

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS Y CULTURALES DE Sax

*Ven, saborea
y disfruta*

*19, 20 de septiembre
26, 27 de septiembre
3, 4 de octubre*

precio
20 €





**BODEGAS
XALÓ** LA CUNA DEL
MOSCATELL



BODEGA Y ALMAZARA
COOPERATIVA DEL CAMPO
SAN BLAS DE SAX



Te invitamos a conocer nuestra villa de una forma diferente, con una ruta cultural que comienza en nuestro castillo, recorriendo nuestro casco antiguo, sus calles y rincones por donde nos adentraremos en nuestro pasado y presente. Conocerás Sax, su cultura, su historia, su gastronomía y sus vinos, incluso los degustaremos, haciendo de esta visita una experiencia completa.

Las rutas irán acompañadas por un experto guía hasta la degustación de vinos y cervezas.

*Las catas de vinos estarán a cargo de las prestigiosas bodegas: **Bodegas Xaló de Jalón, Bodegas Brotons de Petrer, Bodega Las Virtudes de Villena, Bodegas Volver de Pinoso, Bodega y Almazara Cooperativa del Campo San Blas de Sax y El Salón de la Cerveza de Villena.***

HORARIOS:

- 11:00 h. desde la puerta del Castillo, VISITA a la fortaleza y al casco histórico (se podrá acceder por la carretera al castillo o desde la plaza de San Blas por la escalera)
- DEGUSTACIÓN de VINOS y CERVEZAS en la Casa Museo Alberto Sols.
- 14:00 h. COMIDA. La degustación de esta rica gastronomía sajeña se realizará en cualquiera de los tres restaurantes colaboradores según los días indicados en las páginas siguientes.

RESERVAS:

René, tel. 600 043 299

Para garantizar su plaza, reserve con un mínimo de 2 días de antelación. Después, las reservas estarán sujetas a disponibilidad.

Precio por ruta y comensal: 20 €*

** Plato típico más tres entrantes.*



A

Mesón Hostal
El Almendros
 965 47 50 32 - 622 14 47 64

B

Casa Mami

 687 55 90 45 - 966 96 80 80

C

"CAL"
Tahona
 666 29 66 01



Menú 19 de septiembre

Tres entrantes, **PELOTAS de RELLENO**, postre, bebida, café y pastas tradicionales.

PELOTAS de RELLENO: excelente manjar del levante español, que lleva como ingredientes principales: carne picada de cerdo y pollo o pavo, pan duro a remojo, huevo, piñones, ajo, perejil y especias al gusto; clavo, pimienta... y en la mayoría de casos un poco de sangre, hervidas a fuego lento con caldo de cocido.

Restaurantes del día:

El Almendros y Cal Tahona.

Cata de Vinos: Bodega Las Virtudes

Menú 20 de septiembre

Tres entrantes, **GAZPACHOS**, postre, bebida, café y pastas tradicionales.

GAZPACHOS: Comida contundente de origen pastoril, donde la carne de conejo y ave como pollo o perdiz con tortas de gazpacho hechas de pan ácimo, son los ingredientes principales junto con aceite de oliva, pimiento, cebolla, y especias mediterráneas; orégano, pebrella y un toque de picante con guindilla o pimienta.

Restaurantes del día:

El Almendros y Cal Tahona.

Cata de Vinos: Bodegas Volver



Mesón Hostal
El Almendros

Paraje de las Suertes, 99 • SAX
965 47 50 32 - 622 14 47 64



Recomendaciones

Carnes a la brasa, comidas caseras y paellas.

Menú 26 de septiembre

Tres entrantes, **OLLICA**, postre, bebida, café y pastas tradicionales.

OLLICA: Plato típico huertano también llamado "arroz empedrao", comida mediterránea donde la haya. Ingredientes a base de legumbres de cualquier variedad de lentejas y alubias, patatas, ajo y hortalizas al gusto (nabo, chirivía, acelgas, espinacas, pencas, alcachofas...) todo cocido a fuego lento con aceite de oliva y azafrán y en los últimos minutos un puñado de arroz.

Restaurantes del día:

El Almendros, Casa Mami y Cal Tahona.

Cata de Vinos: Bodegas Xaló

Menú 27 de septiembre

Tres entrantes, **ALUBIAS ESTOFADAS**, postre, bebida, café y pastas tradicionales.

ALUBIAS ESTOFADAS: Este típico plato sajeño no solo nos ayuda a combatir el frío de las nieves de invierno, sino que además nos aporta un sinfín de vitaminas. Su elaboración se compone de alubias blancas, cebolla, patata, ajos, tomate, chorizo y panceta.

Restaurantes del día:

El Almendros, Casa Mami y Cal Tahona.

Cata de Vinos: Cooperativa San Blas



Casa Mami

Juan Carlos I, 49 • SAX
687 55 90 45 - 966 96 80 80



Recomendaciones

Arroz con bogavante, calamar nacional a la romana, solomillo flambeado al orégano y berenjenas a la miel

Menú 3 de octubre

Tres entrantes, **POTAJE**, postre, bebida, café y pastas tradicionales.

POTAJE: Plato típico sajeño en su elaboración, se hace con panecicos de pan duro a remojo con bacalao, cocidos con potaje de garbanzos con acelgas y patatas, tomate seco, ajo, y aceite de oliva.

Restaurantes del día:

El Almendros, Casa Mami y Cal Tahona.

Cata de Vinos: Bodegas Brotons

Menú 4 de octubre

Tres entrantes, **BORRETA**, postre, bebida, café y pastas tradicionales.

BORRETA: Plato de invierno de días fríos y cuaresma típico del interior de Alicante, con ingredientes; bacalao, patatas, huevo, cebolla, ñora, tomate seco, ajo y aceite de oliva con un toque de nuestro azafrán.

Restaurantes del día:

El Almendros, Casa Mami y Cal Tahona.

Cata: Salón de la Cerveza



Recomendaciones

Arroces, tosta de foie con queso de cabra, musaca y escalibada.

Agradecimientos:



Salidas a las 11 horas desde el Castillo

Visitaremos el castillo

junto a sus calles y el casco antiguo.

*Disfrutaremos de lo mejor de la gastronomía sajeña
con sus menús típicos de la mano de los restaurantes:*

Mesón el Almendros, Casa Mami y Cal Tahona.

*Nos introduciremos en el mundo del vino y de la cerveza
con las catas en la Casa Museo Alberto Sols*



AYUNTAMIENTO DE SAX

