

24 Mostra de Cuina Marínera

del 8 al 15 de març/2024



La Vila Joiosa





24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



TABERNA TRES.14

Calle Colón, 45
Teléfono: 966 851 383



Ensalada de alga con sardina, mus de aguacate, pesto de pistacho, vinagreta de mostaza y miel.

Gamba blanca marinada en cítrics con emulsió de escabeche de manzana

Bomba de parmentier de patata rellena de pulpo

Guiso de callos de bacalao con gamba roja

Espagueti de mar, mussola con crema de gambosí

Arroz meloso de raya, gamba y calabaza

Tarta helada de turrón Carremito y chocolate, bañada con chocolate a la taza

Bombones de Valor, mini tableta de Clavileño, porción de choco almendra de Pérez y napolitana de Marcos Tonda



Amanida d'alga amb sardina, mus d'alvocat, pesto de pistatxo, vinagreta de mostassa i mel

Gamba blanca marinada en cítrics amb emulsió d'escabetch de poma

Bomba de parmentier de creïlla farcida de polp

Guisat de tripa de bacallà amb gamba roja

Espagueti de mar, mussola amb crema de gambosí

Arròs melós de ratlla, gamba i carabassa

Pastís gelat de torró de Carremito i xocolata, banyat amb xocolata a la tassa

Bombons de Valor, mini rajola de Clavileño, porció de xoco ametla de Pérez i napolitana de Marcos Tonda



Seaweed salad with sardine, avocado mousse, pistachio pesto, mustard vinaigrette and honey

White shrimp marinated in citrus fruits with pickled apple emulsion

Potato parmentier bomb stuffed with octopus

Cod tripe stew with red shrimp

Sea spaghetti, mussola with shrimp cream

Sticky stingray, shrimp and pumpkin rice

Frozen Carremito nougat and chocolate cake, dipped in hot chocolate

Valor chocolate bonbon, mini Clavileño tablet, portion of Pérez almond choco and Marcos Tonda neapolitan



35€

Bebida no incluida
Beguda no inclosa
Drink not included





24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



EL TRÉBOL

Calle Illici, 29. Playa El Torres
Teléfono: 691 569 692



Vichyssoie celestial con danza de gamba blanca

Ritmo mediterráneo

Melodía de arroz meloso con gamba blanca en hechizo de anillo

Sinfonía de zanahoria con beso blanco de chocolate

Bombones de Valor, mini tableta de Clavileño, ración de choco almendra de Pérez y napolitana de Marcos Tonda

Bebida incluida



Vichyssoie celestial amb dansa de gamba blanca

Ritme mediterrani

Melodia d'arròs melós amb gamba blanca en encanteri d'anell

Simfonia de carlota amb petó blanc de xocolate

Bombons de Valor, mini rajola de Clavileño, porció de xoco ametla de Pérez i napolitana de Marcos Tonda

Beguda inclosa



Heavenly Vichyssoie with white shrimp dance

Mediterranean rhythm

Melody of creamy rice with white shrimp in a ring spell

Carrot symphony with white chocolate kiss

Valor chocolate bonbon, mini Clavileño tablet, portion of Pérez almond choco and Marcos Tonda neapolitan

Drink included

 **38€** 



24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



RESTÓ RENÉ

Crta. del Puerto, 2
Teléfono: 865 825 530



Panes artesanos con emulsión de berenjena a la brasa y aceites de oliva premium

Niguri de galera

Caprichos vegetales asados en kamado con velo de galera y crema teriyaki

Carpaccio de gamba

Carpaccio de gamba blanca con helado de sésamo y toques cítricos

Bocadito de gamba

Gambas blancas salteadas con verduritas, gel de remolacha, crema de jengibre sobre tosta de maíz

Arroz RR gamba blanca y galera

Brownie de chocolate con helado de turrón Carremi

Bombones de Valor, mini tableta de Clavileño, porción de choco almendra de Pérez y napolitana de Marcos Tonda

Café

Agua y vinos D.O.Alicante



Pans artesans amb emulsió d'albergínia a la brasa i olis d'oliva premium

Niguri de galera

Capritxos vegetals rostits en kamado amb vel de galera i crema teriyaki

Carpaccio de gamba

Carpaccio de gamba blanca amb gelat de sèsam i tocs cítrics

Entrepà de gamba

Gambes blanques saltejades amb verduretes, gel de remolatxa, crema de gingebre sobre torra de blat de moro

Arròs RR gamba blanca i galera

Brownie de xocolate amb gelat de torró Carremi

Bombons de Valor, mini rajola de Clavileño, porció de xoco ametlla de Pérez i napolitana de Marcos Tonda

