



2017

Guía Menús

Alicante y provincia

4ª Edición

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA

www.jornadasarrozvinocv.es



Cuartas Jornadas Gastronómicas del Arroz y Vino de Alicante y provincia

De toda la rica oferta gastronómica de nuestra tierra, arroz y vino son los productos que acuden primero a nuestra mente cuando nos disponemos a disfrutar de la buena mesa. En esta zona gozamos el privilegio de contar con unos productos autóctonos de primera calidad, procedentes del mar y del campo. Con semejantes materias primas y el talento imprescindible a la hora de sacarles el mejor provecho, se fue conformando nuestra cocina tradicional. El arroz es indiscutiblemente el plato estrella de nuestros fogones, y son muy diversas las maneras de cocinarlo a lo largo y ancho de nuestra geografía; como prueba esta guía con su variopinta representación de arroces.

Con el objetivo de poner en relación nuestros dos productos más reconocidos, la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR), en colaboración con la Agencia Valenciana del Turismo, ponen en marcha una nueva edición (la cuarta ya) de las *“JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y VINO DE Alicante Y PROVINCIA”*.

Del 1 al 31 de octubre de 2017, 74 restaurantes de Alicante y provincia ofrecerán sus menús especialmente ideados para la ocasión, con los entrantes y el postre elaborados con productos autóctonos, y un plato principal con el arroz como protagonista; todo ello acompañado con vino de Alicante.

En esta guía encontrarás gran variedad de propuestas arroceras para todos los gustos: melosos, caldosos y secos; en paella y en caldero; al horno y al sarmiento; del senyoret, a banda, marinero o fideuá; con bogavante, cigalas, galeras, gamba roja o cangrejos; de costilla, de embutido, con rabo o con manitas; de rape, boquerones, bacalao, mero, atún o morena; con almejas o mejillones; de pulpo, sepia, chipirones, calamar o chopitos; con setas, espárragos, calabaza, cebolla o tirabeques; con melocotón, níspero o granada...

Elige los que más te gusten y disfrútalos regándolos con nuestros excelentes vinos de Alicante.

Índice de Locales

Alfara

Casa el Tío David 6

Alicante

Restaurante Dársena 8

Cervecería Portabella Restaurante 10

Restaurante La Sastrería 12

Casa de comidas Juana Romero 14

Restaurante El Suquet de Castaños 16 16

Restaurante Tapería El Buen Comer 18

Restaurante El Caldero 20

Restaurante Dhammas 22

Taberna Chapeau - Alicante 24

Cafetería de El Corte Inglés
de Maisonnave 26

Cafetería de El Corte Inglés
de Federico Soto 28

Barra degustación Gourmet
Experience El Corte Inglés 30

Casa Bigote 32

Cervecería Tapería Nueva Villateresa 34

Cervecería Estiu Arrocería 36

Taberna La Vendimia 38

Restaurante Casa Riquelme 40

Barq (Restaurante Cafetería del Marq) 42

Restaurante Govana 44

Restaurante El Palau 46

Restaurante El Sorell 48

To-Bar Albufereta 50

Restaurante Casa Luna 52

Aspe

Restaurante Alfonso Mira 54

Benidorm

Restaurante La Posada del Mar 56

La Cava Aragonesa 58

Restaurante Condal 60

Marisquería El Puerto 62

La Bodeguita de Salva 64

Restaurante Esturión 66

Arrocería Barbacoa La Marina 68

Biar

Restaurante El Solet 70

Denia

Restaurante Agua de Mar 72

Restaurante Punta Negra
del Hotel Les Rotes 74

Restaurante Al Forn 76

Restaurante La Senia 78

Restaurante La Seu 80

Restaurante Ca Pepa Teresa 82

Tasca Els Tomassets 84

Tramuntana Vents de Cuina 88

Restaurante Mena 90

Restaurante Balandros 92

Restaurante El Marino Rotas 94

Restaurante Hotel Los Ángeles 96

Restaurante Casa Federico 98

Restaurante Primera Línea 100

Restaurante El Molí 102

Restaurante Mr. Fisher 104

El Campello

Restaurante Costa Blanca 2011 106

Restaurante Graná 108

Restaurante Seis Perlas 110

Restaurante La Peña 112

Elche

Restaurante Cachito 114

La Nucia

Restaurante El Xato 116

Los Arenales del Sol

Restaurante Nou Arcos Playa 118

Novelda

Restaurante Cucuch 120

Petrer

Restaurante La Sirena 122

Playa San Juan

Mauro & Sensai 124

Taberna Chapeau – San Juan 126

Taberna Bodega de Meyos 128

Restaurante Casa Julio 130

Restaurante Casa Domingo 132

San Juan

Restaurante Mediterráneo
Marco & Bo 134

Cervecería La Amstelera 136

San Vicente del Raspeig

Restaurante La Almazara 138

La Sal Wine Bar 140

Santa Pola

Restaurant & Bar Vintage 142

Restaurante Hotel Polamar 144

Restaurante Picola 146

Torrellano

Nuestra Barra 148

Villajoyosa

ZercaFood 150

Villena

Restaurante Salvadora 152

Restaurante Riesma 154

Casa el Tío David

Alfara

-  Bancal del Clot, 2
03838 Alfara (Alicante)
-  Telfs. Reservas: 965510142 - 620780548
-  www.casaeltiodavid.com
david@Casaeltiodavid.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Horario del restaurante.
- DÍAS DE CIERRE:** Martes cerrado.
Noches cerrado excepto viernes y sábados



Entrantes



- 1- Nuestros Salazones.
- 2- La conserva: Pulpo seco con setas y alubias.
- 3- Caldo de otoño con albóndigas trufadas.

En el menú está incluido:

Helado esponjoso de aceite de oliva Alfafarena.
Degustación de panes varios.
Bloody Marie de Remolacha.

Arroz



Arroz de Caza con setas y verduras de otoño

Postre



Endrinas "Arañons".

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú


35,95 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

*Este menú no es apto para celíacos.
Adaptamos menús a celíacos y vegetarianos.*

Restaurante Dársena

Alicante

 Muelle de Levante, 6
Marina Deportiva, 03001 Alicante

 Telf. Reservas: 965207399

www.darsena.com



DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:
Todos los días excepto sábados y domingos al mediodía y el 12 de octubre.



DÍAS DE CIERRE: Domingos noche y lunes todo el día.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de tomate, mojama y encurtidos.
- 2- Gambosí.
- 3- Coca de escalivada con capellán.

Arroz



Arroz con gambeta y calamar (Emplatado).

Postre



Biscuit de almendras con chocolate al Fondillón.

Bebida



Bebida incluida.

Vino blanco y tinto de Alicante a sugerencia del sumiller durante la comida. Aguas.

Precio Menú

30 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

*Este menú es apto a excepción de la coca
(lo haríamos con pan de celiacos).*

Cervecería Portabella Restaurante

Alicante

-  c/ Pintor Cabrera, 17
03001 Alicante
-  Telf. Reservas: 965124951
-  www.cerveceriaportabella.com
cerveceriaportabella@gmail.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los miércoles de octubre de 13 a 16 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Domingos.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Tomate de Muchamiel con migas de capellán.
- 2- Delicias de Elche (dátil, bacon y almendra Marcona).
- 3- Alcárciles a la plancha con virutas de ibérico.

Arroz



Arroz con costra, con embutido y carne de La Vega Baja.

Postre



Flan casero de turrón.

Bebida



Bebida incluida.

2 copas por comensal de “Laudum Roble” de Bodegas Bocopa, Petrel (Alicante) ó “Adelum Crianza” de Bodegas Las Virtudes, Villena (Alicante).

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos..

Restaurante La Sastrería

Alicante

Plaza Gabriel Miró, 20

03001 Alicante

Telf. Reservas: 965203174

www.restaurantelasastreria.com

DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:

De lunes a sábado de 13:30 a 16 h.
Horarios comida.

DÍAS DE CIERRE: Domingo.



Entrantes



- 1- Tosta de caviar de berenjena con jamón ibérico.
- 2- Ensalada Sastrería.
- 3- Revuelto de chistorra.

Arroz



Arroz meloso de chopitos con alcachofas y bacalao.

Postre



Postre casero.

Bebida



Una bebida incluida.

Precio Menú

27 € (IVA INCLUIDO). Mínimo dos personas

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú es adaptable a celíacos y diabéticos

Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia


Menú


Casa de comidas Juana Romero

Alicante

 c/ Colón, 5
03001 Alicante

 Telf. Reservas: 965205590

 www.casadecomidasjuanaromero.com
juana@casadecomidasjuanaromero.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Viernes, sábados y domingos de 13 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Pericana Alicantina.
- 2- Albóndigas de Sepia en salsa de Turrón.

