



V Jornadas Gastronómicas Cuaresmales "Villa de Crevillent"



Del 18 de febrer al 28 de març de 2015
Del 18 de febrero al 28 de Marzo de 2015
From February 18th till Mars 28th 2015
Depuis 18 de février jusqu'à 28 de Mars de 2015

Excm. Ajuntament de Crevillent
Regidoria de Foment Econòmic,
Formació i Comerç
Regidoria de Turisme

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



SALUDA V JORNADES GASTRONÒMIQUES QUARESMAIS

Novament ens veiem un any més immersos a la Quaresma i també a les V Jornades Gastronòmiques 2015, impulsades per la Federació de Confraries i Germandats de la Setmana Santa.

Els nostre plats típics quaresmals en este temps de austeritat, fan també les delícies del nostre paladar, sent un bon motiu la Quaresma per fer present a la nostra taula una gastronomia menys habitual el resto del any.

El Ajuntament des de les Regidories de Turisme i Foment Econòmic se suma amb el seu suport econòmic també a aquesta iniciativa que ve fent-se realitzant des de l'any 2011, per ser la restauració, la hostaleria i el turisme sectors econòmics cada vegada amb major pes en el nostre desenvolupament.

La nostra Setmana Santa es distingeix per eixa tradició que ve des de antany, tant a nivell cultural com religiós, i com no per la nostra excel·lent gastronomia que ocupa un important i destacat lloc, per les bones receptes que s'han vingut elaborant al llarg dels anys per els nostres antecessors i en la actualitat per nosaltres.

També vull donar el meu agraïment als

restaurants de la nostra població que any darrere any i fidels a la tradició de la nostra Setmana Santa, se sumen a aquest projecte de la Federació.

Desitge que aquestes V Jornades Gastronòmiques Quaresmals siguen un èxit de participació i que servisquen per a donar a conèixer un poc més la nostra Setmana Santa i a Crevillent.

SALUDA V JORNADAS GASTRONÓMICAS CUARESMALES

Nuevamente nos vemos un año más inmersos en la Cuaresma y también en las V Jornadas Gastronómicas 2015, impulsadas por la Federación de Cofradías y Hermandades de la Semana Santa.

Nuestros platos típicos cuaresmales en este tiempo de austeridad, hacen también las delicias de nuestro paladar, siendo un buen motivo la Cuaresma para hacer presente en nuestra mesa una gastronomía menos habitual el resto del año.

El Ayuntamiento desde las Concejalía de Turismo y Fomento Económico se suma con su apoyo económico también a esta iniciativa que se viene realizando desde el año 2011, por ser la restauración, la hostelería y el turismo sectores económicos cada vez con mayor peso en nuestro desarrollo.



César Augusto Asencio Adsuar

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

Nuestra Semana Santa se distingue por esa tradición que viene desde antaño, tanto a nivel cultural como religioso, y como no por nuestra excelente gastronomía que ocupa un importante y destacado lugar, por las buenas recetas que se han venido elaborando a lo largo de los años por nuestros antecesores y en la actualidad por nosotros.

También quiero dar mi agradecimiento a los restaurantes de nuestra población que año tras año y fieles a la tradición de nuestra Semana Santa, se suman a este proyecto de la Federación.

Deseo que estas V Jornadas Gastronómicas Cuaresmales sean un éxito de participación y que sirvan para dar a conocer un poco más nuestra Semana Santa y a Crevillent.

WELCOME TO 5th GASTRONOMIC ACTS OF LENT

Once again we see a year immersed in Lent and also in the 5th Gastronomic Acts 2015, promoted by the Federation of Guilds and Brotherhoods of Easter.

Our typical Lent dishes in this time of austerity, also delight our palate, Lent being a good motive to present our table with a less habitual gastronomy than the rest of the year.

The Town Hall, from the Councillor of Tourism and Economic Fomentation, with its economic support, also joins this initiative which has been in progress since 2011, so that restaurants, hotels and the economic tourist sectors all have more weight in our development.

Our Easter distinguishes itself by that tradition which comes from long ago, as much a cultural level as religious, and by our excellent gastronomy that occupies an important and outstanding place, for the great recipes that have been elaborated throughout the years by our ancestors and currently by ourselves.

