

# \* PARTICIPA EN EL SORTEO DE UN FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO-CULTURAL EN TEULADA-MORAIRA

**TAKE PART IN THE DRAW OF A WEEKEND OF  
CULTURE AND GASTRONOMY IN TEULADA MORAIRA.**

**INCLUYE: estancia de dos noches de hotel para dos personas con desayuno en Hotel La Sort, una cena, dos entradas para la ópera Carmen de Bizet, que se representará los días 20 y 21 de octubre en el Auditorio de Teulada-Moraira y dos polos conmemorativos del evento.**

**This includes two nights in a Hotel for two people with breakfast in Hotel La Sort. It also includes dinner and entrance tickets for the Opera Carmen by Bizet in the Teulada Moraira Auditorium and two t-shirts in comemoration of the event.**

\* Los interesados deberán aportar este folleto con el sello de su asistencia a tres de los restaurantes participantes como mínimo y depositarlo en la TOURIST INFO Teulada-Moraira, hasta el día 14 de octubre inclusive

\* Those who are interested must hand in the leaflet but it must be stamped by three of the restaurants who are participating in this event and which they have visited. This must be handed in to the Teulada Moraira Tourist office by the 14th October inclusive.

Nombre / Name .....

Dirección / Adress .....

Teléfono / Telephone .....

e-mail .....

cuños / Stamps

**LaSort**  
RESTAURANTE

Avda. de Madrid, 1  
03724 Moraira  
T. 96 649 11 61  
restaurant@lasort.com

Aperitivo  
Appetizer

Fresco de cigalas de la bahia marinadas al aceite de oliva virgen y cebollino  
Marinated langoustines carpaccio with olive oil fresh chive and poppy seeds

Crema de langosta de Moraira y su ceviche de gambita  
Lobster cream soup from Moraira & prawns ceviche

Foie gras mi cuit sobre bizcochito de higos y gelé de Moscatel de Teulada  
Foie gras mi cuit on figs cake and Teulada gelé Muscat

Crujiente de Lubina salvaje sobre puré mediterráneo y salsa de azafrán  
Crispy wild sea bass fillet on puré Mediterranean & saffron sauce

Cochinillo crujiente, confitura de pétalos de rosa, pure de calabaza.  
Roast Suckling pig, rose petal jam, pumpkin puree

San Marco con helado  
San Marco with ice cream

49€p.p

**BELA DAMA**  
RESTAURANTE MEDITERRANEO

Pto. náutico, s/n  
03724 Moraira  
T. 965 744 329

Aperitivo:

Piruleta de Jamón ibérico de bellota con miel de Romero.  
"Jamón Ibérico de Bellota" Lollipop with Rosemary Honey

Entrada:

Tartar de Atún rojo con cítricos.  
Red Tuna Tartar with Citric Fruits

Pescado:

Lomo de merluza en costra con salsa de almejas y mousolina de guisantes.  
Hake Steak encrusted with Clams Sauce and Peas Mousolina

Sorbete:

Sorbete de manzana verde.  
Green Apple Sorbet

Carne:

Carrilleras de Buey, brick de crema de patata y jugo sutilmente trufado.  
Braised Ox Cheeks, Brick of Potato Cream, Truffle Juice

Postre:

Mousse de arroz con leche con toque de canela y ragú de frutos rojos.  
Spanish Rice "Mousse", Cinnamon, Red Fruits "Ragout"

Y tiene una opcion de maridaje de vinos (cava, blanco, tinto y dulce) a 15€p.p

35€ p.p

**VeSPA**  
Restaurante Italiano

Paseo de la Paz, 22  
03724 Moraira  
T. 965 74 32 56  
www.restaurantevespa.com

Cocktail Italiano con Focaccia  
Italian Cocktail with Focaccia

Trio de Tapas Italianas  
Mini Burrata con anchoa del Cantábrico  
Vitello Tonnato con Mousse de Atún  
Sopita Fria de Tomate Italiano y Parma  
Italian Trio of Tapas

Mini Burrata with Galician anchovies  
Vitello Tonato with Tuna mousse  
Cold Italian Tomatoes Soup with Parma Ham

Risotto del Mar con un crujiente de Salmonete y espuma de Hoja de Lima  
ó

Sea Risotto with Crisp Red Mullet and a lime Foam  
or

Solomillo "Rossini" con Crema de Almendras  
Filet of Beef "Rossini" with an almonds Cream

