

I Jornadas gastronómicas de Biar

Del 22 de junio al 10 de julio de 2018

- Menús en restaurantes
- Ruta de tapas
- Visitas guiadas de productores locales

(visitas previa reserva en el teléfono 965 811 177)



Visita guiada de productores locales

Visita guiada Ca Turrano & minut@s de cocina

Paseo por Biar hasta la huerta, conocer nuestra huerta familiar y degustación de productos.

Duración: 1,30 horas

Grupos: mínimo 12 personas. Máximo 15 personas

5 € por persona (Degustación de productos locales)

Salida desde instalaciones Ca Turrano, calle San Cristóbal, 10

Visita guiada Heretat de Soler

elaboración de Turrón o toña de patata

Sábado 23, 30 de junio, y 7 de julio

18:00 h

5 € por persona (Obsequio)

Dirección: Instalaciones Heretat de Soler, calle San Fernando

Grupos: 15 personas

- Contemplar in situ la elaboración artesanal del turrón de Heretat de Soler o de una toña de patata.

Visita guiada Cerámica Maestre

elaboración artesanal de la cerámica

26, 27, 29 de junio y 3, 4 y 6 de julio

11:00 h

18:00 h

5 € por persona (Obsequio imán)

Dirección: Instalaciones Cerámica Maestre, camino de la Virgen, 28

Grupos: máximo 25 personas

- Contemplar in situ la fabricación piezas de cerámica y su posterior pintado por artesanos locales y visitar la exposición de cerámica.

Información y reservas en oficina de turismo de Biar 965 811 177

Colabora:

Ca Turrano & minut@s de cocina

Cerámica Maestre

Heretat de Soler

Almazara-cooperativa Valenciana de Labradores y ganaderos

Carnicería Paco y Ana

Supermercado San Cristobal

Ruta de tapas

Ca Turrano & minut@s de cocina

Tapa Degustación "La Reganyà del Vinalopó"
Calle San Cristóbal, 10 y en Fira d'Estiu Biar
(29-30 de junio y 1 de julio, paseo Plátano).

Cafetería Pub Marchi

Tapa Rollito sorpresa Marchi 2 €
Calle San Cristóbal, 13

Tapería el Carajo

Tapa Solomillo de cerdo al turrón 3€
Calle Mayor, 78

Cafetería Heretat de Soler

Tapa Mousse de turrón marcona 1,50€
Plaza del Convento, 2

Cafetería Heladería L'Arc

Tapa Gilda de papas con boquerones y olivas 3,70€
Calle Pasos, 3

Tapería el Raval

Tapa Albóndigas 3,50€
Paza de España, 1

Cervecería Barrera

Tapa Caracoles 2,80€
Calle de la Barrera, 68

Restaurante la Serreta

Tapa Escalibada con anchoa 1.50€
Avenida de Alicante, 23

Carpanta Burger

Tapa Zíngaro especial 1,80€
Calle San Pedro, 5

Restaurante la Facana

Tapa Figatel 2,90€
Plaza de la Constitución, 2

Restaurante el Solet

Menú degustación

- Bonito en semisalazón con ajo blanco de chufa y arnadí de calabaza asada
- Foie de turrón con confituras vegetales ecológicas y gel de aromáticas de nuestro monte
- Borreta de bacalao confitado
- Lomo de conejo de campo con cremoso de gazpacho y crujiente de caracoles
- Torrija de horchata con crema de turrón caramelizada

35 € Por persona y mesa completa

Reservas en el teléfono 615 496 730 ó 965 810 022

Calle Maisonave, 8





Restaurante les Fanecaes

Entrantes para compartir

- Pan de pueblo con tomate y ali oli
- Surtido de ibéricos de bellota con queso manchego reserva
- Pimientos asados y braseados en casa con ventresca de bonito
- Huevo estrellado con pisto sobre lecho de patata panadera

Segundo plato a elegir: arroces, carnes o pescado

Tipos de arroz:

- Pollo con verduras
- Senyoret
- Negro con sepionet y ajos tiernos
- Meloso con pulpo

Opciones carnes y pescado:

- Chuletón a la brasa (la especialidad)
- Solomillo de vaca a la brasa
- Merluza a la plancha
- Pollo a la brasa

(*) Los arroces y el chuletón mínimo dos personas.

Postre típico Les Fanecaes

- Charlota (flan de queso Philadelphia y nata, con galleta y caramelo) o macedonia de frutas

Incluye: refresco, agua o cerveza

Precio 29€ persona

Reservas en el teléfono 965 810 612 ó 603 127 801

Ctra de Banyeres S/N - Desvío a Camp de Mirra

Restaurante la Façana

Menú degustación La Façana

- Foie con dulce de tomate
- Pastel de puerros y manzana
- Revuelto de gulas y salmón
- Volcán de verduras "salsa de queso, verduras, sobrasada y huevo"
- Secreto con patatas y padrón

Postre

- Tartas variadas

Bebida

- Vino tinto, blanco o rosado
- Cerveza y refrescos
- Café

24€ Por persona

Reservas en el teléfono 965 810 373

Plaza de la Constitución, 2



Restaurante la Serreta

- Ensalada Serreta con aromas de tomillo
- Revuelto de puerros y embutidos de Biar

Primeros a elegir:

- Crep de setas y gambas
- Salmorejo con jamón y yucas
- Timbal de ahumados con guacamole

Segundos a elegir entre:

- Cordero al horno
- Codillo al romero y miel
- Bacalao a la llauna
- Cazuela de merluza gratinada

Postre:

- Coulant de chocolate con helado de turrón
- Café

Vinos:

- Coto de hayas roble ó Rosado
- Juan Gil etiqueta amarilla
- Camina verdejo Rueda
- Cervezas, refrescos y sangría

25€ Por persona y mesa completa

Incluye todas las bebidas de la comida

Reservas en el teléfono 659 180 905 ó 965 810 240

Avenida de Alicante, 23

Restaurante Vizconde de Valdesoto

Hotel Villa de Biar

Entrantes

- Pulpo Confitado con patata y jamón
- Huevos a 65° con parmentier de patata, setas y trigueros
- Terrina de foie

Plato Principal a Elegir:

- Corvina con humus de guisantes y jugo de cebolla asada o presa con pesto de pistachos y encebollado de setas

Postre

Tarta de limón o tarta de queso

Bodega

- Vino tinto y blanco de Alicante
- Cervezas, refrescos, agua
- Café

25 € Por persona

Reservas en el 965 812 021

reservas@biar.daniyahotels.es

Calle San José, 2

#SaboreaBiar

www.biar.es / www.turismobiar.com/ [f](#) Biarbellezainterior/ [@](#)@Biarsensacion/ [t](#) Biarsensacion