Arroz



Fideuá Negra de Gamba y Sepionets.

Postre



Higos confitados acompañados de Helado de Vainilla y un toque de Cazalla de Monforte.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella para cada dos personas de Peña Cadieya, De vins del Comtat.
Agua, cerveza o refresco, 2 bebidas por persona.

Precio Menú


34 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos pero se puede convenir con el cliente para adaptarlo.


Restaurante El Suquet de Castaños 16

Alicante

 c/ Castaños, 16
03001 Alicante

 Telf. Reservas: 965141434

 www.elsuquetrestaurante.es
reservas@elsuquetrestaurante.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días de 13:30 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Crema de setas (boletus).
- 2- Ensaladilla de gamba y rape.
- 3- Fritura de puntillas y gambitas de Cádiz.

Arroz



Arroz de pulpo roquero y tomate seco.

Postre



Bizcocho de almendra borracho con helado.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú


25 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


Según la intolerancia del cliente se adaptará en cada caso.


Restaurante Tapería El Buen Comer

Alicante

 c/ Mayor, 8
03002 Alicante

 Telf. Reservas: 965213541

 www.elbuencomer.es
contacto@elbuencomer.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Lunes a domingo desde las 12:00 hasta las 23:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



Al centro de la mesa:

- 1- Tomate de temporada con salazones alicantinos.
- 2- Croquetas caseras.
- 3- Calamar a la plancha.

Arroz



A elegir entre:

Arroz al horno con costillas y embutido
de Pinoso o Arroz a banda.

Postre



Tiramisú de la casa.

Bebida



Bebida incluida.

Media botella por persona de vino D.O.
Alicante, blanco “Puerto Alicante”, tinto
“Puerto Alicante” o rosado “Vinalopó”; cerveza,
agua o refrescos. Café.

Precio Menú


25 € (IVA INCLUIDO) mínimo dos personas.


**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú es adaptable para celíacos.


Restaurante El Caldero


Alicante

 c/ Virgen del Socorro, 68
03002 Alicante

 Telf. Reservas: 965163812

 www.elcaldero.es

 info@elcaldero.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a viernes de 13:30 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Los lunes que no sean festivos.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Paté de gallina.
- 2- Bacalao rebozado.
- 3- Carpaccio de gamba.

Arroz



Arroz de verduras y mero.

Postre



A elegir entre surtido de repostería
casera o café.

Bebida



Bebida incluida.

Se incluye una bebida por menú:
una copa de vino de Alicante, agua medio
litro, una caña o un refresco.

Precio Menú


26 € (IVA INCLUIDO)


**Intolerancias
Alimentarias**


Este menú no es apto para celíacos.


Restaurante Dhammas

Alicante

 c/ Pintor Lorenzo Casanova, 5
03003 Alicante

 Telf. Reservas: 966305111

 www.restaurantedhammas.com
damasalicante2016@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De domingo a jueves de 13 a 16:30 h. Viernes
y sábados de 13 a 16:30 h. y de 20 a 23:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Sardina de bahía en escabeche ligero con tomate de Mutxamel trinchado y cebolla roja.
- 2- Lomo de orza aliñado con aceite de ñoras y lascas de parmesano.
- 3- Setas salteadas con trufa y huevo roto.

Arroz



Arroz con pato y melocotón.

Postre



Carpaccio de piña con crema de anís y sorbete de lima.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú





25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú se puede adaptar para los intolerantes a la lactosa y para los celíacos.

Taberna Chapeau - Alicante

Alicante

-  c/ General O'Donnell, 17
03003 Alicante
-  Telf. Reservas: 965922448 ó 673828265
-  www.barchapeau.com
alicante@barchapeau.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Miércoles de 14 a 16 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Coca amb tonyina.
- 2- Ensalada alicantina.

Arroz



Arroz caldoso con pulpo y sepia.

Postre



Helado de turrón y café.

Bebida



Bebida incluida.
Tres copas de vino. Tres cañas de cerveza.

Precio Menú

25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos.

Cafetería de El Corte Inglés

de Maisonnave

Alicante

-  Avda. Maisonnave, 53 – 7ª planta
03003 Alicante
-  Telf. Reservas: 965925001 Ext. 2376
-  www.elcorteingles.es
jefehosteleriaalicante@elcorteingles.es
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo de 13 a 16:30 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Pan tumaca con alioli.
- 2- Esgarrat de pimientos rojos y bacalao.
- 3- Alcachofa confitada con foie y salsa teriyaki.

Arroz



Arroz meloso de espárragos trigueros y pulpo.

Postre



Natillas de almendras con dátiles.

Bebida



Bebida incluida.
Una copa de vino blanco “Marina Alta”.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos.

Cafetería de El Corte Inglés

de Federico Soto

Alicante

-  Avda. Federico Soto, 1- 3 – 5ª planta
03003 Alicante
-  Telf. Reservas: 965925001 Ext. 3580
-  www.elcorteingles.es
jefehosteleriaalicante@elcorteingles.es
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo de 13 a 16:30 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Pan tumaca con alioli.
- 2- Esgarrat de pimientos rojos y bacalao.
- 3- Alcachofa confitada con foie y salsa teriyaki.

Arroz



Arroz meloso de espárragos trigueros y pulpo.

Postre



Natillas de almendras con dátiles.

Bebida



Bebida incluida.
Una copa de vino blanco “Marina Alta”.

Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


Este menú no es apto para celíacos.


Barra degustación Gourmet Experience El Corte Inglés

Alicante

 Avda. Federico Soto, 1- 3 – Planta baja
03003 Alicante

 Telf. Reservas: 965925001 Ext. 3575

 www.elcorteingles.es
Resparea88federicosoto@elcorteingles.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo de 13 a 21 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de salazones con almendra Marcona y AOVE.
- 2- Pincho de sardina ahumada con tartar de dátil.

Arroz



Arroz de pulpo con verduritas de temporada.

Postre



Torrija de horchata.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino blanco “Vioigner tostado lento” de Vins del Comtat. Puede sustituirse por copa de cerveza, refresco o agua.

Precio Menú

29 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos.

Casa Bigote

Alicante

Plaza Hospital viejo, 4

03004 Alicante

Telf. Reservas: 690962427

Javieraguado4@gmail.com

DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:
Martes a sábado de 12 a 17 h. y de 20 a 22 h.,
y domingos de 12 a 17 h.

DÍAS DE CIERRE: Domingo noche y lunes
todo el día.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Calamares a la andaluza.
- 2- Croquetas caseras de jamón.
- 3- Rollito de york-queso.
- 4- Tostotas de gulas.

Arroz



Arroz especial Matanza.

Postre



Postre casero, torrija cojonuda.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella para dos personas de vino
de Alicante.

Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


El menú es adaptable para celíacos.


Cervecería Tapería Nueva Villateresa

Alicante

 c/ Padre Recaredo de los Ríos, 57
Locales 1-2 San Blas 03005 Alicante

 Telf. Reservas: 966080943 ó 678218895

 www.facebook.com/clauidiayniko

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Sabados y Domingos de 13 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Jueves.

Entrantes



- 1- Pericana sobre cama de tomate raff.
- 2- Calamar a la plancha con salsa verde.
- 3- Caldo con pelota.

Arroz



Arroz con pata de ternera y manitas de cerda.

Postre



Helado de turrón frito y *coulant* de chocolate negro o blanco.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella de vino cada dos personas.
Refrescos, cervezas o agua (1 por persona).

Precio Menú


26,95€ (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos y otras intolerancias.

Cervecería Estiu Arrocería


Alicante

 c/ Perú, 13 – Local 5
03008 Alicante

 Telf. Reservas: 625785108

 www.barestiu.wordpress.com

 Bar.estiu@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Viernes de 13 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1-Croqueta Julia (tomate seco, pericana y queso de cabra).

2-Caballa marinada en cítricos sobre salmorejo con wakame.

Arroz



Arroz de rabo de ternera desmigado con setas y granada.

Postre



Helado de horchata de chufa y fartons.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú


25 € (IVA INCLUIDO) Reserva telefónica,
mínimo 2 personas


**Intolerancias
Alimentarias**



Este menú no es apto para celíacos.


