardamos , y el cuerpo lo hervimos ligeramente para que no se pasen y se queden poco hechas.

-Para empezar tenemos que tener una sopa suave de pescado, a ser posible sin sal para después sazónarla a nuestro gusto y en ella vamos a hervir las cabezas y pieles de las gambas. Una vez la sopa haya adquirido el sabor a gamba, lo pasamos todo por la túrmix y después por el colador para que quede una crema sin ningún tipo de tropezón.

-Ya tenemos nuestra crema de gamba, ahora toca poner la sal y las especies. Estas las ponemos a nuestro gusto ya que cada uno le puede gustar más una especie que otra y al final el tabasco que al igual que las especies nos puede gustar más o menos picante.

-Ahora nos toca preparar el cous cous y para ello vamos a poner en una olla con 150ml. de agua a hervir y cuando esté hirviendo la apagamos y le ponemos 150gs. de cous cous y poco a poco le damos una vueltas con una cuchara para que se empape todo y no se apelmace. Una vez esté listo, en una sartén le damos una vueltecitas con las pasas y ya lo tenemos para servir.

Presentación:

En un plato hondo ponemos el cous cous con las pasas, encima le añadimos los cuerpos de las gambas y por último le pones por encima la crema de gamba que hemos preparado.

Restaurante
El Nàutic

Avda. del Puerto s/n, edif. Puerto Playa
Tels. 966852331 - 653908223



El menú



Menú

- Lomo de chicharro en escabeche, perlas de vinagre balsámico y tomate confitado
Gamba roja y zumo de naranja natural
Pulpo de roca a la brasa con crema de calabaza, sal negra y menta
Rape con mermelada de ñora y púding de espencat
Randera en tempura mixta de garbanzos y arroz
Guisado marinero de langosta y raya con patata y fondo de ñora
Borracho de absenta y crema de café con chocolate

Menú

- Llom de sorell en escabetx, perles de vinagre balsàmic i tomaca confitada
Gamba vermella i suc de taronja natural
Pop de roca a la brasa amb crema de carbassa, sal negra i menta
Rap amb melmelada de nyora i púding de espencat
Randera en tempura mixta de cigrons i arròs
Guisao mariner de llagosta i rajada amb creïlla i fons de nyora
Borratxo d'absenta i crema de cafè amb xocolata

Menu

- Pickled pork shoulder, pearls of balsamic vinegar and tomato confit
Red prawn and fresh orange juice
Grilled rock octopus with pumpkin cream, black salt and mint
Monkfish with ñora jam and aspencat pudding
Randera in tempura with chickpeas and rice
Lobster and ray stew with potato on ñora
Drunk chocolate cake with absinthe and coffee cream

La receta



Chicharro en Escabeche, Perlas de Vinagre Balsámico y Tomate Confitado

Ingredientes:

Chicharro

Aceite

Vinagre

Tomates

Mantequilla

Miel

Brotes /cebollino para decorar

Elaboración:

Hervimos el chicharro en agua, lo limpiamos y volvemos a hervir con aceite y vinagre. Lo dejamos enfriar y reservamos.

Confitamos los tomates a baja temperatura con mantequilla y miel y reservamos.

Presentación:

Cortamos los tomates en rodajas y los colocamos cubriendo la superficie del plato, colocamos los lomos de chicharro encima y decoramos con brotes, cebollino y perlas de vinagre balsámico.

