

ALICANTE, DE BARRA Y MESA.

ALICANTE: WINING
AND DINING.



GUÍA GASTRONÓMICA 2026

ALICANTE, DE BARRA Y MESA.

2026 GASTRONOMIC GUIDE

ALICANTE,
WINING AND DINING.





La cultura gastronómica de Alicante es rica e inabarcable. Toma esta guía como punto de partida para descubrir cómo se vive y se come en la capital de la Costa Blanca.

Alicante's gastronomic culture is rich and irrepressible. Please use this guide as a starting point to learn all about how we live and eat in the capital of the Costa Blanca.

Alicante
City & Beach

01. CIUDAD DE BARRA Y MESA

A CITY FOR WINING AND DINING

**02. ALICANTE ESTÁ PARA
COMÉRSELO**

ALICANTE: GOOD ENOUGH TO EAT

**03. EL CASCO ANTIGUO Y SUS
IRRESISTIBLES RINCONES**

THE OLD TOWN AND ITS IRRESISTIBLE SPOTS

**04. EL MERCADO CENTRAL Y LA PLAZA
25 DE MAYO**

THE CENTRAL MARKET AND PLAZA 25 DE MAYO

**05. PLAZAS Y CALLES DEL CENTRO CON
ENCANTO ALICANTINO**

SQUARES AND STREETS WITH ALL
THE CHARM OF ALICANTE

**06. EXPLANADA, POSTIGUET Y
EL SABOR MEDITERRÁNEO**

EXPLANADA, POSTIGUET AND THE TASTE
OF THE MEDITERRANEAN

*¡Cuánta felicidad
en un solo plato!*

07.



08. **PLAYAS DE LA ALBUFERETA,
CABO DE LA HUERTA Y SAN JUAN**

ALBUFERETA, CABO DE LA HUERTA
AND PLAYA DE SAN JUAN

09. **OTROS ESPACIOS EN LOS QUE
COMERSE ALICANTE**

OTHER PLACES TO TASTE ALICANTE

10. **EL ARROZ: EL INGREDIENTE
MÁS ALICANTINO**

RICE: THE MOST TRADITIONAL INGREDIENT
IN ALICANTE

11. **LA FAMILIA DEL ARROZ
ALICANTINO**

THE ALICANTE RICE FAMILY

12. **PRODUCTOS QUE SABEN
A ALICANTE**

PRODUCE THAT TASTES LIKE ALICANTE

13. **UN MAR DE EXPERIENCIAS**

A WORLD OF EXPERIENCES

4. **INFORMACIÓN DE INTERÉS**

FURTHER INFORMATION



*Una ciudad para
pedir al centro.*

A city to share.





01.

CIUDAD DE BARRA Y MESA

A CITY FOR WINING AND DINING

Mar, montaña y luz. Un maridaje perfecto que, cocinado con la herencia de las milenarias culturas que han vivido en el Mediterráneo, ha dado lugar a un plato tan singular como irresistible: la ciudad de Alicante.

La reconocida mundialmente como capital de la Costa Blanca es hoy un paraíso para el amante de la buena comida. En ella, un sinfín de rincones, calles, mercados, paseos frente al mar y barrios se descubren y se disfrutan cada día. Esta rica oferta cultural y gastronómica de la ciudad fue una de las razones por la que fue designada en 2025 como Capital Española de la Gastronomía.

Sea, mountains and sunshine. The perfect combination. Add it to the heritage of the ancient cultures who have lived in the Mediterranean and you get a unique, irresistible dish: the city of Alicante.

Recognised worldwide as the capital of the Costa Blanca, Alicante is also a paradise for lovers of good food. Its countless sights, streets, markets, seafront promenades, and neighbourhoods are just waiting to be discovered and enjoyed. The city's rich cultural and gastronomic heritage was one of the reasons why it was named Spanish Capital of Gastronomy in 2025.

En la ciudad de Alicante te esperan:

In the city of Alicante, you'll find:

1 9 29 34 13

Estrellas Michelin totales

Michelin star restaurant

Restaurantes con Soles Repsol

Restaurants with Repsol Soles

Soletes Repsol totales

Cafés and restaurants with Repsol Soletes

Sello Ciudad del Arroz

Restaurants with the Ciudad del Arroz seal

Categoría L'Exquisit Mediterrani

Restaurants with the L'Exquisit Mediterrani seal

**Una ciudad
para
saborear
sin prisas.**

**Alicante is
a city to
savour.**





02.

ALICANTE ESTÁ PARA COMERSELO

ALICANTE: GOOD ENOUGH TO EAT

Alicante se disfruta, saborea y descubre en las mesas y las barras de sus restaurantes y bares. Un universo de productos y técnicas de cocina mediterránea se abre ante el comensal.

El casco antiguo guarda recetas centenarias entre sus callejuelas con historia; el entorno del Mercado Central concentra a diario producto fresco y cultura de tapeo; la calle Poeta Quintana mezcla gastronomía y comercio tradicional; la Explanada, el Postiguet y el puerto añaden al plato la luz, la brisa y el horizonte del Mediterráneo... Es fácil abrumarse con tantas opciones.

Aunque es casi imposible abarcar la amplísima y rica oferta gastronómica de Alicante, con esta guía hemos tratado de realizar un repaso tanto de las delicias más populares de la región como de las áreas y establecimientos de interés gastronómico más emblemáticos. ¡No te dejes nada en el plato!

