

## • MENÚ TAVERNA VALENCIANA EL PÒSIT •

CROSTA DE CALDER AMB RAP MARINAT, EMULSIÓ D'ALL I REFREGIT DE COL  
*CORTEZA DE CALDERO CON RAPE MARINADO, EMULSIÓN DE AJO Y REFrito DE COL*  
GAMBA ROJA BULLIDA SOBRE UNA COCA AMB ALLADA DE TOMACA I MAONESA CÍTRICA  
*GAMBA ROJA HERVIDA SOBRE UNA COCA AL AJILLO DE TOMATE Y MAYONESA CITRICA*  
MUSSOLA AMB SEMI-SALAÓ FUMAT AMB ESCABETX ESCUMÓS I ADOBATS  
*MUSOLA EN SEMISALAZÓN AHUMADO CON ESCABECHE ESPUMOSO Y ENCURTIDOS*  
ESCAMARLÀ AMB SOPA DE COCO ASIÀTICA AMB TORRÓ SALAT I ROVELL CONFITAT  
*CIGALA CON SOPA DE COCO ASIÁTICA CON TURRÓN SALADO Y YEMA CONFITADA*  
SEPIONET AMB TALLARINS DE TINTA, TOMACA PASA I ESCUMA DELS SEUS FETGES  
*SEPIONET CON TALLARINES DE TINTA, TOMATE PASA Y ESPUMA DE SUS HÍGADOS*  
APARTAT DE LLUÇ AMB ALL I JULIVERT, BULLIT VALENCIÀ I OU CRUIXENT  
*APARTADO DE LLUÇ CON AJO Y PEREJIL, HERVIDO VALENCIANO Y HUEVO CRUIJENTE*  
OLLA DE POLP AMB TUPINAMBA, BLAT I ROVELL D'ESPÀRREC BLANC AL SAFRÀ  
*GUIISO DE PULPO CON TOPINAMBO, TRIGO Y YEMA DE ESPÁRRAGO BLANCO AL AZAFRÁN*  
NEGRA EN PAPILLOT VERD AMB ELS SEUS SUCS TORRATS  
*NEGRA EN PILLOTE VERDE CON SUS JUGOS TOSTADOS*

...

BOLLET NITRO DE XOCOLATE BLANC I ALVOCAT AMB COULIS DE CARLOTA-CARDAMOM ACOMPANYAT DE SALSÀ COCO KEFIR  
*BOLLET NITRO DE CHOCOLATE BLANCO Y AGUACATE CON COULIS DE ZANAHORIA-CARDAMOMO ACOMPAÑADO DE SALSÀ COCO KEFIR*

CAFÈ INCLÒS / CAFÉ INCLUIDO

...

30 € BEGUDA NO INCLOSA

30 € BEBIDA NO INCLUIDA

## • MENÚ RESTAURANT EL TRÉBOL •

CEVICHE DE GAMBETES ROGES A L'AROMA DE CORIANDRE  
*CEVICHE DE GAMBITAS ROJAS AL AROMA DE CILANTRO*  
ESCAMARLANETS DE LA LLOTJA AMB FABETES FLAMEJADES AL XERÈS  
*CIGALITAS DE LA LONJA Y HABITAS BABY FLAMBEADAS AL JEREZ*  
POLP A LA BRASA SOBRE PURÉ DE REMOLATXA, ALGA WAKAME I GOTES D'ALL CREMAT  
*PULPO A LA BRASA SOBRE PURE DE REMOLACHA, ALGA WAKAME Y GOTAS DE AJO QUEMADO*  
DAMA BLANCA EN FLOR AMB XOCOLATE VALOR  
*DAMA BLANCA EN FLOR CON CHOCOLATE VALOR*

...

PREU 30 € BEGUDA NO INCLOSA / BEBIDA NO INCLUIDA

PREU 37 € AMB CELLER / CON BODEGA

## PROGRAMACIÓ:

3 MARÇ, 14:00 h. Rte. Club de Tenis:  
Jornades d'inauguració de la XX Mostra de Cuina Marinerà.  
10 MARÇ, 18:00 h. Saló Don Pedro de la Finca la Barbera:  
Cata d'espumosos, per Bodegas Fincal.  
11 MARÇ, 18:00 h. Saló D. Pedro de la Finca la Barbera:  
Cata de formatges i vins, per Especialitats Lloret.  
12 MARÇ, 18:00 h. Rte. T-Class: Máster class de cocteleria.  
13 MARÇ, 17:30 h. Sala A de Vilamuseu:  
Showcooking de reposteria, per Los Argentinos.

Totes les activitats, reserva prèvia, a l'Oficina de Turisme.  
Més informació en:  
Oficina de Turisme: C/. Colón, 40 – Tlf. 966 85 13 71

## DIRECTORI DE RESTAURANTS:

TAVERNA VALENCIANA EL PÒSIT:  
Avd. del Puerto, 23 · Telf. 966 85 15 19

RESTAURANT EL TRÉBOL:  
C/. Ilici, 29 · Telf. 691 569 692

RESTAURANT CA MARTA:  
Avd. del Puerto, 37 · Telf. 966 85 34 42

RESTAURANT LA CARAVELLE:  
Avd. del Puerto, s/n · Telf. 965 89 44 35

RESTAURANT ZERCA:  
C/. Colón, 21 · Telf. 965 89 58 62

RESTAURANT CLUB NÀUTICO:  
Avd. del Puerto, s/n · Telf. 661 62 44 81

TABERNA TRES 14 BY PINET:  
C/. Colón, 45 · Telf. 96 85 13 83

RESTAURANT LA TAPERÍA DE GAMBRINUS:  
C/. Colón, 52 · Telf. 639 572 262

Tots els menús inclouen productes de:



# Menús dels Restaurants

Menús de los Restaurantes

20<sup>ena</sup>

MOSTRA DE  
CUINA MARINERA

La Vila Joiosa, 2020



AJUNTAMENT DE  
LA VILA JOIOSA



La Vila Gastronómica



#lavilagastronomica

Del 6 al 15 de març

XX GASTRONOMIC EXHIBITION OF  
SEAFOOD CUISINE OF LA VILA JOIOSA

Del 6 al 15 de marzo / From 6th to 15th march

## • MENÚ RESTAURANT CA MARTA •

ANXOVES AMB TOMAQUES EN TEXTURES I OLIVES  
*ANCHOAS CON TOMATES EN TEXTURAS Y ACEITUNAS*

CLÒTXINES I CALAMARET AMB CURRIMADRÀS I OLI DE NYORA  
*MEJILLONES Y CALAMARCITO CON CURRYMADRAS Y ACEITE DE ÑORAS*

ALADROCS A L'ESQUENA AMB VITETS FRESCS I ALLIOLI DE SIDRA  
*BOQUERONES A LA ESPALDA CON GUINDILLAS FRESCAS I ALL I OLI DE SIDRA*

CEBA TENDRA AMB CANSALADA FUMADA I GAMBA ROJA  
*CEBOLLA TIerna CON TOCINO AHUMADO Y GAMBA ROJA*

ARRÒS MELÓS AMB POLP, CARABASSA I ESCAMARLÀ  
*ARROZ MELOSO CON PULPO, CALABAZA Y CIGALA*

MOLLET TORRAT AMB VERDURETES, TORRÓ CARREMI I SAFRÀ  
*SALMONETE ASADO CON VERDURITAS TURRÓN CARREMI Y AZAFRÁN*

...

FLAM DE DACSA ENVAINILLAT DE REGALÍSSIA  
*FLAN DE MAIZ AVAINILLADO CON HELADO DE REGALIZ*

CAFÈ / CAFÉ

...

36 € SENSE CELLER / SIN BODEGA

43 € AMB CELLER / CON BODEGA: MIRACLE ART I OSTRAS PEDRIN

## • MENÚ RESTAURANT LA CARAVELLE •

TARTAR DE GAMBA AMB TOCS DE SALMOREJO  
*TARTAR DE GAMBA CON TOQUES DE SALMOREJO*

ESPENCAT AMB BONÍTO A LA BRASA  
*ESPENCAT CON BONITO A LA BRASA*

LLUÇ EN TEMPURA AMB SUC DE LLIMA DOLÇA I LLIMA  
*MERLUZA EN TEMPURA CON JUGO DE LIMA Y LIMÓN*

PA BAO AMB CALAMAR EN SALSÀ DE MARISC  
*PAN BAO CON CALAMAR EN SALSÀ DE MARISCO*

LEXOLA AMB PEBRERETA I MONIATO TORRAT  
*PEZ LIMÓN CON PEBRERETA Y BONIATO ASADO*

...

COCA DE NYESPRO AMB GELAT DE SAGINOSÉS I XOCOLATE CALENT  
*COCA DE NÍSPERO CON HELADO DE MANTECAO Y CHOCOLATE CALIENTE*

...

