

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

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

2019

| | | |
|--------------------------------|---|----|
| Alicante | Restaurante Chapeau..... | 6 |
| | Restaurante Dhammas..... | 6 |
| | Cervecería Portabella | 7 |
| | La Plaça Gastromercat 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 Salvadoria | 21 |

Restaurante Chapeau



Alicante

Salchicha Chapeau

Salchicha, huevo y calabacín.

Cervecería Portabella



Alicante

Zambullida

Zamburiña acompañada de picadillo de ceviche y mouse del mar.

Ingredientes: Zamburiña, pimiento verde y rojo, cebolla, cebollino, cilantro, citricos valencianos y pescado de temporada.

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.

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

Restaurante Dhammas



Alicante

Tosta del Mediterráneo

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



Alicante

La Plaça Gastromercat Maisonnave

Crujiente de higo, tonyina y moscatel

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

Ingredientes: Higo, naranja, tonyina.

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

Horario

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

Horario

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

Cafetería de El Corte Inglés, Federico Soto

Alicante



Sinfonía de humus con chips de vegetales

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

Horario

De lunes a sábado de 12 a 17 h.

Días de cierre: Domingos.

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

El Merengue



Pica Bomba

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

Horario

De lunes a domingo de 10 a 16 h.

Excepto los días 2, 8 y 9 de junio.

Días de cierre: Ninguno.

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

Alicante

Alicante

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.



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

Restaurante Capri



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.

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 €

El Suquet de Castaños



c/ Castaños, 16
03001 Alicante
 965 141 434
 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.



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

Arena

Tallarines de calamar, habas, arroz negro crujiente 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.

Restaurante Katagorri



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

Alicante



Coca Truchina

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

Horario

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

Días de cierre: Lunes.

Alicante



Champilechón

Champiñón 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.

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.

Horario

De lunes a domingo de 8 a 14 h. y de 20 a 22 h.

Días de cierre: Ninguno.

Alicante



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

Mójol, gamba, espárragos.

Ingredientes: Mójol, gamba de Santa Pola, espárragos.

Horario

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

Días de cierre: Lunes.

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 €

Taberna Chapeau



Sol Chapeau

Calamar romano, huevo de codorniz y pimiento.

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

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.



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

Playa San Juan

Benidorm

Tragantona



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
 965 867 176
 TAPA + CERVEZA 4 €

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.

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.



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.

El Racó de Mama Lola

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

Horario

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

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.



Casa Paulino

Avda. Chapi, 48
03600 Elda
966 981 229
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

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

Nou Arcos



Los Arenales del Sol

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 domingo
de 12 a 14 h. y de 18 a 21 h.

Días de cierre: Lunes.

📍 c/ Islas Canarias, 2
 O3195 Los Arenales del Sol
🕒 966 910 043
🇪🇺 TAPA + CERVEZA 4 €

Restaurante Xiri



Monóvar

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
 O3640 Monóvar
🕒 965 472 910
🇪🇺 TAPA + CERVEZA 4 €

San Vicente del Raspeig

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.



📍 c/ Calderón de la Barca, 8
 O3690 San Vicente del Raspeig
🕒 966 147 234
🇪🇺 TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

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

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

Nuestra Barra



Torrellano

La tosta mesclaeta

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

Ingredientes: Salazones premium.

📍 c/ Consueta, 6
 O3320 Torrellan
🕒 670 369 686 / 965 107 900
🇪🇺 TAPA + CERVEZA 4 €

Restaurante Rincón de Capis

Torrevieja



Suprema de Gallo Pedro, crema de caldero de Torrevieja 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 Torrevieja (morralla de roca, aceite de oliva virgen extra Jaime Rosell de Benijúzar, 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 domingo y lunes y los martes todo el día.

Cocktail-Bar Venecia II



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.

c/ San Gabriel, 5
03181 Torrevieja
965 708 500
TAPA + CERVEZA 4 €

Villena

Villena

Restaurante Mesón La Despensa

Brandada de bacalao

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



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 €

Villena

Hotel Restaurante Salvadorá

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

