

Guía Gastronómica de Alicante®

Gastronomic Guide
of Alicante & Lifestyle



9ª Edición. 2020/21

www.guiasgastronomicas.es



EST. 1939

Seagram's Gin

THAT'S *The* **NEW YORK** LIFE

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.es 40°

THE AMERICAN GIN THE BACK ROOM / LOWER EAST SIDE



Les presentamos la Guía Gastronómica de Alicante 2020. Es la novena edición de una guía que se ha convertido ya en todo un referente de la excelencia gastronómica alicantina. A lo largo de estos años hemos contado con la colaboración y prólogo de Martín Berasategui, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Joan Roca, Juan Mari Arzak o Joël Robuchon. Este año nos acompaña otro referente a nivel mundial como es Ángel León. Esta publicación de más de 60.000 ejemplares de tirada, también se puede ver y descargar a través de numerosas webs como www.guiasgastronomicas.es o www.alicanteturismo.com. Los amantes de la buena mesa podrán disfrutar de la excelencia y diversidad de las materias primas que ofrece nuestro mar y nuestra huerta, exponente de la afamada Dieta Mediterránea y que se ha situado en la élite culinaria a nivel nacional e internacional. En ella no pueden faltar los mejores pescados y mariscos, junto a la distintas variedades de arroz: secos, melosos,

We present you the 2020 Alicante Gastronomic Guide. This is the ninth edition of a guide which has already become a true benchmark for gastronomic excellence in Alicante. Throughout these years, we have counted on the collaboration and the prologues of Martín Berasategui, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Joan Roca, Juan Mari Arzak or Joël Robuchon. This year, we are pleased to welcome another worldwide referent as is Angel León. This publication with a print run of over 60,000 copies can also be seen and downloaded through numerous websites, such as www.guiasgastronomicas.es or www.alicanteturismo.com. Lovers of fine dining will be able to enjoy the excellence and diversity of the raw materials offered by our sea and our orchard, essential elements in the well-known Mediterranean Diet which have placed us at the culinary elite both nationally and internationally. It cannot do without the best fish and seafood, together with a wide variety of rice dishes: dry, creamy, brothy...; as well as salted fish, cold meats, homemade cheeses,

caldosos... así como los salazones, embutidos, quesos artesanos, frescas verduras, frutas, aceites y especias proporcionan un gran deleite a los más exigentes paladares. Todo ello regado con nuestros reconocidos vinos, bebidas espirituosas y culminado con una excelente repostería. Hemos elaborado la mejor selección de restaurantes que destacan tanto por su cocina tradicional como por la llamada cocina de autor o de vanguardia y por calidad del servicio e instalaciones. No queremos olvidar de aquellas prestigiosas empresas que con el suministro de sus materias primas hacen de la alta restauración alicantina sea una gran realidad, la mayor oferta gastronómica del Mediterráneo y uno de los pilares más importantes de la promoción internacional de nuestra tierra. Este año contamos con nuevas secciones y novedades. Gracias por su atención y ¡Que aproveche!



Carlos Corredor

fresh vegetables, fruit, oil and spices, which give great delight to the most demanding palates. It all served with our renowned wines and spirits and completed with an outstanding confectionery. We have made the best selection of restaurants which stand out both by their traditional cuisine and by the so-called 'cuisine d'auteur' or avant-garde cooking, as well as by the quality which characterises both their service and their premises. We would not like to forget those prestigious companies which make it possible for Alicante high-quality catering to be a great reality through the supply of their raw materials, the largest gastronomic offer in the Mediterranean and one of the most important pillars of our land's international tourism promotion. This year we have new sections and plenty of novelties. Thanks for your attention; and enjoy your meal!



Foto: © Álvaro Fernández Prieto

De manera sigilosa y taciturna como la mar en calma que mece sus olas, Alicante ha conseguido en los últimos años un reconocimiento más que plausible por la sinfonía de productos que desfilan entre sus casas, bares y restaurantes.

Desde el trabajo de los pescadores que bregan en la mar para sacarle partido a las magníficas criaturas que viven bajo su eterno cobijo. Sus prístinas aguas, no exclusivamente aportan valor en forma de turismo, también favorecen a la cultura culinaria de la provincia con ejemplares

únicos como la gamba roja y técnicas de tanto valor histórico como son sus salazones, las cuales se han utilizado desde la antigüedad hasta nuestros días en todos los puertos y pueblos, que nos han permitido deleitarnos con un mosaico de piezas de innegable valor gastronómico como el budellet, el sangatxo o los capellanes.

Pero no solo del mar vive el hombre, y aunque mi corazón sigue latiendo al ritmo de la marea, no puedo ignorar el avistar tierra y divisar su privilegiada huerta, sus métodos de cultivo, sus ele-

gidos frutos y sus magníficas e inigualables conservas de verdura que abarrotan las despensas de la mayoría de los hogares, todas ellas acariciadas por esa aureola de sensibilidad de litoral mediterráneo.

Alicante es una tierra incomparable, un lugar mágico para escaparse y perder el rumbo... Para siempre volver.

Ángel León

3 ★ Michelin
Restaurante APONIENTE



Foto: © Álvaro Fernández Prieto

Quietly and taciturnly like the calm sea which rocks its waves, Alicante has achieved a more than plausible level of recognition thanks to the symphony of products which parade through its houses, bars and restaurants.

From the work of fishermen who toil at sea to make the most of the wonderful creatures living under its eternal shelter. Its pristine waters not only provide value in the form of tourism but also favour the culinary culture of this province, with unique specimens like the red prawn and such historically valuable techniques as

fish salting, which have been used from ancient times to the present day in every port and village, and which have allowed us to enjoy a mosaic of pieces with an undeniable value, among them budellet [dried red tuna intestine], sangatxo [(made with) the darkest part of the tuna body] or capellanes [poor cod].

Man not only lives on the sea, though, and despite the fact that my heart still beats with the rhythm of the tide, I cannot ignore the sighting of land and the view of its privileged orchard, its farming methods, its selected fruits,

as well as its superb and matchless vegetable preserves which pack the pantries of most homes, all of them caressed by that aura of Mediterranean coast sensibility.

Nothing compares to Alicante; this land is a magical place to escape and lose your bearings... And to return, always.

Ángel León

**3★ Michelin
APONIENTE Restaurant**

El éxito generacional

Renaciendo mesones y bares aperitiveros, allá por los inicios del boom turístico en los años 60, dos locales muy toreristas por su ubicación frente al coso alicantino, contrapuestos puerta a puerta y competencialmente en sus espléndidos mostrados,



res, el Ponocho y el Manolín, metaforizaron a Romeo y Julieta o a los Amantes de Teruel, siendo escenario casual donde se enamorarían los hijos de sus respectivos dueños: el muchacho, Vicente Castelló, ella Vicentina Such. Pero los juveniles idilios no acabaron cual letales dramones románticos, sino que la pareja, ya de recién casados, montó su propio negocio aparte, el “Nou Manolín”, todavía hoy considerado “la mejor barra del mundo”. Y talmente viven ahora jubileos muy felices habiendo dejado en manos y leal entender de sus hijos, José Juan y Silvia, las riendas de tres prestigiadísimos santuarios de la restauración levantina: el iniciático “Nou”, el “Piripi” y el propósito más ambicioso y multidisciplinariamente consolidado: “Pópuli Bistró”, que se complementa con el apéndice de vinote-

ca “Vade vins” donde encontrar los mejores maridajes.

Si de adolescente fui al Manolín y al Ponocho con mi padre después de extasiarme con Ordoñez y a Dominguín; de joven pude robar suspirados besos en el Nou Manolín; madurando en la vida llevé a mis hijas al Piripi para explicarles la honestidad hostelera; y ahora, mientras saboreos recuerdos acudo con los nietos a la sombra estival del Pópuli Bistró, es porque los Castelló nunca defraudan, fieles al ADN de sus inicios: el mejor producto, inmediatez en el servicio y lealtad a la auténtica cocina de la tierra y el mar.

Ni más ni menos que la genial simplicidad ofrecida al gastronomada que siempre vuelve.

Pedro Nuño de la Rosa

Generational success

During the revival of taverns and snack bars, at the beginning of the tourism boom in the 1960s, two establishments closely related to bullfighting due to their location opposite the Alicante bullring, placed next door to each other and competing between them with their splendid counters—“Ponocho” and “Manolín”—became a metaphor of Romeo and Juliet or the Lovers of Teruel, being the chance setting where the children of their respective owners fell in love with each other: the boy, Vicente Castelló; and the girl, Vicentina Such. However, the romance between these two youngsters did not end like the typical lethal romantic melodramas; instead, the couple, already as newly-weds, set up their own separate business,

“Nou Manolín” —still considered “the world’s best bar” today. And that is how they enjoy their happy retirement now, after having left in the hands and good judgment of their son José Juan and their daughter Silvia the management of three extremely renowned sanctuaries of southeast Spain’s catering sector: the pioneering “Nou”, “Piripi”, and the more ambitious and multidisciplinarily consolidated “Pópuli Bistró,” which is complemented with the “Vadevins” wine bar, where the best pairings can be found.

If, as a teenager, I went to Manolín and Ponocho with my father after being enraptured by Ordoñez and Dominguín; as a young man, I was able to steal yearned kisses at Nou



Manolín; while maturing in life, I took my daughters to Piripi so that I could explain to them what hospitality honesty means; and now, while relishing my memories, I visit Pópuli Bistró with my grandchildren in the summer shade; which I do because the Castelló family never disappoint you, faithful to the DNA of their early years: the best product, immediacy in service, and loyalty to the authentic land and sea cuisine.

Nothing less than brilliant simplicity offered to the gastronomad who never fails to return.

Pedro Nuño de la Rosa

SHOPPING & TASTE



ALICANTE



AYUNTAMIENTO
DE ALICANTE
comercio y hostelería

| | | |
|----|--------------------------------|-----|
| 1 | Nou Manolín | 13 |
| 2 | Piripi | 13 |
| 3 | Pópuli bistró | 15 |
| 4 | Vadevins | 17 |
| 5 | La Ereta | 19 |
| 6 | Monastrell | 21 |
| 7 | Taberna del Gourmet | 23 |
| 8 | El Portal | 25 |
| 9 | Manero | 27 |
| 10 | Montoro | 29 |
| 11 | Terre | 31 |
| 12 | Fondillón | 33 |
| 13 | Maestral | 35 |
| 14 | Gourmet Experience | 36 |
| 15 | 2&TRES | 38 |
| 16 | Torre de Reixes | 39 |
| 17 | Finca Santa Luzia | 41 |
| 18 | Mauro & Sensai | 43 |
| 19 | Petimetre | 45 |
| 20 | Pocardy | 47 |
| 21 | El Olivo | 49 |
| 22 | Racó del Pla | 51 |
| 23 | Taverna del Racó del Pla | 53 |
| 24 | El Bisturí | 54 |
| 25 | Tabula Rasa | 55 |
| 26 | Voraz | 57 |
| 27 | Govana | 58 |
| 28 | Casa Riquelme | 59 |
| 29 | El Caldero | 61 |
| 30 | El Cantó | 63 |
| 31 | NiC | 111 |
| 32 | Sotelo 10 | 113 |
| 33 | Torreblanca | 117 |

A Ayuntamiento
i Oficinas de Turismo



CELEBRA LOS NUEVOS COMIENZOS

#CauseForCelebration



EL CHAMPAGNE SE CREA EN FRANCIA. EL CHAMPAGNE SE CREA EN FRANCIA. EL CHAMPAGNE SE CREA EN FRANCIA.

nou
Manolín

Calle Villegas, 3 - 03001
Alicante | 965 20 03 68



Av. Oscar Espla 30 - 03003
Alicante | 965 22 79 40

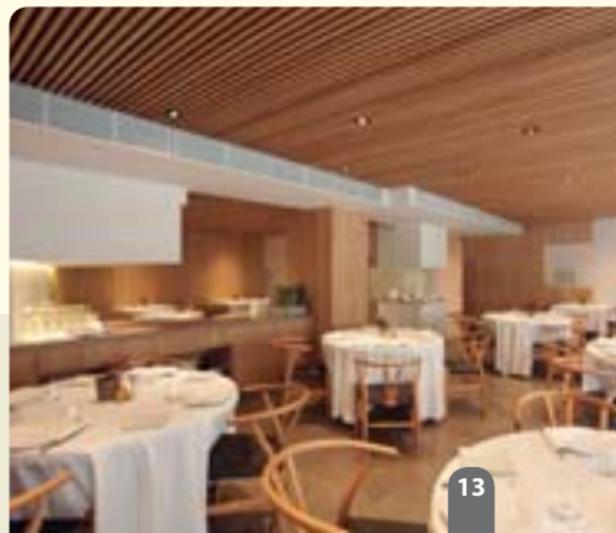
Más de 40 años reinventando la gastronomía y transmitiendo la pasión por nuestro trabajo, día tras día, tanto en nuestras barras como en nuestros restaurantes. Vive la auténtica gastronomía local basada en un producto rabiosamente fresco y de proximidad.

More than 40 years reinventing gastronomy and transmitting the passion for our work, day after day, both in our bars and in our restaurants. Experience the true local gastronomy based on incredibly fresh proximity products.

GRUPO

gastro NOU

www.grupogastronou.com





Grupo Tabarca

Servicio a la hostelería alicantina

1 9 8 7
2 0 2 0

33

aniversario

Tras 33 años dando servicio a la hostelería alicantina sólo tenemos palabras de gratitud para todos nuestros clientes.

Gracias

PÓPULI bistrō

C/ Vial Flora de España 32 - 03016 | Alicante | 965 154 904

Un restaurante rodeado de naturaleza a cinco minutos de la ciudad. Acércate a Pópuli Bistró y disfruta de gastronomía de calidad en un entorno incomparable. Restaurante de diseño contemporáneo con una preciosa pinada y rodeado de un jardín de planta autóctona. La máxima, como siempre, el producto fresco de primerísima calidad tratado con un gran respeto. Elaboraciones sencillas de platos clásicos, con las técnicas de cocina más actuales. El campo en la ciudad.

A restaurant surrounded by nature five minutes away from the city. Come to Pópuli Bistró and enjoy high-quality gastronomy in a unique setting. A contemporary design restaurant with a beautiful pine forest and surrounded by a garden of autochthonous plants. As always, our maxim is: fresh top-of-the-range products treated with great respect. Simple preparations of classic dishes with the most up-to-date cooking techniques. The countryside in the city.

GRUPO

gastroNOU

www.grupogastronou.com



RICARD®

DISFRUTA DEL APERITIVO PERFECTO CON TU

RICARD



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 45°

vadevins

Calle Castaños, 33 - 03001 | Alicante | 965 20 82 05

Siente la #vinopasión en nuestra enoteca situada en pleno centro de Alicante. En Vadevins disponemos de una extenso número de referencias tanto de vinos como de destilados. Déjate asesorar por nuestros expertos, los cuales te ofrecerán un trato especializado y resolverán todas tus dudas. Disfruta también de nuestro servicio de catas personalizadas y adéntrate en el maravilloso mundo del vino con nosotros.

Feel the #vinopasión [#winepassion] in our wine cellar located right in the centre of Alicante. At Vadevins, we boast a vast number of references, both of wines and of spirits. Let our experts advise you; they will offer you a specialised treatment and will answer all your questions. Also enjoy our personalised tasting service and venture into the wonderful world of wine with us.

GRUPO

gastroNOU

www.grupogastronou.com





CASA RIERA ORDEIX
— DESDE 1852 —

**“El Mejor Salchichón
de Europa”**

Revista Guide Des Gourmands 2015

Restaurante LA ERETA



www.laereta.es • Tel. 965 143 250 • Parque de la Ereta, Alicante

El Restaurante La Ereta con unas espectaculares vistas de la bahía de Alicante, junto a la muralla del Castillo de Santa Bárbara, le ofrece de la mano de su chef de referencia Dani Frías, una cocina creativa con productos de máxima calidad y con las técnicas más sofisticadas. Una experiencia única.