Zabaglione Glacé con Frutas del Bosque y Grappa Nonino  
Chilled Zabaglione with Forest Fruit and Grappa Nonino

42€p.p



RESTAURANTE PISCIS

Calle Marjaleta, 10  
03724 Moraira  
T. 966 490 616

Tartar de Salmón  
Tartar of Salmon

Ensalada tibia de calamar y vieira  
Warm salad with Squid  
and Scallops

Bisqué de bogavante  
Lobster Bisqué

Timbala de pescados  
Mix grilled Fish

Crêpe flambeado con uvas de moscatel  
Crêpe flambé with moscatel grapes

45€p.p

**ELEVEN**  
EE

Calle Castillo, 26  
03724 Moraira  
T. 96 649 00 60  
www.eleven.nu

Bisqué de crustáceos servido con vieira a la plancha y mousse de emperador de la Bahía.  
Bisqué Moraira

Bisqué of shellfish served with crispy fried scallop and a swordfish mousse.

Vetello Tonnato Japonesa

Combinación de solomillo de ternera al grill y sashimi de atún marinado con soja acompañado de salsa holandesa con wasabi servido con guisantes dulces en aceite de sésamo.

Japanese Vetello Tonnato  
a combination of Grilled veal tenderloin and sashimi tuna marinated with soya served with a wasabi hollandaise sauce accompanied by sugar snap peas in sesame oil

Gateau chaud au chocolat

Pastel de chocolate caliente con helado casero de "Toblerone", servido con sirope de Pedro Ximénez.

Gateau chaud au chocolat  
Warm chocolate tart served with homemade vanilla ice-cream and a Pedro Ximénez syrup.

24,75€p.p



C/ Ctra Moraira a Calpe nº 64  
03724 Moraira  
T. 965 744 255  
www.zensatez.com

Tartar de pescados de la lonja con cebolla tierna, jengibre y vinagreta de yema  
Fish tartar with spring onion, ginger and egg yolk vinagrette

Brocheta de langostino crujiente con cacahuete, coco y curry  
Crispy fried langoustine with peanut, coconut and curry

Hueva de sepia con salsa verde de lima verde  
Special Cuttlefish with parsley and lime sauce

Huevo cocido a baja temperatura con sopa de cebolla y bacon salteado  
Soft boiled egg with onion soup and bacon fried

Pescado de la lonja con crema fina de patata y verduras  
Fresh fish from Moraira with potato cream with vegetables

Chocolate al 70%, cereales y crema de leche  
Chocolate 70%, cereals and milk foam

22€ p.p

FROM 8TH TO 14TH OCTOBER  
GASTRONOMIC WEEK  
DEL 8 AL 14 DE OCTUBRE  
SEMANA GASTRONÓMICA \*



**Le Dauphin Restaurant**  
Puerto Lapice, 18 Local 38-B  
Playa del Portet 03724 Moraira  
T. 96 649 04 32  
www.ledauphin.com

Cocktail Le Dauphin  
Cocktail Le Dauphin

Oda al Salmonete  
Marinado de Salmonete con Jengibre, Jalea de Soja y Wasabi  
The Red Mullet  
Marinated Red Mullet with Ginger, Jelly of Soya and Wasabi

Bouillabaise de Salmonete y crujiente de Pan de Cristal con Crema de Ajo  
Bouillabaise of Red Mullet with Crisp Crystal Bread and young Garlic Cream

Crujiente de Salmonete en Papel de Arroz sobre una Cremita de Tomate y Aceitunas  
Crisp Fried Red Mullet with a Soft Cream of Italian Tomatoes and Olives

Filete de Salmonete al Horno sobre una crema de Almendras y Ajos tiernos  
In the oven baked Red Mullet with his pop corn skin, Almonds and Fried leek  
or  
Solomillo de Buey con Crema de Trufa Melanosporum y Verduritas Otoñales  
Filet of beef on a Truffle Melanosporum and Cream and Autumn Vegetables

Cremoso de Mascarpone "Piña Colada"  
Foamy Mascarpone "Piña colada"

**68€ p.p**

**D'Gust RESTAURANTE**  
Plaza Sort, 4  
03724 Moraira  
T. 96 649 08 08  
www.restaurantdgust.com

Crujiente de morcilla y flamenquín de marisco  
Black pudding crunchy and seafood flamenquín