Taberna La Vendimia

Alicante

 c/ Llinares, 3
03010 Alicante

 Telf. Reservas: 965248490

 www.tabernalavendimia.com
 tabernalavendimia@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingo.

DÍAS DE CIERRE: Domingo noche y lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



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

Arroz



Arroz meloso de rabo de ternera.

Postre



Mousse casero.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella por cada dos personas de vino tinto MO Salinas.

Precio Menú




26 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú es apto para celíacos.

Restaurante Casa Riquelme

Alicante

-  c/ Vázquez de Mella, 17
03013 Alicante
-  Telf. Reservas: 676748641 ó 686794280
-  www.restaurantecasariquelme.es
riquelme@restaurantecasariquelme.es
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De miércoles a domingo de 13 a 17 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Lunes y martes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Degustación de salazones Premium.
- 2- Pericana marinera.
- 3- Tomate raff trinchado con ventresca y encurtidos alicantinos.

Arroz



Arroz a la marinera.

Postre



Postre casero y frutas de temporada.
Mistela.

Bebida



Bebida incluida.
Maridaje de bebidas en la comida.

Precio Menú

29 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.

Barq (Restaurante Cafetería del Marq)

Alicante

📍 Plaza de Gómez Ulla, s/n
03013 Alicante

☎ Telf. Reservas: 965214125

🌐 www.barqalicante.com

✉ info@barqalicante.com

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a sábado al mediodía y noches bajo reserva.

DÍAS DE CIERRE: El domingo se cierra a las 14:00 h. Lunes todo el día cerrado.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



Aperitivo de la casa.

1- Zurito de tomate raff en *concasse* con salazones y encurtidos con aceite a la ñora.

2- Tosta de escalibada y secreto con chimichurri.

Arroz



Arroz de calamar, seta y gambas.

Postre



Nipán, niflán.

Bebida



Bebida incluida.

Vino tinto “MO” de Bodegas Salinas, vino blanco “Semsun” (Macabeo, Moscatel) de Bodegas Casa Corredor. Cerveza, refrescos, agua.

Precio Menú

25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es apto. Si se presentara una intolerancia se modificaría en función de la misma. Se tendrá disponible pan sin gluten y la tosta del entrante se sustituiría por pan sin gluten.


Restaurante Govana

Alicante

 Plaza Doctor Gómez Ulla, 4
03013 Alicante

 Telf. Reservas: 965218250

 www.govana.net
restaurantegovana@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingo a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



Al centro para compartir:

- 1- Pan tostado, tomate y alioli.
- 2- Dos croquetas de jamón ibérico.
- 3- Boquerones o bocaditos de merluza.
- 4- Almejas a la marinera.

Arroz



A elegir de la carta, excepto el de bogavante.

Postre



A elegir de la carta.
Café incluido.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú






28 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú puede adaptarse según la intolerancia.

Restaurante El Palau

Alicante

-  c/ Doctor Sánchez San Julián, 1
(Colegio de Médicos de Alicante)
-  03013 Alicante
-  Telf. Reservas: 965506772
-  www.facebook.com/elpalaualicante/
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días de 13:30 a 15:30 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de tomate con ventresca de bonito.
- 2- Fritura de pescado de bahía.
- 3- Alcachofas rellenas con farsa de marisco.

Arroz



Arroz Chinorlet (mínimo dos personas).

Postre



Fuente de fruta variada.

Bebida



Bebida incluida.
Media botella de vino por persona.
Café y Limoncillo.

Precio Menú


25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**


El menú no es apto para celíacos.


Restaurante El Sorell

Alicante

 c/ Caja de Ahorros, 16
03016 Alicante

 Telf. Reservas: 965264426

 www.restauranteelsorell.com
comercial@restauranteelsorell.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo de 14 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de salazones (mix de lechugas, huela, mojama y bacalao).
- 2- Queso curado al romero.
- 3- Habitas baby con chipirones y cebollita caramelizada.

Arroz



Arroz al forn.

Postre



Torrija con miel.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella de vino cada tres personas "Laudum" roble tinto, "Marina Alta" blanco. Cerveza, refrescos, agua.

Precio Menú




26 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

*El menú no es apto para celíacos.
Consultar cambios personalmente.*

To-Bar Albufereta

Alicante

 Avda. Condomina, 20
Club Náutico Costa Blanca
 03016 Albufereta (Alicante)
 Telf. Reservas: 666189305
www.tabernatobar.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a sábado de 13:30 a 15:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Domingo.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Pan de pueblo con dulce de tomate y alioli.
- 2- Embutido de Orihuela.
- 3- Pericana.
- 4- Tomate con salazones y coca de mollitas.
- 5- Frito de la casa.
- 6- Coca de pan de aceite de mar o montaña.
- 7- Aperitivo de nuestro mar.

Arroz To-Bar.

Arroz



Bizcocho de almendra con helado y chocolate.

Postre



Bebida incluida.

Vino de Alicante, agua, cerveza o refresco.

Bebida



24 € (IVA INCLUIDO).


Precio Menú


**Intolerancias
Alimentarias**


El menú no es apto para celíacos.


Restaurante Casa Luna

Alicante

 c/ del Té, 4 (Carretera del Hogar Provincial)
03559 Alicante

 Telf. Reservas: 965159524

 www.restaurantecasaluna.com
reservas@restaurantecasaluna.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De jueves a domingo a mediodía a partir del 5 de octubre.

DÍAS DE CIERRE: Lunes, martes y miércoles



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensaladilla de ahumados con rayadura de mojama.
- 2- Queso fresco de oveja a la parrilla.
- 3- Embutido casero a la brasa.

Arroz



Arroz de bogavante a la brasa con mejillones del Cantábrico

Postre



Natillas caseras.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella de vino de Alicante para dos personas.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Intolerancias Alimentarias

El menú no es apto para intolerancias de marisco, pescado, moluscos, lácteos. No contiene gluten. En todo caso es necesario comunicar a nuestro personal cualquier intolerancia

Restaurante Alfonso Mira

Aspe


 Ctra. de Alicante, Km. 0,5

03680 Aspe (Alicante)

 Telf. Reservas: 965492102

www.alfonsomira.com

 restaurante@alfonsomira.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días en servicio de comida, a excepción de los martes. Siempre con reserva previa.

DÍAS DE CIERRE: Martes



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Cremoso de atún con queso y tonyina.
- 2- Berenjena con jamón, yema y migas.
- 3- Molleja de ternera a la brasa con arrope de pimienta.

Arroz



Arroz con conejo y caracoles serranos al sarmiento.

Postre



Naranja en texturas. *Brownie* de chocolate con turrón de Jijona.

Bebida



Bebida incluida.

El menú está maridado con tres vinos de Alicante por copas durante el servicio hasta el postre.

Precio Menú


45 € (IVA INCLUIDO).

Intolerancias Alimentarias

El menú es apto para celíacos. Para otras intolerancias se podría adaptar.

Restaurante La Posada del Mar

Benidorm

 Paseo de Colón, 3 - Puerto
03501 Benidorm (Alicante)

 Telf. Reservas: 965851373

 manuelsg7@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**

Desde el 1 al 20 de octubre, todos los días
de 13 a 15:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de ventresca de atún y anchoas.
- 2- Boquerones envinagrados.
- 3- Calamar plancha de potera.

Arroz



A elegir entre:

Paella de marisco ó Arroz a banda ó
Arroz con boquerones y espinacas.

Postre



Tarta casera o helado.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú

25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú es apto para celíacos.

La Cava Aragonesa

Benidorm

-  Plaza de la Constitución, 2
03501 Benidorm (Alicante)
-  Telf. Reservas: 966801206
-  www.lacavaaragonesa.es
oficialacava@lacavaaragonesa.es
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Entrantes



- 1-Ensalada de lombarda y calabaza con salsa de yogur y sésamo dorado.
- 2- Croqueta de bogavante y vieira.
- 3- Brocheta de pulpo a la brasa.

Arroz



Arroz con pata de ternera y garbanzos.

Postre



Tarta tres chocolates.

Bebida



Bebida incluida.

Media botella por persona de vino "Señorío de Benidorm". Agua.

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos.

Restaurante Condal

Benidorm

-  c/ Roldán, 7
03501 Benidorm (Alicante)
-  Telf. Reservas: 965859977
-  [www.es-es.facebook.com/
Restaurantecondal/](http://www.es-es.facebook.com/Restaurantecondal/)
-  restaurantecondal@gmail.com

DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:
De martes a domingo de 13 a 15:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Boquerones preñados de espinacas.
- 2- Gambita blanca salteada con ajetes tiernos.
- 3- Ensalada de almadraba

Arroz



Arroz meloso con atún y calabaza.