Alicante can be enjoyed, savoured and explored at its tables and its bars. A world of Mediterranean produce and cooking techniques opens up to its guests.

The Old Town protects centuries-old recipes among its historic streets; the Central Market brims with fresh produce and tapas culture every day; Calle Poeta Quintana merges gastronomy with traditional commerce; the Explanada promenade, Postiguet beach and Marina add sunshine, sea breezes and Mediterranean horizons to their dishes... So many options, your head will spin!

While it would be almost impossible to cover everything the delicious cuisine of Alicante has to offer, we have nevertheless created this guide in an attempt to walk you through the region's most popular delicacies and emblematic gastronomic establishments and areas. Make sure you clear your plate!



03.

EL CASCO ANTIGUO Y SUS IRRESISTIBLES RINCONES

THE OLD TOWN AND ITS
IRRESISTIBLE SPOTS

Entre fachadas con historia y calles que invitan a la exploración, el casco antiguo reúne una de las estampas más reconocibles de Alicante.

En este entorno, la cocina mediterránea encuentra un escenario con carácter: barras concurridas, mesas al aire libre y rincones donde el tapeo convive con el patrimonio, desde la calle Labradores y la calle Mayor hasta Santa Cruz y sus miradores abiertos al mar.

Full of historic façades and streets inviting you in to explore, the Old Town is one of the most recognisable areas of Alicante.

Here, Mediterranean cuisine meets an area full of character: busy bars, al fresco dining and spots where the tapas themselves are its heritage. Don't miss Calle Labradores, Calle Mayor or the Santa Cruz neighbourhood with its views out to sea.



**Entre calles
con historia y
rincones con
sabor.**

**Among historic
streets and
restaurants
bursting with
flavour.**

El Fondillón (Hotel Hospes Amérigo) · C. Rafael Altamira, 7 · **Sello Ciudad del Arroz**

La Ereta · Parque de la Ereta, s/n · **Sol Repsol** · **Sello Ciudad del Arroz**

La Taberna del Gourmet · C. San Fernando, 10 · **Sol Repsol** · **Sello Ciudad del Arroz**

San Telmo Gastrobar · C. San Nicolás, 14 · **L'Exquisit Mediterrani**



04.

EL MERCADO CENTRAL Y LA PLAZA 25 DE MAYO

THE CENTRAL MARKET AND PLAZA 25 DE MAYO

El corazón gastronómico de la ciudad late desde 1921. Desde entonces, no ha dejado de ser un punto de encuentro clave para quienes viven Alicante y para quienes llegan a descubrirla.

En este espacio centenario se respiran los aromas de productos frescos en puestos tradicionales, mientras el sonido de las conversaciones resuena por las barras que rebosan carácter alicantino.

A su espalda, la plaza 25 de Mayo combina memoria y vida cotidiana en una de las zonas en las que el tapeo y el tardeo se viven con más devoción.

The Central Market has been the beating heart of the city's gastronomy since 1921. It's been a key meeting place ever since for those familiar with Alicante and those here to explore it alike.

Centuries old, this market exudes the aromas of fresh produce at traditional stands while chatter bursts from bars full of local character.

Right behind it, Plaza 25 de Mayo blends memories of the past with the present day in an area where tapas and drinks are a way of life.

**Aquí todo
gira en
torno al
producto.**

**Here, the
produce
comes first.**

Open · C. Manuel Antón, 12 · **Sol Repsol**

El Llagostí · Av. Alfonso El Sabio, 10 · **L'Exquisit Mediterrani**



Paradas imprescindibles/ Unmissable stops



*Una sobremesa con la
historia de Alicante.*

*Savour the history
of Alicante.*



**Platos que
merecen un
alto en el
camino.**

**Dishes worth
stopping for.**



05.

PLAZAS Y CALLES DEL CENTRO CON ENCANTO ALICANTINO

SQUARES AND STREETS WITH ALL THE
CHARM OF ALICANTE

Las calles del centro y sus alrededores son muy frecuentadas por los aficionados al comercio local y al sabor “de barrio alicantino”. Su oferta gastronómica varía entre restaurantes y bares que mantienen la tradición mediterránea más clásica y los que apuestan por un enfoque más alternativo.

Si tienes suerte, puede que visites la calle Poeta Quintana durante alguno de sus muchos eventos destacados a lo largo del año. En ellos, los establecimientos sacan la mesa y la barra a la calle para ofrecer un ambiente gastronómico único a los afortunados viandantes.

The streets in the city centre and surrounding areas are a favourite destination for those seeking local shopping and the authentic flavours of Alicante. Here, you'll find restaurants and bars providing time-honoured Mediterranean classics and also those taking an alternative approach.

If you're lucky, you'll get to visit Calle Poeta Quintana during one of the many events it hosts throughout the year. Here, cafés, bars and restaurants extend onto the streets, creating a unique culinary atmosphere that invites passers-by to stop and savour the moment.



