

# Jornada de los arroces de Altea

DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2023



# Jornada de los arroces de Altea

CASTELLANO

**L**a Asociación de Hosteleros y Empresarios de Altea (AHEA) nace con el objetivo de promover y realizar la gastronomía alteana.

Parten con la finalidad de realizar acciones que apoyen a los comerciantes y hosteleros en general, siempre en defensa de los intereses comunes que ayuden a la buena realización de una labor que sin duda, es escaparate y seña para sus clientes locales y, por supuesto, del turismo que elige Altea, con la seguridad de su sello de calidad.

Una de las apuestas de esta asociación es la creación de eventos gastronómicos que dinamicen el consumo, la promoción de los locales participantes y, desde luego, destacar que en Altea, la gastronomía es toda una referencia a nivel nacional.

En esta ocasión se inicia con unas "Jornadas de los arroces de Altea", plato tradicional de nuestra zona y seña de identidad de nuestra comunidad.

Buen provecho.

VALENCIA

**L**'Associació d'Hostalers i Empresaris d'Altea (AHEA) naix amb l'objectiu de promoure i realitzar la gastronomia alteana.

Parteixen amb la finalitat de realitzar accions que donen suport als comerciants i hostalers en general, sempre en defensa dels interessos comuns que ajuden a la bona realització d'una labor, que sens dubte, és aparador i seña per als seus clients locals i, per suposat, del turisme que elegeix Altea, amb la seguretat del seu segell de qualitat.

Una de les apostes d'aquesta associació és la creació d'esdeveniments gastronòmics que dinamitzen el consum i la promoció dels locals participants. A més, destacar que a Altea, la gastronomia és tota una referència a escala nacional.

En aquesta ocasió s'inicia amb unes Jornades dels arrossos d'Altea, plat tradicional de la nostra zona i seña d'identitat de la nostra comunitat.

Bon profit.

ENGLISH

**T**he Association of Innkeepers and Business owners from Altea was born with the aim of promote and enhance Altean gastronomy.

Its purpose is to carry out actions that support businesspeople and innkeepers overall, always in defence of common interests that help the good realization of a task undoubtedly is showcase and identity for its local customers and for the tourism that chooses Altea because of its seal of quality.

One of the bets of this Association is the creation of gastronomic events that stimulate consumption, the promotion of participant premises and note that gastronomy is a national reference in Altea.

On this occasion it begins with "Rice conferences of Altea", traditional dish of our area and hallmark of our community.

Bon appetit.



## CASTELLANO

### PARTICIPA Y PODRÁS GANAR LOS SIGUIENTES PREMIOS

- 1 noche para 2 en régimen de alojamiento y desayuno en HOTEL CAP NEGRET.
- Lote de compra de productos de MAKRO valorado en 300 euros.
- 2 packs productos PRÍNCIPE DE AZAHAR.
- 1 kit para arroceros valorado en 100€ gentileza de ESCUINA.
- 1 pack degustación de productos CHOCOLATES VALOR.

### CÓMO PARTICIPAR

Participar en el sorteo de estos premios es muy sencillo:

- 1 - Elige restaurante participante, disfruta de su menú de arroces.
- 2 - Solicita el código QR, escáñalo y rellena el formulario.
- 3 - Ya estás inscrito en el sorteo.

Recuerda que cuantos más restaurantes visites más posibilidades tendrás en el sorteo.

## VALENCIÀ

### PARTICIPA I PODRÀS GUANYAR ELS SEGÜENTS PREMIS

- 1 nit per a 2, en règim d'allojament i desjuni a l'HOTEL CAP NEGRET.
- Lot de compra de productes de MAKRO, valorat en 300 euros.
- 2 paquets de productes PRÍNCIPE DE AZAHAR.
- 1 kit per a arrossers, valorat en 100 €, gentilesa d'ESCUINA.
- 1 paquet degustació de productes CHOCOLATES VALOR.

### COM PARTICIPAR

Participar en el sorteig d'aquests premis és molt senzill:

1. Elegeix restaurant participant, gaudeix del seu menú d'arrossos.
2. Sol·licita el codi QR, escaneja'l i emplena el formulari.
3. Ja estàs inscrit en el sorteig.

Recorda que com més restaurants visites més possibilitats tindràs en el sorteig.

## ENGLISH

### TAKE PART AND YOU CAN WIN THE FOLLOWING PRIZES

- 1 night for 2 people on a bed and breakfast basis in HOTEL CAP NEGRET.
- Purchase lot of MAKRO products valued at 300 euros.
- 2 packs PRÍNCIPE DE AZAHAR products.
- 1 kit rice cookers valued at 100€ courtesy of ESCUINA.
- 1 pack CHOCOLATES VALOR product tasting.