Postre



Tarta de queso o *mousse* de limón

Bebida



Bebida incluida.

Media botella por comensal de Enrique Mendoza (Chardonnay) blanco, o una consumición por persona (cerveza, refresco, agua).

Precio Menú


28 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.


Marisquería El Puerto

Benidorm

 Paseo de Colón, 1
03501 Benidorm (Alicante)

 Telf. Reservas: 965853796

 rosamarialopez36@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada templada de queso de cabra.
- 2- Fritura de tierra y mar.
- 3- Salteado de sepia y espárragos trigueros con tinta de calamar y ali oli.

Arroz



A Elegir entre:

Arroz Caldoso de Mariscos
ó Arroz negro de Mariscos
ó Paella marinera
ó Arroz de boquerones y espinacas.

Postre



Postres Caseros a elegir entre:

Tarta de whisky
ó Biscuit de turrón
ó Borracho de Mandarina.

Bebida



Bebida incluida.

A elegir vino o 1 refresco. Una botella por cada
2 comensales de vino blanco "B7" Macabeo,
vino tinto "B7". 1 caña de cerveza.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú es adaptable, avisando previamente

La Bodeguita de Salva

Benidorm

-  c/ Tomás Ortuño, 36
03501 Benidorm (Alicante)
-  Telf. Reservas: 685627216
-  www.labodeguitadesalva1604.com
Labodeguitadesalva1604@gmail.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Martes y viernes de 13 a 16 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de salmón.
- 2- Ravioli de calabacín relleno de magret de pato y pollo de corral.
- 3- Hojaldre de foie de pato y setas.

Arroz



Arroz caldoso de sepia y gamba roja.

Postre



Tarta de queso con frambuesa.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella por cada 2 personas de vino blanco, rosado o tinto. Caña, refresco o agua.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú es apto para celíacos.

Restaurante Esturión

Benidorm

-  Avda. de Panamá, 1
03502 Benidorm (Alicante)
-  Telf. Reservas: 965866700
-  www.restauranteesturion.com
juan@restauranteesturion.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Delicias de Elche.
- 2- Ensalada de capellán.
- 3- Fritura de la bahía.

Arroz



Arroz alicantino con costra; pollo, conejo, costilla, judías verdes, garrofó, pimienta rojo, etc...

Postre



Postres caseros; tiramisú, tarta de manzana con uvas pasas y arroz con leche.

Bebida



Bebida incluida.

Media botella por comensal de “Mas de Sella” o “Señorío de Benidorm”. Aguas.

Precio Menú

25 € (IVA INCLUIDO).


Intolerancias Alimentarias

El menú puede adaptarse cambiando la fritura de pescado por algún pescado a la plancha.

Arrocería Barbacoa


La Marina

Benidorm

 Camino del Plasiet, 31
03503 Benidorm (Alicante)

 Telf. Reservas: 966867212

 arroceriamarina@hotmail.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingo a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Pericana de Alcoi y Pan tostado casero.
- 2- Queso frito de La Nucía con mermelada casera.
- 3- Sepia en salsa “La Marina”.

Arroz



Arroz negro con cigalas.

Postre



Pudin de naranja vilero y turrón de almendra casero de Relleu.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella para 4 personas de vino tinto “Señorío de Benidorm”, vino blanco “Marina Alta

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos.


Restaurante El Solet

Biar

 c/ Maisonnave, 8
03410 Biar (Alicante)

 Telf. Reservas: 965810022

 www.elsoletrestaurante.com
info@elsoletrestaurante.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De miércoles a domingo a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Lunes y martes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada d'Espencat, pimientos asados con semisalazones alicantinas de La Marina.
- 2- Croquetas caseras de Juana.
- 3- Revuelto de cebolla caramelizada con morcilla.

Arroz



Arroz de secreto ibérico con verduras de la huerta ecológica de Biar al fuego con sarmiento.

Postre



Pastel de queso de la montaña de Alicante y confitura de nísperos de Callosa.

Bebida



Bebida incluida.

1 botella de vino tinto o blanco de la Bodega del Celler de la Muntanya de Muro de Alcoy. Agua, cerveza y café.

Precio Menú


30 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


Este menú no es apto para celíacos.


Restaurante Agua de Mar

Denia

 Puerto deportivo Marina de Denia
03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 966425007

 www.aguademardenia.com
reservas@aguademardenia.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo de 13:00 a 16:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Mullador del pescador con bonito, bacalao y crujiente de su piel.

2- Huevo de sepia a la plancha con cremoso de su tinta, aliño de ajos fritos y pimentón ahumado.

3- Pulpo a la brasa de Romero y berenjena a la llama.

Arroz



A elegir entre:

Arroz negro con chipirones, alcachofas y ajetes
ó Arroz meloso de rape con coliflor y tirabeques
ó Arroz meloso de pato con setas y alcachofas

Postre



Cuajada de chocolate blanco con tierra de pistachos y granizado cítrico.

Bebida



Bebida incluida.

Moscatell “Les freses de Jesús Pobre”
2016, “Viña Ulises” 2016.

Precio Menú


30 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


Este menú no es apto para celíacos.


Restaurante Punta Negra del Hotel Les Rotes

Denia

 Carretera Barranc del Monyo, 85
03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 965780323

 www.hotellesrotesdenia.com
reservas@hotellesrotesdenia.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días de 13:30 a 15 h. y de 20 a 22 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Tomate valenciano con salazones de La Marina y encurtidos.
- 2- Tellinas al aroma de cítricos.

Arroz



Arroz a banda.

Postre



Coulant de chocolate negro con helado de naranja.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa por persona (a elegir blanco o tinto) de Bodegas Volver: blanco “Tarima”, tinto “Tarima Hill”.

Precio Menú

25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es apto para celíacos, y adaptable según las necesidades de otras intolerancias alimentarias.

Restaurante Al Forn

Denia

-  Plaza Mariana Pineda, 1
03700 Denia (Alicante)
-  Telf. Reservas: 966111555 ó 674003603
-  www.alforn.es
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Lunes a domingo a mediodía.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Cocas de La Marina.
- 2- Cazuelita de caballa al horno.
- 3- Mejillones.

Arroz



Arroz al horno.

Postre



Tarta de calabaza.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino blanco “Tarima”, vino tinto “Ulises”. Agua, refrescos y cerveza.

Precio Menú





28 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos pero se puede adaptar.

Restaurante La Senia

Denia

 c/ Nueva, 28
03700 Denia (Alicante)
 Telf. Reservas: 966432843
 www.hotelnouroma.com
 info@hotelnouroma.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días (excepto los martes) a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Martes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Buñuelos de bacalao y croquetas de ibérico.
- 2- Capricho de brik relleno de torrat y mussola.
- 3- Calamar de potera con sus verduras.

Arroz



Arroz meloso de rape con verdura.

Postre



Postre casero.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino tinto “Bala perdida”, vino blanco “Casta Diva”. Un agua, refresco o cerveza por persona.

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto pero es adaptable según sugerencias del día.

Restaurante La Seu

Denia

 c/ Loreto, 59
03700 Denia (Alicante)
 Telf. Reservas: 966424478
 www.laseudenia.es
 info@laseu.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingo de 13 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Domingo noches y lunes
todo el día.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de salazones y verduras a la brasa con helado de almendra frita.
- 2- Salteado de calamar en tallarín, alcachofas, panceta y jugo de hervido.
- 3- Ravioli de bacalao con all i pebre y tomate seco.

Arroz



Meloso de pulpo y galera

Postre



Roca de chocolate y coco, tierra de almendra, cremosos de caramelo y helado de cacao.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino tinto "Ulises", vino blanco "Casta Diva". Agua, refresco, cerveza.

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

*El menú no es apto para celíacos.
Consultar su adaptabilidad.*

Restaurante Ca Pepa Teresa

Denia

 c/ Loreto, 23
03700 Denia (Alicante)
 Telf. Reservas: 965784547
 www.calapepateresa.com
 info@calapepateresa.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Lunes a domingos de 12 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Salazones de La Almadrava.
- 2- Buñuelos de bacalao.
- 3- Coques de La Marina.

Arroz



Arroz de pulpo con cangrejos y galeras de la bahía de Denia.

Postre



Tarta de limón.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino tinto "Ulises", vino blanco "Casta Diva". Cerveza, agua, refresco.