El Portal Alicante · C. Bilbao, 2 · **Sol Repsol**

La Cuina de Nico · C. Pintor Lorenzo Casanova, 5 · **Sello Ciudad del Arroz**

La Sastrería · Pl. Gabriel Miró, 20 · **Sello Ciudad del Arroz** · **L'Exquisit Mediterrani**

La Terreta Gourmet · C. Castaños, 29 · **Sello Ciudad del Arroz**

L'Arruzz · C. Portugal, 29 · **Sello Ciudad del Arroz**

Nou Manolín · C. Restaurador Vicente Castelló, 3 · **2 Soles Repsol** · **Sello Ciudad del Arroz** · **L'Exquisit Mediterrani**

Piripi · Av. Óscar Esplá, 30 · **Sol Repsol** · **Sello Ciudad del Arroz** · **L'Exquisit Mediterrani**

Plaza Canalla · Pl. Gabriel Miró, 10 · **Sello Ciudad del Arroz**

La Taverna del Racó del Pla · C. Navas, 40 · **Sello Ciudad del Arroz** · **L'Exquisit Mediterrani**



06.

EXPLANADA, POSTIGUET Y EL SABOR MEDITERRÁNEO

EXPLANADA, POSTIGUET AND THE TASTE OF THE MEDITERRANEAN

La Explanada de España es, junto al Castillo de Santa Bárbara, uno de los puntos más emblemáticos de Alicante. Un punto de partida perfecto para conocer la ciudad, sobre todo si eres visitante primerizo.

Además, tienes muy cerca la Playa del Postiguete y el Paseo de Gómiz, que suman sus palmeras, bares y restaurantes a la estampa marítima para darle ese toque tan alicantino y especial. En estos espacios es común encontrar a los mejores expertos en la elaboración del arroz, el pescado y el tapeo más tradicional.

Together with Santa Bárbara Castle, the Explanada de España is one of the most emblematic sights in Alicante. It's the perfect place to begin your journey through the city, especially if it's your first time here.

You'll also find Postiguete Beach and Paseo de Gómiz nearby, where palm trees, bars, restaurants and the seafont atmosphere capture the essence of Alicante. This is where you'll find the leading experts in how to cook rice, fish and the most traditional tapas.

CA / César Anca Restaurante · C. Ojeda, 1 · **Sello Ciudad del Arroz**

La Brújula · Marina Deportiva Puerto de Alicante, Mlle. Levante, 6 · **Sello Ciudad del Arroz**

Meliá Alicante / Restaurante Trasluz · Pl. del Puerto, 3 · **Sello Ciudad del Arroz** · **L'Exquisit Mediterrani**

Terre · Explanada de España, 11 · **L'Exquisit Mediterrani**



**Un paseo
con parada
obligatoria.**

**A walk with
mandatory
stops.**





**Platos que
detienen el
tiempo.**

**Meals that
make time
stand still.**





*Lugares para guardar
en favoritos.*

*Places to save in
Favourites.*





07.

PUERTO Y MUELLE DE LEVANTE

THE MARINA AND THE MUELLE
DE LEVANTE QUAY

Siempre se ha dicho que Alicante tiene una luz especial; y es en el puerto deportivo donde ofrece ese lado más cálido y vibrante. El Muelle de Levante y la Marina Deportiva sumergen la experiencia gastronómica en otra de las esencias de la ciudad: el Mediterráneo.

Aquí el paisaje se sirve de guarnición junto a los platos más típicos, en un ritual que sigue atrapando a todo aquel que lo prueba por primera vez: buena comida, buena bebida, buen clima y buena compañía.

Alicante has always been famous for its sunshine, and the Marina is the best place to really enjoy its warmth and light. The Muelle de Levante quay and Marina Deportiva combine cuisine with another part of the city's essence: the Mediterranean Sea.

The views here are the finishing touch to the most traditional dishes; part of a ritual that enchants all those trying it for the first time: good food, good wine, good weather and good company.



Paradas imprescindibles/ Un.

*Del Mediterráneo a la
mesa con el puerto de fondo.*

*From the Mediterranean
to your plate, right by
the port.*

Monastrell · Av. del Almte. Julio Guillén Tato, 1 · **Sol Repsol** · **Sello Ciudad del Arroz**

Dársena · Avda. Perfecto Palacio de la Fuente, 6 Muelle de Poniente · **Sello Ciudad del Arroz** · **L'Exquisit Mediterrani**



08.

PLAYAS DE LA ALBUFERETA, CABO DE LA HUERTA Y SAN JUAN

ALBUFERETA, CABO DE LA HUERTA
AND PLAYA DE SAN JUAN

De la Playa de la Albufereta a la Playa de San Juan, pasando por el Cabo de la Huerta, Alicante despliega su versión más abierta, luminosa y costera. Una zona donde el Mediterráneo marca el ritmo y la gastronomía se disfruta con esa calma propia de los días junto al mar.

Aquí la mesa se alarga entre paseos, terrazas, brisa marina y sobremesas sin prisa. Arroces, pescados, tapas y cocina mediterránea encuentran su sitio en un entorno pensado para saborear Alicante, con los pies cerca de la arena y la vista puesta en el azul.

If you follow the coast along Cabo de la Huerta on your way from Albufereta beach to Playa de San Juan, you'll see Alicante's most open and sunlit side. In this area where the Mediterranean sets the pace and serves the food, you can enjoy the tranquillity typical of days by the sea.

Here, food is to be found among walks, terraces, sea breezes and long, leisurely meals. Rice dishes, fish, tapas and Mediterranean cuisine are all served in a setting inspired by the spirit of Alicante, best enjoyed with sandy feet and eyes fixed on the blue horizon.