La Ereta Restaurant, with spectacular views of the Alicante bay and located close to the Santa Bárbara Castle wall, offers you —through its main chef Dani Frías— a creative cuisine with top quality products and the most sophisticated techniques. A unique experience.





UNA GINEBRA CON SIGLOS DE HISTORIA

Searchando mares inquietos y bagajes de historia llega Plymouth Gin. Una de las ginebras premiadas con más herencia del mundo.

Una leyenda del mar cuya receta, creada en 1793 en la destilería Black Friars, destaca por su perfecto equilibrio, su textura inconfundible y su delicado aroma.

Espiritu de Descubrimiento



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 41,2º

Síguenos en:



www.facebook.com/plymouthginspan

@PlymouthGin_ES

monastrell



El restaurante Monastrell un punto de referencia gastronómico de reconocido prestigio en la ciudad por el buen hacer de su Chef María José San Román, que al frente de la cocina del Monastrell es una apuesta firme por la cocina saludable y sostenible con productos de la tierra. La cercanía del mar la inspira para crear una propuesta diferente, donde el gran protagonista es el arroz, aunque ingredientes como el aceite de oliva virgen extra y el azafrán siguen siendo pilares en su cocina.

Monastrell Restaurant is a gastronomic referent of recognised prestige in the city thanks to the good work of its chef María José San Román, whose leadership at Monastrell's kitchen reflects a strong commitment to a healthy, sustainable cuisine based on the local produce. The proximity of the sea inspires her to create a different proposal where rice clearly plays the starring role, even though ingredients such as extra virgin olive oil and saffron continue to be pillars of her cooking.

Av. Julio Guillén Tato, 1
03001 Alicante

www.monastrell.com

[elmonastrell](https://www.facebook.com/elmonastrell)

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

www.grupo-gourmet.com

[grupogourmetalicante](https://www.facebook.com/grupogourmetalicante)

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

[grupogourmetalc](https://www.instagram.com/grupogourmetalc)

GRUPO
GOURMET
ALICANTE

Gala Michelin

Sol Repsol



GIN FROM ITALY



Disfruta de un consumo responsable 41°

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR



La Taberna del Gourmet es un referente gastronómico nacional e internacional donde la innovación está al servicio del producto ecológico y sabores tradicionales, y donde se preparan, en una animada barra alicantina, succulentas tapas, montaditos, salazones y quesos de todas las denominaciones, respetando siempre al máximo la calidad de la materia prima. Un espacio gastronómico de obligada parada y visita.

La Taberna del Gourmet is renowned both nationally and internationally for its cuisine. Innovative dishes using organic produce and traditional flavours are prepared at the lively Alicantinian bar, succulent tapas, sandwiches, meats and cheeses of all types, always using very high quality raw materials. A gastronomic must for every visit.



La Taberna del Gourmet
C/San Fernando, 10
03002 Alicante
Tlf: 965 204 233

La Terraza del Gourmet
Explanada de España, 2
03002 Alicante
Tlf: 692 994 025

www.latabernadelgourmet.com

[latabernadelgourmet](https://www.facebook.com/latabernadelgourmet)

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

www.grupo-gourmet.com

[grupogourmetalicante](https://www.facebook.com/grupogourmetalicante)

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

[grupogourmetalc](https://www.instagram.com/grupogourmetalc)



GRUPO
GOURMET
ALICANTE

THE ELYX PINEAPPLE OF HOSPITALITY

ABSOLUT® ELYX

Un vodka que simboliza integridad y contemporaneidad.

A través de un cuidadoso proceso de elaboración, Absolut Elyx redefine el universo del vodka de lujo convirtiéndose en un producto auténtico y fiel a su esencia.

Fruto de la pasión, experiencia y saber hacer, el secreto no es otro que el uso consciente del trigo de invierno de Rabelöf, combinado con el agua más pura de Suecia y una destilación artesanal en alambiques de cobre de principios del siglo XX.

El resultado es un vodka cristalino de textura sedosa, equilibrado y con un inconfundible impacto sensorial.



EL PORTAL



Taberna gastronómica de nueva generación que cuenta con una cocina de producto honesta y creativa, de temporada, basada en una excelente materia prima de altísimo valor gastronómico. De cocina mediterránea rica y equilibrada, combina a la perfección la tapa tradicional con la innovación y la creatividad de algunos de sus platos gourmet más elaborados. Tanto su carta como su decoración se renueva cada 6 meses.

New-generation gastronomic tavern with an honest and creative –as well as seasonal– product cuisine, based on an excellent raw material of the highest gastronomic value. With a rich and balanced Mediterranean cuisine, it perfectly combines the traditional tapa with the innovation and creativity of some of its most elaborate gourmet dishes. Both its menu and its decoration are renewed every six months.



C/ Bilbao, 2. 03001 Alicante
Tel.: 96 514 32 69
elportaltaberna.com
info@elportaltaberna.com





El jamón mas premiado del mundo

Los productos ibéricos BEHER, proceden de cerdos ibéricos puros propios criados y seleccionados desde su nacimiento en nuestros fincos, con todas las garantías de la normativa de bienestar animal y medioambiental. Posteriormente son alimentados en libertad con pastos, oréales y bellotas, en dehesas de Salamanca, Extremadura y Andalucía. La elaboración y cuidado, bajo el clima único de Guipúzcoa, es un proceso artesanal, garantizando su exquisito sabor y aroma inconfundibles.



Bar Manero es un nuevo concepto de bar de tapas delicatessen, basado en el tapeo tradicional de la cultura gastronómica mediterránea, cuya oferta se compone de productos de primerísima calidad que dan expresión a platos de tapeo informal.

Bar Manero ha conseguido la conquista y el respeto del público, con una decoración "vintage" que recuerda a las antiguas mantequerías o tiendas de ultramarinos, con un producto excelente y con una ambiente confortable.

Bar Manero is a new delicatessen tapas bar concept based on the traditional tapeo [going out for tapas] of the Mediterranean gastronomic culture, the offer of which comprises top-quality products that give an expression to casual tapeo dishes.

Bar Manero has succeeded in winning the heart and the respect of the public with a vintage decoration that is reminiscent of the old creameries or grocery stores, with an excellent product and a comfortable atmosphere.

C/ Médico Manero Mollá, 7 • 03001 Alicante • Tel. 965 14 44 44
info@barmanero.es • www.barmanero.es





Havana
Club

7



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.com 40°

Montoro
CATERING & EVENTS



Av. Albufereta, 13, 03016 Alicante • www.montorocatering.com • Tel. 966 04 43 65

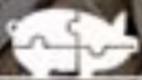
Espacio Montoro es un viaje por cuatro ambientes diferenciados y totalmente únicos. Nuestro menú degustación se distribuye en estas áreas, cada una con un significado y razón de ser diferentes.

Nuestra propuesta se basa en elaboraciones creativas y esenciales, tratadas bajo los procesos más tradicionales, puros y sencillos. Por ello utilizamos materias primas de origen orgánico y de temporada. Así rendimos homenaje a nuestra cultura y a su gastronomía mediterránea.

Espacio Montoro is a journey through four distinct and totally unique ambiances. Our tasting menu is distributed across these areas, each one with a different meaning and raison d'être.

Our proposal is based on creative and essential preparations, treated following the most traditional, pure and simple processes. Hence our decision to use organic and seasonal raw materials. We thus pay tribute to our culture and its Mediterranean gastronomy.





Bardisa y Cia, s.l.
PREMIERAS AGENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Origen y singularidad al servicio
de la hostelería



www.lajaraba.com

TERRE



Explanada de España 11 • 03002 Alicante • Tel. 965 29 78 08
www.restauranteterre.com

Cocina de mercado, barra de vinos y cócteles de autor en un espacio único junto a la Explanada de Alicante. Cocina central vista alrededor de la cual se articula nuestra propuesta gastronómica complementada con una programación musical que va desde el jazz en directo hasta sesiones de DJ.

Market cuisine, wine bar and auteur cocktails in a unique space next to Alicante's Explanada. Open-to-view central kitchen around which our gastronomical proposal is articulated, complemented with a musical programme ranging from live jazz to DJ sessions.




comercial**tabarca**



Restaurante Fondillón

Gastronomía local para todos los gustos, decoración minimalista y un ambiente muy exclusivo en el centro de Alicante. Su Chef, Roberto Fraile combina una cocina de mercado con recetas y presentaciones vanguardistas, un lujo para los sentidos.

Local cuisine for all tastes, minimalist decoration and a very exclusive atmosphere in the center of Alicante. His Chef, Roberto Fraile combines a market cuisine with recipes and avant-garde presentations, a luxury for the senses

Rafael Altamira 7 | 03002 Alicante
T +34 965 146 570 | amerigo@hospes.com



Distribuciones
exclusivas
de alimentación
y bebida



COMERCIAL GARRIGÓS JORNET Selección Gourmet

Ctra. CV-800, km. 14,3
03100 Jijona - Alicante - Spain
9656 12811 | ventas@publigarrigos.com
www.comercialgarrigosjornet.es

RESTAURACIÓN Y CATERING MAESTRAL

TRADICIÓN GASTRONÓMICA

Exquisita gastronomía de inspiración mediterránea, en entornos únicos de la provincia de Alicante. Así es la propuesta de restauración, que el Grupo Maestral ofrece para la organización de sus eventos de empresa o celebraciones familiares. Restaurantes con las mejores ubicaciones y una bodega en un entorno de ensueño. Porque el placer de comer y beber rodeado de la compañía ideal convierte cada encuentro en un momento imborrable.



Maestral Restaurante (Calle Andalucía, 18 - 03016 Alicante)

Finca Maestraldedie (Avenida Denia, 153, 03015 Alicante)

Addaggio Café (ADDA - Paseo Campoamor, S/N, 03010 Alicante)

Casa Cesilia Bodega y Restaurante (Partida Alcaydías, 16A, 03660 Novelda, Alicante)

MAESTRAL Tel. 965 262 585 | www.maestral.es

CASA CESILIA Tel. 965 60 37 63 | www.casacesilia.es

ADAGGIO Tel. 965 249 722



Una Experiencia Gastronómica única en Alta Cocina
y Productos Gourmet

GOURMET EXPERIENCE

ALICANTE • AVENIDA FEDERICO SOTO 1-3 • planta baja

Abierto más de 360 días al año

GE



El Corte Inglés
ALICANTE



Uno de los lugares que no defraudan en Alicante es este 2&Tres Gastrobar. Gastronomía local, productos de temporada y de mercado elaborados por manos expertas. Opciones dinámicas como las vieiras empanadas con calabaza y polvo de jamón ibérico de bellota o el bombón de gamba roja se codean con ensaladas, tapas, montaditos y mini burgers gourmet que no tienen desperdicio. **Mesas altas o barra, este local está hecho para disfrutar de la calidad de las materias primas, sin duda.**

*One of the places in Alicante that doesn't disappoint is 2&Tres Gastrobar. Local cuisine, seasonal produce, market-fresh ingredients, all elaborated by expert hands. Dynamic options like battered scallops with pumpkin and shavings of acorn-fed Iberian cured ham or the red prawn bonbon, sit alongside salads, tapas, small sandwich rolls and mini gourmet burgers that are not to be missed. **Whether you prefer their high tables or at the bar, this restaurant was created for the enjoyment of quality, fresh ingredients, without a doubt.***



*Camino de Benimagrell, 47 • 03559. Santa Faz - Alicante Tel. 965 26 26 31
www.torredereixes.com*

El Restaurante Torre de Reixes nace de la combinación de la tradicional dieta mediterránea con los toques de distinción propios de la cocina más vanguardista. A la excelente calidad gastronómica del restaurante se le suma el valor añadido del marco incomparable en el que se encuentra, una casa noble de la antigua huerta alicantina. Déjate seducir por el sabor de sus platos y el encanto de los espacios que componen la finca.

***A**t the Torre de Reixes Restaurant, the famous traditional Mediterranean diet is combined with hints of avant-garde cuisine. The fine quality of the dishes served there is enhanced by the added value of its unique setting, which is an ancient noble estate located in the farmland around Alicante. Be tempted by the taste of the restaurant's dishes and the charm of the rooms that make up this estate.*



Pablo Garrigós Ibáñez

EL SENTIDO DEL GUSTO

www.pablogarrigos.com



Finca
Santa
Luzia
Gastrobar & Eventos



Avenida Alicante, 38. San Juan de Alicante • www.fincasantaluzia.com • Tel. 865 888 028

COCINA DE MERCADO EN UN ENCLAVE ÚNICO

FINCA SANTA LUZIA ES UN NUEVO ESPACIO, CON SELLO DEL GRUPO JUAN XXIII

Una auténtica delicia para los exigentes paladares de aquellos apasionados de la buena gastronomía y para los que buscan mucho más que un restaurante: un lugar donde desconectar, reunirse, celebrar... pero siempre rodeados de un **ambiente moderno, actual, y a la vez cálido y acogedor.**

MARKET CUISINE IN A UNIQUE LOCATION

FINCA SANTA LUZIA IS A NEW SPACE, WITH THE GRUPO JUAN XXIII SEAL

A true delight for the demanding palate of good gastronomy lovers and those who are looking for much more than a restaurant: a place to unwind, to get together, to celebrate... but always surrounded by a **modern, up-to-date and at the same time warm and welcoming ambiance.**





FLOR D ESGUEVA.

Para muchos, el queso curado perfecto

www.flordeesgueva.es

Descubre la maravillosa cocina de Mauro Place To Be los 365 días del año para comer, cenar y tomarte una copa en la sobremesa. Abierto desde el mediodía ininterrumpidamente. Espacios exclusivos para eventos. Parking gratuito.

Discover the wonderful cuisine at Mauro Place To Be 365 days a year to have lunch, dinner or a nice drink after your meal. Opened from midday uninterruptedly. Exclusive spaces to celebrate events. Free parking.



MAURO
PLACE TO BE ■■■
EST. 2019

Av. Historiador Vicente Ramos s/n - C.C. Torre Golf • 03540
Playa San Juan Alicante. T. 965 164 560 / maurorestaurant.com

EVENTO Central de reservas: 638 800 400



•PETÍMETRE•

CASA CLUB · ALICANTE GOLF

Emprende tu experiencia Petímetre: desde la comida más familiar, hasta la cena más romántica o la celebración de todo tipo de evento. Explora los sabores de la cocina mediterránea los 365 días del año.

Undertake the Petímetre experience: from the cosiest family lunch to the most romantic dinner, including the celebration of any type of event. Explore new dimensions of tastes based on a fusion with Mediterranean cuisine 365 days a year.

Av. Locutor Vicente Hipólito, 37 • 03540
Alicante petimetrerestaurant.com • Tel. 965 297 476

EVÉNTO
Central de reservas: 638 800 400



ARROZ BOMBÓN

-VARIEDAD AUTÓCTONA RECUPERADA DE LA PROVINCIA DE ALICANTE-

POCARDY RESTAURANT



El restaurante Pocardy en el corazón de la playa de San Juan, ubicado en el Hotel Almirante es el sitio ideal donde desconectar de la ciudad. Una comida familiar de fin de semana, un tapeo con amigos o incluso un business lunch entre semana.

Restaurante completamente renovado para respirar su esencia mediterránea sobre todo en su cocina sin estridencias, donde los arroces son su especialidad junto con el tapeo local y una carta cuidada y seleccionada día a día.

Restaurante Pocardy is right in the heart of San Juan Beach, its location at Hotel Almirante making it the ideal place to unwind from the city. A weekend family lunch, some tapas with friends or even a business lunch on weekdays.