Precio Menú




28 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto pero se puede adaptar cambiando los buñuelos de bacalao por pulpo a la brasa, los coques de La Marina por sepia a la plancha y la tarta de limón por mus de chocolate.

Tasca Els Tomassets

Denia

 c/ Loreto, 35
03700 Denia (Alicante)
 Telf. Reservas: 966432560
 www.tascaelstomassets.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Lunes a domingos a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada Campusos.
- 2- Croqueta de gamba y espinacas.
- 3- Fritura de mar de fondo.

Arroz



Arroz meloso mar y montaña.

Postre



Postre casero.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino blanco “Tarima”, vino tinto “Ulises”. Cerveza, agua, refresco.

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto pero es adaptable según sugerencias del día.

Del 11 al 22 de octubre Alicante va a vibrar.

Volvemos a ser **el origen del mayor desafío náutico** del mundo. Un momento único que tú también vas a disfrutar.

Conciertos, animaciones, iniciación a la vela, entretenimiento para toda la familia, un museo interactivo y muchas más sorpresas que no te puedes perder.

Porque **somos Puerto de Encuentro,**
¡Te esperamos!

Entrada gratuita

#puertodeencuentro
www.alicantepuertodesalida.com



alicante
PUERTO DE SALIDA
MUSEO DE LA VELENA


VOLVO
OCEAN
RACE
ROUND THE WORLD



Tramuntana Vents de Cuina


Denia

 c/ Loreto, 40
03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 865882137

 www.tramuntanadenia.com

 info@tramuntanadenia.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingo de 13:30 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Lunes todo el día y domingos por la noche.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Gamba alistada, penca frita y mayonesa de bledes.

2- Coca de dacsá con cochinito a baja temperatura, manzana granny y cilantro.

3- Espardenyà de pato con anguila ahumada y hummus de garrofón.

Arroz



Arroz de pulpo, alcachofas y habitas.

Postre



Arnadí de calabaza con “arrop i tallaetes”.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella cada dos personas.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

El menú se puede adaptar sustituyendo la coca en el momento según intolerancias.

Restaurante Mena

Denia

 Final Les Rotes
03700 Denia (Alicante)
 Telf. Reservas: 965780943
 dangelmena@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Lunes a domingos a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



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

Arroz



Arroz a banda o varios a elegir.

Postre



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

Bebida



Bebida incluida.

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

Precio Menú


30 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


El menú no es apto para celíacos.


Restaurante Balandros


Denia

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

 03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 966290313

 daguador@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Del 1 al 31 de octubre, todo el día.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada Balandros.
- 2- Pulpitos guisados.
- 3- Salteado de cigalitas con ajetes y jamón.
- 4- Fritura de la lonja.

Arroz



Meloso de sepia y alcachofas.

Postre



Tarta de la casa.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella por cada cuatro personas.
Vino blanco “Bahía de Denia”. Vino tinto: Telmo Rodríguez de Alicante. Agua botella de 200 cl. o refresco (Cocacola, Fanta, etc...).

Precio Menú


30 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


El menú no es apto para celíacos.


Restaurante El Marino Rotas

Denia

 Ctra. Dénia a Xàbia, 3D - 35
03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 965781017

 www.elmarinodenia.com
elmarinodenia@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Martes a jueves en horario de comidas.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de temporada.
- 2- Fritura del día (gambita, peix...).
- 3- Tosta de hígado de rape

Arroz



Arroz meloso de la barca con cigalas peladitas.

Postre



Tarta de la casa.

Bebida



Bebida incluida.

“Enrique Mendoza Cabernet” crianza o
blanco Chardonnay.

Precio Menú


25 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


El menú no es apto para celíacos.


Restaurante Hotel Los Ángeles

Denia

 Ctra. Las Marinas, Km. 4 – Bovetes Nort
A118 03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 965780458

 www.hotellosangelesdenia.com
info@hotellosangelesdenia.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días en horario de mañana.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



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

Arroz



A elegir entre:

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

Postre



Ensalada de cítricos con sorbete de mandarina.

Bebida



Bebida incluida.

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

Precio Menú

40 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.

Restaurante Casa Federico

Denia

📍 Avda. Ausias March, 22
03700 Denia (Alicante)

☎️ Telf. Reservas: 965783041

🌐 www.casafederico.es

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Martes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de torrat con ventresca.
- 2- Pulpo de trasmall.
- 3- Gamba de Denia.

Arroz



Arroz a banda.

Postre



Milhojas de chocolate caliente con helado de vainilla.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino tinto "Ulises", vino blanco "Tarima". Agua, refresco y cerveza.

Precio Menú


28 € (IVA INCLUIDO).



Intolerancias Alimentarias


El menú no es apto pero sí adaptable según las sugerencias del chef ese día.

Restaurante Primera Línea

Denia

 c/ Mussola, 36. En el Parque de les Bassetes (Ctra. Las Marinas)
03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 965788612
 www.restaurantprimeraline.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Miércoles.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada Formentera.
- 2- Fritura de la bahía con mussola.
- 3- Coquinas.

Arroz



Arroz del señoret.

Postre



Tiramiso.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino blanco “Tarima”, vino tinto “Ulises”. Agua, cerveza, refresco.

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos pero sí adaptable.

Restaurante El Moli

Denia

📍 Partida Santa Paula, 9
03700 Denia (Alicante)

☎️ Telf. Reservas: 966430771

✉️ elmolirestaurante@gmail.com

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingo.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada Moli. Hortalizas de nuestra huerta, y frutas de temporada, acompañada de nuestra salsa.
- 2- Bull Torrat con aceite extra gourmet.
- 3- Crema de calabaza con crujiente de jamón y nube de queso de cabra

Arroz



A elegir entre:

Arroz meloso de conejo con caracoles
ó Arroz meloso de marisco.

Postre



Tarta de calabaza con chocolate.

Bebida



Bebida incluida.

Media botella de vino. Jarra cerveza, agua
o refresco a elegir.

Precio Menú


25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**


*El menú es apto para celíacos. Abiertos a
sustituir cualquier entrante por tapas de la casa,
como cocas de la marina, tapa de salazones o
gamba amb bleda...*


Restaurante Mr. Fisher

Denia

 Moll de La Pansa, S/N. Marina el Portet
03700 Denia (Alicante)

 Telf. Reservas: 965781020

 www.grupoelraset.com
oficina@grupoelraset.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingo de 13 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Lunes



- 1-Boquerones marinados con pimiento y berenjena asada.
- 2- Coca de ventresca de atún, sofrito, tomate seco, naranja y rúcula.
- 3- Mejillones a la marinera.

Arroz



A elegir entre:

Arroz a banda
ó Arroz en caldero de pulpo y verduras
ó Arroz en caldero de gambas y calamar.

Postre



Tarta de limón con masa sablé y merengue quemado.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella cada dos personas, pudiendo elegir entre “Finca Collado” Moscatel y Chardonnay, u “Ocean viñedos” Monastrell barrica.

Precio Menú

30 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.

Restaurante Costa Blanca 2011

El Campello

📍 Avda. Jaime I el Conqueridor, 109 D
Playa Muchavista 03560
El Campello (Alicante)

☎ Telf. Reservas: 965656872
✉ restaurantecostablanca2011@gmail.com

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De jueves a martes de 13:30 a 16:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Miércoles.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de aguacate , salmón y naranja.
- 2- Gamba Roja a la plancha.

Arroz



Arroz con bacalao, espinacas y rellenitos.

Postre



Capricho de la Casa.

Bebida



Bebida incluida.

El precio incluye una botella por cada dos personas.

Precio Menú

30 € (IVA INCLUIDO) mínimo dos personas.

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos , pero el arroz se puede adaptar previa reserva y aviso


Restaurante Graná

El Campello

 Avda. Jaime I, 46
03560 El Campello (Alicante)

 Telf. Reservas: 965657839

 www.restaurantegrana.es
juanma@restaurantegrana.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Lunes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado
y Domingo.

DÍAS DE CIERRE: Martes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Quisquillas hervidas.
- 2- Ensalada de la terreta con salazones y encurtidos.

Arroz



Arroz de sepia y gambas rojas.

Postre



Hojaldre de turrón con *coulis* de naranja.

Bebida



Bebida incluida.
Media botella de vino por persona.

Precio Menú


30 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.

Restaurante Seis Perlas


El Campello

 c/ San Vicente, 97
03560 El Campello (Alicante)

 Telf. Reservas: 965630462

 www.seisperlas.com

 info@seisperlas.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo.

