

DATOS PARTICIPANTES EN LA “LA CAZUELICA Y EL VINO” 2015 **DEL JUEVES 5 AL DOMINGO 8 DE FEBRERO DEL 2015**

Restaurante La Mata “Felisa”

Avda. Suiza, 2, La Mata

CAZUELICA 1: Manitas de cerdo

CAZUELICA 2: Bacalao a la vizcaína

VINO RECOMENDADO: **Estola Reserva 2008, Tempranillo y Cabernet Sauvignon. (D.O. Castilla la Mancha)**

Vela Beach Restaurante Pizzería



Avda. De los Españoles, 1, La Mata

CAZUELICA 1: Arroz “caldosico” marinero

CAZUELICA 2: Gazpacho Marinero

CAZUELICA 3: Caldereta fusión de magra ibérica de Extremadura y cordero

CAZUELICA 4: Arroz leyenda de los mares

CAZUELICA 5: Huevos estrellados con jamón ibérico y gambas

VINO RECOMENDADO: **Hacienda López de Haro. Crianza. Tempranillo, Garnacha y Graciano (D. O. Rioja)**

Restaurante Barlovento



Avda. Miramar, VIII Urb. Cabo Cervera - www.restaurantebarlovento.com

CAZUELICA 1: Nuestra especial cazuela Barlovento de pescado y marisco

CAZUELICA 2: Arroz y gallo muerto con huevo estrellado

CAZUELICA 3: Guisado de pulpo torrevejense

CAZUELICA 4: Guiso de sepia sancochada “la tradicional de Torreveja”

CAZUELICA 5: Callos y manitas de cerdo con garbanzos

CAZUELICA 6: Cucurriones con conejo

CAZUELICA 7: Gazpacho manchego deshuesado

CAZUELICA 8: Gazpacho de los hombres de la Mar de Torreveja

CAZUELICA 9: Caldereta extremeña de cordero

CAZUELICA 10: Arroz señoret

CAZUELICA 11: Nuestra caldereta de ternera en salsa

VINO RECOMENDADO: **Casa María tinto. Tempranillo 100% 4 meses de barrica (D. O. Castilla y León)**

Poema Blanco. Verdejo (D. O. Rueda)

Mung Tavern

C/ Goleta, 32

CAZUELICA 1: Lentejas Mung

CAZUELICA 2: Patatas a la riojana

VINO RECOMENDADO: **Los señores, viña campus, verdejo, (D. O. Navarra)**

La Bodeguilla del Mullins



C/ Caballero de Rodas, 211

CAZUELICA 1: Ternera al curry Thoy

CAZUELICA 2: Langostinos con sobrasada

CAZUELICA 3: Patatas con calamar

CAZUELICA 4: Carrillera ibérica con espuma de patata

VINO RECOMENDADO: **Carramimbre roble. Crianza. (D. O. Ribera del Duero)**

Restaurante Las Columnas

Avda. de los Marineros 23

CAZUELICA 1: Michirones Las Columnas

CAZUELICA 2: Caracoles en su salsa

CAZUELICA 3: Bacalao Ajoarriero

CAZUELICA 4: Goulash especial Las Columnas

VINO RECOMENDADO: **Mantibre tinto. Crianza (D. O. Rioja)**
Vino blanco verdejo 100%

Asador Arrocería La Dehesa

C/ Bautista Bertomeu Sober, Local 13-14 P. Ind. Casa Grande

CAZUELICA 1: Costillejas con alcachofas

CAZUELICA 2: Codorniz en escabeche y champiñón

CAZUELICA 3: Alubias con almejas

VINO RECOMENDADO: **Samper tinto. Tempranillo (D. O. Rioja)**

Marisquería Torrevieja 2

C/ Ramón Gallud, 101 - www.marisqueriatorrevieja.com

CAZUELICA 1: Pulpo a la parrilla con crema de patata, ali – oli verde, salpicón de gamba y alubias rojas

CAZUELICA 2: Gazpacho marinero de Torrevieja

VINO RECOMENDADO: **Coto Mayor 2010. Crianza (D. O. Rioja)**

Mesón Rincón Gallego

C/ del Mar 29- Bajo

CAZUELICA 1: Jabalí con frutos del bosque

CAZUELICA 2: Zorza de cerdo del Bierzo

VINO RECOMENDADO: **Oñal. Tempranillo. (D. O. Rioja)**

Tasca Bahía

C/ Diego Hernández, 16 www.bahirarestaurante.es

CAZUELICA 1: Guisao de Pollo con albóndigas

CAZUELICA 2: Habitas salteadas y huevo frito

VINO RECOMENDADO: **Añares Tinto. Crianza. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (D. O. Rioja)**
Bitacora Rueda 100% Verdejo

Copas & Tapas

C/ Ramón y Cajal, 5 – Esq. C/ Apolo

CAZUELICA 1: Callos a la madrileña

CAZUELICA 2: Guiso de solomillo ibérico

CAZUELICA 3: Bacalao en potaje de garbanzos y espinacas

VINO RECOMENDADO: **San Quince, 2011. Barrica 6 meses. Frutas maduras y notas de roble. (D. O. Ribera del Duero)**

Tasca Nueva Bahía

C/ Diego Hernández, 32 - www.tascanuevabahiatorrevieja.com

CAZUELICA 1: Estofado de solomillo ibérico con boletus edulis y alcachofa

CAZUELICA 2: Pulpo al horno

CAZUELICA 3: Chipirones rellenos en su tinta.