The restaurant has been completely refurbished so that customers can breathe its Mediterranean essence, above all in its stridency-free cuisine where rice dishes stand out as a speciality, along with local tapas and a well-cared menu selected on a daily basis.

Av. Niza, 38 • Hotel Almirante • 03540 Playa de San Juan (Alicante)
Tel. 965 65 01 12 • www.hotelalmirante.com • reservas@hotelalmirante.com

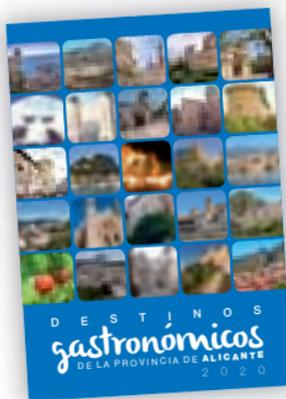
 [hotelalmirante](https://www.facebook.com/hotelalmirante) •  [@hotel_almirante](https://twitter.com/hotel_almirante) •  [hotel_almirante](https://www.instagram.com/hotel_almirante)



DESTINOS gastronómicos

DE LA PROVINCIA DE ALICANTE

SEGUNDA EDICIÓN



Puede solicitarla en todas las Oficinas de Turismo de la Provincia de Alicante y ver y descargar en:

www.guiasgastronomicas.es



Restaurante El Olivo en la playa de San Juan en un enclave único. Situado dentro del hotel Alicante Golf.

Con platos tradicionales como arroces, pescados y guisos a las mejores burgers gourmet y picoteo saludable ideal para toda la familia.

Jardines para los peques, reservados, club de vino y gourmet, celebraciones privadas y preciosa terraza con piscina en verano.

Reserva tu mesa o evento con el código "guía" y disfruta de nuestras promociones.

Cocina non stop de 11.30 a 23.30 horas

Restaurante el Olivo [The Olive Tree Restaurant] is located at a unique site of San Juan beach, inside the Alicante Golf Hotel.

From traditional dishes such as rice, fish and stew to the best gourmet burgers and the healthy snacking which is ideal for the whole family.

Gardens for kids, private rooms, wine and gourmet club, private celebrations and a beautiful terrace with swimming-pool in summer.

Book your table or event with the "guía" code and enjoy our promotions.

Kitchen open non-stop from 11.30 am to 11.30 pm.



Escultor José Gutiérrez, 23
03540 Playa San Juan
(Alicante)
T. 96 523 50 00
reservas@hotelallicantegolf.com

hotel alicante golf
 @hotelallicantegolf

Agua y gastronomía

Puede que la materia prima y las elaboraciones cambien, pero hay un ingrediente fundamental que se mantiene inalterable en buena parte de las recetas que conocemos: **el agua**.

El agua calma nuestra sed, pero también contribuye a saciar nuestro apetito y aporta nutrientes esenciales para nuestro organismo. Por ello, desde Aguas de Alicante, garantizamos la calidad de nuestra agua para que sea sanitariamente perfecta.

El agua y la gastronomía – tan unidas – que no se entiende la una sin la otra.



Mucho más que Agua

 @AMAEM_Oficial

www.aguasdealicante.es

Racó del Pla

www.racodelpla.com • info@racodelpla.com

calle doctor nieto, 42 Alicante

Tel. 965212822 – 965219373

 Restaurante Racó del Pla



Cocina tradicional mediterránea en un ambiente familiar y acogedor. Amplia gastronomía regional alicantina y murciana compuesta de platos de cuchara, arroces, carnes y pescados. Todo ello elaborado con productos frescos del día con el afán de respetar la tradición culinaria actualizada constantemente.

Nos concentramos en el trato al cliente, somos una empresa familiar y ofrecemos amistad, intentamos conseguir que el cliente se sienta como en casa y como uno más de los nuestros.

Especialidad en arroz con pata de ternera y garbanzos. Platos recomendados Ensalada Balsámica con jamón y queso viejo, Arroz con secretos y ajetes, Cochinitillo a nuestro estilo, Pierna de cabrito al horno.

Mediterranean traditional cuisine in a family warm environment. Wide regional gastronomy from Alicante and Murcia enriched with different kind of stew, rice, meat and fish. All of them made of fresh daily products with the aim to honour the constantly updated culinary tradition.

We are focused in the customer service as we are a family business and we offer our friendship with the aim that the client could feel at home and be a part of our family.

Specialty in veal shanks and chickpeas served over rice. Recommended dishes: balsamic salad with serrano ham and old cheese, rice with secrets and garlic sprouts, our suckling pig, roast kid.

TALLER DE ESPECIAS CARMENCITA

para niños de 4 a 14 años en colaboración con los Ayuntamientos



especiasalicante@gmail.com

La Taverna

Racó del Pla

www.latavernadelracodelpla.com

Tel. 965 202 182

Navas, 40. Alicante

 Taverna del Racó del Pla



En el centro de Alicante

Dos locales. Dos generaciones. La misma esencia. El éxito y la reputación del Restaurante llevó a la familia a plantearse abrir un nuevo local en el centro de Alicante.

Más enfocado a comidas de tapeo y reuniones informales, **La Taverna del Racó del Pla** se convirtió muy pronto en uno de los locales de referencia en el centro de Alicante, para los que gustan del buen comer y del tapeo de calidad.

In Alicante city centre

Two establishments. Two generations. The same essence. The success and reputation achieved by the Restaurant led the family to think of opening the new premises in downtown Alicante.

More focused on tapas lunches and informal meetings, **La Taverna del Racó del Pla** soon became one of the reference catering establishments in the centre of Alicante, for those who enjoy good food and high-quality tapas.



El Bisturí

by Q-LINARIA



El Bisturí by Qlinaria es un nuevo espacio en la ciudad de Alicante, en el ilustre colegio de médicos de Alicante de la avda. de Denia, con parking, wifi y varios salones y reservados donde podrás celebrar los eventos de empresa o celebraciones privadas con los mejores menús de la mano del grupo Qlinaria Catering.

El Bisturí [The Scalpel] by Q-linaria is a new space in the city of Alicante, at the Medical Association premises, located at Dénia Avenue in Alicante, with a car park, wi-fi and several lounges and private rooms where you will be able to celebrate corporate events or to enjoy private celebrations with the best menus provided by the Qlinaria Catering group.

El Bisturí. Avda. de Dénia, 47 (Colegio de Médicos)
Tel. 692 056 215
www.qlinaria.com

Tabula Rasa

RESTAURANTE



En el emblemático barrio de Benalúa (Alicante) se encuentra éste pequeño y acogedor restaurante.

Un entorno clásico en contraste con una moderna cocina de mercado, dónde los protagonistas son el producto, el sabor y la sencilla originalidad en la elaboración de los platos.

This little cosy restaurant is located in the emblematic quarter of Benalúa (Alicante). A classical ambiance in contrast to a modern market cuisine where priority is given to products, flavours and a simple originality in the preparation of dishes.

C/Alberola, 57. 03007 Alicante • Tels. 966 044 658 - 682 599 876
www.restaurantetabularasa.com



~~voraz~~

Alicante



Producto, técnica y mucho “canalleo”. Porque VORAZ no es un restaurant al uso, desde su particular forma de ver y entender las cosas versionan y predicen la cultura gastronómica de la tierra.

Un equipo joven y con mucha experiencia, te harán pasar un rato divertido!

***P**roduct, technique and a lot of “craftiness”, because Voraz is not a conventional restaurant. From their peculiar way to see and understand things, they present and advocate their own version of the local gastronomic culture.*

A young but highly-experienced team will make you have a fun time!

C/ Vicente Inglada, 9 - Alicante - Tel. 622 88 64 07

 Voraz Alicante

 vorazalicante



RESTAURANTE
CASA RIQUELME



Frente al Museo Arqueológico de Alicante (MARQ), este restaurante ofrece de la mano de José López, formado en los mejores fogones de la provincia y gran conocedor del mundo gastronómico, acompañado por su hijo José Antonio, un recorrido por la succulenta cocina mediterránea, donde predominan sus magistrales arroces y sus pescados de la bahía, sin olvidar las excelentes carnes rojas que recibe de Galicia, creando una cocina clásica pero con toques de innovación, que la hacen creativa y avanzada sin renunciar a la pureza tradicional que con tanto esmero y cariño realizan este chef y su extraordinario equipo tanto de cocina como de sala.

This restaurant located opposite the Alicante Provincial Archaeological Museum (MARQ for its acronym in Spanish) offers a tour of the succulent Mediterranean cuisine made possible by José López, trained in the best kitchens of the Alicante province and a great connoisseur of the gastronomic world, with the help of his son José Antonio. Its 'masterpiece' rice dishes along with its dishes prepared with fresh fish from the bay predominate in this tour, without forgetting the excellent red meat that they receive from the north-western Spanish region of Galicia, creating the classical cuisine –albeit with innovative touches that make it creative and advanced without relinquishing traditional pureness– which is provided with so much love and care by this chef, together with his extraordinary kitchen and room team.



Plaza Doctor Gómez Ulla, 4
030013 Alicante

Tel.: 965 21 82 50

www.govana.net

Restaurante Casa Riquelme cuatro generaciones de arroceros llevando a todos los rincones del mundo sus arroces con sus paellas gigantes de hasta 10.000 personas.

En su restaurante familiar ofrecen trato amable y profesional ya que es regentado por toda la familia, la calidad de sus arroces esta garantizada así como defensores de los productos alicantinos; Encurtidos, mariscos, embutidos de la montaña, salazones, pericana marinera, pescados de la bahía y carnes de angus, postres caseros y por supuesto su especial calidad de arroces. Destacaríamos el caldero de Riquelme, el arroz del senyoret, y el arroz taurino.

Casa Riquelme Restaurant - for four generations our rice chef specialists have been making rice dishes and giant paellas for up to 10,000 people all over the world. This family run restaurant prides itself with friendly and professional service by members of all the family. The quality of its rice dishes is guaranteed, and the chefs are keen to use Alicantinian produce such as: pickles, seafood, locally produced sausages, cured fish, seafood salad, fresh local fish, angus beef steaks, home made desserts and of course its special quality rice dishes. We would specially recommend Riquelme's "caldero" (soupy rice), "arroz del senyoret" (seafood rice), and "arroz taurino" (taurine rice)



C/ Vázquez de Mella, 17

030013 Alicante

Tels.: 966 232 636 - 676 748 641

 [restaurantecasariquelme](https://www.facebook.com/restaurantecasariquelme)

 [CasaRiquelme](https://plus.google.com/+CasaRiquelme)

www.restaurantecasariquelme.es

Guía de Buenas Prácticas

para establecimiento de hostelería y
comercios de la ciudad de Alicante

Recomendaciones para limpieza y desinfección
de zonas de restauración y comercios por **Covid-19**

Descárgala gratis en
www.tuhacesalicante.com

Tú haces
Alicante

UTE Alicante



Arrocería EL CALDERO ALICANTE

El hermano pequeño del Restaurante Mar Azul en Tabarca, El Caldero, ya forma parte más de veinte años de la historia del barrio del Raval Roig, barrio de los marineros de la ciudad alicantina. Un lugar donde poder trasladar ese olor a sal, esa sensación marina, pero sobre todo trasladar la historia de su familia, sus vidas y un trocito de Tabarca a un pequeño rincón de Alicante.

The younger brother of Restaurante Mar Azul [Blue Sea Restaurant] in Tabarca, Arrocería El Caldero [The Cauldron Rice Restaurant] has already formed part of the history of Raval Roig –Alicante’s fishermen quarter– for more than twenty years. A place where it is possible to take that smell of salt, that sea feeling, but above all to take the story of their family, their lives, and a little piece of Tabarca, to a nice small spot in Alicante.

C/Virgen del Socorro 68 • 03002 Alicante • Tel. 965163812

 Rest El Caldero • www.elcaldero.es



EMBAJADORES
DE LA DIETA
MEDITERRÁNEA

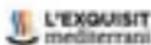


Más de 200 Expositores, Ponencias, Talleres Gastronómicos, Degustación de Miles de Tapas a Precios Populares, Sala de Catas Gratuitas, Concursos con Grandes Premios y miles de sorpresas más...

Toda la información

alicantegastronomica.com

PATROCINA



ORGANIZA



CERVECERÍA
El Cantó

Alemania, 26 • 03003 ALICANTE

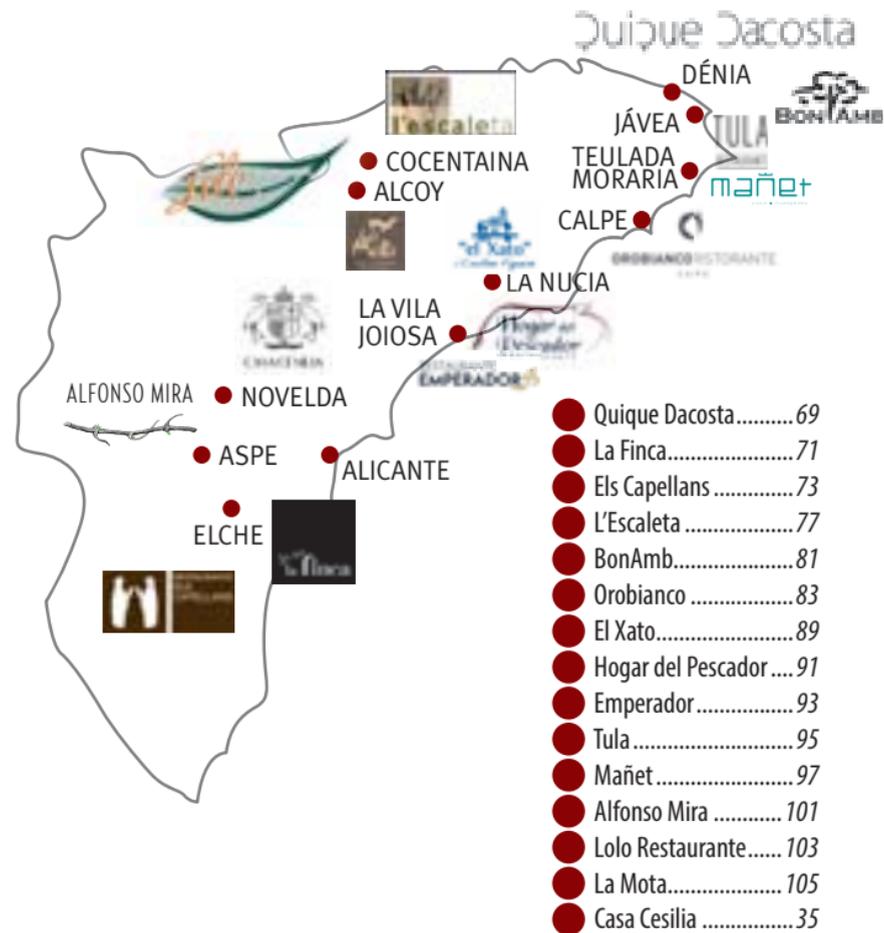
Tels. 96 592 56 50 - 96 592 27 94



El Cantó es toda una referencia gastronómica de Alicante, fundado el 1 de junio de 1984, trabaja con productos de máxima calidad, ofreciendo una amplia carta de tapas, cazuelas, revueltos, montaditos y canapés. Es todo un clásico el especial de huevos, patatas, pimientos y jamón, el bacalao a la vizcaina, foie fresco plancha, pelota de relleno, verbena de canapés de la casa, etc. Sus postres son toda una delicia, así como su selecta bodega de vinos.

El Cantó is a gastronomic benchmark in Alicante. Set up on 1 June 1984, it presents first-class raw materials, offering a wide variety of "tapas", casseroles, a variety of scrambles, "montaditos" and appetizers. Some of his classic recipes are its special dish, a combination of some eggs, potatoes, peppers and serrano ham, the cod Bizkaia style, grilled fresh foie, filling meatball, the Chef's mixed appetizers, etc. The desserts are a delicatessen, as well as his selected wines.

