

Tapas, Salazones y vinos Alicante

XII Congreso
Lo Mejor de la Gastronomía

1 al 9 de Noviembre
Alicante





ALICANTE

1. Víctor
2. Rincón del Varadero
3. Piripi
4. Katagorri
5. La Barrita de Gaby
6. La Taverna del Racó Pla
7. El Jumillano
8. La Barra de César Anca
9. El Suquet de Castaños 16
10. La Jarela
11. Nou Manolín
12. El Portal Taberna & Wines
13. Tapa Rica
14. Damasol
15. Katagorri Rambla
16. Lo Nuestro



- 17. Monastrell
- 18. La Taberna del Gourmet
- 19. Pachá
- 20. Los Troncos Taberna



ALICANTE

1. VÍCTOR

C/ San Agatángelo, 37 • 03007 Alicante • 965 104 813

- Alcachofa rellena de boquerones y romesco, rebozada en pan de gamba.
- Milhojas de pato confitado, queso de cabra y salsa de Frambuesas.
- Pan crujiente con salados alicantinos, anchoas y tapenade de olivas negras.

2. RINCÓN DEL VARADERO

Nueva Dársena Puerto de Poniente Local 16/17 • 03001 Alicante
609 022 728

- Emulsión de salpicón de cebolla.
- Tostita de anchoa del Cantábrico con pimiento rojo de Lodosa.
- Platito de hueva de mújol.

3. PIRIPI

C/ Óscar Esplá, 30 • 03003 Alicante • 965 227 940

- Rollito de atún de zorra con espárrago triguero.
- Pintxo Picasso.
- Berenjena gratinada.

4. KATAGORRI

C/ Portugal, 29 • 03004 Alicante • 965 926 008

- Timbal de rabo.
- Capellán con piperrada.
- Bocadillito de solomillo con cebolla caramelizada y Foie.

5. LA BARRITA DE GABI

C/ Valdés 1 • 03001 Alicante • 679 421 884

- Ensalada de arenque.
- Milhojas de manzana, mojama y tomate seco.
- Bitoques.

6. LA TAVERNA DEL RACÓ DEL PLA

C/ Navas 40 • 03001 Alicante • 965 202 182

- Benacantil, rulo de queso de cabra, hueva y confitura de tomate.
- Explanada, solomillo Ibérico albardado con picadillo de salazón.
- Torero, pincho de croqueta y albóndiga con tarta de mermelada.

7. EL JUMILLANO

C/ César Elguezábal 64 • 03001 Alicante • 965 212 964

- Boquerones rellenos.
- Pastel de calamar.
- Banderilla de bonito murciano.

8. LA BARRA DE CÉSAR ANCA

Plaza Gabriel Miró Esquina C/ Ojeda • 03001 Alicante • 965 201 580

- Pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli.
- Brocheta de langostinos con queso Brie y maraña de Kataifi
- Pequeño cocktail de picada, espuma Raf y polvo de mojama.

9. EL SUQUET DE CASTAÑOS 16

C/ Castaños 16 • 03001 Alicante • 965 219 137

- Copita de pulpo con su aliño y un toque oriental.
- Ravioli de callos con su salsa y sorpresa de caramelo picante.
- Bocadito de hueva de atún en pan dulce, con tomate confitado y chips de rúcola.

10. LA JARELA

C/ San Francisco 4 • 03001 Alicante • 965 142 302

- Foie gras micuit con bollo de calabacín, cristales de moscatel con cocacola y mostaza dulce.
- Cucharita de picadillo de hueva de atún con crumble de almendra marcona y cremoso de manzana verde al aroma de jengibre.
- Solomillo de calabacín con atún ahumado de almadraba, bechamel de turrón de Jijona y crujiente de piel de bacalao.

Consejos para maridar Vinos Alicante y Salazones:

Como normal general, la tonalidad del salazón será una pista para seleccionar el vino Alicantino que desee maridar (maridaje cromático).



vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

11. NOU MANOLÍN

C/ Villegas 3 • 03001 Alicante • 965 200 368

- Rollito de atún de zorra con espárrago triguero.
- Pintxo Picasso.
- Pulpo con cebolleta y espuma de patatas ratté y berza.

12. EL PORTAL TABERNA & WINES

C/ Bilbao 2 Bajo • 03001 Alicante • 965 143 269

- Turrón de Foie.
- Jamón de mar.
- La toñina hecha en casa (pan y tomate, wakame y capellán).