DÍAS DE CIERRE: Miércoles.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Ensalada de Mozzarella y canónigos sobre carpaccio de cecina con cebolla y tomates confitados.

2- Tortelini de gambas y vieira a la napolitana con parmesano.

3- Revuelto de chalota y setas con magret de pato.

Arroz



A elegir entre:

Arroz de Sepia, alcachofas y ajo tierno
ó Arroz de Secreto ibérico ahumado.

Postre



Helado de turrón.

Bebida



Bebida incluida.

Una botella de vino por cada dos comensales.
D.O. Alicante, Laudum Roble. D.O. Alicante,
Marina Alta. D.O. Alicante, Marina Espumante.
Agua Font Vella, Refrescos, cerveza.

Precio Menú


33 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**


El menú es adaptable con ciertos cambios.


Restaurante La Peña

El Campello

 c/ San Vicente, 12 (Paseo marítimo)
03560 El Campello (Alicante)

 Telf. Reservas: 965631048

 www.lapeñarestaurante.es
lapyenarestaurante@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días del mes de octubre.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



Almendritas Marcona de Jijona, pan de pueblo y all i oli.

1- Tomate de Muchamiel con escalibada, encurtidos, mollitas y salazones artesanos de La Terreta.

2- Ensaladilla de quisquillas de Santa Pola.

3- Cazuelita de lomitos de salmonete de roca de la lonja de Campello salteados con ajetes tiernos.

Arroz



A elegir entre:

Arroz marinero con pescado del día de la lonja de Campello y verduritas de temporada ó Arroz con morena (por encargo).

Postre



A elegir entre nuestro postres caseros de elaboración diaria.

Bebida



Bebida incluida.

El menú incluye durante todo el servicio nuestra selección para las jornadas de vinos blancos, tintos y rosados de la D.O. Alicante. Aguas, cervezas y refrescos durante la comida. Café.

Precio Menú


36 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos pero estaremos encantados de adaptarlo y personalizarlo tratando cada caso directamente con el cliente.

Restaurante Cachito


Elche

 Partida de Pusol, 71
03296 Elche (Alicante)

 Telf. Reservas: 966633575

 www.restaurantecachito.com

 info@restaurantecachito.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Pipes y caraçes.
- 2- Crujiente de queso de cabra con mermelada de granada.
- 3- Ensalada del Camp d'Elx.

Arroz



A elegir entre:

Arroz con Costra
ó Arroz de conejo y serranas a la leña de sarmiento
ó Arroz de cebolla con Bacalao.

Postre



Tarta de almendra.

Bebida



Bebida incluida.

1 botella de vino para 4 personas. 2 bebidas por persona, agua refrescos, cerveza.

Precio Menú

30 € (IVA INCLUIDO).

Intolerancias Alimentarias

El menú es apto para celíacos.

Restaurante El Xato


La Nucía

 Avda. Iglesia, 3
03530 La Nucía (Alicante)

 Telf. Reservas: 965870931

 www.elxato.com

 reservas@elxato.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días.

DÍAS DE CIERRE: Noches de domingo a jueves,
y mañana de los lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Croquetas de jamon ibérico y setas, de tinta y sepia y de morcilla.
- 2- Calamares rellenos.
- 3- Mincho a la paleta de cebolla y longaniza. Con all y oli.

Arroz



Arroz de galeras y nísperos (arroz del Algar).

Postre



Sopa de xufa y coco con torrija carameliza.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú

32 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

El menú se adaptará al cliente según intolerancias.

Restaurante Nou Arcos Playa

Los Arenales
del Sol

 c/ Islas Canarias, 2
03195 Los Arenales del Sol,
Elche (Alicante)
 Telf. Reservas: 966910043
 www.nouarcosplaya.com
 info@nouarcosplaya.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo mediodía, de 13:30 a 16:00 h.
Del 1 al 15 de Octubre.

DÍAS DE CIERRE: Del 16 a 31 de Octubre por vacaciones.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Tomates de la terreta trinchados acompañados de capellán asado de forma tradicional a fuego vivo, molletes y crujientes.

2- Boqueroncitos desespínados fritos con su adobo alicantino.

3- Pulpo del Mediterráneo de roca asado en 2 cocciones y acompañado por su AOVE de pimentón, cristales de sal negra de Villena y alioli de azafrán.

Este menú viene acompañado por pan tostadito con alioli y tomate natural rallado.

Arroz



A elegir a centro de mesa entre:

Arroz a banda con sus tropezones

ó Arroz negro con chipironcitos y ajitos tiernos

ó Arroz de bogavante seco o melosito.

Postre



Puding de caramelo, dátil y turrón de Jijona.

Bebida



Bebida incluida.

Se servirá una botella de vino máximo cada 2 comensales, a elegir entre estos tres vinos propuestos para las jornadas: Blanco "Riesling" de Bodegas Salvador Poveda. Blanco "Semsum 2" de Bodegas MGWines Group. Tinto "MO Salinas" de Bodegas MGWines Group.

Precio Menú

26,50 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es apto para celíacos pudiéndose realizar la ensalada sin las molletes, el boquerón frito con harina de garbanzo... y cumpliendo la normativa en base a la trazabilidad. En caso de cualquier tipo de alergia alimentaria se ha de consultar a nuestro staff para realizar los cambios pertinentes en el menú.


Restaurante Cucuch

Novelda

 c/ Argentina, 18
03660 Novelda (Alicante)

 Telf. Reservas: 965603034 ó 965601500

 www.facebook.com/Restaurante-Nou-Cucuch-224541984318573/
info@cucuch.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a domingos de 13:30 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Longaniza de Pinoso.
- 2- Boquerones envueltos en brick con reducción de higo.
- 3- Calamar a la andaluza sobre lecho de verduras en témpura.
- 4- Ensalada de tomates con capellán.

Arroz



A elegir entre:

Arroz a banda
ó Arroz de verduras con bacalao
ó Arroz al horno.

Postre



Torrija de pan *brioche* con helado de mantecado.

Bebida



Bebida incluida.

Excepto el vino, incluye agua, refrescos,
cerveza, etc.

Precio Menú


26 € por persona (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**

*Este menú no es apto para celíacos.
Se sustituiría con aperitivos aptos.*

Restaurante La Sirena


Petrer

 c/ Poeta Paco Molla, 1
03610 Petrer (Alicante)

 Telf. Reservas: 965371718

 www.lasirena.net

 info@lasirena.net

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Martes a domingo a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Domingos noche y lunes todo el día



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Boquerones a la plancha con picadita de setas y aceite al pimentón.

2- Ensalada de tomate con salazones y ahumados, vinagreta de encurtidos.

3- Champiñón gratinado relleno de gambitas

Arroz



Arroz a banda con gambitas.

Postre



Profiteroles con chocolate caliente ó Sorbete de limón al cava.
Café o infusiones.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú

30 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto.

Mauro & Sensai

Playa San Juan

📍 Avda. Historiador Vicente Ramos, S/N
03540 Playa San Juan (Alicante)

☎️ Telf. Reservas: 965164560

🌐 www.maurosensai.com
✉️ eventos@maurosensai.com

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a sábado de 13:30 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Domingo noche y lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Nuestra pericana y sus regañás caseras.

2- Carpaccio de tomate de temporada y boquerón ahumado casero.

3- Pulpo a la brasa al aroma de manzanilla y pimentas, sobre patatas de río salteadas, *mouseлина* de pimentón de la vera y ali oli negro.

Arroz



Arroz negro de sepia, pulpo y cebolla

Postre



Soufflé de turrón de jijona con helado.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa por comensal de vino tinto “Eko DNA Murviedro”, vino rosado “Cesilia Rosé”, vino blanco “Viognier Tostado lento”; o una bebida de refresco, cerveza o agua.

Precio Menú





29,50 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es apto para celíacos

Taberna Chapeau – San Juan

Playa San Juan

-  c/ Periodista Asunción Valdés, s/n
San Juan Playa 03540 Alicante
-  Telf. Reservas: 965165666 ó 673828265
-  www.barchapeau.com
sanjuan@barchapeau.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Jueves de 14 a 16 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Entrantes



- 1- Coca amb tonyina.
- 2- Ensalada alicantina.

Arroz



Arroz caldoso con pulpo y sepia.

Postre



Helado de turrón y café.

Bebida



Bebida incluida.
Tres copas de vino. Tres cañas de cerveza.

