



Alicante
2015

GUÍA MENÚS

www.jornadasarrozyvinocv.es



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA

del **2** al **31** de **OCTUBRE**



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA



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 Agencia Valenciana de Turismo, ha puesto en marcha la presente guía con motivo de la Segunda Edición de las "JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y VINO DE ALICANTE Y PROVINCIA".

Del 2 al 31 de octubre de 2015, 66 restaurantes de Alicante y provincia ofrecerán diferentes menús que incluyen entrantes, un plato principal con el arroz como protagonista y maridaje con vino alicantino.

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

¡Qué aproveche!

ÍNDICE

Alfafara

Alicante

Aspe

Benidorm

- Alfafara
- 06** Casa el Tío David
- Alicante
- 08** Restaurante Dársena
- 10** Hotel Melià Alicante
- 12** Gastrobar Mordisco
- 14** Restaurante El Suquet
- 16** Casa de comidas Juana Romero
- 18** Restaurante Tapería El Buen Comer
- 20** Restaurante La Casona Alicantina
- 22** Restaurante El Caldero
- 24** Restaurante Aldebarán
- 26** Restaurante Nou Palas
- 28** La Bodeguita de Juan
- 30** Restaurante Vinos y Risas
- 32** Cafeterías de El Corte Inglés
- 34** Gourmet Experience El Corte Inglés
- 36** Asador Latxaska Alicante
- 38** Restaurante El Bocaíto
- 40** Taberna La Vendimia
- 42** Café Restaurante La Cigarra
- 44** Restaurante Casa Riquelme
- 46** Restaurante Casa Julio
- 48** Restaurante La Matanza Castellana
- 50** Restaurante Ayrena
- Aspe
- 52** Restaurante Alfonso Mira
- Benidorm
- 54** Restaurante La Familia
- 56** Restaurante Esturión
- 58** Restaurante Posada del Mar
- 60** Restaurante Tragantúa0
- 62** La Cava Aragonesa
- 64** Restaurante Sidrería Aurrera
- 66** Tapería Aurrera
- 68** Restaurante Tamboril
- 70** Restaurante La Marina

ÍNDICE

Denia

El Campello

La Nucía

Los Arenales del Sol

San Juan

Santa Pola

Villena

- Denia
- 72** Restaurante Agua de Mar
- 74** Hotel Les Rotes
- 76** Restaurante El Raset
- 78** Restaurante Ca Nano
- 80** Restaurante Al Forn
- 82** Restaurante La Senia
- 84** Restaurante La Llotgeta
- 86** Restaurante La Seu
- 88** Restaurante Ca Pepa Teresa
- 90** Tasca Els Tomassets
- 92** Restaurante Mena
- 94** Restaurante Balandros
- 96** Restaurant Coqueria Pont Sec
- 98** Restaurante Peix i Brases
- 100** Restaurante El Marino Puerto
- 102** Restaurante El Marino Rotas
- 104** Restaurante Hotel Los Ángeles
- 106** Restaurante Casa Federico
- 108** Restaurante Primera Línea
- 110** Restaurante Condado
- El Campello
- 112** Restaurante Xaloc Lounge
- 114** Restaurante Granà
- 116** Restaurante Seis Perlas
- 118** Restaurante La Peña
- La Nucía
- 120** Restaurante El Xato
- Los Arenales del Sol
- 122** Restaurante Nou Arcos Playa
- San Juan
- 124** Pizzería Restaurante La Estrada
- 126** Cervecería La Amstelería
- Santa Pola
- 128** Restaurant & Bar Vintage
- Villena
- 130** Restaurante Salvadora
- 132** Restaurante Riesma
- 134** Restaurante La Teja Azul


CASA EL TÍO DAVID

Alfafara

 **Dirección**
Bancal del Clot, 2

 **Mail**
david@casaeltiodavid.com

 **Teléfono de Reservas**
965 510 142 - 620 780 548

 **Días y horario Menú disponible**
*Martes cerrado. Noches sólo abierto
los viernes y sábados.*

 **Página Web**
www.casaeltiodavid.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Helado esponjoso de aceite de oliva Alfafarenca.
Coca, Sardina, Caballa y Bonito (El salazón sin sal).
Pulpo seco infusionado sobre un fondo de crema de
alubias de Villena.
El huevo, la sobrasada de Tàrbena y la pasa.

ARROZ



Arroz de caza menor.

POSTRE



Xambit de tomaca.

BEBIDAS



No incluye bebidas.
Los vinos de Alicante se pueden consumir a botellas
enteras o medias.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

32,95 €

RESTAURANTE DÁRSENA


Alicante

 **Dirección**
Muelle de Levante, 6
Marina Deportiva

 **Teléfono de Reservas**
965 20 7399

 **Página Web**
www.darsena.com

 **Mail**
comercial@darsena.com

 **Días y horario Menú disponible**
Abierto los mediodías y noches.
*Cerrado domingo noche y lunes
no festivos.*



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Entretenimientos alicantinos.
Lecho de tomate con salazones.
Carpaccio de gamba roja.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz con costra de alioli.
Arroz de verduras de temporada .

POSTRE



Sorbete de mistela con rollitos de anís.

BEBIDAS



Una botella de vino cada dos personas:
Vino blanco "Riesling", Monóvar, Salvador Poveda.
Vino tinto "Tarima", D.O. Alicante.
Aguas minerales.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

30 € *mínimo dos personas.*


HOTEL MELIÁ ALICANTE

Alicante

 **Dirección**
Plaza del Puerto, 3

 **Mail**
melia.alicante@melia.com

 **Teléfono de Reservas**
965 205 000

 **Días y horario Menú disponible**
De lunes a domingo de 13:30 a 15:45
y de 20:30 a 23:30.

 **Página Web**
www.meliaalicante.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Selección de salazones con almendra frita y tomate rallado.
Ensalada de nísperos.
Pericana de bacalao.

ARROZ



Arroz meloso de rape y almejas.

POSTRE



Torrija especial con helado de leche merengada.

BEBIDAS



Una botella para dos personas de "Marina Alta" (vino blanco de Alicante), agua y café.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

30 € (mínimo dos personas)


GASTROBAR MORDISCO

Alicante

 Dirección
c/ Castaños, 3

 Mail
info@gastrobarmordisco.es

 Teléfono de Reservas
965 146 171

 Días y horario Menú disponible
Todos los días a partir de las 13:00.

 Página Web
www.gastrobarmordisco.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Aperitivo del Chef.
Coca de Pulpo con asadillo de verduras y perejil.
Raviolis de langostino con salsa de caviar de mújol y mini hinojo.