13. TAPA RICA

Avenida de la Constitución 4 • 03002 Alicante • 965 206 712

- Milhojas de mojama y aguacate del Mediterráneo caramelizado.
- Sushi de gazpacho manchego.
- Pimiento del piquillo "Parsit" de tonyina de sorra.

14. DAMASOL

C/ Balmes, Espalda Mercado Central • 03001 Alicante • 965 219 710

- Bonito murciano.
- Merluza rebozada.
- Langostino rebozado.

15. KATAGORRI RAMBLA

Rambla Méndez Núñez 35 • 03002 Alicante • 965 153 517

- Hamburguesa de solomillo.
- Mini merluza rellena de txangurro.
- Antxoas en salazón con pimientos asados.

16. LO NUESTRO

C/ Juan de Herrera, 15 • 03004 Alicante • 965 210 719

- Marinera: base de rosquilla murciana con ensaladilla y encima una anchoa de Santoña.
- Montadito de mojama de atún.
- Plato degustación con una croqueta de jamón ibérico más un saquito de pasta brick relleno de marisco.

17. MONASTRELL

C/ RaFael Altamira, 7 • 03002 Alicante • 965 146 575

- Sopa de ajo con escamas de bonito en salazón y huevo de codorniz.
- Chantilly con azafrán y hueva de mújol.
- Tortitas de patata y anchoa en salazón.

18. LA TABERNA DEL GOURMET

C/ San Fernando, 10 • 03002 Alicante • 965 204 233

- Brandada de bacalao con hueva de mújol.
- Aceitunas gordal con anchoa, boquerón y piparra.
- Canapé de triquis con tomate.

19. PACHÁ

C/ Doctor Sapena, 51 • 03013 Alicante • 965 211 938

- Picha marina.
- CochiFrito.
- Pintxo anchoas.

20. LOS TRONCOS TABERNA

Glorieta Deportista Sergio Cardel, 3 • 03540 Sant Joan de Alacant • 966 264 210

- Delicia Alicantina.
- Mari huerta.
- Misionero.

Pruebe a maridar productos como el **bacalao** con vinos **blancos o espumosos**. Si el bacalao viene más condimentado con tomate u otros productos, encontrará la perfección con un rosado de monastrell que le aportará más estructura para mantener la armonía o un vino blanco fermentado en bodega.

Para la **hueva** o la **mojama** también son buenas las opciones anteriores, pero puede encontrar más matices con algún **tinto joven**. Dependiendo de la complejidad de la elaboración de la tapa puede ir avanzando hacia los tintos de crianzas, donde los toques balsámicos de madera y la madurez de la fruta le aportarán una gran sensación en boca y profundidad de cata.

El **maridaje por contraste** con los **vinos dulces** es para los más valientes, pero es posible, pues la sal y los taninos del vino encuentran siempre numerosos equilibrios entre sí. ¿Te atreves?



ELCHE

- | | |
|------------------------------------|--|
| 21. Montiboli | 29. Pernil |
| 22. Arte Ibérico | 30. Barra Sabors |
| 23. CaFetería Antea Garden | 31. La Alacena del Flare |
| 24. El Granaíno | 32. Praga |
| 25. Restaurante Pepe García | 33. Mar I Merlot |
| 26. Bodegón Alejandro | 34. Dátil de Oro Restaurante |
| 27. Sansano's | 35. Dátil de Oro Cafetería Parque |
| 28. D'Pata Negra | 36. Olivereta 4 |



37. Dehesa de Santamaría

38. Nuestrabarra

39. CaFetería Ripoll

40. Culinart Restobar

41. Arrocería Tapería Pepe García

42. El Antojoito



Cámara
Alicante



21. MONTIBOLI

C/ Francisco Ruiz Bru, 15 • 03205 Elche • 965 449 534

- Atún con cebolla caramelizada y manzana.
- Manitas con confitura de tomate y queso de Burgos.
- Crema "Clauden".

22. ARTE IBÉRICO

C/ Poeta Miguel Hernández, 63 • 03201 Elche • 966 094 755

- Pétalo al horno con tomatito seco y tarantelo de atún de almadraba.
- Milgrana de Mojama.
- Caramillo de sobrasada ibérica y queso artesano.