1984-2020 • 36 años haciendo amigos



AYUNTAMIENTOS & GASTRONOMÍA

En la provincia de Alicante se conservan formas ancestrales de convertir los alimentos en manjares, conocimientos que se han ido transmitiendo de generación en generación y que, en la actualidad, gracias a la revisión realizada por profesionales de los fogones, se han convertido en la manifestación de una de las consideradas artes más modernas, la gastronomía.



Alicante



Aspe



Benidorm



Calpe



Dénia



Elche



La Vila Joiosa



Novelda



Orihuela



Santa Pola



Ruta del Vino de Alicante

En el corazón de la Costa Blanca, entre el mar y la montaña, existe una tierra con una arraigada tradición vitivinícola. Un total de 10 localidades conforman la Ruta del Vino de Alicante, que de norte a sur ofrecen una experiencia que vincula lo mejor de la gastronomía, monumentos, zonas naturales, tradiciones y por supuesto el mejor vino.

La provincia de Alicante se encuentra bajo las bondades del clima mediterráneo que favorece el desarrollo de la vid con sus veranos cálidos y soleados y sus inviernos de suaves temperaturas. La Ruta del Vino de Alicante es la alternativa o el complemento al turismo de sol y playa. Permite descubrir y conocer las zonas de interior cargadas de historia, cultura y buena gastronomía, reivindicando la larga tradición vitivinícola y la calidad de los vinos D.O Alicante.

Al norte, en la zona de La Marina, se sitúan los municipios de Alfaz del Pi, Teulada – Moraíra, Calpe y la Vall de Pop. Hacia el sur, encontramos la zona del Vinalopó con los municipios de Algueña, Monóvar, Novelda, Petrer, Pinoso, Salinas, Sax y Villena. Todos estos destinos cautivan por la belleza de sus paisajes de viñedos. Es posible visitar las bodegas y degustar buenos vinos con identidad propia, disfrutar de menús tradicionales y maridajes vanguardistas y a su vez recorrer las entramadas calles de los cascos históricos de estos bellos pueblos que narran la historia de varias épocas.

Los vinos están amparados por la denominación de origen protegida Vinos de Alicante. La Monastrell es la variedad autóctona y predominante en la zona, pero también hay que resaltar la importancia de la Moscatel que da esos vinos blancos propios de esta zona.

Si destacamos un vino, debemos hacerlo con El Fondillón. Es uno de los productos históricos de esta denominación de origen, pues es el producto de más alto nivel y mejor valorado

en la historia, siempre presente en casas reales, en historias de leyendas, en la literatura etc... de lo que ha quedado constancia en numerosos testimonios.

El Fondillón es un tipo de vino de Alicante único en el mundo, reconocido por la Unión Europea y con una especial protección dentro de la Denominación de Origen Protegida Vinos de Alicante. Fue el primer vino en dar la vuelta al mundo con Magallanes, y lo mejor es visitar las bodegas y dejarse embriagar por su historia.

La experiencia del enoturismo que proponen empresas especializadas en el turismo activo y bodegas implicadas en el proyecto, permite conocer el proceso de elaboración del vino y participar en él, cambiando de actividad según la época del año. Desde la vendimia y el pisado tradicional de la uva hasta el embotellamiento y la degustación. Vale la pena descubrir la especial arquitectura de las bodegas y disfrutar de cada vino desgranando ese sabor singular y diferenciado.

La gastronomía de ambas zonas cuenta con un gran valor añadido: la variedad culinaria y cultural, y el mejor escaparate gastronómico lo encontramos en las viandas que se ofrecen en los restaurantes que día a día con dedicación y amor ofrecen a todo aquel que se acerca a descubrir o a repetir. Una perfecta combinación de sabor, placer y salud.

Existen muchos alojamientos rurales que complementan la experiencia para disfrutar así de la magia de su entorno, marcos incomparables para reponer fuerzas y relajarse.

Experiencias enoturísticas en
www.experienciascv.es



Si a nuestra apreciada cocina tradicional, le añadimos la creatividad que brota en esta tierra, el resultado rebasa lo gastronómico. Descubre una nueva cocina que emerge desde los fogones de varios de los restaurantes más vanguardistas del Mediterráneo.
#gastronomíavivo
#mediterráneoenvivo



TRADICIONAL
O DE VANGUARDIA
LA BUENA COCINA
SABE BIEN

Mediterráneo
EN VIVO



El típico anuncio
que le deja con
la boca abierta.



Como en Dénia no se come en ningún sitio. No lo decimos nosotros, lo dice la Unesco que nos ha nombrado Ciudad Creativa de la Gastronomía y lo dicen todos los que se sientan en la mesa, frente al mar, al solecito. Así que si gusta, está invitado.

Ah, una cosita: tiene usted la boca abierta.

Turismo Dénia · www.denia.net



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Designated
UNESCO Creative City
in 2015



COMUNITAT
VALENCIANA



Costa
Blanca
ALICANTE · SPAIN

Quique Dacosta



Quique Dacosta Restaurante se abrió en 1981 con el nombre de El Poblet. Nada hubiera presagiado por entonces que ese lugar de comida castellana, se convertiría en uno de los referentes de la gastronomía mundial veinte años después. Quique Dacosta recaló aquí, en septiembre del 1989. Con 3*** Michelin. Premio Nacional de Gastronomía como mejor jefe de cocina en 2005 y Premio Nacional de Gastronomía 2009, a la mejor Publicación. 2 veces mejor cocinero del año por Lo Mejor de la Gastronomía. Mejor Pastelero del año 2008 Juanfra Valiente. Mejor Maitre del año 2009.

Quique Dacosta Restaurant first opened in 1981 under the name of "El Poblet". Nobody could have imagined that this typical Castilian restaurant would become one of the world's leading gastronomic landmarks twenty years later. Quique Dacosta settled here in September 1989. He has been awarded 3 Michelin stars. Amongst other awards include National Gastronomy Award as best chef in 2005 and National Gastronomy Award for the best publication in 2009. Twice chef of the year by The Best of Gastronomy. Best Pastry chef Juanfra Valiente in 2008.

Ctra. Las Marinas, Km. 3. Urb. El Poblet. 03700 Dénia. Tel. 965 784 179.
quiquedacosta@quiquedacosta.es • www.quiquedacosta.es



«BASADA EN UNA HISTORIA REAL»

ELCHE

LA CIUDAD DEL
ARROZ CON
COSTRA



«VIVE UN DESTINO DE PELÍCULA»  visitelche.com

GASTRONOMÍA: PRODUCTOS ECOLÓGICOS Y DE PROXIMIDAD ARROCES A LA LEÑA
ARROZ CON COSTRA GRANADA MOLLAR DÁTIL TARTA DE ELCHE

PATRIMONIO MUNDIAL CULTURA FIESTAS PLAYAS NATURALEZA AVENTURA DEPORTE Y SALUD
CAMP D'ELX ELCHE EN FAMILIA CONGRESOS SHOPPING ¡Que no te lo cuenten!

Susi Díaz
la finca



Partida de Perleta 1-7, C.P. 03295, Elche (Alicante) • Tel. 96 545 60 07 • www.lafinca.es

La Finca, ubicada en una antigua casa de labor con más de 100 años de historia, inició su andadura en 1984 en el campo de Elche. José M^a García y Susi Díaz fundaron este restaurante con la máxima atención a los detalles y un permanente espíritu innovador.

La cocina de La Finca es el reflejo de su chef Susi Díaz, cuyo trabajo, en constante evolución, evoca sabores limpios y ligeros que potencian la pureza del producto. La sala, dirigida por Irene García (sumiller y relevo generacional del restaurante) se convierte en un escenario en perfecta armonía para que los sabores de la finca cautiven tus sentidos.

Eche un vistazo a nuestro mundo y déjese llevar por una experiencia extraordinaria.

La Finca, situated in a cottage with over 100 years of history, opened its doors in Elche in 1984. José M^a García and Susi Díaz founded the restaurant with their innovative spirit and close attention to detail.

The cuisine at La Finca is a reflection of its Chef, Susi Díaz. Her constantly evolving work evokes clean, light flavours that enhance the nature of the product. Led by Irene García (sommelier and the next generation of the restaurant), the dining room becomes a perfect stage for the flavours of La Finca to delight your senses.

Step into our world, sit back, and enjoy an extraordinary experience.





La Finca



El Granaino

Elche ofrece una excelente gastronomía, en la que se emplea la gran variedad de productos que ofrece la zona. Una rica huerta y la proximidad de la costa marcan la historia culinaria de la población. El plato más conocido de la cocina ilicitana es el Arroz con Costra, aunque también hay que destacar el Arroz con Conejo y Caracoles y sin olvidar el tradicional Puchero con Pelotas. También es muy apreciado el Mujol del Hondo con all i oli y el marisco del litoral.

De los postres hay que destacar los frutos de la tierra (dátiles, higos, granadas ...) como también la Tortada de Elche o el Pan de higo. Entre las bebidas tradicionales encontramos el destilado de la flor de cantueso, el anís de paloma (el popular “Nugolet”) y el Licor de Dátil.

Elche provides an excellent gastronomy, in which a wide variety of local products are used. A rich orchard and the proximity of the coast influenced the history of the local gastronomy. Arroz con costra (egg-baked rice) is the best known dish of the Elche gastronomy although rabbit and snails paella and the traditional “Puchero con pelotas” (a kind of meatballs stew) are also outstanding. The mullet of El Hondo with garlic mayonnaise and the coastal seafood are also highly appreciated.

As for desserts, the local natural fruits (dates, figs, pomegranates...) as well as the traditional “Tortada de Elche” (almond cake) and the block of dried figs are outstanding. Among the traditional beverages you can find the “Cantueso” (thyme liqueur), the “Paloma” or “Nugolet” (anisetto dissolved in water with lemon and sugar) and the date liqueur.

Más de 45 años como anfitriones en la ciudad de Elche. Recogemos la historia y cultura milenaria de Elche, Oasis Mediterráneo, sorprendiendo a nuestros invitados con propuestas gastronómicas de alta calidad, basadas en nuestra amplia experiencia, buen hacer y cariño en cada detalle. Nuestra pasión por la buena cocina hace de nuestra propuesta gastronómica un claro exponente de la cocina creativa, elaborada con productos de mercado, siempre frescos y de primera calidad, un objeto de deseo de los clientes más gourmets.

More than 45 years like hosts of the city of Elche. We collect the millenary history and culture of Elche, Mediterranean Oasis, surprising our guests with gastronomic and touristic proposals of high quality, based on our high experience, good work and love in every detail. Our good food passion makes our gastronomic proposal a exponent at the mediterranean cuisine of high quality market, a desire of the most gourmets customers.



PORT HOTELS



Els Capellans (Calle Porta de la Morera, 14 -03203- Elche)

www.hotelhuertodelcura.com/restaurante-els-capellans

Teléfono: 96 661 00 11 - Mail: restaurante@huertodelcura.com

La Taula (Calle Curtidores, 17 -03203- Elche)

www.hotelmilenio.com/restaurante-la-aula

Teléfono: 96 661 20 33 - Mail: restaurante@hotelmilenio.com



150 años avalan la elaboración de nuestro Licor Cantueso ORO, de Los barriles donde duerme este destilado **envejecemos 3 meses este vermut rojo**, concentrando los sabores de esta planta tan Alicantina.

Asi mismo, pero **con un suave pase por madera**, nuestro nuevo vermut blanco Grano de Oro.



CUANDO TIENES BUEN INTERIOR



www.granadasselche.com





Marques Asprella 27, Elche 96 660 16 20



www.lescaleta.com

Pujada Estació Nord 204

03820 Cocentaina - Alicante

T. 96 559 21 00 • 96 559 13 59

L'Escaleta combina a la perfección la tradición y la vanguardia de manos de su chef Kiko Moya y del sumiller Alberto Redrado. Son la segunda generación de un negocio iniciado por sus padres y que han llevado a este restaurante situado en un magnífico chalet en la montaña alicantina a ser todo un referente a nivel nacional e internacional.



L'Escaleta is a restaurant set in a magnificent villa in the mountains of Alicante. Its chef Kiko Moya and the sommelier Alberto Redrado are the second generation running this restaurant set up by their parents. L'Escaleta perfectly combines traditional and modern cuisine and has become a benchmark both nationally and internationally.

LAS OBRAS MAESTRAS NO NACEN
DE LA ZONA DE CONFORT




ROYAL
BLISS®

COMPLICARSE LA VIDA ES MARAVILLOSO

UNA NUEVA GAMA DE MIXERS CON MÁS DE CUARENTA MATICES Y SABORES COMPLEJOS


BONAMB



Ctra. Benitachell 100, 03730 Jávea, Alicante • Tel. 965 08 44 40 • bonamb.com

El restaurante BonAmb de Jávea, está enclavado en una de las zonas más bonitas del territorio nacional: la Marina Alta alicantina. Fundamenta la línea gastronómica en su cocina de producto, el gran ambiente en la sala, su entorno magnífico y el trabajo con proveedores, productores y artesanos locales; que participan directamente en cada servicio. BonAmb ha sido distinguido con prestigiosos reconocimientos, entre los que cabe destacar, dos Estrellas Michelin o tres Soles Repsol.

Chef: Alberto Ferruz. Jefe de Sala: Pablo Català.

The restaurant BonAmb in Jávea is located in one of the most beautiful areas of the Spanish territory: Alicante's Marina Alta. The gastronomic line is supported on its product-based cuisine, the great ambiance in the restaurant room, its magnificent environment and the work with local suppliers, producers and artisans, all of whom directly participate in each service. BonAmb has been awarded with prestigious prizes, among which stand out two Michelin stars or three Repsol suns.

Chef: Alberto Ferruz, Head waiter: Pablo Català



Calp Gastronòmic

CALPE.ES



OROBIANCO RISTORANTE
CALPE



Con unas privilegiadas vistas al Mediterráneo y al Peñón de Ifach, encaramado a una colina, encontramos el restaurante Orobianco, una joya gastronómica en lo alto de Calpe.

Su alta cocina italiana contemporánea, recién galardonada con una estrella Michelin (2019), se plasma en varios menús degustación con platos de marcado carácter italiano pero con materias primas de la zona, como su *Risotto a la parmeseña con cítricos de Elche* y *quisquillas de Santa Pola* o su *Blanco y negro de sepia de playa*, ideados por su Chef de cocina, Ferdinando Bernardi, su Sous-Chef, Óscar Marcos y su Pastelero, Matías Farfán. También ofrecen opciones para vegetarianos o veganos.

También ofrecen la posibilidad de añadir una noche de alojamiento a la velada gastronómica y organizan eventos privados a medida en su zona Chill Out con vistas panorámicas.

On a hill, with privileged views to the Mediterranean and the Peñón de Ifach, we find Orobianco, a hidden gem on top of Calpe.

*Its contemporary Italian fine cuisine, recently awarded with a Michelin Star (2019), is reflected in several tasting menus with Italian dishes but with local raw materials, such as its *Risotto with citrus from Elche* and *shrimps from Santa Pola* or his *Black and White Cuttlefish*, created by his chef, Ferdinando Bernardi, his Sous-Chef, Óscar Marcos and his Pastry Chef, Matías Farfán. They also offer options for vegetarians or vegans.*

They have too the possibility of adding a night of accommodation to the gastronomic evening and they organize custom events in their Chill Out area with panoramic views.



