

XVIII  
Mostra de  
la Cuina del  
Pinós

COLOR  
AROMAS  
SABOR



La Mostra  
de la CUINA del PINÓS

Del 20 al 25 de febrero y 2, 3 y 4 de marzo de 2018

## Mostra de La Cuina del Pinós 2018

Desde hace años, febrero es el mes gastronómico por antonomasia en Pinoso. Al multitudinario Día del Villazgo, donde es posible tomar conciencia de la variedad y calidad de nuestra cocina, sigue la Mostra de la Cuina del Pinós, un consolidado certamen gastronómico que permite degustar plácida y sosegadamente los platos pinoseros más reconocidos.

En sus dieciocho ediciones hemos tenido la oportunidad de incorporar nuevas tendencias, probar e innovar, pero siempre sobre la base de la tradición, ya que sabemos que es el mayor valor de nuestra gastronomía.

Para continuar promocionando y dando a conocer uno de nuestros principales atractivos turísticos, el Ayuntamiento de Pinoso cuenta, de nuevo, con la ayuda de los restaurantes que comparten este objetivo, ofreciendo la mejor imagen de sus casas y, por tanto, de nuestro pueblo y de su completa oferta gastronómica. Como responsable de Comercio y Turismo quiero agradecer su esfuerzo y firme compromiso demostrado desde hace años por los restauradores pinoseros, puesto que su trabajo se convierte, más que nunca durante las 9 jornadas de la Mostra de la Cuina, en el mejor escaparate del excelente servicio, de los buenos productos y de las diversas propuestas culinarias que los comensales pueden encontrar en Pinoso.

Tras un tiempo óptimo de cocción, la XVIII Mostra de la Cuina del Pinós está en su punto para ser degustada, así que no dejen que se enfríe y prueben todos los platos de su magnífico menú.

**Neus Ochoa Rico**

Concejala de Comercio y Turismo

La Mostra de la Cuina del Pinós alcanza su mayoría de edad. Ya son dieciocho los años en los que, de forma ininterrumpida, cada mes de febrero distintos restaurantes de nuestra localidad ofrecen lo mejor de nuestra cocina, convirtiéndose en la mejor opción para disfrutar, en un mismo espacio, de productos típicos de Pinoso como los embutidos, las pastas y los vinos, además de platos tan tradicionales como el famoso arroz con conejo y caracoles, los gazpachos, la gachamiga o los ajos pinoseros con conejo y "picat".

Para esta edición contamos con una madrina de excepción, que con su gran experiencia y reputación avalará uno de los certámenes culinarios más importantes de la provincia. Este año tenemos la gran satisfacción de que M<sup>a</sup> José San Román, chef del Restaurante Monastrell de Alicante, distinguida con una estrella Michelin, sea la encargada de inaugurar nuestra Mostra de la Cuina. Por ello, me gustaría agradecerle públicamente su generosidad y compromiso con nuestro municipio y su gastronomía, que siempre ha ensalzado.

Pinoso, por tanto, se viste de largo para esta nueva edición de la Mostra de la Cuina a la que, por supuesto, estáis invitados todos y todas aquellas personas dispuestas a disfrutar de un menú que se convertirá en toda una experiencia para los sentidos.

**Lázaro Azorín Salar**

Alcalde del Excmo. Ayuntamiento de Pinoso

30€ Menú



**Restaurante Alfonso**

Plaza de España, 4

965 477 820

reservas@alfonsorestaurante.com

www.alfonsorestaurante.com



**Restaurante La Torre**

Paseo de la Constitución, 55

966 970 169

restlagachamiga@hotmail.com



**El Timón**  
RESTAURANTE

**Restaurante El Timón**

Ctra. de Jumilla, 19

966 970 103

eltimonpinoso@hotmail.com



**Restaurante Fogones El Bocado**

Carretera de Encebras, 6a

666 561 853 / 656 698 681

AROMA  
RESTO BAR

**Restobar Aromai**

Ctra. Murcia S/N

965 477 191 / 690 796 244

virginiaserrano@me.com

# 20 Mar tes



**PLATO  
PRINCIPAL**  
GACHAMIGA



Postres de la casa  
Pastas pinoseras  
Café y mistela



## Entrantes fijos

- Láminas de embutido pinosero
- Pipirrana

## Entrantes del día

**ALFONSO:**

- Alcachofas crujientes y foie
- Croquetas de longaniza asada
- Chuletas de cabrito a la brasa y sal maldon
- Cucuruchos de morcilla revuelta

