



# La Cazuelica y el Vino

del 6 al 9 de febrero TORREVIEJA



C/ Ramón Gallud, 145 Bajo  
Tfno: 96 570 42 81  
C. P. 03182 Torreveja  
correo@aehtc.net  
www.aehtc.net

## **Mesón Las Jarras**

Avd. Europeos 8, La Mata

**CAZUELICA Nº1:** Cazuelita de Patatas a lo Pobre con Huevo de Corral Trufado

**CAZUELICA Nº2:** Cazuelita de Ternera en Salsa con Arroz

**VINO RECOMENDADO:** Protocolo 2011, Tempranillo (D. O. Castilla – La Mancha)

## **Restaurante La Mata “Felisa”**

Avda. Suiza, 2, La Mata

**CAZUELICA Nº1:** Cazuelica de Rape y Gambas

**CAZUELICA Nº2:** Cazuelica de callos con garbanzos

**VINO RECOMENDADO:** Bodegas Soto de Torres “Ibericos”, Tempranillo, Crianza (D. O. Rioja)

## **Restaurante Barlovento**

Urb. Cabo Cervera, 8, La Mata - www.restaurantebarlovento.com

**CAZUELICA Nº1:** Caldereta de pescado con cangrejo

**CAZUELICA Nº2:** Caldero con pulpo

**CAZUELICA Nº3:** Sepia con caracoles

**CAZUELICA Nº4:** Guisao de albóndigas de bacalao

**CAZUELICA Nº5:** Estofado de ternera con pésoles y carlota

**CAZUELICA Nº6:** Codorniz estofada y judías

**CAZUELICA Nº7:** De la mancha gazpacho con perdiz y conejo

**CAZUELICA Nº8:** Crujiente de verduras con berberechos

**CAZUELICA Nº9:** Cazuela de alcachofa con piñones

**VINO RECOMENDADO:** Coto de Hayas tinto, roble 5-6 meses, Cabernet - Tempranillo (D. O. Campo de Borja)

## **La Bodeguilla de Mullins**

C/ Caballero de Rodas, 211

**CAZUELICA Nº1:** Albóndigas en salsa de Rioja

**CAZUELICA Nº2:** Rollitos de lomo con setas

**CAZUELICA Nº3:** Carrillera ibérica estofada al vino tinto

**CAZUELICA Nº4:** Merluza en salsa verde con gambas y almejas

**VINO RECOMENDADO:** Fruto noble roble ecológico, Monastrell y Syrah (D. O. Alicante)

## **Restaurante Los Tilos**

C/ Nuestra señora de Monserrate, 8 - www.restaurantelostilos.com

**CAZUELICA Nº1:** Callos “Los Tilos”

**CAZUELICA Nº2:** Gazpacho de pulpo

**CAZUELICA Nº3:** Bacalao ajoarriero con gambas

**CAZUELICA Nº4:** Huevos rotos con chistorra

**VINO RECOMENDADO:** Montelciego 2010, Crianza (D.O. Rioja)

## **El Asador de la Ermita**

C/ Ramón Gallud, 110

**CAZUELICA Nº1:** Caldereta de cordero

**CAZUELICA Nº2:** Pulpo con champiñón y patata de la vega

**CAZUELICA Nº3:** Carrillera con verduritas de la vega

**CAZUELICA Nº4:** Salteado de boletus, foie y jamón ibérico

**CAZUELICA Nº5:** Salteado de alcachofas, ajos tiernos y foie

**VINO RECOMENDADO:** Señorío de Baldíos Roble, Tinta del País (D.O. Ribera del Duero)

## **Marisquería Torreveja**

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

**CAZUELICA Nº1:** Guisao de pulpo Torrevejense

**CAZUELICA Nº2:** Bacalao al Pil-Pil

**VINO RECOMENDADO:** Zuazo Gastón 2010, Tempranillo, Crianza (D. O. Rioja)

## **El Mesón de la Costa**

C/ Ramón y Cajal, 37 - www.elmesondelacosta.com

**CAZUELICA Nº1:** Carrillada a nuestro estilo

**CAZUELICA Nº2:** Rajá al estilo marinero

**VINO RECOMENDADO:** Viña Cumbre, Tempranillo, Crianza (D. O. Rioja)



# La Cazuelica y el Vino

del 6 al 9 de febrero TORREVIEJA



C/ Ramón Gallud, 145 Bajo  
Tlfno: 96 570 42 81  
C. P. 03182 Torreveja  
correo@aehtc.net  
www.aehtc.net