PREU AMB BEGUDA INCLOSA: 38 €

PRECIO CON BEBIDA INCLUIDA: 38 €

## • MENÚ RESTAURANT ZERCA •

UNA BENVINGUDA... VERMUT CREU DE PEDRA I PEIX BLAU EN SEMISALAÓ SOBRE  
BESCUIT DE CÍTRICS I FRESES DE WASABI

UNA BIENVENIDA... VERMUT CREU DE PEDRA Y PESCADO AZUL EN SEMISALAZÓN SOBRE  
BIZCOCHO DE CÍTRICOS Y HUEVAS DE WASABI

BOCINS AMB SABOR A MAR...  
SALMOREJO, FENOLL MARÍ I CARN DE GALERA

AMANIDA DE PEIX DE ROCA AMB CRUIXENT DE LLAVORS  
CEVICHE DE LEXOLA, ALVOCAT I CROIXENT DE DACSA

GAMBA ROJA TEMPERADA EN ALGA KOMBU, FLORS SILVESTRES I EL SEU SUC

BOCADOS CON SABOR A MAR...  
SALMOREJO, HINOJO MARINO Y CARNE DE GALERA

ENSALADILLA DE PESCADO DE ROCA CON CRUJIENTE DE SEMILLAS  
CEVICHE DE PEZ LIMÓN, AGUACATE Y CRUJIENTE DE MAIZ

GAMBA ROJA TEMPLADA EN ALGA KOMBU, FLORES SILVESTRES Y SU JUGO

HORT MARÍ... AMANIDA D'ALGUES I PETXINES ESCABETADES

HUERTO MARINO... ENSALADA DE ALGAS Y CONCHAS ESCABECHADAS

RAVIOLIS NEGRES DE SÈPIA, FARCITS D'OLLA VILERA I EL SEU CALDO TEXTURITZAT

RAVIOLIS NEGROS DE SEPIA, RELLENOS DE CALDERO VILERO Y SU CALDO TEXTURIZADO

...

QUELCOM MES DOLÇ... XOCOLATE, TORRÓ I CAVA...  
ALGO MÁS DULCE... CHOCOLATE, TURRÓN Y CAVA...

...

33 € PER PERSONA / POR PERSONA

40 € PER PERSONA AMB CELLER / POR PERSONA CON BODEGA

CELLER / BODEGA: MIRACLE ART, LAUDUM CHARDONNAY, QUEEN OF KINGNS BRUT NATURE

## • MENÚ RESTAURANT CLUB NÀUTICO •

AMANIDA DE LEXOLA  
ENSALADILLA DE PEZ LIMÓN

VERAT EN ESCABETX DE CÍTRICS  
CABALLA EN ESCABECHE DE CÍTRICOS

ESPÀRRECS AMB VELOUTE DE GAMBES I SALAÓ.  
ESPÀRRAGOS TRIGUEROS CON VELOUTE DE GAMBAS Y SALAZÓN

RAP A LA MARINERA EN LIT DE CREÏLLES QUEBEC  
RAPE A LA MARINERA EN CAMA DE PATATA QUEBEC

ARRÒS MELÓS D'ALADROCS I ESPINACS  
ARROZ MELOSO DE BOQUERONES Y ESPINACAS

...

BESCUIT DE LLIMA AL ROMER  
BIZCOCHO DE LIMÓN AL ROMERO

CAFÈ O INFUSIÓ  
CAFÉ O INFUSIÓN

...

PREU: 32 € SENSE CELLER / SIN BODEGA

PREU: 39 € AMB CELLER / CON BODEGA:

TARIMA MONASTRELL – TARIMA MEDITERRÁNEO

## • MENÚ TABERNA TRES 14 BY PINET •

LA MAR, COM L'ANOMENA LA GENT QUE L'ESTIMA  
LA MAR, COMO LA NOMBRA LA GENTE QUE LA AMA

EL NO TAN CLÀSSIC ENTREPÀ DE SÈPIA  
EL NO TAN CLÁSICO BOCADILLO DE SEPIA

MUSSOLA I UN PIL PIL AMB LES SEUES ESPINES  
MUSOLA Y DE SUS ESPINAS UN PIL PIL

OUS TRENCATS, PERÒ MARINERS  
HUEVOS ROTOS, PERO MARINEROS

ESCAMARLÀ I CREMA DE CARXOFES  
CIGALA Y CREMA DE ALCACHOFAS

BRÓTOLA AMB SUQUET DE GALERA  
BRÓTOLA CON SUQUET DE GALERA

ARRÒS DE BARCA DE LA VILA, PICAT DE SALMORRETA I SOPICALDO D'ALLIOLI  
ARROZ DE BARCA DE LA VILA, MAJADO DE SALMORRETA Y SOPICALDO DE ALL I OLI

...

ELS POSTRES DELS POSTRES, EL PIJAMA  
EL POSTRE DE LOS POSTRES, EL PIJAMA

...

30 € SENSE BEGUDA / SIN BEBIDA

37 € AMB CELLER / CON BODEGA

## • MENÚ LA TAPERÍA DE GAMBRINUS •

TASSÓ DE GAMBA ROJA I ALVOCAT AMB FORMATGE I MANGO  
VASITO DE GAMBA ROJA Y AGUACATE CON QUESO Y MANGO

GAMBA DE LA BAHIA AMB TARTAR DE TONYINA  
GAMBA DE LA BAHÍA CON TARTAR DE ATÚN

EL BISQUE DE LA MAR  
EL BISQUE DE LA MAR

ROLLET DE VERDURA I GAMBA BLANCA  
ROLLITO DE VERDURA Y GAMBA BLANCA

CUSCÚS NEGRE AMB LLUÇ A LA PLANXA  
CUSCUS NEGRO CON MERLUZA PLANCHA

...

DE POSTRES PASSIÓ EN LA TERRA  
DE POSTRE PASIÓN EN LA TIERRA

...

PREU 32 € PER PERSONA BEGUDA NO INCLOSA

PRECIO 32 € POR PERSONA BEBIDA NO INCLUIDA

