



AGENDA #COSTABLANCAENFITUR SHOWCOOKINGS Y DEMOSTRACIONES GASTRÓNICAS

MIÉRCOLES, 23:

- 10:30 EL TURRÓN Y LA COCINA MODERNA. FUSIÓN PERFECTA**
Rte. L'Entrepa y cervecería Doble L. Xixona
- 12:00 GASPACHOS DE CASTALLA**
Restaurante El Trinquet. Castalla
- 12:30 GASTRONOMÍA TÍPICA DE COCENTAINA**
Restaurante Nou Raspa. Cocentaina
- 13:00 ARROCES DE ALICANTE**
APHEA
- 14:00 ENSALADA CON CAPELLANS. ALCOI**
Rte Hostal Savoy y Asoc. Turismo Interior
- 14:30 ALCACHOFAS DE LA VEGA BAJA**
Asoc. Alcachofas de la Vega Baja
- 16:30 ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS Y TORTILLA DE ALCACHOFA**
Restaurante La Posadal. Los Montesinos
- 17:00 HELADOS ARTESANOS DE CASTALLA**
Palacios Helado Gourmet

JUEVES, 24:

- 13:00 DEGUSTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA ORIOLANA**
Restaurante Pipi's. Orihuela
- 13:30 TORREVIEJA**
Torrevieja

- 14:30 DOLIA**
Auditori Teulada Moraira
- 15:00 UN PILAR DE SABORES**
Asoc. Hostelería Pilar de la Horadada
- 15:30 ALICANTE**
APHEA

VIERNES, 25:

- 11:00 SALAZONES DE TORREVIEJA**
Torrevieja
- 12:30 VINAGRETA DE GRANADA**
D.O. Granada Mollar de Elche
- 13:00 SAQUITO DE COCIDO DE PULPO ACOMPAÑADO POR CERVEZA ARTESANA L'ANDRAGÓ**
Restaurante Giró. Benissa.
- 14:00 ARROZ CON BACALAO Y COLIFLOR**
Restaurante Bon Vent. CN de Altea
- 14:30 LA ÑORA Y EL LANGOSTINO DE GUARDAMAR**
El Bocaïto Playa. Guardamar del Segura
- 15:00 PESCA TURISMO**
Torrevieja
- 15:30 ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES Y DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS**
Pinoso
- 16:30 ARROZ CON ALCACHOFAS, SEPIA Y HABAS**
El Hogar del Pescador. Altea