Baeza & Rufete · Av. Ansaldo, 31, local 1, C.C. Portalada · **Estrella Michelin** · **Sol Repsol** · **Sello Ciudad del Arroz**

Casa Pepe · Av. de Cataluña, 14 · **Sello Ciudad del Arroz**

El Pocardy (Hotel Almirante) · Av. de Niza, 38 · **Sello Ciudad del Arroz**

Hotel Boutique Calas de Alicante · Av. Costa Blanca, 22A · **Sello Ciudad del Arroz**

Puerto Madero · C. Olimpo, 1 · **Sello Ciudad del Arroz**

Pópuli Bistró / Finca Pópuli · Vial Flora de España, 36 · **Sello Ciudad del Arroz** · **L'Exquisit Mediterrani**

OZ Gastroclub · Av. Artista Remigio Soler López, 4 · **L'Exquisit Mediterrani**

Pintxo Kalea · Av. Ansaldo, 6, C.C. Torregolf · **L'Exquisit Mediterrani**





09.

OTROS ESPACIOS EN LOS QUE COMERSE ALICANTE

OTHER PLACES TO TASTE ALICANTE

Alicante custodia tesoros gastronómicos por toda su extensión. Más allá de las zonas descritas en esta guía, la ciudad ofrece un surtido amplio y variado de barrios de gran importancia histórica y cultural en los que seguir degustando su gastronomía.

Descubre y navega ríos culinarios alternativos que desembocan en amplias avenidas y espacios abiertos al mar.

Alicante is brimming over with gastronomic gems. Beyond the areas described in this guide, the city has a wide range of historic neighbourhoods full of cultural heritage where you can continue to sample its cuisine.

Sail along other culinary rivers as they converge in extensive avenues and head on out to sea.

Govana · Pl. Doctor Gómez Ulla, 4 · **Sello Ciudad del Arroz**

Espacio Montoro · Av. Albufereta, 13 · **Sol Repsol**

Racó del Pla · C. Doctor Nieto, 42 · **Sello Ciudad del Arroz**

Taberna La Vendimia · C. Llinares, 3 · **Sello Ciudad del Arroz**



Arrocería Estiu · C. Perú, 13, local 5 · **Sello Ciudad del Arroz**

Casa Riquelme · Av. Vázquez de Mella, 17 · **Sello Ciudad del Arroz**

El Capricho de Raquel · Paseo Tomás Durá, Playa de Urbanova · **Sello Ciudad del Arroz**

El Sorell · C. de l'Esportista Alejandra Querada, 16 · **Sello Ciudad del Arroz**

K. La Iaia · C. Fernando Díaz de Mendoza, 22 · **Sello Ciudad del Arroz**

La Maçana, Menjars i Art · C. Ausó y Monzó, 19 · **L'Exquisit Mediterrani**

Maestral · C. de Andalucía, 18, esquina C. Duc de Rivas · **Sello Ciudad del Arroz**

Restaurante Hotel Maya · C. Canónigo Manuel L. Penalva, 2 · **Sello Ciudad del Arroz**

Jorge Gastro Bar · C. Martin Luther King, locales 2 y 3 · **Sello Ciudad del Arroz**

10.

EL ARROZ: EL INGREDIENTE MÁS ALICANTINO

RICE: ALICANTE'S MOST ICONIC INGREDIENT

Si la palabra Alicante fuese un alimento, el punto de la i sería un grano de arroz.

La cultura del arroz forma parte del ADN gastronómico alicantino. Este ingrediente esencial aúna tradición local y cocina de productos de la *terreta*, siendo la forma definitiva de compartir mar y huerta en la mesa.

Las distintas variantes de arroz han dado lugar a platos reconocidos a nivel mundial, llevando el sabor de Alicante a paladares de todos los rincones y culturas.

If the word "Alicante" were food, the dot above the "i" would be a grain of rice.

Rice is part of the DNA of Alicante's cuisine. This essential ingredient brings together local tradition and the produce of the *terreta*, creating the perfect way to bring the flavours of both land and sea to the table.

This essential ingredient unites local tradition and the cooking of produce from what is known as the *terreta*; the best way to bring land and sea to the table.



Alicante Ciudad del Arroz nació para poner en valor la tradición arrocerá de la ciudad y funciona hoy como una marca registrada del Ayuntamiento, gestionada por su Patronato de Turismo. Distingue a los locales que elaboran arroces con criterios de calidad y sostenibilidad, y sirve de marco para promocionar la cocina alicantina dentro y fuera de Alicante.

Alicante Ciudad del Arroz (Alicante, the City of Rice) was born to recognise the city's traditional ties to rice. Today, it is a registered trademark of the City Council and managed by its Tourist Board. It showcases restaurants whose rice dishes meet quality and sustainability standards, while promoting Alicante's culinary heritage both within the city and beyond.



Alicante, la ciudad de los 1.001 arroces.

Alicante: the city of 1001 rice dishes.



11.

LA FAMILIA DEL ARROZ ALICANTINO THE RICE DISHES OF ALICANTE

El arroz, como todo buen ingrediente, tiene muchas maneras de convertirse en un plato excelente. La combinación de elementos reconocibles de la despensa mediterránea y la forma de trabajarlos es lo que genera sus diversas e irresistibles variantes en Alicante.

