

VI Edición

Xàbia al Plat

m a r i n e r

Paseo gastronómico

17 al 26

noviembre 2017



www.arxàbia.org

Un compromiso con la excelencia

L'Almadrava	Nau Nau
L'Almàssera	Nodo Gastrobar
Austriaco-café Wien	Noray
Bon Amb	La Perla de Jávea
Calima	Parador de Jávea
La Cantina de Jávea	Pepe y Estrella
Carrasco	Pizzería Pepa
Club de Golf de Jávea	Posidonia
L'Embruix	Los Remos La Nao
La Esquina	La Renda
La Fontana	Sur
Mezquida	La Trattoria
	Trencall

La gastronomía con sabor a mar

El mar confiere a las personas más cercanas que lo disfrutan unas cualidades que los diferencian de otros puntos geográficos. El Mediterráneo atribuye tradiciones únicas, paisajes, cultura y una cocina muy definida con el entorno que la hace especial. Porque esa gastronomía disfruta de un producto muy fresco, el pescado, que obtiene a diario de los pescadores a su llegada a puerto.

Es por ello que Xàbia tiene en sus platos marineros reflejada gran parte de su historia, de sus sabores, de su forma de ser, y también, de su calidad de vida.

En los últimos seis años, la Asociación de Restauradores de Xàbia (ARX), se ha posicionado como referente gastronómico en el mes de noviembre con sus propuestas de Xàbia al Plat Mariner. Este año llega ya a su sexta edición, más renovada que nunca y con la participación de nuevos restaurantes que aportan tendencias originales a sus creaciones, pero mimando el producto de siempre: el pescado fresco de la bahía de Xàbia que ponen en valor los profesionales de la ARX.

Vamos a disfrutar de un paseo gastronómico que nos llevará por lo mejor del Mediterráneo en las manos expertas de los chefs de la ARX, una marca de prestigio para Xàbia comprometida con sus vecinos y con el turismo.

Bienvenidos.

Reserva previa

L'ALMADRAVA



Entrantes centro de mesa: Timbal de mollejas de pato confitadas, queso de cabra y brotes de rúcula.

Bocaditos de morcilla ibérica y manzana caramelizada con pistachos.

Principales: Lomito de bacalao parrilla, nero di sepia y tomatitos fritos.

Rabo de toro estofado al vino de rioja con chalotas y setas de otoño.

Postre: Pastel de requesón con agridulce de frutas del bosque y teja de manchego.

Vegamar tinto selección garnacha.

D.O. Valencia - garnacha.

Vegamar blanco selección Merseguera.

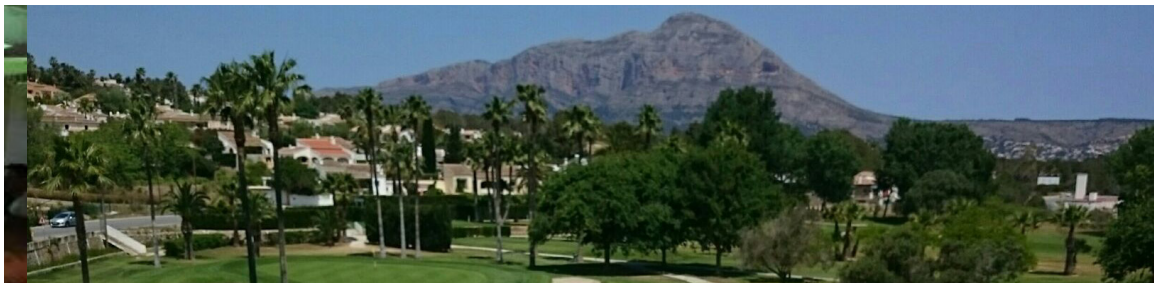
D.O. Valencia - Merseguera.

32€

615 58 44 82 Pza Adolfo Suárez, 2, Xàbia

Reserva previa

CLUB DE GOLF JÁVEA



Cerveza Amstel Oro

Aperitivos de Bienvenida:

Trio de Boquerones

Terrina de Mar

Salmón Ahumado al Whisky con sus Blinis y Yogur Griego

Tataki de Lecha y Wok de Ñoquis con Verduritas

Brownie de Chocolate Blanco y Helado de Maracuyá con Crema Inglesa

“ Petis “

Vinos de la Comunidad Valenciana

Café

35€

965 79 18 13 Ctra. Jávea-Benitachell km 4,5. Xàbia restaurantegolfclubjavea.com

Reserva previa

EMBRUIX



Cremita de espárragos y berberechos.

Hilos del piquillo con ventresca y anchoas.

Crujientes de merluza y gambitas

“ Suquet “ de bacalao

Sorbete de cítricos

Carré de cordero con cebollas al vino ó Arroz con pollo de corral, garbanzos y
coliflor (sólo medio día)

Postre: nuestra tartaleta de queso y mandarina

Café o infusión.