## **Copas & Tapas**

C/ Ramón y Cajal, 5 – Esq. C/ Apolo  
**CAZUELICA Nº1:** Presa ibérica al Ribera del Duero  
**CAZUELICA Nº2:** Guiso de morcilla de Burgos  
**VINO RECOMENDADO:** Luis cañas 2009, Crianza (D. O. Rioja)



## **El Piscalabis**

C/ Ramón y Cajal, 1  
**CAZUELICA Nº1:** Callos  
**CAZUELICA Nº2:** Ternera en salsa  
**VINO RECOMENDADO:** Armegil, Joven (D. O. Rioja)

## **Tasca Bahía**

C/ Diego Hernández, 16  
**CAZUELICA Nº1:** Ternera en salsa con patata y huevo  
**CAZUELICA Nº2:** Guisao de pollo con peloticas  
**CAZUELICA Nº3:** Gazpacho de mero  
**CAZUELICA Nº4:** Guisao de rajá  
**CAZUELICA Nº5:** Lenteja pardina con chipirones  
**CAZUELICA Nº6:** Estofado de pulpo con almejicas  
**VINO RECOMENDADO:** Tarsus, Crianza (D. O. Ribera del Duero)

## **Tasca Nueva Bahía**

C/ Diego Hernández, 32 - [www.tascanuevabahiatorrevieja.com](http://www.tascanuevabahiatorrevieja.com)  
**CAZUELICA Nº1:** Zarzuela de Rape, bacalao y gambas  
**CAZUELICA Nº2:** Alcachofa con jamón ibérico y crema de foie  
**VINO RECOMENDADO:** Ramón Bilbao 2009, Tempranillo, Crianza, (D. O. Rioja)

## **Bar Restaurante Bahía**

Avda. de la libertad, 3 - [www.bahiarestaurantes.es](http://www.bahiarestaurantes.es)  
**CAZUELICA Nº1:** Gazpacho marinero  
**CAZUELICA Nº2:** Guisao de rajá  
**CAZUELICA Nº3:** Guisao de pollo con peloticas  
**CAZUELICA Nº4:** Ternera en salsa con patata y huevo  
**CAZUELICA Nº5:** Lenteja pardina con chipirones  
**CAZUELICA Nº6:** Estofado de pulpo con almejicas  
**VINO RECOMENDADO:** Tarsus, Crianza (D. O. Ribera del Duero)



## **Restaurante Rincón de Capis**

C/ San Gabriel, 5 - [www.restauranterincondecapis.com](http://www.restauranterincondecapis.com)  
**CAZUELICA Nº1:** Señor Pequero (Huevos rotos con bogavante)  
**CAZUELICA Nº2:** Alcachofas a la crema con foie y anchoas del cantábrico  
**CAZUELICA Nº3:** Suquet de Rape y gambas  
**CAZUELICA Nº4:** Habichuelas con manitas  
**CAZUELICA Nº5:** Guiso de pulpo y sepia  
**VINO RECOMENDADO:** Fruto noble roble, Monastrel y Syrah, (D. O. Alicante)

## **Restaurante Catalina II**

Plaza Castelar, 1  
**CAZUELICA Nº1:** Fabes con almejas de carril y mejillones  
**CAZUELICA Nº2:** Estofado de ternera  
**VINO RECOMENDADO:** Protos Roble, Tempranillo (D. O. Ribera del Duero)



## **Lizarran Torreveja**

C/ Pedro Lorca, 11  
**CAZUELICA Nº1:** Solomillo a la Antigua  
**CAZUELICA Nº2:** Gazpacho Manchego  
**VINO RECOMENDADO:** Lopez de Haro, Garnacha Tinta y Graciano, Tempranillo, Crianza (D.O.Rioja)