As with all good ingredients, there are numerous ways to turn rice into an excellent meal. Combine famous produce from the Mediterranean pantry with different cooking methods and you get Alicante's wide range of irresistible dishes.

LOS INGREDIENTES INDISPENSABLES ESSENTIAL INGREDIENTS

Tomate	Aceite de oliva virgen extra
Tomato	Extra virgin olive oil
Ajo	Fondos de pescado
Garlic	Fish broth
Azafrán	Fondos de carne
Saffron	Meat broth
Ñora	Salmoreta
Dried red pepper	Salmoreta sauce

LAS FAMILIAS THE FAMILIES

ARROZ SECO DRY RICE

Granos de arroz sueltos que, al caramelizarse con la cocción, pueden dar lugar al crujiente y codiciado *socarrat*.

Grains of rice that caramelize when cooked, creating the much sought-after crunchy *socarrat*.



1 arroz + 2 agua
1 x rice to 2 x water

Cocción 15-18 min.
Cook for 15-18 min.

Reposo 5-8 min.
Rest for 5-8 min.

ARROZ MELOSO CREAMY RICE

Un punto intermedio en el que el caldo es espeso.

A perfect balance between dry rice and brothy rice, with a rich, velvety broth.



1 arroz + 2,5 agua
1 x rice to 2'5 x water

Cocción 15-17 min.
Cook for 15-17 min.

Reposo 5 min.
Rest for 5 min.

ARROZ CALDOSO BROTHY RICE

Recomendable consumir con cuchara para degustarlo junto con el grano.

Best eaten with a spoon to enjoy the broth together with the rice. No resting time.



1 arroz + 4 agua
1 x rice to 4 x water

Cocción 17-20 min.
Cook for 17-20 min.

Sin reposo.
No resting time.



11.01

ARROZ DEL SENYORET

ARROZ DEL SENYORET

Uno de los grandes clásicos marineros. Su rasgo más reconocible es que todo llega limpio a la mesa: marisco pelado y pescado sin espinas, listo para comer sin apartar nada.

An absolute seaside classic. This dish's most prominent characteristic is that everything is already prepared when it reaches your table: the seafood is peeled and the fish is deboned, ready to enjoy.

INGREDIENTES/ INGREDIENTS

Arroz/ Rice	Sepia picada/ Diced cuttlefish
Tomate/ Tomato	Gambón/ Langoustines
Pimentón/ Paprika	Aceite de oliva virgen/ Virgin olive oil
Azafrán/ Saffron	Caldo de marisco/ Seafood broth

PREPARACIÓN/ METHOD

1. Sofríe la sepia picada hasta que quede dorada.
Pan-fry the diced cuttlefish until golden.
2. Añade el tomate, el pimentón y el azafrán.
Add the grated tomato, paprika and saffron.
3. Incorpora el arroz y rehógalo unos segundos.
Stir in the rice and sauté for a few seconds.
4. Vierte el caldo de marisco y reparte bien el arroz en la paella.
Pour in the seafood broth and ensure that the rice is well distributed in the paella pan.
5. Cocina primero a fuego fuerte y remata los últimos minutos para buscar el *socarrat*.
Cook over a high heat, turning the heat up during the last few minutes to create the *socarrat*.
6. Añade al final el gambón o la gamba pelada y deja reposar unos minutos.
Add the peeled prawns or langoustines and leave to rest for a few minutes.





Sepia/ Cuttlefish



Gambón/ Langoustines



Pimentón/ Paprika



Azafrán/ Saffron



Arroz/ Rice



**El sabor
más
elegante.**

**The most
elegant
flavour.**

La Terreta a la mesa/ From our land to your table

11.02

ARROZ A BANDA

ARROZ A BANDA

Uno de los arroces más emblemáticos de Alicante. Nació en la cocina de los pescadores, que cocinaban el arroz separado del pescado, "a banda", usando su caldo como base de sabor.

One of Alicante's most iconic rice dishes. It originated in fishermen's kitchens, where the rice was cooked separately from the fish - a banda ("on the side") - using the fish broth to give the rice its distinctive flavour.

INGREDIENTES/ INGREDIENTS

Arroz/ Rice	Morralla o pescado de roca/ Small rock fish
Calamar/ Squid	Tomate maduro/ Ripe tomato
Ajo/ Garlic	Ñora/ Dried red pepper
Sal/ Salt	Aceite de oliva/ Olive oil
Azafrán/ Saffron	Gamba pelada/ Peeled prawns

PREPARACIÓN/ METHOD

1. **Prepara el caldo con la morralla, el tomate, el ajo, la ñora y el azafrán.**
Prepare the broth using the fish, grated tomato, garlic, dried red pepper and saffron.
2. **Cuela el fondo y resérvalo.**
Strain and retain the liquid.
3. **Sofríe en la paella el calamar y la gamba.**
Pan-fry the squid and prawns in the paella pan.
4. **Añade el arroz y rehógalo un instante.**
Add the rice and sauté briefly.
5. **Moja con el caldo de pescado.**
Add some fish broth.
6. **Cocina unos minutos al fuego y termina en el horno o hasta que quede seco.**
Cook for a few minutes over a medium heat and finish off in the oven, or cook on the hob until dry.
7. **Deja reposar antes de servir.**
Leave to rest before serving.