Vino D.O. Comunidad Valenciana

30€

96 646 20 73

C/ Mayor, 17. Xàbia

embruix.es

Reserva previa

ESTAPATI



Tortilla de camarones
Huevo con foie y crema de setas
Morrillo de atún con su ajada
Tartar de ternera con su hueso de tuétano a la brasa
Crepe Suzzete

Vinos de la Comunidad Valenciana

30€

96 647 31 27

Avda Llibertad, 11.El Arenal, Xàbia

estapatijavea.com

Reserva previa

MEZQUIDA



Buñuelo de sardina

Carpaccio de gamba roja con mayonesa de wasabi

Crema de calabaza con naranja valenciana

Lomo de bacalao confitado con muselina de cebolla

Arroz meloso de langosta de Xàbia

Capricho de mandarina con chocolate

Noche:

Secreto de bellota a la leña con cremoso de patata

Vinos de la Comunidad Valenciana

35€

965 79 36 20

Avda. del Pla, 62. Xàbia

restaurantemezquida.com

Reserva previa

PARADOR DE JÁVEA



Aperitivos: Mouse de sardinas con caviar de trucha

Croqueta de pulpo con all i oli de turrón

Entrante: Tartar de atún con aguacate y mayonesa de Wassabi

Primer plato: Arroz de Raya con almejas, coliflor y ajos tiernos
(seco, meloso o caldoso)

Segundo plato: Calamaret encebollado

ó

Carrillera de Ibérico lacada al fondillón, puré de manzana y uvas

Postre: Sorbete de Higos chumbos con tequila

Café

2 Copas de Vino D.O.Valencia por comensal y Agua Mineral

35€

96 579 02 00

Avda. del Mediterráneo, 233. Xàbia

parador.es



Pòsitdexàbia

PEIX I MARISC FRESC DE LA BAHIA

CONTACTO:

Ventas 656 367 710

Oficinas 96 579 10 79

Lonja 96 579 04 92





Pòsitdexàbia
PEIX I MARISC FRESC DE LA BAHIA

Reserva previa

LOS REMOS



Tortilla de camarones versión la gitana
Gin tonic de pepino gamba y cigala
Espárragos rellenos de setas y trufa
Caballa en texturas (ceviche, asado, tempura)
Tataki de kobe con parmesano y rúcula
Pizza de Nutella

Vinos de la Comunidad Valenciana

40€

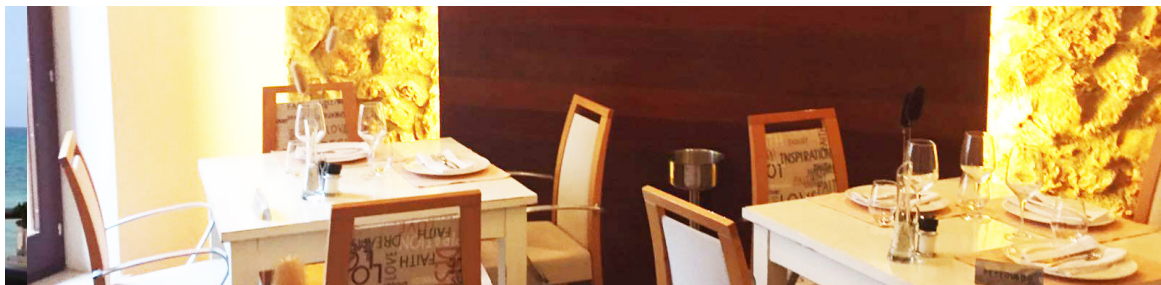
966 47 07 76

Avda. de la Llibertat, 21. Xàbia.

restaurantelosremosjavea.com

Reserva previa

LA RENDA



Siwichi de zamburiña y capellán toque Ecuador
Rillete de atún rojo con berenjena al miso
Ajoblanco de maíz y palmito con caballa ahumada
Civet de manitas de cerdo y callos del mar
Meloso de quinoa negra, pulpo, camarones y all i oli de Yuzu
Saam de costilla Ibérica al Tamarindo, togararashi y crema agria
Anem a la Fira (postre)
Vinos de la Comunidad Valenciana

39€

965 79 37 63

C/ Santísimo Cristo del Mar, 12. Xàbia.

[fb.com/rendajaveabyjose Luis](https://www.facebook.com/rendajaveabyjose Luis)

Reserva previa

LA TRATTORIA



Entrantes: Ensalada de alcachofas con Laminas de Parmesano Dop, limón y pimienta negra
Carpaccio de calabacín marinado en lima con aceitunas negras anchoas y piñones

Platos principales a elegir:

Tagliatelle con bogavante azul en salsa de tomate casera

Ossobuco con risotto a la milanese de azafrán

Postres: Pannacotta de nueces y Nutella

Tiramisu

Strudel de frutas y chocolate belga fundido

Vinos de la Comunidad Valenciana

25€

965 79 00 20 Avda. Marina Española, 17. Xàbia latrattoriadexabia@hotmail.com

hostelBe

TIENDAS Y SUMINISTROS PARA HOSTELERIA



Empresa especializada en
MONTAJE INTEGRAL
de negocios de hostelería

*hoteles, restaurantes, cafeterías,
comercios, colectividades*

SERVICIO GRATUITO DIARIO

A XABIA de equipamiento,

maquinaria, vajilla, cristalería, menaje,

mobiliario, productos químicos...