CAZUELICA 4: Callos a la Leonesa

CAZUELICA 5: Champiñones salteados con jamón ibérico.

CAZUELICA 6: Chorizo a la sidra.

VINO RECOMENDADO: **Marqués de Cáceres 2011. Crianza. Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano (D. O. Rioja)**

Restaurante Rincón de Capis

C/ San Gabriel, 5 - www.restauranterincondecapis.com
CAZUELICA 1: Sr. Pequero (Huevos rotos con bogavante)
CAZUELICA 2: Alcachofas a la crema de foie y anchoas del cantábrico
CAZUELICA 3: Merluza con gulas al ajillo
CAZUELICA 4: Carrillera ibérica estofada al vermouth
CAZUELICA 5: Bacalao confitado con crema de patata y perfume de trufa
CAZUELICA 6: Fabes con almejas
CAZUELICA 7: Rissoto con jamoncitos de pularda y setas de temporada
CAZUELICA 8: Lentejas estofadas con foie
CAZUELICA 9: Gazpacho de mero
CAZUELICA 10: Chipirones en nuestro escabeche ligero
VINO RECOMENDADO: **Fruto noble roble 2013. Monastrell y Syrah (D. O. Alicante)**

Bar Restaurante Bahía

Avda. de la libertad, 3 - www.bahiarestaurant.es
CAZUELICA 1: Guisao de Rajá con guisantes
CAZUELICA 2: Lomo de bacalao encebollao sobre puré puré
VINO RECOMENDADO: **Añares Tinto. Crianza. Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano (D. O. Rioja)**
Bitacora Rueda 100% Verdejo

Cocedero Marisquería Aguamarina

C/ María Parodi, 48 - www.aguamarinamarisqueria.com
CAZUELICA 1: Mojete de rajá
CAZUELICA 2: Gambas al ajillo
VINO RECOMENDADO: **Blanco Ruchel. Godello (D. O. Valdeorras)**

Mesón la Huertica



C/ Patricio Pérez, 45
CAZUELICA 1: Cocido de pato completo con la pelota XL
CAZUELICA 2: Huevos de corral a la cazuela, rotos con patatas y jamón ibérico
CAZUELICA 3: Migas caseras con tropezones
CAZUELICA 4: Habitas baby con jamón ibérico
CAZUELICA 5: Bacalao a la marinera
CAZUELICA 6: Cazuela de rulo de cabra con tomate confitado
CAZUELICA 7: Dorada y salmón al cava
CAZUELICA 8: Secreto ibérico a la brasa con patatas y padrón
VINO RECOMENDADO: **Chaval, Tempranillo y Garnacha, Crianza, (D. O. Rioja)**

Mesón Real

C/ Salero, 2
CAZUELICA 1: Bacalao con patatas y nueces
CAZUELICA 2: Alubias rojas con costillar
VINO RECOMENDADO: **Carril Cruzado. Syrah. Joven. V. T. Castilla**

Restaurante Los Zamoranos



c/ Bilbao, 19
CAZUELICA 1: Marmitaco de atún
CAZUELICA 2: Guiso de solomillo ibérico con patatas y setas
CAZUELICA 3: Marmitaco de atún
CAZUELICA 4: Guiso de solomillo ibérico con patatas y setas
CAZUELICA 5: Fabada asturiana
CAZUELICA 6: Callos con garbanzos
CAZUELICA 7: Oreja en salsa
CAZUELICA 8: Patatas con costillejas
VINO RECOMENDADO: **El Coto Tinto. Crianza (D. O. Rioja)**
Castillo de Azar Blanco. (D. O. Rueda)

Restaurante Caruso

C/ Urbano Arregui, 78 - <http://www.eldiaylanoche.es/es/el-dia/restaurantes/restaurante-caruso-torre vieja-252.html>

CAZUELICA 1: Ternera avileña con guisantes frescos

CAZUELICA 2: Arroz meloso con morros y papada salamantina

CAZUELICA 3: Gazpacho Manchego

CAZUELICA 4: Alubias canela con panceta y chorizo

VINO RECOMENDADO: **Don Jacobo 2009. Crianza. Barrica de 12 a 16 meses. Tempranillo. Garnacha, Mazuelo y Graciano. (D. O. Rioja)**

Mesón El Huertano

C/ Benejúzar, 4 – www.torre viejaelhuertano.com

CAZUELICA 1: Judiones con pulpo y alcachofas

CAZUELICA 2: Fabes con tocino ibérico y morcilla

VINO RECOMENDADO: **Burgo viejo 2014, Cosecha Joven. Tempranillo. (D. O. Rioja)**

Restaurante Nautilus

C/ Acantilado, 1, Urb. Rocío del Mar - www.restaurantenautilus.es

CAZUELICA 1: **Caldo Verde con Crujiente Huertano Mar y Tierra**

CAZUELICA 2: **Sopa de tomate con Tartar de Gamba de Santa Pola**

VINO RECOMENDADO: **López de Haro tinto (D. O. Rioja)**

Bitacora Rueda 100% Verdejo