Cafè

Aigua i vins D.O.Alacant



Artisanal breads with grilled eggplant emulsion and premium olive oils

Galley niguri

Roasted vegetable caprices in kamado with galley veil and teriyaki cream

Prawn carpaccio

White shrimp carpaccio with sesame ice cream and citrus touches

Prawn snack

White prawns sautéed with vegetables, beet gel, ginger cream on corn toast

RR white shrimp and galera rice

Chocolate brownie with Carremi nougat ice cream

Valor chocolate bonbon, mini Clavileño tablet, portion of Pérez almond choco and Marcos Tonda neapolitan

Coffee

Water and wines D.O.Alicante

 **45€** 



24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



EL PÒSIT

Avda. del Puerto, 23
Teléfono: 966 851 519



La Gamba blanca i la Vila

Gamba blanca y negra acevichada
con dados de soja

Tarta fina de gamba blanca con
aguacate y huevas de wasabi

Guiso de careta y rabo con gamba
blanca y sus rellenos

Taco de gamba al ajillo con su
nata agria aromatizada
y brocomole

Gamba blanca en gabardina de
pimentón y mayonesa

Suquet de gamba blanca,
merluza y alcachofas

La Vila en un postre
Texturas de los chocolates,
turrón y cítricos confitados

Bombones de Valor, mini tableta
de Clavileño, porción de choco
almendra de Pérez y napolitana
de Marcos Tonda



La Gamba blanca i la Vila

Gamba blanca i negra acevitxada
amb daus de soja

Pastís fi de gamba blanca amb
alvocat i ous de wasabi

Guisat de careta i cua amb gamba
blanca i els seus farcits

Tac de gamba a l'all amb la seva
nata agra aromatitzada
i brocomole

Gamba blanca en gavardina de
pebre vermell i maionesa

Suquet de gamba blanca, lluç
i carxofes

La Vila en unes postres
Textures de les xocolates, torró
i cítrics confitats

Bombons de Valor, mini rajola de
Clavileño, porció de xoco ametla
de Pérez i napolitana
de Marcos Tonda



The White Prawn and La Vila

White and black shrimp
aceviched with soy cubes

Fine white shrimp cake with
avocado and wasabi roe

Mask and tail stew with white
shrimp and its fillings

Garlic shrimp taco with flavored
sour cream
and brocomole

White prawn in paprika
and mayonnaise gabardine

Suquet of white shrimp, hake
and artichokes

La Vila in a dessert
Textures of chocolates, nougat
and candied citrus

Valor chocolate bonbon, mini
Clavileño tablet, portion of Pérez
almond choco and
Marcos Tonda neapolitan



36€

Bebida no incluida
Beguda no inclosa
Drink not included





24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



MADE

Avda. del Puerto, 37
Teléfono: 633 768 591



Trilogía

Ensaladilla de gamba blanca
con huevo de codorniz en puntilla

Capuchino de gamba blanca
con espuma de espelette

Taco de gamba blanca con
kimchi de lima y cilantro

Tajine de gamba blanca
con recuerdos marineros

Arroz de musola con carpaccio de
gamba blanca y alioli de ajo
asado (mediodía)

Lasaña crujiente con boloñesa de
gamba blanca (noche)

Tiramisú vilero

Bombones de Valor, mini tableta
de Clavileño, porción de choco
almendra de Pérez y napolitana
de Marcos Tonda



Trilogia

Amanida de gamba blanca
amb ou de guatlà en punta

Caputxí de gamba blanca
amb escuma d'espelette

Tac de gamba blanca amb
kimchi de llima i coriandre

Tajine de gamba blanca
amb records mariners

Arròs de musola amb carpaccio
de gamba blanca i allioli d'all
rostit (migdia)

Lasanya cruixent amb bolonyesa
de gamba blanca (nit)

Tiramisú viler

Bombons de Valor, mini rajola de
Clavileño, porció de xoco ametla
de Pérez i napolitana
de Marcos Tonda



Trilogy

White prawn salad with
lace quail egg

White shrimp cappuccino
with espelette foam

White shrimp taco with
lime and cilantro kimchi

White shrimp tagine
with sailor memories

Musola rice with white shrimp
carpaccio and roasted
garlic aioli (noon)

Crispy lasagna with white
shrimp bolognese (evening)

Tiramisu vilero

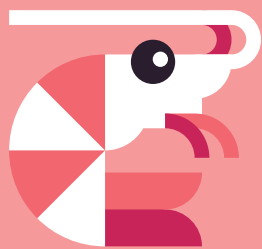
Valor chocolate bonbon, mini
Clavileño tablet, portion of Pérez
almond choco and
Marcos Tonda neapolitan



