



tapas
MADEINCV
Provincia de Alicante

Del 24 de mayo al 9 de junio

TAPA Y CAÑA 4€*

www.tapasmadeincv.es

*PVP recomendado.

*Se recomienda el consumo responsable.

Introducción

tapas MADEINCV Provincia de Alicante

Tras el éxito de la primera edición, la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR), de la que forma parte la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA), en colaboración con Turisme Generalitat Valenciana han organizado la segunda edición de la “Ruta de Tapas MadeIn C.V.”

El objetivo de este evento es la promoción de la oferta gastronómica de la provincia de Alicante a través del fomento del tapeo como esa forma tan nuestra de disfrutar de la exquisita cocina de nuestra tierra, favoreciendo la utilización de unos productos autóctonos de insuperable calidad.

Esta acción gastronómica busca poner en valor nuestra tradicional cultura de la tapa y la consumición en barra, dinamizando el consumo en bares y restaurantes gracias al atractivo de las tapas, que son servidas con cerveza a un precio único muy asequible.

Del 24 de mayo al 9 de junio, 32 bares y restaurantes de la provincia de Alicante ofrecerán, acompañadas de cerveza, sus tapas especialmente ideadas para esta ruta, a un precio único de 4€.

Como su nombre indica, se trata de una *ruta* porque el espíritu de este evento es precisamente el dinamismo, el que seáis vosotros quienes vayáis creando vuestras propias rutas, entre tantas combinaciones posibles, probando tantas tapas como os sea posible. Tenéis 32 distintas a elegir y 17 días para disfrutarlas.

Buena ruta.

Índice de Locales y localidades

Alicante	Restaurante Chapeau.....	6
	Restaurante Dhammas.....	6
	Cervecería Portabella.....	7
	La Plaça Gastrómercat Maisonnave.....	7
	Cafetería de El Corte Inglés, Federico Soto.....	8
	El Merengue.....	8
	Tortilla's Alicante.....	9
	Restaurante Capri.....	9
	Muy.....	10
	El Suquet de Castaños.....	10
	Alquimia Gourmet.....	11
	Restaurante Katagorri.....	11
	Antiguos Sabores da Luigi.....	12
	Cervecería Carvi.....	12
	Taberna La Vendimia.....	13
	La Bodeguita de Juan.....	13
	Cervecería Chacoli.....	14
Playa San Juan	Taberna Chapeau.....	14
Benidorm	La Cava Aragonesa.....	15
	Tragantona.....	15
	La Mejillonera de Benidorm.....	16
Ciudad Quesada	Hotel La Laguna SPA y Golf.....	16
Elche	El Racó de Mama Lola.....	17
Elda	Casa Paulino.....	17
Los Arenales del Sol	Nou Arcos.....	18
Monóvar	Restaurante Xiri.....	18
San Vicente del Raspeig	Racó de San Vicente.....	19
Torrellano	Nuestra Barra.....	19
Torrevieja	Restaurante Rincón de Capis.....	20
Villena	Cocktail-Bar Venecia II.....	20
	Restaurante Mesón La Despensa.....	21
	Hotel Restaurante Salvador.....	21



Salchicha Chapeau

Salchicha, huevo y calabacín.

- 📍 c/ General O'Donnell, 17
03003 Alicante
- ☎ 965 922 448
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De miércoles a lunes de 12 a 15 h.
Los días 2, 8 y 9 de junio de 12 a 14 h.
Días de cierre: Martes.

Zambullida

Zamburiña acompañada de picadillo de ceviche y mouse del mar.

Ingredientes: Zamburiña, pimienta verde y rojo, cebolla, cebollino, cilantro, cítricos valencianos y pescado de temporada.

Horario

De lunes a sábado de 12 a 23 h.
Excepto los sábados 1 y 8 de junio.
Días de cierre: Domingos.



- 📍 c/ Pintor Cabrera, 17
03003 Alicante
- ☎ 965 124 951
- € TAPA + CERVEZA 4 €



Tosta del Mediterráneo

Tosta de pan gallego con espenecat y capellán a la llama.

- 📍 c/ Pintor Lorenzo Casanova, 5
03003 Alicante
- ☎ 966 305 111
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

Lunes a domingos de 12 a 17 h.
+ viernes y sábados de 20 a 21 h.
Días de cierre: Ninguno.

Crujiente de higo, tonyina y moscatel

Hojaldre con higo macerado en moscatel y atún macerado en cítricos.

Ingredientes: Higo, naranja, tonyina.

Horario

De lunes a domingo de 10 a 22 h.
Días de cierre: Ninguno.