Partida del Sol, 49-A.
Urbanización Colina del Sol
Calpe (Alicante)
Reservas: 965 83 79 33
www.orobianco.es



Guisar: “Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego”. Esta definición se podría aplicar perfectamente a cualquier plato, pero no sería fiel reflejo de la cultura gastronómica santapolera, ya que en esta tierra de marineros, guisar es algo más que preparar unos alimentos; es poner a disposición de los comensales unas materias primas de una gran calidad, rehogadas con aceite de oliva, condimentadas con azafrán de hebra, ñoras, clavos, hierbas aromáticas de la Sierra, sal de sus salinas y mucho cariño, para redondear unos platos que, por su sencillez, resultan exquisitos.

Santa Pola destaca por su tradicional y variada gastronomía basada en pescados y mariscos de la bahía: dorada, lubina, lechola, quisquilla, cigala, gamba roja... El arroz es uno de los ingredientes estrella de nuestra cocina, como demuestran los deliciosos arroces a banda, arroz negro, paella de marisco y el “arròs i gatet”. Otros platos típicos que no puedes dejar de probar son el gazpacho de mero, el blanquillo de rape y el inigualable caldero de gallina con patatas y allioli.

Cooking: “prepare food by heating”. This definition could be perfectly applied by any cook, but it wouldn't be true for Santa Pola gastronomic culture, because in this land of fishermen, cooking is something more than preparing food; it means offering guests food of high quality, fried with olive oil, seasoned with saffron thread, sweet red pepper, clove, aromatic herbs from the mountains, salt from its “Salinas” and made with lots of care, in order to achieve some dishes which, for their simplicity, are delicious.

Santa Pola is known for traditional and varied cuisine based on fish and seafood from the bay: sea bream, seabass, whiting, shrimp, crayfish, red prawn... Rice is one star ingredient of our cuisine, as shown by the delicious “arroz a banda”, “black rice”, seafood paella and “arròs i gatet”. Other typical dishes that you cannot fail to try are “gazpacho de mero”, “blanquillo de rape” and the unique caldero, made with fresh fish, potatoes and garlic sauce (allioli).

turismosantapola.es



100

COFRADÍA PESCADORES
SANTA POLA 1919-2019

100 AÑOS AMANDO EL MAR



Peix
de Santa Pola

Cofradía de Pescadores
de Santa Pola

Cofradía de Pescadores de Santa Pola
Puerto Pesquero s/n
03130 - Santa Pola (Alicante)
Lonja: 96 541 12 05
Pescadería: 96 541 41 91
www.cofradiapecedoresantapola.es

El auténtico y original **Caldo de Caldero Peix de Santa Pola**. Recuperamos la receta que nos dejaron nuestros antepasados para crear este sabroso caldo con el que preparar un perfecto **Caldero de Santa Pola**.

A base de los mejores pescados y mariscos de nuestra bahía, seleccionados especialmente por la Cofradía de Pescadores de Santa Pola, y con ingredientes **100% naturales**, sin conservantes ni colorantes.



100% NATURAL
caldo de
Caldero

Peix
de Santa Pola

Cofradía de Pescadores Santa Pola



www.caldodecalderopeixdesantapola.es



JOYA DE LA HUERTA

www.alcachofavegabaja.com



*“Un siglo de tradición,
100 años de evolución.”*



Cristina Figueira dirige la cocina, Francisco Cano al frente de la sala y Pepe Cano coordina los eventos y catering, forman el magnífico equipo de este restaurante con más de 100 años de historia, que ha conseguido su primera Estrella Michelin. Ofrecen una carta de platos confeccionados con los mejores productos de cada temporada y dispone de una de las más reconocidas bodegas de la provincia.

Cristina Figueira heads the kitchen, Francisco Cano is in charge of the restaurant room, and Pepe Cano coordinates events and catering. They form the magnificent team of this restaurant with more than 100 years of history which has achieved its first Michelin Star. The restaurant offers a menu of dishes made with the best products of each season and owns one of the most recognised wine cellars in the province.

Avda. Iglesia, 3 • La Nucía (Alicante) • www.restauranteelxato.com





LaVila **G**astronòmica

www.lavilagastronomica.com



*Avda. del Port s/n.
03570 Villajoyosa (Alicante)
Tel. 965 89 00 21
www.hogardelpescador.com*



El Hogar del Pescador es un lugar emblemático de Villajoyosa. Ubicado en la dársena del puerto deportivo, es el restaurante de referencia de cocina marinera de la Marina Baixa. Regentado por la familia Devesa Santacreu desde 1970, actualmente con Marta Devesa y Julio Moreno al frente. Su carta ofrece platos elaborados con el mejor marisco y pescado fresco de kilómetro cero. Así como una gran variedad de magníficos arroces.

Hogar del Pescador [The Fisherman's Home] is an emblematic place in Villajoyosa. Located at the marina dock, it is the reference restaurant for La Marina Baixa seafood cooking. Run by the Devesa Santacreu family since 1970, currently with Marta Devesa and Julio Moreno in charge. Its menu offers dishes made with the best "zero-mile" seafood and fresh fish. Along with a great variety of wonderful rice dishes.





Disfruta de un consumo responsable. 42°

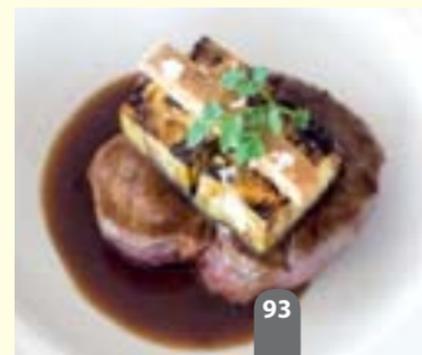
RESTAURANTE EMPERADOR



Ubicado sobre un acantilado, el restaurante Emperador del Hotel Montíboli ofrece una experiencia gastronómica diseñada para sorprender al paladar del comensal prestando la máxima atención al producto mediterráneo junto con la sensibilidad, el ingenio y la personalidad que refleja nuestro reconocido chef Jean Marc.

Located on top of a cliff, Hotel Montíboli's Emperador [Emperor] Restaurant offers a gastronomic experience designed to surprise the diner's palate by placing the emphasis on Mediterranean products, along with the sensibility, the ingenuity and the personality which characterises our renowned chef Jean Marc.

Hotel Servigroup Montíboli****
Pda. Montíboli, s/n • 03570 Villajoyosa (Alicante)
Tel. 96 589 02 50 • www.montiboli.es





ENRIQUECE
tus
MOMENTOS


S. PELLEGRINO
Tastefully Italian

WWW.SANPELLEGRINO.COM



TULA
RESTAURANTE



Cocina de temporada, directa y sin artificios. Pocos elementos para dar protagonismo al producto y al sabor. Pequeño restaurante en la playa del Arenal de Jávea donde mar y montaña coexisten.

Seasonal direct and natural cuisine. Few elements to enhance products and flavours. A little restaurant located at Jávea's El Arenal beach where sea and mountain coexist.



Avda. de la Llibertat, 36 (Aptos. La Casona I)
03730 Jávea

info@tularestaurante.com
www.tularestaurante.com

Tel. 966 471 745



mañet

casa ■ huéspedes



Avda. del Portet, 126 • 03724 Moraira-Teulada (Alicante) • Tel. 96 649 01 81
info@hotelmanyetmoraira.es • www.hotelmanyetmoraira.es   

Renovado en el 2017 este Hotel-Restaurante le ofrece en la playa del Portet, desde una ubicación privilegiada, unas instalaciones modernas con todos los servicios. Los productos locales, frescos y de calidad son la base de nuestros restaurantes, dónde podrá disfrutar de la mejor experiencia sentado en nuestras terrazas frente al mar.

Renovated in 2017, this Hotel-Restaurant offers you its modern premises with all the services at El Portet beach, from a privileged location. The local fresh and high-quality products are the basis of our restaurants, where you will be able to enjoy the best experience sitting on our terraces facing the sea.





BENIDORM

GASTRONOMICO

2020



| |
|--|
| IX Jornadas de la cuchara |
| 22 de febrero al 1 de marzo |
| II Jornadas del atún |
| 9 al 17 de mayo |
| X Concurso de tapas y pinchos |
| 13 al 21 de junio |
| IX Jornada de los arroces de la tierra |
| 17 al 25 de octubre |



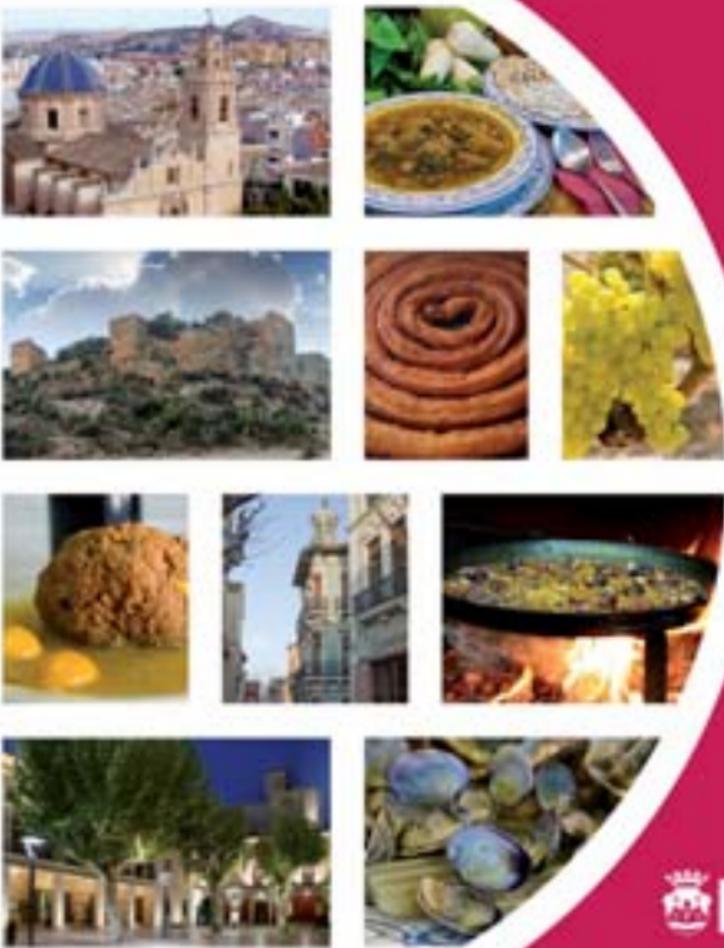
La gastronomía de Benidorm es diversa, con sabor mediterráneo y con la pluralidad de una ciudad con gran trayectoria turística. Establecimientos tradicionales que conviven con los más modernos y con las vanguardias gastronómicas, cocina internacional junto a la cocina típica de los pescadores. La ciudad ofrece además una gran oferta de bares, cervecerías y locales de tapas y pinchos. La ruta gastronómica se complementa con dulces típicos, como el bollo de San Blas o los *pastissets* de boniato.

En la ciudad se celebra el **Benidorm Gastronómico**, con 4 eventos que tienen lugar a lo largo del año: *Jornadas de la Cuchara*, *Jornadas del Atún*, *Concurso de Tapas y Pinchos* y *Jornadas de los Arroces de la Tierra*, entre ellos el de boquerones y espinacas y el *arròs amb fesols i naps*.

Benidorm gastronomy is diverse, with a Mediterranean flavour and with the multifacetedness of a city that has a long tourism history. Traditional establishments which coexist with the most modern ones and with gastronomic avant-gardes, international cuisine next to the typical fishermen's cuisine. The city additionally boasts a large offer of bars, alehouses, as well as places to taste *tapas* and *pinchos*. The gastronomic route is complemented with typical sweets, such as *bollo de San Blas* (San Blas bun) or *pastissets* [little cakes] made with sweet potato.

The city hosts *Benidorm Gastronómico* [Gastronomic Benidorm] with 4 events that take place during the year, namely: *Jornadas de la Cuchara* [Spoon (Dishes) Seminar]; *Jornadas del Atún* [Tuna Seminar]; *Concurso de Tapas y Pinchos* [Tapas and Pinchos Contest]; and *Jornadas de los Arroces de la Tierra* [Local Rice Seminar], among them rice with anchovies and spinach and *arròs amb fesols i naps* [rice with beans and turnips].





*Disfruta de nuestro entorno
y sus sabores*

**COMETE
ASPE**
En un día



Ceres Comunicación

ALFONSO MIRA



Restaurante de cocina tradicional, productos autóctonos y de temporada. Ubicado en el interior de Alicante a escasos 20 minutos de Alicante capital y a 10 minutos de Elche.

Espacios al aire libre y ajardinados, salones donde se respira respeto por el origen y la tradición culinaria de cuatro generaciones dedicadas a la restauración y donde hoy en día los hermanos Alfonso y Teo Mira, desarrollan sus conocimientos gastronómicos preservando el saber hacer y la experiencia de sus antecesores donde el Arroz con conejo y caracoles al sarmiento es su estandarte.

This is a restaurant specialising in traditional cuisine using local and seasonal produce. It is 20 minutes inland from Alicante city and 10 minutes from Elche.

There are landscaped outdoor spaces, and rooms where one can appreciate the culinary tradition of four generations dedicated to gastronomy. Today the two brothers Alfonso and Teo Mira continue developing their cooking skills while preserving the know how and experience of their predecessors. Rice with rabbit and snails cooked over an open fire of grape vine shoots is their speciality.

*Carretera de Alicante 0,5
Aspe - Alicante
Tel.: 965 492 102
restaurante@alfonsomira.com
www.alfonsomira.com*

Ven con la tranquilidad de estar a tus anchas



Consigue
tu guía en
establecimientos
asociados



Trabajamos juntos
por el mejor destino de interior



El Restaurante Lolo está situado en una masía típica de la Sierra Mariola, La Serreta, Font Roja y el Barranc del Cint. El Restaurante Lolo ofrece a sus comensales una cocina tradicional de gran calidad, mediterránea y de montaña. Su secreto: las materias primas selectas y la cuidadosa elaboración de los platos. Disfruta de un sabroso arroz de costillas y garbanzos o de platos de cuchara, carne o pescado, todo ello regado con el mejor de los vinos y culminado con un exquisito postre casero.

Lolo Restaurant is located in a typical local farmhouse and wrapped in a magical landscape surrounded by Sierra Mariola, La Serreta, Font Roja and Barranc del Cint. Lolo Restaurant offers its guests a high quality traditional Mediterranean cuisine and from the mountain. Its secret: Selected raw materials and the careful preparation of dishes. Enjoy a tasty ribs and chickpeas rice or soups, meat or fish, all washed down with the best wines and culminated with a delicious homemade dessert.



Partida Rambla Alta, 98 • 03818 Alcoy • Tel. 965 54 73 73 • www.restaurantelolo.com



El lugar donde se escucha el silencio The place where silence is heard

Un ambiente privilegiado con vistas únicas y la tranquilidad de un amplio espacio acompañan la propuesta gastronómica del Restaurante La Mota.

Comida de la zona con toques de autor hecha con productos de temporada bien acompañados por el excelente aceite producido en la misma finca.

Situada en el corazón del parque natural la Font Roja de Alcoy, frente a la Sierra de Mariola, es punto de inicio para senderistas, cicloturistas y para quienes quieran contemplar el mejor paisaje de bosque mediterráneo en el interior de Alicante.

It's a privileged place with astonishing views and an environment that transmits tranquility. You are welcome to try traditional dishes from the area at our restaurant.

Made with signature touches, such as adding our own produce of extra virgin olive oil, and seasonal products. Masia La Mota is located at the outskirts of Alcoy. Right at the heart of the Font Roja natural park.

It's a good place for hike lovers and cyclists. In this magnificent place you are able to contemplate the beautiful landscapes of the Mediterranean forest in the interior of Alicante, which is less than an hour from the coast.



*Ctra. Font Roja km 5, Alcoy - Alicante
Tels. 966540370-600281925
reservas@masialamota.com*



Novelda SABORES



Excma. Ayuntamiento de Novelda



novelda
SABORES
www.novelda.es

GOBIERNO
PROVINCIAL
ALICANTE
La Diputación de Alicante

GENERALITAT
VALENCIANA
*Consell Valencià de Turisme
i Promoció Econòmica*



~100 años de UVA,

100 años de **VID**

CELEBRAR CON NOSOTROS LOS 100 AÑOS DE EMBOLSADO ✓

Y LOS 50 AÑOS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN ✓





B
BEEFEATER[®]
LONDON

www.disfruta-de-un-consumo-responsable.es 40°

elaboración

Gin Tonic

NiC
Combustibles y Cervezas

BEEFEATER
LONDON

Schweppes

Carmencita

• Enfría la copa o el vaso en el congelador o llénalo de hielo y remueve con una cucharilla. Desecha el agua sobrante y completa la copa con más hielo.

• Perfuma el borde de la copa frotando la piel del cítrico e incorpora dicha piel dentro de la copa. También puedes aromatizar con otras frutas.

• Añade las especias **Carmencita**.

• Vierte 50ml de **Beefeater** (aproximadamente una tacita de café), pero no más de 70 ml.

• Añade **Schweppes**, siempre 4 partes por 1 de ginebra (200ml.)





PREMIUM MIXERS

LA ESENCIA DE LUGARES ÚNICOS
DESTILADA EN UNA BOTELLA



NiC

Combinados y Cócteles



www.nicalicante.com • Tel. 965 216 320 • Castaños, 22. Alicante

Si hablamos de cócteles tenemos que hablar de coctelería NiC y sus más de quince años desde que inauguraran el local en la concurrida calle Castaños. Muchos años haciendo llegar la pasión por su trabajo y transmitiendo su saber hacer. Calidad, experiencia y creatividad, unidas al deseo de mantenerse en constante evolución han llevado a NiC a ser reconocidos como una de las mejores coctelerías de España.

If we speak about cocktails, we must speak about coctelería NiC and its more than fifteen years since they opened the premises in the busy Castaños Street. Many years showing the passion for their work and transmitting their savoir-faire. Quality, experience and creativity, together with the desire to keep evolving permanently have led NiC to be recognised as one of the best cocktail lounges in Spain.





Ballantine's
& GINGER ALE

LO ÚNICO QUE PUEDE PASAR ES QUE TE GUSTE

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE 40º

terraza

Sotelo 10

Plaza de Calvo Sotelo, s/n. • 03001 Alicante
Tel. 657 177 465

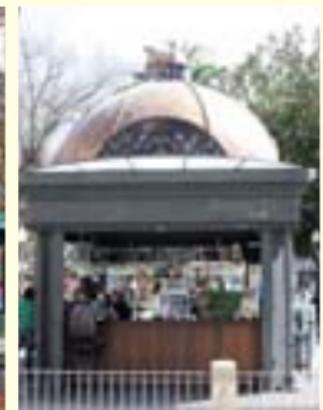
Toma tu Café, Copa, Helado, Cerveza, Aperitivo, etc. de forma relajada y diferente.

La Terraza Sotelo 10 está situada en pleno centro de la Ciudad, en un jardín natural, la emblemática Plaza de Calvo Sotelo, en la zona comercial de Alicante (Junto El Corte Inglés)



Take your coffee, ice-cream, beer, appetizer etc. in a relaxed and different place.

The Terrace Sotelo 10 is located in the heart of the city, in a natural garden, the iconic Calvo Sotelo Plaza, in the shopping area of Alicante (next to El Corte Inglés).



Mano de Santo[®]
STOP RESACA

STOP
RESACA[®]

www.manodesanto.zone



tescoma[®]



*Cocina de presente,
Cocina de futuro*

www.tescomaonline.es

“Una de las cosas más importantes que hemos aprendido en estos años es que la pastelería debe ser algo en continua evolución: buscar nuevas recetas, experimentar con nuevos productos de todos los rincones del mundo; atreverse con las mezclas más exóticas, buscar los maridajes de frutas, pero lo realmente fundamental, sin renunciar a lo antes dicho, es no olvidar nuestras raíces gastronómicas”.

Visita nuestra tienda online.

www.torreblanca.net



“One of the most important things we have learnt in these years is that the cake must be something in continuous evolution: looking for new recipes, experimenting with new products from all over the world, daring to use exotic mixes, finding fruit pairings, but what is really important, without giving the aforesaid, is not to forget our gastronomic roots.”

Visit our online shop.

torreblanca




raulasencio
DISEÑADORES

Desde 1758



Novelda:
Calle María Auxiliadora, 2
Tel. 96 560 12 02

Aspe:
Parque Doctor Calatayud, 18
Tel. 96 549 33 73

venta online
www.raulasencio.es



VINOS & BODEGAS

RESILIENCIA, LA NATURALEZA COMO EJEMPLO

En ocasiones, la mejor enseñanza que podemos obtener ante los grandes problemas la encontramos en la propia naturaleza. Si hay un ejemplo vivo y cercano de que esto es así, se representa a través del caso de la filoxera.

El viñedo europeo vivía una etapa dorada a mediados del siglo XIX. Sin embargo, si nos retrotraemos al año 1863 y viajamos hasta Francia, cuna de los grandes vinos, comprobamos cómo allí se re registró la filoxera por primera vez; proveniente del norte de América y cuyo primer cruel impacto se situó en la Provenza. Poco a poco, en silencio, pero con un ímpetu brutal, se expandió por el resto de Francia y de Europa. Sin fronteras, implacable. Una fuerza tan notable que fue incontenible.

La aparición de la plaga revolucionó de manera inimaginable la viticultura mundial y desde entonces no ha sido la misma. ¿Mejor? ¿Peor? Quién sabe. Lo que sí podemos afirmar es que todos cambiamos el enfoque para innovar y persistir. Cambios que solo se dan en situaciones límite como la que vivimos en la actualidad con la crisis del coronavirus.

Uno de los grandes aprendizajes que obtuvimos con la filoxera es el de que no hay certezas. De hecho, nunca las ha habido para quienes trabajamos con la naturaleza, pero esta sensación se acentuó durante la plaga. Hoy, la pandemia nos recuerda esa ausencia de certezas de la manera más dolorosa: a través de todas las vidas que se ha llevado y de los seres queridos que lo sufren. A pesar de ello, la naturaleza también nos enseñó que resistir es la mejor de las vías para seguir adelante. Adaptándonos, sobreviviendo y poniendo en el foco aquellos valores primarios y comunes a toda nuestra especie.

Por ello, la vuelta a las raíces de lo esencial se nos presenta como la mejor de las oportunidades: en la viticultura y en la gastronomía, pero, más allá, como una forma de vivir. Si somos exactamente las mismas personas que éramos ese día 13 de marzo del 2020, habremos perdido una oportunidad preciosa para repensarnos, reinventarnos, reconectarnos, con nosotros y con la naturaleza. La esperanza es lo último que se desvanece. Ya superamos la plaga de la filoxera, con resiliencia, y nuestros antepasados reinventaron su nueva realidad para hacerla mejor y más humana. Volveremos a conseguirlo. Lo mejor siempre está por llegar.

GUILLERMO CRUZ / MEJOR SUMILLER DE ESPAÑA

CÓMO SERVIR Y CONSERVAR EL VINO



Temperatura de servicio:

- El vino no tolera cambios bruscos de temperatura. El enfriamiento debe ser lento y progresivo.
- Nunca se colocará en el congelador ni se le añadirá hielo. Lo correcto es colocarlo en el frigorífico horas antes de ser servido o ponerlo en una cubitera con hielo.

Consejos:

- Es conveniente que las botellas descansen horizontalmente.
- Para asegurar una correcta conservación, las botellas deberán estar en un lugar oscuro y fresco.
- Una vez abierta la botella, el cava debe consumirse lo antes posible, el vino se puede conservar con la botella tapada para evitar que pierda sus cualidades.



Tinto
14°-18°C



Rosado
8°-10°C



Blanco
6°-12°C



Cava
5°-8°C

EL MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN LO ELIGES TÚ...



"...este para la cena con los amigos..."
(EL BUEN AMIGO)



"...este para nuestro aniversario..."
(EL ENAMORADO)



"...este por mi futuro ascenso..."
(EL OPTIMISTA)



"...este, ¡ para mí solo...!"
(EL EGOÍSTA)

Muga

PARA COMPARTIR MOMENTOS SUBLIMES

Bodegas Muga - Haro (La Rioja)
Tel.: 941 304 777
Tel. visitas: 941 306 060
www.bodegasmuga.com



Tarima Hill

Bodegas Volver



100% Monastrell

Caracteriza por una sequía extrema, con una precipitación media de unos 153,6 litros por metro cuadrado. Gracias al microclima de la zona con una altitud de 650 - 750 metros y suelos áridos y poco profundos. Pobres en materia orgánica y llenos de rocas provenientes de la caliza. Humedad procedente de las brisas mediterráneas.

La vendimia se adapta al momento óptimo de maduración de las uvas, suele darse en los primeros días del otoño. Levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica en barrica, y crianza 14 meses en barrica francesa.

De color cereza con un ribete rubí intenso. En nariz destaca la fruta madura, frambuesas negras, arándanos, especias, notas balsámicas, así como notas florales. Sabroso en boca, equilibrado y con mucho cuerpo. Final largo.

O Luar do Sil

Bodega Pago de los Capellanes



Nos ofrece a la vista un color limpio brillante, con ribetes glicéricos en copa. En nariz destaca su fina complejidad con tonos de flores blancas y silvestres. En boca presenta un gran equilibrio entre la fruta verde fresca y la madurez de las lías finas. Agradable, suave, complejo y delicado, predomina la sensación frutal y mineral. Su equilibrio y complejidad le aportan una larga vida por delante.

La temperatura de servicio es de 12 a 14 °C.

Muga Reserva Selección Especial 2015

Bodegas Muga



El vino de bandera de Muga se compone de un 70% de tempranillo, un 20% de garnacha, un 7% de mazuelo y un 3% de graciano, todas ellas uvas de viñedos sobre suelos arcillo calcáreos de las laderas de los Montes Obarenes y Sierra Cantabria. Fermenta con levadura indígena en depósitos de roble y envejece durante 26 meses en barricas de roble francés, elaboradas en la tonelería ubicada dentro de la bodega. Se clarifica con clara de huevo fresco. Una vez en botella se produce un proceso de afinado durante 12 meses, como mínimo, en la bodega.

Es un tinto con aromas de fruta roja madura y especias, sotobosque y tostados de café. Con una textura sedosa en boca, una madera bien integrada y una buena estructura tánica que hace que sea elegante y equilibrado.



EMILIO MORO
BODEGAS

WWW.EMILIOMORO.COM
(+34) 983 878 400

MARIDAJE VINO Y COMIDA



PAGO DE LOS CAPELLANES

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Marina Alta Colección

Bodegas Bocopa



Selección especial de las parcelas más cercanas al mar Mediterráneo de uva Moscatel de Alejandría de la comarca de la Marina Alta.

Vino blanco alicantino premium con crianza sobre sus lías en depósitos ovoides de hormigón que le aportan estructura y afinamiento, crianza de dos meses en barricas de roble para potenciar sus aromas frutales y un 15% del total del vino ha realizado una crianza de dos meses en ánforas de barro que le proporcionan características minerales.

En nariz concentra una magnífica colección de aromas florales muy intensos con toques de almibar y almizde. En boca es fino y elegante, tiene cuerpo, estructura y untuosidad.

Colección limitada de 4000 botellas. Venta exclusiva en hostelería y tiendas especializadas.

Emilio Moro 2017

Bodegas Emilio Moro



Este vino lleva el nombre de su creador y es el alma mater de la Bodega. Desde la cosecha del 98, esta marca se refiere al vino elaborado con viñedos de mediana edad, aunque anteriormente Emilio Moro daba nombre a crianzas y reservas.

Elegante y sutil, marcado por una producción muy escasa que saca las mejores esencias. Es un vino potente, equilibrado y con una elegancia sobrenatural. Con los aromas del tempranillo pulidos con la crianza, las notas de madera aparecen en el fondo fundidas con la personalidad de la variedad. La boca es un reflejo de la nariz, potente y carnosa pero con un tanino meloso y pulido.

Tantum Ergo Rosé Pinot Noir Brut Nature

Bodegas Hispano+Suizas



Vino espumoso rosado método tradicional, D.O. Cava

Color oro rosa pálido. Aroma potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada y bollería. Sabor amplio, con tacto cremoso, recordando la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

Sírvase a 8°C. Cualquier precipitado que se pueda apreciar en el vino es natural, ya que intentamos elaborar el vino con la mínima filtración posible para poder apreciar al máximo toda su calidad.

Comienza a degustarlo en el aperitivo y continúa disfrutándolo con sushi, tartar de salmón, jamón de bellota, fresas o arroces de pollo y conejo.

selección de vinos

CEPA 21 BODEGAS

WWW.CEPA21.COM
(+34) 983 484 083



COLORES DEL VINO



Púrpura con reflejos violáceos
Vino joven



Granate o rubí
Vino de 2 ó 3 años



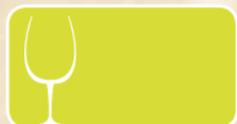
Caoba
Gran presencia de taninos



Rojo
En excelentes condiciones de taninos



Teja
Evolución, vino maduro. Positiva en los vinos de la guarda



Amarillo verdoso
Matiz de vino muy joven



Amarillo paja
Vino blanco y seco



Amarillo dorado
Variedades dulces o secos evolucionados



Oro
Muy dulces o muy evolucionados en botella en los vinos secos



Ocre
Vino más maderizados o evolucionados, en su recta final

ELIGE
LAUDUM
Excelencia alicantina
BODEGAS BOCOPA
LAUDUM
ROBLE
MONASTRELL
& SYRAH

vinos alicantinos

BOCOPA

Semsum2

Bodegas Casa Corredor. MGWines Group



70% Moscatel y 30% Macabeo. Moscatel en viñedo joven en espaldera y Macabeo en espaldera de viñedos de 15 años.

Vino blanco joven, vendimia mecanizada, prensado directo, se hace un descargado durante 24 horas. Después se hace un trasiego y se pone a fermentar con temperatura controlada en frío. Segunda quincena de agosto 2019.

Color amarillo pálido, con abundantes notas frutales, florales y exóticas, sedoso en boca con acidez marcada, largo y persistente.

Suelo arcilloso con caliza por encima.

Invierno poco lluvioso con primavera lluviosa que permitió aguantar el seco verano, al final del verano y principio del otoño llegaron muchas lluvias.

Cepa 21 2016

Bodega Cepa 21



Un vino con raíces ancladas en la más auténtica tradición vitivinícola de la Ribera del Duero pero con una vocación innovadora. Elaborado a partir de uvas de un enclave ideal donde la exposición, el clima y el suelo se alían para producir una variedad tempranillo de excelente calidad.

De color rojo cereza picota con ribetes rubí, en la nariz es intenso y frutal, con la frescura característica de la añada, pero con la complejidad y elegancia propia de la marca. En la boca es goloso y estructurado donde los recuerdos de frutos negros maduros vuelven a aparecer. El posgusto es largo y persistente.

El Veneno

Pepe Mendoza Casa Agrícola



Preciosa viña en vaso, en estricto secano, plantada en tierras de arrastre franco arenosas con muchísima piedra, en un entorno de montaña, sopié de monte (al pie del monte).

Planta equilibrada que carga muy bien y nos permite preservar toda la fruta fresca de la monastrell.

Utilizamos mucho grano y mucho racimo entero, el vino está elaborado con el 50% de su raspa para que tenga mayor vibración, frescor y verticalidad.

