



mostrade cuina
marinera la vila joiosa

CA MARTA

Avinguda del Port 37

Tel.: 966 853 442

Salaons amb ceba confitada, cremós de formatge i gelat
d'oli d'oliva

Ensalada de cavalla amb remolatxa i salsa de taronja

Gamba roja amb alls amb humus de pésols

Arròs melós amb bolets, cigales i all i oli d'algues

Llobarro amb tallarines de calamar i bullit valencià

Postres:

Xocolates Vileros (Clavileño i Valor) amb torró Carremi

Bombó d'autor Valor

Preu 39 €, IVA, café i begudes incloses



CASA ELORDI

Av. Joan Carles I, núm. 3, 1r
Tel. 966 852 663

15 ANIVERSARI

«Gràcies a tots per estar ací»

Amb estos ingredients cuinem:

Neula, pimentó, ou, sardina

Pa, presa ibèrica, bonítol, cacauet

Cavalla, tomaca, gingebre

Polp, galera, creïlla

Arròs, sepionet, vodka
(Migdia)

Albergina, gamba, calder
(Nit)

Llucet, carxofa, oli

Postres:

Taronja, llima, xocolate

Bombó d'autor Valor

Preu: 35 €, IVA inclòs
Beguda a part



Bollet a la lloseta

Carpaccio de gamba roja amb tomaca en salmorra i flors

Ensalada temperada de mussola i pésols

Polp a la planxa amb puré de creïlla i pebre roig

Calamars a la romana de llima amb allioli de mel

Arròs melós de moll, carabassa i alls tendres

Postres:

Pinya colada

Bombó d'autor Valor

30€, IVA i beguda inclosa

(vi, cervesa i refrescos)



CLUB NAUTIC

Av. del Port, s/n
Tel.: 661 624 481

Pa de vidre amb tomaca i bacallanet assecat a bord

Ou de corral escaldat a baixa temperatura amb bromera de
borreta vilera

Ventresca de bacallà amb verduretes saltades, favetes
tendres, panses i pinyons

Ensalada de galera i gamba “trenca” amb germinats i
fulles frescos

Arròs melós amb passamar, alls tendres i floricol (migdia)
Llom de lluç amb samfaina mediterrània (nit)

Pastís de cítrics torrat amb aromes d'arahar

Blanc: Tarima 2014, celler Tornar (Alacant)
Negre: *Merlot*-Monastrell, celler Enrique Mendoza
(Alacant)

Moscatell de la Marina (Enrique Mendoza)

Café

Preu: 36 €
IVA i begudes incloses





DRAGO



Tel. 965 893 745

Av. Pianista gonzalo soriano, núm.14, local 3

Fons marí

(salaons de l'almadrava, algues i empedrat salat de torró carremi)

Calamar farcit de fruits del mar amb salsa de cacau valor

Llom de moll sobre coca de verduretes escabetxades

Arròs melós amb calamarsons i alls tendres (migdia)

Torrat de polp de la badia especiat a les 5 pebres (nit)

Postres

Desembarc 2015

Explosió de sabors i textures

Bombó d'autor valor

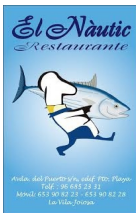
Celler vins d'enrique mendoza

Vi negre: *pinot noir*

Vi blanc: *chardonnay*

Preu: 35 €, iva i begudes incloses





EL NAUTIC

Av. del Port, s/n (Ed. Port Platja)
Tel.: 966 852 331 / 653 908 223 (mòbil)

Sardina marinada, pebre rosa, oli de vainilla i crema
d'avellana a l'all torrat

Carpaccio de gamba roja amb emulsió del seu coral, aire
d'oli d'oliva i esponja de taronja.

Polp brasejat i pinya torrada amb confitura de pebre
vermell

Déntol a baixa temperatura i verduretes

Tallarines de sépia i tinta amb espàrrecs de marge

Deconstrucció de guisat de rap i col

Postres:

Fruita i xocolate

Bromera de fruits rojos, caramel i fruites seques

Café

Bombó d'autor de Valor

Vins de la Comunitat Valenciana

Preu: 36 €, IVA i beguda inclosos





mostra de cuina
marinera la vila joiosa

EL TINTERILLO DEL MIRAMAR

Av. del Port, s/n

Tel. 669 994 845 / 965 890 511

Eriçó de mar farcit de rap i gambes de la llotja

Gamba i gambetes de la badia vilera

Borreta de melva de la iaia

Cavalla del mediterrani sobre verduretes a l'estil del xef

Arròs cremós de polp amb gamba confitada (versió de dia)

Medalló de rap embolicat en carabasseta amb cloïsses i
fons mariner (versió de nit)