ARROZ



Arroz (*bomba de Pego*) de salchicha blanca de Pinoso y tomates secos.

POSTRE



Coca boba con nueces de macadamia, helado de calabaza y sopa de naranja.

BEBIDAS



Maridaje de vinos (*una copa de cada uno*):
Sensum 2 D.O. Alicante.
Mo Monastrell D.O. Alicante.
Castaño Dulce Monastrell.
Agua.
Café.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

35 €

RESTAURANTE EL SUQUET

Alicante

 Dirección
c/ Castaños, 16

 Mail
info@elsuquetrestaurante.es

 Teléfono de Reservas
965 141 434

 Días y horario Menú disponible
Todos los días a mediodía.

 Página Web
www.elsuquetrestaurante.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de ahumados con tres tomates, almendra laminada y pulpo.
Anchoa 00 con tomate de Mutxamel y aceite de Millena.
Bocaditos de merluza rebozados a la cerveza.

ARROZ



Arroz con bogavante y rape del Mediterráneo
(arroz bomba de Pego).

POSTRE



Bizcocho de almendras bañado con almíbar de mistela del Vall de Gallinera con sorbete de vainilla.

BEBIDAS



Incluye dos bebidas a elegir entre cerveza, agua, refrescos, sangría o vino.

Vino blanco: Riesling de Salvador Poveda.

Vino tinto: Puerto de Alicante.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

25 €


CASA DE COMIDAS JUANA ROMERO

Alicante

 Dirección
c/ Colón, 5

 Mail
reservas@
casadecomidasjuanaromero.com

 Teléfono de Reservas
965 205 590

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días de 14:00 a 16:00.
Cerrado Martes.

 Página Web
www.casadecomidasjuanaromero.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de capellán.
Albóndigas de sepia y gambas.

ARROZ



Arroz negro.

POSTRE



Higos confitados y regados con cazalla alcoyana
sobre helado de turrón.

BEBIDAS



El precio incluye una copa de vino de Alicante,
o caña, o agua.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

27,5 €


RESTAURANTE TAPERÍA EL BUEN COMER

Alicante

 Dirección
c/ Mayor, 8

 Mail
contacto@elbuencomer.es

 Teléfono de Reservas
965 213 541

 Días y horario Menú disponible
Lunes a domingo desde las 12:00
hasta las 23:30.

 Página Web
www.elbuencomer.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Surtido de embutido de Pinoso.
Calamar nacional a la plancha.
Croquetas caseras.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz con pato y verduras.
Arroz a banda con sepia y gambitas.
Arroz en costra con costilla.

POSTRE



Postres caseros: flan, natillas, tiramisú.

BEBIDAS



Media botella de vino D.O. Alicante por persona.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE LA CASONA ALICANTINA

Alicante

 Dirección
c/ Mayor, 14

 Mail
nievestortosa@hotmail.com

 Teléfono de Reservas
965 212 482

 Días y horario Menú disponible
Martes a domingo de 12:00 a 16:00.

 Página Web
www.restaurantelacasonaalicantina.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de ventresca.
Calamar fresco a la plancha.
Quisquillas bahía Santa Pola.

ARROZ



Arroz del senyoret.

POSTRE



Piña natural o tocino de cielo.

BEBIDAS



Marina Alta (una botella para dos personas).

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

28 € (mínimo dos personas)


RESTAURANTE EL CALDERO

Alicante

 **Dirección**
c/ Virgen del Socorro, 68

 **Mail**
info@elcaldero.es

 **Teléfono de Reservas**
965 163 812

 **Días y horario Menú disponible**
Martes a domingo de 13:00 a 16:00
Cerrado lunes no festivos.

 **Página Web**
www.elcaldero.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada tropical con carpaccio de pulpo.
Sepia estilo Caldero.
Vieiras a la gallega.

ARROZ



Arroz de lechola.

POSTRE



Degustación de flan de calabaza.

BEBIDAS



Incluido vinos de Alicante.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

30 €


RESTAURANTE ALDEBARÁN

Alicante

 **Dirección**
Muelle de Poniente, s/n.
Real Club de Regatas de Alicante

 **Mail**
aldebaran@maestrales

 **Teléfono de Reservas**
965 123 130

 **Días y horario Menú disponible**
Del 2 al 31 de octubre mediodía y
noche. *Cerrado domingos noche.*

 **Página Web**
www.maestrales



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de salazones alicantinas con vinagreta de tomate y frutos secos.
Higos de otoño con foie y caramelo de vermut de la Vall de Xaló.
Gazpacho de nísperos de Callosa con salpicón de marisco.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz de gatet.
Arroz de mollejas de pato y setas.

POSTRE



Milhojas de crema con helado de turrón.

BEBIDAS



Una copa de vino rosado "Casa Cesilia Rosé" y una copa de vino tinto "Casa Cesilia", agua.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

30 €


RESTAURANTE NOU PALAS

Alicante

 **Dirección**
Avda. de la Estación, 9

 **Mail**
restnoupalas@gmail.com

 **Teléfono de Reservas**
965 227 555

 **Días y horario Menú disponible**
Martes a sábado de 13:00 a 16:00. y
de 20:00 a 23:30. Lunes y domingo
de 13:00 a 16:00.
*Cerrado domingo noche y lunes
noche.*

 **Página Web**
www.restaurantenoupalas.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Lacón al aceite virgen extra.
Tomate de Mutxamel trinchado con pericana de
sangacho, huevo duro y aceituna de cuquillo.
Cornet de berenjena relleno de pastel de verduras
sobre salsa de ceps y reducción de Pedro Ximénez.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz de bacalao con patata, garbanzos y cebolla
Arroz de presa ibérica con verduras.

POSTRE



Pastel casero de higos.

BEBIDAS



Una copa por comensal de vino tinto D.O. Alicante
"Laderas de El Sequé", o caña o refresco o agua
mineral.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

24 €


LA BODEGUITA DE JUAN


Alicante

 **Dirección**
c/ General O'Donnell, 3

 **Mail**
juanbodeguita469@gmail.com

 **Teléfono de Reservas**
966 377 675

 **Días y horario Menú disponible**
Lunes a sábado de 13:30 a 16:00.
Cerrado domingos y festivos.

 **Página Web**
<https://es-es.facebook.com/bodeguitadejuan>



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tosta de sardina en matrimonio.
Rueda de embutidos y queso.
Ensalada de tomate, ventresca y salazón.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz caldoso de conejo y caracoles.
Arroz caldoso con rape y cigalitas.

POSTRE



Flan de chocolate blanco de La Vila.