### HOW TO PARTICIPATE

Entering the giveaway of these prizes is very simple:

- 1 – Choose participating restaurant, enjoy their rice menu.
- 2- Request the QR code, scan it and fill out the form.
- 3 – You are already registered in the draw

Remember that the more restaurants you visit the more chances you have in the draw.



# Melitón Jardín



30,50€  
POR PERS.

## CASTELLANO

- Pan con alioli y aceitunas.

### Entrante:

- Flor de alcachofa confitada sobre escalivada alicantina, finas lonchas de cecina de León, lascas de queso manchego y aceite de oliva virgen extra.

### Principal:

- Arroz meloso de pulpo, langostinos, almejas y azafrán.

### Postre:

- Crumble de nísperos con crema de vainilla y helado de avellana.

### Bebida: Incluye ½ botella de vino y agua.

- Vino blanco: Castillo de Aza, Verdejo, Rueda.
- Vino tinto: Castillo Labastida, Tempranillo, Rioja.

## VALENCIÀ

- Pa amb allioli i olives.

### Entrant:

- Flor de carxofa confitada sobre espencat alacantí, fines rodanxes de cecina de Lleó, trossos de formatge manxec i oli d'oliva verge extra.

### Principal:

- Arròs melós de polp, llagostins, cloïsses i safrà.

### Postres:

- Crumble de nispros amb crema de vainilla i gelat d'avellana.

### Beguda: Inclou ½ botella de vi i aigua.

- Vi blanc: Castillo d'Aza, Verdejo, Roda.
- Vi negre: Castillo Labastida, Ull de llebre, Rioja.

## ENGLISH

- Bread with alioli and olives.

### Starter:

- Low temperature cooked flower artichoke on top of “escalivada alicantina” cold aubergine, onion and red pepper salad with “cecina” dried meat from León, manchego cheese and extra virgin olive oil.

### Main course:

- Creamy octopus, prawns, clams and saffron rice.

### Dessert:

- Homemade medlar crumble with vanilla sauce and hazelnut ice cream.

### Drink: Includes ½ bottle of wine and water.

- White wine: Castillo de Aza, Verdejo, Rueda.
- Red wine: Castillo Labastida, Tempranillo, Rioja.

# Maná lounge-beach



25€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrantes:

- Focaccia con aspencat.
- Pastel de rape con puerro y salsa de piquillo.

### Principal a elegir:

- Paella marinera con pescado y marisco fresco de la bahía de altea, o...
- ...paella valenciana con pollo, caracoles y verduras.

### Postre:

- Crème brûlée de calabaza con mousse de dulce de leche y helado de turrón.

### Bebida:

- Una copa de vino, de cerveza o refresco por persona.

## VALENCIÀ

### Entrants:

- Focaccia amb aspencat.
- Pastís de rap amb porro i salsa de piquillo.

### Principal a triar:

- Paella marinera amb peix i marisc fresc de la badia d'altea, o...
- ...paella valenciana amb pollastre, caragols i verdures.

### Postres:

- Crema cremada de carbassa amb mousse d'almívar de llet i gelat de torró.

### Beguda:

- Una copa de vi, de cervesa o refresc per persona.

## ENGLISH

### Starters:

- Focaccia with roasted pepper, marinated tuna and mousse of avocado from callosa.
- Pie of monkfish with leek and piquillo sauce.

### Principal to choose:

- Paella marinera with fresh fish and shellfish from the bay of altea, or...
- ...valencian paella with chicken, snails and vegetables.

### Dessert:

pumpkin crème brûlée with dulce de leche (caramel) mousse and nougat ice cream.

### Drink:

- One glass of wine, of beer or soft drink per person.

# Club Náutico Bon Vent



35€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Aperitivo:

- Tosta de aspencat con capellán.

### Entrante:

- Ensalada la terreta con salazones y encurtidos.

### Principal a elegir:

- Arroz de gamba roja y atún rojo.
- Arroz meloso de carrillera y miel con allí i oli ahumado.
- Arroz de pulpo, navajas y bonito seco.
- Arroz de presa ibérica marinada y alcachofas.

### Postre:

- Tarta de manzana a la antigua.

### Bebida:

- 2 copas de vino o cerveza o refresco.

## VALENCIÀ

### Aperitiu:

- Torrada d'espencat amb capellà.

### Entrant:

- Ensalada la terreta amb salaons i adobats.

### Principal a elegir:

- Arròs de gamba roja i tonina roja.
- Arròs melós de galta i mel amb alloli fumat.
- Arròs de polp, navalles i bonítol sec.
- Arròs de pressa ibèrica marinada i carxofes.

