XXV

MOSTRA DE CUINA DEL PINÓS

DEL 24 AL 28
DE FEBRERO
y 1 DE MARZO
2026



MARTES 24 FEB.

PLATO PRINCIPAL: GACHAMIGA

ENTRANTES DEL DÍA

EL TIMÓN: 40€
- Choricitos al fondillón
- Pulpo al horno con ligero perfume de sobrasada
- Tomate Raf con verduras asadas y salazones
- Chuletitas de cabrito con ajitos tiernos y patatas al ajo cabañil

LA TORRE: 45€
- Escalivada
- Hojaldre con revuelto de morcilla
- Cazuela de cabrito al cabañil
- Tomate raf con ventresca

RESTAURANTE EL POLI: 35€
- Pisto casero
- Bacalao caramelizado con pasas
- Puntillas de calamar a la andaluza
- Crujiente de queso con mermelada de tomate
- Mollitas de conejo con ajos tiernos

ALFONSO: 50€
- Alcachofas crujientes con boletus y filamento de guindillas
- Corazones de tomate Raf con anchoas en salmuera y caviar
- Sorbete de limón y lima con naranja confitada
- Parrillada de embutido a la brasa

MIÉRCOLES 25 FEB.

PLATO PRINCIPAL: FASEGURES DEL PINÓS

ENTRANTES DEL DÍA

EL TIMÓN: 40€
- Queso parmesano
- Buñuelos de bacalao
- Mollitas de conejo con ajos tiernos
- Huevos escalfados con salsa de boletus

LA TORRE: 45€
- Pamplina
- Mollitas de conejo con ajetes
- Tosta de foie
- Crujientes de queso y dulce de tomate

RESTAURANTE EL POLI: 35€
- Pisto casero
- Ensalada campestre
- Buñuelos de bacalao
- Revuelto morcilla, ajos y champiñón
- Coca hojaldrada

ALFONSO: 50€
- Jamón ibérico al corte y variedad quesos de cabra curados
- Caracoles serranos con salsa de tomate natural
- Chuletitas de conejo crujientes con dados de mollita y ajitos tiernos
- Torta ahumada con verduras asadas, anchoas y pimentón

JUEVES 26 FEB.

PLATO PRINCIPAL: AJOS PINOSEROS CON CONEJO Y "PICAT"

ENTRANTES DEL DÍA

EL TIMÓN: 40€
- Ensaladilla de rape con gambas
- Delicias de Ferrero Rocher con miel
- Caracoles picantones
- Pulpo a la gallega

LA TORRE: 45€
- Escalivada
- Crujientes de queso
- Alcachofas rellenas
- Torrezno con turrón

RESTAURANTE EL POLI: 35€
- Pisto casero
- Crujiente de marisco
- Croquetas caseras variadas
- Láminas de ternera con salsa pimienta
- Caracoles picantes

ALFONSO: 50€
- Ensaladilla de rape, pimentón y huevas de pez volador con wasabi
- Mi cuit de foie, tomate dulce y bizcocho crujiente
- Sorbete de mojito y aire de naranja

VIERNES 27 FEB.

PLATO PRINCIPAL: GAZPACHOS CON CONEJO Y CARACOLES

ENTRANTES DEL DÍA

EL TIMÓN: 40€
- Queso frito con dulce de tomate
- Berenjenas crujientes con miel y almendra
- Tartar de salmón con aguacate
- Pimiento de piquillo relleno de bacalao

LA TORRE: 45€
- Pamplina
- Secreto ibérico al fondillón
- Milhojas con revuelto de morcilla
- Tosta de foie

RESTAURANTE EL POLI: 35€
- Pisto casero
- Pastel de berenjenas
- Embutidos asados de Pinoso
- Pimientos del piquillo rellenos
- Lomo con manzana y pasas caramelizadas

ALFONSO: 50€
- Croqueta de gachamiga y crujiente de kikos
- Alcachofa confitada en flor con boletus y trufa
- Carpaccio de pulpo a la brasa
- Ensalada de ventresca y pimiento piquillo

SÁBADO 28 FEB.

PLATO PRINCIPAL: ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

ENTRANTES DEL DÍA

EL TIMÓN: 40€
- Patatas voladoras con jamón ibérico
- Alcachofitas con gambas
- Revuelto de morcilla con habitas y ajos tiernos
- Pebret Pinosero

LA TORRE: 45€
- Escalivada
- Secreto ibérico al fondillón
- Nido de codorniz (Alcachofa)
- Crujientes de Queso

RESTAURANTE EL POLI: 35€
- Pisto casero
- Ensaladilla de merluza
- Tostas crujientes de queso
- Champiñones con ajos tiernos
- Taquitos de solomillo al cabañil

ALFONSO: 50€
- Croqueta de gachamiga y crujiente de kikos
- Ensaladilla de rape con pimientos y caviar
- Anillas de calamar y cítricos
- Huevo poché, patata al horno con jamón ibérico y trufa

DOMINGO 1 MAR.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Toda la info y menús en:
mostracuinapinos.com

TODOS LOS DÍAS:

- **ENTRANTES FIJOS DE LÁMINAS DE EMBUTIDO PINOSERO Y PIPIRRANA.**
- **POSTRES DE LA CASA, PASTAS PINOSERAS, CAFÉ, MISTELA Y VINOS DE PINOSO.**

ORGANIZA

AYUNTAMIENTO DE PINOSO · VILA DEL PINÓS BICENTENARI 1826-2026 · PINOSO Concejalías de Comercio, Desarrollo Local y Turismo

COLABORA

COMUNITAT VALENCIANA · L'EXQUISIT mediterrani · DIPUTACIÓN DE ALICANTE · Costa Blanca Alicante · Spain · RUTA DEL VINO DE ALICANTE · VINOS DOP Alicante DESDE 1510