Vino de gran equilibrio donde predominan los aromas a lavanda, romero en flor, eucaliptus y balsámicos

En boca es un vino muy agradable con mucho tanino fino y delicado, su paso 12 meses por barrica de 500 litros de roble francés acompaña al vino, le da complejidad y no es invasivo.

BODEGAS HISPANCO+SUIZAS

PREMIADOS COMO LOS MEJORES DE ESPAÑA



MEJOR VINO TINTO AÑADAS
2017 / 2018 DE ESPAÑA

PREMIOS AEPEV
ENERO 2020

MEJOR ESPUMOSO / CAVA
DE ESPAÑA

PREMIOS VEREMA
FEBRERO 2020

MEJOR VINO BLANCO
CON BARRICA DE ESPAÑA

PREMIOS AEPEV
ENERO 2020

WINEinMODERATION.com
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

www.bodegashispanosuizas.com

selección de vinos

CÓMO CATAR UN VINO

a) Observar el color del vino

1. Elegir una buena copa.
2. Sujetar siempre por el pie para evitar que el vino se caliente.
3. En la fase visual se observa si la superficie del vino es brillante o mate, si tiene transparencia y limpieza.

b) Fase olfativa 1

4. Primero se huele el vino en calma para extraer los aromas más sutiles.
5. Luego se balancea la copa para desprender los componentes aromáticos.

c) Fase olfativa 2

6. Hay 3 niveles de aromas a descubrir: primarios (los que aporta la variedad de uva), **secundarios** (procedentes de la fermentación) y los **terciarios** "bouquet" (los aromas de la crianza).

d) En boca

7. Se toma un pequeño sorbo y se hace pasar por la lengua.
8. Se aspira aire con el vino en la boca y se saca por la nariz para volver a oler los aromas por vía retronasal.
9. Se valora la primera impresión, el paso en la boca, el postgusto y el retronasal.
10. Por último se traga y todos los aromas y sensaciones persiguen en la boca después de ser ingerido.

¡VEN A CONOCERNOS!



VOLVER
BODEGAS Y VIÑEDOS
—
RAFAEL CAÑIZARES



Ctra. Pinoso-Fortuna, 1. PINOSO | 673 468 283 · 966 18 56 24 (ext. 2)
enoturismo@bodegasvolver.com | www.bodegasvolver.com

Fondillón

EL TIEMPO ATESORADO EN UN VINO ÚNICO,
GENEROSO Y EXIGENTE
QUE GUARDA LOS RECUERDOS DEL AYER
Y CREA LA MEMORIA DEL MAÑANA.

MGWINES
FAMILIA MIRANO GÓMEZ



www.mgwinesgroup.com

+34 965 928 857 · info@mgwinesgroup.com



MGWines: la nueva era del Fondillón

La larga historia del Fondillón de Alicante se remonta a varios siglos de antigüedad, cuando los primeros viajeros foráneos arribaron a nuestras costas y constataron que, a pesar de la sequedad ambiental y la escasa pluviometría del clima alicantino, las huertas cercanas y las tierras cultivadas producían excelentes frutas y verduras y sobretodo, ubérrimas viñas cargadas de espléndidos racimos dorados y púrpuras que dejaban maravillados a los visitantes.

La riqueza innata de nuestra tierra produjo una gran industria vinícola en toda la provincia y el puerto de Alicante se convirtió durante más de trescientos años en el principal exportador de vino de todo el Mediterráneo.

El producto estrella fue el conocido como “Tinto Alicante”, “Tent” por los ingleses y “Rouge Alicante” en Francia. Este producto, exportado masivamente a muchos mercados europeos, se convertía, después de una larga crianza y pasados muchos años en

Fondillón, un vino viejo, ámbar, embocado, caro y escaso, que deleitaba a las mesas más exquisitas de los monarcas, aristócratas y burgueses acomodados, que apreciaban en este vino una bebida exclusiva que combinaba el placer y la salud, pues también se consideraba por parte de sus admiradores en un vino medicinal y tónico.

La ralentización de la producción y comercialización del Fondillón, causado por la crisis de la filoxera al final del siglo XIX y el parón obligado por la guerra civil española, se acabó en el último tercio del siglo XX con la puesta en valor del mítico vino y la vuelta al mercado de Fondillón embotellado con marca y prestigio, aunque si es verdad circunscrito más bien a un mercado local.

Ha sido gracias a la familia Miñano Gómez y su renovada forma de hacer las cosas de siempre, bajo un innovador concepto de vinos singulares producidos y comercializados a través de la

compañía MGWines, que hoy en día el Fondillón de Alicante haya vuelto a estar en los mercados internacionales y sea sin duda elemento indispensable de la alta gastronomía alicantina y mundial. Esta apuesta por el Fondillón, desarrollada desde Bodegas Monóvar, cuna y catedral de este vino, comenzó hace más de un lustro, con la cata y revisión de las antiguas soleras de esta bodega. Más cien toneles centenarios de roble canadiense albergaban miles de litros de Fondillón en una sucesión maravillosa de añadas que se remontan hasta los años treinta. El resultado de este impropio trabajo ha sido la creación, desarrollo y puesta en el mercado de varios fondillonos. Un buen ejemplo es el Fondillón 1996 “Estés donde estés” que fue el primero en aparecer con una espectacular botella tipo “Tortuga” basada en modelos del siglo XVIII. Este vino es una delicia de equilibrio entre su ligero dulzor, su viva acidez y su generoso grado alcohólico. También comercializa MGWines un



Fondillón de lujo llamado “Siempre te esperaré” de 50 años de antigüedad y elegante presentación y como el anterior, incluye un estuche premium y tapón de cristal con el que conservar el Fondillón una vez abierto. Durante el año en curso llegará al mercado de la restauración más elevada y tiendas especializadas, el Fondillón 1930, una “saca” muy limitada de la solera más antigua de Bodegas Monóvar. Pensado para coleccionistas, la familia Miñano Gómez, ha embotellado una edición especial de Fondillón 1968, dedicada al escritor Azorín, con vino procedente del tonel que perteneció a la familia del escritor monovero y que albergamos celosamente en Bodegas Monovar. Estas botellas llevan un libro a modo de etiqueta donde se narra la historia del tonel y los comentarios que sobre el vino hizo el insigne escritor.

Al mismo tiempo que esta labor de recuperación se lleva a cabo, MGWines sigue elaborando Fondillón en Bodegas Monóvar y hoy en día se han

implementado protocolos de trabajo muy estricto para que el producto final sea perfecto. El proceso empieza en el campo, eligiendo las parcelas de la variedad Monastrell que reúnan las siguientes condiciones: secano, solana, disposición en vaso, cultivo ecológico y antigüedad mínima de las cepas de 50 años. Llegado el día óptimo de vendimia, que varía según el año pero que suele ser hacia mitad de noviembre, se vendimian los racimos a mano y con sumo cuidado se transportan a la bodega en vehículo refrigerado. Tras despalillar, el mosto fermenta en pequeños depósitos de tres mil litros de acero inoxidable con control de temperatura. Esto permite elaborar cada parcela por separado y así poder hacer un seguimiento cualitativo durante los años de crianza. Acabada la elaboración y tras los descubres pertinentes, el vino, que se ha quedado con unos 16% de alcohol, 30 gr. de azúcar y 7gr. de acidez aproximadamente, se trasiega a los toneles donde empezará el larguísimo proceso de crianza

y envejecimiento que se prolongará como mínimo durante diez años.

Transcurrido este tiempo podremos disfrutar de colores ambarinos, aromas exuberantes de pasas e higos secos y sabores complejos, embocados, ligeramente dulces y generosos recuerdos de madera antigua y frutas confitadas.

Dicho esto, no hace falta que los lectores y consumidores de la Guía Gastronómica esperen tanto tiempo, pues disponen de la gama de Fondillonos de MGWines en los mejores restaurantes y tiendas del mundo.

Rafa Poveda

*Responsable de
Negocio y
Enoturismo
MGWines Group*





VINOS CON ALMA

www.comercialrafaelmunoz.es
 ventas@comercialrafaelmunoz.es



m
rafaelmuñoz
 VINOS CON ALMA

Avda. Dénia, nº11 - Bajo.
 CP: 03002 - Alicante
 965 16 21 34 | 672 04 12 32



excellens
 Marqués de Cáceres

Descubre lo diferente
 excellens, excepcional, irresistible...



@marques_caceres
 www.marques-caceres.com

WINE-HOSPITALITY
 WINE & SPIRITS
 www.wine-hospitality.com

LOS NUTRIENTES DEL VINO



| | |
|---------|----------|
| AZUFRE | MAGNESIO |
| CALCIO | MAGNESO |
| CLORO | POTASIO |
| COBALTO | SODIO |
| COBRE | YODO |
| FÓSFORO | ZINC |
| HIERRO | |

Vino artesano
hecho en
España



PEPE MENDOZA

Casa Agrícola

VARIETADES MEDITERRÁNEAS

Vinos artesanos

ALICANTE
VINOS ARTESANOS

FACEBOOK / INSTAGRAM
PepeMendozaCasaAgricola

Alicante - Product of Spain
info@casaagricola.es
www.pepemendozacasaagricola.es



UVAS CABRERA
desde 1895



Producción y comercialización de
Moscatel de La Marina Alta

BENISSA / 699 315 116
www.uvascabrera.com



CATERINA

100% Monastrell

*Un vino singular
para un momento especial.*



Bodegas SCM

Ctra. Monovar - Pinoso, Km 10,5 • 03640 - Mañán - Monovar (Alicante) - España
info@bodegasantacatalina.com • www.bodegasantacatalina.com

Locura

Bodega Santa Catalina de Mañán



Locura es un vino rosado procedente de viñedos viejos en cultivo tradicional de nuestra variedad autóctona Monastrell, vendimiados prematuramente para evitar altas concentraciones alcohólicas y consiguiendo así aromas únicos.

Después de una leve maceración para conseguir su bonito color, se fermenta a baja temperatura consiguiendo realzar sus aromas y frescura.

De color rosa pálido brillante en nariz muestra un perfil aromático floral poco común y muy agradable en boca es muy fresco, ligero y fácil de beber. Vino muy elegante y aromático ideal para tomar a solas o con aperitivos y entrantes.

Se aconseja una temperatura de servicio de 8°-12°

Excellens 2014

Marqués de Cáceres



Selección de viñas de 20 a 35 años. Viñas seleccionadas exclusivamente en el término de Cenicero (Rioja Alta), tanto en parcelas más altas y frescas (600 m) como de zonas más bajas (400 m). El tempranillo ofrece así un amplio abanico al proceder, como es el caso, de la geografía tan diversa de nuestra zona.

Capa media alta con fondo rubís y destellos oscuros. Aromas de mora con una punta de regaliz suavizada por unas notas lácteas y avainilladas. Estos matices cogen vigor en su paso en boca con la riqueza de unos taninos sabrosos que se deslizan como notas de suave pimienta. Persistente, con una elegante estructura.

Umbría

Sierra Salinas. MGWines Group



60% Monastrell, 25% Garnacha Tintorera, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 14 días a temperatura controlada de 26°C con pipeages programados y posterior movimiento en lías. Maceración total de 18 días con hollejos. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable y posterior crianza en barricas de roble francés usadas de 225/500 lts durante 12 meses. Confección del coupage para equilibrar fruta y tostado mínima de 18 meses.

De un color rojo picota, brillante. Nariz muy frutal, intensas notas de fruta negra, (moras, ciruelas) armonizadas con sutiles especiados, toques a chocolate y frutos secos. Buen volumen en boca, taninos sedosos pero envolventes, en un conjunto fresco y equilibrado con final persistente.



desde 1962
La Cuna del Moscatell



BODEGAS
XALO LA CUNA DEL
MOSCATELL

Vive la Experiencia con nuestras
VISITAS GUIADAS Y CATAS
Info, reservas y tienda online www.bodegasxalo.com



Vermador Crianza Ecológico y vegano

Bodegas Pinoso



100% Monastrell

Fruto de una exhaustiva selección de uvas de la variedad Monastrell, de pequeñas parcelas ecológicas de más de 40 años. Vendimiadas a mano, y maceradas 25 días en tanques de acero inoxidable con continuos remotes tras el despalillado. La crianza de 6 a 9 meses en barricas de roble francés, le confiere al vino un equilibrio en notas que redondea con la crianza en botella otros 12-18 meses.

Destaca su color rojo cereza intenso con matices violáceos oscuros, aromas de fruta madura, torrefactos y notas ahumadas. En boca es maduro, goloso y persistente. Fruta y madera perfectamente integradas, creando un armónico equilibrio muy placentero. D.O.P. Alicante. Medalla de oro en Mundus vini Biofach, añada 2017 y, medalla de plata en Millesime Bio-France, añada 2017.

Bahía de Denia

Bodegas Xaló



Vino blanco, elaborado 100% con uvas seleccionadas de la variedad Moscatel de Alejandría.

Es un vino elegante, muy aromático, conjugando aromas florales (azahar, jazmín, pétalo de rosa) y afrutados (melocotón, cítricos, uva moscatel).

En boca es fresco, ideal para acompañar toda clase de arroces, pescados y mariscos.

Pago de La Jaraba

Bodegas Pago de La Jaraba



Pago de La Jaraba es ante todo un formidable vino de los que los franceses llaman "terroir", nacido de la voluntad original de los propietarios de que fuera expresión de lo que con el tiempo ha venido a llamarse "vino de pago", aunque indudablemente en su constitución pesa de enorme manera el componente varietal, con una muy española Tempranillo a la que escoltan las muy bordelesas Cabernet Sauvignon y Merlot. La fermentación alcohólica en tina de roble francés y la maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés acaban de constituir un auténtico gigante sensorial. En nariz ya anuncia su elegante diseño con sutiles matices de madera fina y delicado toffee sobre un fondo de frutas negras y rojas perfectamente integrado en el conjunto. En boca equilibrado y bien constituido en la fase gustativa, con gran riqueza de matices y taninos carnosos y maduros, paso amable y aterciopelado. Persistencia media y gustosa con ecos de especias dulces y fruta en sazón que invita a repetir.





M de Alejandria.
Un vino que te
sorprenderá.

www.mdealejandria.com



vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



FINCA SELLÉS

MONASTRELL

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Bardisa y Cía, s.l.
PROFESIONALES DE LA ALIMENTACIÓN





Carlos Rodríguez

Quique Dacosta

Descubre su historia en
www.vinoparallegarmuylejos.com

Vinos Alicante DOP
presenta:

VINO PARA LLEGAR MUY LEJOS



GENERALITAT
VALENCIANA



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural



vinos
alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



vinos alicante

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

De la diversidad de climas, comarcas y variedades, Alicante presenta un catálogo de lo más surtido en cuanto a tipos de vinos. Lejos de querer ser una D.O. temática y sólo con una categoría por imperativos del marketing, aquí somos creativos, diversos y variados como reflejo del espíritu mediterráneo que nos ha acompañado desde siempre. Por eso somos los Vinos Alicante (en plural) y por eso tenemos estilos de vinos. Curiosamente casi ninguno pasa desapercibido y todos hablan de su origen. Hay un vino alicantino para cada tipo de consumidor, y eso es una ventaja cultural que no podemos despreciar.

BLANCOS

Los blancos principales en esta zona son los de moscatel. Inimitables. Y más cuando se trata de la moscatel de Alejandría de la Marina Alta, en nada comparable a otras moscateles de zonas cercanas. Los vinos presentan tonos muy pálidos y limpios, con sus características de aromas a flores blancas: azahar, jazmín, azucena... y en boca son ligeros, persistentes y con una muy buena acidez, perfecta para tener un amplio maridaje.

Junto a ella se presentan vinos de merseguera -tan mediterránea y con más estructura- o chardonnay, sauvignon blanc, etc... todos muy frutales y frescos.

