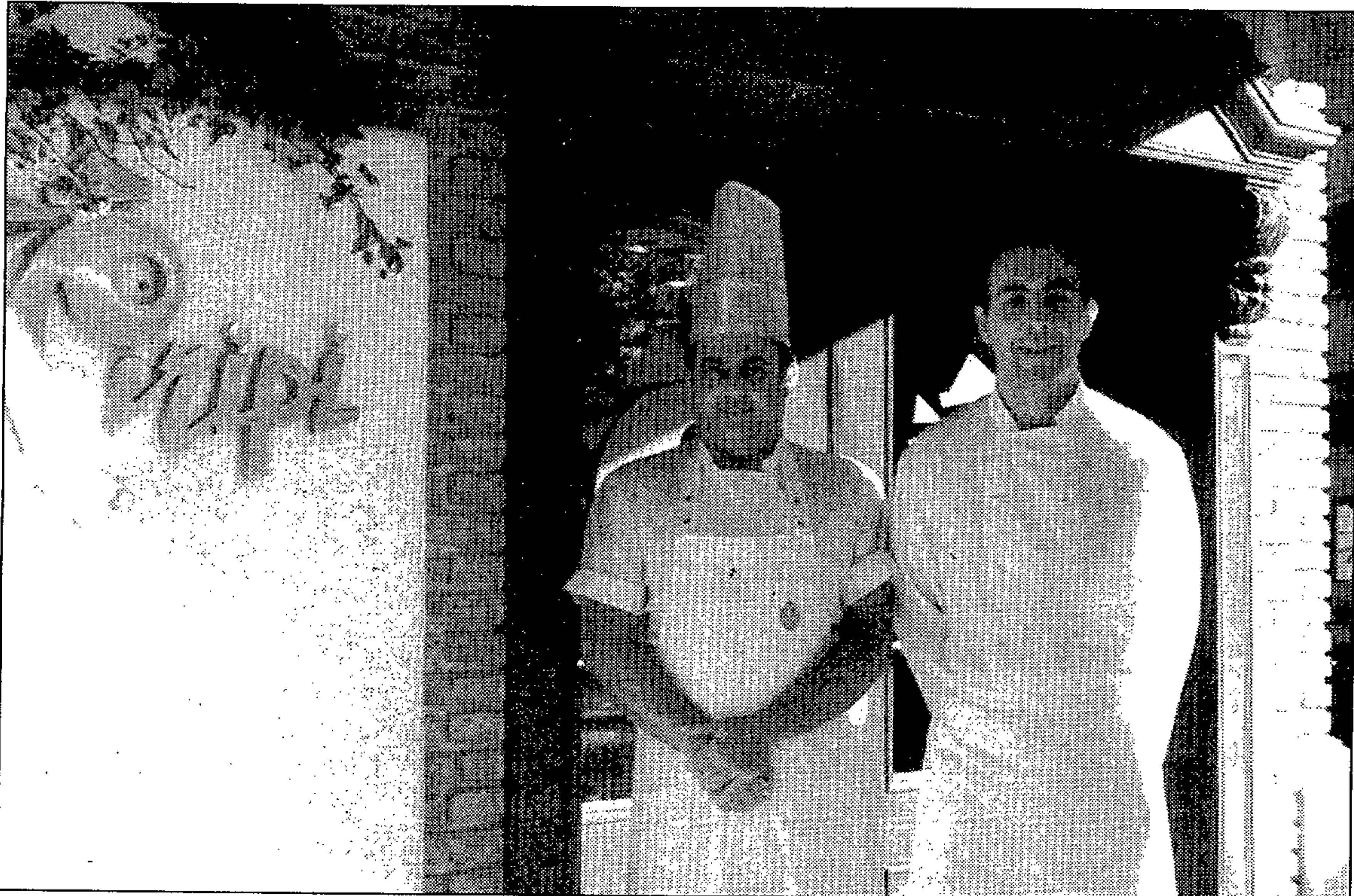




Encuentros con el Vino

HOY finaliza la cuarta edición de «Encuentros con el Vino» organizada y patrocinada por Bodegas Selección con sede central en El Campello y tienda en nuestra capital. Siete días en los que se han lucido menús de alta cocina y vinos de una

calidad excepcional. La gran acogida que ha tenido por parte del público en general la perfila como una de las más importantes citas celebradas en la Comunidad Valenciana. Todo un acierto, creemos, en la promoción de vinos y gastronomía.



