



XXIV Semana Gastronómica

Aspe, 2026

15 ABRIL • miércoles • <i>Monográfico de la carne</i>	16 ABRIL • jueves • <i>Marisqueando</i>	17 ABRIL • viernes • <i>Cocina del norte</i>	18 ABRIL • sábado • <i>Feria de abril</i>	19 ABRIL • domingo • <i>Menú del chef</i>
--	--	---	--	--

LUGAR  **La Riera**
EVENTOS

RESERVAS

www.yarestaurante.com

 **610 942 362**



AYUNTAMIENTO DE ASPE



Qbitos
24horas





Monográfico de la carne

ESENCIA Y MADURACIÓN

15 ABRIL
• miércoles •

Entrantes individuales

- Ajo blanco de pistacho, pastrami de wayu y berenjena a la llama
- Carpaccio de picaña de angus, lascas de queso Mahón y aceite de piñones tostados
- Molleja de ternera de leche glaseada, crema de chirivía y reducción de vino tinto
- Canelón de jarrete de ternera meloso, velouté de boletus edulis y trufa
- Rabo de vaca a baja temperatura, calabaza asada y reducción de sus huesos

Plato principal

- Txuleta madurada Discarlux con patatas, huevos y pimientos estilo Tolosa

Postre

- ADN: Vinalopó

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio



Bodega

Vino blanco 2025 - EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES (D.O. RUEDA)
Variedad: Verdejo

Vino tinto 2021 - EXCELLENS CUVÉE MARQUÉS DE CÁCERES (D.O. RIOJA)
Variedad: Tempranillo

Cava JUVÉ & CAMPS • CINTA PÚRPURA • BRUT RESERVA

Cerveza San Miguel, refrescos y agua Solán de Cabras.



14:00 h.

COCKTAIL DE BIENVENIDA

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

... APERITIVOS ...

Cornetto de foie con manzana salteada y chispas de fresa

Bikini de codillo con salsa demiglace y parmesano

Mini coca de aceite con longaniza aspense y lascas de queso ahumado

Taco crujiente de atún con mango y wok de verduritas orientales

Cola de gambón con suquet de mariscos

Micro hamburguesa de ternera Discarlux, cebollita caramelizada y scamorza

Mejillones al estilo belga

Estaciones Temáticas

HUEVOS DE CODORNIZ CON
MORCILLA DE WAGYU

COLMADO: PATATAS CHIPS, ACEITUNAS,
ENCURTIDOS, MEJILLONES EN ESCABECHE,
PIPARRAS, MARINERAS, etc...

BROCHETAS DE SALMÓN Y SEPIA A LA BRASA

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

PRECIO: 72€

IVA INCLUIDO



Marisqueando

PRODUCTO Y LONJA

16 ABRIL
• jueves •

Entrantes individuales

- Gamba roja y quisquilla cocidas
- Buey preparado estilo txangurro
- Salpicón templado de quisquilla y pulpo
- Gamba blanca a la plancha
- Calamar a la plancha con salteado de wok
- Zamburiñas al horno con toque cítrico

Plato principal

- Arroz meloso marinero con dorada en semi caldero

Postre

- Tiramisú de panettone de Juanfran x Catering Ya

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio



Bodega

Vino blanco 2025 - RAFA CAÑIZARES (D.O. ALICANTE)

Variedad: Sauvignon blanc

Vino tinto 2024 - RAFA CAÑIZARES • 8 MESES • (D.O. ALICANTE)

Variedad: Shiraz. (Crianza en lías)

Cava JUVÉ & 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. Cavas, vermouth OLAVE, cerveza y aperitivos.

... APERITIVOS ...

Focaccia con piquillos de Tudela y sardina ahumada

Ensaladilla de mejillones en escabeche sobre hojaldre caramelizado

Gyoza de ternera al vapor con reducción de ramen

Micro mollete de solomillo, cremoso de setas y parmesano

Tornado crujiente de langostinos con sweet chilly

Cucurucho de sepia frita con emulsión cítrica

Mejillones al natural

Estaciones Temáticas

HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE BACALAO DORADO

CEVICHERIA: CÉVICHE TRADICIONAL CON SUS TOPPINGS AL GUSTO

BROCHETA DE SECRETO IBÉRICO CON DUO DE SALSAS

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

PRECIO: 72€

IVA INCLUIDO



Cocina del norte

CANTÁBRICO Y TRADICIÓN

17 ABRIL
• viernes •

Entrantes individuales

- Anchoas 00 sobre tomate rosa, pan de cristal y mantequilla
- Taco de pulpo gallego con maíz azul, emulsión de tomate y cebolla encurtida
- Boletus edulis salteados de huevo de corral a baja temperatura y polvo de cecina
- Cebolla rellena de bonito

Primer plato

- Fabada asturiana con su compango

Segundo plato

- Jarrete de vaca Discarlux servido y trinchado delante del cliente

Postre

- Milhojas de crema en showcooking

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio



Bodega

Vino blanco 2025 - MELIOR - MATARROMERA (D.O. RUEDA)
Variedad: Verdejo

Vino tinto 2022 - OINOZ - MATARROMERA (D.O. RIOJA)
Variedad: Tempranillo (viñedos de altura, 12 meses barrica)

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. Cavas, vermouth OLAVE, cerveza y aperitivos.

