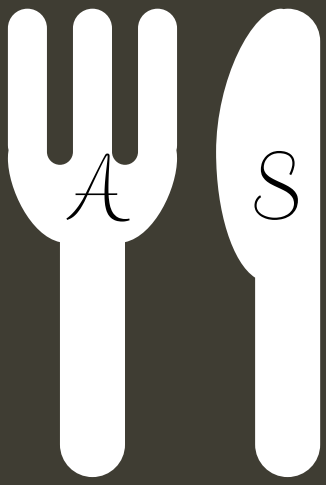
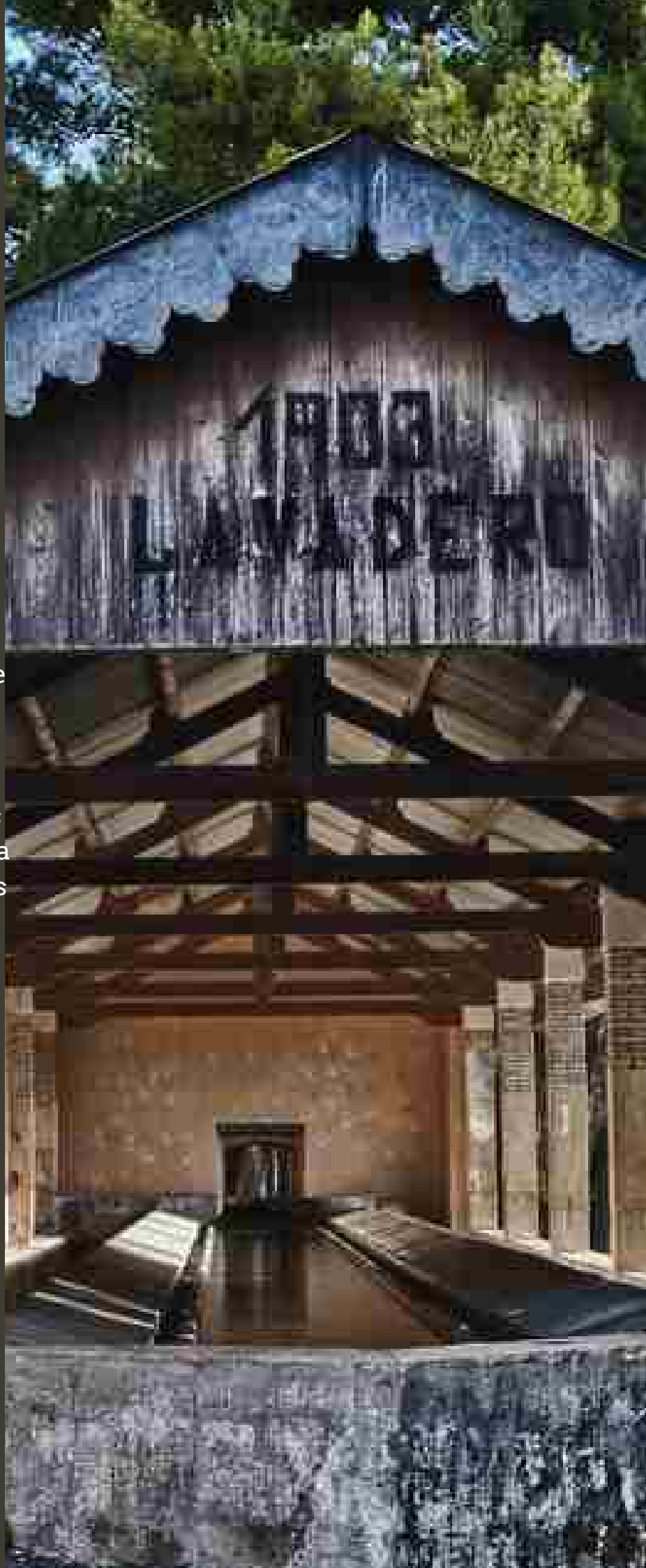
EL LLAVAOR



El llavaor es un restaurante, que está situado en un pueblo de la montaña Alicantina (Ibi).Su dueño, Alejandro se dedica, a cultivar toda clase de hortalizas y frutas, también cuenta con una pequeña granja.Todos sus platos son elaborados con lo que recoge de su huerta.Lo más peculiar es que tienen un plato especial para cada mes del año.He de decir que los he probado todos.Aquí van mis mejores recomendaciones son espectaculares.
¡Buen provecho!.

A.S



ENERO

Ajos tiernos con Alcachofas

Son maravillosos, se deshacen en la boca
y al final se queda un toque de limón

FEBRERO

Crema de calabaza con queso de cabra

No hay palabras para definir tal explosión de sabores
jamas había probado algo tan bueno

MARZO

Habitas con jamón

Maravilloso el toque del huevo medio crudo,
los rompes y se mezcla todo.
Delicioso

ABRIL

Conejo al ajillo
Se nota que los conejos son de campo
ya que el sabor es totalmente diferente
buenísimo

MAYO

Pastel de nísperos
Este postre me transporto a mi niñez
eran exactamente iguales a los que
preparaba mi abuela
con su punto justo de dulzor

JUNIO

Tortilla de calabacín

Impresionante, sencilla y buenísima,
no digo más.....

JULIO

Melón con jamón

Un básico con un toque de elegancia
hacen de un plato sencillo una exquisitez

AGOSTO

Solomillo con higos

Está combinación es deliciosa
la carne estaba en su punto y tenía
un toque de romero

SEPTIEMBRE

Berenjenas rellenas
Riquísimas. El relleno esta hecho con la base de la berenjena y bechamel casera esos dos ingredientes juntos son impresionantes

OCTUBRE

Tostas de queso fresco con granada

destacar de este plato que la tosta es la base del típico gazpacho de la foia
deliciosa

NOVIEMBRE

Pato con setas de temporada
lo sirven en una tabla de madera acompañado con unas patatas al horno crujientes.
Riquísimo todo

DICIEMBRE

Pavo con manzanas y delicia de turrón
esto es un homenaje a todos los sentidos dulce y salado a la vez
¡Viva la navidad!