

Lunes 7

Día de las Estrellas Michelin. 130€
Contaremos con 7 Chefs con Estrella Michelin.

Horario de la Jornada:

- > 14:00h.: Apertura la Zona de Degustación.
- > 15:00h.: Inicio del Menú Degustación.

Zona degustación de Lujo:

- > Bocchoris Cava. Brut Nature y Rosé.
- > Cortador de Jamón 100%Bellota. Agroibérica de Pozoblanco.
- > Selección de quesos del mundo. Doctor Queso.
- > Kremas y kzallas. Kstña.
- > La Fava.
- > Degustación de Ostras por Luga Sabores.
- > Vermut Artesano. Puig Campana.
- > Cócteles con Pipo's Gin. Schweppes.
- > Pachangas de escalivada y sardina ahumada, ensaladilla de mejillones en escabeche. Vinomio On Events.
- > Ensaladilla de sepia y salazones caseros. El Barba.



Menú Maridaje:

> **EL XATO.** Chefs Cristina Figueira & Esperança Cano

Bocaditos de un día de San Vicent Ferrer.
Maridado con Cava La Pasión del Xato. Bodega Sierra Norte.

> **MAGOGA.** Chef María Gómez

Ventresca de atún rojo con escabeche de tomates y fresas.
Maridado con Peña el Castellet Rosado. Bodega Mas de Masos.

> **LIENZO.** Chef Maria José Martínez

Calamar dashi, encurtidos y crujiente de su tinta.
Maridado con Blanco Casa Julia.

> **AUDREY'S.** Chef Rafa Soler

Aguacate de Rafol D'Almunia, su escabeche y hierbas frescas.
Maridado con Sol i Serena. Bodega Vicent Flors.

> **EL XATO.** Chefs Cristina Figueira & Esperança Cano

Negra a la llama, espumoso de quisquilla y boniato cítrico.
Maridado con Blanc del Xato.

> **CASA BERNARDI.** Chef Ferdinando Bernardi

Tortello de pato, escabeche de zanahoria y ajo negro.
Maridado con Pepe Mendoza. Bodega Casa Agrícola.

> **CAL PARADÍS.** Chef Miguel Barrera

Corderito lechal con su casquería.
Maridado con Hispánicos. Bodega Bocopa.

> **BAEZA Y RUFETE.** Chef Joaquín Baeza

Chocolata con cítricos.
Maridado con Viña de Mateo Dulce.

LA NUCÍA GASTRO WEEKEND

UN FIN DE SEMANA LLENO DE EMOCIONES

CEM EL CAPTIVADOR



7 Chefs con Estrella Michelin



MÁS INFORMACIÓN Y ENTRADAS



www.lanuciagastronomica.com

5, 6 y 7 de Abril de 2025



Sábado 5:

La Nucía Gastro Day. 75€

Un encuentro con algunos de los mejores Chefs de la comarca de la Marina Baixa de la mano de Pablo Montoro.

Horario de la jornada:

- > 12:00h. Inauguración La Nucía Gastro weekend.
- > 12:15 - 13:00h. Cata y degustación bodega Vida Salvaje. Alba Ortuño.
- > 13:15 - 13:45h. Cata de Señoríos de Relleu. Hugo Quintanilla.
- > 14:00h. Apertura Zona Degustación.
- > 15:00h. Inicio menú maridaje.

Después del menú contaremos con las actuaciones de la DJ Inma Beat y DJ Gus.

Zona Degustación

COMIDA

- > Cortador jamón. Agrícola de Pozoblanco.
- > Doctor Queso. Degustación de Quesos del mundo.
- > Variedad de embutidos de la Provincia de Alicante.
- > Kzalla. Selección de Licores
- > Schweppes. Cócteles con Pipo
- > Señoríos de Relleu. Selección del mejor AOVE.
- > Es Cuina. Selección de arroces.
- > Pastelería Valderrama. Cocas típicas de la terrreta.

BEBIDA:

- > Puig Campana. Selección de Vermuts.
- > Bodega Vida Salvaje.
- > La Zafra Vinos.
- > Bodegas Enguera.
- > Mahou. Cerveza.



Menú Maridaje:

- > **CA VINS AMB BRASSES.** Roman Ternavsky.
Ceviche de Corvina ahumada al sarmiento con leche de tigre de nísperos, aguacate a la brasa, aceite de flor eléctrica y microbrotes de cilantro.
Maridado con Castillo de Miraflores.
- > **VINOMIO WINE & CHEESE.** Miguel Fernández Barahona.
Rosquilleta de burrata ahumada con pericana y lascas de bacalao confitado.
Maridado con Bodegas Enguera Aliats blanco.
- > **CALAVIA & RIBES.** Carlos Ribes.
Ensalada marina de atún rojo de temporada semicurado con tomate y naranjas de nuestra tierra, salicornia y pesto de mar.
Maridado con Bocchoris Brut Nature.
- > **MASOS DE GUADALEST.** Enrique Martínez.
Lubina ahumada al sarmiento, aceite de Masos con hierbas de Sierra Aitana, cenizas de su piel, sémola de coliflor, salsa de remolacha y fresas.
Maridado con Albor de Masos.
- > **ESPACIO MONTORO.** Pablo Montoro.
Cabrito de la Vega Baja, trufa de verano, parmentier ibérica y salsa de arándanos fermentados.
Maridado con Girò d' Abargues
- > **PASTELERÍA VALDERRAMA**
Almendra, Queso y Níspero
Maridado con Kstaña Kzalla.

Domingo 6:

La Nucía Gastro Market. 25€

Un espacio donde podrás degustar una selección de los productos de más de 20 marcas.

*Venta física de entradas a través dels Majorals 2025



Horario de la jornada:

- > 12:15 - 13:00h. Masterclass y degustación de «Arròs cuinat en pilotes bordes». Paquita Cano.
- > 13:15 - 13:45h. Cata a cuatro manos «Los dos pilares de la viticultura de Alicante, Moscatel y Monastrell» por Marichel López de Wine And Twits y Pedro Juan Sanjuan de Bodegas Fincal.
- > 14:00h. Apertura Zonas Degustación.
- > 16:00h. Cierre Zonas Degustación.
- > 17:00h. Actuación del grupo The Boliquets

Contaremos con 2 zonas de degustación:

Zona degustación 1:

COMIDA

- > Es Cuina. Selección de arroces.
- > Majorals 2025. Olleta de Blat.
- > Cortador jamón. Agrícola de Pozoblanco.
- > Doctor Queso. Quesos del Mundo.
- > Selección de Embutidos.
- > Vinomio On Events. Selección de platos Gourmet
- > Tot Bo La Nucía, mini burgers.

BEBIDA:

- > Cerveza.
- > Kzalla. Selección de licores.
- > Puig Campana. Selección de vermut.
- > Schweppes. Cócteles con Pipo
- > Vino. Selección de varias bodegas.

Zona degustación 2:

COMIDA

- > Es Cuina. Selección arroces.
- > Royal BBQ. Selección de Productos BBQ.
- > Paquita Cano. Arròs Cuinat.
- > Takiero.
- > Cortador jamón. Agrícola de Pozoblanco.
- > Doctor Queso. Quesos del Mundo.
- > Selección de Embutidos.
- > Pa i Més. Panadería Tradicional

BEBIDA:

- > Cerveza.
- > Kzalla. Selección de licores.
- > Puig Campana. Selección de vermut.
- > Schweppes. Cócteles con Pipo
- > Vino. Selección de varias bodegas.

