



1. HERETAT DE GESILIA
2. LA VILLA
3. JUAN Y TERE
4. LA CANDELETA
5. PALACIOS
6. EL PLÁ-CASA COGA
7. NOU GUGUCH



Organitza i patrocina:



Ajuntament de Novelda
Regidoria de Turisme

www.Novelda.es



Col·laboren:



AGUADO Impresores, S. L. - Almoina, - Tel./Fax: 96 560 21 81 - NOVELDA - aguadoimpresores@telefonica.net



Els sabors tradicionals que ens identifiquen

**Del dilluns 8
al diumenge 14
març 2010**



Lunes 8

HERETAT DE GESILIA

PARAJE ALCAYDIAS, 4
T. 96 560 37 63
33 euros (IVA INCLUIDO)

CENTRO DE MESA

Lacón al corte y preparado.
Cecina de León con aceite de oliva Casa Sicilia.
Salteado de mollejas de cordero con boletus confitados y ajetes.

INDIVIDUAL

Ensalada de ventresca de bonito y anchoas.

PLATO PRINCIPAL

Degustación de migas de pastor con cebolla caramelizada y queso.
Presa ibérica estilo Alcaydías.

POSTRE

Capuchina con helado de leche y salsa de vino tinto.

BODEGA

Blanco azal 2008.
Cesilia rosado 2008.
Tinto Lizana 2005.

Miércoles 10

JUAN Y TERE

AVDA. CONSTITUCIÓN, 47
T. 96 560 53 12
33 euros (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Embutido de Novelda.
Ensalada de calamar.

PRIMER PLATO

(degustación)
Arros caldós.
Alubias con chorizo.
Lentejas viudas.
Potaje de garbanzos.

SEGUNDOS PLATOS

Rape con azafrán.
Solomillo ibérico a la pimienta.

POSTRE

Coulant de chocolate.

BODEGA

Vino blanco "Badajo" de Rueda.
Vino tinto "Casa de la Ermita" de Jumilla.

Viernes 12

PALACIOS

C/. POETA GARCÍA LORCA, 8
T. 96 560 55 07
33 euros (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Tosta de pan de maíz con pericana.
Ensalada templada de pasta y champiñones con gambitas al ajillo.
Plato de fritos: Crujiente de queso y dulce de frutos secos, buñuelos de manzana al curry, buñuelos de bacalao y patata.
Flan de foie con guarnición de frutas.
Chanchullo caliente estilo Palacios.

PRIMER PLATO

Gazpacho de mero.

Sorbete de uva de Novelda.

SEGUNDO PLATO

Caramelo de ternera a baja temperatura con reducción de PX.

POSTRE

Leche frita al azafrán con helado.

BODEGA

Vinos de la bodega Francisco Gómez.

Martes 9

LA VILLA

PASEO DE LOS MOLINOS, 125
T. 96 560 36 06
33 euros (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Embutido seco de la tierra.
Pisto con capellanes y tostas.
Crujiente de merluza con salsa de pimientos del piquillo.
Setas con atún de ijada y salsa verde.
Almejas a la marinera.

PLATO PRINCIPAL

Forment picat.

POSTRE

Arroz con leche.
Torrijas caseras y mistela.

BODEGA

Vino tinto Marqués de Arienza. D.O. La Rioja.
Vino rosado Palacio de la Vega. D.O. La Rioja.
Vino blanco Colodio. D.O. La Rioja.
Degustación de orujos y whiskies.

Jueves 11

LA CANDELETA

CTRA. NOVELDA-MONÓVAR, KM. 2
(POLIDEPORTIVO CUCUCH)
T. 96 560 82 86
33 euros (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Jamón ibérico.
Queso frito con dulce de tomate.
Láminas de Foie con tostas.
Pulpo a la gallega con patatas.

PRIMER PLATO

Arroz con conejo y caracoles
o
Gazpachos.

POSTRE

Repostería de la casa.

BODEGA

Crianza Casa Jiménez 2006 D.O. Alicante.
Torreviñas Lágrima Rosado 2009 D.O. Alicante.
Torreviñas Blanco 2009 D.O. Alicante.
Degustación de Fondonet Monastrell Dulce.

Sábado 13

EL PLA-GASA COGA

CTRA. AGOST, KM. 4
T. 96 560 09 04
33 euros (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Moje con bacalao.
Zepelines.
Solomillo al PX.
Pimientos del padrón con jamón ibérico.
Sepia a la andaluza
Tomate, capellán y mojama.

PRIMER PLATO

Facegures (cocido con pelotas).

POSTRE

Pan de calatrava casero.

BODEGA

Tinto La Dama Crianza.
Tinto Salvador Poveda
Toscar Crianza.
Rosado L'Albà.

Domingo 14

NOU GUGUGH

PASAJE ISIDRO SELLER, 8
T. 96 560 30 34
33 euros (IVA INCLUIDO)

ENTRANTES

Pimiento del piquillo con ventresca y anchoa.
Chupito tres sabores.

APERITIVOS

Salteado de sepia con crudité de verduras.
Lomitos de conejo con espuma de azafrán.
Puding de merluza con crema gorgonzola.
Callos con chorizo sobre lecho de fina tortilla de patatas.

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de musola.

POSTRE

Leche frita con helado de turrón.
Rollitos noveldenses y mistela.

BODEGA

Vino tinto Valduero Joven Ribera de Duero.
Vino blanco Marina Alta.

Próximas actuaciones gastronómicas llevadas a cabo por la Concejalía de Turismo para este año:

25 de abril
FESTA DEL XANXULLO
6 de mayo al 4 de julio
RUTA DE TAPES
18 de octubre
TROFEO DE COCINA CON AZAFRÁN
21 de octubre al 21 de noviembre
EL MES DOLÇ
19 de diciembre
FIRA DEL RAÏM

Para más información:



TOURIST INFO

C/. Mayor, 6
03660 NOVELDA (Alicante)
Tel. 96 560 92 28
www.novelda.es
novelda@touristinfo.es