38€

Bebida no incluida
Beguda no inclosa
Drink not included





24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



HOGAR DEL PESCADOR

Avda del Puerto, s/n. local 3
Teléfono: 965 890 021



Vermut Puig Campana
con capellà a la flama



Vermut Puig Campana
amb capellà a la flama



Vermouth Puig Campana
with capellà to the flame

Ensaladilla de pescadilla y gamba
blanca con mayonesa cítrica

Amanida de peix i gamba blanca
amb maionesa cítrica

Whiting and white shrimp
salad with citrus mayonnaise

Sandwich trufado de rape
y gamba blanca

Sandvitx trufat de rap
i gamba blanca

Truffled monkfish and
white shrimp sandwich

Gnocchi de sepia

Gnocchi de sèpia

Cuttlefish gnocchi

Gallo San Pedro

Gall Sant Pere

Saint Peter Rooster

Arroz con salmonete

Arròs amb moll

Rice with mullet

La maceta

El test

The flower pot

Café

Cafè

Coffee

Bombones de Valor, mini tableta
de Clavileño, porción de choco
almendra de Pérez y napolitana
de Marcos Tonda

Bombons de Valor, mini rajola de
Clavileño, porció de xoco ametla
de Pérez i napolitana
de Marcos Tonda

Valor chocolate bonbon, mini
Clavileño tablet, portion of Pérez
almond choco and Marcos Tonda
neapolitan

Bebida

Beguda

Drinks

 **52€** 



24 edició de la

Mostra de Cuina Marínera

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



EL NÀUTIC

Avda. del Puerto, 34-36
Teléfono: 966 852 331



Ensalada de tomate rosa,
cebolleta y mojama de atún

Gamba blanca de La Vila al
ajillo con cítricos y pistacho

Pebrereta marinera

Arroz meloso de verdura de
temporada y sepia de la Vila y
alioli casero

Bizcocho de chocolate y profiterol
de moka con chocolate caliente
y mandarina

Bombones de Valor, mini tableta
de Clavileño, ración de choco
almendra de Pérez y napolitana
de Marcos Tonda

Refrescos y vino blanco
D.O.Alicante



Amanida de tomàquet rosa, ceba
tendra i moixama de tonyina

Gamba blanca de La Vila amb
allada amb cítrics i pistatxo

Pebrereta marinera

Arròs melós de verdura de
temporada i sèpia de la Vila
i allioli casolà

Pa de pessic de xocolate
i profiterol de moka amb
xocolate calent i mandarina

Bombons de Valor, mini rajola de
Clavileño, porció de xoco ametla
de Pérez i napolitana
de Marcos Tonda

Refrescos i vi blanc
D.O.Alacant



Pink tomato, spring onion
and tuna mojama salad

White shrimp from La Vila with
garlic, citrus and pistachio

Sailor pebrereta

Sticky rice with seasonal
vegetables and Vila cuttlefish
and homemade aioli

Chocolate sponge cake and
mocha profiterole with hot
chocolate and tangerine

Valor chocolate bonbon, mini
Clavileño tablet, portion of Pérez
almond choco and Marcos Tonda
neapolitan

Soft drinks, and white wine
D.O.Alicante

 **40€** 



24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



DE ROCA

Calle Pou, 1
Teléfono: 602 221 200



Gel de vermut con hueva, perlas cítricas y tierra de oliva

Aspencat con pulpo y mojama

Gazpachuelo frío de gamba blanca, tomatillos asados y manzana verde

Atún rojo con espuma de morétum y gárum (plato romano)

Calamar en tempura con romesco de turrón Carremi y wakame

Canelón de gamba roja con su bisque y gouda curado

Rape guisado con verduras, huevo semifrito y pesto

Coulant de chocolate, crema inglesa, nardo y almendra

Bombones de Valor, mini tableta de Clavileño, ración de choco almendra de Pérez y napolitana de Marcos Tonda



Gel de vermut amb ou, perles cítriques i terra d'oliva

Aspencat amb polp i moixama

Gazpatxo fred de gamba blanca, tomaquets rostits i poma verda

Tonyina vermella amb escuma de morétum i gàrum (plat romà)

Calamar en tempura amb romesco de torró Carremi i wakame

Caneló de gamba vermella amb el seu bisque i gouda curat

Rap guisat amb verdures, ou semifregit i pesto

Coulant de xocolata, crema anglesa, nard i ametlla

Bombons de Valor, mini rajola de Clavileño, porció de xoco ametlla de Pérez i napolitana de Marcos Tonda



Vermouth gel with roe, citrus pearls and olive soil

Aspencat with octopus and mojama

Cold gazpachuelo with white shrimp, roasted tomatillos and green apple

Red tuna with moretum foam and gárum (Roman dish)

Tempura squid with Carremi nougat romesco and wakame

Red shrimp cannelloni with bisque and cured gouda

Monkfish stewed with vegetables, semi-fried egg and pesto

Chocolate coulant, creme anglaise, tuberose and almond

Valor chocolate bonbon, mini Clavileño tablet, portion of Pérez almond choco and Marcos Tonda neapolitan



44€

Bebida no incluida
Beguda no inclosa
Drink not included





24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



CLUB NAÚTICO

Avda. del Puerto s/n
Teléfono: 661 624 431



Ensaladilla con carpaccio
de gamba blanca

Tomate trinchado con ventresca
de atún y encurtidos

Flor de alcachofa a la plancha
con gamba blanca al ajillo

Buñuelos de bacalao

Arroz de atún, sepia
y alcachofas

Flan de turrón de Carremi

Bombones de Valor, mini tableta
de Clavileño, ración de choco
almendra de Pérez y napolitana
de Marcos Tonda



Amanida amb carpaccio de
gamba blanca

Tomaca trinxada amb ventresca
de tonyina i confitats

Flor de carxofa a la planxa amb
gamba blanca a l'all

Bunyols de bacallà

Arròs de tonyina, sèpia
i carxofes

Fлам de torró de Carremi

Bombons de Valor, mini rajola de
Clavileño, porció de xoco ametla
de Pérez i napolitana de Marcos
Tonda



Salad with white
shrimp carpaccio

Chopped tomato with tuna belly
and pickles

Grilled artichoke flower with
white shrimp in garlic

Cod fritters

Tuna, cuttlefish and
artichoke rice

Carremi nougat flan

Valor chocolate bonbon, mini
Clavileño tablet, portion of Pérez
almond choco and
Marcos Tonda neapolitan



35€

Bebida no incluida
Beguda no inclosa
Drink not included





24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa



CA MARTA

Avda. del Puerto, 37. Local 7
Teléfono: 966 85 34 42



Ensalada de aguacate
y salazones

Boquerón marinado con
pipirrana de tomate seco

Gamba blanca con
mahonesa ahumada

Tartar de remolacha
con cigala

Lubina con sepionets y
emulsión de algas

Arroz meloso con habas,
alcachofas y gamba roja

Chocolate, turrón de Carremi
y cítricos

Bombones de Valor, mini tableta
de Clavileño, ración de choco
almendra de Pérez y napolitana
de Marcos Tonda



Amanida d'alvocat
i salaons

Aladroc marinat amb
pipirrana de tomàquet sec

Gamba blanca amb
maionesa fumada

Tàrtar de remolatxa
amb escamarlà

Llobarro amb sepionets
i emulsió d'algues

Arròs melós amb faves,
carxofes i gamba vermella

Xocolata, torró de
Carremi i cítrics

Bombons de Valor, mini rajola de
Clavileño, porció de xoco ametla
de Pérez i napolitana
de Marcos Tonda



Avocado and
salted salad

Marinated anchovy with
dried tomato pipirrana

White shrimp with
smoked mayonnaise

Beet tartar
with crayfish

Sea bass with sepionets
and seaweed emulsion

Sticky rice with beans,
artichokes and red shrimp

Chocolate, Carremi nougat
and citrus

Valor chocolate bonbon, mini
Clavileño tablet, portion of Pérez
almond choco and
Marcos Tonda neapolitan



40€

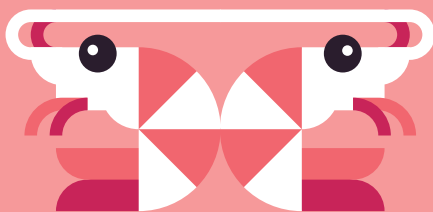
Bebida no incluida
Beguda no inclosa
Drink not included



Mostra de Cuina Marínera

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa

Programa d'actes



14 de marzo

Mujeres en el mundo del vino ¿De tal cepa, tal vino?

Charla y cata de vinos

19 horas. Espai d'Art Contemporani de la Barbera

15 de marzo

Encuentro de rederos con la Asociación de Xarcieros

Motle i Malleta

19 horas. Centro social Llar del Pensionista

Estreno del documental "Poble de peix"

20 horas. Auditorio del centro social Llar del Pensionista

8, 14 y 15 de marzo:

Visitas guiadas gratuitas a la lonja de pescado

(inscripción en Oficina de Turismo)

del 8 al 15 de marzo:

Descuentos en los comercios asociados a

Vilacomerç (con el tiquet del menú)

Entradas gratuitas a Vilamuseu (con el tiquet del menú)

Restaurantes participantes

Hogar del Pescador - Ca Marta - El Pòsit - El Nàutic - Club Nàutic - Taberna Tres.14 - Made - Restó René - DRoca - El Trébol



24 edició de la

Mostra de Cuina Marinerà

del 8 al 15 de març - 2024 La Vila Joiosa

**CAMBA
BLANC
CAMBA
BLANC**



i.vila:museu