Postres valor i carremi

O

Cassoleta de poma amb gelat de vainilla i mel de canya

Nardo vilero '15

P.V.P. 37€, IVA i beguda inclosa



RESTAURANT EMPERADOR HOTEL

MONTIBOLI

Partida Montiboli, s/n

Tel. 965 890 250

TRILOGIA

Cruixent de pericana amb capellans

Fetge de rap amb creïlla

Llucet de llotja marinada amb cítrics

Mesclum de cavalla, algues, fenoll marí i confitats
valencians

Suquet de gamba roja i clòtxines

Llom de tonyina, arròs de plàncton marí, anemone

Postres:
Nard 2015

Bombó d'autor Valor

Preu: 45 €/ per persona, IVA inclòs
(Begudes no incloses)



mostra de cuina
marinera la vila joiosa

HOGAR DEL PESCADOR

Av. del País Valencià, 33

Tel.: 965 890 021

Llepolia de tomaca amb salaons d'almadrava, acompanyat
amb el tradicional vermut

Tàrtar de gamba amb suc del seu coral

Lasanya de rap, gamba i espinacs

Broqueta de llucet i moll fregit

Arròs amb Sant Pere i cigala (migdia)

Gall de Sant Pere amb alls i vinagre de poma (nit)

Postres:

Biscuit d'oli d'oliva, cremós de pistatxo i mousse de torrò

Bombó d'autor Valor

Vins:

Negre: Miracle Art

Blanco: Miracle 120

Aigua, cervesa

Café Nespresso, origen *Indian*

Preu 39 €, IVA inclòs





LA MARINA

Av. Dr Jose M^a Esquerdo, 25

Tel.: 965 894 195

Ensalada temperada de pasta fresca amb moll i vinagreta de soja

Crema de cranc amb gelat d'algues i trufa

Guisat de rap amb floricol a l'estil calder

Arròs cremós de polp i gamba amb allioli de gamba (migdia)

Lluç al forn amb suc de mol·luscos i sabor a mar (nit)

Postres:

Pastís de nardo viler acompanyat de colp de nardo

Bombó d'autor Valor

Preu 30 €, IVA i begudes inclosos
(cervesa, aigua, refrescos, vins d'Alacant, café)





mostra de cuina
marinera la vila joiosa

TAVERNA VALENCIANA EL PÒSIT

Av. del Port, núm. 23

Tel. 966 851 519

En Barra o en taula

Còctel Taronja “sanguina” acompanyat de corfes de calder

Menú

Coca de mussola i puré de carxofes

Flam cremós de gamba a la planxa amb llima i soja

Ou cremós però cruixent amb espencat i garum

Lluç amb herba llimona i albergina torrada

Cavalla guisada amb fideus de carabasseta

Arròs de calamar amb tocs torrats

Postres: Alvocat, maduixa i cruixent de cacau

Podràs maridar este menú amb una cervesa artesana en exclusiva Leuka (tipus *blanche*), la blanca del Mediterrani

Bombó d'autor Valor

Preu: 30 €, inclou: IVA, vins, refrescos, cervesa i aigua



Aperitiu – benvinguda
Unes *chips* de la casa
Moixama i les ametles
Pa, allioli i tomaca

Maridatge: cervesa reserva estrella de galícia 1906
Vermut artesà

Tribut a amb g de tapes

Sardina 2.0: coca amb sardina marinada amb cítrics sobre
tomaques i alvocat

Millor tapa de peix 2014: milfulls amb verdura escalibada
i peix blau de la badia

La més marinera: polp, creïlla i col amb crema de calder
Maridatge: azal blanc heretat de cecilia

De cullera: arròs amb punta, gamba, favetes i alls tendres
Maridatge: laderas del sequé

Postres: tiramisú de mus de xocolate clavileño
Maridatge: marina espumante

Bombó d'autor valor

Cafés musetti
Preu: 37 €, iva i begudes incloses

ZERCA

Carrer Colón, núm. 21
Tel. 965 895 862

Deu peixos... Sis plats

La sépia i la tonyina

Crema freda de pebrereta amb bastons de sépia en tempura

La gamba i l'aladroc

Bombó de gamba farcit de formatge, tàpera i aladroc en
saladura

La sardina

Coqueta de sardina i tomaca seca

El rap, el llucet i la galera

Suquet

El bonítol

Ensalada de taronja i bonítol

El polp

Melós d'arròs i polp

Un dolç final

Crema freda de xocolate i plàtan

Celler

Vi blanc Finca del Mar *Chardonnay*

Vi negre Moratillas Criança

Marina espumante

Bombó d'autor Valor

Café Musetti

Preu: 33 euros