23. CAFETERÍA ANTEA GARDEN

Avenida Labradores, 13 • 03204 Elche • 966 633 177

- El Mohicano.
- Huevo rebozado con bacón y dulce de Frambuesa.
- Maravilla ilicitana.

24. EL GRANAÍNO

C/ José M^o Buck, 40 • 03201 Elche • 966 664 080

- Coca con sardina de la bota y queso Caprillice.
- Croqueta de manitas y pulpo sobre migas de tomate.
- Salmorejo con quisquilla y virutas de mojama.

25. RESTAURANTE PEPE GARCÍA

C/ Conrado del Campo, 69 • 03204 Elche • 966 092 768

- Grissini de sardina y encurtidos.
- Bombón de crema de espinacas.
- Chateaubriand con salsa de higos.

26. BODEGÓN ALEJANDRO

C/ Mare de Deu del Carmen, 11 • 03201 Elche • 965 420 701

- VELERO Tomate confitado, cebolla, bonito, mojama, hueva y atún en salazones, puerro y pan.
- EL PIKARO Caballa, crema de mostaza de Dijon, pipes y carases.
- BRAVAS DEL RAVAL, Patatas, mahonesa suave, Salsa del Raval y pimentón de la Vera.

27. SANSANO'S

C/ Fra Jaume Torres, 7 • 03204 Elche • 966 632 674

- Caramelo de pato, manzana y manjar blanco.
- Croqueta de tomate seco y mojama.
- Fantasía de salazones.

28. D'PATA NEGRA

C/ Juan Ramón Jiménez, 20 • 03203 Elche • 966 242 728

- Caperucita Roja.
- El lobo Feroz.
- La Sirenita.

29. PERNIL

C/ Juan Ramón Jiménez, 4 • 03203 Elche • 966 613 303

- Cubo de tomate con mojama de atún de almadraba.
- Tosta de Pernil con marcona.
- Crujiente de dátil con crema de calabaza y cebolla confitada.

30. BARRA SABORS

C/ Mare de Deu del Carme, 14 • 03203 Elche • 965 454 586

- Blinis con espuma de escalivada con bonito tierno al aceite de canela.
- Corazones de alcachofa con gambas y caviar.
- Pulpo sobre torrija de patata y gratinado de ajo.

31. LA ALACENA DEL FLARE

C/ Vicente Blasco Ibáñez, 27 • 03202 Elche • 966 660 947

- Milhojas de calabacín relleno de bacalao.
- Filete de langostino con Frutos secos y salsa de granada.
- Hojaldrado de anchoas con virutas de hueva.

32. PRAGA

C/ Alfonso XII, 20 • 03203 Elche • 965 458 911

- Pastel Francés.
- Bacalao con cebolla acaramelada.
- Cesta de ahumados.

33. MAR I MERLOT

C/ Alvado, 3 • 03201 Elche • 965 421 590

- Atún con soja de cítricos y espuma de arroz bomba.
- Mini brocheta de buñuelo de bacalao con alioli suave.
- Pincho de anchoa de bota con tomate.

34. DÁTIL DE ORO RESTAURANTE

Paseo de la Estación, s/n • 03202 Elche • 965 428 087

- Fusión.
- Trío de sensaciones.
- Conito del mar.

35. DÁTIL DE ORO CAFETERÍA PARQUE DEPORTIVO

Paseo de la Estación s/n • 03202 Elche • 965 426 800

- Fiesta nacional.
- Milhojas de scarmonza.
- Conito del mar.

36. OLIVERETA 4

C/ Olivereta, 4 • 03203 Elche • 965 451 440

- Brocheta anita, chosco asturiano, tomate cherry y queso Fundido de Pría.
- Croquetitas de mar, croquetas caseras de sardinas con salsa.
- "Garum ilici", picadillo de salazones y hortalizas, especiado, sobre pan casero de olivas y tomillo.

37. DEHESA DE SANTAMARÍA

Plaza de la Constitución, 15 • 03203 Elche • 966 211 121

- Torta con sobrasada.
- Rulo de cabra con membrillo.
- Delicia mediterránea.

38. NUESTRABARRA

Plaza de la Constitución 3 • 03203 Elche • 966 110 097

- Esponjoso de ropavieja sobre tosta de anís y crujiente de garbanzo.
- Coca de molletes Nuestrabarra hojaldre con atún de zorra y crujiente de panceta "Joselito".
- Lasaña Pría de atún.