- 📍 El Corte Inglés Avda. Maisonnave, 53
03001 Alicante
- ☎ 965 925 001
- € TAPA + CERVEZA 4 €



Sinfonía de humus con chips de vegetales

Humus de garbanzos con tres sabores (remolacha, aguacate y normal), con crujiente de verduritas, granada y pipas de calabaza.

- 📍 El Corte Inglés Avda. Federico Soto, 1-3 03003 Alicante
- ☎ 965 925 001 Ext. 3571
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a sábado de 12 a 17 h.
Días de cierre: Domingos.

Pasión de gulas y gambas

Tapa de tortilla de patatas con gulas, gambas al ajillo y tinta de sepia.

Ingredientes: Patatas, huevos, gambas, gulas, ajo, tinta de sepia.

Horario

De lunes a domingo de 13 a 15 h y de 20 a 22 h. Excepto los días 2, 8 y 9 de junio.
Días de cierre: Ninguno.



- 📍 c/ Del Teatro, 10 03001 Alicante.
- ☎ 965 181 271
- € TAPA + CERVEZA 4 €



Pica Bomba

Tosta con ligera cobertura de mermelada de tomate, morcilla picante, queso de cabra, cebolla caramelizada y crujiente de patata.

- 📍 Avda. Alfonso X el Sabio, 44 03004 Alicante.
- ☎ 966 355 899
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a domingo de 10 a 16 h. Excepto los días 2, 8 y 9 de junio.
Días de cierre: Ninguno.

Milhoja de calabacín

Sobre una rodaja de pan tostado colocamos una lámina de calabacín. A continuación, montamos una rodaja de queso de cabra, otro calabacín y una lonchita de jamón. Coronamos el pincho con una última lámina de calabacín. A modo de adorno, ponemos un poco de mermelada de higo.

Horario

De lunes a sábados de 12 a 24 h.
Días de cierre: Domingos.



- 📍 c/ San Ildefonso, 6 03001 Alicante
- ☎ 965 200 376
- € TAPA + CERVEZA 4 €



-  c/ Castaños, 25 Bajo Dcha.
03002 Alicante
-  966 350 634
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**

Capitán "Carasses"

Milhojas de tomate valenciano con migas de capellán, espárragos blancos de la Vega Baja salteados y paté de aceitunas verdes de Muro; acompañado con mayonesa de mejillones en escabeche y pan tostado con pericana de capellán (Pipes y Carasses). **Ingredientes:** Espárragos de la Vega Baja, aceitunas verdes de Muro, capellán, tomate valenciano.

Horario

De lunes a domingos de 19:00 h. hasta el cierre (23:30 h.)
Días de cierre: Ninguno.

En amor Tataki

Tataki, tapioca de espinacas, fresas y salsa yuzu.

Horario

De martes a sábados de 18 a 21 h.
Días de cierre: Lunes todo el día y domingos por la tarde.



-  c/ San Francisco, 28
03001 Alicante
-  679 645 639
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**

El Suquet de Castaños



-  c/ Castaños, 16
03001 Alicante
-  965 141 434
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**

Arena

Tallarines de calamar, habas, arroz negro erujiente y all-i-oli de azafrán.

Ingredientes: Cebolla, ajo, ñora, habas, azafrán, calamar (de Santa Pola), caldo de pescado, huevo, arroz y AOVE.

Horario

De lunes a domingo de 20 a 22 h.
Días de cierre: ninguno.

Euskatxofa

Alcachofa empanada y rellena de txangurro con salsa de foie.

Ingredientes: Alcachofa, txangurro, salsa foie y panko.

Horario

De lunes a jueves de 13:30 a 15:30h y de 20 a 22 h. Viernes y sábados de 13 a 15 h.
Días de cierre: Domingos.

Restaurante Katagorri



-  Avda. Rambla Méndez Núñez, 35
03002 Alicante
-  965 153 517
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**

Antiguos Sabores da Luigi

Alicante



Coca Truchina

Coca con cebolla caramelizada, con anís, trucha semicurada, tomate seco, almendra laminada y cebollino.

- 📍 c/ García Morato, 47
03004 Alicante
- ☎ 865 600 438
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

Todos los días (excepto sábados y lunes) de 13:30 a 15:30 h.
Días de cierre: Lunes.

Alicante

Champirechón

Champañón relleno de lechonas y setas gratinadas en brasa.

Horario

De martes a sábados de 12 a 16 h. y de 20 a 23 h.
Domingos de 12 a 16 h.
Días de cierre: Domingo noche y lunes entero.