**Base de
fumet y
amor.**

**Full of
broth and
love.**

Gamba pelada/ peeled prawns



Ñora/ Dried red pepper



Morralla/ Small rock fish



Calamar/ Squid



Arroz/ Rice



La Terreta a la mesa/ From our land to your table

11.03

CALDERO

CALDERO

Plato tradicional de la célebre isla de Tabarca, ligado al recetario marineró de los pescadores. Se sirve en dos partes: por un lado, el pescado con patata y alioli; por otro, el arroz cocinado con ese mismo caldo.

A traditional dish from the famous island of Tabarca, with deep roots in fishermen's repertoire of fish dishes. It is served in two parts: fish with potatoes and alioli on one side, and rice cooked in the same broth on the other.

INGREDIENTES/ INGREDIENTS

Arroz/ Rice	Pescado de roca o gallineta/ Rock fish or redfish
Patatas/ Potatoes	Pimiento rojo/ Red bell pepper
Caldo/ Stock	Tomate triturado/ Crushed tomato
Ajo/ Garlic	Aceite de oliva/ Olive oil
Alioli/ Alioli	Noras/ Dried red pepper

PREPARACIÓN/ METHOD

1. **Sala el pescado y resérvalo.**
Salt the fish and set it aside.
2. **Cuece las patatas en el caldo.**
Boil the potatoes in the stock.
3. **Incorpora el pescado y deja que se cocine en ese fondo.**
Add the fish and allow it to cook in the stock.
4. **Prepara una salmorreta o picada con ñora, ajo, pimiento, tomate, azafrán y alioli.**
Prepare a *salmorreta* sauce from the dried red pepper, garlic, bell pepper, tomato, saffron and alioli.
5. **Sirve el pescado con las patatas y esa salsa.**
Serve the fish with the potatoes and sauce.
6. **Para el arroz, sofríe pimiento rojo y ajo.**
To prepare the rice, sauté red bell pepper and garlic.
7. **Añade la picada, el arroz y hebras de azafrán.**
Add *salmorreta*, rice and strands of saffron.
8. **Moja con el caldo y cuece hasta que quede en su punto.**
Add stock and cook until creamy or the rice is tender.
9. **Deja reposar antes de servir.**
Leave to rest before serving.





Arroz/ Rice



Ñora/ Dried red pepper



Morralla/ Small rock fish



Gallineta/ Redfish



Patatas/ Potatoes



**Un recuerdo
con mucho
sabor.**

**A memory
full of
flavour.**

La Terreta a la mesa/ From our land to your table

11.04

ARROZ NEGRO

BLACK RICE

Arroz de marcado sabor marino, con el color y el carácter que le da la tinta de calamar.

Rice with strong flavours of the sea and all the colour and character of squid ink.

INGREDIENTES/ INGREDIENTS

Arroz bomba/ Bomba rice	Fondo de pescado/ Fish stock
Tinta de calamar/ Squid ink	Sepionet o chipirón/ Baby squid
Sepia/ Cuttlefish	Salmorreta/ Salmorreta sauce
Azafrán/ Saffron	Gamba pelada/ Peeled prawns
Aceite/ Oil	Ajo tierno/ Young garlic shoots

PREPARACIÓN/ METHOD

1. **Sofríe la sepia, el sepionet y la gamba.**
Pan-fry the baby squid, cuttlefish and prawns.
2. **Añade el ajo tierno.**
Add the young garlic shoots.
3. **Incorpora el arroz, la tinta y una cucharada de salmorreta.**
Mix in the rice, squid ink and a spoonful of *salmorreta*.
4. **Vierte el fondo de pescado.**
Add the fish stock and bring to the boil.
5. **Cocina a fuego fuerte y después más suave.**
Cook briefly over a high heat, then reduce the temperature.
6. **Termina en el horno o deja secar hasta que el arroz quede en su punto.**
Finish cooking in the oven, or reduce on the hob until the rice is tender.
7. **Sirve, si quieres, con alioli.**
This dish can be served with *alioli*, if desired.



Sepia/ Cuttlefish



Chipirón/ Baby squid



Tinta de calamar/ Squid ink



Arroz bomba/ Bomba rice



Gamba Pelada/ Peeled prawns



**Platos tan
únicos como
Alicante.**

**Dishes as
unique as
Alicante.**

11.05

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

RICE WITH RABBIT AND SNAILS

Es uno de los arroces más típicos del interior alicantino, sobre todo del Medio Vinalopó. Un manjar exquisito cuando quieres experimentar sabores más alejados del mar.

This is one of the most traditional dishes from inland Alicante, especially in the area of Medio Vinalopó. An exquisite delicacy for those wanting to try the flavours found away from the sea.

INGREDIENTES/ INGREDIENTS

Azafrán/ Saffron

Tomillo/ Thyme

Romero/ Rosemary

Aceite de oliva/ Olive oil

Arroz redondo/ Paella rice

Conejo troceado/ Diced rabbit

Caracoles serranos/ Land snails

Caldo o agua/ Stock or water

PREPARACIÓN/ METHOD

1. Dora el conejo en la paella hasta que coja color.
Pan-fry the rabbit in the paella pan until golden.
2. Añade los caracoles y deja que suelten su aroma.
Add the snails and cook until aromatic.
3. Incorpora el arroz y unas hebras de azafrán.
Add the rice and a few strands of saffron.
4. Moja con caldo o agua caliente.
Add the stock or water.
5. Perfuma con tomillo y romero.
Mix in thyme and rosemary until fragrant.
6. Cocina hasta que el arroz absorba el líquido y quede seco.
Cook until the rice has absorbed all the liquid.
7. Deja reposar unos minutos antes de servir.
Leave to rest for a few minutes before serving.





