- **Presentación**
  6 de noviembre. 12:00h
  Ermita de la Concepción

- **Presentación Panettone Raúl Asencio edición limitada 2026**
  10 de noviembre. 20:00h
  Teatro Wagner

- **Visita Teatralizada al Museo Histórico de Aspe**
  "Un crimen imperfecto en el museo"
  12 de noviembre. 19:30h
  Inscripciones: museo@aspe.es

- **Cata de vinos**
  18 de noviembre. 20:00h
  Ermita de la Concepción
  Inscripciones: dolo.valdes@aspe.es

- **Homenaje a Raúl Asencio**
  19 de noviembre. 20:30h
  Teatro Arniches (Entrada con invitación)

- **Clausura**
  20 de noviembre.
  18:00h Proyección de cortos
  19:00h Showcooking Raúl Asencio
  20:00h Clausura

MUSEO HISTÓRICO DE ASPE

VIII Muestra de la Gastronomía de aspe

2026

DEL 6 AL 22 NOVIEMBRE

ASPE turismo

AYUNTAMIENTO DE ASPE

vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

L'EXQUISIT mediterrani

VIERNES 20 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Nuestra ensaladilla de gamba blanca
- Láminas de torrezno con brava de sobrasada y miel
- Berenjena asada con dúo de salsas mediterráneas
- Pulpo frito con picada de frutos secos, pimentón y patata asada

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Solomillo, torreznos y huevos fritos sobre arroz campero
- Gazpacho aspense con conejo y caracoles

POSTRE

- Copa de helado de turrón con chocolate caliente y barquillo

BEBIDAS: Vinos D.O. Alicante, cervezas, refrescos y agua mineral

42.50€

RESERVAS: 672063616

12,14 y 15 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Ensalada de tomates en textura, burrata y pesto de albahaca
- Calamar a la andaluza con salsa tártara
- Brioche de costilla coreana con coleslaw

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Arroz meloso del Senyoret
- Costillar a baja temperatura con salsa de mostaza
- Bacalao al Ajoarriero

POSTRE

- Torrija de lotus con helado de caramelo salado

BEBIDAS: No incluida

35€

RESERVAS: 627078063

SÁBADO 14 SÁBADO 21 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Embutidos de Aspe con crujiente pan de cristal
- Biquini de Carrillera a baja temperatura y yema de huevo encurtida
- Pulpo gratinado con suave ajo sobre puré trufado
- Flor de Alcachofa con jamón ibérico y escalopa de foie

PLATO PRINCIPAL

- Arroz del "Senyoret"
- Pelotas con caldo y patatitas con garbanzos
- Gazpacho manchego con caracoles

POSTRE

- Huevos montados de Aspe
- Café o infusiones

BEBIDAS: Minerales, Refrescos, Cerveza, Vinos tinto y blanco (D.O. Alicante)

36.90€

RESERVAS: 615 49 09 22

SÁBADO 14 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Carpaccio de calabacín con emulsión de gamba al ajillo
- Boniato Bravo
- Croquetas caseras de bacon y cebolla caramelizada
- Papas panaderas con mouse de pato y huevo
- Tomate trinchado con capellán, encurtidos y mollitas de coca

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Gazpacho de mero
- Carrillera estofada al vino tinto sobre puré trufado
- Bacalao gratinado con suave mouselina de ajo y ñora

POSTRE

- Tarta de queso con coulis de frutos rojos

BEBIDAS: 1 Bebida y café

30€

RESERVAS: 865 52 52 14

DOMINGO 8 DOMINGO 15 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Croqueta de jamón
- Queso frito con mermelada de tomate
- Ensalada templada con queso de cabra
- Bravas La Posada

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Carne a la piedra

BEBIDAS: Refrescos, agua, copa de vino o caña

24.90€

RESERVAS: 694421114

JUEVES 12 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Aperitivo de bienvenida
- Embutido seco y sobrasada "La Pascualica"
- Pan casero de Amelia
- Marisco hervido
- Zepelines de Aspe
- Sepia a la plancha
- Tomate Raff con capellán

PLATO PRINCIPAL

- Degustación de gazpacho marinero y arroz Senyoret

POSTRE

- Postre variado al centro
- Uvas de Jopami
- Café

BEBIDAS: Vino blanco y tinto Bilaire de Bodegas Alejandro

40€

RESERVAS: 670343410

LUNES 9 DE NOVIEMBRE

ENTRANTES

- Ensaladilla con crema de pericana
- Peloticas fritas de Aspe
- Coca de brandada de bacalao con pimiento del piquillo
- Ensalada de escarola con perdiz escabechada y granada

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Arroz con conejo y caracoles al sarmiento
- Gazpachos aspenses al sarmiento

POSTRE

- Torrija con helado de galleta lotus

BEBIDAS: Agua mineral, refrescos, cerveza y vino

40€

RESERVAS: 606981399

MENÚS DISPONIBLES ÚNICAMENTE EN HORARIO DE COMIDA

MENÚS DISPONIBLES ÚNICAMENTE EN HORARIO DE COMIDA