BEBIDAS



Una copa por comensal de vino de La Matola y café.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE VINOS Y RISAS

Alicante

 **Dirección**
c/ San Fernando, 42

 **Mail**
vinosyrisas@yahoo.es

 **Teléfono de Reservas**
601 344 841

 **Días y horario Menú disponible**
De lunes a domingo a mediodía.
Cerradas las noches del domingo al miércoles.

 **Página Web**
www.vinosyrisas-vinosalicante.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tomate a la pericana.
Pincho embutido de Pinoso.
Pata de pulpo a la ñora.

ARROZ



Arroz con bacalao y verduras.

POSTRE



Torrija con helado de turrón de Jijona.

BEBIDAS



Un vermouth de barril alicantino o una paloma por persona, más una botella por cada dos personas de vino tinto cosechero Monastrell o cuatro bebidas por persona (agua, cerveza, refrescos...).

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)


25 €

CAFETERÍAS DE EL CORTE INGLÉS

Alicante

 **Dirección**
Avda. Maisonnave, 53
7ª planta

 **Teléfono de Reservas**
965 925 001 Ext. 2376

 **Dirección**
Avda. Federico Soto, 1-3
5ª planta.

 **Teléfono de Reservas**
965 925 001 Ext. 3580

 **Página Web**
www.elcorteingles.es

 **Mail**
jefedivision16alicante@elcorteingles.es

 **Días y horario Menú disponible**
De lunes a domingo de 13:00 a
16:00.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada Costa Blanca.
Marisco hervido.

ARROZ



Arroz de ajos tiernos, espinacas y boquerones.

POSTRE



Mousse de turrón y moscatel.

BEBIDAS




Una copa de vino blanco Essens.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

36 €


GOURMET EXPERIENCE EL CORTE INGLÉS

Alicante

 **Dirección**
Avda. Federico Soto, 1-3
Planta baja.

 **Mail**
jefedivision16alicante@
elcorteingles.es

 **Teléfono de Reservas**
965 925 001 Ext. 3575

 **Días y horario Menú disponible**
De lunes a domingo de 12:00 a
21:00.

 **Página Web**
www.elcorteingles.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Bonito en escabeche de miel de montaña.
Marisco cocido de bahía.

ARROZ



Arroz meloso de la tierra.

POSTRE



Torrija de horchata.

BEBIDAS



Una copa de vino D.O. Alicante.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

36 €

ASADOR LATXASKA ALICANTE


Alicante

 **Dirección**
Avda. Jaime II. 2
(esquina Rambla)

 **Teléfono de Reservas**
865 680 242 - 603 628 658

 **Página Web**
<https://www.facebook.com/Latxaskaetxearestaurantes>

 **Mail**
latxaskalicante@gmail.com

 **Días y horario Menú disponible**
De martes a sábado de 12:00 a 16:30 y de 20:00 hasta cierre.
Domingo de 12:00 a 16:30.
Cerrado domingo noche y lunes todo el día.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tomate Raf con molletes y capellán torrado.
Ravioli de hojaldre relleno de cerdo asado con *chutney* de higo y níspero.
Tosta de pizza marina alicantina.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz con morcilla, pulpo y ajos tiernos
Arroz con manitas de ministro.

POSTRE



Dulce de tomate con queso de cabra, aceite de albahaca y pipas.

BEBIDAS



Vino "Tarima" Monastrell, una botella cada tres comensales. Un comensal dos copas.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

27 €


RESTAURANTE EL BOCAÍTO

Alicante

 **Dirección**
c/ Isabel La Católica, 22

 **Mail**
elbocaito@hotmail.com

 **Teléfono de Reservas**
965 922 630

 **Días y horario Menú disponible**
De lunes a domingo.
*Cerrado Domingo noche y lunes
noche.*

 **Página Web**
www.restaurante-el-bocaito-
alicantino.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de ventresca.
Calamares rebozados.
Patatas ibéricas.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz a banda.
Arroz con magro y verduras.

POSTRE



Profiteroles con helado y chocolate.

BEBIDAS



Vino D.O. Alicante.
media botella para dos personas.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

24 €


TABERNA LA VENDIMIA

Alicante

 Dirección
c/ Llinares, 3

 Mail
info@tabernalavendimia.com

 Teléfono de Reservas
965 248 490

 Días y horario Menú disponible
De martes a domingo.
Cerrado domingo noche y lunes.

 Página Web
www.tabernalavendimia.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tomate de Mutxamel trinchado con capellán.
Tartar de alcachofas de la Vega Baja.
Fritura de pescaditos de Santa Pola.

ARROZ



Arroz de secreto ibérico con setas y verduritas.

POSTRE



Mousse casero.

BEBIDAS



Una botella por cada dos personas de vino tinto
MO Salinas

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

26 €


CAFÉ RESTAURANTE LA CIGARRA

Alicante

 **Dirección**
c/ Sevilla
(antigua Fábrica de Tabacos)

 **Mail**
comercial@restaurantesorell.com

 **Teléfono de Reservas**
675 966 459 - 615 972 476
656998835

 **Días y horario Menú disponible**
De martes a domingo *previa reserva*.
Cerrado Lunes.

 **Página Web**
www.restaurantesorell.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de granada con vinagreta de cítricos.
Tabla de salazón alicantino.
Revuelto de gambas al ajillo sobre crujiente de patata.

ARROZ



Arroz montañés.

POSTRE



Delicia de turrón.

BEBIDAS




Vino de Pinoso "Torre del reloj"
(incluido durante el servicio).

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE CASA RIQUELME

Alicante

 **Dirección**
c/ Vázquez de Mella, 17

 **Mail**
paellasgigantesriquelme@gmail.com

 **Teléfono de Reservas**
966 232 636 - 676 748 641

 **Días y horario Menú disponible**
De miércoles a domingo.
Cerrado lunes y martes.

 **Página Web**
www.restaurantecasariquelme.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Salazones con pericana marinera.
Quisquilla de la bahía hervida.
Aspenat con aceite de Torremanzanas y encurtidos de "la terreta".

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz de almadraba.
Arroz de bacalao y verduras de la huerta.
Arroz de Ramonet (conejo, alcachofas y setas).

POSTRE



Surtido de dulces y frutas de temporada.

BEBIDAS



Una copa de vino tinto "Beryna" o una de vino blanco "Bahía de Denia" o una cerveza artesana "Santa Cruz".

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)


24 €

RESTAURANTE CASA JULIO

Alicante

 **Dirección**
Avda. Niza, s/n
(frente al nº37)

 **Mail**
eventos@restaurantecasajulio.es

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días del 2 al 31 de octubre
de 13:00 a 16:30.

