

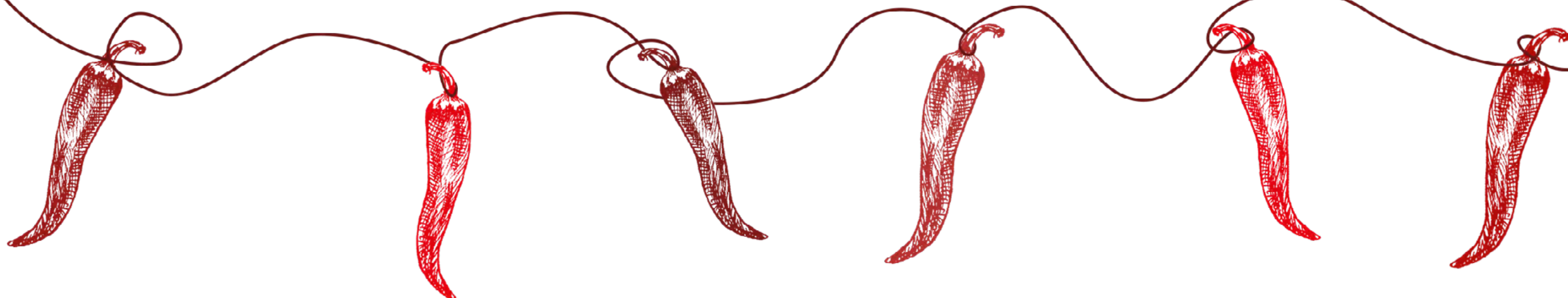
XVII JORNADES GASTRONÒMIQUES

FIRA DE TOTS SANTS 2024

Cocentaina, pericanament

I ESPAI GASTRONÒMIC I COMERCIAL

del 15 al 18 de maig 2024



JORNADES DE TAULA

Menú degustació amb
la pericana com a producte central



15, 16 i 17 de maig

QUINTO I TAPA

Quinto i tapes
tradicionals des de 3€



16, 17 i 18 de maig

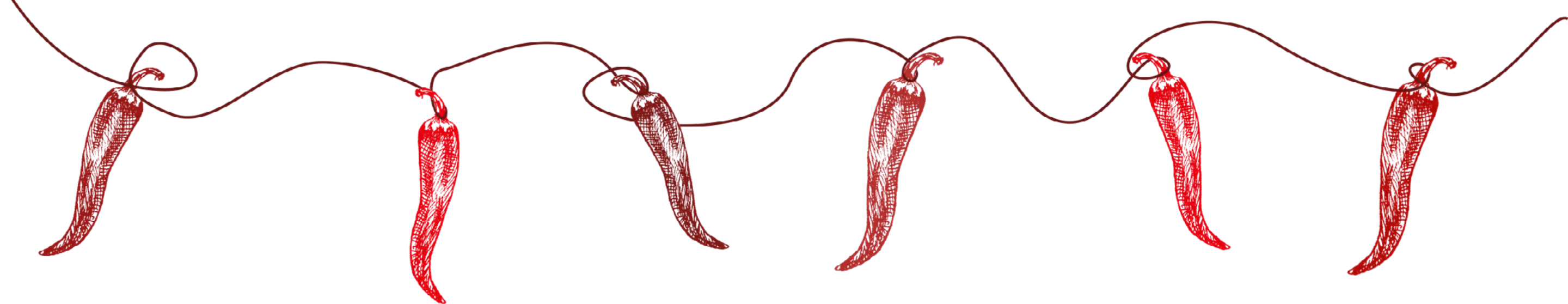
ESPAI GASTRONÒMIC I COMERCIAL

Mercat dedicat a l'alimentació,
restauració, comerç i artesania



17 i 18 de maig





JORNADES DE TAULA

15, 16 i 17 de maig

Menú degustació amb la pericana com a producte central

Dimecres, 15 de maig | SOKAT CUINA

Menú

Entrantes

*Aceitunas aliñadas con ajo y pimiento
Nuestra ensaladilla de Chacka
Foie micuit casero como si un "Pastisset de boniato"
fuese Pericana con "capellà a la flama"
Albóndigas de carne con salsa de curry
Huevo a 63°, parmentier, setas y trufa*

Principales a elegir

*Carrillera de cerdo guisada al estilo tradicional
Bacalao con pimientos asados
Arroz seco en paella de "Bajoca farcida"*

