

Platos por chef

Raúl Resino (Raúl Resino*, Benicarló, Alicante)

Caixetes al limón

Benito Gómez (Bardal**, Ronda, Málaga)

Tartar de chuleta de rubia gallega a la brasa

Kiko Moya (L'Escaleta**, Cocentaina, Alicante)

Cresta de gallo suflada, yema curada y limón negro

Alfonso Mira (Restaurante Alfonso Mira, Aspe, Alicante)

Bombón de gazpachos aspenses

Juanfra Valiente (jefe de creatividad de Quique Dacosta***, Dénia, Alicante)

Tomates secos, frescos y encurtidos

Rafa Soler (Audrey's*, Calpe, Alicante)

Quisquillas en salazón, crema de almendra y uva en salmuera

Vicente Patiño (Saiti, Valencia, Valencia)

Guiso de cangrejo azul y apio encurtido

Dani Frías (La Ereta, Alicante, Alicante)

Calamares rellenos

Miquel Barrera (Cal Paradís*, Vall d'Alba, Castellón)

Raya, romesquet, queso y jugo gelatinoso

Joaquín Baeza (Baeza & Rufete, Alicante, Alicante)

Alcachofa, jugo de codillo ibérico de bellota, tubérculos y ajo

Quique Barella (Balandret, Valencia, Valencia)

Civet de anguila

Alberto Ferruz (BonAmb**, Xàbia, Alicante)

Caqui

Rubén Álvarez (maestro chocolatero de 3355 estudio)

Piñones