Taberna La Vendimia



- 📍 c/ Llinares, 3
03010 Alicante
- ☎ 965 248 490
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Cervecería Carvi

Alicante



“Tosta” Kru-Carvi

Tosta de pan rústico con base de queso blanco, calabacín en tempura y crujiente de jamón.

Ingredientes: Calabacín, queso blanco, jamón serrano.

- 📍 Plaza América
03010 Alicante
- ☎ 966 149 740
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a domingo de 8 a 14 h. y de 20 a 22 h.
Días de cierre: Ninguno.

Alicante

Propieta de mújol, gamba de Sant Pola y sus brotes verdes

Mújol, gamba, espárragos.

Ingredientes: Mújol, gamba de Santa Pola, espárragos.

Horario

De martes a domingos de 12:30 a 15:00 h.
Días de cierre: Lunes.

La Bodeguita de Juan



- 📍 c/ México, 27- B-3
03008 Alicante
- ☎ 966 377 675
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Cervecería Chacoli

Alicante



Nido de bacalao

Brandada de bacalao sobre crujiente de queso y sésamo, espuma de níspero y yema encurtida.

Ingredientes: Níspero, bacalao, queso, sésamo, huevo.

Horario

De lunes a sábados de 13:30 a 16:00 h.

Días de cierre: Domingos.

- c/ Manises, 2
03005 Alicante
- 657 114 699
- TAPA + CERVEZA 4 €

Benidorm

Croqueta de arroz negro con alioli de azafrán

Croqueta de arroz negro con alioli de azafrán.

Ingredientes: Sepia, calamar, tinta de calamar, fumé de pescado, arroz, harina, bechamel, leche, huevo, panko, ajo, ñora, azafrán, aceite, sal.

Horario

De lunes a domingos de 12:00 a 23:30 h.

Días de cierre: Ninguno.

- Plaza de la Constitución, 2
03501 Benidorm
- 966 801 206
- TAPA + CERVEZA 4 €

La Cava Aragonesa



Taberna Chapeau

Playa San Juan



Sol Chapeau

Calamar romano, huevo de codorniz y pimienta.

Horario

De martes a domingos de 12 a 16 h.

Días de cierre: Lunes.

- c/ Periodista Asunción Valdés, 14
03540 Playa San Juan (Alicante)
- 965 165 666
- TAPA + CERVEZA 4 €

Benidorm

Flor de Mar

Sobre una base de pan se coloca una flor de pez espada ahumado con aguacate y alga wakame y una vinagreta de pistachos y pimienta rosa.

Ingredientes: Pez espada ahumado, aguacate, alga wakame, cebolla encurtida, pistachos, pimienta rosa, aceite y vinagre, sal, pan.

Horario

De lunes a domingos de 12:00 a 16:00 h. y de 19:30 a 23:30 h.

Días de cierre: Ninguno.

- Plaza de la Constitución, 8
03501 Benidorm
- 965 867176
- TAPA + CERVEZA 4 €

Tragantona



La Mejillonera de Benidorm

Benidorm



Consomé de clòtxina valenciana con hinojo y azafrán

Refrescante consomé con todo el sabor del mar y en el centro del plato una deliciosa clòtxina que te sorprenderá en la boca.

Ingredientes: Clòtxina valenciana, azafrán, hinojo.

Horario

De lunes a domingos
de 11 a 16 h. y de 18 a 23 h.
Días de cierre: Ninguno.

- 📍 Paseo de la Carretera, 16
03501 Benidorm
- ☎ 633 238 820
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Elche

Tournedó ibérico en cama de piquillos y sal de pistacho

Loncheado de carne ibérica marinada con base de cebolla y piquillos y pistacho triturado.

Horario

De lunes a domingos de 14 a 16 h.
Días de cierre: Las noches de lunes, martes, miércoles y domingos.

- 📍 c/ Alfredo Mira Gran, 1
03202 Elche
- ☎ 965 429 736
- € TAPA + CERVEZA 4 €



Hotel La Laguna SPA y Golf

Ciudad Quesada



Volcán de alcachofa

Alcachofa, cebolla, puerro, huevo de codorniz, jamón ibérico y reducción de Módena.

Ingredientes: Alcachofa, cebolla, puerro, huevo de codorniz, jamón ibérico y reducción de Módena.

Horario

De lunes a domingos
de 11 a 16 h. y de 19 a 23 h.
Días de cierre: Ninguno.

- 📍 Avda. Antonio Quesada, 53
03170 Ciudad Quesada
- ☎ 965 725 577
- € TAPA + CERVEZA 4 €

Elda

Alcachofa rellena de foie y huevas de trucha

Alcachofas rellenas de foie de pato y huevas de trucha con reducción de moscatel de Alicante.