... APERITIVOS ...

Mini lingote de foie y turrón con crocanti de almendras

Langostino con salsa nikkei y totopos crujientes

Mini pan pita con pulled pork y emulsión de ras el hanout

Pepito de atún con mantequilla trufada

Arroz y costra (SHOW COCKING)

Cucurucho de lágrimas de pollo laqueadas con sweet chilly

Mejillones con leche de coco al curry

Estaciones Temáticas

HUEVITOS DE CODORNIZ CON SOBRASADA MALLORQUINA

MESA DE QUESOS: GOUDA AL PESTO VERDE Y ROJO, QUESO TRUFADO, AL ROMERO, PARMESANO, MANCHEGO, DE MANTECA Y DE CABRA AL VINO (panecillos, tostaditas y mermeladas variadas)

DEGUSTACIÓN DE ARROZ GOURMET

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

PRECIO: 72€

IVA INCLUIDO



Feria de abril

ANDALUCÍA

18 ABRIL
• sábado •

Entrantes individuales

- Gilda de atún del estrecho con mayonesa de piparras
- Tartar de gamba blanca con base de ajo blanco
- Albóndigas de choco, gambas en salsa de azafrán y vino manzanilla
- Rollito crujiente de presa ibérica relleno de queso de cabra y ceps
- Langostinos cocidos sobre hojas de bambú

Plato principal

- Carrillada ibérica guisada al vino fino con hummus andalusí

Postre

- Torrija caramelizada con helado de caramelo salado y crujiente de palomitas dulces

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:*

**PURA SANGRE**

KOA
— LIVE MUSIC —

... y POP • ROCK • INDIE en vivo



Bodega

Vino blanco 2024 - PROTOS CUVÉE (D.O. RUEDA)

Variedad: Verdejo

Vino tinto 2023 - PROTOS • 9 MESES • ECOLÓGICO (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. Cavas, vermouth OLAVE, cerveza y aperitivos.

... APERITIVOS ...

Tartar de salmón con chutney de tomate sobre crujiente de gamba

Mini corte de regañá de tinta y ensaladilla de pulpo

Taco de gambones al cajún y chupito de margarita

Mini empanada argentina con toque de chimichurri

Micro hamburguesa de ternera Discarlux, con mermelada de bacon y cheddar

Micro croqueta de boletus con emulsión de trufa

Mejillones aromáticos

Estaciones Temáticas

HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE PATATAS Y CHISTORRA

MESA DE EMBUTIDOS

MESA ANDALUZA: FRITURA DE PUNTILLA, CAZÓN, CALAMAR Y GAMBITA

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

PRECIO: 72€

IVA INCLUIDO



DOMINGO DE AUTOR

Menú del chef

19 ABRIL
• domingo •

Entrantes individuales

- Croqueta de gamba roja coronada con su tartar
- Hojaldre caramelizado con anguila y aguacate a la brasa
- Flor de alcachofa con salsa de setas y demi-glaze
- Berenjena a la llama con dúo de salsas mediterráneas
- Lomo de corvina salvaje sobre velouté de apionabo y berberechos

Plato principal

- Arroz con bogavante

Postre

- Madagascar: ganache montada de vainilla, cremoso de chocolate con leche y crujientes de avellana

Sobremesa

- Cafés e infusiones
- El panettone de Juanfran Asencio



Bodega

Vino blanco 2024 - CASA AGRÍCOLA PEPE MENDOZA (D.O. ALICANTE)
Variedades: Moscatel, Macabeo y Airén

Vino tinto 2023 - ARBUI (D.O. ALICANTE)
Variedad: Monastrell

Cava JUVÉ & 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. Cavas, vermouth OLAVE, cerveza y aperitivos.

... APERITIVOS ...

Coca alicantina de mollitas con tomate semi dulce y atún

Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico

Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki

Mochi relleno de meloso de ternera

Piruleta de solomillo ibérico con toque de mostaza

Mini coca de rape gratinada

Mejillones salsa marinera

Estaciones Temáticas

HUEVOS DE CODORNIZ SOBRE
GULAS AL AJILLO

MESA DE CROQUETAS (JAMÓN, BOLETUS,
BACALAO Y CHIPIRÓN)

MESA DE PULPO MURCIANO

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

PRECIO: 62€

IVA INCLUIDO

COLABORAN

ACEITE JOBELLÁN
ACEITES MANZANO
ALICHAMPI
BARBERÁ Y SAGALES
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
FLOR DE JABUGO
FONTANERÍA J. DOMINGO
FRÍO CASCALES
GLASSUR

HIGIENISA
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
SUMINISTROS NOVELDA
TEMBER ASESORES
UNILEVER
VALLS ALIMENTACIÓN
VR ELECTRICIDAD

PATROCINAN

ANIS SALAS



BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA



• BODEGAS •
RAFA CAÑIZARES
• VITICULTOR •



MORALES
SERVICIO INTEGRAL DE ALIMENTACIÓN



PEPE MENDOZA

Casa Agrícola



GRUMT LEVANTE
GRUPO MIGUEL TORRES LEVANTE



èquipalia

SUMINISTROS HOSTELEROS



PACKANDTHINGS
rent and events



ALEJANDRO
- B O D E G A S