I also want to give my gratitude to the restaurants of our town which, year after year, and faithful to the tradition of our Easter, join in this project of the Federation.

I wish that these 5th Gastronomic Acts of Lent have a successful participation and that they serve to give a little more knowledge about our Easter and Crevillent.

PRÉSENTATION DES 5^{èmes} JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE CARÊME

À nouveau et après un an nous sommes plongés dans le carême et aussi dans les cinquièmes Journées Gastronomiques 2015, stimulées par la Fédération de Confréries de la Semaine Sainte.

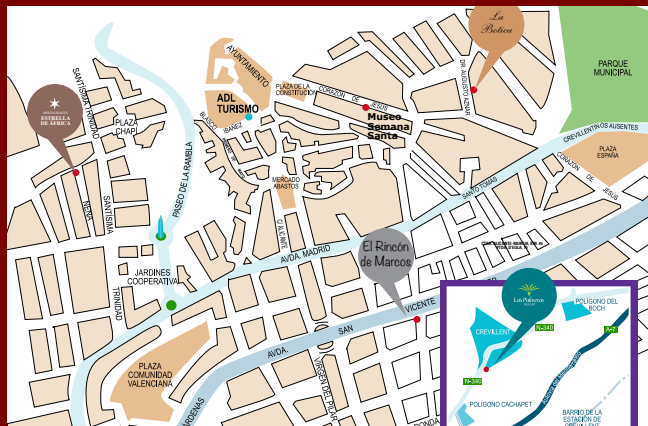
Pendant ce temps d'austérité, nos plats typiques de carême font les délices de notre palais et en plus c'est une bonne raison pour présenter sur notre table une gastronomie qui n'est pas si habituelle le reste de l'année.

La mairie, à travers le Département de Tourisme et Développement Économique, s'est jointe économiquement à cette initiative qui se réalise depuis l'année 2011, car la restauration, l'hôtellerie et le tourisme ont, de plus en plus, beaucoup de poids dans notre développement.

Notre Semaine Sainte est caractérisée par une tradition qui remonte à loin, tant au niveau culturel que religieux, et bien sûr, par notre excellente gastronomie qui occupe une place très importante grâce aux bonnes recettes élaborées depuis plusieurs années par nos ancêtres et, aujourd'hui, par nous-mêmes.

Je voudrais aussi remercier les restaurants de notre village, car d'année en année ils sont fidèles à la tradition de la Semaine Sainte, et ils se sont heureusement joint au projet de cette année.

Je souhaite que cette cinquième Journée Gastronomique soit un succès en matière de participation et qu'elle serve à faire connaître un peu plus notre Semaine Sainte et Crevillent.



RESTAURANTES

GASTRONOMIA A LA SETMANA SANTA DE CREVILLENT

A la comarca alicantina del Baix Vinalopó està situat el municipi de Crevillent, entre la Serra de Crevillent i la comarca de la Vega Baixa del Segura, que celebra secularment la seua Setmana Santa, declarada Festa de Interés Turístic Internacional, i que compta, a més del art de la imatgeria passional, amb tradicions gastronòmiques associades per aquest temps litúrgic.

El tradicional esmorzar del Divendres Sant, realitzat per les distintes confraries als seus confreres i visitants, tenia un objectiu al seu origen: reposar las forces dels costalers que processionen des de les cinc de la matinada amb "Pa Torrat" que son pans torrats al forn, regats amb abundant oli i acompanyats de faves, ais i bacallà al forn; igualment a la taula se ofereixen les verdures del temps, encisam, raves, tomates i faves tendres, que alternen amb varietats de la singular Coca Crevillentina.

De aquesta especialitat la que destaca es la denominada Coca de Boqueró, amb ingredients a base de farina i oli, replena de boqueró fregit amb ceba i tomata, i la Coca de Verdures, amb la mateixa massa a la que se li afegeixen fornades de tomata, pimentó, alberginera i ceba; el temps ha anat afegint ingredients que generen variats estats como les de pasta fullada i formatge.

Al temps quaresmal, les varietats de arrossos constitueixen plats de gran tradició: "Arròs i bacallà", "Arròs caldós", amb lle-gums i "Arròs amb verdures", a base de

ceba, pimentons, carxofes i fesols, prece-dits de "Ensalada de capellans", feta amb bacallà sec torrat i "Picaillo" de sofregit de flora seca amb molles de bacallà i oli.