Postre

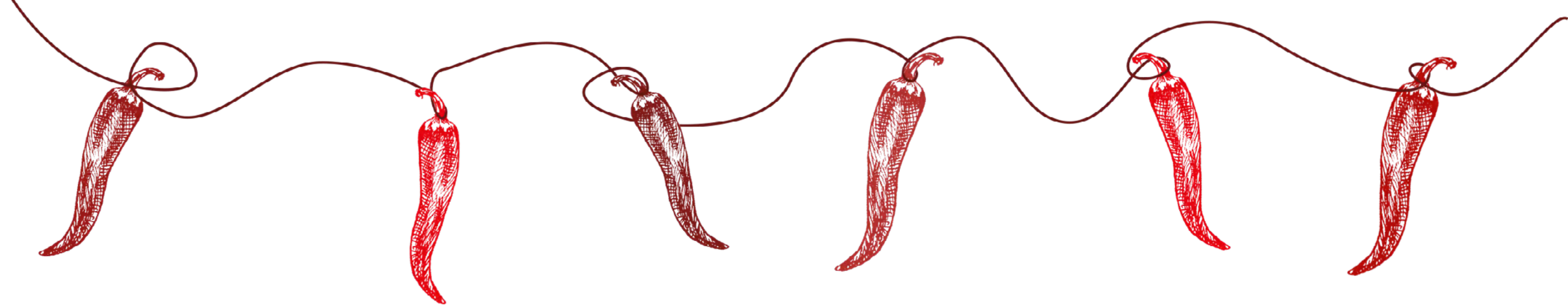
*Postre cítrico con piña o
Coca de llanda con helado de mantecado*

*Este menú incluye servicio de pan, agua
vinos valencianos seleccionados y cerveza de barril.*



RESERVA:

**www.sokatcuina.com
965 593 032**



JORNADES DE TAULA

15, 16 i 17 de maig

Menú degustació amb la pericana com a producte central

Dijous, 16 de maig | TIR DE PIXÓ

Menú

Entrantes

*Pequeño Aperitivo Pericana Crujiente con "Capellá"
Ibéricos y Queso Curado Abisinios de Codorniz con Salsa Tártara
Alcachofas Confitadas con Jamón*

Principales a elegir

Arroz de reconquista

Postre

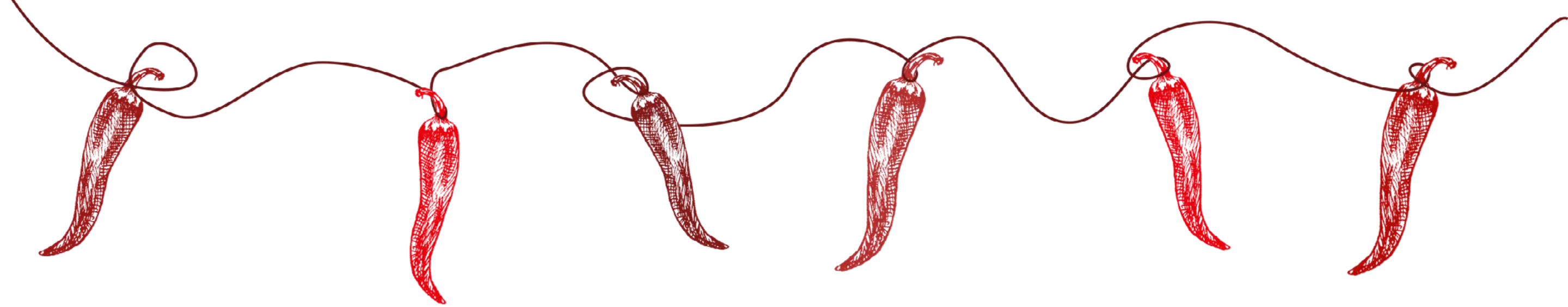
Hojaldre con mascarpone

Bebidas y cafetería no incluidas.

