

GRANDES PROFESIONALES

El primer domingo del mes de mayo, que está a la vuelta de la esquina, se celebra el Día de la Madre. Un día muy especial para todas las madres que derrochan amores y cariños a diario por sus hijos y que merecen nuestro merecido homenaje.

Y además, madres

ANTONIO LLORENS
informacion.extras@epi.es

La hostelería y la restauración son profesiones en las que el espíritu de sacrificio está muy presente. Trabajar diariamente entre diez y catorce horas, sacrificar los días de fiesta, tener vacaciones en temporadas diferentes al resto, y sobre todo, poder compaginar la vida laboral con la vida familiar, es tremendamente difícil pero no imposible. Silvia, Miriam, Laura, Cristina y Yolanda son un buen ejemplo de ello.

Son cocineras, sumilleres, gerentes, encargadas o jefas de sala de reconocidos restaurantes de nuestra provincia; pero ante todo, son mujeres independientes que han sabido y querido mirar al futuro desde su compromiso con el trabajo diario y desde la alegría de la maternidad. Bravo por ellas.

Laura Silva es la propietaria junto a su marido Marcos del Restaurante Ferrán 12 de la alicantina Calle de San Fernando. Su vida profesional discurre a diario entre las mesas de su establecimiento

repartiendo alegría y buen hacer. Para ella el trabajo es una satisfacción. Se le nota. Le encanta lo que hace y eso lo trasmite con una sonrisa siempre presente. Sus hijos lo saben. Juan Ignacio de catorce años y Lucía de ocho viven la profesión de sus padres de un modo natural. Les ayudan y les apoyan.

Cristina Figueira forma parte de la cuarta generación del Restaurante El Xato de La Nucía, próximo a cumplir 100 años en 2015. Cristina junto a su marido Paco Cano han querido desde siempre transmitirles a sus hijas Merche de 11 años y Esperanza de 14 su pasión y su amor por la gastronomía. Merche es toda una cocinera y ya hace sus pinitos entre los fogones con la ayuda de Cristina y la experta supervisión de su abuela Esperanza, tercera generación de El Xato. Para Cristina lo primero es la educación de sus hijas. Conoce lo duro de su profesión y aunque le halaga que sus hijas vivan y disfruten con el restaurante, quiere que estudien y que sean totalmente libres para elegir su futuro. Todo un ejemplo.

Silvia Castelló es alma y la mejor imagen de uno de los restaurantes más em-

SILVIA CASTELLÓ
NOU MANOLÍN
ALICANTE

SU MENÚ FAMILIAR

- 1 Desayuno: **Zumo natural**
- 1 Almuerzo: **Galletas**
- 1 Comida: **Les encanta todo**
- 1 Merienda: **Pan con un buen jamón**
- 1 Cena: **Algo ligero**



ANTONIO AMORÓS



DAVID REVENGA

CRISTINA FIGUEIRA
EL XATO. LA NUCÍA

SU MENÚ FAMILIAR

- 1 Desayuno: **Leche y galletas caseras**
- 1 Almuerzo: **Pan y embutido de La Nucía**
- 1 Comida: **Un buen arroz**
- 1 Merienda: **Frutas de temporada**
- 1 Cena: **Carne blanca con verduras**

COMPAGINAR LA VIDA PROFESIONAL CON LA VIDA FAMILIAR NO ES TAREA FÁCIL EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA

blemáticos y en mejor forma de Alicante, el Nou Manolín. Sus hijos son su pasión. Se desvive por ellos pero también por su trabajo que le apasiona y que le absorbe. Ella lo compagina a la perfección. Les lleva al cole, les recoge, les da la merienda, les cocina, juega con ellos y encima, dirige a un equipo de casi

100 personas. Casi nada. Pero Silvia lo hace con total naturalidad, sin estridencias. Para ella que ha vivido desde bien pequeña la profesión de la restauración, esta naturalidad le viene dada por el buen ejemplo de su madre Vicentina.

