



ELCHE  
**CON TODOS  
LOS SENTIDOS**

*2do festival gastronómico*  
del 29 de noviembre al 1 de diciembre



VISTA  
OÍDO  
OLFATO  
TACTO  
GUSTO





ELCHE  
CON TODOS  
LOS SENTIDOS  
*2do festival gastronómico*

**29, 30 de noviembre y 1 de diciembre**

¿Te gusta la **cocina**? ¿Te gusta la **música**?

**Elche** será tu lugar de encuentro

Disfruta de la oferta **gastromusical** que los restaurantes illicitanos han elaborado especialmente para ti.

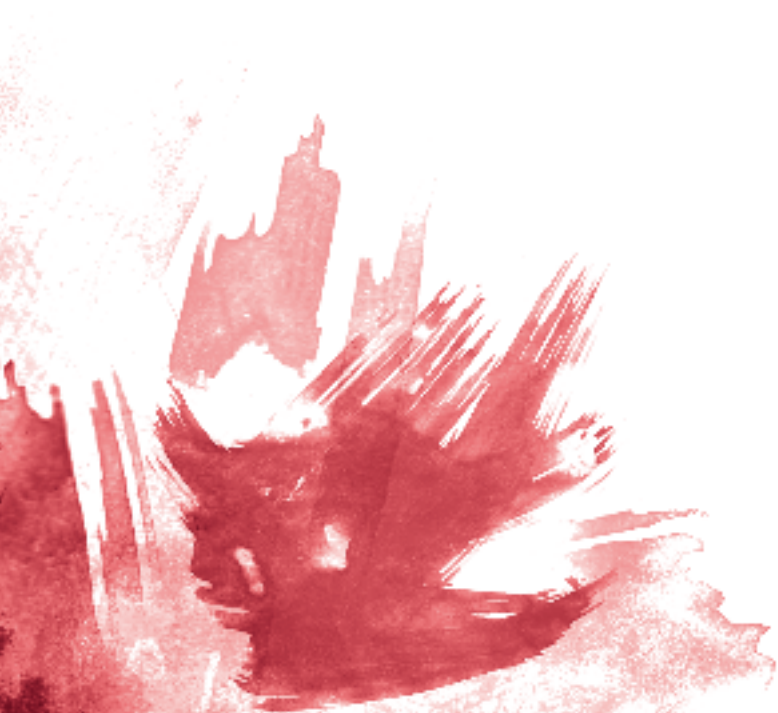
Interesantes menús donde destaca la integración de nuestros productos autóctonos y platos tradicionales amenizados con música en directo. El violín, el chelo, el saxo, el piano, la guitarra, etc., lograrán que **Elche** suene con música de jazz, bossa nova, clásica y blues.

Una propuesta de buena música, que convertirá este fin de semana en una **experiencia memorable**.

01

# Guía de **Restaurantes**

Menús de las jornadas gastromusicales





**[01] La Masía de Chencho** | página 07



**[02] Barra Sabors** | página 09



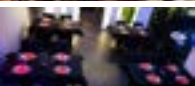
**[03] La Marmita** | página 11



**[04] Rte. La Marina - Resort La Marina** | página 13



**[05] El Pernil** | página 15



**[06] Tapería Elche** | página 17



**[07] Restaurante Martino** | página 19



**[08] El Granaíno** | página 21



**[09] Els Capellans** | página 23



**[10] Dátil de oro** | página 25



**[11] Restaurante Carabí** | página 27



# LA MASÍA DE CHENCHO

Partida de Jubalcoy, polígono 1 , nº 9  
03295 Elche (Alicante)  
Reservas 965 459 747 y 965 421 784

## Menú

Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de granada  
Salteado de habitas y alcachofas  
con huevo mollet y crujiente de Ibérico  
Alcachofa rellena de setas y jamón con foie caramelizado

## Plato principal a elegir entre

Arroz huertano con verduritas de temporada  
Pluma Ibérica a la parrilla con ñoquis de boletus  
Merluza de pincho con gambas al ajillo

## Postre

Cremoso de chocolate con sorbete de granada

## Bebidas aparte

VIERNES 29

SÁBADO 30

COMIDA DOMINGO 1

CENA DEL VIERNES 29 · DÚO DE  
**VIOLÍN Y CHELO**

35€







# BARRA SABORS

Calle Mare de Déu del Carme, 14  
03203 Elche (Alicante)  
Reservas 965 454 586

## Menú

Caramelo de pasta brick con queso y dátil  
Revuelto de tomate seco, setas y ajos tiernos  
Ensalada de caballa escabechada  
Corazones de alcachofas con gambas y caviar

## Plato principal a elegir entre

Bacalao al pil-pil  
Solomillo ibérico al whisky y especias

## Postre

Granada con vino dulce y helado de mantecado  
Tarta de turrón

## Café

**Bebidas** (vino de la zona, cerveza, refrescos y agua)

CENA VIERNES 29

CENA SÁBADO 30

CENA DEL VIERNES 29 Y DEL SÁBADO 30 · PIANISTA

**JOSÉ GALIANA**

CON VOZ DE

**SALVADOR COTES**

25€

BAR-RESTAURANTE  
ECOLÓGICO  
VEGETARIANO

# LA MARMITA

de Vegetapa

10  
DESAYUNOS - ALMUERZOS  
MENÚS DIARIOS  
CENAS, DE JUEVES A SÁBADO  
ZUMOS Y BATIDOS NATURALES  
BEBIDAS Y COMIDAS PARA LLEVAR



# LA MARMITA

Calle Fossar, 20 (barrio El Raval)  
03203 Elche (Alicante)  
Reservas 639 682 464

## Menú

Tabulé de bulgur con granada  
Tapenade  
Revuelto de encarnella  
Brocheta de verduras con seitán marinado  
Patatitas horneadas al aroma del Taballar

## Postre

Flan de dátil

## Infusión de cantueso

**Bebidas** (agua mineral)

CENA VIERNES 29

CENA DEL VIERNES 29 · ACTUACIÓN DE  
**"THE PICOS PARDOS"**  
VERSIONES EN ACÚSTICO

20€



# RTE. LA MARINA LA MARINA RESORT

Avenida de la Alegría, s/n  
03194 La Marina - Elche (Alicante)  
Reservas 965 419 200 y 664 350 906  
Reservas mínimo 2 personas

## Menú

Aceitunas con chérmula y chips de boniato  
Higo verdal relleno de foie y caramelizado  
Canutillo de plátano, dátil y beicon  
Tosta de nuez y granada marinada y de humus de pimiento con nueces y dátiles  
Focaccia con alioli y tomate macerado a la albahaca  
Ensalada de granada, dátiles y frutos secos con migas de queso de cabra y aderezo de granada

## Plato principal a elegir entre

Arroz con costra  
Delicatessen de pollo con dátiles y granada  
Arroz con bacalao y cebolla  
Popietas de lenguado con salsa de granada

## Postre a elegir entre

Dátiles rellenos de frutos de la tierra y azahar  
Yogur de higos con miel y granada  
Granada dulce con vino tinto

## Bebidas aparte

PROMOCIÓN SPA: DTO. 50% EN ENTRADA A GRAN SPA MARINA SENSES

CENA SÁBADO 30

COMIDA DOMINGO 1

CENA DEL SÁBADO 30 · ACTUACIÓN DE  
**STEFFI GRALLÁ Y SU EQUIPO**  
COMIDA DEL DOMINGO 1 · GUITARRISTA Y CANTANTE  
**SABRINA LLOYD**

19€





# EL PERNIL

Calle Juan Ramón Jiménez, 4  
03203 Elche (Alicante)  
Reservas 966 613 303  
reservas@restaurantepernil.com

## Menú

Pipes y carasses sobre tostas  
Chalefas con bacalao (tomate seco, huevo y ñora seca)  
Ensalada Camp d'Elx (alcachofa, capellán, olivas partidas)  
Patatas a lo pobre con pimientos y pernil

## Plato principal a elegir entre

Arroz con costra  
Arroz con migas de bacalao y aros de cebolla  
Arroz al horno (receta de nuestra abuela)  
Bacalao con tomate  
Conejo frito con ajetes y tomate

## Postre a elegir entre

Magrana con moscatel y helado de mantecao  
Crocanti de dátil sobre fondo de naranja amarga  
Naranja con canela y azúcar

## Café

**Bebidas** (vino de la casa, refrescos y agua)

CENA VIERNES 29

CENA DEL VIERNES 29 · PIANO  
**HÉCTOR GREGORIO**

28,50€





# TAPERÍA ELCHE

Calle Portell de Granyana, 4  
03203 Elche (Alicante)  
Reservas 619 098 098 y 965 457 213

## Menú

Ensalada de Capellán  
Milhoja de verdura con queso de cabra  
y confitura de tomate  
Calamares a la romana  
Revuelto de ajetes, gambas y setas

## Plato principal a elegir entre

Solomillo ibérico al Pedro Ximénez  
Dorada  
Lubina

## Postre

## Café

**Bebidas** (vino tinto, blanco y rosado de Bodegas Faelo,  
cerveza y refrescos)

COMIDA VIERNES 29 Y COMIDA SÁBADO 30 CON UNA OFERTA DE 4X3

CENA VIERNES 29

CENA SÁBADO 30

CENA DEL VIERNES 29 Y DEL SÁBADO 30 · ACTUACIÓN DE  
**KAKO SERRANO**  
SOLISTA, CANTAUTOR Y GUITARRA

20€



# RESTAURANTE MARTINO

Partida Derramador, 267  
03293 Elche (Alicante)  
Reservas 965 451 740

## Menú

Tostas con crema de champiñón,  
patata y puerros crujientes  
Ensalada de pimientos asados con espuma de bacalao y  
queso fresco de la vaquería del Camp d'Elx  
Alcachofas con piñones y granada mollar  
Revuelto de habitas con morcilla y crujiente de panceta

## Plato principal a elegir entre

Arroces a la leña  
Daditos de solomillo con dátiles y pasas

## Postre

Perlas de granada mollar con helado artesano

## Bebidas aparte

VIERNES 29

SÁBADO 30

COMIDA DOMINGO 1

SÁBADO 30 · VIOLÍN Y PIANO

MIGUEL ÁNGEL MATEU

20€



# EL GRANAÍNO

Calle José María Buck, 40  
03201 Elche (Alicante)  
Reservas 966 664 080

## Menú

Ajonaranja con granada  
Delicias de Elche

Coca con sardinas de la bota y queso curado Caprillice

Capellán asado con tomate pelado y aliño de aceitunas

Peix de Santa Pola  
(Plato elaborado a base de pescado según mercado)

## Postre

Helado de dátiles  
Mojito de licor herbero  
Pan de higo

## Café

**Bebidas** (vinos de la zona, cerveza y refrescos)

CENA VIERNES 29

CENA SÁBADO 30

CENA DEL VIERNES 29 Y DEL SÁBADO 30 · SAXOFONISTA  
**CARLOS SEMPERE**

40€







# ELS CAPELLANS

Calle Porta de la Morera, 14  
03203 Elche (Alicante)  
Reservas 966 610 011

## Menú

Ensalada de Bacalao y Alcachofas al Aceite de Nôras  
Dátil Relleno de Queso Curado en Camisa Crujiente  
con Confitura de Higos

## Plato principal

Lomo de Merluza Confitada al Azafrán con Habitas Tiernas,  
Salsa Romesco y Chips de Alcachofas  
Presa Ibérica Emparrillada con Puré de Boniato  
y Salsa de Granada

## Postre

Canelón de Turrón con Helado de Cantueso

## Café

**Bebidas** (vino blanco y tinto de Alicante)

VIERNES 29

CENA DEL VIERNES 29 · SAXOFONISTA  
**JOSEP FERRANDIS**

35€



# DÁTIL DE ORO

Paseo de la Estación, s/n  
03202 Elche (Alicante)  
Reservas 965 453 415  
[www.datildeoro.com](http://www.datildeoro.com)

## Menú

Alcachofas Marinadas con Parmesano y Foie  
Coca Salada con Verduritas y Arenque  
Tartar de Bacalao y Caviar  
Delicias de Elche  
Salmonetitos Fritos

## Plato principal a elegir entre

Arroz con Costra  
Paletilla de Cabrito Deshuesada con Patatas a lo Pobre  
Lomo de Bacalao a la Crema de Queso y Ragout de Setas

## Postre

Milhojas de Moniato y Granada y Bombón de Dátil

## Infusión de cantueso o café

**Bebidas** (vino blanco y tinto D.O. Alicante, cerveza, refrescos y agua)

CENA VIERNES 29

CENA SÁBADO 30

CENA DEL VIERNES 29 Y DEL SÁBADO 30 ·

GUIARRA, UKELELE Y CAVAQUINHO PORTUGUÉS

**JOSUÉ DINGOLONDANGO**

MÚSICA BRASILEÑA, JAZZ, MÚSICA LATINA, CLÁSICO  
Y RHYTHM AND BLUES

30€



# RESTAURANTE CARABÍ

(Hotel Areca) Calle Limón, 2  
03320 Torrellano - Elche (Alicante)  
Reservas 965 685 477

## Menú

Pastel de Calabacín con crujiente de pipas

Revuelto de espinacas con langostinos

Terrina de patata con paté de aceitunas negras

Ensalada especial Areca (con escarola, almendra,  
tomates cherry, queso fresco y granada)

## Plato principal a elegir entre

Solomillo ibérico con salsa de oporto  
y pimientos de padrón

Lubina a la plancha con verduritas a la brasa

## Postre

Crepe caliente con crema de dátil

## Bebidas aparte

CENA VIERNES 29

CENA SÁBADO 30

CENA DEL VIERNES 29 Y DEL SÁBADO 30 · ACTUACIÓN DE JAZZ

**PAUL**

25€



# Promoción **Hotelera**

Los hoteles ilicitanos ofrecen a sus huéspedes un interesante paquete turístico que incluye:

## 01 **Alojamiento** 1 ó 2 noches



**Nota** (Catas y visita guiada vinculadas a **reserva hotelera** a realizar en el hotel seleccionado, o a reserva, antes del **28 de noviembre**, en cualquiera de los **restaurantes participantes**)



02

VIERNES 29

SÁBADO 30

DOMINGO 1

LUNES 2

**“Conocelche” a las 11:30 h.:** Visitas guiadas por el casco histórico, monumentos y peculiares rincones de la ciudad. Salidas desde la Tourist Info Elx (Plaça del Parc, 3 · 966658196 · info@visitelche.com)

03

VIERNES 29

RESTAURANTE LA MASÍA DE CHENCHO

**Cata “Notas del vino” a las 19:00 h.:** Cata de vinos maridada **con música en directo**: Un panel de expertos catadores compuesto por reconocidos sumilleres y compositores ha seleccionado piezas musicales que maridarán frente al público con vinos **Denominación de Origen Alicante**. Los músicos (piano, contrabajo, saxo, armónica y voz) la interpretarán. El público asistente catará los excelentes vinos seleccionados y podrá participar con sus opiniones.

04

DOMINGO 1

CENTRO DE CONGRESOS “CIUTAT D’ELX”

**“Experiencia los sonidos del chocolate” a las 12:00 h.:** Aprender a diferenciar los chocolates según sus características. En la cata de chocolate cobran especial importancia los sentidos del oído y del tacto. El chocolate tiene sus sonidos: el ronroneo de las habas de cacao al agitarlas, la dulzura de los nibs de cacao rozando entre ellos, el sonido crujiente, duro pero quebradizo, que se produce al romper una tableta de chocolate, un sonido que es diferente en función de su composición. Impartida por el maestro pastelero **Paco Torreblanca** reconocido internacionalmente y considerado el mejor pastelero del mundo. Le acompañan Jacob Torreblanca y la prestigiosa chef **Susi Díaz** (Restaurante La Finca Elche).



# Vuelve a Elche **La Cena de los Sentidos**

“Una experiencia que tardarás en dejar de sentir”

SÁBADO 30

HUERTO DE LA LUZ

21:30 h.



## **Reservas**

[info@huertodelaluz.com](mailto:info@huertodelaluz.com) | 966 639 096

[sentidos@casitodoslosentidos.com](mailto:sentidos@casitodoslosentidos.com) | 617 419 068

# Emisión en directo **"A la mesa"** de Radio Intereconomía

DOMINGO 1

CENTRO DE CONGRESOS "CIUTAT D'ELX"

DE 12:00 A 13:00 h.



Dirigido por **Jonatan Armengol**