Arroz redondo/ paella rice



Conejo troceado/ Diced rabbit



Tomillo/ Thyme



Caracoles serranos/ Land snails



Romero/ Rosemary



**La Terreta
en el plato.**
**Our terreta
to your plate.**

La Terreta a la mesa/ From our land to your table

11.06

ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS

RICE WITH PORK LOIN AND VEGETABLES

Otro clásico del interior que combina lo mejor de la huerta con lo mejor del producto cárnico alicantino.

Another inland classic that combines the finest vegetables from the market garden with the best meat from Alicante.

INGREDIENTES/ INGREDIENTS

Alcachofas/ Artichoke	Pimiento verde/ Green bell pepper
Arroz bomba/ Bomba rice	Pimiento rojo/ Red bell pepper
Aceite de oliva/ Olive oil	Magro de cerdo ibérico/ Iberian pork loin
Coliflor/ Cauliflower	Judía verde ancha/ Runner beans
Ajo/ Garlic	Garbanzos cocidos/ Cooked chickpeas
Azafrán/ Saffron	Fondo de costillas de cerdo/ Pork rib stock
Sal/ Salt	Tomate frito/ Tomato frito or passata

PREPARACIÓN/ METHOD

1. Lava y corta la verdura.
Wash and chop the vegetables.
2. Saltea el magro en trozos pequeños y resérvalo.
Chop the pork loin into small strips, pan-fry it and set it aside.
3. Añade la verdura y los garbanzos.
Add the vegetables and chickpeas.
4. Incorpora el arroz.
Stir in the rice.
5. Vierte el caldo hirviendo, en proporción de doble de caldo que de arroz.
Bring the stock to the boil and add to the pan, ensuring that there is twice as much stock as rice.
6. A mitad de cocción, vuelve a añadir el magro.
Add the pork loin halfway through cooking.
7. Rectifica de sal y termina el arroz en el horno o al fuego hasta que quede seco.
Add salt to taste and finish off in the oven, or cook on the hob until dry.
8. Deja reposar unos minutos antes de servir.
Leave to rest for a few minutes before serving.





Salud y sabor a Mediterráneo.

Mediterranean health and flavours.

Coliflor/ Cauliflower



Alcachofas/ Artichoke



Judía verde ancha/ Runner beans



Magro de cerdo ibérico/ Iberian pork loin



Arroz bomba/ Bomba rice



La Terreta a la mesa/ From our land to your table

12.

PRODUCTOS QUE SABEN A ALICANTE

PRODUCE THAT TASTES LIKE ALICANTE

Alicante también se reconoce en sus productos más tradicionales: salazones de sabor intenso, cocas ligadas a fiestas y encuentros, turrón artesano, heladería tradicional y vinos con Denominación de Origen Protegida. De la mojama, la hueva o la *coca amb tonyina* al turrón de Alicante, la uva Monastrell o el histórico Fondillón, cada producto habla de territorio, oficio y memoria. Una despensa propia para saborear la ciudad con calma.

Alicante is also known for its most classic produce: salted fish with an intense flavour, pastries for parties and get-togethers, artisanal *turrón* (hard nougat), traditional ice cream and wines with Protected Designation of Origin seals. From salt-cured tuna, fish roe and *coca amb tonyina* (a tuna pastry) to Alicante *turrón*, Monastrell grapes and historic Fondillón wine, every product sings of its land, craftsmanship and origins. A pantry full of produce to slowly savour the city.





13.

UN MAR DE EXPERIENCIAS

A WORLD OF EXPERIENCES

En esta guía te hemos descrito muchas formas de conocer lo mejor de la cocina alicantina. No obstante, la ciudad cuenta con numerosas experiencias que permiten seguir descubriéndola a través del producto local y la tradición mediterránea.

Si quieres profundizar en determinado tipo de cocina mientras aprendes o disfrutas de la cultura o el paisaje único de la capital de la Costa Blanca, te animamos a apuntarte a las siguientes experiencias sin dudarlo.

In this guide, we've introduced you to many of the finest culinary experiences Alicante has to offer. But there's so much more to discover, with countless opportunities to experience the city's local produce and Mediterranean traditions.

If you'd like to learn more about a specific type of cooking while you enjoy and find out about the culture and unique landscapes of the capital of the Costa Blanca, we encourage you to sign up for one of these experiences.



WINECANTING Y LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALICANTE

WINECANTING AND THE ALICANTE DESIGNATION OF ORIGIN

Pocas experiencias explican mejor el vínculo entre Alicante y el Mediterráneo que una copa de vino DOP Alicante, sobre todo con el Puerto de Alicante como telón de fondo.

Winecanting se ha consolidado como una de las grandes celebraciones del vino alicantino, uniendo bodegas, gastronomía y ambiente en torno a una forma de vivir muy propia de esta tierra. La sede de la DOP Alicante completa esta experiencia con catas de vino para conocer mejor el carácter de sus bodegas.

