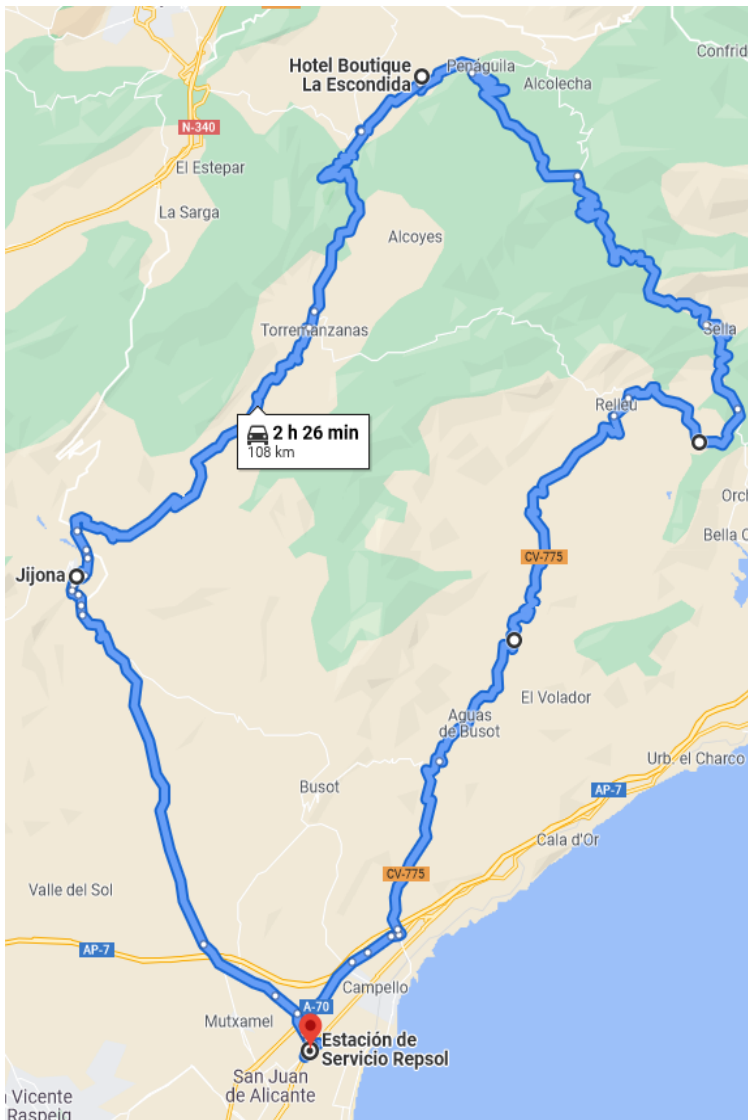




IMPORTANTE :

- Siempre hay que inscribirse para participar en el evento (1 inscripción por coche)
- Rellene también el número de personas que asistirán a la comida
- En el caso de los grupos grandes, suele ser necesario seleccionar de antemano lo que va a comer cada participante. Si este es el caso, recibirá un correo electrónico donde podrá seleccionar los platos elegidos para usted y las personas de su coche.



Quedamos el **domingo 31/10 a las 11:30** en la [gasolinera Repsol de San Juan \(Fabraquer\)](#).

Mientras esperamos a que llegue todo el mundo, podemos tomar un café, repostar, comprobar la presión de los neumáticos, y saludar los nuevos participantes de Porsche Tours Alicante.

Una vez que todo el mundo está allí, salimos en grupo y tomamos la CV800 para unirnos a la CV-775 unos kilómetros más adelante, que seguimos hasta Relleu, y luego tomamos la CV-770 por Sella hasta Penáguila, donde pararemos a comer en el [Hotel-Boutique La Escondita](#). Menu al fin del roadbook.

“La Escondita” es un lugar precioso y tendremos espacio para relajarnos antes de tomar la carretera de vuelta a Alicante por la CV-780 hasta Torremanzanas y Jijona, para continuar hasta Alicante por la CV-800.

Nota : como los miembros vienen de diferentes partes de la provincia, no hay ningún problema para que alguien deje el grupo después del almuerzo y tome el camino más corto de vuelta a casa.

Intentamos, en la medida de lo posible, organizar las rutas de forma que un día u otro terminamos cerca de los hogares de los miembros que viven

Pulsar el mapa para obtener la ruta en Google maps



Mandaremos por correo electrónico a todos los participantes inscritos un formulario online para que escogen su 2 entrantes, plato principal y postre.

Snacks de Bienvenida

a escoger 2 entrantes

- **PUERROS** asados, straciatella de burata trufada, setas de temporada y romesco
- **GAMBAS** “all i pebre” de gambas y algas, pan con tomate ahumado y caviar
- **PRESA IBÉRICA DE BELLOTA** “coqueta” de presa ibérica bellota con almendra y su jugo de fricandó
- **ENSALADA DE TOMATE DE LA TERRETA** con ventresca de atún, cebolla roja encurtida, y olivas
- **ATÚN** a la brasa en su escabeche de setas, algas y piparas
- **“PUTXERO”** pilota de steak tartar, hummus de piñones y nuestro caldo de “putxero”

a escoger 1 principal (arroz o carne o pescado)

ARROCES

- **DE GAMBA** pelada y cortada estilo tartar, encima de un arroz a banda meloso de marisco
- **DE ALCACHOFAS Y SETAS** con su arroz estilo alicantino con salmorreta
- **CALDERO ALICANTINO** arroz a banda en caldero con pescado del día a la brasa y gazpachuelo de all i oli
- **DE PRESA IBÉRICA Y PADRONES** a la brasa con pimientos del padrón a la leña

CARNE Y PESCADOS

- **BACALAO** en “pericana” confitado con su guiso de bacalao y azafrán
- **MERLUZA DE PINCHO** con guisantes, tartar de calamar y jugo de “borreta alicantina”
- **SOLOMILLO** marcado, trinxat y hortalizas de temporada, acompañado de jugo de su cocción
- **PESCADO DE LONJA A LA BRASA** patata al horno y tomatitos asados - según precio mercado - (Min. 2p)
- **MAGRET DE PATO** puré de boniato, chalotas, higos y reducción de vermut
- **TXULETA DE TERNERA MADURADA 500 GR** pimientos del piquillo y patatas paja - según peso (Min. 2p)

a escoger 1 postre

- **TEXTURAS** de tomillo y limón
- **TARTITA** de queso con mermelada del día
- **CHOCOLATE ADICTO** con jengibre
- **CHOCOLATE, PAN,** aceite y sal

Petit Fours

40 € por persona con 2 bebidas
(agua, refrescos, cerveza de tirador o vino de la casa)