## **El Rincón de las Jarras**

C/ María Parodi, 3  
**CAZUELICA Nº1:** Guiso de bacalao con albóndigas  
**CAZUELICA Nº2:** Callos de sepia con garbanzos  
**VINO RECOMENDADO:** Viña Eguía, Tempranillo, Joven (D. O. Rioja)



# La Cazuelica y el Vino

del 6 al 9 de febrero TORREVIEJA



C/ Ramón Gallud, 145 Bajo  
Tfno: 96 570 42 81  
C. P. 03182 Torreveja  
correo@aehtc.net  
www.aehtc.net

## **Cocedero Marisquería Aguamarina**

C/ María Parodi, 48 - [www.aguamarinamarisqueria.com](http://www.aguamarinamarisqueria.com)

**CAZUELICA Nº1:** Cazuelita de la Tía María

**CAZUELICA Nº2:** Cazuelita de Gazpacho Marinero

**VINO RECOMENDADO:** Blanco Ruchel, Godello (D. O. Valdeorras)

## **Restaurante El Puerto**

Pso. Vistalegre S/N - [www.restaurante-elpuerto.com](http://www.restaurante-elpuerto.com)

**CAZUELICA Nº1:** Callos Marineros de bacalao

**CAZUELICA Nº2:** Guiso de sepia y setas

**CAZUELICA Nº3:** Alubias con chirlas

**CAZUELICA Nº4:** Mejillones a la cazuelita

**VINO RECOMENDADO:** Coto de Hayas tinto, roble 5-6 meses, Cabernet - Tempranillo (D. O. Campo de Borja)

## **Mesón la Huertica**

C/ Patricio Pérez, 45

**CAZUELICA Nº1:** Cocido de pato completo con la pelota XL

**CAZUELICA Nº2:** Huevos de corral a la cazuela, rotos con patatas y jamón ibérico

**CAZUELICA Nº3:** Migas caseras con tropezones

**CAZUELICA Nº4:** Habitas baby con jamón ibérico

**CAZUELICA Nº5:** Bacalao a la marinera

**CAZUELICA Nº6:** Cazuela de rulo de cabra con tomate confitado

**CAZUELICA Nº7:** Dorada y salmón al cava

**CAZUELICA Nº8:** 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 Nº1:** Callos de ternera caseros con garbanzo

**CAZUELICA Nº2:** Chanquetes con setas

**VINO RECOMENDADO:** Conde de Iznar, Tinto Joven (D. O. Ribera del Duero)

## **Restaurante Los Zamoranos**

c/ Bilbao, 19

**CAZUELICA Nº1:** Estofado de buey al oporto

**CAZUELICA Nº2:** Guiso de pulpo con almejas y alcachofas

**VINO RECOMENDADO:** El Coto, Crianza (D. O. Rioja)

## **Restaurante El Novillo**

C/ San Pascual, 2

**CAZUELICA Nº1:** Ragú de ternera

**CAZUELICA Nº2:** Guisao de albóndigas con sepia

**VINO RECOMENDADO:** Finca de Besaya 2010, Crianza (D. O. Rioja)

## **Restaurante Asador As' Brasas**

C/ Bigastro, 14

**CAZUELICA Nº1:** Pulpo con gambas

**CAZUELICA Nº2:** Jabalí estofado con pan de castaña

**VINO RECOMENDADO:** Dominio de Tares "Baltos", Joven, Mencía, (D. O. Bierzo)

## **Restaurante Nautilus**

C/ Acantilado, 1, Urb. Rocío del Mar - [www.restaurantenautilus.es](http://www.restaurantenautilus.es)

**CAZUELICA Nº1:** Cazuelita Mar y Tierra "Habitas baby, gulas y gambas"

**CAZUELICA Nº2:** Cazuelita de Moros y Cristianos "Alubias negras y arroz"

**CAZUELICA Nº3:** Cazuelita Madrileña "Callos con garbanzos"

**CAZUELICA Nº4:** Cazuelita de albóndigas de bacalao.

**CAZUELICA Nº5:** Chorizo al infierno

**VINO RECOMENDADO:** Bodegas Dunviro, Lozaniel Tinto, (D. O. Rioja)