

PROGRAMACIÓN

12:00 - 12:45h.

Masterclass de elaboración de Minxos nucieros de la mano de el restaurante El Xato y su chef Cristina Figueira, acompañada por una cata de vinos por Celeste de Celler Mar de Vins.

13:00 - 13:30h.

Masterclass, #Puigcampaneando con vermut artesano Puig Campana.

13: 45h.

Apertura puertas.

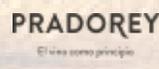
13:45 - 14:45h.

Zona Degustación.

15:00h.

Inicio Menú maridaje a 12 manos.

Al finalizar la comida podremos disfrutar de la mejor música de Inma Beat maridado con tu copa favorita.



LA NUCÍA GASTRO DAY

El sábado 27 de abril, ven a disfrutar de
7 platos de los mejores chefs de nuestra provincia

en un entorno incomparable como es el CEM El Captivador





RESTAURANTE
LA ERETA
Esmorzaret Alacantí.

Maridado con Pradorey Blanco.

Restaurante La Ereta.

1 Sol Repsol.

Chefs Dani Frías y Patricia De León.



Parpatana de atún rojo Balfegó glaseada con fondillón MG Wines 50 años.

Maridado con Pepe Mendoza Giró d'Abarques, Tinto

Taberna Marinera El Barba.

Chef Lewis Drapier.



Tronco de vieira con crema de patata trufada.

Maridado con Celler Mar Vins Alguer, blanco.

Restaurante Puig Campaña.

Chef Lola Moya Moya.



Vaca levantina, pata, mollejas, hígado y tuétano.

Maridado con Fuego Lento Monastrell Secano

Extremo, Tinto

Restaurante Audrey's.

1 Sol Repsol. 1 Estrella Michelin.

Chef Rafa Soler.



Coca mallorquina, gamba blanca atemperada a la brasa, su coral cremoso y amontillado.

Maridado con Love Spirit Sparkling Rosé

Restaurante Talaia.

Chefs Pau García y Arturo López.



Pastel de Panettone con helado vegano de mango

Maridado con Mistela Cims del Mediterrani

Raul Asencio Panettones.

Pastelero Raul Asencio.



"Faves sacsaes" con caldo de pollo rustido, esencia de hierbabuena, huevo a 65°, embutido del mar y salicornia.

Maridado con Love Spirit Sparkling Rosé

Restaurante La Fava.

Chef Fran Burgos.



Selección delicatessen de chocolates Marcos Tonda.

Maridado con Mistela Cims del Mediterrani

Raul Asencio Panettones.

Pastelero Raul Asencio.



MÚSICA & COPAS CON INMA BEAT

Al finalizar la comida podremos disfrutar de la mejor música de Inma Beat maridado con tu copa favorita