



**De tapeo. Relación de bares participantes en la Ruta del Caracol**

Restaurante Pista Jardín  
Bar Cafetería Font Nova  
Rock'n Beer  
La Otra Parte  
Taberna de Mou  
Bocatería Loasix  
Cassette 29  
Cafetería la Vila  
Restaurante Riscla Fusión  
Bar Restaurante Ateneo  
Mesón María

Zona Urbana  
Mesón El Churret  
El Rinconcito  
Bodega Asador-  
Restaurante Bar Zafra  
Restaurante Troya  
Cafetería Bocatería SA-RA  
Bar Restaurante L'Arayero  
Bar Restaurante Murillo  
Restaurante Izanai

**Restaurantes con caracoles en su carta**

Ous&Caragols  
Sant Francesc Restaurante  
Restaurante Salva  
Restaurante El Perolet  
Restaurante La Espuela  
Restaurante Lago Azul



l'Im. Ajuntament de l'Alcora  
Regidors de Turisme i Festes



**Tourist Info de l'Alcora**  
C/ Teixidors 5 · 12110 - L'Alcora  
T. 964 033 099 - [turisme@alcora.org](mailto:turisme@alcora.org)



Del 25 d'agost al 6 de setembre de 2014

FESTES DEL CRIST

[www.lalcora.es](http://www.lalcora.es)

# El caracol en l'Alcora

Las Fiestas del Cristo de l'Alcora tienen un producto gastronómico distintivo: el **caracol**. Cocinado de una manera más o menos similar pero siempre con sutiles diferencias, casi todos los bares y restaurantes los ofrecen en estas fechas, especialmente los días de actos taurinos.

Se suelen guisar con una salsa (*picaeta*) en la que no falta la guindilla, añadiendo a veces hierbas aromáticas de la zona (el romero es la estrella), jamón, tocino, chorizo, almendra, tomate, o algún ingrediente "secreto". Cada cocinero o cocinera le acaba dando un toque personal y distintivo.

Si los probáis en 6 establecimientos conseguiréis el **Carnet de Caragoler**, un título honorífico que os dará derecho a:

- Escoger el bar o restaurante que prepara, según vuestro criterio, la mejor tapa de caracoles
- Participar en el sorteo de una comida o cena para 2 personas en un restaurante de l'Alcora

Os invitamos a todos a disfrutar de este molusco presente en la gastronomía de las tierras del Mediterráneo Occidental desde época romana.

Visitad l'Alcora durante las Fiestas del Cristo. Disfrutad con los actos programados y deleitaros con una buena ración de caracoles. **¡Se os caerá la baba!**

## Las propiedades de la carne de caracol

La carne del caracol posee un alto contenido en proteínas (13,4%), un bajo nivel de grasas (0,8%), pocas calorías (60-80 Kcal/100 gr) y una gran variedad de sales minerales. Desde el punto de vista dietético contribuye a reducir los niveles de colesterol y triglicéridos, y aporta 9 de los 10 aminoácidos que el cuerpo humano requiere cada día.

Por todo ello, la carne de caracol es muy sana, nutritiva y digestiva. La opinión común de que es indigesto no es cierta. Eso sí, si no se limpian a fondo y se purgan adecuadamente, y sobre todo, si se acompañan de salsas y condimentos pesados, pueden resultar poco digeribles