Ingredientes: Alcachofa de la huerta alicantina y moscatel de Alicante.

Horario

De lunes a domingos
de 14 a 16 h.
Días de cierre: Domingos noche.

- 📍 Avda. Chapí, 48
03600 Elda
- ☎ 966 981 229
- € TAPA + CERVEZA 4 €





Tiesto de espárragos

Espárrago de Villena sobre arroz negro y sus brotes.

Ingredientes: Espárragos de Villena, ajos tiernos, arroz D.O. Valencia, tinta de calamar, pescado de roca, chipirones y brotes de ajo.

Horario

De martes a domingos de 12 a 14 h. y de 18 a 21 h.

Días de cierre: Lunes.

-  c/ Islas Canarias, 2
03195 Los Arenales del Sol
-  966 910 043
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**

Bacalao al valle de Valencia

Bacalao con calabacín blanco y espárrago a la parrilla, reducción de zumo de naranja natural y crujiente de puerro.

Ingredientes: Naranja, puerro, calabacín blanco, bacalao.

Horario

Los miércoles y jueves de 20:30 a 22:30 h.

Días de cierre: Domingo tarde, lunes, y martes tarde.



-  c/ Calderón de la Barca, 8
03690 San Vicente del Raspeig
-  966 147 234
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**



Gachamiga crujiente, ajo negro

La gachamiga se ha interpretado convirtiéndose en croqueta, donde el pan, ajo y cebolla están presentes en diferentes texturas.

Ingredientes: Harina, aceite, ajo, lácteos, derivados del cerdo, cebolla, sal y pimienta.

Horario

De martes a domingos de 13 a 15 h. y de jueves a sábados de 20 a 23 h.

Días de cierre: Las noches de martes, miércoles y domingos y los lunes todo el día.

-  Parque Alameda, s/n
03640 Monóvar
-  965 472 910
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**

La tosta mesclaeta

Exclusivo mesclaet de salazones premium, reposados en delicada tosta de cristal, en emulsión de tomate y oro líquido.

Ingredientes: Salazones premium.

Horario

De lunes a sábados de 19 a 24 h.

Días de cierre: Domingos.



-  c/ Consueta, 6
03320 Torrellan
-  670 369 686 / 965 107 900
-  **TAPA + CERVEZA 4 €**



📍 c/ San Gabriel, 5
03181 Torreveija
📞 965 708 500
€ TAPA + CERVEZA 4 €

Suprema de Gallo Pedro, crema de caldero de Torreveija y alcachofa de la Vega Baja confitada en AOVE Jaime Rosell

Lomo limpio de Gallo Pedro sobre crema de patata con fondo de caldero y láminas de alcachofas confitadas.

Ingredientes: Gallo Pedro (pez de San Pedro), alcachofas y patatas nuevas de la Vega Baja, fondo de caldero de Torreveija (morralla de roca, aceite de oliva virgen extra Jaime Rosell de Benejúzar, huevo, ajo y tomates).

Horario De miércoles a lunes de 13:30 a 15:30 h. Miércoles a sábados de 20:00 a 22:30 h. Días de cierre: Las noches de domingos y lunes y los martes todo el día.

Brandada de bacalao

Bechamel con bacalao desmigado, envuelto en pasta brick, con salsa de pil-pil de pimiento choricero.



Horario

De lunes a jueves de 12:30 a 15:00 h.
Días de cierre: Ninguno.

📍 c/ Cervantes, 27
03400 Villena
📞 965 808 337
€ TAPA + CERVEZA 4 €



📍 c/ Gran Capitán, 37
03400 Villena
📞 965 814 010
€ TAPA + CERVEZA 4 €

Hojaldre de espárragos verdes

Hojaldre relleno de espárragos verdes, jamón, queso, nueces y pimiento rojo.

Ingredientes: Espárragos verdes (ingrediente local).

Horario

De lunes a domingos de 12 a 14 h. y de 18 a 22 h.
Días de cierre: Ninguno.

Crocante de Langostino sobre una espuma de mango y mermelada de tomate

Servicio en copa de cristal para apreciar el aroma al acercarlo a la nariz, visualmente atractivo por su diversidad en colorido y la diferencia de texturas en paladar.

Ingredientes: Mango, mermelada de tomate, patata y langostinos.

Horario

De lunes a domingo en horario de cocina.
Días de cierre: Ninguno.



📍 Avda. de la Constitución, 102
03400 Villena
📞 965 800 950
€ TAPA + CERVEZA 4 €

tapas
MADEINCV
Provincia de Alicante

2019