 **Teléfono de Reservas**
965 651 070

 **Página Web**
www.restaurantecasajulio.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tellinas.
Calamarcitos salteados.
Ensalada alicantina.

ARROZ

(a elegir entre)



A elegir de la carta *(excepto arroz con bogavante)*.

POSTRE



Helado de turrón.

BEBIDAS



Vino a elegir entre blanco "Essens" o tinto "Tarima";
agua, refrescos y cerveza.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)


30 €

RESTAURANTE LA MATANZA CASTELLANA


Alicante

 **Dirección**
Avda. Países Escandinavos, 9
Playa San Juan.

 **Teléfono de Reservas**
965 268 439

 **Página Web**
https://www.facebook.com/pages/La-Matanza-Castellana/117813571628590?sk=timeline&ref=page_internal

 **Mail**
lamatanzacastellana@gmail.com

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días de 12:00 a 16:30 y de
20:00 a 23:00.
*Cerrado domingo noche y miércoles
todo el día.*



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Calamares a la andaluza.
Croquetas caseras de jamón.
Rollito de york-queso.
Tostotas de gulas.

ARROZ



Arroz especial Matanza.

POSTRE



Postre casero, torrija cojonuda.

BEBIDAS



Una botella para dos personas de vino de Alicante.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)


24 €

RESTAURANTE AYRENA

Alicante

 **Dirección**
Avda. de Holanda, 8 C.C.
La Fontana. Playa San Juan.

 **Mail**
info@ayrena.es

 **Días y horario Menú disponible**
Sábados y domingos de 13:30 a
16:00 con reserva previa.
Cerrado martes.

 **Teléfono de Reservas**
965 165 541

 **Página Web**
www.ayrena.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tomate de Mutxamel con capellán y aceite de pimentón.

Pan tostado, pericana, alioli.

Calamar de bahía encebollado con reducción de naranja y moscatel.

ARROZ



Arroz meloso de corvina, ajetes y tomate seco.

POSTRE



Nísperos de Callosa al herbero con *mousse* de turrón y virutas de La Vila.

BEBIDAS



Una copa de vino alicantino o un refresco.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE ALFONSO MIRA


Aspe

 **Dirección**
Ctra. De Alicante,
Km. 0.5

 **Teléfono de Reservas**
965 492 102

 **Página Web**
www.alfonsomira.com

 **Mail**
restaurante@alfonsomira.com

 **Días y horario Menú disponible**
Lunes, miércoles, jueves y viernes
de 13:30 a 16:00.
Sábados y domingos de 13:30 a
16:00 con reserva previa.
Cerrado martes.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Cremoso de tomate, salazón casero y encurtidos.
Ravioli de calamar y gamba roja con guiso de
verduras.
Coca de aceite con verduras asadas y lecheritas
de cordero.
Pulpo, papada, espuma de patata y aceite de
pimentón "Carmencita".

ARROZ



Paella de arroz con conejo y caracoles serranos
al sarmiento.

POSTRE



Remolacha, Granny Smith con chocolate blanco
y brownie de chocolate con espuma de turrón
de Jijona

BEBIDAS



El menú está maridado con vino blanco, tinto y dulce
D.O. Alicante; cervezas, refrescos y aguas minerales.
Bebida incluida hasta el postre.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

35 €


RESTAURANTE LA FAMILIA

Benidorm

 Dirección
c/ Goya, 8

 Mail
miguelcobreca@hotmail.es

 Teléfono de Reservas
965 865 575

 Días y horario Menú disponible
De lunes a domingo de 13:00 a
16:00.

 Página Web
www.restaurantelafamilia.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada especial de la casa.
Chopitos.
Revuelto de setas.

ARROZ



Arroz meloso con langosta.

POSTRE



Postres caseros.

BEBIDAS



D.O. Alicante "Marina Espumante".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE ESTURIÓN


Benidorm

 **Dirección**
c/ Ricardo Bayona, 5. Local 2
(Edificio "Esturión")

 **Teléfono de Reservas**
965 866 700

 **Página Web**
www.restauranteesturion.com

 **Mail**
juan@restauranteesturion.com

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



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de ventresca con pimientos de piquillo.
Salteado mediterráneo con ajetes de la huerta de
Alicante.
Paté Esturión con tostas.

ARROZ



Arroz meloso o caldoso con bogavante.

POSTRE



Tarta de queso de La Nucia con arándanos silvestres.

BEBIDAS



Una botella para dos personas de vino blanco o tinto
de Bodegas Enrique Mendoza.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE POSADA DEL MAR

Benidorm

 **Dirección**
Paseo Colón, s/n - Puerto

 **Mail**
carmen-baldo1@hotmail.com

 **Teléfono de Reservas**
965 851 373

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días al mediodía
(comidas).

 **Página Web**
[www.restaurantecasamodesto.com/
la-posada-del-mar/](http://www.restaurantecasamodesto.com/la-posada-del-mar/)



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de pulpo.
Calamar plancha de potera.
Boquerones adobados fritos.

ARROZ



Arroz del senyoret.

POSTRE



Tartas caseras o sorbete de limón al cava.

BEBIDAS



Blanco "Puerto de Alicante",
tinto "Puerto de Alicante".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE TRAGANTÚA

Benidorm

 **Dirección**
Plaza de la Constitución, 8

 **Mail**
oficialacava@lacavaaragonesa.es

 **Teléfono de Reservas**
965 867 176

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días, comidas y cenas.
Cerrado martes.

 **Página Web**
www.lacavaaragonesa.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada con mojama y naranja.
Mini coca a la calda.
Faves sacsaes.

ARROZ



Arroz meloso al horno de pulpo y vieira.

POSTRE



Tarta de mistela.

BEBIDAS



"Señorio de Benidorm" o agua.
Media botella por persona.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

29 €

LA CAVA ARAGONESA

Benidorm

 **Dirección**
Plaza de la Constitución, 2

 **Mail**
oficialacava@lacavaaragonesa.es

 **Teléfono de Reservas**
966 801 206

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días, comidas y cenas.

 **Página Web**
www.lacavaaragonesa.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada con capellanes y pimientos asados.
Fritanga con sangacho.
Caldo con pelota.

ARROZ



Arroz "amb fesols i naps" (alubias y nabos).

POSTRE



Tarta de almendra.

BEBIDAS



"Señorio de Benidorm" o agua.
Media botella por persona.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

29 €


RESTAURANTE SIDRERÍA AURRERA

Benidorm

 **Dirección**
c/ Santo Domingo, 14

 **Mail**
reservas@grupoaurrera.com

 **Teléfono de Reservas**
618 131 873

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días de 12:00 a 16:00.
Cerrado martes.