Few experiences better capture the link between Alicante and the Mediterranean than sampling a glass of PDO Alicante wine - particularly with the Marina as a backdrop.

"Winecanting" has become one of the leading celebrations of the wines of Alicante, bringing together wineries, gastronomy and an atmosphere that reflects the region's traditional way of life. PDO Alicante tops off this experience with wine tasting to truly share the character of its wineries.

*Únete a la gran
fiesta de los vinos.*

*Come to the party and
celebrate our wines.*



VISITAS GASTRONÓMICAS AL MERCADO CENTRAL

GASTRONOMIC VISITS TO THE CENTRAL MARKET

Entrar en el Mercado Central es entrar en el corazón gastronómico de la ciudad. Entre puestos de pescado, salazones, frutas, verduras y productos de temporada, el visitante encuentra en el mercado algo más que ingredientes: aprende una forma de comprar, cocinar y entender la ciudad.

To enter the Central Market is to enter the gastronomic heart of the city. Between stands selling fresh fish, cured fish, fruit, vegetables and seasonal produce, visitors here will find something beyond the ingredients: a way to shop, cook and understand the city.



RUTAS DE TAPAS CON IDENTIDAD LOCAL

TAPAS TOURS WITH LOCAL COLOUR

Alicante se conoce a bocados. Las rutas de tapas y las experiencias de tapeo permiten recorrer la ciudad desde una escala más informal, más dinámica y muy mediterránea. Iniciativas como "Tapas d'ací" o la "Ruta de los Taberneros" demuestran hasta qué punto la tapa forma parte del paisaje social y gastronómico local.

Get to know Alicante one mouthful at a time. Tapas tours and experiences allow visitors to explore the city in a way that is informal, dynamic and truly Mediterranean. Initiatives like *Tapas d'ací* (Tapas from here) or *Ruta de los Taberneros* (Bartender tour) demonstrate just how deeply tapas culture runs through local cuisine and society.

CATAS EN EL CASTILLO DE SANTA BÁRBARA

TASTINGS IN SANTA BÁRBARA CASTLE

No todos los destinos pueden unir patrimonio, vistas y gastronomía en un mismo plan con tanto éxito. El Castillo de Santa Bárbara ofrece catas de cerveza artesana, vinos rosados y vinos D.O. Alicante, además de otras experiencias dedicadas a productos artesanos alicantinos como el turrón, el chocolate o los aceites, que permiten descubrir la ciudad desde otro ángulo.

Not every attraction combines heritage, breathtaking views and gastronomy in a single visit. Santa Bárbara Castle hosts tastings of craft beer, rosé wines and PDO Alicante wines, as well as other events showcasing artisan products from Alicante, including *turrón*, chocolate and olive oil, offering visitors a different perspective on the city.



TALLERES Y SHOWCOOKINGS DE ARROZ

RICE WORKSHOPS AND SHOW COOKING

El arroz es una asignatura más del aspirante a alicantino. Talleres de cocina y showcookings enseñan técnicas como el uso de la salmorreta, el valor del fumet o el punto exacto del *socarrat* a quienes quieren conocer mejor uno de los grandes rituales gastronómicos de la ciudad.

Learning about rice is part of becoming a true local. Cooking workshops and show cooking demonstrate techniques such as how to use *salmorreta*, the importance of fish stock and how to achieve the perfect *socarrat*, and are available to anyone looking to learn more about one of the city's main gastronomic rituals.

Consulta agenda, rutas y experiencias actualizadas en la página oficial de Alicante City & Beach.

You can check the latest schedules, routes and experiences on the official Alicante City & Beach website.



14.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

FURTHER INFORMATION

La innegable afición de los alicantinos por su gastronomía se refleja en diversas asociaciones y grupos, de índole privada y pública, cuyo fin no es otro que seguir impulsando la cultura y la pasión por el plato mediterráneo local.

Sigue ampliando tu experiencia gastronómica en Alicante contactando con algunas de sus organizaciones más destacadas.

Locals' evident love of their cuisine is demonstrated through the existence of the various associations and groups, both private and public, whose aim is simply to develop passion and culture around local Mediterranean dishes.

Get in touch with some of the most prominent organisations to deepen your experience with Alicante's gastronomy.

ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ

www.alicanteturismo.com/alicante-ciudad-del-arroz

APEHA (Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante)

www.alicantehosteleria.com

ARA (Asociación de Restaurantes de Alicante)

www.araalicante.com

ALROA (Asociación de Locales de Restauración y Ocio de Alicante)

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





En las mesas, barras y rincones de Alicante se esconden los secretos de una de las mejores culturas gastronómicas del Mediterráneo. Usa esta guía para descubrirla, y el resto de tus sentidos para vivirla.

U a ti, ¿a qué te sabe la “millor terreta del món”?



In Alicante's bars, restaurants and hidden gems, the secrets of one of the best gastronomic cultures in the Mediterranean are waiting to be discovered. Please use this guide to find out more - then dive in with all five senses.

What will the “millor terreta del món” taste like to you?



Alicante
City & Beach

Patronato Municipal de Turismo y Playas de Alicante

Calle Labradores, 14 · 03002 (Alicante)

+34 965 143 452

patronato.turismo@alicante.es

www.alicanteturismo.com