Miriam Gómez pasa su día a día en-

Guía de Restaurantes

CAFETERÍA
CERVECERÍA
LA OLIVA

Zurito de cerveza o Vino + Pincho a elegir 1,20€
Plato de cuchara diario 5,50€
Tapas, pinchos y montaditos
Pintor Lorenzo Casanova, 54
03003 Alicante
637 504 463

RESTAURANTE
CASA MARIANO

Disfrute de nuestra nueva Carta de Temporada
Cocina Mediterránea e innovadora.
Terraza frente al mar. Pescados, Arroces, Carnes, Mariscos, platos de cuchara.
Menús diarios y todos los miércoles "cus-cus"
www.restaurantecasmariano.es
Paseo de San Vicente, 86
El Campello - 965 632 303

CASSANA

Cocina de mercado
Especialidad en carnes, arroces típicos de la montaña
gazpachos de Castalla
CASTALLA - 966 543 055

PORTUS II
RESTAURANTE
PISCINA PUBLICA

Comidas de empresa, Banquetes de Boda, Comuniones, hasta 300 comensales.
Menús diarios. Especialidad en Cocina Mediterránea y Arroces
Reservas: 965 415 296
Avda. Salamanca, 22 - SANTA POLA

ASTORGA

Especialidad en comida casera
Barra - Menús diarios 10€
Martes y Viernes,
cocido Maragato: 10€
Cardenal Belluga, 5
Alicante - 965 120 552

GRASTRO BAR
EL VAPORCITO

Especialidades: A la carta, Menú eventos, Arrocería, Tapas-Bar - Catering
Tel. Reservas: 965 710 845
www.elvaporcito.info
gastrobar@elvaporcito.info
C/ Ramón Callud, 110 - Torrevieja

CASA PAQUI

Especialidad en gazpachos, paella y comidas típicas de la Foia de Castalla
CASTALLA - 965 560 528

RESTAURANTE
POLAMAR

Cocina mediterránea y de autor.
Espléndidas vistas.
Santa Pola
Reservas. 965 413 200

RINCON DEL SELLA
SIDRERÍA

Especialidades Asturianas
Menú degustación 9,75€
(mínimo 2 personas)
El Bestia: Chuletón 1Kg + Jarra vino: 19,50€
Pintor Zuloaga, 6 (Plaza Manila)
Alicante - Tel. 966 149 058

KEBAP
EL TURCO

¿Sabías que existen dos tipos de Kebab?
El Congelado Industrial, con conservantes, colorantes, antioxidantes y aromas artificiales, que encontrarás en el 95% de los locales.
EL NUESTRO realizado SÓLO con CARNE FRESCA y con ESPECIAS NATURALES SELECTAS
Come calidad, come sano
Servicio a domicilio
Avda. Ciudad León de Nicaragua, 1
Bulevar del Pla - Alicante
Tel. 966 358 871
www.kebap-elturco.com

PREGO
RISTORANTE-PIZZERIA
CAFETERÍA

Menús diarios desde 7,90€
Menú Express, a elegir ensalada, pizzas, pastas.
Lomo o Pollo Plancha, postre
Menú Venecia, 9,90€
A elegir ensaladas o antipasti o sopas. Pizza, pasta o pollo o lomo brasa. Postre y bebida
Menú Prego, 13,50€
Promoción cenas de lunes a viernes, 10,00€
Avda. Doctor Gadea, 8 - Alicante
Tel. 965 20 31 27 - 630 452 216
www.restauranteprego.es

RESTAURANTE
CAVIA

Disfrute de la mejor cocina mediterránea
Carnes, pescados, mariscos y nuestra gran variedad de arroces.
Disponemos de varios menús para celebrar el DÍA DE LA MADRE
Paseo de San Vicente, 43
El Campello
965 63 28 57 - 687 14 41 14

MESÓN-RESTAURANTE
ASADOR
LOS ANDALUCES

Disponemos de una gran variedad de menús para celebraciones familiares, eventos, etc.
Consúltenos
C/ San Ramón, 9 - EL CAMPELLO
Tel. 965 631 464
rtelosandaluces@hotmail.es

ALICANTE PIZZERÍA

PIZZAS - DÖNER KEBAP
PASTAS PARA LLEVAR
Lunes a domingo
12.30 a 16.00 y 20.00 a 00.00 h.
966 377 069 - 671 141 819
www.alicantepizzeria.com
c/ Cefeo, 1

COMPARSA
VIZCAINOS

Donde se une la fiesta y el buen comer
Salón para celebraciones
www.restaurantecomparsavizcainos.com
965 565 189 - ONIL

CASA JUAN
TORRELLANO

Menú fin de semana y 1º de mayo
Entradas a compartir: pulpo a la gallega, Pate de salmón ahumado, Gambón a la plancha, Calamares romana
2º: Chuletón de cordero brasa, Etrécor brasa, Churrasco de ternera brasa, Redondo en su jugo, Lubina plancha, Rape a la cazuela.
Vino ricitó y postre. 16€
Avda. de Illice, 101, Torrellano
Telf. 669 588 617

RESTAURANTE
CLUB NAUTICO

Reserve su mesa en el puerto deportivo de El Campello
Las mejores vistas sobre la dársena.
Reservas. Parking gratuito
EL CAMPELLO - 965 630 885