

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.kebab-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 rición 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