Restaurante
La Caravelle

Avda. del Puerto, edificio Puerto Playa
Tfno. 965894435



El menú

35€
Bebida no incluida
IVA incluido

Menú

Milhoja con sobrasada de melva sobre emulsión de anchoa
Sepionet salteado con jugo de bullabesa y crujiente de tinta
Morcilla de calamar, pulpo y parmentiere de curry
Salmonetes y gamba sobre verdura asada y allioli de almendra tostada
Merluza con caldo de suquet y trufa
Creme Brulle con bizcocho de chocolate y sorbete de jengibre

Menú

Milhoja amb sobrasada de melva
sobre emulsió d'anxova
Sepionet saltejat amb suc de bullabessa
i cruixent de tinta
Botifarra de calamar, pop i Parmentiere de curri
Molls i gamba sobre verdura rostida i allioli
d'ametlla torrada
Lluç amb brou de suquet i tòfona
Creme Brulle amb pa de pessic de xocolata
i sorbet de gingebre

Menu

Mille-feuille with melva on anchovy emulsion
Sautéed small cuttlefish with bouillabaisse
juice and crispy ink
Squid sausage, octopus and curry parmentiere
Red mullet and shrimp on roasted vegetables
and toasted almonds
Hake with suquet broth and truffle
Creme brulle with chocolate sponge
cake and ginger sorbet

La receta



Milhoja de Sobrasada de Melva con Emulsión de Anchoa

Ingredientes:

- 1.000 gr. de melva picada.
- 70 gr. de sal
- 70 gr. Pimentón dulce
- 20 gr Pimentón picante
- 40 gr. Pimienta blanca picante
- 60 ml AOVE
- 15 gr. de orégano.
- 1 latita de anchoas
- Cortezas de cerdo (decoración)

Elaboración:

Se vierte todo en un bol, se mezcla y se deja macerar 24h mínimo, una vez pasado este tiempo se tritura en una thermomix.

Para las láminas crujientes pasta Wonton frita a 160°.

Para la emulsión 1 lata de anchoa, aceite de oliva más o menos cantidad dependiendo de la textura que queramos.

Y para finalizar el montaje cortezas de cerdo crujiente.

Taberna Tres14 by Pinet

C/ Colón, 45
Tel. 966851383



35€
Bebida no incluída
IVA incluído

Menú

Mullaoret de tomate en tres coccions y bacallaret
Rape y chocolate
Raya, mantequilla i manteca de cacao
Canelón de melva fresca i nuestro gárum
Mussola y crema de caldo de morralla de La Vila
Arroz de caldo de caldero con chipirón
y cigala en dos coccions
Frutos y chocolate

Menú

Mullaoret de tomaca en tres coccions i bacallaret
Rap i xocolata
Rajada, mantega i sagí de cacao
Caneló de melva fresca i el nostre garum
Mussola i crema de brou de morralla de La Vila
Arròs de brou de caldero amb calamaret i
cigala en dues coccions
Fruits i xocolata

Menu

Mullaoret of tomato in three cooks and bacallaret
Monkfish and chocolate
Ray, butter and coconut sago
Fresh melva cannelloni and our garum
Mussola and seafood broth cream from la Vila
Fish broth rice with squids and lobster
twice cooked
Fruits and chocolate



Arroz de Caldo de Caldero con Chipirón y Cigala en dos cocciones

Ingredientes:

2 tomates

2 ñoras

1 cabeza de ajos

2 kilos de pescado para hacer el caldo de caldero (escorpa, serrano, cabots, rata, araña, caballa)

1/4 Col

Patata

Arroz variedad albufera o bomba

16 Puntillas (chipirón)

8 cigalas

1/2 Cebolla

Pimentón

Elaboración:

Preparamos una salmorreta con la ñora, el tomate y 3 ajos.

Preparamos un caldo de caldero con el pescado, la col y la patata.

Picamos la cebolla, la sofreímos y añadimos un cucharadita de pimentón y la mitad del chipirón y lo rehogamos.

Agregamos el arroz y lo mezclamos todo, le añadimos la salmorreta y removemos.

A continuación añadimos el caldo y cocinaremos el arroz durante 17 minutos,

5 minutos antes de terminar el arroz añadimos la mitad de las cigalas.

Pasamos el chipirón y la cigala por harina y lo freímos en abundante aceite y bien caliente.

Servimos el arroz y decoraremos con la cigala y los chipirones.