www.hostelbe.com

BENISSA

Expocash y Oficinas

c/ Edison, 4

Pol. Ind. "La Pedrera"

Tel. 96 573 07 45

tienda@shbenissa.com

DENIA

Tienda

Avda. Castellón, 11

Tel. 96 643 21 91

denia@shbenissa.com

CALP

Tienda

Avda. Ejercitos Españoles, 4

Tel. 96 583 70 04

calp@hostelbe.com

PAELLA MORENA

(Ingredientes para 4 personas)

- 2 sepias
- 100 gr de judía ancha
- 2 tomates maduros
- 2 alcachofas
- Garrofón
- Ajo y perejil picado
- Caldo de pescado
- Aceite, sal, azafrán
- 400 gr. de arroz



En una paella pondremos unas 8 cucharadas soperas de aceite. Añadimos la sepia cortada a daditos, la rehogamos bien. Luego echamos la judía, ajo y perejil, le damos una vuelta y añadimos el tomate. Cuando esté casi sofrito echaremos la alcachofa y el garrofó. Luego anacaramos el arroz, añadimos el fumet y ajustamos de sal.

CALIDAD **XXL**

Cash & Carry

*Calidad,
formato
y servicio
que su
negocio
necesita*



**DISTRIBUCIONES
HOSTELERAS**

ALIMENTACIÓN

BEBIDAS

LIMPIEZA

HIGIENE

MENAJE



**PARKING
GRATUÍTO**



SERVICIO A DOMICILIO
(Solicitar información previa)



**SUPERMERCADO
CASH & CARRY**



**ACEPTAMOS
TARGETA**

96 579 27 35
www.puga.es

Carretera Cap de la Nau Pla, 91 - XÀBIA

PAELLA DE LANGOSTA

(Ingredientes para 4 personas)

- 1 kg de langosta
- 2 calamares medianos
- 1 cebolla
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 2 tomates maduros
- Ajo y perejil picado
- 400 gr. de arroz
- Aceite y sal
- Azafrán
- Caldo de pescado.



Calentamos unas 8-9 cucharadas soperas de aceite en una paella y rehogamos la langosta partida en aros y la cabeza. Cuando esté bien sofrito lo sacamos, añadimos la cebolla, el pimiento rojo y verde, lo rehogamos poco a poco y cuando esté añadimos el calamar cortado en rodajas. Más tarde echamos el tomate, ajo y perejil. Luego anacaramos el arroz y echamos el fumet. Diez minutos a fuego fuerte y los otros siete a fuego más lento, probamos y ajustamos de sal.

ARROZ MELOSO SENYORET

(Ingredientes para 4 personas)

- 200 gr de sepia
- 100 gr de calamar
- 200 gr de rape
- 100 gr de emperador
- 1 cebolla
- ½ pimiento rojo
- 2 tomates maduros
- Ajo y perejil
- Sal, aceite y azafrán
- Caldo de pescado
- 200 gr de gambitas
- 300 gr de arroz

En un caldero echaremos primero la sepia y el calamar todo cortado muy pequeño. Acto seguido introducimos el rap y el emperador. Luego la cebolla y el pimiento rojo. Cuando esté bien sofrito añadimos el tomate, el ajo y el perejil. Una vez bien sofrito añadimos caldo y azafrán. Cuando hierva pondremos el arroz y cuando falten 5 minutos pondremos las gambitas y rectificaremos de sal.

Ripoll Femenía



Tradición cervecera desde 1952

Más de 60 años a su servicio



Pernod Ricard Bodegas



Avda. Gandia, 31
03700 DENIA

C/ Liverpool, N° 6
03730 JAVEA

Pol.Ind. Vergel-Sector E
03770 VERGEL

96 578 02 53

administracion@ripollcediment.es

mezquida
RESTAURANTE



*Comida tradicional
mediterránea*



965 79 36 20

Avda. del Pla, 62. Xàbia

restaurantemezquida.com



GastroXàbia

ESSÈNCIA MEDITERRÀNIA





Todos los **SÁBADOS**, la **GASTRONOMÍA** es la protagonista en **LAS PROVINCIAS-LA MARINA**





ELDA * Avenida Centro Excursionista Eldense, Nave 5-6

DENIA * Calle Isaac Peral, 7



info@gastroequipa.com

966 319 900



GastroEQUIPA

EQUIPAMIENTOS Y SUMINISTROS HOSTELEROS

winterhalter

Adisa[®]
COOKING

ANGELOPO

Jasper
HORNOS BRASA

MEPRA
S.p.A.

SPIEGELAU
THE CLASS OF GLASS

steelite
INTERNATIONAL