 *Tiro de Pichón*

RESERVA:

965 592 574



JORNADES DE TAULA

15, 16 i 17 de maig

Menú degustació amb la pericana com a producte central

Divendres, 17 de maig | CASA VICENTICA

Menú

Entrantes

*Una selecció de quatre tapas segun mercado:
Pericana de Muro típica de la comarca Ensaladilla
del Chef con atún de tronco*

*Albóndigas caseras de cocido al estilo Vicentica
Setas de chopo y otras variedades en aceite de oliva con ajitos*

Principales a elegir

*Plato elaborado de la terreta:
Arroz al horno típico de la zona
Sugerencia del Chef:*

Lenguado salvaje plancha con verduritas de la huerta

Postre

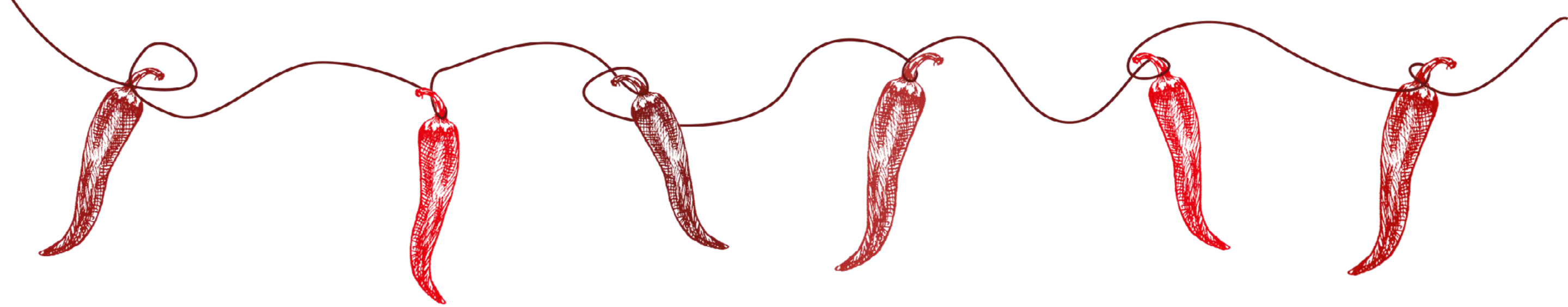
Repostería casera del día, fruta natural de temporada

*Incluye: Pan tostado con alioli y tomate, postre, y café o infusión.
No incluye bebidas.*



RESERVA:

966 17 94 38



JORNADES DE TAULA

15, 16 i 17 de maig

Menú degustació amb la pericana com a producte central

Divendres, 17 de maig, 20:30h | BAR MONTE

Taller lúdico Gastronómico

TALLER DE PINTURA

+

MARIDAJE DE VINOS

+

7 TAPAS INDIVIDUALES



RESERVA:

690 192 860



QUINTO I TAPA

16 i 17 de maig

Quinto i tapes tradicionals des de 3€

Dijous, 16 de maig

DESCARO | FERROCARRIL | THE BREAK | MARVI
EL SOCARRAT | CENTRE SOCIAL | CAÇADORS

Divendres, 17 de maig

DESCARO | FERROCARRIL | THE BREAK | MARVI
EL SOCARRAT | CENTRE SOCIAL | CAÇADORS
OLIVES I SALADURES ROSA

SUGGERIMENTS RUTES

RUTA 1:
16 de maig

DESCARO
FERROCARRIL
CAÇADORS
MARVI

RUTA 2:
17 de maig

CENTRE SOCIAL
THE BREAK
EL SOCARRAT
OLIVES I SALADURES ROSA

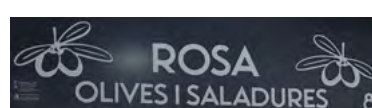
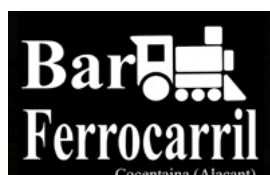


LICORES SINC S.A.



DESCARO

THE BREAK
CAFÉ





PREMIS QUINTO I TAPA

Encunyar en 6 dels 8 establiments

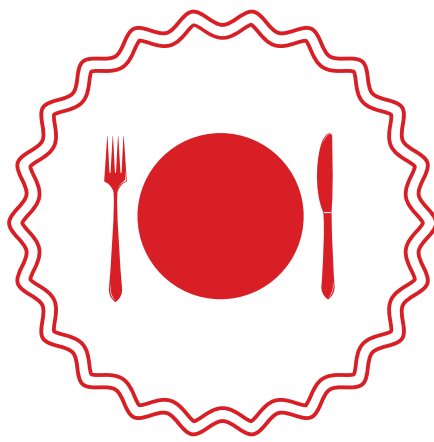


100€

8 XECS NOMINATIUS DE 100€
a gastar en un dels 8 establiments participants



1 LOT DE PRODUCTES
DE LICORES SINC



1 EXPERIÈNCIA GASTRONÒMICA
per a 2 persones



LICORES SINC S.A.