 **Página Web**
www.grupoaurrera.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Marinado de atún media sal con germinados.
Figatells amb poma y mostaza y mel.
Espárragos, huevo mollet, polvo de setas y pimientos
de padrón.

ARROZ



Arroz meloso con boquerones y espinacas.

POSTRE



Coca de calabaza con salsa de horchata de chufa y
helado de vainilla.

BEBIDAS



Una botella para dos personas.
Tinto: "Señorio de Benidorm".
Blanco: "Marina Alta".
Agua o cerveza.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

28 €


TAPERÍA AURRERA

Benidorm

 **Dirección**
c/ Santo Domingo, 6

 **Mail**
reservas@grupoaurrera.com

 **Teléfono de Reservas**
618 131 873

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días de 12:00 a 16:00.
Cerrado miércoles.

 **Página Web**
www.grupoaurrera.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Sardinas marinadas con verduras y sorbete de tomate.
Ostra de Valencia en escabeche de manzanilla con
verduras y algas.
Morcilla de arroz con espuma de patata y huevo a
baja temperatura.

ARROZ



Arroz de verduras con secreto y pulpo.

POSTRE



Membrillo de melocotón con sorbete de limón y
bizcocho de almendra.

BEBIDAS



Una botella para dos personas.
Tinto: Señorío de Benidorm.
Blanco: Marina Alta.
Agua o cerveza.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

28 €

RESTAURANTE TAMBORIL

Benidorm

 **Dirección**
Avda. Madrid. 22

 **Mail**
yosoylauxu@hotmail.com

 **Teléfono de Reservas**
965 867 342

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días.

 **Página Web**
[www.facebook.com/
grupo.tamboril.7](https://www.facebook.com/grupo.tamboril.7)



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Pan de hogaza con tomate y alioli.
Ensalada de tomate y salazones.
Paté marinero.

ARROZ



Paella de bacalao y morcilla.

POSTRE



Tarta de Oreo.

BEBIDAS



Dos copas de vino por persona.
Blanco: "Vergel".
Tinto: "Señorío de Benidorm".

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

24 €

RESTAURANTE LA MARINA

Benidorm

 **Dirección**
Ptda. Plá de la Serra, s/n
Club de Tennis La Marina

 **Mail**
arroceriamarina@hotmail.com

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

 **Teléfono de Reservas**
966 867 212

 **Página Web**
[www.facebook.com/
pages/Arroceria-La-
Marina/212222518840516](https://www.facebook.com/pages/Arroceria-La-Marina/212222518840516)



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



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

ARROZ



Arroz de conejo y garbanzos.

POSTRE



Helado de turrón casero con chocolate caliente Valor.

BEBIDAS



Bodega D.O. Alicante o cerveza artesana de Benidorm
(Serra Gelada).

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE AGUA DE MAR


Denia

 **Dirección**
Puerto deportivo Marina
de Denia

 **Teléfono de Reservas**
966 425 007

 **Página Web**
www.aguademardenia.com

 **Mail**
reservas@aguademardenia.com

 **Días y horario Menú disponible**
De lunes a domingo de 13:00 a
16:30.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada valenciana.
Chipirones a la plancha.
Pulpo seco.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz del senyoret seco o meloso.
Arroz meloso de confit de pato, setas y alcachofas.
Arroz negro con chipirones, alcachofas y ajetes.

POSTRE



Torrija caramelizada con helado de mantecado.

BEBIDAS



Copa de vino blanco "Bahía de Denia", copa de vino
tinto "Enrique Mendoza Shiraz", agua, cerveza, café
incluido.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

30 €


HOTEL LES ROTES

Denia

 **Dirección**
Carretera Les Rotes, 85

 **Mail**
reservas@hotellesrotesdenia.com

 **Teléfono de Reservas**
965 780 323

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:00.

 **Página Web**
www.hotellesrotesdenia.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de la huerta valenciana.
Clóchinas a la marinera con huevo de corral.

ARROZ



Arroz a banda.

POSTRE



Mousse de chocolate y naranja de La Safor.

BEBIDAS



Una botella de vino de Alicante "Alcanta".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE EL RASET

Denia

 **Dirección**
c/ Bellavista, 7

 **Mail**
oficina@grupoelraset.com

 **Teléfono de Reservas**
965 785 040

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los mediodías.

 **Página Web**
www.grupoelraset.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de salazones y encurtidos de La Marina.
Pulpo a la brasa, patatas a la marinera, pencas y alioli
de ajo asado.
Coca de caballa, pimientos y queso de oveja.

ARROZ

(a elegir entre)



Arròs a banda.
Arroz en caldero de pato, "fesols i naps".
Paella de bacalao, boquerones, espinacas y coliflor.

POSTRE



Crema de flor de azahar con granizado de mandarina,
bizcocho borracho y teja de sésamo.

BEBIDAS



Incluye maridaje con una copa de vino blanco y una de tinto.
Blanco: Finca Collado. Moscatel-Chardonnay.
Tinto: Ocean Viñedos. Monastrell. Barrica.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

30 €




RESTAURANTE CA NANO

Denia

 **Dirección**
Carretera Barranc del Moño,
140, Las Rotas

 **Teléfono de Reservas**
966 430 905

 **Página Web**
www.canano.es

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días en horario de
mañana.
Cerrado martes.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Espenecat.
Calamaret plancha.
Gambeta de Dénia.

ARROZ



Arroz a banda.

POSTRE



Flan de romero.

BEBIDAS



Una botella de vino blanco "Marina Alta".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE AL FORN

Denia

 **Dirección**
Plaça de Mariana
Pineda, 1

 **Teléfono de Reservas**
966 111 555

 **Página Web**
www.alforn.es

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



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Cocas de La Marina.
Boquerones de la bahía al horno.
Mejillones.

ARROZ



Arroz al horno.

POSTRE



Tarta de calabaza.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE LA SENIA

Denia

 Dirección
c/ Nueva, 28

 Mail
info@hotelnouroma.com

 Teléfono de Reservas
966 432 843

 Días y horario Menú disponible
Todos los días.

 Página Web
www.hotelnouroma.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Mejillones al vapor.
Gambeta de Denia.
Croquetas variadas.

ARROZ



Paella de huerta.

POSTRE



Postre casero a elegir.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".


PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE LA LLOTGETA

Denia

 Dirección
c/ Moll. s/n

 Días y horario Menú disponible
De martes a domingo.
Cerrado lunes.

 Teléfono de Reservas
965 788 234



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada Llotgeta.
Escabeche de caballa.
Frit de pulpo.