Carpaccio de gamba roja al aroma de naranja  
Red Prawn Carpaccio with orange aroma

Suprema de galera de la lonja de Moraira  
Galley Supreme from the Moraira Fish Market

Lomo de dorada con salsa de erizos y viera crujiente  
Gilthead fillet with sea urchin sauce and crispy scallop

Sorbete de albahaca con pimienta rosa  
Basil sorbet with pink pepper

Saquito relleno de rabo de buey y frutas del bosque  
Filled Oxtail sack with berries

Espuma de turrón gelee de mistela de Teulada y eulis de coco  
Nougat foam, Teulada mistela gelee and coco eulis

**50€ p.p**

**GOURMET RACE cocinar navegando...**  
Se trata de un evento lúdico-deportivo en el que los regatistas, además de participar en la regata también deberán cocinar, en el propio barco, un plato cuyo ingrediente principal será el pescado y que formará parte de un concurso con un jurado de prestigio.

**GOURMET RACE cooking while sailing ...**  
This is a recreational-sports event in which the sailors, besides participating in the race, will also cook on the boat itself a dish whose main ingredient has to be fish and that will be part of a competition with a prestigious jury.

\*Inscripciones | Registration :  
Oficina Club Náutico de Moraira  
Fecha límite de inscripción | Application Deadline:  
5 de octubre 2012 5th October

**\* GRAN OFERTA GASTRONÓMICA SEMANA DEL 8 AL 14 DE OCTUBRE**  
**GREAT GASTRONOMIC OFFER FROM 8TH TO 14TH OCTOBER 2012**

**EL CHAMIZO**  
Carretera de Moraira a Calpe, 91  
03724 Moraira  
T. 965 74 30 90  
www.elchamizomoraira.com

Roulade de salmón con langostinos y aguacate con salsa de hierbas frescas  
Smoked salmon roulade with langostines and avocado served with a fresh herb sauce  
or  
Grilled goats cheese salad with bacon, pinenuts and raisins served with a honey vinaigrette

Sorbete de limón con cava y menta fresca  
Lemon sorbet with cava and fresh mint

Filete de merluza con mejillones, gambas y salsa de champagne  
Filet of hake with mussels, prawns and champagne sauce  
or  
Seared duck breast served with cream potatoes, caramelised apple and a red wine sauce

Selección de fruta de la temporada  
Tabla de quesos y membrillo  
A selection of fruit of the season  
or  
Mixed cheese platter and quince

Café Coffee  
Vino - Selección de Murviedro Wine - Murviedro selection

**30€ p.p**

**Ubicación Restaurantes**

- 1 Le Dauphin
- 2 La Sort
- 3 Vespa's
- 4 Eleven
- 5 El Chamizo
- 6 Bela Dama
- 7 Piscis
- 8 Zensatez
- 9 D'Gust
- 10 Barcos y Cosas

**Proveedor oficial de ropa**

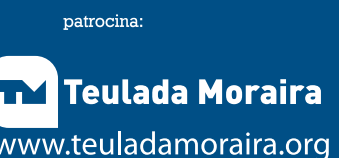
- 10 Barcos y Cosas

**\* MORAIRA**

En octubre de 2012, tendrá lugar una gran fiesta gastronómica en la que los asistentes a la regata y visitantes podrán disfrutar de los productos del mar a través de una atractiva oferta por parte de los restaurantes. Diversos restauradores del municipio ofrecerán a todos los que se acerquen al Gourmet Race la posibilidad de saborear las artes culinarias de nuestra población, a precios razonables. Restaurantes de alta cocina, y cocina tradicional-autóctona... Restauradores de siempre, jóvenes, innovadores... **Todo un abanico de opciones que te harán venir y volver para conocer uno de los placeres más universales.**

In october 2012, a great gastronomic party will take place in which the race participants and visitors will be able to enjoy the seafood through an attractive offer from participating restaurants. Various restaurateurs of the Municipality will offer to all the possibility of tasting our culinary arts, at the reasonable prices. Top level restaurants, restaurateurs with many years experience, young and also innovators. **A wide range of options which will encourage you to come along and get to know and enjoy one of the most universal pleasures.**

+ info en:  
[www.gourmetrace.com](http://www.gourmetrace.com)



proveedor oficial de ropa:

