



GUÍA MENÚS

www.jornadasarrozvinocv.es



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO
DE ALICANTE
Y PROVINCIA

27 OCTUBRE AL 09 NOVIEMBRE



JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y VINO DE ALICANTE Y PROVINCIA

El arroz es, sin duda, el gran protagonista de la gastronomía de la Comunitat Valenciana. A lo largo de los años y de norte a sur de nuestro territorio, el arroz se ha presentado sobre la mesa de hogares y locales de hostelería como el plato estrella del menú, preparado en infinidad de recetas diferentes.

Afortunadamente, la Comunitat Valenciana ofrece una amplia variedad de productos autóctonos de calidad procedentes del mar y del campo que contribuyen a enriquecer la ya de por sí amplia oferta gastronómica de nuestra tierra.

Precisamente con el objetivo de reconocer y valorar dos de los productos locales más reconocidos de la Comunitat Valenciana, como son el vino y el arroz, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana con la colaboración de la Conselleria de Economía, Industria, Turismo y Empleo, ha puesto en marcha la presente guía con motivo de la Primera Edición de las "JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y VINO DE ALICANTE Y PROVINCIA".

Del 27 de octubre al 9 de Noviembre de 2014, 52 restaurantes de Alicante y provincia ofrecerán diferentes menús que incluyen entrantes, un plato principal con el arroz como protagonista y maridaje con vino de Alicante.

En esta guía vas a encontrar propuestas gastronómicas como arroces melosos, caldosos, secos, en paella, en caldera, del senyoret, marinero... Elige el que más te guste y disfruta del maridaje con algunos de nuestros vinos alicantinos.

¡Que aproveche!

ÍNDICE



ALICANTE	
El Suquet	6
La Taverna Racó del Pla	8
El Jumillano	10
La Sastreria	12
El Caldero	14
El Buen Comer	16
Gastrobar 3 Jotas	18
Portabella	20
Chapeau	22
Tk	24
El Bocaïto	26
Racó del Pla	28
El Sorell	30
Casa Riquelme	32
Torre de Reixes	34
Mauro & Sensai	36
Casa Julio	38
El Club de la Cerveza	40
La Matanza Castellana	42
Chapeau	44
EL CAMPELLO	
Seis Perlas	46
Graná	48
La Peña	50
Candela	52
BENIDORM	
El Mesón y Cervecería	
Cruz Blanca	54
Posada del Mar	56
La Cava Aragonesa	58
Brasería Aurrera	60
Tapería Aurrera	62
Rias Baixas	64
La Familia	66
Esturión	68
Jardín Mediterráneo	70
Le Sol... Cocina con Cariño	72
ALFAZ DEL PI	
La Marina	74
El Nautic del Albir	76
POLOP	
Ca L'Angels	78
JAVEA	
Parador Jávea	80
LOS ARENALES DEL SOL	
Nou Arcos Playa	82
EL ALTET	
La Tartana	84
Saboramar	86
SANTA POLA	
Polamar	88
TORREVIEJA	
Barlovento	90
ORIHUELA	
Las Nanas de la Cebolla	92
NOVELDA	
Nou CucuCh	94
VILLENA	
Salvadora	96
La Teja Azul	98
Mesón la Despensa	100
Riesma	102
Di Trevi	104
BANYERES DE MARIOLA	
Pirámide	106
ALFAFARA	
Casa el Tío David	108

RESTAURANTE EL SUQUET



Alicante

 **Dirección.**
C/ Castaños, 16. 03001

 **Mail.**
info@elsuquetrestaurant.es

 **Teléfono de Reservas.**
965 141 434

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días. *No cerramos.*

 **Página Web.**
www.elsuquetrestaurant.es



MENÚ
Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Pan de Benimagrell con delicias alicantinas (*aspencat, pericana y tomate seco con sardina ahumada*).
Tabla de ibéricos de bellota de "Arturo Sánchez".
Ensalada de rúcula y tomate de Mutxamiel con ventresca.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz de tomate seco con puntillas.
Arroz de magret de pato con boletus.

POSTRE



Bizcocho de almendra bañado con licor de la montaña.

BEBIDAS



Vino tinto: Toscar (*Monastrell*).
Vino blanco: Risling.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

30€

RESTAURANTE LA TAVERNA RACÓ DEL PLA



Alicante

 **Dirección.**
C/ Navas, 40
03001

 **Teléfono de Reservas.**
965 202 182

 **Página Web.**
www.racodelpla.com

 **Mail.**
info@latavernadelracodelpla.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Sábado, todos los
medios días.
Domingo y Lunes noche cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Salazones de la Tierra (*Mojama, Hueva y Bonito*).
Ensalada de Tomate de Ventresca con Pericana.
"El Saquito Manzanares".

ARROZ



Arroz de Secreto Ibérico con Ajetes y
Habitas Baby.

POSTRE



Variado de Postres de la Casa.

BEBIDAS



Agua, refrescos, cerveza.
Vino de la D.O. Alicante Tinto y Blanco.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

27€

RESTAURANTE EL JUMILLANO



Alicante

 **Dirección.**
C/ Cesar Elgezabal, 64
03001

 **Mail**
jumillano2@yahoo.es

 **Teléfono de Reservas.**
965 212 964

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días de 13:30 a 16:00.
Domingo noche cerrado.

 **Página Web.**
www.restaurantejumillano.com



MENÚ
Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada mixta con salados Alicantinos
Marisco hervido (*Gamba Roja, Langostinos, Quisquillas*) 125gr. por persona.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz marinera de rape y gambitas.
Arroz de magro y verduras.

POSTRE



A elegir.

BEBIDAS



Una consumición por persona, cerveza,
refresco, agua o copa de vino.
Tinto Vinalopo (*Monastrell, Merlot*)
Blanco Marina Alta.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25€



RESTAURANTE LA SASTRERIA



Alicante

-  **Dirección.**
Plaza Gabriel Miro, 20
03001
-  **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Sábado de 13:30 a 15:30.
Domingo cerrado.
-  **Teléfono de Reservas.**
965 203 174
-  **Página Web.**
www.restaurantelasastreria.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptovincia

ENTRANTES



Escalibada de la huerta con ventresca.
Calamar de potera a la plancha.

ARROZ



Arroz al horno con embutido Alicantino.

POSTRE



Tarta de chocolate fondue.

BEBIDAS



Caña, agua o copa de vino de la D.O de Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

30€

RESTAURANTE EL CALDERO



Alicante

 **Dirección.**
C/ Virgen del Socorro, 68
03002

 **Mail**
calderoarroceria@hotmail.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De Martes a Domingo de 13:30 a
16:00. *Lunes y noches cerrado.*

 **Teléfono de Reservas.**
965 163 812



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada tropical con carpaccio de pulpo.
Bacalao gratinado.
Quisquilla de Bahía.

ARROZ



Arroz con bogavante.

POSTRE



Pudding de turrón.

BEBIDAS



Cerveza, refrescos, agua o vino de
la D.O de Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

35€

RESTAURANTE EL BUEN COMER



Alicante

 **Dirección.**
C/ Mayor, 8
03002

 **Teléfono de Reservas.**
965 213 541

 **Página Web.**
www.elbuencomer.es

 **Mail**
contacto@elbuencomer.es

 **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo de 12:00 a 23:00.



MENÚ
Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptovincia

ENTRANTES



Tomate temporada con salazones.
Calamar a la plancha.
Croquetas caseras.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz a banda.
Arroz negro.
Arroz caldoso marinera.
Arroz magro con verduras.

POSTRE



Flan, natillas.
Pan de Calatrava.
Tarta de la casa.

BEBIDAS



1/2 Litro de bebida por persona, sangría,
cerveza, agua, refrescos o 1/2 botella vino de
la casa D.O. Alicante Viña Alone (*Bocopa*).

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

24€



RESTAURANTE GASTROBAR 3 JOTAS



Alicante

 **Dirección.**
C/ San Isidro, 4
03002

 **Teléfono de Reservas.**
965 206 480

 **Página Web.**
www.gastrobar3jotas.com

 **Mail**
info@gastrobar4jotas.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo(mañanas).
Domigo por la tarde cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada Alicantina (*Salazones*).
Boquerones a la plancha.

ARROZ



Arroz a banda.

POSTRE



Leche frita con helado de turrón.

BEBIDAS



1/2 Botella por persona de vino Blanco
Monteplaya D.O. Alicante Variedad Macabeo.

**PRECIO
POR PERSONA**

(IVA incluido)

24€

RESTAURANTE PORTABELLA



Alicante

 **Dirección.**
C/ Pintor Cabrera, 17
03003

 **Teléfono de Reservas.**
965 124 951

 **Página Web.**
www.cerveceriaportabella.com

 **Mail**
cerveceriaportabella@hotmail.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los Miércoles de 14:00 a
16:00 con reserva.
Domigos cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Dos croquetas de la casa.
Cuatro sardinas a la plancha.
Tomate pata negra con capellan.

ARROZ



Arroz con costra.

POSTRE



Frutas D.O.Alicante.

BEBIDAS



Dos copas y café, Marina Alta blanco.
Adelum (*Sauvignon*) blanco. Vall de Xalo, blanco,
rosado o tinto. Primitivo Quiles tinto.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE CHAPEAU



Alicante

-  **Dirección.**
C/ General O'donnell, 17
03003
-  **Mail**
reStauranteChapeau@hotmail.com
-  **Días y horario Menú disponible.**
Miércoles y Jueves horario de
comida y cena.
Domingo noche cerrado.
-  **Teléfono de Reservas.**
965 922 448
-  **Página Web.**
www.barchapeau.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada alicantina.
Surtido croquetas (*ibérico y bacalao*).
Revuelto de la huerta.

ARROZ

(A elegir entre)



Caldoso de delicias de ibérico.

POSTRE



Tiramisú con helado de turrón.

BEBIDAS



Vino blanco: Marina Alta, tinto casa de la
Ermita (*Jumilla*) cervezas, refrescos, agua,
café y sorbete de limón.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

30€

RESTAURANTE TK



Alicante

 **Dirección.**
C/ Tucuman, 6
03005

 **Teléfono de Reservas.**
966 300 075

 **Página Web.**
www.tkrestaurantes.es

 **Mail**
restauranttk@gmail.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Mañanas de Lunes a Domingo 13:30
a 16:00. Noches Jueves a Sábado
21:00 23:00. *Las noches de Lunes,
Martes, Miércoles y Domingo cerrado.*



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Aperitivo, viçhysoise con mojama.
Coca de mollitas con lomo a la sal y berenjenas.
Bacalao confitado con all i pebre.

ARROZ



Arroz de la barca con lomo de pescado de la
lonja y alioli aromatizado.

POSTRE



Bizcocho de almendras con sopa de turrón,
crujiente de oblea y sorbete de mandarina.

BEBIDAS



Una bebida, agua, refresco, cerveza o una copa
de vino de Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE EL BOCAITO



Alicante

 **Dirección.**
C/ Isabel La Católica, 22
03007

 **Teléfono de Reservas.**
965 922 630

 **Página Web.**
[www.restaurante-el-bocaito-
alicantino.es](http://www.restaurante-el-bocaito-alicantino.es)

 **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo. *Domingo
noche y Lunes noche cerrado.*



ENTRANTES



Ensalada ventresca.
Calamares rebozados.
Patatas ibéricas.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz a banda.
Con magro y verduras.

POSTRE



Profiteroles con helado y chocolate.

BEBIDAS



Vino D.O. Alicante, 1/2 botella para
dos personas.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24€

MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

RESTAURANTE RACÓ DEL PLA



Alicante

 **Dirección.**
C/ Mirian Doctór Nieto, 42
03013

 **Teléfono de Reservas.**
965 212 822 – 965 219 373

 **Página Web.**
www.racodelpla.com

 **Mail**
info@racodelpla.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De Miércoles a Lunes.
Martes cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Cabecero de lomo y queso fresco a la plancha con boquerón.
Habitas rehogadas con jamón.
Ensalada de la Vega Baja con Bonito.

ARROZ



Arroz con pata de ternera y garbanzos.

POSTRE



Surtido de repostería.

BEBIDAS



Agua, cerveza y vinos de Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

30€



RESTAURANTE EL SORELL



Alicante

 **Dirección.**
Avda. Denia. 47
03013

 **Teléfono de Reservas.**
965 264 426

 **Página Web.**
www.restaurantesorell.com

 **Mail**
comercial@restaurantesorell.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Toda la semana de 13:00 a 18:00



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Pan Tostadito con alli oli y tomate.
Tomate de Muchamiel con salazones Alicantinos.
Boquerones fritos.
Habitas baby con morcilla de cebolla.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz al Horno.
Con magro y verduras.
A banda.

POSTRE



Helado de turrón de Jijona.

BEBIDAS



Agua, cerveza refrescos o vino de Alicante.
Bocopa viña Alone o Alicante.
Salvador Poveda crianza.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24€

RESTAURANTE CASA RIQUELME



Alicante

-  **Dirección.**
C/ Vazquez De Mella, 17 Bajo
03013
-  **Mail**
Riquelme@restaurantecasariquelme.es
-  **Teléfono de Reservas.**
966 232 636
-  **Días y horario Menú disponible.**
De Miércoles a Domingo de 12:00
a 17:00. *Lunes y Martes cerrado.*
-  **Página Web.**
www.restaurantecasariquelme.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Surtido de embutidos de la montaña Alicantina.
Pericana.
Ensalada Benacantil.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz a banda.
De magro y verduras.
Caldoso de rape y almejas.
Ramonet (*caldoso de conejo, alcañofas y setas*).

POSTRE



Surtido de tarta de chocolate y galleta.
Flan de turrón.
Frutas de temporada.

BEBIDAS



Agua, cerveza, refrescos, zumos
o vino de Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE TORRE DE REIXES



Alicante

 **Dirección.**
Camino De Benimagrell, 47
03559

 **Teléfono de Reservas.**
965 262 631

 **Página Web.**
www.torredereixes.com

 **Mail**
comercial@torredereixes.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De Martes a Viernes a medio día.
Domingo y Lunes cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Tomate trinchado con salazones y mollitas.
Croquetas caseras.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz a banda.
Meloso de pulpo.
En costra con embutido de la zona.

POSTRE



Milhoja de crema con hojaldre caramelizado.

BEBIDAS



Una copa de vino de Alicante por persona.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24€

RESTAURANTE MAURO & SENSAI



Alicante

-  **Dirección.**
Avda. Historiador Vicente Ramos,
S/N. San Juan Playa-03540
-  **Mail**
comunicacion@fortygestion.com
-  **Teléfono de Reservas.**
965 164 560
-  **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo de 13:30 a 16:30.
-  **Página Web.**
www.maurosensai.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Tomate de Muxamiel en texturas.
Croquetas de vacuno mayor, uva moscatel D.O.
Valle del Vinalopo y jengibre.

ARROZ



Arroz meloso de conejo caracoles y
setas shitake.

POSTRE



Sorvete de turrón de Jijona con helado
de sésamo blanco.

BEBIDAS



Vino tinto D.O.Alicante (*Moscatell*).
Vino blanco D.O.Alicante.
Cerveza.
Café Nespresso.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE CASA JULIO



Alicante

 **Dirección.**
Avda. Niza, S/N
San Juan Playa. 03540

 **Teléfono de Reservas.**
965 651 070

 **Página Web.**
www.restaurantecasajulio.es

 **Mail**
evento@restaurantecasajulio.es

 **Días y horario Menú disponible.**
Del 27 de Octubre al 9 de Noviembre.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Selección de embutidos de nuestra provincia.
Gamba roja de Denia.
Ensalada Alicantina.

ARROZ



Arroz de rape con almejas.

POSTRE



Helado de turrón con tropezones de
turrón de Jijona.

BEBIDAS



Vino tinto Pasión de Monastrell
Vino blanco Puerto de Alicante
(agua, refrescos y cervezas).

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

35€



RESTAURANTE EL CLUB DE LA CERVEZA



Alicante

 **Dirección.**
Avda. Niza, 9
San Juan Playa, 03540

 **Teléfono de Reservas.**
965 160 014

 **Página Web.**
www.elclubdelacerveza.com

 **Mail**
info@elclubdelacerveza.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Lunes, Martes, Jueves, Viernes.
Sábado y Domingo por la mañana
y Viernes y Sábado noche.
Miércoles cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada de tomate de Muxamel y pericana.
Mil hojas de alcañofa confitada y láminas
de bacalao.
Pixa marina *(Tosta con picada de salazones).*

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz con costra.
Arroz senyoret.

POSTRE



Postre o café.

BEBIDAS



Refrescos, cerveza o vino Esencia del
Mediterráneo *(Vinalopo)* blanco
o vino tinto Mo Monastrell.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

24€



RESTAURANTE LA MATANZA CASTELLANA



Alicante



Dirección.

Avda. Países Escandinavos, 9
San Juan Playa-03540



Mail

lamatanzaca Castellana@gmail.com



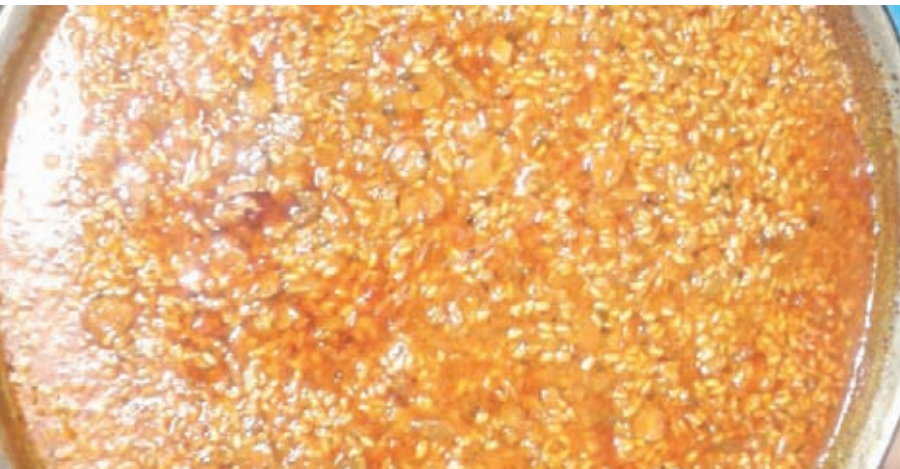
Días y horario Menú disponible.

Sábados y Domingos de 13:00 a 16:00.
Miércoles cerrado.



Teléfono de Reservas.

965 268 439



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Calamares a la Andaluza.
Milhojas de piña con Jamón.
Rollitos de York-Queso con tempura
de cerveza.

ARROZ



Arroz de Matanza.

POSTRE



Tarta de tres chocolates.

BEBIDAS



Cerveza o refresco.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE CERVECERÍA CHAPEAU



Alicante

-  **Dirección.**
Periodista Asunción Valdés.12
03540
-  **Mail**
restaurantchapeau@hotmail.com
-  **Teléfono de Reservas.**
965 165 666
-  **Días y horario Menú disponible.**
Viernes y Sábado horario de tarde
y noche. *Lunes cerrado.*
-  **Página Web.**
www.barchapeau.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada de ventresca.
Degustación de salazones de la tierra.
Verduritas de temporada.

ARROZ

(A elegir entre)



Olleta alicantina.

POSTRE



Tiramisú con helado de turrón y
sorbete de limón.

BEBIDAS



Vino blanco: Marina Alta. Tinto Casa de la
Ermita (*Jumilla*) cervezas, refrescos, agua, café.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

30 €

RESTAURANTE SEIS PERLAS



El Campello

 **Dirección.**
C/ Sanvicente, 12
03560

 **Teléfono de Reservas.**
965 630 462

 **Página Web.**
info@seisperlas.com

 **Mail**
www.seisperlas.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Mientras dure la jornada.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptovincia

ENTRANTES



Ensalada de tomate de Mutxamel y berenjena con granada del Baix Vinalopó y aderezado con salsa de yogurt.
Alcañofas de la Vega Baja con almejas en salsa verde.
Revuelto de morcilla, dátiles del Baix Vinalopó y almendra marcona de La Torre de les Maçanes.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz con boquerones y patata.
Arroz de pulpo y ajetes.

POSTRE



Milhoja de mousse de Turrón de Xixona.

BEBIDAS



Agua Font Vella, refrescos, cerveza.
D.O. Alicante Nauta 2010.
D.O Alicante Puerto de Alicante Shiraz 2012.
D.O. Alicante Semsun 2013.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

30€



RESTAURANTE GRANÁ



El Campello

 **Dirección.**
Avda. Jaime I, 46
03560

 **Teléfono de Reservas.**
965 657 839

 **Página Web.**
www.restaurantegrana.es

 **Mail**
juanma@restaurantegrana.es

 **Días y horario Menú disponible.**
Del 31 de Octubre al 9 de Noviembre
de 13:00 a 16:00.
Martes cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Gambitas blancas hervidas.
Ensalada con salazones y encurtidos.
Sepia Trinchada.

ARROZ



Arroz de bacalao en costra de ajo.

POSTRE



Hojaldre de turrón con coulis de naranja.

BEBIDAS



Una copa de blanco y una copa de tinto.

**PRECIO
POR PERSONA**

(IVA incluido)

24,70€

RESTAURANTE LA PEÑA



El Campello

 **Dirección.**
C/ San Vicente, 12
03560

 **Mail**
lapeyarestaurante@hotmail.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Del 27 de Octubre al 9
de Noviembre.

 **Teléfono de Reservas.**
965 631 048

 **Página Web.**
www.lapeñarestaurante.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Entrada "Visac Alacant".
Quisquillas de Santa pola.
Pulpo campello al horno con patatas y
pimientos del padrón.

ARROZ



Arroz con sepionet y verduritas de otoño.

POSTRE



Milhojas de mousse de turrón de Jijona.

BEBIDAS



Cervezas, refrescos o vinos seleccionados de
bodegas Volver D.O. Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

30€

RESTAURANTE CANDELA



El Campello

-  **Dirección.**
Ctr. De Benimagrell, 51
03560
-  **Mail**
restaurantecandela@hotmail.es
-  **Teléfono de Reservas.**
965 653 179
-  **Página Web.**
www.restaurantecandela.com
-  **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo 13:30 a 16:30.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Toستا crujiente con papripa y anchoa ahumada.
Cigalas de bahía confitadas al azafran
con alitas tiernas.
Tataki de bonito con tosta de sésamo
con salsa acidulce.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz estilo Pinoso (con conejo y caracoles serranos).
Arroz Marinero de Barca.

POSTRE



Torrijas de la Abuela.

BEBIDAS



Mo (Bod. Sierra Salinas).

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24 €

RESTAURANTE EL MESÓN Y CERVECERÍA CRUZ BLANCA



Benidorm

-  **Dirección.**
C/ Gerona. 1 - Local 6
03001
-  **Mail**
gerencia.solotula@gmail.com
-  **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días de las jornadas
mediodía y noche.
-  **Teléfono de Reservas.**
965 858 521
-  **Página Web.**
www.elmesonrestaurant.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptovincia

ENTRANTES



Tallarines de sepia con salsa tártara de
berberechos.
Boquerones de la bahía al horno.
Alcachofas con un toque cítrico.

ARROZ

(A elegir entre)



Mínimo 2 pax.
Arroz con pulpo y sepia.
Arroz de magro con verduras de temporada.

POSTRE



Natillas con cookies y su teja al aroma
de naranja ó carpaccio de piña
con helado de coco.

BEBIDAS



Incluye el agua y el vino D.O. Alicante.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

28,50€

RESTAURANTE POSADA DEL MAR



Benidorm

-  **Dirección.**
Paseo Colón, S/N
03501
-  **Días y horario Menú disponible.**
Abierto todos los días al mediodía
(comidas).
-  **Teléfono de Reservas.**
955 851 373



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptovincia

ENTRANTES



Ensalada tibia de gulas y gambas.
Calamar plancha de potera.
Cigalitas con ajos tiernos.

ARROZ



Arroz del senyoret.

POSTRE



Tarta casera.
Sorbete de limón al cava.

BEBIDAS



Blanco Puerto de Alicante.
Tinto Puerto de Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE LA CAVA ARAGONESA



Benidorm

-  **Dirección.**
Plaza De La Contitucion, 2
03501
-  **Mail**
oficialacava@lacavaaragonesa.es
-  **Teléfono de Reservas.**
966 801 206
-  **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días, desde las 13:00h
hasta las 16:00h.
-  **Página Web.**
www.lacavaaragonesa.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada de tomate con bacalao
y vinagreta de naranja.
Espencat con mojama.
Pulpo a la brasa.

ARROZ



Arroz con manitas, morcilla de la
montaña y caracoles.

POSTRE



Fartons rellenos de crema.

BEBIDAS



Marina alta.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE BRASERÍA AURRERA



Benidorm

 **Dirección.**
C/ Santo Domingo, 10
03501

 **Teléfono de Reservas.**
618 131 873

 **Página Web.**
www.grupoaurrera.com

 **Mail**
reservas@grupoaurrera.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 24:00.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Coca farcida de caballa.
Atún de almadraba con escalibada y ajos.
Habitas con puntillas y jamón.

ARROZ



Arroz con puntillas y jamón.

POSTRE



Crujiente de manzana con helado de vainilla.

BEBIDAS



Copa vino blanco finca del mar Chardonnay
Copa vino tinto Finca del Mar Cabernet Sauvignon.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24€



RESTAURANTE TAPERÍA AURRERA



Benidorm

 **Dirección.**
C/ Santo Domingo, 6
03501

 **Mail**
reservas@grupoaurrera.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De 12:00 a 16:30 y de 20:00 a 24:00.
Miércoles cerrado.

 **Teléfono de Reservas.**
618 131 873

 **Página Web.**
www.grupoaurrera.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Crema de cebolla con espuma de parmesano.
Ensalada de tomate valenciano con
habas y capellanes.
Chipirón a la plancha con emulsión
de vinagreta de Jerez.

ARROZ



Arroz amb fesols y naps.

POSTRE



Torrijas de la tapería.

BEBIDAS



Blanco Finca del Mar Chardonnay.
Tinto Finca del Mar Cabernet Sauvignon.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

24 €

RESTAURANTE RIAS BAIXAS



 **Dirección.**
Plaza Del Torrej6, 3
03501

 **Teléfono de Reservas.**
965 855 022

 **Página Web.**
www.riasbaixasbenidorm.com

 **Mail**
riasbaixasbenidorm@gmail.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días de 13:00 a 16:00 y de
20:00 a 23:30h. *Miércoles Cerrado.*



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada salazones y ahumados.
Fritura de pescaditos de la bahía.
Gamba roja.

ARROZ



Arroz meloso de rape, sepia, cigala y calabaza.

POSTRE



Pastelería de la casa, café y chupito.

BEBIDAS



Bodega D.O Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25 €



RESTAURANTE LA FAMILIA



 **Dirección.**
C/ Goya. 8
03502

 **Mail**
info@restaurantelafamilia.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Lunes a Domingo de 13:00 a 16:00.

 **Teléfono de Reservas.**
965 865 575

 **Página Web.**
www.restaurantelafamilia.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada de la casa (*selección del huerto*).
Revuelto de gulas y gambas.
Almejas marinera.

ARROZ



La familia (*variante del arroz señoret con calabaza*).

POSTRE



Postres caseros.

BEBIDAS



Botella de vino y un refresco por pareja.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24€

RESTAURANTE ESTURIÓN



 **Dirección.**
Avda. Panama, 2 Esq. Ricardo
Bayona. 03502

 **Teléfono de Reservas.**
965 866 700

 **Página Web.**
www.restauranteesturion.com

 **Mail**
juan@restauranteesturion.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Pal (Pencat con mojama).
Fritura de la bahía de Benidorm.
Tomate raf con queso de la nucia.

ARROZ

(A elegir entre)



Paella, conejo y caracoles.
Arroz brut, alcañofas, magro y atún.
Cardero, rape, cigalas y almejas.

POSTRE



Tartas de queso con arándanos y helados
de nísperos.

BEBIDAS



Vinos Enrique Mendoza , Una botella por dos
personas, refresco, cerveza.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE JARDÍN MEDITERRANEO



Benidorm

 **Dirección.**
Avda. Alcoy, 17
03503

 **Mail**
info@jardinmediterraneo.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Abierto todos los días, horario
de 12:00 a 23:00.

 **Teléfono de Reservas.**
965 850 011

 **Página Web.**
www.jardinmediterraneo.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada con bacalao.
Pescaditos fritos.
Cigalitas salteadas con ajetes y habitas.

ARROZ



Caldoso de rape con almejas, calabaza
y alcachofas.

POSTRE



Milhoja de crema de vainilla con helado.

BEBIDAS



Una botella cada cuatro comensales, vino tinto
Laudum o blanco Marina Alta.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE LE SOL... COCINA CON CARÍÑO



Benidorm

 **Dirección.**
Avda. Doctor Orts Llorca, 7
03503

 **Mail**
lesolbenidorm@gmail.com

 **Teléfono de Reservas.**
655 231 385

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días. Domingo noche y
Lunes en horario de 13:30 a
15:30 cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Surtido de panes y aceite señorio de relleu.
Ensalada de tomates y salazones.
Hígado de rape con mayonesa de lima.

ARROZ



Arroz meloso con setas pollo de corral y trufa.

POSTRE



Sorbete de limón con salsa de frutos rojos y
polvo de menta.

BEBIDAS



Tarima blanca y negra.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE LA MARINA



Alfaz del Pi

-  **Dirección.**
Ptda. De La Serra. S/N
03581
-  **Mail**
arroceriamarina@hotmail.es
-  **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días de 13:00 a 16:30.
-  **Teléfono de Reservas.**
966 867 212



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Minchos polopinos caseros con alioli de mortero.
Boquerones en escabeche.
Pimientos con sangatxo y calabaza.

ARROZ



Arroz de bacalao y coliflor.

POSTRE



Helado de turrón casero con chocolate
caliente Valor.

BEBIDAS



Bodega D.O. Alicante ó cerveza artesana
de Benidorm.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE EL NAUTIC DEL ALBIR



Alfaz del Pi

-  **Dirección.**
Paseo De Las Estrellas,1 Local 1
El Albir. 03581
-  **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Sábado comidas o
cenas excepto los días 7,8 y 9
de Noviembre por ser fiestas
patronales de L'alfas del pi.
-  **Teléfono de Reservas.**
966865787



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Espencat.
Croquetas de bacallar.
Surtido de pinxos con productos del terreno.

ARROZ



Paella de canill y verduras.

POSTRE



Bunyols de Calabaza.

BEBIDAS



Refresco, agua, cerveza, o copa de vino blanco
Chardonay o Tinto Merlot de bodegas Enrique
Mendoza de L'alfas del Pi.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE CA L'ANGELS



Polop

 **Dirección.**
C/ Gabriel Miró, 12
03520

 **Mail**
info@calangels.net

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días al medio día /
disponible también la versión
vegetariana del menú.

 **Teléfono de Reservas.**
965 870 226

 **Página Web.**
www.calangels.net



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Crema de otoño.
Paisaje de la huerta : escalibada con melva de
dos años, encurtidos y capellán +1 sepión.
Caña de morcilla, cabello de angel y setas.

ARROZ



Arroz con alubias, nabo, alcañofa, penca,
acelga, y manita de cerdo... En olla de hierro y
rompiendo el aceite.

POSTRE



Dulce paisaje de chocolate y helados artesanos
+ bombón de licor a la inversa.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

32 €



RESTAURANTE PARADOR JÁVEA



Jávea

 **Dirección.**
Avda. Mediterraneo, 233
03730

 **Mail**
javea@parador.es

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días en servicio
de almuerzo.

 **Teléfono de Reservas.**
965 790 200

 **Página Web.**
www.parador.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensalada de tomate con salazones.
Pulpo gratinado con alioli.
Alcachofas con almejas.

ARROZ



Arroz al horno.

POSTRE



Tortada de almendras con helado
de leche merengada.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

24 €



RESTAURANTE NOU ARCOS PLAYA



Los Arenales
del Sol

 **Dirección.**
C/ Islas Canarias, 2
03195

 **Mail**
info@nouarcos.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos excepto los lunes que
cerramos por descanso.

 **Teléfono de Reservas.**
966 910 043



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Tomate trinchado con pericana de capellán
y salazones alicantinos.
Fritura mediterránea.
Pulpo del mediterráneo asado a las dos cocciones.

ARROZ



Arroz melosito con colita de rape y gambas.

POSTRE



Copa de mouse de turrón o flan de dátiles.

BEBIDAS



Bodegas Enrique Mendoza y Salvador Poveda.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24,90€

RESTAURANTE LA TARTANA



El Altet

-  **Dirección.**
Avda. San Francisco De Asís, 20
03195
-  **Mail**
josemaria@restaurantelatartana.com
-  **Teléfono de Reservas.**
965 688 541
-  **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días en horarios de
comida (13:00 a 16:00).
-  **Página Web.**
www.restaurantelatartana.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Caldito con pelota.
Coca de mollitas.
Nuestro salazones y encurtidos (*mojama*,
bacalao y *huevas*).
Gambas roja templada con caldo de vainilla.
Ensalada de capellanes.

ARROZ



Arroz de chopitos y ajos tiernos.

POSTRE



Milhoja de mermelada de naranja.

BEBIDAS



Vinos de D.O. Alicante por copas y servicio
de agua.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

30 €

RESTAURANTE SABORAMAR



El Altet

 **Dirección.**
Aeropuerto De Alicante-Elche
03195

 **Mail**
juanj.murcia@areasmail.com

 **Teléfono de Reservas.**
966 295 132

 **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo, de 12:00
a 16:00.

 **Página Web.**
www.areas.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Salmorejo de tomate de muçhaiel con tartar de salazones y cebolleta encurtida.
Carpaccio de gamba roja de Denia, con ensalada de brotes y vinagreta de turrón.
Coca de pala con verduritas y visolet (*caballa curada y ahumada*).

ARROZ



Arroz meloso de bacao con coliflor y espinacas.

POSTRE



Bizcocho de dátiles con helado de turrón y teja de naranja.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE POLAMAR



Santa Pola



Dirección.
C/ Artilleros, 12
03130



Mail
info@hotelpolamar.com



Teléfono de Reservas.
965 413 200



Página Web.
www.hotelpolamar.com



Días y horario Menú disponible.
Lunes a Viernes.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Escalibada con capellanes.
Coca de pebrera y tomate.
Habas con jamón.

ARROZ



Arroz empedrado con bacalao.

POSTRE



Almojabenas con helado.

**PRECIO
POR PERSONA**

(IVA incluido)

24 €

RESTAURANTE BARLOVENTO



Torre Vieja

-  **Dirección.**
Ayda.miramar, 8
(Ub.cabo Cervera). 03188
-  **Mail**
oficina@restaurantebarlovento.com
-  **Teléfono de Reservas.**
966 922 176
-  **Días y horario Menú disponible.**
27 de Octubre al 9 Noviembre en
horario de 12:00 a 00:00.
-  **Página Web.**
www.barloventorestaurante.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Nuestra especialidad pulpo asado al horno,
vieja receta de lo más marinero.
Quisquilla de santa pola hervidas en agua de
nuestro cabo.
Sepia sancochada típica torrevejense.

ARROZ



26 aniversario del arroz con bogavante y
queneles de sepia (*Barlovento*).
Arroz caldero con leña y congrio.

POSTRE



Cuajada frita de dátiles sobre culí de granada
de Elche con bolita de turrón de xixona.

BEBIDAS



Agua, refresco, cerveza y vinos de alicante,
bodegas francisco gómez y bocopa.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

30 €

RESTAURANTE LAS NANAS DE LA CEBOLLA



Orihuela



Dirección.
C/ Loaces, 4
03300



Mail
eventos@gastrocasino.com



Teléfono de Reservas.
966 743 397



Días y horario Menú disponible.
De Martes a Sábado 13:30 a 16:00.
Domingo y Lunes cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Ensaladilla de alcañofas y langostinos.
Ensaladas de la huerta con bonito.
Pulpo de roca con patatas.

ARROZ



Arroz de alcañofas y gambas.

POSTRE



Sopa de obispo.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE NOU CUCUCH



Novelda



Dirección.

Pasaje Isidro Seller, 8
03660



Teléfono de Reservas.

965 603 034



Página Web.

www.cucuch.com



Mail

info@cucuch.com



Días y horario Menú disponible.

Martes a Domingo de 13:30 a 15:30.
Lunes cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Embutido de pinoso.
Chopicos con ajitos y gambas.
Tomate raf con salao.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz al horno.

POSTRE



Degustación central.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

24€



RESTAURANTE HOTEL SALVADORA



 **Dirección.**
Avda. de la Constitución, 102
03400

 **Teléfono de Reservas.**
965 800 950

 **Página Web.**
www.hotelsalvadora.com

 **Mail**
hksalvadora@arrakis.es

 **Días y horario Menú disponible.**
De Miércoles a Lunes.
Martes cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptovincia

ENTRANTES



Saquitos de pasta de morcilla, sofrito de ajos tiernos sobre tomate concasse.
Ensalada templada de pisto de verduras de nuestras huerta y bacalao.
Cazuelita de anchoas, hiervas mediterraneas y frutos secos de Villena con aceite de oliva.

ARROZ



Arroz pata y callos.

POSTRE



Manzana asada con hojaldre, pasas, frutos secos y mistela.

BEBIDAS



Tinto Crianza Serrata,
bodega Francisco Gómez.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

25€



RESTAURANTE LA TEJA AZUL



Villena

 **Dirección.**
C/ Sancho Medina, 34
03400

 **Mail**
info@latejaazul.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días de 13:30 a 15:30.
Martes cerrado.

 **Teléfono de Reservas.**
965 348 234

 **Página Web.**
www.latejaazul.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Pan de horno de leña con tomate natural y alioli.
Croquetas de chipirón hechas en casa.
Crujiente de boquerón fresco del mediterráneo, relleno con jamón.
Revuelto de morcilla de pinoso.

ARROZ



Paella de conejo y caracoles serranis, cocinado al fuego de sarmientos.

POSTRE



Mouse de turrón de Jijona.

BEBIDAS



Agua mineral sin gas.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE MESÓN LA DESPENSA



 **Dirección.**
C/Cervantes, 27
03400

 **Teléfono de Reservas.**
965 808 337

 **Página Web.**
www.mesonladespensa.com

 **Mail**
restaurant@mesonladespensa.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo mediodía.
Martes noche cerrado.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Crujiente de boquerón con zarangollo.
Revuelto de morcilla.
Ensalada la despensa (*queso de cabra*).

ARROZ



Arroz a banda.
(*mínimo dos personas*).

POSTRE



Brownie con helado de turrón de Jijona.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25€

RESTAURANTE RIESMA



Villena

-  **Dirección.**
Autovia de levante, km 53 salida
187 (Alicante-Madrid)
03400
-  **Mail**
villena@restauranteriesma.com
-  **Días y horario Menú disponible.**
Lunes a Domingo 13:00 a 16:30
y 21:00 a 23:30.
Miércoles cerrado.
-  **Teléfono de Reservas.**
965 802 601



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Variado de salazones.
Cazuela de chipirones.
Quisquilla de bahía.

ARROZ



Arroz con sepia y verduras.

POSTRE



Leche con helado y verduras.

BEBIDAS



Refresco, cerveza, agua
y vino de D.O Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

29€



RESTAURANTE DI TREVI



 **Dirección.**
C/ Congregación, 1
03400

 **Mail**
ditrevirestaurante@hotmail.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Lunes a Domingo.
Domingo tarde cerrado.

 **Teléfono de Reservas.**
965 340 424

 **Página Web.**
ditrevivillena.blogspot.com.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptrovincia

ENTRANTES



Embutido seco de la zona.
Queso frito con mermelada de tomate.
Alcachofas salteadas con jamón.

ARROZ



Arroz de pulpo y verdura.

POSTRE



Torrijas con helado.

BEBIDAS



Tinto vinalopo crianza,
blanco Torrent del Mañá.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

24€

RESTAURANTE PIRÁMIDE



Banyeres
de Mariola

 **Dirección.**
C/ Pintor Segrelles, 8
03450

 **Mail**
info@piramidesl.com

 **Días y horario Menú disponible.**
De Lunes a Domingo mediodía.

 **Teléfono de Reservas.**
965 566 471

 **Página Web.**
www.piramidesl.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino
de Alicante y Ptovincia

ENTRANTES



Pericana de la Mariola.
Setas de chopo.
Croquetas de bacalao.

ARROZ



Arroz al horno.

POSTRE



Tarta de la casa.

BEBIDAS



Una bebida por persona y una botella
de vino cuatro personas, Enrique Mendoza
Merlot Monastrel.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

24€

RESTAURANTE CASA EL TÍO DAVID



Alfafara

 **Dirección.**
bancal de clot, 2
03838

 **Teléfono de Reservas.**
965 510 142

 **Página Web.**
www.casaeltiodavid.com

 **Mail**
david@caseltiodavid.com

 **Días y horario Menú disponible.**
Todos los días.
*Martes cerrado y noches
de Domingo a Jueves.*



ENTRANTES



Helado esponjoso con aceite de oliva alfafarenca. Coca, sardinas, caballa y bonito en salazón sin sal. Salmorejo de cerezas de alicante, mojama sin sal y perejil. Boléts o girgoles en texturas.

ARROZ

(A elegir entre)



Arroz de cuaresma (*bacalo, coliflor y alcañofa*). Arroz de picón (*verduras de invierno, picón y la albóndiga de carne*) 1/2.

POSTRE



Xambit de tomaca. Batido de yogurt griego con turrón de jijona y helado de arrop y tallaetes. En los cafés se incluye pastas caseras del interior de Alicante.

PRECIO POR PERSONA

(IVA incluido)

30,95€





JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA

www.jornadasarrozyvinocv.es

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA

www.jornadasarrozylvinocv.es

