



XXIII Semana Gastronómica

Aspe, 2025

09 ABRIL
miércoles

*Monográfico
de la carne*

10 ABRIL
jueves

Marisqueando

11 ABRIL
viernes

Cocina del norte

12 ABRIL
sábado

Feria de abril

13 ABRIL
domingo

Menú del chef

LUGAR  **La Riera**
EVENTOS

RESERVAS

www.yarestaurante.com

 **610 942 362**



AYUNTAMIENTO DE ASPE



Benigar





EL INGREDIENTE
SECRETO
ES EL
AMOR

Riera

Monográfico de la carne

09 ABRIL
miércoles

Entrantes individuales

- Clásico tartar de vaca y su yema de codorniz
- Bikini de picaña sopleteado en pan brioche
- Kefta de vaca con salsa de yogur y trufa
- Ragú de jarrete con foie y setas
- Taco de carrillera de vaca a baja temperatura con salsa coreana

Plato principal

- Txuleta madurada Discarlux acompañada de patatas, huevos y pimientos de padrón

Postre

- Ganache de chocolate con sal Maldon, crumble de avellana y coulis de frutos rojos

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio



Bodega

Vino blanco 2023 - EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES (D.O. RUEDA)
Variedad: Verdejo

Vino tinto 2020 - EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES (D.O. RIOJA)
Variedad: Tempranillo

Cava JUVE & CAMPS • CINTA PÚRPURA • BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



14:00 h.

Cocktail de bienvenida

Vino tinto 2021 «AIRES de ARRIBA»
(monastrell) D.O. Jumilla.
Cavas, vermouth OLAVE, cerveza y
aperitivos.

... APERITIVOS ...

California roll de solomillo de ternera
con emulsión tartara

Coca alicantina de mollitas con
salazones de Alicante y tomate raff

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Tornado crujiente de langostinos con
salsa de chili dulce

Mini coca de pulpo gratinada

"Okomomiyaki" tortilla japonesa de pulpo con
mahonesa de soja

Mejillones al natural

Estaciones Temáticas

HUEVOS DE CODORNIZ CON GULAS AL AJILLO

MARINERA, MARINERO Y MATRIMONIO

BROCHETAS DE PESCADO A LA BRASA:
ATÚN Y SALMÓN CON SUS SALSAS

Estos platos y aperitivos pueden variar según
disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: 68€

IVA INCLUIDO



Marisqueando

10 ABRIL
jueves

Entrantes

- Gamba roja y quisquilla cocidas
- Buey preparado
- Gamba blanca a la plancha
- Boquerón del Mediterráneo a la espalda
- Vieira gratinada con espuma de cava y migas de jamón ibérico con mantequilla de hierbas y cítricos
- Navaja gratinada estilo Fismuler

Plato principal

- Arroz meloso marinero de pulpo con alcachofas

Postre

- Lionesa, pistachos y salsa chocolate

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio



Bodega

Vino blanco 2023 - SOFIA CAÑIZARES (D.O. ALICANTE)

Variedad: Macabeo, chardonnay y moscatel

Vino tinto 2023 - RAFA CAÑIZARES • 8 MESES • (D.O. ALICANTE)

Variedad: Syrah

Cava JUVE & CAMPS • CINTA PÚRPURA • BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



14:00 h.

Cocktail de bienvenida

Degustación de ANIS SALAS

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja D.O. Jumilla y D.O. Ribera del Duero. Cava, vermouth OLAVE, cerveza y aperitivos.

... APERITIVOS ...