José Manuel Castelló junto a su jefe de cocina Antonio Sogorb en la puerta del restaurante Piripi de Alicante

Sabor mediterráneo

La cocina de mercado en el devenir de un joven establecimiento

RUBEN ANTON
Piripi es el resultado de una magnífica trayectoria profesional en el devenir hostelero de José Manuel Castelló. De buena escuela, éste joven empresario, dirige el restaurante situado en el número 30 de la céntrica avenida de Oscar Esplá de nuestra capital. Cuenta con una atractiva barra en la que se acomodan pescados, mariscos y un sinfín de «picaetas» tan demandadas por estos lares con la firma de su chef Antonio Sogorb, quien trabaja, codo con codo, junto a Juan Giner Vidal, que digamos es el arrocero de la casa. El restaurante dispone, además, de dos salones comedores situados en la primera planta y en el sótano, éste último, utilizado como reservado para ocasiones especiales. La decoración es moderna, elegante y con esos toques provenzales de madera y ladrillo que lo convierten en un lugar acogedor. Les ofrecemos el menú seleccionado para esta semana: marisco hervido de la Bahía Alicantina -fresco y de mercado-, foie de pato en escabeche, ragout de niscalos con albondiguillas, arroz con langosta o lomo de denton con su vinagreta de gambas rojas. De postre «melón con sorbete de limón».

LOS VINOS. «Cuatro Rayas». Blanco de Rueda. Presenta un color amarillo pálido pajizo con suaves tonos verdosos de gran atractivo. Muy amplio. En nariz resulta penetrante y de buena in-



Blanco Albariño Valdamor, Blanco de Rueda Cuatro Rayas y el Cava Rovellats B. Nature

tensidad, sutil y con riqueza de tonos afrutados sobre suaves florales. En boca es seco, fresco, de excelente acidez muy bien integrada. Limpio, amplio y con un final ligeramente almendrado. «Valdamor». Blanco. Albariño. Excelente presentación en botella. Color amarillo dorado con tonos almendrados muy brillante. Luminoso y llamativo. Aromas limpios y frescos con tono de frutas blancas bien maduras y recuerdos florales. Ecos mentolados de suave complejidad. En boca resulta suave, sabroso y muy equilibrado.

Fresco, amplio en matices frutales en especial de manzana verde que se mantienen en el postgusto. «Rovellats» Cava. Brut Nature. Color amarillo pálido con suaves tonos dorados y reflejos verdosos. Muy vivo y brillante, con una muy buena persistencia de carbónico que origina abundantes rosarios. Limpios aromas afrutados. En boca es seco, fresco, ligero y con una buena presencia de carbónico muy bien integrado. Final de boca complejo con una magnífica armonía entre su crianza sobre lias.

la finca RESTAURANTE

C/ Partida Perleta, 1-7
03295 ELCHE
Tel. (96) 545 60 07 / (96) 542 13 15

Bacalao Ahumado y Marinado con Vinagreta de Tapenado.
Barquita de Calabacín rellena de Esturión al «All i oli».
Lomos de Salmonete con picadita de Gamba al perfume de Módena.
Magret de Codorniz con Foie y Uvas maceradas al Oporto.
Helado de Cardomomo y Vainilla de Tahití. Saquito de Chocolate con toque suave de Té.

Los Vinos

Blanco Viñas del Vero Riesling.
Champagne Jacquar.
Blanco Prima Juventa.
Tinto Jean Leon

HOTEL SIDI SAN JUAN

Playa de San Juan • 03540 ALICANTE
Tel. (96) 516 13 00 - Fax (96) 516 33 46

Bocaditos de Merluza en Adobo.
Buñuelos de Bacalao con All i Oli.
Virutas de Jamón de Bellota.
Cornet de Salmón con Ensaladilla de Mariscos.
Esencia de Caldo de Codorniz clarificado con Oporto y Trufas de Hojaldre al Queso.
Carpaccio de Lubina y Almejas de Carril naturales con Gambas Rojas a la plancha
Entrecot de Pato con Pimienta Negra y Salsa de Dátiles.
Bavarois de Ciruela y Pera al Moscatel.