ARROZ



Arroz de ratja y alamar.

POSTRE



Mousse de limón.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE LA SEU

Denia

 Dirección
c/ Loreto, 59

 Mail
info@laseu.es

 Teléfono de Reservas
966 424 478

 Días y horario Menú disponible
De martes a domingo de 13:00 a 16:00.
Cerrado lunes.

 Página Web
www.laseu.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada con remolacha, cherrys, tataki de atún y mahonesa de sésamo.
Sopa fría de lima y calabacín con tomate y caballa marinada.
Tempura mar y montaña con mahonesa de trufa.

ARROZ



Arroz meloso de foie con setas.

POSTRE



Crema valenciana con merengue.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

28 €


RESTAURANTE CA PEPA TERESA

Denia

 Dirección
c/ Loreto, 23

 Mail
info@calapepateresa.com

 Teléfono de Reservas
965 784 547

 Días y horario Menú disponible
Todos los días de 13:00 a 16:00 y de
20:00 a 23:00.

 Página Web
www.calapepateresa.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Salazones de la almadraba.
Buñuelos de bacalao.
Gamba de Denia.

ARROZ



Arroz de galeras y pulpo de la bahía de Denia.

POSTRE



Tarta de limón.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €

TASCA ELS TOMASSETS

Denia

 **Dirección**
c/ Loreto, 35

 **Teléfono de Reservas**
966 432 560

 **Página Web**
www.tascaelstomassets.com

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



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Mejillones.
Gambas.
Pescadito frito.

ARROZ



Arroz meloso mar y montaña.

POSTRE



Postre casero a elegir.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE MENA

Denia

 Dirección
Final Les Rotes

 Mail
dangelmena@hotmail.com

 Teléfono de Reservas
965 780 943

 Días y horario Menú disponible
Todos los días del 2 al 31 de octubre..



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Salazones con tomate natural.
Tosta de erizo con crema de queso y vinagreta de mostaza y miel.
Fritura de pescaditos variados y gambeta de Denia.

ARROZ



Arroz a banda ó varios a elegir.

POSTRE



Postres caseros variados o a elegir, cafés, infusiones, etc... y mistela del terreno.

BEBIDAS



Incluye para maridaje una copa de "Laudum" Chardonnay y una copa de "Terreta Rosé" Monastrell.
Resto a parte.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

30 €

RESTAURANTE BALANDROS

Denia

 **Dirección**
Ctra. Denia a Jávea, Km. 1
Real Club Náutico de Denia

 **Mail**
daguador@hotmail.com

 **Días y horario Menú disponible**
Del 2 al 31 de octubre, todo el día.

 **Teléfono de Reservas**
966 290 313



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada Balandros.
Gamba roja de Denia.
Crema de calabaza con aroma de naranja y canela.

ARROZ



Arroz meloso de rape y cigalas.

POSTRE



Postre degustación de la casa.

BEBIDAS



Una botella por cada cuatro personas.
Vino blanco "Bahía de Denia".
Vino tinto: "Erizo" Monastrell Teulada.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

35 €

RESTAURANT COQUERIA PONT SEC


Denia

 **Dirección**
Cami Vell de Gandia, Km. 1

 **Teléfono de Reservas**
965 781 326

 **Página Web**
[https://www.facebook.com/
pages/Restaurant-Pont-
Sec/567957776650976](https://www.facebook.com/pages/Restaurant-Pont-Sec/567957776650976)

 **Mail**
pontsec@outlook.com

 **Días y horario Menú disponible**
A mitg dia de dimarts a divendres.
Tancat dilluns.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Caballa en sua escabeig de poma.
Coca de pasta bona al forn de llenya.

ARROZ



Paella de polp, tomaca seca i alls tendres.

POSTRE



Crema cremada.

BEBIDAS



Aigua i copa de vi blanc o tinto d'Alacant (Selección
Finca MS de la D.O. Alicante) o refresc.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

28 €

RESTAURANTE PEIX I BRASES

Denia

 Dirección
Plaza Benidorm, 22

 Mail
denia@peixibrases.com

 Teléfono de Reservas
965 785 083

 Días y horario Menú disponible
Todos los mediodías.

 Página Web
www.peixibrases.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Buñuelos de bacalao con panal de miel.
Coca de queso blanquet con salazones y encurtidos de la despensa.
Pulpo seco a las llamas con riego de serrana de Espadán.
Sepionet estilo Peix i Brases.
Gamba roja de Denia hervida en agua de mar.

ARROZ



Arroz meloso marinero.

POSTRE



Crema de turrón tostado con helado de azafrán.

BEBIDAS



Maridaje de vino blanco "Fondarium" y tinto "Enrique Mendoza Shiraz". Una copa de vino dulce "El Sequé".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

48 €

RESTAURANTE EL MARINO PUERTO


Denia

 **Dirección**
Plaza Oculista Buigues, 4

 **Teléfono de Reservas**
965 781 017

 **Página Web**
www.elmarinodenia.com

 **Mail**
elmarinodenia@gmail.com

 **Días y horario Menú disponible**
Martes a jueves en horario de comidas.
Cerrado lunes.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de temporada o salpicón de huevas de merluza.
Chopitos.
Tres erizos (según temporada y mercado) o gambita o similar.

ARROZ



Arroz meloso de gambita y cigala.

POSTRE



Tarta de la casa.

BEBIDAS




"Enrique Mendoza Cabernet" crianza o blanco Chardonnay.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

28 €

RESTAURANTE EL MARINO ROTAS


Denia

 **Dirección**
Ctra. Dénia a Xàbia
3D - 35

 **Teléfono de Reservas**
965 781 017

 **Página Web**
www.elmarinodenia.com

 **Mail**
elmarinodenia@gmail.com

 **Días y horario Menú disponible**
Martes a jueves en horario de comidas.
Cerrado lunes.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de temporada.
Fritura del día (gambita, peix...)
Tosta de hígado de rape.

ARROZ



Arroz meloso de la barca con cigalas peladitas.

POSTRE



Tarta de la casa.

BEBIDAS



"Enrique Mendoza Cabernet" crianza o blanco
Chardonnay.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)


25 €

RESTAURANTE HOTEL LOS ÁNGELES

Denia

 **Dirección**
Ctra. Las Marinas, Km. 4
Bovetes Nort A118

 **Mail**
info@hotellosangelesdenia.com

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

 **Teléfono de Reservas**
965 780 458

 **Página Web**
www.hotellosangelesdenia.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Coca de dacsá con rape y aguacate.
Pulpo a baja temperatura con sofrito de tomate
y migas de almendra.

ARROZ

(a elegir entre)



Paella de coliflor con bacalao
Paella de carne, garbanzos y pimiento rojo.

POSTRE



Ensalada de cítricos con sorbete de mandarina.

BEBIDAS



Una botella por cada cuatro comensales de vino
"MS Chardonnay Monte Segaria".

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

40 €


RESTAURANTE CASA FEDERICO

Denia

 **Dirección**
Avda. Ausias March, 22
Las Marinas

 **Teléfono de Reservas**
965 783 041

 **Página Web**
www.casafederico.es

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días de 13:00 a 16:00.
Cerrado martes.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Pescadito frito.
Calamares.
Gamba de Denia.

ARROZ



Arroz a banda.

POSTRE



Milhojas de chocolate caliente con helado de vainilla.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €


RESTAURANTE PRIMERA LÍNEA

Denia

 Dirección
c/ Mussola, 36

 Teléfono de Reservas
965 788 612

 Página Web
www.restauranteprimeralinea.com

 Días y horario Menú disponible
Todos los días, a mediodía.
Cerrado Miércoles.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Bacalao con tomate y cebolla.
Sepias.
Coquinas.

ARROZ



Arroz del señoret

POSTRE



Tiramisú.

BEBIDAS



Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €

RESTAURANTE CONDADO

Denia

 **Dirección**
c/ Marqués de Campo, 42 B

 **Mail**
info@condadodenia.com

 **Teléfono de Reservas**
965 270 027 - 601 602 030

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días de 17:00 a 23:00.

 **Página Web**
www.condadodenia.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Salteado de cigalitas de la bahía.
Coca de presa Angus con cebolla caramelizada.
Xambit de foie.

ARROZ



Arroz meloso de foie y verdura de temporada.

POSTRE



Panacotta de vainilla y frutas.

BEBIDAS




Cerveza, vinos, agua y refrescos.
Vino blanco: "Tarima Ecológico".
Vino tinto: "Ulises".

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

28 €


RESTAURANTE XALOC LOUNGE


El Campello

 **Dirección**
Avda. Jaime I, cruce c/ Alborán
Playa Muchavista.

 **Mail**
xaloclounge@hotmail.com

 **Teléfono de Reservas**
965 656 345

 **Días y horario Menú disponible**
Martes a domingo de 12:00 a 18:00.
Cerrado lunes.

 **Página Web**
www.facebook.com/pages/Xaloc-Lounge/135673859866138?sk=info&ref=page_internal



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada hortelana de la huerta alicantina.
Fritada de chipirones.
Papas arrugadas con sal marina.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz caldoso con bogavante
Arroz con costra con embutido alicantino.

POSTRE



Tarta de queso con arándanos.

BEBIDAS



Botella de vino tinto o blanco ("Puerto Alicante", D.O. Alicante) para cada dos personas.

Puede sustituirse por una cerveza o un refresco o agua.

Café.

Copa de cava "Miracle", D.O. Alicante, cortesía.

PRECIO

POR PERSONA


(IVA incluido)

30 €

mínimo dos personas.

RESTAURANTE GRANÁ


El Campello

 **Dirección**
Avda. Jaime I, 46
Playa Muchavista

 **Teléfono de Reservas**
965 657 839

 **Página Web**
www.restaurantegrana.es

 **Mail**
juanma@restaurantegrana.es

 **Días y horario Menú disponible**
De miércoles a domingo.
*Cerrado martes todo el día y las
noches de los lunes, miércoles, jueves
y domingo.*



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada con salazones y encurtidos.
Boquerones fritos.

ARROZ



Arroz de bacalao en costra.

POSTRE



Canelones de turrón y piña con su sorbete.

BEBIDAS



Una botella de vino blanco o tinto.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

24 €
mínimo dos personas.

RESTAURANTE SEIS PERLAS


El Campello

 **Dirección**
c/ San Vicente, 97

 **Teléfono de Reservas**
965 630 462

 **Página Web**
www.seisperlas.com

 **Mail**
info@seisperlas.com

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días, salvo los martes por la noche y los miércoles durante todo el día.
Cerrado Martes noche y miércoles todo el día.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tartar de tomate de Mutxamel con ventresca y mostaza antigua.
Coca de salmón glaseado con holandesa y lima.
Revuelto de alcachofas de La Vega Baja y ajo tierno sobre rostí de patatas con salazones de la tierra.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz ahumado de ibéricos.
Arroz del senyoret meloso.

POSTRE



Bombón de níspero con espuma de coco.

BEBIDAS



Máximo una botella de vino por cada dos comensales. Si no quieren vino podrán tomar algún refresco, agua o caña (máximo dos consumiciones por persona.)

Vino tinto: Nauta.
Vino blanco: Semsum.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

30 €

RESTAURANTE LA PEÑA

El Campello

 **Dirección**
c/ San Vicente, 12

 **Mail**
lapenyarestaurante@hotmail.com

 **Teléfono de Reservas**
965 631 048

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días del 2 al 31 de octubre,
a mediodía.

 **Página Web**
<https://www.facebook.com/lapenyarestaurante>



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Almendritas de Jijona, pan y alioli.
Tomate de Muchamiel con ventresca y salazones
alicantinos.
Ensaladilla de quisquilla de Santa Pola.
Pulpo campellero al horno sobre patata pisada y
pimientos de Padrón.

ARROZ



Arroz con lomos de salmónete de roca, verduras
de otoño y gamba roja.

POSTRE



Postre del día de elaboración casera.

BEBIDAS



Aguas, cervezas y refrescos. Vinos blancos y tintos
seleccionados de la D.O. Alicante.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

33 €


RESTAURANTE EL XATO

La Nucía

 **Dirección**
Avda. Iglesia, 3

 **Mail**
cfigueira@elxato.com

 **Teléfono de Reservas**
965 870 931

 **Días y horario Menú disponible**
De martes a viernes de 13:30 a 15:30.
Cerrado domingo noche y lunes.

 **Página Web**
www.elxato.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Ensalada de tomate con salazones alicantinos.
Variado de minchos nucieros.
Calamares rellenos con salsa de almendras.

ARROZ



Arroz meloso de nísperos y galeras.

POSTRE



Sopa cremosa de chufas y coco con torrija
caramelizada.

BEBIDAS



Vino de Alicante (*una botella para dos personas*),
agua y refrescos.
Pan y café.