Vasito de espuma de tomate con capellán a la llama

"Tosta de maíz" con tataki de atún, crema de aguacate, mayonesa japonesa y sésamo

Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana

Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada y queso ahumado

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px

Crujiente de langostino con salsa ponzu

Mejillones estilo Belga

Estaciones Temáticas

HUEVOS ROTOS CON TXISTORRA Y PIMIENTOS

EMBUTIDOS ALICANTINOS

BROCHETAS DE POLLO A LA BRASA CON SALSA TERIYAKI

Estos platos y aperitivos pueden variar según disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: 68€

IVA INCLUIDO



Cocina del norte

11 ABRIL
viernes

Entrantes individuales

- Coca de pimientos confitados con anchoas de Santoña
- Torreznos
- Pastel templado de puerros y marisco
- Morcilla de wayu con huevos rotos
- Guiso de alubias verdinas con almejas y toque de sidra

Plato principal

- Lechazo de «Peñañiel»

Postre

- Tarta de queso de cabra con helado de miel

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio



Bodega

Vino blanco 2024 - MELIOR - MATARROMERA (D.O. RUEDA)
Variedad: Verdejo

Vino tinto 2019 - CARLOS MORO - MATARROMERA (D.O. RIOJA)
Variedad: Tempranillo

Cava JUVE & CAMPS - CINTA PÚRPURA - BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



14:00 h.

Cocktail de bienvenida

Degustación de ANIS SALAS

Vino tinto 2021 «AIRES de ARRIBA»
(monastrell) D.O. Jumilla.
Cavas, vermouth OLAVE, cerveza y
aperitivos.

... APERITIVOS ...

Tartar de bacalao con chutney de pimientos
sobre crujiente de gamba

Barqueta de ensaladilla de alcachofas,
perlas de ajo negro y regañá de tinta

Mini empanada argentina con salsa chimichury

Taco crujiente de gambones, toque de cajún
y chupito de margarita

Cucurucho de cazón en adobo asiático

Mejillones con salsa marinera

Estaciones Temáticas

HUEVITOS DE CODORNIZ CON RALLADITO
DE FOIE Y REDUCCIÓN DE PX

“COLMADO” (ENCURTIDOS, MEJILLONES, ANCHOAS,
ACEITUNAS, BOQUERONES, ETC)

QUESADILLAS DE SOBRASADA MALLORQUINA
ARROZ Y COSTRA

Estos platos y aperitivos pueden variar según
disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: 68€

IVA INCLUIDO



Feria de abril

12 ABRIL
sábado

Entrantes individuales

- Tomate osmotizado con tartar de bonito de grasa
- Tiradito andaluz de atún con ajoblanco y toque cítrico
- Taco de pringá, cebolla encurtida, hoisin y hierbas frescas
- Guiso de ossobuco con foie y reducción de vino oloroso
- Gamba blanca cocida

Plato principal

- Solomillo ibérico de bellota, humus andaluzí y salsa de Pedro Ximénez

Postre

- Torrija caramelizada con helado de canela

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio

*Ven vestid@ de faralaes,
ponte una flor en el pelo,
peineta, sombrero,... lo que mejor
te sienta y disfruta con nosotros
de la mejor fiesta flamenca:*



Bodega

Vino blanco 2023 - PROTOS CUVÉ (D.O. RUEDA)

Variedad: Verdejo

Vino tinto 2022 - PROTOS • 9 MESES • (D.O. RIBERA DEL DUERO)

Variedad: Tinta del país

Cava JUVE & CAMPS • CINTA PÚRPURA • BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



14:00 h.

Cocktail de bienvenida

Degustación de ANIS TENIS

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja D.O. Jumilla y D.O. Ribera del Duero. Cava, vermouth OLAVE, cerveza y aperitivos.

... APERITIVOS ...

Bombón de foie con chocolate blanco y crocante de almendra

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Piruleta de rape marinada en salsa verde

Gyoza de pato crujiente con salsa pekín

Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido

Nuestra croqueta de jamón con pankó crujiente y emulsión trufada

Mejillones, leche de coco y curry

Estaciones Temáticas

HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE STEAK TARTAR DE LONGANIZA SECA DE ASPE

MESA DE QUESOS (GOUDA AL PESTO VERDE Y ROJO, TRUFADO, AL ROMERO, PARMESANO, MANCHEGO, ETC.)