### Postres:

- Pastís de poma a l'antiga.

### Beguda:

- Dos copes de vi o cervesa o refresc.

## ENGLISH

### appetizer:

- Toast of aspencat with poor cod.

### Starter:

- Salad of "la terreta" with salted fish and pickle.

### Main dish to choose:

- Rice of red prawn and red tuna.
- Creamy rice of braised pork cheeks and honey with smoked alioli.
- Rice of octopus, razor shells and dry bonito.
- Rice of marinated loin of iberian pork and artichokes.

### Dessert:

- Old-style apple pie.

### Drink:

- 2 glasses of wine or beer or soft drink.

# Etika



**30€  
POR PERS.**

## CASTELLANO

### Entrantes:

- Ajo blanco con tosta de yuca y jamón crujiente.
- Tartar de tomate, aceitunas, alcaparrones, huevo y sardina ahumada.

### Principal:

- Arroz meloso de pato y calabaza.

### Postre:

- Tatin de manzana y fresas.

### Bebida:

- Una copa de vino, refresco ó cerveza.
- Café.

## VALENCIÀ

### Entrants:

- All blanc amb torrada de iuca i pernil crujent.
- Tartar de tomaca, olives, tàperes, ou i sardina fumada.

### Principal:

- Arròs melós d'ànec i carabassa.

### Postres:

- Tatin de poma i manduixes.

### Beguda:

- Una copa de vi o refresc o cervesa.

- Café.

## ENGLISH

### Starters:

- White garlic with yuca toast and crispy ham.
- Tartar of tomato, olives, big capers, egg and smoked sardine.

### Main dish:

- Duck and pumpkin creamy rice.

### Dessert:

- Apple and strawberry tatin.

### Drink:

- One glass of wine or beer or soft drink.

- Coffee.

# La Taverneta del Gos



29€  
PDR PERS.

## CASTELLANO

### Entrantes:

- Cogollos de tudela con salsa templada de anchoas, tomate y cebolla.
- Espárragos trigueros con chocolate y escamas de sal en tempura de naranja.
- Tortillitas de camarones.

### principal:

- “Arròs amb fesols i naps”.

### Postre:

- Degustación de postres caseros.

### Bebida:

- Una copa de vino, cerveza ó refresco.

## VALENCIÀ

### Entrants:

- Cabdells de tudela amb salsa temperada d'anxoves, tomaca i ceba.
- Espàrrecs amb xocolate i escates de sal en tempura de taronja.
- Truites de gambetes.

### Principal:

- Arròs amb fesols i naps.

### Postres:

- Degustació de postres casolans.

### Beguda:

- Una copa de vi, cervesa o refresc.

## ENGLISH

### Starters:

- Miniature lettuce from tudela with lukewarm anchovy, tomato and onion sauce.
- Wild asparagus with chocolate and salt flakes in orange tempura.
- Shrimp fritters.

### Main dish:

- “arròs amb fesols i naps”.

### Dessert:

- Tasting of homemade desserts.

### Drink:

- One glass of wine or beer or soft drink.

# Tossal Roig



35€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrantes:

- "Coquetes al forn"
- "Bollets a la paleta"
- Ensalada de tomate y capellán tostado.
- Pan alioli y tomate.

### Plato principal:

- Arroz meloso de sepia y alcachofa.

### Postre:

- Fabiola
- Una bebida.
- Café.

## VALENCIÀ

### Entrants:

- Coquetes al forn.
- Bollets a la paleta.
- Ensalada de tomaca i capellà torrat.
- Pa amb allioli i tomaca.

### Plat principal:

- Arròs melós de sépia i carxofa.

### Postres:

- Fabiola.
- Una beguda.
- Café.

## ENGLISH

### Starters:

- "Coquetes al forn".
- "Bollets a la paleta".
- Tomato and toasted poor cod salad.
- Bread with alioli and tomato.

### Main dish:

- Creamy rice of cuttlefish and artichokes.

### Dessert:

- Fabiola.
- One drink.
- Coffee.

# Noa Lounge Campomanes



38€

por pers.

## CASTELLANO

### Entrantes individuales:

- Aspencat con bonito semi-salado y cebolla tierna.
- Pericana de capellán y tomate de altea.

### Principal; arroz a elegir por mesa:

- Arroz meloso de conejo, alcachofas y garbanzos.
- Arroz con judías y pulpo de altea.

### Postre:

- Torrija de brioche caramelizada.

### Bebida:

- 2 copas de blanco ó tinto ó 2 cañas ó 2 refrescos.
- Café.