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

39,50 €

RESTAURANTE NOU ARCOS PLAYA


Los Arenales del Sol

 **Dirección**
c/ Islas Canarias, 2

 **Teléfono de Reservas**
966 910 043

 **Página Web**
www.nouarcosplaya.com

 **Mail**
info@nouarcosplaya.com

 **Días y horario Menú disponible**
De miércoles a lunes de 13:00 a
23:00 (Cocina ininterrumpida).
Cerrado martes.



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Tomate de la terreta alicantina trinchadito, acompañado de sus molletes y capellán asado a fuego vivo de forma tradicional.
Pulpo de roca del Mediterráneo asado en sus dos cocciones, acompañado de su aceite de pimentón, cristales de sal y alioli de azafrán.
Calamarcitos al txacoli en su tinta, salteados con gambitas, ajitos tiernos y habitas baby.

ARROZ

(a elegir entre)



Arroz seco o meloso con bogavante
Arroz meloso de colita de rape y gambitas
Arroz a banda con tropezones
Arroz negro de chipirones y ajitos tiernos
Arroz de magro y verduras.

POSTRE



Mousse de turrón de Jijona a la piedra.

BEBIDAS



Todo el menú estará maridado con vinos D.O. Alicante.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

27,95 €


PIZZERÍA RESTAURANTE LA ESTRADA

San Juan

 **Dirección**
c/ Pintor Picasso, 2

 **Mail**
laestrada.pizzeria@yahoo.es

 **Teléfono de Reservas**
633 406 369 - 965 941 816

 **Días y horario Menú disponible**
Todos los días del 2 al 31 de octubre
en el horario habitual.
*Cerrado domingos noche y lunes todo
el día.*

 **Página Web**
www.pizzerialaestrada.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Gamba roja a la plancha.
Ensalada alicantina con salazones.
Pulpo frito con patata revolcona y ajetes.

ARROZ



Arroz de pulpo y pato con verduritas.

POSTRE



Cheese cake de nísperos.

BEBIDAS



Vino blanco "Semsun 2" (una botella por cada dos
comensales. Un comensal dos copas).

**PRECIO
POR PERSONA**
(IVA incluido)

28 €


CERVECERÍA LA AMSTELERÍA

San Juan

 **Dirección**
Avda. Rambla. 11-13

 **Mail**
manolo@bazarceuta.com

 **Teléfono de Reservas**
965 653 613

 **Días y horario Menú disponible**
Se puede reservar todos los días
del 2 al 31 de octubre.

 **Página Web**
[www.facebook.com/pages/
La-Amsteler%C3%ADa-de-San-
Juan/134797110006507](https://www.facebook.com/pages/La-Amsteler%C3%ADa-de-San-Juan/134797110006507)



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Croquetas caseras de jamón y bacalao.
Calamar de nuestra bahía frito a la andaluza.
Ensalada del mar con tomate, capellanes, ventresca
de atún, alcachofas laminadas y olivas partidas de la
terreta con aceite de oliva virgen extra.

ARROZ

(a elegir entre)

Arroz a banda con tropezones.
Arroz de magro con verduras.



POSTRE



Tarta de chocolate especial del chef sin bizcocho con
chocolate templado y café o infusión.

BEBIDAS



Toda la bebida incluida por comensal:
vino blanco o tinto crianza D.O. Alicante, agua,
cerveza, refrescos, etc...

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

28 €



RESTAURANT & BAR VINTAGE

Santa Pola

 **Dirección**
Paseo Marítimo
Club Náutico de Santa Pola

 **Mail**
info@restaurant-vintage.es

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

 **Teléfono de Reservas**
966 691 629

 **Página Web**
www.restaurant-vintage.es



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Salazones levantinos y tomate de Mutxamel.
Gamba roja de Santa Pola, hervida con agua de mar.
Calamaret mediano de la bahía, con aceite,
ajo y perejil.

ARROZ



Arroz marinero con pescadilla, ajetes, patata y
alcachofas, "Peix de Santa Pola".

POSTRE



Buñuelos de calabaza y sabayón de limón.

BEBIDAS



Vino blanco "Fruto Noble" Sauvignon-blanc de
Francisco Gómez ó vino rosado "Cesilia Rosé" de
Bodegas Heretat de Cesilia, y 1 litro de agua sin gas
Font Vella.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

35 €
mínimo dos personas. Menú para mesa completa.

RESTAURANTE SALVADORA

Villena

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

 **Mail**
hrs salvadora@arrakis.es

 **Teléfono de Reservas**
965 800 950

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

 **Página Web**
www.hotelsalvadora.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Saquitos de morcilla de cebolla de Villena y sofrito de ajos tiernos sobre una concasse de tomate.
Ensalada templada de temporada, pisto de nuestras huertas y bacalao.
Cazuelita de anchoas frescas, hierbas mediterráneas, frutos secos de la tierra y aceite de oliva.

ARROZ



Arroz y pata.

POSTRE



Manzana asada al hojaldre, pasas y frutos secos, bañadas en mistela.

BEBIDAS



El menú incluye una copa de tinto crianza Serrata, de Bodegas Francisco Gómez, y agua mineral.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

25 €
mínimo dos personas.

RESTAURANTE RIESMA

Villena

-  **Dirección**
Autovía A-31 (Alicante-Madrid),
Salida 187 Villena
-  **Mail**
villena@restauranteriesma.com
-  **Teléfono de Reservas**
965 802 601 - 669 146 987
-  **Días y horario Menú disponible**
Todos los días al mediodía.
Cerrado miércoles.
-  **Página Web**
www.restauranteriesma.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Variado de salazones.
Chipirones a la cazuela.
Quisquilla hervida.

ARROZ



Paella de sepia con verduras.

POSTRE



Leche frita con helado.

BEBIDAS



El menú incluye una copa de vino por persona. Si
alguien no toma vino, se descontará la bebida que tome en
su lugar.

PRECIO
POR PERSONA
(IVA incluido)

28 €


RESTAURANTE LA TEJA AZUL

Villena

 Dirección
c/ Sancho Medina, 34

 Mail
info@latejaazul.com

 Teléfono de Reservas
965 348 234

 Días y horario Menú disponible
Todos los días de 13:30 a 15:30.
Cerrado martes.

 Página Web
www.latejaazul.com



MENÚ

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

ENTRANTES



Pan de horno de leña tostado con tomate y alioli casero.
Canutillos de morcilla con queso de cabra y dulce de tomate.
Ensalada de brotes tiernos con aliño de montaña y frutos secos.

ARROZ



Arroz con conejo y caracoles serranos al fuego de sarmientos.

POSTRE



Mousse de turrón de Jijona a la crema de toffee.

BEBIDAS



El menú incluye una botella de vino D.O. Alicante.

PRECIO

POR PERSONA

(IVA incluido)

35 €



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA

www.jornadasarrozvinocv.es