La rebosteria, amb el "Panet de figa", a base de figues seques, ametlla i farina, acompanyats de infusions de timó, cantueso i "rabet de gat", plantes aromàtiques procedents de la Serra de Crevillent, a més dels granitzats de "aigua de ordi (sivà)", llimó i "orxata de xufa" per endolcir els paladars, són el complement que faciliten la obligatòria visita a la degustació de la gastronomia crevillentina, al mateix temps que a presenciar els desfiles processionals de la nostra Setmana Santa, que a bon segur, li satisfaran el seu colorit, art i polifonia, a la llum del Mediterrani.

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 imaginería 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

homo, 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.

GASTRONOMY IN CREVILLENT DURING EASTER

The village of Crevillent is located at the foot of a mountain in the Bajo Vinalopó province in Alicante. Crevillent not only celebrates its Holy Week which was declared International Tourist Interest in November 2011, but it also has a gastronomic tradition closely associated to this liturgical period. The traditional meal on Good Friday starts at five in the morning. It is prepared by the members and participants of this celebration. They make "pa torrat", the typical local toast with olive oil, accompanied by cod, oven baked garlic, beans and vegetables for the men who have to carry the images in the processions. The main speciality is called "Coca de boquerón" with anchovy, onion and tomatoes on a bread-like base. The other speciality is called "Coca de verdura", with baked aubergines, peppers, onions and tomatoes, again all on a bread-like base. During Lent, there are a number of rise dishes which are equally traditional, for example "Arroz y bacalao" which is rice with cod. "Arroz caldos", which is rice with pulses or "Arroz con verduras", which is rice with different kinds of vegetables. These dishes are usually served with a starter, the most typical being "Ensalada de capellanes" and "Picadillo". Deserts include "Pan de Higo", made with dried figs, almonds and flour which are usually served with local herd tea. The herbs used to make these delicious teas come from plants that grow in the mountains in

Crevillent. Other recommended drinks include "Agua cebada" (barley water), "Limón granizado" (lemon water) or "Horchata" (one of the most popular drinks made from nuts). Holy Week in Crevillent is not only a time to see the unique religious processions, but is also the chance to taste the local food, feel the Mediterranean atmosphere around you and be part of great tradition with all its colour, art and splendour.

GASTRONOMIE DE LA SEMAINE SAINTE DE CREVILLENT

La ville de Crevillent est située dans la région Baix Vinalopó, entre la sierra de Crevillent et la région Vega Baja du Segura. Crevillent célèbre séculièrement la Semaine Sainte, qui est déclarée fête d'intérêt touristique national et qui a, en plus, la représentation de scènes religieuses et beaucoup de traditions gastronomiques liées à ce temps liturgique. Le traditionnel déjeuner du vendredi saint, offert par les confréries à leurs membres et aux visiteurs, avait un objectif tout d'abord : reprendre les forces des porteurs qui portaient les "pasos" depuis les 5 heures du matin mangeant "pa torrat" (du pain grillé) avec beaucoup d'huile et avec des fèves, des ails et du morue au four. Également vous verrez les légumes de saison: de la laitue, des radis, des tomates et des fèves qui sont combinés avec la célèbre "coca"

de Crevillent.

La "coca" la plus remarquable est celle des anchois frais (coca de boquerón). Les ingrédients sont de la farine et de l'huile, après elle est farcie d'anchois frites, d'oignons et de tomates. La "coca" de légumes, qui a les mêmes ingrédients principaux, est farcie de tomates, de poivrons, d'aubergine et d'oignon. Il y a aussi d'autres cocas, comme celle-ci de fromage et coca feuilletée. Pendant la carême, les différents types de riz ont beaucoup de tradition: "Arroz y bacalao" (Riz et morue), "Arroz caldós" (Riz avec du bouillon) avec des légumes et "Arroz con verduras" (Riz avec des légumes) à base d'oignon, de poivrons, d'artichaut et d'haricots. Tous ces repas sont précédés par une "salada de capellans" avec de la merluche et "picaillo" sauté de piment fort avec du pain frit émietté de morue et d'huile.