**EL TIMÓN:**

- Embutido a la brasa
- Pulpo al horno con ligero perfume de sobrasada
- Tomate raff con verduras asadas y salazones
- Chuletitas de cabrito con ajitos tiernos y patatas al ajo cabañil

**LA TORRE:**

- Milhojas con revuelto de morcilla
- Delicia de bacalao con fondo de espinacas
- Escalivada con tortitas

• Cabrito al cabañil

**FOGONES EL BOCAO:**

- Embutido braseado
- Pulpo braseado con crema de patatas
- Gamba flambeada con ajos tiernos
- Croquetas de pulpo con all i oli de magro

**RESTOBAR ARAOMAI:**

- Croquetas de embutido del Pinós
- Taco de cabrito lechal
- Escalivada de pimientos asados y mollejas
- Lomitos de bacalao a la vizcaína



## Entrantes fijos

- Láminas de embutido pinosero
- Pipirrana

## Entrantes del día

**ALFONSO:**

- Láminas de jamón ibérico y queso de cabra de Pinoso
- Chuletitas de conejo crujientes y ajos tiernos
- Timbal de escalivada con bonito y habas tiernas
- Empanadillas de cabrito

**EL TIMÓN:**

- Surtido de croquetas
- Alcachofitas con gambas
- Mollitas de conejo con ajos tiernos
- Huevos escalfados con salsa de boletus

**LA TORRE:**

- Ensalada de ahumados con frutos secos
- Mollitas de conejo con ajetes
- Escalivada con tortitas
- Pulpo horneado

**FOGONES EL BOCAO:**

- Mollitas de conejo con ajetes tiernos
- Croquetas de pulpo con all i oli negro
- Cucharitas de pulpo braseado con crema de patatas

- Pimientos de piquillo rellenos de pescado

**RESTOBAR ARAOMAI:**

- Conejo a la brasa
- Salteado de setas con huevo poché
- Berenjena rellena de gambones
- Corazón de toro relleno

# Miér coles 21



**PLATO  
PRINCIPAL**  
"FASEGURES DEL PINÓS"



Postres de la casa  
Pastas pinoseras  
Café y mistela



22 Jue  
ves



**PLATO  
PRINCIPAL**  
AJOS PINOSEROS CON  
CONEJO Y "PICAT"



Postres de la casa  
Pastas pinoseras  
Café y mistela



### Entrantes fijos

- Láminas de embutido pinosero
- Pipirrana

### Entrantes del día

ALFONSO:

- Croquetas de boletus edulis y pimiento asado
- Caracoles serranos picantones con tomate de la huerta
- Nidos de pasta brick, morcilla y alga wakame empanada
- Chips de moniato y ensaladilla de rape

EL TIMÓN:

- Ensaladilla de rape con gambas
- Delicias de Ferrero Rocher con miel
- Caracoles picantones
- Pulpo a la gallega

LA TORRE:

- Caracoles picantones
- Nido de codorniz (alcachofa rellena)
- Escalivada con tortitas
- Crujientes de queso

FOGONES EL BOCAO:

- Caracoles serranos al fogón
- Gamba flambeada con ajetes tiernos
- Salmón marinado estilo fogón
- Saquitos de verdura

RESTOBAR ARAOMAI:

- Caracoles al estilo francés
- Puntillas de calamar en escabeche
- Pastel de salmón
- Pluma ibérica con caramelo de cebolla y PX



### Entrantes fijos

- Láminas de embutido pinosero
- Pipirrana

### Entrantes del día

ALFONSO:

- Croquetas de gachamiga, rúcula y crujientes de kikos
- Queso burrata, tierra de pan de especias y reducción de remolacha
- Dados de salmón con tallos y caviar
- Láminas de jamón y aire de parmesano

EL TIMÓN:

- Queso frito con dulce de tomate
- Alcachofitas con foie y manzana caramelizada
- Tartar de salmón con aguacate
- Pimiento de piquillo relleno de bacalao

LA TORRE:

- Tosta de foie
- Crujientes de queso con dulce de tomate
- Escalivada con tortita
- Pulpo horneado

FOGONES EL BOCAO:

- Cuñitas de queso frito con dulce de tomate
- Croquetas de calamar en su tinta con all i oli de ñora
- Hueva y mojama sobre lecho de tomate
- Cucharita de pulpo braseado con crema de patatas

RESTOBAR ARAOMAI:

- Milhojas de queso fresco con mousse de foie y jamón
- Mousse de esparadines ahumados sobre tosta
- Lagarto ibérico entre rocas
- Alcachofas confitadas sobre crema de zanahoria con jamón y migas de sobrasada

Vier 23  
nes 02



**PLATO  
PRINCIPAL**  
GAZPACHOS CON  
CONEJO Y CARACOLES



Postres de la casa  
Pastas pinoseras  
Café y mistela



24 **Sába**  
03 **do**



**PLATO  
PRINCIPAL**  
ARROZ CON  
CONEJO Y CARACOLES



Postres de la casa  
Pastas pinoseras  
Café y mistela



### Entrantes fijos

- Láminas de embutido pinosero
- Pipirrana

### Entrantes del día

ALFONSO:

- Langostinos envueltos con pango y lima
- Cucurucho de morcilla revuelta
- Foie, queso de cabra con sésamo y soja
- Berenjena a la miel ecológica y sal maldon

EL TIMÓN:

- Patatas voladoras con jamón ibérico
- Buñuelos de bacalao
- Revuelto de morcilla con habitas y ajos tiernos
- Pebret pinosero

LA TORRE:

- Nido de codorniz (alcachofa rellena)
- Crujientes de queso con dulce de tomate
- Escalivada con tortitas
- Pulpo horneado

FOGONES EL BOCAO:

- Crujientes de morcilla y longaniza
- Timbal de pulpo con all i oli
- Salmón marinado al estilo fogón
- Mollitas de conejo con ajetes tiernos

RESTOBAR ARAOMAI:

- Trufas de morcillas
- Arenque con aguacate y praliné de manzana
- Pulpo a la brasa sobre patata a la antigua y pimentón de la vera
- Presa con caviar de remolacha y raíz picante

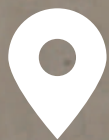
Domin **25**  
go **04**



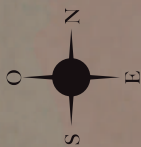
**Menú  
Degus  
tación**

ORIGINAL DE CADA  
RESTAURANTE





# Mapa de localización



## Restaurantes

- 1 Restaurante Alfonso
- 2 Restaurante El Timón
- 3 Restaurante La Torre
- 4 Restobar Araomai
- 5 Restaurante Fogones el Bocao (Carretera Encebras, 6a)



## Pubs

- 4 Boca Boca
- 5 Buddha
- 6 Coliseum
- 7 Década
- 8 El Duende
- 9 Majovic´s
- 10 Perkal
- 11 Plaza
- 12 Tongoka

## Mostrant L'Encant de Ser Poble

- **Visitas guiadas al interior de La Torre del Reloj**  
(Previa cita llamando a la Tourist Info. Telf.: 966 966 043)  
Horario de visitas: 11:00 a 14:00 h

- **Museo del Mármol y del Vino**  
Horario:

De lunes a viernes : 16:00 a 20:30 h  
Sábado: 11:00 a 13:30 h y de 18:00 a 21:0 h  
Domingo: 11:00 a 13:30 h

- **Exposición Permanente: "El Carxe, territorio de frontera"**  
Centro de Asociaciones (C/ Perfecto Rico Mira, 29)



## Síguenos en redes sociales

#CuinaPinos (sorteamos menús)

[www.pinoso.org](http://www.pinoso.org)



# La Mostra

de CUINA del PINÓS



[www.viadifusion.com/mostracuinapinos](http://www.viadifusion.com/mostracuinapinos)

Organiza:



Colabora:

