

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS CUARESMALES “Villa de Crevillent”



FEDERACIÓN DE
COFRADÍAS Y
HERMANDADES
DE SEMANA SANTA
DE CREVILLENT



Del 7 de Marzo al 11 de Abril de 2014



En tiempo de Cuaresma en Crevillent, desde el año 2011, se celebra un acontecimiento gastronómico gracias a que la Federación de Cofradías y Hermandades, en su continuo interés por hacer la Semana Santa cada vez más grande, promueve las "Jornadas Gastronómicas de la Cuaresma", haciendo compatible la promoción gastronómica con la austeridad propia de estas fechas.

También el Ayuntamiento se ha sumado con su apoyo económico a esta iniciativa, a través de las concejalías de Turismo y de Fomento Económico, en la que el sector gastronómico de la localidad tiene un papel fundamental.

La Semana Santa crevillentina es tradición, cultura y religiosidad y se distingue de la de otros municipios por nuestras singularidades como los coros, bandas de cornetas y tambores, el arreglo de pasos y la gastronomía. En época de Cuaresma y durante la celebración de la Semana Santa, la gastronomía, sin duda, ocupa un lugar destacado porque se repiten tradiciones y recetas elaboradas a lo largo de muchos años.

Quiero finalmente agradecer el buen hacer a los restaurantes de nuestra localidad que se han sumado a este proyecto de la Federación. Sólo me resta desear que sean un gran éxito y que sirvan estas 4^{as} "Jornadas Gastronómicas" para dar a conocer, un poco más, nuestra Semana Santa y Crevillent.



César Augusto Asencio Adsuar

Alcalde-Presidente del Excmo.
Ayuntamiento de Crevillent y
Vicepresidente 2º de la Excma.
Diputación Provincial de Alicante





José Antonio Maciá Ruiz

Presidente de la Federación de Cofradías y Hermandades de Semana Santa de Crevillent



La FEDERACIÓN DE COFRADÍAS Y HERMANDADES DE SEMANA SANTA DE CREVILLENT, de nuevo y durante la Cuaresma de 2014, organiza esta actividad entre los días 07 de marzo y 11 de abril, siendo en esta ocasión, las IV JORNADAS GASTRONÓMICAS CUARESMALES “Villa de Crevillent”. Esta vez, acompañados en la organización de las Jornadas con la Asociación Gastronómica “Villa de Crevillent”, a la que desde estas líneas damos nuestra bienvenida, lo que demuestra el interés que despierta en sí mismo la promoción y la puesta en valor de este arte culinario crevillentino y su divulgación a todos los niveles, que ayudan tanto a nuestra Semana Santa como a la restauración local.

Menús elaborados teniendo en cuenta el período cuaresmal, sobre unos ingredientes secularmente consolidados en nuestras procesiones del Viernes Santo como son las cocas, pa torrat, abaejo y habas tiernas, entre otros: los restaurantes y sus cocinas pondrán su sello particular, demostrando su calidad, en un abanico de posibilidades que particularizan sus fogones.

La ayuda y su implicación de los restauradores locales en esta actividad, se complementan desde las Concejalías de Turismo y Fomento Económico, además de la propia Diputación alicantina, en la firme creencia de unos valores que permiten ser añadidos a la tradición y costumbrismo de la Semana Santa crevillentina.

Por todo ello, desde la Federación, les deseamos una compartida y buena restauración gastronómica cuaresmal.

Bar Restaurante “ESTRELLA DE ÁFRICA”

C/ Nena nº 2 - Tel. 96 540 10 01



MENÚ

Precio: 15 €

Entrantes:

Degustación almuerzo Viernes Santo (pa torrat, coca, faves, abaetjo, ais)

Ensalada de capellanes

Plato principal:

Arròs i peix

Postre:

Postre de Cuaresma

Bebida:

Agua, Ví de Raïm

Café o herbetes i panet en figa

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina:

Tradicional

Especialidades:

Pescados, Arroces, Gran surtido de tapas

Precio medio por persona:

25 - 35 Euros

Descanso semanal:

Domingo noche y Lunes noche

Capacidad de comedor:

60 comensales

Calendario: 7 de Marzo* - 11 de Abril

Restaurante **LAS PALMERAS**

Ctra. Alicante-Murcia Km. 45 - Ptda. d'Eula nº 75 - Tel. 96 540 01 88 - 660 061 982
www.laspalmeras-sl.com - laspalmeras@laspalmeras-sl.com



Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina:

Tradicional Mediterránea

Especialidades:

Arroces, Pescados de bahía,
Pescados a la Sal

Precio medio por persona:

15 - 30 Euros

Descanso semanal:

Ninguno

Capacidad de comedor:

300 comensales en
Restaurante y 500 comensales
en jardín

MENÚ

Precio: 15 €

Entrantes:

Rueda de cocas locales
Pulpo con huevos rotos al aroma de la Vera
Ensalada templada con habas y escabeche de
pescado azul

Plato principal:

Rustidera de pescado a la brasa con verdura
aromatizada al tomillo

Postre:

Dulce de la casa

Bebida:

Agua, copa de vino, cerveza o refresco
Café

Calendario: 14 de Marzo - 11 de Abril*

Restaurante “LA BOTICA”

C/ Dr. Augusto Aznar nº 10 - Tel. 96 540 64 39 - 678 46 75 15
www.restaurantelabotica.es - info@restaurantelabotica.es



MENÚ

Precio: 15 €

Entrantes:

Pa torrat, alioli y picadillo de olivas

Coca casera de boquerones

Trigueros a la brasa con gambitas salteadas y crema de quesos

Plato principal:

Merluza con gambas en crema de bogavante

Postre:

Panacota de turrón de Jijona con frutos rojos y almendras

Bebida:

Agua, copa de vino, cerveza o refresco

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina:

Tradicional, Casera

Especialidades:

Carnes, Paellas, carta variada

Precio medio por persona:

10 Euros

Descanso semanal:

Domingo (salvo reservas)

Capacidad de comedor:

50 y 200 personas

Calendario: 21 de Marzo* - 11 de Abril

Bar Restaurante “EL FOGÓ DE ANA”

C/ Alicante, 4 - Teléfono: 619 360 100

Email: fogodelmestre@hotmail.es



Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina:

Tradicional Mediterránea

Especialidades:

Pasta, Platos elaborados

Precio medio por persona:

10 - 15 Euros

Descanso semanal:

Ninguno

Capacidad de comedor:

Todo el restaurante 400
comensales

MENÚ

Precio: 15 €

Entrantes:

Pan tostado de pueblo y ajos al horno

Queso frito con mermelada de tomate

Cocas surtidas en varios sabores

Salteado chipirones con ajetes tiernos

Plato principal:

Potaje de vigilia

(Olleta de bacalao y garbanzos)

Postre:

Pan de calatrava de café

Bebida:

Cafés, infusiones, refrescos, agua, cerveza, vinos

Calendario: 28 de Marzo - 11 de Abril*

Restaurante **MARJAL PLAZA**

AP 7. Salida 730 (Catral-Crevillent) - 03330 Crevillent - Reservas: 966 919 707
www.restaurantesmarjal.com/crevillente/ • restmarjalplaza@marjal.com



MENÚ

Precio: 15 €

Aperitivo:

Pa torrat con ali oli de pimientos del piquillo y ventresca de atún

Entrante individual:

Ensalada de escarola y tomate con alcachofa, apio y ajos tiernos

Plato principal:

Bacalao confitado sobre tierra de brócoli y muselina de albahaca

Postre:

Brioche en torrija con sopa de avellanas

Bebida:

Agua

Calendario: 4 de Abril* - 11 de Abril

Detalles del Restaurante:

Tipo de Cocina: Fusión de recetas tradicionales adaptadas a la nueva cocina

Especialidades: Arroces

Horario: Abierto todos los días de 13 a 16 h. y jueves y sábado de 19 a 23 h.

Capacidad: 250 comensales

Otras características:

Durante los meses de verano, buffet con productos frescos y variados de 1ª calidad
- Marjal Tapas & Music Bar
- Marjal Caribbean Bar



CREVILLENT; cultura, tradición y naturaleza.

GASTRONOMÍA EN LA SEMANA SANTA DE CREVILLENT

En la comarca alicantina del Baix Vinalopó está situado el municipio de Crevillent, entre la Sierra de Crevillent y la comarca de la Vega Baja del Segura, que celebra secularmente su Semana Santa, declarada Fiesta de Interés Turístico Internacional, y que cuenta, además del arte de la imaginiería pasional, con tradiciones gastronómicas asociadas para este tiempo litúrgico.

El tradicional almuerzo del Viernes Santo, realizado por las distintas cofradías a sus cofrades y visitantes, tenía un objetivo en su origen: reponer las fuerzas de los costaleros que procesionan desde las cinco de la mañana con "Pa Torrat" que son panes tostados al horno, regados con abundante aceite y acompañados de habas, ajos y bacalao al horno; igualmente a la mesa se ofrecen las verduras del tiempo, lechugas, rábanos, tomates y habas tiernas, que alternan con variedades de la singular Coca Crevillentina.

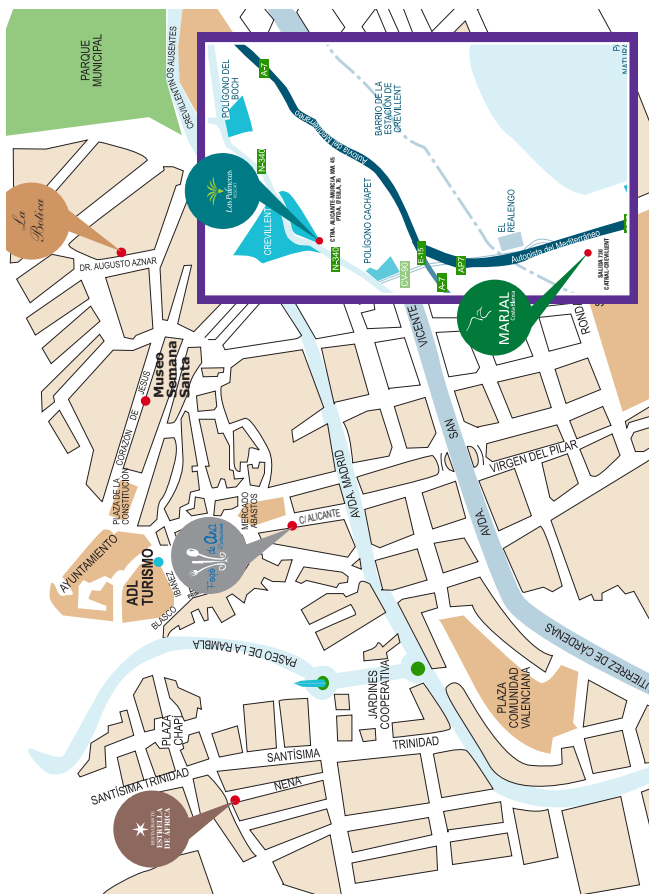
De esta especialidad la que destaca es la denominada Coca de Boquerón, con ingredientes a base de harina y aceite, rellena de boquerón frito con cebolla y tomate, y la Coca de Verduras, con la misma masa a la que se le añaden horneadas de tomate, pimiento, berenjena y cebolla; el tiempo ha ido añadiendo ingredientes que generan a su vez variedades como las de hojaldre y queso.



En el tiempo cuaresmal, las variedades de arroces constituyen platos de gran tradición: "Arroz y bacalao", "Arroz caldós", con legumbres y "Arroz con verduras", a base de cebolla, pimientos, alcachofas y alubias, precedidos de "Ensalada de capellans", mediante bacalao seco tostado y "Picaillo" de sofrito de ñora seca con migas de bacalao y aceite.

La repostería, con el "Pan de Higo", a base de higos secos, almendra y harina, acompañados de infusiones de tomillo, cantueso y "rabet de gat", plantas aromáticas procedentes de la Sierra de Crevillent, además de los granizados de "agua de cebada", limón y "horchata de chufa" para endulzar los paladares, son el complemento que facilitan la obligatoria visita a la degustación de la gastronomía crevillentina, al mismo tiempo que a presenciar los desfiles procesionales de nuestra Semana Santa, que a buen seguro, le satisfarán su colorido, arte y polifonía, a la luz del Mediterráneo.

UBICACIÓN DE RESTAURANTES



ORGANIZA



**FEDERACIÓN DE COFRADÍAS Y
HERMANDADES DE SEMANA SANTA
DE CREVILLENT**
Declarada de Interés Turístico Internacional



**Asociación Gastronómica
"Villa de Crevillent"**



Excmo. Ayuntamiento de Crevillent
Concejalía de Fomento Económico, Formación y Comercio
Concejalía de Turismo