39. CAFETERÍA RIPOLL

C/ Eugenio D'Ors 1 • 03203 Elche • 965 422 281

- Illicitana.
- Choripan con chimichurri.
- Tierra y Mar.

40. CULINART RESTOBAR

C/ Eugenio d'Ors, 6 • 03203 Elche • 965 427 099

- Golf de pistacho.
- Cesta verde del campo.
- Cubo de tomate con mojama de atún de almadraba.

41. ARROCERÍA TAPERÍA PEPE GARCÍA

C/ Francisco Rabal, 3 • 03202 Elche • 966 610 051

- Naufragio de sardina de bota.
- Meloso de ternera en tulipa.
- Montadito a caballo.

42. EL ANTOJITO

C/ Josefina Manresa Quesada, 107 • 03202 Elche • 966 611 923

- Papa antojito, patata chip, huevo de codorniz, carpaccio de buey, parmigiano, aceite de trufa blanca, orégano y sal Maldon.
- Mus con salazones, mus de escalivada, hueva, bonito, mojama, bacalao y crujiente de pan.
- Lasaña de salmón y verduras.



ALICANTE provincia

ALFAFARA

43. CASA EL TÍO DAVID

C/ Bancal del Clot, 2 • 03838 AlPaPara • 965 510 142

- Pericana de la Serra Mariola con Coca de Fira.
- Milhojas de queso de cabra con anchoas, chocolate y croqueta Frita (pan típico de las comarcas de interior).
- Coca con trompetas de los muertos y cebolla caramelizada al tomillo y sardina escabechada con crema de cangrejo rojo de río.

ALMORADÍ

44. EL BUEY

C/ De la Reina, 92 • 03160 Almoradi • 966 781 593

- Ensaladilla de rape.
- Cococha y alcachofa con salsa de ajos tiernos.
- Sopa de tomate y albahaca con bonito y ralladura de huevo de mújol.

45. EL REY

Camino de Catral, 87 • 03160 Almoradi • 965 700 720

- HUEVO "EL REY": huevo de corral, trufa, gamba de Santa Pola y crujiente de puerro.
- MILHOJAS DE FOIE: queso fresco y manzana con crujiente de jamón Ibérico, piñones y Peta Zeta.
- Torta de sal Maldon con asado de verduras al carbón, viso (caballa en salazón) y huevo de anchoa del Cantábrico.

46. SILVINO

Avenida del Príncipe de España, 8 • 03160 Almoradí • 966 780 523

- Mini rellenos de bollo campero.
- Alcachofa con crema de bogavante.
- Viso en salazón con aliño de lisonas.



Camara
Alicante

ALTEA

47. CA JAUME

C/ Sempere, 30 • 03590 Altea • 646 470 575

- Aspencat.
- Pulpo seco.
- Sepia salsa.

48. CA JOAN

Partida de la Hoya, 146 • 03590 Altea • 966 883 234

- Ventresca en salazón.
- Calamar de la bahía.
- Atún en escabeche.

ASPE

49. ALFONSO MIRA

Carretera Aspe-Alicante, km. 0.5 • 03680 Aspe • 965 492 102

- Empanadilla de bonito.
- Sorpresa del Vinalopó.
- Tomate al gazpacho de mar y montaña.

BENIDORM

50. ART A LA CUINA

Avenida Marina Baixa Coblanca, 30-L 5 • 03502 Benidorm
965 866 351

- La sardina de bota con tomate y menta.
- Coca a la Calda 2010.
- Pastelitos de Manzana, Blanquet y Mojama.

51. BELVEDERE

C/ Esperanto, 1 • 03503 Benidorm • 966 830 418

- Coca de tomate seco con anchoas del Mediterráneo y textura de aceituna verde.
- Consomé de tomate de Mutxamel con salazones alicantinos (huevo, mojama y bonito), huevas de arenque y costrones de pan de aceitunas.
- Pulpo con costra de jamón Ibérico, con boletus edulis confitados, ajos tiernos y su alioli.

52. LA CUINA DE PONENT

C/ Santander, 18 • 03502 Benidorm • 966 807 063

- Espiral de rabo de toro.
- Morcilla de cebolla y vino tinto mojama.
- Almendras y texturas, tartar de tomate con huevas y su aliño.

53. TAITA

C/ Primavera, 8 • 03501 Benidorm • 965 852 148

- Negro de atún rojo.
- Molletes Salades de Tomate con anchoa.
- Giraboix con turrón de Jijona.