Precio Menú

25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos

Taberna Bodega de Meyos

Playa San Juan

📍 Avda. Condomina, 40 – Local 15
03540 Alicante

☎ Telf. Reservas: 965160866

🌐 www.labodegademeyos.es

✉ info@labodegademeyos.es

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a viernes de 14 a 15:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Domingos y lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Tomate de Muchamiel con encurtidos.
- 2- Encebollado de calamares.
- 3- Deferencias alicantinas (alioli, capellán, pericana y tostas).

Arroz



Arroz de ventresca de atún, gambitas, habitas y ajetes.

Postre



Torrija con helado de turrón.

Bebida



Bebida incluida.
Dos copas de vino por comensal. Café.

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es apto para celíacos.

Restaurante Casa Julio

Playa San Juan

📍 Avda. de Niza, S/N (frente nº 37)
03540 Playa San Juan (Alicante)

☎ Telf. Reservas: 965651070

🌐 www.restaurantecasajulio.es
✉ evento@restaurantecasajulio.es

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Entrantes



- 1- Gambita blanca hervida.
- 2- Croquetas de cabrales.
- 3- Tosta de ensaladilla y anchoa.
- 4- Ensalada Alicantina.

Arroz



Arroz de rape con almejas.

Postre



Helado de turrón.

Bebida



Bebida incluida.

Vino blanco “Salino”, vino tinto “Tarima Hill”.
Agua y café.

Precio Menú

35 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es adaptable para celíacos.

Restaurante Casa Domingo

Playa San Juan

-  Avda. de Niza, 38
03540 Playa San Juan (Alicante)
-  Telf. Reservas: 965650003
-  www.restaurantecasadomingo.es
info@restaurantecasadomingo.es
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a viernes.
- DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Entrantes



- 1- Calamar de bahía a la andaluza.
- 2- Gambas a la plancha.
- 3- Ensalada de la casa.

Arroz



Arroz Domingo (especialidad).

Postre



Leche frita, flan, natillas o helado.

Bebida



Bebida incluida.

2 copas por comensal de vino blanco
"Enrique Mendoza" Chardonnay. Agua mineral,
refrescos.

Precio Menú





31 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.

Restaurante Mediterráneo Marco & Bo

San Juan

-  c/ Pintor Picasso, 2
03550 Sant Joan d'Alacant
-  Telf. Reservas: 965941816- 633406369
-  www.marcoandbo.es
pizzeria@marcoandbo.es
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Martes a domingo.
- DÍAS DE CIERRE:** Domingos noche y lunes todo el día.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada especial de la casa.
- 2- Pericana a nuestra manera.
- 3- Timbal de escalibada con anchoas al pesto.

Arroz



Arroz con pulpo y confit de pato con verduritas y ajetes tiernos.

Postre



Brownie con chocolate caliente.

Bebida



Bebida incluida.

Vino blanco "Tarima", vino tinto "Tempus regit" monastrell. Dos refrescos o dos tercios de cerveza por persona.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO). Mínimo dos personas

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es adaptable según alergia o intolerancia.

Cervecería La Amstelería

San Juan

📍 Avda. Rambla, 11-13
03550 San Juan (Alicante)

☎️ Telf. Reservas: 965653613

🌐 www.laamsteleria.es
✉️ manolo@bazarceuta.com

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días de 13 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.

Entrantes



- 1- Tartaleta alicantina de pisto y atún gratinada al horno con queso.
- 2- Calamar de bahía a la parrilla con salsa Mery.
- 3- Ensalada del mar con tomate, capellán, ventresca de atún, alcachofa laminada y olivas partidas con aceite de oliva virgen extra.

Arroz



Caldereta de arroz con rape, sepia, almejas, mejillones, gambas y cigalas al estilo de nuestro chef.

Postre



Coulant de chocolate con chocolate caliente y helado de turrón de Xixona.

Bebida



Bebida incluida.

Incluye el vino de Alicante durante todo el servicio, refrescos, cerveza y agua.

Precio Menú

30 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


El menú no es apto para celíacos ni alérgicos al marisco.





Restaurante La Almazara

San Vicente
del Raspeig

 c/ La Huerta, 11 – Local 12
03690 San Vicente del Raspeig (Alicante)

 Telf. Reservas: 965666910

 jjamarolozano@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a viernes en horario de comidas
y de cenas.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de tomate de temporada con Ventresca.
- 2- Calamar a la brasa con majada de cacahuets.
- 3- Falsos huevos rotos con jamón o boletus o morcilla.

Arroz



Arroz meloso de pelota de cocido
con canela y limón.

Postre



Tarta de manzana Alejandro Platero.

Bebida



Bebida incluida.

Una copa de vino o una bebida por comensal.

Precio Menú





25 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es apto para celíacos

La Sal Wine Bar

**San Vicente
del Raspeig**

-  c/ General Prim, 14 - Bajo.
03690 San Vicente del Raspeig (Alicante)
-  Telf. Reservas: 966595034
-  www.lasalwinebar.es
lasalwinebar@gmail.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a sábado de 13 a 16 h.
- DÍAS DE CIERRE:** Domingos tarde y lunes
todo el día.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Sopa fría de remolacha.
- 2- Puerros y espárragos con romesco.
- 3- Bacalao con salsa de ñoras.

Arroz



Arroz con atún y gamba roja.

Postre



Tarta rota de almendrucos.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú


30 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es adaptable.

Restaurant & Bar Vintage

Santa Pola


 Paseo Marítimo Club Náutico
de Santa Pola

03130 Santa Pola (Alicante)

 Telf. Reservas: 966691629

 www.restaurant-vintage.es

 info@restaurant-vintage.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Lunes a domingo de 13 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Ninguno.



Entrantes



- 1- Salazones levantinos y tomate de Mutxamel.
- 2- Gamba roja de Santa Pola, hervida con agua de mar.
- 3- Calamar de playa a la plancha, con aceite, ajo y perejil.

Arroz



Arroz meloso de pulpo, ajetes y alcachofas.

Postre



Tarta caliente de manzana con helado de turrón.

Bebida



Bebida incluida.

Vino blanco "Fruto Noble" Sauvignon Blanc
de Bodegas Francisco Gómez.

Precio Menú


35 € (IVA INCLUIDO),
mínimo dos personas. Menú para mesa completa.

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.

Restaurante Hotel Polamar


Santa Pola

 c/ Astilleros, 12
03130 Santa Pola (Alicante)

 Telf. Reservas: 965413200

 www.hotelpolamar.es

 info@hotelpolamar.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Martes a domingo a mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Mojama con almendras.
- 2- Calamar, dátil y sobrasada.
- 3- Ensalada de sardina ahumada, manzana caramelizada, nueces y vinagreta de ñora.

Arroz



Arroz meloso de cigalas y setas con alga
Kombu y chips de ajo.

Postre



Tarta de almendra al Amaretto.

Bebida



Bebida incluida.

Media botella de vino o maridaje blanco
“L’Alba”, tinto “Primitivo Quiles” roble. Cerveza,
refrescos, agua.

Precio Menú


35 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**


*El menú es apto para celíacos pero no apto para alérgicos
a pescados y mariscos.*


Restaurante Picola

Santa Pola

 Ptda. Punta la Sierra, 21 (Ctra. Elche-Santa Pola) 03130 Santa Pola (Alicante)

 Telf. Reservas: 965413513 ó 672622582

 www.restaurantepicola.es
morenaboronatsl@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De martes a sábado de 13:30 a 16 h.

DÍAS DE CIERRE: Lunes.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Tortitas de gamba roja.
- 2- Ensalada templada de sepionet y alcachofa frita.
- 3- Marisco hervido de la bahía de Santa Pola.

Arroz



Arroz del senyoret.

Postre



Brazo gitano de naranja con chocolate caliente.

Bebida



Bebida no incluida.

Precio Menú

30 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú es apto para celíacos, salvo el postre, que se podría sustituir por fruta.

Nuestra Barra

Torrellano

-  c/ Consueta, 6
03320 Torrellano, Elche (Alicante)
-  Telf. Reservas: 965107900 ó 670369686
-  www.tapasnuestabarra.com
justo@tapasnuestabarra.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a sábado en horario de comidas.
- DÍAS DE CIERRE:** Domingo.



Entrantes



- Pan con tomate, all-i-oli y entradita de la casa.
- 1- Mariscos de la bahía de Santa Pola.
 - 2- Ensaladilla de merluza.
 - 3- Degustación de ibéricos Extrem.
 - 4- Salteado de calamar de la bahía y verduritas.
 - 5- Tomate trinchado con nuestros salazones.

Arroz



Arroz de “Ramón Fuentes” con pescado y mariscos.

