ALICANTE GASTRONÓMICA 2026

AYUNTAMIENTO DE TORREVIEJA
Turismo

VIERNES **2 OCTUBRE**

BOQUERÓN. EL SABOR DEL MAR Y LA SAL

11:30 » 11:45 h. DEGUSTACIÓN
"Boquerón en vinagre sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja, con Tomate rallado y AOVE".

12:30 » 12:45 h. DEGUSTACIÓN
"Boquerón con piparra y aceituna en pincho".

13:00 » 13:45 h. SHOWCOOKING
"Croqueta de Cocido con sus Tres Vuelcos".
Ofrecido por Restaurante La Mar de Bien (Torrevieja).
Croqueta ganadora de la VI Edición "Croquetas al gusto" de Torrevieja.

14:00 » 14:15 h. DEGUSTACIÓN
"Patatas fritas con boquerón y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja".
Ofrecida por "Terral Selección".

14:15 » 15:00 h. SHOWCOOKING
"Cocido con Pelotas".
A cargo de la "Cofradía del Cocido con Pelotas".

15:00 » 15:45 h. SHOWCOOKING
"Gazpacho Marinero".
A cargo de Joaquín Guillamó Alarcón, reconocido hostelero de Torrevieja.

16:00 » 16:15 h. DEGUSTACIÓN
"Alcachofa con boquerón y AOVE".

16:45 » 17:00 h. DEGUSTACIÓN
"Boquerón en vinagre con remolacha rallada".

17:30 » 18:00 h. DEGUSTACIÓN DULCE
"Bizcocho de chocolate con Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja", acompañado de Mistela de uva moscatel de los viñedos de La Mata.

SÁBADO **3 OCTUBRE**

ATÚN. EL SABOR DEL MAR CON FLOR DE SAL

11:00 » 11:15 h. DEGUSTACIÓN
"Atún sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja, con tomate rallado y AOVE".

11:30 » 11:45 h. DEGUSTACIÓN
"Atún con piparra y aceituna, en pincho".

12:00 » 13:00 h. TALLER INFANTIL
Crea tu libro de recetas "Sabores de Torrevieja".
Ofrecido por Dos Nómadas.

13:15 » 14:00 h. SHOWCOOKING
"Sangochao de sepia sobre cama de patatas chips con Sal de Torrevieja". A cargo de Joaquín Guillamó, reconocido hostelero de Torrevieja.

14:15 » 14:30 h. DEGUSTACIÓN
"Patatas fritas, hueva y mojama". Ofrecida por "Terral Selección".

14:45 » 15:15 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN
"Tomate sin sal / Tomate con sal". Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.

15:15 » 16:00 h. SHOWCOOKING
"Cinnamon Rolls" Rollos de canela, combinando una masa tierna y esponjosa con el característico aroma y sabor de la canela.
A cargo de Inna Carabadjac (Cafeterías INAEXPRESSO y KAFEINA).

16:15 » 16:45 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN
"Bombones de trufa cubiertos con cacao y flor de sal".
Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.

17:00 » 18:00 h. TALLER INFANTIL
"Mini Cinnamon Rolls". Dirigido a niñ@s de 4 a 10 años.
A cargo de Inna Carabadjac (Cafeterías INAEXPRESSO y KAFEINA).

18:00 » 19:00 h. TALLER INFANTIL
"El arte de la Sal". Impartido por Las Salinas de Torrevieja.

19:00 » 20:00 h. GYMKANA INFANTIL
Ofrecido por Dos Nómadas.

20:00 » 20:30 h. CONCURSO
3 estancias en Torrevieja. 1 noche en régimen de H+D para 2 personas.

Del 2 al 5
OCTUBRE

ALICANTE GASTRONÓMICA 2026

DOMINGO **4 OCTUBRE**
ANCHOA. ENTRE EL MAR Y LA SAL

11:00 » 11:15 h. DEGUSTACIÓN
"Anchoa sobre torta de sal, con tomate rallado y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja".

11:30 » 11:45 h. DEGUSTACIÓN
"Gilda de anchoa, piparra y aceituna".

12:00 » 12:15 h. DEGUSTACIÓN
"Patatas fritas y anchoas". Ofrecida por "Terral Selección".

12:30 » 13:15 h. SHOWCOOKING
"Panettone Mediterráneo" Panettone salado con Flor de Sal de las Salinas, tomate seco y boquerón de Torrevieja.
A cargo de Quico Corrochano (MR Cover LAB), finalista Mejor Artesano del Panettone 2023.

13:30 » 13:45 h. DEGUSTACIÓN
"Anchoa con queso sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja".

14:00 » 14:30 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN
"Tomate sin sal / Tomate con sal".
Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.

14:45 » 15:00 h. DEGUSTACIÓN
"Anchoa con remolacha rallada sobre torta de sal de las Salinas de Torrevieja".

15:15 » 15:30 h. CHARLA Y DEGUSTACIÓN
"Bombones de trufa cubiertos con cacao y flor de sal".
Ofrecido por Las Salinas de Torrevieja.

15:45 » 16:00 h. DEGUSTACIÓN DULCE
"Bizcocho de naranja con Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja", acompañado de Mistela de uva moscatel de los viñedos de La Mata.

16:00 » 17:00 h. TALLER INFANTIL
"El arte de la Sal". Impartido por Las Salinas de Torrevieja.

17:00 » 18:00 h. GYMKANA INFANTIL
Ofrecido por Dos Nómadas.

LUNES **5 OCTUBRE**
BONITO. TRADICIÓN MARINERA Y SAL

12:00 » 12:15 h. DEGUSTACIÓN
"Bonito sobre torta de sal, con tomate rallado y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja".

12:30 » 12:45 h. DEGUSTACIÓN
"Patatas fritas y Pimientos de piquillo".
Ofrecida por "Terral Selección".

13:00 » 14:00 h. SHOWCOOKING
"Arroz y boquerón" Tradicional arroz torrevejense.
A cargo de Mónica Andreu, chef del Restaurante Las Cañas.

14:15 » 14:30 h. DEGUSTACIÓN
"Tomate de la Vega Baja con queso, AOVE y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja".

15:00 » 15:15 h. DEGUSTACIÓN
"Patatas fritas con bonito y Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja".

15:45 » 16:00 h. DEGUSTACIÓN DULCE
"Bizcocho torrevejense". Realzado con un delicado toque de Flor de Sal de las Salinas de Torrevieja.

Ayuntamiento de Torrevieja Turismo

Torrevieja

l'exquisit Mediterrani

Asociación Empresas Hostelería Torrevieja y Comarca

Comunitat Valenciana
Actitud Mediterránea

Salinas de Torrevieja