- **Inauguración**
  7 de noviembre. 13:30h
  Degustación de productos locales
  Mercado de Abastos
  * Obsequio de un Recetario Tradicional Aspense

- **Visita guiada al Museo Histórico de Aspe**
  18 de noviembre. 19:30h
  Inscripciones: museo@aspe.es

- **Taller de cocina infantil**
  11 de noviembre. 17:30h
  Inscripciones en dolo.valdes@aspe.es

- **Cata de vinos "Maridaje de Fondillón y Panettone en el Museo, con Rafael Poveda y Raúl Asencio"**
  13 de noviembre. 19:00h
  Inscripciones museo@aspe.es

- **Presentación panettone de Raúl Asencio**
  Edición Especial 2025
  20 de noviembre, 20:00h
  Teatro Wagner

MUSEO HISTÓRICO DE ASPE

VII Muestra de la Gastronomía de aspe

2025

DEL 7 AL 20 NOVIEMBRE

ASPE turismo

AYUNTAMIENTO DE ASPE

vinos alicante DENOMINACIÓN DE ORIGEN

L'EXQUISIT mediterrani

VIERNES 14 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Pan con tomate semidulce
- Embutidos de Aspe
- Zepelines de merluza
- Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas
- Raviolón rabo de vaca con salsa de vino dulce

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Arroz de secreto ibérico, setas y foie

POSTRE

- Tarta de queso al horno con tres quesos

BEBIDAS: Vino blanco y vino tinto D.O. Alicante, cervezas, refrescos y agua mineral

40€

RESERVAS:
610 94 23 62

DEL 7 AL 9 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Tortita de camarón con ensaladilla de marisco y tartar de atún
- Zeppelin de lomo de merluza
- Croqueta de pato confitado
- Brioch de carrillera de ternera estofada con coleslaw

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Arroz con conejo y caracoles
- Suquet con dorada y calamares
- Puchero con pelota

POSTRE

- Torrija de lotus con helado

BEBIDAS: No incluida

35€

RESERVAS:
865 75 25 77

SÁBADO 8 SÁBADO 15 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Embutidos de Aspe con crujiente pan de cristal
- Coca de Mollitas con escalivada y lomo de sardina ahumada caramelizada
- Pulpo a la Brasa sobre parmentier de boniato
- Ensalada de tomate Raff
- con capellán, cebollita encurtida y aceitunas

PLATO PRINCIPAL

- Arroz con sepia, alcachofas y ajitos
- Pelotas con caldo y patatitas con garbanzos
- Gazpacho manchego con caracoles

POSTRE

- Huevos montados de Aspe
- Café o infusiones

BEBIDAS: Minerales, Refrescos, Cerveza, Vinos tinto y blanco (D.O. Alicante)

34.90€

RESERVAS:
615 49 09 22

SÁBADO 15 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Tabla de embutidos ibéricos con queso D.O. acompañado de Pan, tomate y AOVE
- Regañá crujiente con ensaladilla de marisco, caviar rojo y cebollino
- Timbal de chipirones salteados con habitas tiernas
- Alcachofitas fritas con jamón ibérico y huevos de corral
- Sorbete de limón con toque de Anis Salas

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Gazpacho de mero
- Carrillera guisada al vino tinto sobre puré trufado de patata
- Bacalao gratinado al horno con suave toque de ajo y ñora picada

POSTRE

- Tarta de queso de la viña con mermelada de frambuesa y frutos rojos

BEBIDAS: 1 Bebida y café

26.50€

RESERVAS:
865 52 52 14

7, 12, 13, 14, 19, 20 y 21 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Pulpo
- Jamón Ibérico
- Zepelín de bacaladilla

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Pollo brasa
- Secreto brasa
- Merluza
- Arroces (conejo y caracoles, a banda o verdura) Mínimo 2 personas

POSTRE

- Postres caseros (varios)

BEBIDAS: 1 bebida (refresco, agua o vino de la casa) y café

20€

RESERVAS:
646 85 57 23

VIERNES 7 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Aperitivo de bienvenida
- Marisco hervido
- Zepelines de Aspe
- Tomate Raff con salazones
- Patatas ibéricas

PLATO PRINCIPAL

- Arroz Senyoret

POSTRE

- Tarta de queso

BEBIDAS: No incluida

40€

RESERVAS:
670343410

7, 10, 13, 14, 17 y 20 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Steak tartar de tomate con anchoas
- Peloticas de Aspe fritas
- Coca de brandada de bacalao con pimiento del piquillo
- Ensalada de escarola con perdiz escabechada y granada

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Arroz con conejo y caracoles al sarmiento
- Gazpachos aspense al sarmiento

POSTRE

- Torrija con nutela, chufa y fondillón

BEBIDAS: Agua mineral, refrescos, cerveza y vino

40€

RESERVAS:
606981399

MENÚS DISPONIBLES ÚNICAMENTE EN HORARIO DE COMIDA

MENÚS DISPONIBLES ÚNICAMENTE EN HORARIO DE COMIDA