TINTOS

El principal y más característico de nuestros vinos es un vino de monastrell. Sola o acompañada por otras. Jóvenes o de crianza. Siempre intensa, poderosa, con fruta madura y toques tostados bien por el sol, bien por las maderas. Pero en definitiva un vino de capa media o alta, con aromas a moras, ciruelas, cerezas. Intenso en nariz y en boca. Con gran cuerpo y toques a bosque mediterráneo y algo mineral (cuando más sola queda la monastrell). Una gran experiencia y un vino sin duda diferente.

También los hay de variedades que tienen un magnífico comportamiento en la zona, como la syrah o merlot. Y las clásicas cabernet, pinot noir, petit verdot... en todas ellas predomina siempre ese toque de buena maduración e intensidad que tiene el clima de Alicante y los veranos intensos.

ROSADOS

El rosado que procede de monastrell, por su carga fenólica, suele ser intenso, muy rosado frambuesa o gominola, con ligeros toques aromáticos a fresas y con una muy buena estructura y cuerpo. Recientemente se han hecho más ligeros gracias a coupages con otras variedades tintas y en todos está presente su fruta y amabilidad.

Nada fáciles de realizar, los rosados son vinos para disfrutar más, por su combinación de estructura y ligereza y su perfección para maridarse.

VINOS DULCES

Con sol y buena maduración es posible obtener buenos vinos dulces ideales para disfrutar de una amplia gastronomía mediterránea.

Presentan aspectos similares a los vinos de licor. Aunque los tenemos dulces naturales o naturalmente dulces, vinos de licor, etc. Una gran diversión para tu paladar.

VINOS DE LICOR

Especializados en estos vinos, los de Alicante pueden hacerse con variedades blancas o tintas. Conocidos como mistelas, tienen añadidos vínicos para parar su fermentación y quedan a medio camino de su transformación de azúcar en alcohol. Por lo que resultan muy interesantes.

De ser blancos: Son fragantes, dulces, con toques intensos a pasas, dorados como nuestro sol.

De ser tintos: Presentan ese precioso color ciruela con toques morados, capa alta, gran carga aromática a pasas, frutas del bosque, caramelo y equilibrio.

VINOS ESPUMOSOS

La última incorporación de Alicante ha sido perfecta para crear vinos a los que le ponemos toda la fruta, madurez y buenas cualidades de nuestras variedades para fomentar su sabor y particularidad. Aunque son vinos de reciente elaboración, han dado grandes resultados, y más si se elaboran con buenas materias primas.

Burbujas limpias y bien integradas en la moscatel con la explosión de aromas característica para hacer elegante tu nariz.

FONDILLÓN DE ALICANTE

Este vino es único en todas sus facetas, pero sin duda en la cata del mismo notarás algo especial. Ni seco ni dulce, el producto tiene una gran intensidad aromática y una potente boca, con un largo postgusto y un buen equilibrio a pesar de la larga crianza.

Destaca su nariz compleja, llena de aromas a fruta madura, frutos secos y toques balsámicos. Y por su puesto su característico color ámbar o caoba con ribetes dorados de capa media. Destellos de las mejores maderas.



RUTA DEL VINO DE ALICANTE

**Sigue la Ruta*

www.rutadelvinodealicante.com

+34 693 06 62 27



Disfruta de la vida sin preocuparte de nada más

GCS

GESTORES

Especialistas en planificación sucesoria
y gestión de herencias



LifeStyle





**No es un coche eléctrico.
Es un Porsche eléctrico.**

**El primer Porsche totalmente eléctrico.
Nuevo Taycan. Espíritu eléctrico.**

Centro Porsche Alicante

C/ Río Turia, 16

03006 (Alicante)

Tel: 965 110 533

porsche-alicante.com

Taycan Turbo S: Consumo eléctrico combinado (WLTP): 25,7 - 24,5 kWh/100 km. Emisiones CO₂ combinado (WLTP): 0,0 - 0,0 g/km. Emisiones CO₂ combinado (NEDC correlado): 0,0 - 0,0 g/km.



PORSCHE
CENTRO PORSCHE ALICANTE



Náutica provincia de Alicante

SPS

S E R V I C I O P E R S O N A L S H O P P E R

PPS

El Corte Inglés

AVENIDA DE MAISONNAVE, 53

SERVICIO PERSONAL SHOPPER

Ponemos a su disposición todo un equipo de profesionales, especializados en el mundo de la moda y el estilismo masculino y femenino. Desde un **asesoramiento integral de imagen** personalizado y exclusivo, hasta un estudio de los colores que más le favorecen según su tono de piel, así como los tipos de prendas que mejor le sientan y el maquillaje más apropiado para sus facciones. Haremos para usted, si así lo desea, una preselección de lo que necesita y se lo mostraremos en la privacidad de nuestro espacio reservado, donde podrá probarse y elegir con la mayor comodidad y sin ningún compromiso.

Para más información y concertar una cita, sólo tiene que ponerse en contacto con nosotros en el **teléfono 648 276 030**. Pruébelo. Le sentará muy bien.





-  1. Parque Natural Serra Gelada
-  2. Parque Natural Sierra de Mariola
-  3. Parque Natural El Fondo
-  4. Parque Natural El Montgó
-  5. Parque Natural Font Rotja
-  6. Parque Natural La Mata-Torrevieja
-  7. Parque Natural Salinas de Santa Pola
-  8. Parque Natural Marjal de Pego-Oliva
-  9. Parque Natural Penyal d'Ifach

Espacios Naturales

provincia de Alicante



CAFÉ



COCINA



PLANCHADO



CLIMATIZACIÓN



DESAYUNO



ASPIRACIÓN



SALUD



BELLEZA

fnac

HOME

Lo querrás para tu casa

VEN Y DESCUBRE LO MEJOR PARA TU HOGAR

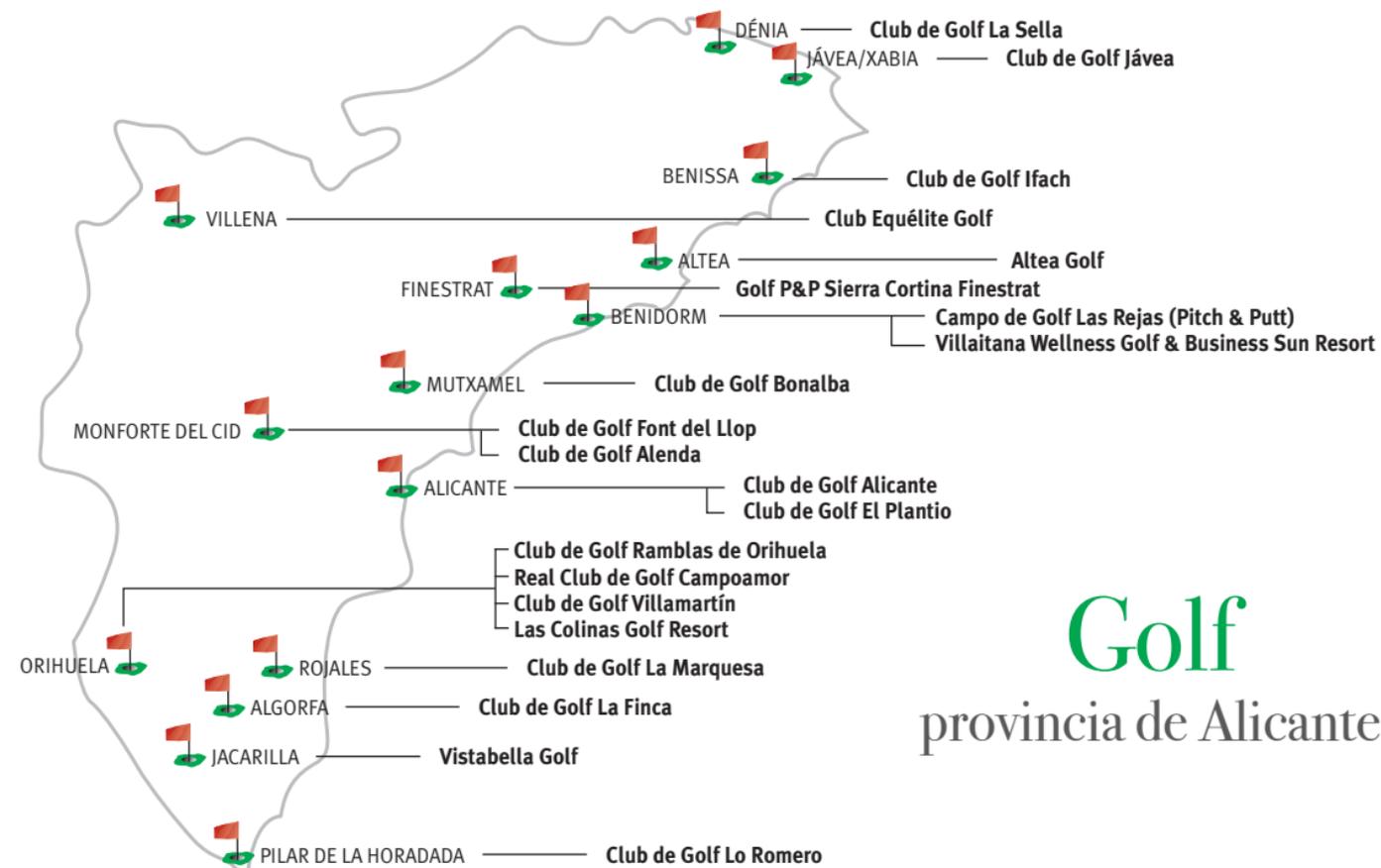
FNAC ALICANTE –Avda. de la Estación 5-7

fnac

TODO PASA EN FNAC | FNAC.ES



www.tintoreriamasip.es



Golf
provincia de Alicante



MAISONNAVE, 53
7ª PLANTA

UN NUEVO CONCEPTO EN RESTAURACIÓN



El Corte Inglés de Alicante en su centro de Maisonnave, ha reinventado su 7ª planta con un nuevo espacio gastronómico moderno, diáfano, "free flow" y con vistas increíbles a la ciudad de Alicante. Vivirás una experiencia sensorial única e inolvidable en todos los sentidos.

Ven a conocerlo.



PALMÁS

Expertos en Autenticidad Personal

Av. de la Estación, 5. Local 11
03003 · Alicante
Centro Comercial Bulevar Plaza

965 92 15 52

info@palmaspeluqueria.es 



LaSort

BOUTIQUE HOTEL

M O R A I R A



Reservas/ book a table: +34 96 649 19 49 Paseo Senillar, Beach front. Moraira - Costa Blanca - Spain

www.lasort.com

VOLVEMOS CON MÁS CULTURA

Recorre de nuevo los grandes museos de la provincia, MUBAG y MARQ, el Instituto Juan Gil Albert, y disfruta de la mejor música en el auditorio ADDA. Vívelo en vivo y en directo y con todas las garantías de seguridad y salud que recomiendan las autoridades sanitarias. Nuestra cultura te espera.

Infórmate en:
diputacionalicante.es

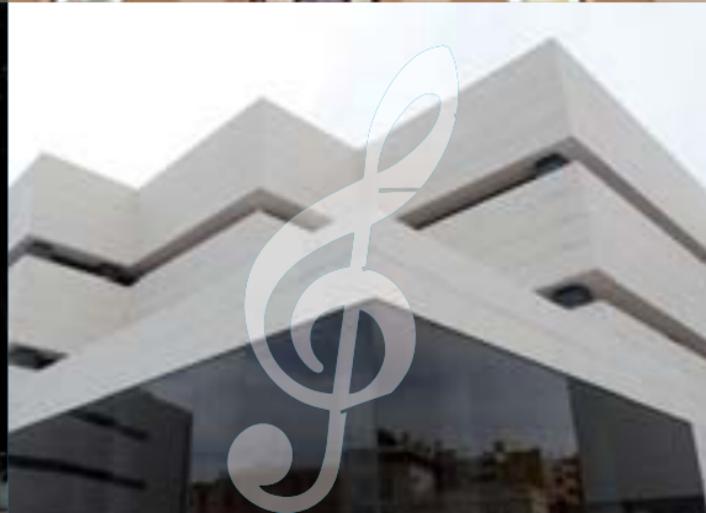
MARQ
MUSEO ARQUEOLÓGICO DE ALICANTE

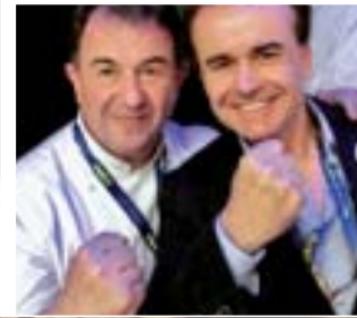
adda
AUDITORIO DE LA
DIPUTACIÓN DE ALICANTE

mubag
MUSEO DE LAS ARTES DE ALICANTE

Juan
Gil-Albert
INSTITUTO
ALICANTINO
DE CULTURA

al
DIPUTACIÓN
DE ALICANTE





Staff

Dirección y coordinación
Management and coordination
Carlos Corredor

Edita / Editor
Alborea Marketing & Comunicación
Carlos Corredor
Av. de Aguilera, 27. 4D
03007 Alicante
Tel. 965 13 02 18 - 661 32 41 18
c.corredor@yahoo.es
www.guiasgastronomicas.es

Diseño y maquetación / Design and layout
Iván Sáez

Fotos / Photos
Damián Fernández

Foto portada / Front cover photo
Restaurante Hogar del Pescador.
La Vila Joiosa

Foto saluda / Greeting photo
Cristina Mariscal

Marketing & Publicidad / Marketing & Advertising
Laura Corredor del Pozo, Carlos Corredor Touchard

Traducción / Translation
Centro Superior de Idiomas Universidad de Alicante

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta, puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna por ningún medio, ya sea eléctrico, químico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin previo aviso del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Alborea
marketing & comunicación

GABINETE DE COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA
GESTIÓN DE PUBLICIDAD Y REDES SOCIALES
JORNADAS GASTRONÓMICAS Y SHOWCOOKING
TALLERES DE ESPECIAS PARA NIÑOS DE CARMENCITA
FOTOGRAFÍA, MAQUETACIÓN, DISEÑO E IMPRESIÓN



- [guia gastronomica de alicante](#)
www.guiasgastronomicas.es
- [guiagastronomicadealicante](#)
- [come en alicante](#)
- [alicante ciudad del arroz](#)
- [alicanteciudadelarroz](#)

THE GLENLIVET
FOUNDER'S RESERVE,
NUESTRO *nuevo* SINGLE MALT.

Bueno, si es que a 200 años de proceso de fabricación se le puede llamar nuevo.

Un merecido homenaje a la visión original de nuestro fundador, George Smith.

Honrando al extraordinario estilo afrutado que visualizó por primera vez en 1824, y por el cual seguimos siendo reconocidos hoy.

IT ALL COMES BACK TO THE ORIGINAL*

THE GLENLIVET



www.disfruta-de-un-consumo-responsable.es 40°

*Todo vuelve a sus orígenes

AMAYA

Jewellery & Watches



BREITLING · BLANCPAIN · FRANCK MULLER · OMEGA · IWC · BOUCHERON · ULYSSE NARDIN · VACHERON CONSTANTIN · PATEK PHILIPPE · BREGUET · AUDMADEMARS FIGUET · CHANEL · HUBLOT · PANERAI · ROGER DUBUIS · GLASHÜTTE · ZENITH · DODO · MIKIMOTO · POMELLATO... y otras marcas de prestigio.

PLAZA CALVO SOTELO,12 · ALICANTE · TEL. 965 21 71 41 · www.amayajoyeros.com

R O B L E
J A P O N É S
R A Í C E S
E S C O C E S A S

SUCCESS
EL ÉXITO ESTÁ



IS A BLEND
EN LA MEZCLA

 CHIVAS MIZUNARA
BLENDED SCOTCH WHISKY