## VALENCIÀ

### Entrants individuals:

- Aspencat amb bonítol semisalat i ceba tendra.
- Pericana de capellà i tomaça d'altea.

### Principal; arròs a elegir per taula:

- Arròs melós de conill, carxofes i cigrons.
- Arròs amb fesols i polp d'altea.

### Postres:

- Llesqueta amb ou de brioix caramel·litzada.

### Beguda:

- 2 copes de blanc o negre o 2 canyes o 2 refrescos.
- Café.

## ENGLISH

### Individual starters:

- “Aspencat” with semi-salted bonito and tender onion.
- “Pericana” of poor cod and tomato from altea.

### Main dish; rice to choose per table:

- Creamy rice of rabbit, artichokes and chickpeas.
- “Arròs amb fesols i polp d'altea”.

### Dessert:

- Caramelized french toast.

### Drink:

- 2 glasses of white or red wine or 2 beers or 2 soft drinks.

- Coffee.

**Horario:** Martes y miércoles cerrado. Menú sólo al mediodía. Bajo reserva. Mínimo 2 personas.

**Puerto Deportivo Luis Campomanes, Marina Greenwich, local 1, Altea. Telf.: 96 694 59 00**

**FB: Noa Lounge & Gourmet** <https://noalounge.es/>

# Ca Pere



29,95€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrante:

- Ensalada de tomate rosa de altea con salazones y ventresca.

### Principal a elegir:

- Arroz negro con sepia, calamar y gamba.
- Arroz al senyoret.

### Postre:

- Flan de turrón a la piedra.

### Bebida:

- Vino Vegamar de autor; 1 botella para 2 personas.

## VALENCIÀ

### Entrant:

- Ensalada de tomaca rosa d'altea amb salaons i ventresca.

### Principal a elegir:

- Arròs negre amb sépia, calamar i gamba.
- Arròs del senyoret.

### Postres:

- Flam de torró a la pedra.

### Beguda:

- Vi Vegamar d'autor; 1 botella per a 2 persones.

## ENGLISH

### Starter:

- Salad of pink tomato from altea with salttings and tuna belly loin.

### Main dish to choose:

- Black rice with cuttlefish, squid and prawn.
- Arroz al senyoret (rice with seafood without shells).

### Dessert:

- Nougat crème caramel.

### Drink:

- Vegamar signature wine, 1 bottle for two people.

# Best Friends Club de tenis



35€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Aperitivo:

- Chupito vichyssoise de puerros/ibérico.
- Pan del petenero.
- All i oli y tomate.

### Entrantes:

- Coca a la “llumà”.
- Ensalada best friends.
- “Faves sachsades” de la abuela.

### Principal:

- Arroz al horno (min. 2 pax).

### Postre:

- Tarta de queso y frutas del bosque.

- Café o infusión.

### Este menú incluye dos bebidas:

- Cerveza barril, vino blanco y tinto de la casa, refrescos y agua.

## VALENCIÀ

### Aperitiu:

- Colpet vichyssoise de porros/ibèric.
- Pa del petenero.
- Alloli i tomaca.

### Entrants:

- Coca a la llumà.
- Ensalada best friends.
- Faves sachsades de la iaia.

### Principal:

- Arròs al forn (min. 2 pax).

### Postres:

- Pastís de formatge i fruites del bosc.

- Café o infusió.

### Aquest menú inclou dos begudes:

- Cervesa barril, vi blanc i negre de la casa, refrescos i aigua .

## ENGLISH

### Appetizer:

- Leek/iberian ham vichyssoise shot glass.
- “Petenero” bread.
- All i oli and tomato.

### Starters:

- “Coca a la llumà”.
- Best friends salad.
- Grandma’s “faves sachsades”.

### Main dish:

- Baked rice (min. 2 people).

### Dessert:

- Cheese and berries cake.

- Coffee or infusion.

### This menu includes two drinks:

- Barrel beer, white or red housewine, soft drinks and water.

# Taberna Marinera El Barba



40€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrantes:

- A elegir : Ensalada queso de cabra ó ensalada con salazones caseros.
- A elegir : Mejillones el barba ó tellinas.
- Incluído : Gambosí.

Principal a elegir (ambos arroces opción caldoso o meloso):

- Arroz de marisco de la lonja de altea, ó...
- ...arroz de tuétano y costillas.

### Postre:

- Crema catalana con toque de naranja.

### Bebida:

- Una copa de vino ó agua mineral ó cerveza ó refresco.

## VALENCIÀ

### Entrants:

- A elegir: Ensalada de formatge de cabra o ensalada amb salaons casolans.
- A elegir: Clòtxines el barba o tellines.
- Inclòs: Gambosí.