BENIMANTELL

54. CA RAFEL

Carretera Alcoi, 13 • 03516 Benimantell • 965 885 165

- Tosta de bacalao con cebolla caramelizada y su salsa de pimientos del piquillo.
- Hojaldre relleno de aspencat con gamba, cubierto con una mus de alioli, al horno.
- Mincho a la paleta con verduras y melva, estilo antiguo de hacer los minchos en la montaña de Alicante.

BIGASTRO

55. LA ARROBA

C/ de la Purísima, 35 • 03360 Bigastro • 965 350 450

- Cama de escalivada con capellanes asados a Fuego lento.
- Barquitos de endives rellenos de pasta de surimi con nubes de caviar.
- Taquitos de cordero de Segovia.

DÉNIA

56. EL CONVENT

Plaza del Convent, 6-C • 03700 Dénia • 965 782 914

- Bacalao kemao en sarmientos mediterráneos... naranjos y cerezos.
- Huevito Frito con migas de morcilla y torreznos.
- Tornija de tomates a la brasa con salazones de Denia... atún salado y huevas de mújol y bacoras.

57. JOËL RESTAURANT BISTRÒNIC

Avenida Alicante, 19 • 03700 Dénia • 965 788 021

- Caballa salazón, encurtidos, cerveza y praliné de turrón.
- Cremoso de bacalao, patatas, coliflor y alioli.
- Hígado de rape, ácidos, amargos y picantes.

58. LA SEU

C/ Loreto, 59 • 03700 Dénia • 966 424 478

- Coca de "llicsons" ahumada con "llus" en salazón.
- Huevos al estilo de la Marina.
- Embutido de pescado y salazón.

59. PEIX I BRASES

Plaza Benidorm, s/n • 03700 Dénia • 965 785 083

- Coca de Focaccia sobre boquerón marinado en tapenade de kalamata.
- Tartar de atún con guacamole de jengibre y huevo de bacalao.
- Bloody Mary de naranja sanguina, mojama a la media sal y guisante de wasabi.

60. SANCTA SANCTORUM

C/ Sandunga, 6 • 03700 Dénia • 965 787 080

- Tosta desgarrat con anchoas en salazón
- Pequeña coca la cuina con tomatat y pincho de sangacho
- Mini hamburguesa de ternera

61. TAPES I VINS

Carrer de les Escoles, 2 • 03700 Dénia • 966 424 767

- Taco de Sashimi de salmón con mayonesa de jengibre y chili habanero.
- Bacalao espiritual.
- Corte de queso manchego, mejillón en escabeche y pimiento en almíbar.

DOLORES

62. EL RINCÓN DE COREA

C/ Salcillo, 4 • 03150 Dolores • 966 711 333

- Ensalada de "lisonas" y Flor de "camaraja" con solomillo de tomate y Mojama con lascas de Parmesano.
- Grapacho en tapa de Mero y Gamba Roja.
- Taco de Secreto ibérico con cebolla roja confitada.

EL CAMPELLO

63. MAR DE TAPAS

C/ Sant Pere, 14 • 03560 El Campello • 965 633 073

- Pintxo de tomate deshidratado con marrajo salado artesano y aceite macerado con ajos.
- Tortita de endivias con requesón, miel de caña y caviar de salmón Keta.
- Hojaldre relleno de solomillo ibérico a la canela, reducido con Pedro Ximénez y en salsa de tomate.

GUARDAMAR DEL SEGURA

64. LA SARANDA

C/ Pablo Neruda, s/n • 03140 Guardamar del Segura • 966 725 029

- Coca de miga y viso.
- Bacalao meneao con crudités de apio.
- Tosta de pan de especias con carrillera ibérica y reducción de naranja.

65. RESTAURANTE EL JARDÍN HOTEL MERIDIONAL

Avenida de la Libertad, 64 • 03140 Guardamar del Segura
965 728 340

- Chupa Chups de codorniz en escabeche de pistacho.
- Membrillo de tomate con lascas de bacalao y aceite del cuquillo.
- Revuelto de boquerón, crujiente de alcachofas y salazón.

JÁVEA

66. ESTAPATI

Avenida de la Libertad, 11 • 03730 Jávea • 966 473 127

- Corneto de After Eight (construcción del hervido Valenciano).
- Canelón de salmonete, salazón de capellán y espuma de all i pebre.
- TruPa de invierno de Jávea.

LA NUCIA

67. EL XATO

C/ Iglesia, 3 • 03530 La Nucia • 965 870 931

- Vieira braseada sobre cremoso de calabaza con almendras, altramuces, Fondillón y polvo de kikos.
- Empanadilla con atún y tomate.
- Cremoso de mullaor de sangatxo con espuma de tortilla de patatas.

MONÓVAR

68. EL XIRI

Parque Alameda, s/n • 03640 Monóvar • 965 472 910

- Coca de sepia y caballa en escabeche.
- Ravioli de marisco, mojama de atún y su caldo.
- Gamba en tempura de arroz, romesco.

NOVELDA

69. NOU CUCUCH

Pasaje Isidro Seller, 10 • 03660 Novelda • 965 603 034

- Bombón de Foie con manzana caramelizada y peta zeta.
- Vasito de tomate con pipes y carases y pan de cristal.
- Tosta de grisolet con encurtidos.

ORIHUELA

70. EL DÁTIL

Avenida Del Doctor García Rogel, 52 • 03300 Orihuela • 966 743 869

- Pulpo Seco.
- Orejillas de bacalao con tomate y cebolla.
- Albondiguillas de Doña Beatriz quiosco el Dátil.



Cámara
Alicante



71. LAS VILLAS

Carretera Torrevieja-Cartagena, km.13 • 03189 Orihuela • 965 320 005

- Milhojas de salazones del Mar Menor con cremoso de tártara y caviar de mújol.
- Crujiente de bacalao y boletus sobre salsa americana al perfume de azafrán.
- Mini papillote de solomillo y Foie con reducción de Pedro Ximénez y Frutos secos.

72. MELIÁ BOUTIQUE PALACIO TUDEMIR

C/ Alfonso XIII, 1 • 03300 Orihuela • 966 738 010

- Tosta envuelta de huevo de mújol y jamón ibérico sobre tomate Mutxamel confitado en aceite de mojama.
- Chupa Chups Frío de caldo con pelota.
- Copa desestructurada de arroz y costra con croquetón de pava.

PILAR DE LA HORADADA

73. CASA ARÁEZ

C/ Salvador Seguí, 66 • 03190 Pilar de la Horadada • 966 199 363

- Aceitunas rellenas de bonito en salazón con alcaparrones.
- Chapao del Mar Menor con sal de limonero y polvo de huevo de mújol.
- Patatas rellenas de manitas de chato murciano.

SANT JOAN D'ALACANT

74. LA AMSTELERÍA

Avenida Rambla, 11 – 13 • 03550 San Juan de Alicante • 965 653 613

- Delicatessen de la Amstelería, pan de benimagrel mini hamburguesa con tomate frito con ajos tiernos y cebollita frita y huevo de codorniz.
- Salpicón de pulpo marinero, pulpo de roca con mimosa de pimiento rojo y verde con cebolla a la vinagreta.
- Tostita alicantina, tosta de tomate a la catalana con aceite de oliva virgen y mojama.

SAN VICENTE DEL RASPEIG

75. LOLITA

C/Juan Ramón Jiménez 29 • 03690 San Vicente • 966 307 157

- Pata de pulpo a la parrilla con ensalada de pepino, sus germinados, mantequilla negra y palomitas de tapenots.
- Envuelto de berenjenas rellenas con galleta de parmesano.
- En copa; coca desmigada de hierbaluisa, espuma de alcachofas, cebolla fondeada y bisolet.

SANTA POLA

76. CASA JUAN

Avenida Granada 8 • 03130 Santa Pola • 966 693 495

- Potitas al natural.
- Croqueta de choco en su tinta.
- Salazón con tomate y almendras.

77. DON JERÓNIMO

Avenida de Valencia, 6 • 03130 Santa Pola • 966 690 464

- Flamenquín de atún rojo con zanahoria caramelizada.
- Perla de rape en su concha con crujiente de tentáculo.
- Anillo de visol en salazón con Bloody Mary de tomates secos.

78. MARE NOSTRUM

Avenida Fernando Pérez Ojeda, s/n • 03130 Santa Pola • 965 416 780

- Lomo de bacalao al pilpil.
- Albóndiga de mújol de la bahía de Santa Pola en su salsa.
- Tosta de ñora de Guardamar con ajos manchegos y capellán desmigado de la bahía.

TEULADA

79. GAMBRINUS BARRA TONI CANTÓ

Avenida del Mediterráneo, 80 • 03725 Teulada • 965 741 112

- Chirivía, morcilla y vainilla.
- Crema suave de cebolla, pulpo seco y encurtidos.
- "Figatell" de sepia, pistacho verde, soja y sésamo.

TORRELLANO

80. LA BODEGA

C/ Libertad, 55 • 03320 Torrellano • 965 680 395

- Crema de almendras.
- Espíritu de la bodega.
- Atún de zorra.

TORREVIEJA

81. BARLOVENTO

Urbanización Cabo Cervera, 11 • 03188 Torrevejeja • 966 92 21 76

- Cocido de bogavante y rape con albóndigas de calamar.
- Arroz con langostinos del Mar Menor.
- Pulpo y bacalao con su pilpil rallado de mojama de almadraba y hueva de mújol.

82. EL PISCOLABIS

C/ Ramón y Cajal, 1 • 03182 Torrevejeja • 965 719 162

- Mini "samosa" de morcilla y calamar.
- Timbal de verduras con mojama.
- Presa Ibérica con granada y otras Frutas al Pedro Ximénez.

83. MESÓN DE LA COSTA

C/ Ramón y Cajal, 24 • 03182 Torrevejeja • 966 703 598

- Erizo de mar relleno de sus propias huevas y merluza.
- Canelón de rabo de toro.
- Salmorejo con pimientos confitados y atún ahumado.

84. MESON LAS JARRAS

Avenida de los Europeos, 12 • 03188 Torrevejeja • 966 920 070

- Milhojas de pipirrana sobre bonito seco y láminas de mojama.
- Tosta con tartar de salmón y aguacate.
- Piquillo relleno de manitas de cerdo en reducción de moscatel de la mata.

85. RINCÓN DE CAPIS

C/ San Gabriel, 5 • 03181 Torrevejeja • 965 708 500

- Crep gratinado de mero y centollo.
- Marinera de nuestra ensaladilla casera y mojama de almadraba.
- Escalivada con capellán.

VILLENA

86. EL CANDELEO

C/ Pasaje Candel, 4 • 03400 Villena • 652 096 858

- Sardineando.
- Otoño salvaje.
- Alma de tapa.

87. HOTEL RESTAURANTE LA SALVADORA

Avenida Constitución, 102 • 03400 Villena • 965 800 950

- Brioche de queso rulo, magret de pato ahumado y aceite de albahaca.
- Copa de pulpo seco, piquillos con perlas suflé.
- Relleno de sobrasada, cabrales a la sidra y manzana.

88. LA TEJA AZUL

C/ Sancho Medina, 34 • 03400 Villena • 965 348 234

- Delicia de mojama.
- Crujiente de boquerón.
- Presa Ibérica con crujiente de mostaza.

89. WARYNESSY

C/ Isabel La Católica, 13 • 03400 Villena • 965 801 047

- Bacalao gratinado con su tomate especiado.
- Pluma ibérica, puré de patata y su salsa al Oporto.
- Hueva de maruca, tomate y polvo de mojama de almadraba.

JIJONA

90. POU DE LA NEU

Alto de la Carrasqueta, s/n • 03100 Xixona • 667 531 023

- Pericana.
- Espencat.
- Figatell.

Contigo

Porque la Cámara eres **tú**

Cámara
Alicante

Compruébalo. Estás en tu Cámara.

www.camaralicante.com



Conoce hoy los Vinos Alicante DOP, una de las zonas mejor valoradas de España con una grandísima historia vinícola – con más de 78 años de historia como Denominación de Origen Protegida- y una gran valoración en los últimos años por su singularidad y por su amplia gama (Puntos Parker, Guía Peñín, Jesús Flores, especiales “Mivino”, premios internacionales, etc.)

Pero el mejor premio es tu propia experiencia y “lo mejor de la gastronomía” supone una de las mejores ocasiones para poner a prueba el maridaje y la sensación de plenitud mediterránea que experimentarás con ellos. Blancos, rosados, tintos, los delicados vinos de licor, Fondillones: pura riqueza de matices.

Hoy en tu restaurante favorito. Mañana en tu casa o en la de tus amigos, los Vinos Alicante DOP siempre te aportarán sorpresas, te diferenciarán del resto y “te llegarán al corazón”.



vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.vinosalicantedo.org