

els MAGAZINOS

GUINA de TERRITORI



CUINA DE TERRITORI

Con el ciclo gastronómico Cuina de Territori en Els Magazinos rendimos homenaje, junto a Cerveza Turia, a la gastronomía tradicional de La Marina Alta a través de productos de proximidad y sus protagonistas.

Hemos creado este calendario mensual para dar a conocer los productos de temporada del mar y de la tierra. Dénia es un paraíso del estilo de vida mediterráneo.

Mensualmente en los espacios gastronómicos de la 'Calle de los Sabores' de Els Magazinos elaboramos platos con estos productos para que todos disfrutéis con el sabor de nuestro territorio.

¡Dénia es Vida!



ENERO

Mar

Erizos de mar

Arrastre: galera, gamba roja, gamba blanca y besugo blanco.

Cerco: melva, bacora, caballa, sardina y boquerón.

Pesqueras: calamar, sepia y congrio.

Trasmallo y artesanales: bonito, salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo y morena) y sepia.

Tierra

Cítricos, alcachofas, caquis, hierbas silvestres (rosella, acelgas, camarotja, llicsons).



FEBRERO

Mar

Galera

Arrastre: galera, gamba roja, gamba blanca y besugo blanco.

Cerco: melva, bacora, caballa, sardina y boquerón.

Pesqueras: calamar, sepia y congrio.

Trasmallo y artesanales: bonito, sepia, mabra, pajel, pez limón o lecha, sargo y dorada.

Tierra

Alcachofas, ajos tiernos, guisantes y brócoli.



MARZO

Mar

Sepia

Arrastre: melva, dorada, gamba roja, bacallaret, cangrejo rojo, galeras y jurel.

Cerco: Caballa, sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, sepia, mabra, pajel, pez limón o lecha y pulpo.

Tierra

Hortalizas de hojas verdes, Habas y hierbabuena y cebolla.

Carne

Embutidos artesanales



ABRIL

Mar

Gamba roja

Arrastre: gamba roja, bacallaret, cangrejo rojo, galeras y jurel.

Cerco: Caballa, sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: sepia, mabra, pajel, pez limón o lecha, pulpo y denton.

Tierra

Habas, ajos tiernos, espárragos, fresas, guisantes y judía verde.

Carne

Cordero



MAYO

Mar

Denton

Arrastre: salmonete, gambas roja, bacallaret, cangrejo rojo, jurel y rape.

Cerco: atún, sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: sepia, mabra, pajel, pez limón o lecha, pulpo, **denton**, escorpa, langosta, bogavante, cigarra de mar y corba.

Tierra

Miel, **remolacha**, rábanos, zanahoria, patatas, cebolla, zanahoria, judía verde, alcachofa, ajos tiernos y cerezas.



JUNIO

Mar

Atún

Arrastre: gamba roja, moixa, bacallaret, cangrejo rojo, cigalas, jurel y rape.

Cerco: atún, sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo y morena), corba, pulpo, escorpa, langosta, bogavante y cigarra de mar.

Tierra

Berenjena, albaricoque, calabacín, melón, sandía, blat de la marina, cebolla, guisantes y tomates.



JULIO

Mar

Clòtxina, sardina y boquerón

Arrastre: gamba roja, moixa, bacallaret, cangrejo rojo, cigalas, jurel, rape.

Cerco: sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo, morena), escorpa y langosta.

Tierra

Tomate, berenjena, pimientos, albaricoque, calabacín, melón, sandía, blat de la marina y cebolla.



AGOSTO

Mar

Escorpa

Arrastre: gamba roja, bacallaret, furó, cangrejo rojo, cigalas, jurel y rape.

Cerco: sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo, morena), escorpa y langosta.

Tierra

Pimiento verde y rojo, pepinos, garrofón, tomate, berenjena, cebolla y uva moscatel.



SEPTIEMBRE

Mar

Langosta

Arrastre: gamba roja, bacallaret, furó, cangrejo rojo, cigalas, jurel, rape, bacora y bonito.

Cerco: sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo y morena), **escorpa** y langosta.

Tierra

Higos, uva moscatel, arroz (DO Pego bomba y bombón), garbanzo, napicol, patata, tomate de penjar, ajo y calabaza.



OCTUBRE

Mar

Calamar

Arrastre: gamba roja, cangrejo rojo, cigalas, jurel, rape, moixa, gamba blanca y calamar.

Cerco: sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo y morena) pajel, mabra y pez limón o lecha.

Manjal

Anguilas.

Tienna

Calabaza, higos, pencas, napicol, arroz (DO Pego bomba y bombón) habas, nabo, fesols, garrofón, judías, corfa, molla, careto, pencas, patata, acelga, espinacas, aceitunas y aceites.



NOVIEMBRE

Mar

Pez limón o lecha

Arrastre: gamba roja, cangrejo rojo, jurel, rape, moixa, gamba blanca, galeras y cigalas.

Cerco: sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo y morena), pajel, mabra y **pez limón o lecha**.

Tierra

Granada, calabaza, boniato.



DICIEMBRE

Mar

Bonito

Arrastre: gamba roja, cangrejo rojo, jurel, rape, moixa, gamba blanca y bacallaret.

Cerco: sardina y boquerón.

Trasmallo y artesanales: salmonete, morralla de roca (vaca, serrano, rascasa, tordo, morena) pez limón o lecha, **bonito** y sepia.

Tierra

Boniato, verduras de la olla de Nadal (pencas, napicol, garbanzos, zanahoria, patata, nabo, chirivía, calabaza y col) y frutos secos.

els MAGAZINOS