MESA ANDALUZA (FRITURA DE PUNTILLA, CAZÓN, CALAMAR Y GAMBITA)

Estos platos y aperitivos pueden variar según disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: 68€

IVA INCLUIDO



Menú del chef

13 ABRIL
domingo

Entrantes individuales

- Terrina de berenjena ahumada con gamba roja
- Taco de wanton con atún en costra de pistacho con crema de ajo negro
- Flor de alcachofa confitada con velo de jamón ibérico y AOVE
- Ravioli de pato demi glace y parmesano
- Bacalao, espuma de patata y chutney de tomate

Plato principal

- Arroz meloso de carabineros

Postre

- «Terreta»: Mousse de turrón de Alicante, almendra marcona, nísperos de Callosa y helado de chocolate salado

Sobremesa

- Cafés e infusiones



Bodega

Vino blanco 2023 - LUNÁTICO (D.O. JUMILLA)
Variedad: Sauvignon

Vino tinto 2021 - CASA DE LA ERMITA - CRIANZA - (D.O. JUMILLA)
Variedad: Monastrell, cabernet y syrah

Cava JUVE & CAMPS - CINTA PÚRPURA - BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



14:00 h.

Cocktail de bienvenida

Degustación de ANIS TENIS

Vinos tintos D.O. Alicante, D.O. Rioja D.O. Jumilla y D.O. Ribera del Duero. Cava, vermouth OLAVE, cerveza y aperitivos.

... APERITIVOS ...

Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal

Tosta de lingote de foie y turrón con crocanti de almendra y mermelada de naranja

Albondiga tradicional con su salsa

Cucurucho de pollo crujiente laqueado con sweet chilli

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Pani puri con cremoso de salmón y sus huevas crujiente y emulsión trufada

Mejillones aromáticos

Estaciones Temáticas

HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE TOSTA DE ESCALIBADA Y SARDINA AHUMADA

MESA DE CROQUETAS (JAMÓN, BOLETUS, BACALAO, ETC.)

TACOS AL PASTOR (GUACAMOLE, CEBOLLA MORADA, LIMA, PIÑA, CILANTRO Y MAHONESA DE CHIPOTLE)

Estos platos y aperitivos pueden variar según disponibilidad, problemas de suministro, etc.

PRECIO: 59€

IVA INCLUIDO

COLABORAN

ACEITE JOBELLÁN
ACEITES MANZANO
ALICHAMPI
BARBERÁ Y SAGALES
BARDISA Y CÍA. S.L.
CARLOS SAN ROQUE
CÁRNICAS MATÍAS
COCA DE AURORA
CODIPÁN
DISTRIBUCIONES DIPER

DISJOVER BEBIDAS, S.L.U.
DISBESA
DIST. JOAQUÍN MARÍN
ECOMED
EXCLUSIVAS RAMÍREZ
EXCLUSIVAS URIARTE
FONTANERÍA J. DOMINGO
FRÍO CASCALES
GLASSUR
HIGIENISA

JASA
LABORAL GRÁFICA, S.L.
LA FLECA
LAVANDERÍA MARTÍNEZ
LÓPEZ ANDRÉS Y CÍA.
LUGA SABORES
MARIBELÉN FRUTA Y VERDURA
PANADERÍA CARASA
PANESCO FOOD.COM
PEDRO DÍAZ, S.A.

PESCADOS IRLES
PONCE SPORTWEAR
PRODUARTCE
PRODUCTOS FAYOS
QBITOS 24 HORAS
SUMINISTROS NOVELDA
TEMBER ASESORES
UNILEVER
VALLS ALIMENTACIÓN
VR ELECTRICIDAD

PATROCINAN

ANIS SALAS



BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA



• BODEGAS •
RAFA CAÑIZARES
• VITICULTOR •



MORALES
SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN



PACKANDTHINGS
rent and events



GRUMT LEVANTE
GRUPO MIGUEL TORRES LEVANTE



èquipalia
SUMINISTROS HOSTELEROS