La pâtisserie est le complément qui facilite la visite obligatoire de la gastronomie de Crevillent. Le "Pan de higo" (Pain à la figue) à base de figues sèches, d'amandes et de farine est toujours accompagné d'infusions au thym, à la lavande à toupet et de "rabet de gat" (des plaintes aromatiques de la sierra de Crevillent), sans oublier les granités au citron, à l'orge et l'horchata de chufa (à base de souchet comestible) qui feront adoucir vos palais au même temps que vous assistez aux processions, qui certainement vous aimerez par leur couleur, art et polyphonie, tout à côté de la Méditerranée.

Bar Restaurante “ESTRELLA DE ÁFRICA”

C/ Nena nº 2 - Tel. 96 540 10 01 - 676 849 011

MENÚ

Entrants

Degustació esmorzar Divendres Sant

Pa torrat

Faves tendres

Ensalà de capellans

Abaetjo caramelitzat

Bocaditos de boqueró

Plat principal

Arròs i verdures

Postre

Postre de quaresma

Beguda

Ví de raïm, refrescs, etc.

Café o herbetes i panet en figa

MENÚ

Entrantes

Degustación almuerzo Viernes Santo

Pa torrat

Faves tendres

Ensalà de capellans

Abaetjo caramelitzat

Bocaditos de boqueró

Plato principal

Arròs i verdures

Postre

Postre de cuaresma

Bebida

Ví de raïm, refrescos, etc.

Café o herbetes i panet en figa

Horari: Tota la Quaresma, dines, prèvia
reserva

Horario: Toda la Cuaresma, comidas,
previa reserva



Preu/Precio: 20 €

Bar Restaurante “ESTRELLA DE ÁFRICA”

C/ Nena nº 2 - Tel. 96 540 10 01 - 676 849 011

MENU

Starters

Holy Friday lunch
Toast bread
Broad beans
Capellanes salad
Caramelized cod
Fried anchovy bites

Main Dish

Rice and vegetables

Dessert

Lent dessert

Drink

Wine, water, non-alcoholic beverage
Coffee and infusions

MENU

Entrées

Dégustation déjeuner Vendredi Saint.
Pain grillé
Fèves
Salade de merluche et "picaïllo" sauté
de piment fort avec du pain frit émietté
de morue
Morue caramélisé
Anchois frais

Plat de résistance

Riz et légumes

Dessert

Dessert de carême

Boissons

Vin, rafraîchissements, etc
Café ou thé avec du pain à la figue.

Opening hours: everyday. Reservations
required.

Horaire: Tout le carême, réservation à
l'avance



Price/Prix: 20 €

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

MENÚ

Entrants

Torrada amb allioli i tomata
Ensalada de faves tendres i picaillo de
ñores i capellans
Boqueró en tempura al oli Verge

Plat principal

Arròs amb carxofa, ceba i bacallà

Postre

Brownie amb ametlla de vainilla

Beguda

Aigua, copa de vi, cervesa o refresc
Café

MENÚ

Entrants

Tostas con allioli y tomate
Ensalada de habas tiernas y picadillo
de ñoras y capellanes
Boquerón en tempura al aceite Virgen

Plato principal

Arroz con alcachofa, cebolla y bacalao

Postre

Brownie con almendra de vainilla

Bebida

Agua, copa de vino,
cerveza o refresco
Café

Horari: Tots els dies, prèvia reserva

Horario: Todos los días, previa reserva



Preu/Precio: 20 €

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

MENU

Starters

Alioli and tomato toast
Tender bean salad with capellanes
Fried anchovy in tempura with olive oil

Main dish

Rice with artichoke and onions

Dessert

Brownie with vanilla almond

Drink

Wine, water, beer or
non-alcoholic beverage
Coffee

MENU

Entrées

Pain à l'ailoli et tomate
Salade aux fèves et picadillo de
piment for et merluche
Anchois frais à l'huile

Plat de résistance

Riz à l' aubergine,
à l' oignon et au more

Dessert

Brownie à l'amende vanillée

Boissons

Eau, vin, bière
ou rafraîchissements
Café

*Opening hours: everyday
with reservation*

*Horaire: Tous les jours, réservation à
l'avance*



Price/Prix: 20 €

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

Entrants al centre

Pan torrat amb tomata i alioli
Tabla de formatges con nous
Carpaccio de salmó al eneldo
Ensalada de bonítol i carxofes
Alberginera a la mel de canya
Croquetes de xampinyons
Bunyols de bacallà
Sèpia a la planxa