Los Vinos

Blanco Albariño Pazo de Barrantes.
Champagne Jacquar Selection.
Tinto Amezola Crianza.



Restaurante L'escalota

Avda. País Valencía, 199
Tel. 559 03 36
Tel. Fax: 559 21 00
03820 COCENTAINA (Alicante)

Pochas con Almejas y Verduras.
Milhojas de Berenjena rellena con Delicias de Pato y Salsa de Rovellons.
Suprema de Lubina al Cava al Aroma de Boletus Edulis.
Sorbete de Manzana al Calvados.
Lomito de Avestruz en Salsita de Tostons y Pistachos.
Creppes Rellenos de Crema en Salsa de Naranja y Helado de Vainilla.

Los Vinos

Blanco Riesling Salvador Poveda.
Cava Reventós y Blanc Brut Nature.
Tinto Monte Real Gran

El Montiboli

03570 - VILLAJOYOSA
Tel. (96) 589 02 50/54 • Fax 589 38 57

Dos Morillas con Colas de Gambas.
Coulis de Perejil y Aceituna Negra.
Foie-Gras de Oca y Pato Moulard en Dos Cocciones, Puré de Membrillo a la Lavanda y Mermelada de Manzana a la Canela.
Ensalada de Llinsones Sabores Marinos.
Alcachofa con Bogavanya y Setas del Momento, Jugo con Bayas de Enebroy Estragón, Verduras Crujientes.
Cordero Lechal en Cuatro Cuartos.
Biscuit Helado a la Verbena, Raviolis de Almendra, Milhojas de Chocolate, Mousse de Naranja y Coulis de Ruibarbo.

Los Vinos

Blanco Alella Chardonnay, Cava Parés Baltá Brut Nature y Tinto Viña Andrea.



Andalucía, 18 (esq. Duque de Rivas)
Tels. 515 03 76 - 516 46 18
03016 VISTAHERMOSA (Alicante)

Farsellet de Col y Mariscos. Tosta de Queso.
Kokotxas de Bacalao con Garbanzos.
Anchoas con Pan y Tomate.
Caldereta de Pescados de Roca.
Arroz con Espinacas y Boquerones.
Jarret de Ternera a la Cazadora.
Milhojas de Manzana.
Sorbete de Leche Merengada.
Mousse de Naranja.
Soufflé de Frutas.

Los Vinos

Albariño Pazo de Barrantes.
Cava Robellats Chardonnay.
Tinto Manuel Manzaneque.

Los Zapatos

C/ Santa María, 7
Calpe • Alicante
Tel. Fax 583 15 07

Crujiente con Queso y Hierbas de Ifach.
Conjunto de Pasteles de Langostinos y Codorniz con Setas y Ceps
Crema de Pimientos Rojos con Almejas y Mejillones.
Vieira de Boiro estilo Esteban.
Liebre en Civet y Mougat de Jabali. Curri de Verduras.
Jugo de Sorbetes Exóticos en sus Coulis. Ciruelas al Fondillón con Nata montada. Parfait de Cassis.
Tarta de Ruibarbo con Clavos.

Los Vinos

Blanco Santiago Ruiz.
Cava Parés Baltá Brut Nature.
Tinto Pedrosa Crianza del 91.

BODEGA SELECCION

NUEVAS FORMULAS PARA NUEVOS TIEMPOS

Una gran bodega dirigida a profesionales y amantes del vino en la que 650 m² albergan entre nichos y estantes más de 42.000 botellas de diferente procedencia, al cuidado de verdaderos profesionales que atienden a un colectivo de 7.600 direcciones mediante una puntual información.

¡¡ESPECIAL NAVIDAD!!

LA MEJOR OFERTA EN LOTES DE NAVIDAD. ESTAS FIESTAS REGALE VINO

Estamos en: C/ San Bartolomé, 101 • Tel. (96) 563 28 08 El Campello (Alicante)
C/ Italia, 4 • Tel. (96) 592 17 38 Alicante