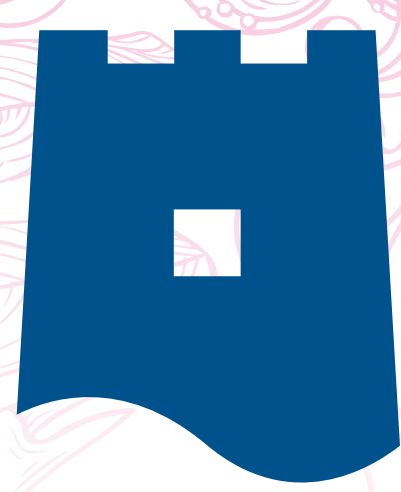


ALICANTE GASTRONÓMICA

2026



AYUNTAMIENTO DE
TORREVIEJA
Turismo

VIERNES 2 OCTUBRE

BOQUERÓN. EL SABOR DEL MAR Y LA SAL

- 11:30 » 11:45 h. DEGUSTACIÓN**
“Boquerón en vinagre sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja, con Tomate rallado y AOVE”.
- 12:30 » 12:45 h. DEGUSTACIÓN**
“Boquerón con piparra y aceituna en pincho”.
- 13:00 » 13:45 h. SHOWCOOKING**
“Croqueta de Cocido con sus Tres Vuelcos”.
Ofrecido por Restaurante La Mar de Bien (Torrevieja).
Croqueta ganadora de la VI Edición “Croquetas al gusto” de Torrevieja.
- 14:00 » 14:15 h. DEGUSTACIÓN**
“Patatas fritas con boquerón y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja”. Ofrecida por “Terral Selección”.
- 14:15 » 15:00 h. SHOWCOOKING**
“Cocido con Pelotas”. A cargo de la “Cofradía del Cocido con Pelotas”.
- 15:00 » 15:45 h. SHOWCOOKING**
“Gazpacho Marinero”. A cargo de Joaquín Guillamó Alarcón, reconocido hostelero de Torrevieja.
- 16:00 » 16:15 h. DEGUSTACIÓN**
“Alcachofa con boquerón y AOVE”.
- 16:45 » 17:00 h. DEGUSTACIÓN**
“Boquerón en vinagre con remolacha rallada”.
- 17:30 » 18:00 h. DEGUSTACIÓN DULCE**
“Bizcocho de chocolate con Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja”, acompañado de Mistela de uva moscatel de los viñedos de La Mata.

DOMINGO 4 OCTUBRE

ANCHOA. ENTRE EL MAR Y LA SAL

- 11:00 » 11:15 h. DEGUSTACIÓN**
“Anchoa sobre torta de sal, con tomate rallado y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja”.
- 11:30 » 11:45 h. DEGUSTACIÓN**
“Gilda de anchoa, piparra y aceituna”.
- 12:00 » 12:15 h. DEGUSTACIÓN**
“Patatas fritas y anchoas”. Ofrecida por “Terral Selección”.
- 12:30 » 13:15 h. SHOWCOOKING**
“Panettone Mediterráneo” Panettone salado con Flor de Sal de las Salinas, tomate seco y boquerón de Torrevieja. A cargo de Quico Corrochano (MR Cover LAB), finalista Mejor Artesano del Panettone 2023.
- 13:30 » 13:45 h. DEGUSTACIÓN**
“Anchoa con queso sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja”.
- 14:00 » 14:30 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN**
“Tomate sin sal / Tomate con sal”.
Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.
- 14:45 » 15:00 h. DEGUSTACIÓN**
“Anchoa con remolacha rallada sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja”.
- 15:15 » 15:30 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN**
“Bombones de trufa cubiertos con cacao y flor de sal”.
Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.
- 15:45 » 16:00 h. DEGUSTACIÓN DULCE**
“Bizcocho de naranja con Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja”, acompañado de Mistela de uva moscatel de los viñedos de La Mata.
- 16:00 » 17:00 h. TALLER INFANTIL**
“El arte de la Sal”. Impartido por Las Salinas de Torrevieja.
- 17:00 » 18:00 h. GYMKANA INFANTIL**
Ofrecido por Dos Nómadas.

SÁBADO 3 OCTUBRE

ATÚN. EL SABOR DEL MAR CON FLOR DE SAL

- 11:00 » 11:15 h. DEGUSTACIÓN**
“Atún sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja, con tomate rallado y AOVE”.
- 11:30 » 11:45 h. DEGUSTACIÓN**
“Atún con piparra y aceituna, en pincho”.
- 12:00 » 13:00 h. TALLER INFANTIL**
Crea tu libro de recetas “Sabores de Torrevieja”.
Ofrecido por Dos Nómadas.
- 13:15 » 14:00 h. SHOWCOOKING**
“Sangochao de sepia sobre cama de patatas chips con Sal de Torrevieja”. A cargo de Joaquín Guillamó, reconocido hostelero de Torrevieja.
- 14:15 » 14:30 h. DEGUSTACIÓN**
“Patatas fritas, hueva y mojama”.
Ofrecida por “Terral Selección”.
- 14:45 » 15:15 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN**
“Tomate sin sal / Tomate con sal”.
Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.
- 15:15 » 16:00 h. SHOWCOOKING**
“Cinnamon Rolls” Rollos de canela, combinando una masa tierna y esponjosa con el característico aroma y sabor de la canela.
A cargo de Inna Carabadjac (Cafeterías INAEXPRESSO y KAFEINA).
- 16:15 » 16:45 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN**
“Bombones de trufa cubiertos con cacao y flor de sal”.
Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.
- 17:00 » 18:00 h. TALLER INFANTIL**
“Mini Cinnamon Rolls”. Dirigido a niñ@s de 4 a 10 años.
A cargo de Inna Carabadjac (Cafeterías INAEXPRESSO y KAFEINA).
- 18:00 » 19:00 h. TALLER INFANTIL**
“El arte de la Sal”. Impartido por Las Salinas de Torrevieja.
- 19:00 » 20:00 h. GYMKANA INFANTIL**
Ofrecido por Dos Nómadas.
- 20:00 » 20:30 h. CONCURSO**
3 estancias en Torrevieja.
1 noche en régimen de H+D para 2 personas.

LUNES 5 OCTUBRE

BONITO. TRADICIÓN MARINERA Y SAL

- 12:00 » 12:15 h. DEGUSTACIÓN**
“Bonito sobre torta de sal, con tomate rallado y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja”.
- 12:30 » 12:45 h. DEGUSTACIÓN**
“Patatas fritas y Pimientos de piquillo”.
Ofrecida por “Terral Selección”.
- 13:00 » 14:00 h. SHOWCOOKING**
“Arroz y boquerón” Tradicional arroz torrevejense.
A cargo de Mónica Andreu, chef del Restaurante Las Cañas.
- 14:15 » 14:30 h. DEGUSTACIÓN**
“Tomate de la Vega Baja con queso, AOVE y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja”.
- 15:00 » 15:15 h. DEGUSTACIÓN**
“Patatas fritas con bonito y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja”.
- 15:45 » 16:00 h. DEGUSTACIÓN DULCE**
“Bizcocho torrevejense”. Realizado con un delicado toque de Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja.