Postres a elegir

Beguda i café

Licors

MENÚ

Entrantes al centro

Pa torrat con tomate y alioli
Tabla de quesos con nueces
Carpaccio de salmón al eneldo
Ensalada de bonito y alcachofas
Berenjena a la miel de caña
Croquetas de boletus
Buñuelos de bacalao
Sepia a la plancha

Postres a elegir

Bebida y café

Licores

Horari: Dilluns a dissabte, dines, divendres i dissabte sopars, prèvia reserva

Horario: Lunes a Sábado comidas, viernes y sábado cenas, previa reserva



Preu/Precio: 20 €

Restaurante "LA BOTICA"

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

MENU

Starters (not individual dishes)

Toast bread with alioli and tomato

Cheese with nuts

Salmon carpaccio with dill

Tuna salad with artichokes

Aubergine with honey cane

Boletus croquette

Codfish doughnut

Grilled cuttlefish

Dessert

A selection of desserts available

Drink and coffee

Liqueur

MENU

Entrées

Pain grillé à l'ailloli et au tomate

Fromages aux noix

Carpaccio de saumon à l'aneth

Salade de bonite et artichauts

Aubergine à la miel de canne

Croquettes au bolet

Beignets de morue

Sépia grille

Dessert à choisir

Bossons et café

Liqueurs

Opening hours: Monday to Saturday only
lunchtime and Friday to Saturday only dinner

Horaires: Lundi à samedi pour le déjeuner, vendredi
et samedi pour le dîner. Réservation à l'avance



Price/Prix: 20 €

Bar Restaurante “EL RINCÓN DE MARCOS”

Avda. San Vicente Ferrer, 16 - Tel. 865 686 918

MENÚ

Entrants

Pa torrat, ai i tomata
Calamar fregit
Formatge planxa
Carxofa fregida
Ensalada de capellans

Plat principal:

Cazón adobat al centre con pimentons
de Padrón

Postres variats al centre

Beguda

Aigua, refrescs,
gerra de cervesa i sangria
Café o infusió + orujos

MENÚ

Entrantes

Pan tostado, ajo y tomate
Chipirón frito
Queso plancha
Alcachofa frita
Ensalada de capellán

Plato principal:

Cazón adobado al centro con
pimientos de Padrón

Postres varios al centro

Bebida

Agua, refrescos,
jarra de cerveza y sangría
Café o infusión + orujos

*Horari: Divendres i dissabte dines i
sopars, diumenge dines, prèvia reserva*

*Horario: Viernes y Sábado comidas y
cenas, domingo comidas, previa reserva*



Preu/Precio: 20 €

Bar Restaurante “EL RINCÓN DE MARCOS”

Avda. San Vicente Ferrer, 16 - Tel. 865 686 918

MENU

Starters

Toast bread with alioli and tomato
Fried chipirón
Grilled cheese
Capellan's salad

Main dish

Pickled cazón with Padrón pepper

Dessert

A selection of desserts

Drinks

Water, non-alcoholic beverages, beer
and sangria
Coffee or tea + orujos

MENU

Entrées

Pain grillé à l'ailloli et au tomate
Encornet frit
Fromage grille
Artichaut frite
Salade de capellan

Plat de résistance

Chien de mer mariné avec des
piments rouges.

Dessert à choisir

Boissons

Eau, vin, bière,
rafraîchissements, sangria
Café, thé et liqueurs

Opening hours: Friday to Saturday lunch and
dinners. Sunday only lunch with reservation

Horaires: Vendredi et samedi déjeuner et dîner .
Dimanche seulement déjeuner. Réservation à l' avance



Price/Prix: 20 €

ORGANITZEN / ORGANIZAN



**Asociación Gastronómica
“Villa de Crevillent”**



**FEDERACIÓN DE COFRADÍAS Y
HERMANDADES DE SEMANA
SANTA DE CREVILLENTE**



Excm. Ajuntament de Crevillent
Regidoria de Foment Econòmic, Formació i Comerç
Regidoria de Turisme

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