Restaurante Zerca Food

c/ Colón, 21
Tfno. 965895862



35€
Bebida no incluida
IVA incluido

Menú

Vermú “Creu de Pedra”
Mejillones en escabeche
Berberechos con lima
Patatas chips
Tartar de bonito, hummus y sésamo
Canelón de gallineta y bechamel de caldero
“Revuelto vilero” hecho hamburguesa
Cous cous de rape
Milhoja de “Heretat de Soler”

Menú

Vermut “Creu de Pedra”
Musclos en escabetx
Escopinyes amb llima
Creïlles xips
Tàrtar de bonítol, hummus i sèsam
Caneló de gallineta i beixamel de caldero
“Revuelto vilero” fet hamburguesa
Cous cous de rap
Milhoja de “Heretat de Soler”

Menu

Vermouth “Creu de Pedra”
Pickled mussels
Cockles with lime
Potatoes chips
Tartar of bonito, hummus and sesame
Cannelloni of redfish and bechamel of cauldron
“Revuelto vilero” in the shape of a hamburger
Cous cous of monkfish
“Heretat de Soler” mille-feuille



Tartar de Bonito con Hummus

TARTAR

Ingredientes:

150 grs de bonito limpio y sin espinas. Sal, Pimienta blanca molida, Cebolla tierna, Una cucharada de soja, Media cuchada de ajo, Media cucharada de Shririsasa, Huevas de salmón

Elaboración:

Desmenuzamos el pescado con una cuchara. Lo picamos un poco con el cuchillo para que los trozos sean del mismo tamaño y lo ponemos en un bol donde lo mezclaremos con los demás ingredientes, dejándolo macerar durante treinta minutos con el bol tapado con papel film y en la nevera.

HUMMUS

Ingredientes:

Un bote de medio kilo de garbanzos cocidos, Un chorrito de aceite de sésamo o en su lugar aceite de oliva virgen extra, Dos dientes de ajo, El zumo de medio zumo de limón Media cucharada de pimentón dulce, Sal

Elaboración:

En el vaso de la batidora ponemos los garbanzos junto con el diente de ajo previamente pelado, añadimos la sal. A continuación batimos. Añadimos el zumo del medio limón y el aceite de sésamo. Trituramos con la batidora hasta que tengamos una pasta con textura de puré. Si quedara muy denso añadimos unas gotas de agua, hasta encontrar la textura deseada.

Presentación:

Cogemos un molde y ponemos hummus hasta 1/3 del molde, encima le añadimos el tartar y lo decoramos con unas huevas de salmón. Espolvoreamos las semillas de sésamo y lo regamos con un ligero toque de aceite de oliva virgen extra

Cuina de barca *La essencia de la tradició*



Jaume Pinet tiene claro que la esencia de la cocina marinera es la cuina de barca. “Cuando no existían los restaurantes de cocina marinera ya había marineros que tenían que comer, y cocinaban por necesidad. Esa comida que tenía como producto principal el pescado recién cogido, el peixet trencat que descartaban para la venta, era su sustento. Además, tenían que ser platos caloríficos que les aportara energía para seguir faenando, y de ahí salieron los calderos, suquets, guisao de... y los arroces. Pero estos, adaptados a la cocina de una barca porque una paella es imposible cocinarla en alta mar, en una blandà ens quedem sense caldo i sense paella”.

Esa cuina de barca se ha convertido en la seña de identidad de este cocinero vilero que aprendió el oficio, más por obligación que por decisión propia. “Con 14 años, te dejas los estudios, tu padre decide vender las barcas y montar un restaurante y evidentemente de cabeza a trabajar en el negocio familiar”. Comenzó en sala pero acabó entre fogones, descubriendo un oficio que

le apasiona y en el que se siente muy a gusto. Por eso, años después de cerrar el restaurante de la familia decide junto a su mujer, Meri, volver a la restauración con su propio proyecto, un local pequeño, de ambiente distendido y donde el trato con el cliente fuera directo y personal. “De ahí lo de Taberna porque restaurante me parecía algo muy serio y yo quería darle otro enfoque. Comenzamos con la idea de gastrobar, pero lo que somos es una taberna de comida tradicional y de calidad. Vamos que le quitamos el gastro. Y no sólo lo hicimos porque yo como cocinero me siento más cómodo, sino porque los clientes que vienen a nuestra casa buscan el plato tradicional, los arroces, guisos...en definitiva cuina de barca. De hecho, mi mayor satisfacción es cuando un cliente me dice que le ha recordado al guisao de su abuela/o...Eso es lo máximo”

A pesar de su fidelidad al recetario tradicional Jaume busca dejar su sello en cada uno de sus platos. Para él lo importante es la esencia, el sabor de cada receta, pero le da su toque personal a cada una de ellas. Nos explicaba que en la mostra presentará una pebrereta diferente, una receta evolucionada, pero con el mismo sabor. “Además, también somos conocedores de las nuevas técnicas culinarias y las aplicamos en nuestra cocina siempre que no varíen la receta, pero ayuden a mejorar el resultado final. Por ejemplo, la doble cocción en los arroces, la baja temperatura o el vacío cuando trabajas un pescado o una carne dan un resultado excepcional. Pero ya te digo lo aplicamos siempre que no varíe el sabor auténtico de la receta original”.

Nos confiesa que no ha descubierto todavía,



todos los secretos del arroz, pero una de sus mayores inquietudes es estudiarlo y charlar con gente especialista para conocer el comportamiento de las diferentes variedades del arroz a la hora de cocinarlas. Y lo mismo con el pescado. “Yo ofrezco a mis clientes el mejor producto del mercado, lo que no significa que sea el más caro. De hecho, habitualmente trabajo con pescados menos nobles, lo que se conoce como descarte, porque antiguamente se tiraba al mar. A mi no me gusta llamarle así, además ahora se califica como descarte cualquier pescado y yo creo que un pescado de tres euros no es para tirarlo, que son quinientas pesetas... Lo que pasa es que hoy en día nadie, o casi nadie, en casa escata una boga o un pagel...tiene muchas espinas y es complicado. A mi lo que me gusta es eso, trabajarlos y darle a mis clientes la posibilidad de volver a disfrutar de esos pescados, que tienen una calidad excepcional. Para mí, eso es poner en valor nuestro entorno. Es darle valor a esas especies que no se pagan y a esas personas que trabajan muchas horas en unas condiciones muy duras. Además, en La Vila tenemos la suerte de tener una bahía que nos da un producto diferente a otros puertos, es verdad que nuestro pescado es de una calidad muy alta. Y si encima lo conoces y lo sabes trabajar, puedes ofrecer estas especies poco habituales”.

Las jornadas gastronómicas son un escaparate de la cocina de un restaurante y/o de las bondades de un producto, por eso en las diferentes ediciones de la Mostra de Cuina Marinerà, la “Tarberna Tres 14 by Pinet” siempre

ha apostado por menús “basados en platos tradicionales de nuestra zona, pero dándole una vuelta porque consideramos que en una jornada gastronómica el cliente también quiere disfrutar de algo diferente. Aun así, tenemos claro que nuestro factor sorpresa en el menú de la mostra no es hacer una esferificación o una espuma, sino rescatar una receta un poco olvidada y plasmarla en un plato actual.”

Para Jaume Pinet, y su equipo, realizar la clausura de la 18 edición de la mostra es un reto, una ilusión y mucha presión. “Después de volver



a la hostelería, en cuatro o cinco años nos hemos hecho un hueco en el mundo de la restauración. Hemos conseguido posicionar la taberna entre los restaurantes de cocina tradicional marinera de La Vila y participamos en la mostra, que no todos pueden hacerlo, puesto que como sabéis hay unos criterios de calidad que hay que cumplir. Y además este año clausuramos, o sea que ilusión muchísima. Pero claro, también mucha presión, porque quiero hacerlo lo mejor posible y ofrecer lo mejor de mí en cada plato”.

La clausura tendrá lugar el 18 de Junio en la Tarberna Tres 14 by Pinet y será “un menú clásico, platos tradicionales con algún toque innovador, adaptados para la ocasión, pero sin perder su esencia, antes de perderla preferiría servir la receta auténtica sin más. Eso sí, os aseguro que cocinaré lo mejor que sepa y espero que el comensal pida pan para rebañar el plato”.

Lunes 11 de Junio

LA NUEVA VITICULTURA DEL MEDITERRANEO



A cargo de PEPE MENDOZA, enólogo de CASA AGRÍCOLA

Lugar: Salón D. Pedro de la Finca de la Barbera

Hora: 18:30.

Aforo limitado. Inscripción previa en la Oficina de Turismo.

Organizan: Especialitats Lloret, Casa Agrícola y Ayuntamiento de La Vila Joiosa

Miércoles 13 de Junio

VERMUT, EL APERITIVO



A cargo de NASARI LLORET de ESPECIALITATS LLORET.

Lugar: Salón D. Pedro de la Finca de la Barbera

Hora: 18:30.

Aforo limitado. Inscripción previa en la Oficina de Turismo.

Organizan: Especialitats Lloret y Ayuntamiento de La Vila Joiosa.

Viernes 17 de Junio

MASTERCLASS DE COCTELERÍA



Lugar: Restaurante T-CLASS. Avenida del Puerto, 1

Hora: 18:30

Aforo limitado. Inscripción previa en la Oficina de Turismo.

Organizan: Restaurante T-Class y Ayuntamiento de La Vila Joiosa.

Domingo 17 de Junio

CENA DE CLAUSURA MOSTRA DE CUINA MARINERA A CARGO DE "TABERNA TRES 14 by PINET"



Lugar: Taberna Tres 14 by Pinet. C/ Colon Nº 45

Hora: 21:00 Horas

Precio: 50€

Aforo limitado. Reservas en la Oficina de Turismo

Organizan: Taberna Tres 14 by Pinet y Ayuntamiento de La Vila Joiosa.

14^è EDICIÓ DE LA

14TH EDITION OF THE

Wine tasting

Mostra de Vi

DIVENDRES 25 DE MAIG
A LES 20:00 HORES
PLAÇA DE L'ESGLÉSIA
LA VILA JOIOSA

PRESENTACIÓ DELS MENÚS I ELS PLATS PRINCIPALS PELS RESTAURANTS PARTICIPANTS EN LA 18^È MOSTRA DE CUINA MARINERA

VINS, MÚSICA, AMBIENT, TAPEO... I L'ACTUACIÓ DE "LA GRAN BÀBYLON"

SORTEIG DE MENÚS DE LA 18^È MOSTRA DE CUINA MARINERA



FRIDAY 25TH MAY 2018 - AT 08:00 PM.
PLAZA DE LA IGLESIA (OLD TOWN) LA VILA JOIOSA

PRESENTATION OF MENUS AND MAIN COURSES BY PARTICIPANT RESTAURANTS OF THE 18TH "MOSTRA DE CUINA MARINERA"

**WINE, TAPAS, MUSIC, AND...
"LA GRAN BÀBYLON" LIVE PERFORMANCE**

18TH MOSTRA DE CUINA MARINERA MENUS RAFFLE




¡Vívelos!

www.servigroup.es

HOTELES SERVIGROUP



BENIDORM · VILLAJYOSA · ORIHUELA COSTA
LA MANGA DEL MAR MENOR · MOJÁCAR · BENICASIM
ALCOCÉBER · PEÑÍSCOLA · OROPESA DEL MAR

 **RESERVAS:** Tels.: 902 10 59 10 · 96 585 59 00
www.servigroup.es