Postre



Repostería y fruta variada o café.

Bebida



Bebida no incluida.


Precio Menú


29,80 € (IVA INCLUIDO).


**Intolerancias
Alimentarias**


*Este menú es apto para celíacos.
Consulte con el personal el tipo de intolerancia
y se le adaptará el menú.*

Villajoyosa

 c/ Colón, 21
03570 Villajoyosa (Alicante)

 Telf. Reservas: 965895862

 www.zercafoods.es
correo@cafeteriazerca.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a sábado de 13:30 a 15:30 h.

DÍAS DE CIERRE: Domingo.



Entrantes



- 1- Aceitunas y vermut con fritura de pescado.
- 2- Hamburguesa de jurel con mejillones.

Arroz



Arroz de gallineta con seta de cardo y tirabeque.

Postre



Secreto de limón.

Bebida



Bebida incluida.

Vino blanco "Señorío de Benidorm" Chardonnay,
vino tinto "Señorío de Benidorm" roble.
Agua, refrescos, cerveza y café.

Precio Menú

27,50 € (IVA INCLUIDO).

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú no es apto para celíacos ni intolerantes a crustáceos, pescado, frutos de cáscara, sésamo, mostaza y sulfitos.

Restaurante Salvadora

Villena

📍 Avda. de la Constitución, 102
03400 Villena (Alicante)

☎ Telf. Reservas: 965800950

🌐 www.hotelsalvadora.com

✉ hksalvadora@arrakis.es

📅 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días del 1 al 31 de octubre de 13:30 a
16:00 h. y de 20:30 a 23 h.

🚫 **DÍAS DE CIERRE:** Ninguno.



Entrantes



- 1- Saquitos de pasta de morcilla villenera y sofrito de ajos tiernos sobre tomate Concasse.
- 2- Ensalada templada de pisto de verduras de nuestra huerta y bacalao.
- 3- Cazuelita de anchoas frescas, hierbas mediterráneas y frutos secos de Villena con aceite de oliva.

Arroz



Arroz y pata.

Postre



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

Bebida



Bebida incluida.

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

Precio Menú

25 € (IVA INCLUIDO), mínimo
dos personas.

**Intolerancias
Alimentarias**

El menú no es apto para celíacos.


Restaurante Riesma

Villena

 Autovía A-31 (Alicante-Madrid),
Salida 187 Villena 03400 Villena (Alicante)

 Telf. Reservas: 965802601- 669146987

 www.restauranteriesma.com
villena@restauranteriesma.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días al mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Miércoles.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Variado de salazones.
- 2- Chipirones a la cazuela.
- 3- Quisquilla hervida.

Arroz



Paella de sepia con verduras

Postre



Leche frita con helado.

Bebida



Bebida incluida.

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

Precio Menú

28 € (IVA INCLUIDO)

**Intolerancias
Alimentarias**

Este menú es adaptable para celíacos

Teléfono de información y objetos perdidos
 Telèfon d'informació i objectes perduts
 Information and lost Et found

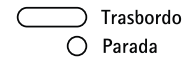
900 72 04 72

www.tramalicante.es

[@tramdealicante](https://twitter.com/tramdealicante)



- L1** Luceros (Alicante) – Benidorm
TREN – TRAM
- L2** Luceros (Alicante) – Sant Vicent del Raspeig
Universitat
- L3** Luceros (Alicante) – El Campello
Tranvía de la Costa
- L4** Luceros (Alicante) – Pl. La Coruña
Playa de San Juan
- L9** Benidorm – Dénia
Norte



ZONA F

- DÉNIA
- Alquerías
- La Pedrera
- La Xara
- GATA
- TEULADA

ZONA E

- Benissa
- Ferrandet
- CALP
- Olla Alta
- Cap Negret
- Garganes

ZONA D

- ALTEA
- El Albir
- L'Alfàs del Pi
- Camí Coves
- Disco Benidorm

ZONA C

- BENDORM
- Terra Mítica
- C.C. La Marina-Finestrat
- Hospital Vila
- Costera Pastor
- CREUETA
- La Vila Joiosa
- Paradís

ZONA B

- Venta Lanuza
- Cala Piteres
- Coveta Fumà
- Amerador
- Poble Espanyol



Participa & Gana

Prueba tantos menús como quieras (tienes todo el mes de octubre y 74 menús diferentes) y después **vota por ellos**, y entrarás en el sorteo de **interesantes premios**. Recuerda conservar tus tickets de los restaurantes, por si resultas ganador.

Para participar deberás votar en la encuesta que estará activa en www.facebook.com/apeha.alicante desde el **domingo 1 de octubre hasta el martes 31 de octubre de 2017**.

Los premios se comunicarán en nuestras redes sociales y en la web del evento.

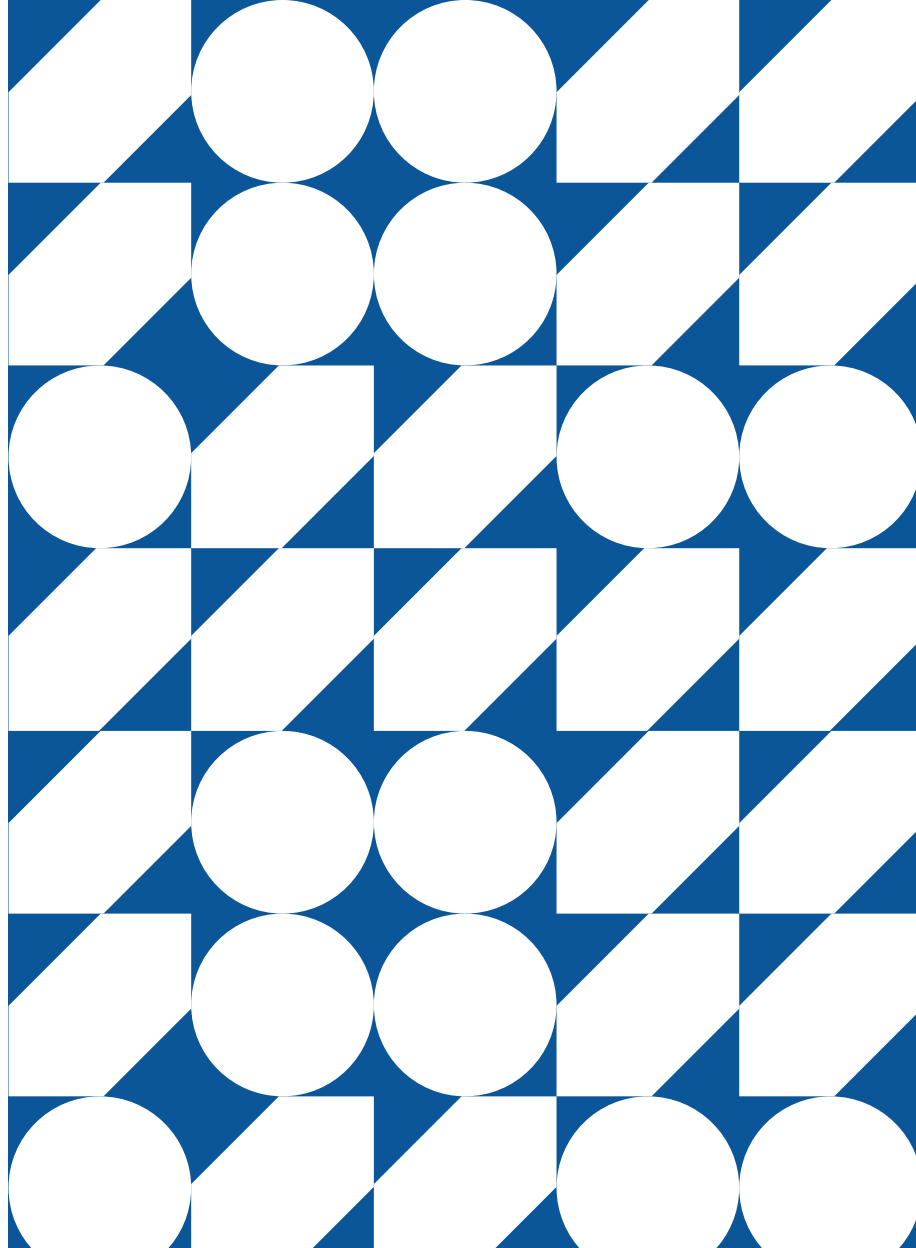
www.jornadasarrozvinocv.es



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA





JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
ALICANTE Y PROVINCIA