Principal a triar (Ambdós arrossos opció caldós o melós):

- Arròs de marisc de la llotja d'altea, o...
- ...arròs de medul·la i costelles.

### Postres:

- Crema catalana amb un toc de taronja.

### Beguda:

- Una copa de vi o aigua mineral o cervesa o refresc

## ENGLISH

### Starters:

- To choose : Salad with goat cheese or salad with homemade salted fish.
- To choose : Mussels “el barba” or bean clams.
- Included : “Gambosí”.

Main dish to choose (both rices with brothy or creamy option):

- Rice of seafood from altea’s fish market, or...
- ...marrow and rib rice.

### Dessert:

- Catalan cream (crème brûlée) with a touch of orange.

### Drink:

- One glass of wine or mineral water or beer or soft drink.

# Asambla



29€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrante:

- Tataki de salmón marinado con mayonesa wasabi casera.

### Platos principales:

- Plato principal jueves: paella de calamares y sobrasada.
- Plato principal viernes: paella de pato, setas y foie.
- Plato principal sábado: paella de bacalao y níspero.
- Plato principal domingo: paella de entraña, nabos y calabacín.

### Postre:

- Tarta de chocolate con nueces y helado de baileys.

### Bebida:

- One copa de vino ó cerveza ó refresco.

## VALENCIA

### Entrant:

- Tataki de salmó marinat amb maionesa wasabi casolana.

### Plat principal:

- Plat principal dijous: paella de calamars i sobrassada.
- Plat principal divendres: paella d'ànec, bolets i foie.
- Plat principal dissabte: paella de bacallar i nispro.
- Plat principal diumenge: paella d'entranyes, naps i carabasseta.

### Postres:

- Pastís de xocolate amb anous i gelat de baileys.

### Beguda:

- One copa de vi o cervesa o refresc.

## ENGLISH

### Starter:

- Marinated salmon tataki with homemade wasabi mayonnaise.

### Main dishes:

- Thursday main dish: paella of calamari and sobrasada.
- Friday main dish: paella of duck, mushrooms and foie.
- Saturday main dish: paella of cod and loquat.
- Sunday main dish: paella of skirt steak, turnips and courgette.

### Dessert:

- Chocolate cake with nuts and baileys ice cream.

### Drink:

- One glass of wine or beer or soft drink.

# El Paso de Altea



25€  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrante:

- Aspencat con encurtidos, capellán y mojama con suprema de bacalao el barquero.

### Plato principal:

- Arroz de puchero de altea "Vicente Ferrer".
- ó
- Arroz del senyoret.

### Postre:

- Torrija de brioche con helado de turrón a la inglesa.

## VALENCIÀ

### Entrant:

- Aspencat amb adobats, capellà i moixama amb suprema de bacallar.

### Plat principal:

- Arròs d'olla de carn d'altea "Vicente Ferrer".
- o
- Arròs del senyoret.

### Postres:

- Llesca en ou de brioix amb gelat de torró a l'anglesa.

## ENGLISH

### Starter:

- Aspencat with pickle, poor cod and tuna jerky with suprème of cod.

### Main dish:

- Puchero of altea rice "Vicente Ferrer".
- or
- "Senyoret" rice.

### Dessert:

- French toast with nougat english style ice cream.

# Juan Abril



**40€**  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrantes:

- Bacalao en tempura con all i oli negre.
- Mollejas de cordero.
- Frititas con aceite de oliva y ajos tiernos.
- Tubo de calamar a la plancha con verduritas rehogadas.

### Principal a elegir:

- Arroz meloso con raya, rape, coliflor y pimiento rojo.
- Arroz con foie y verduras.

### Postre:

- Tarta de naranja.
- Especialidad de la casa.

### Bebida:

- Vino tinto Altea cza.
- Vino blanco Altea.
- Cerveza, agua mineral y refrescos.
- Café o infusiones.

## VALENCIA

### Entrants:

- Bacallar en tempura amb alioli negre.
- Pedrers de corder.
- Fregides amb oli d'oliva i alls tendres.
- Tub de calamar a la planxa amb verdures ofegades.

### Principal a triar:

- Arròs melós amb rajada, rap, florícol i pebrera roja.
- Arròs amb foie i verdures.

### Postres:

- Pastís de taronja.
- Especialitat de la casa.

### Beguda:

- Vi negre Altea criança.
- Vi blanc Altea.
- Cervesa, aigua mineral i refrescos.
- Café o infusiones.

## ENGLISH

### Starters:

- Cod in tempura with black all i oli.
- Lamb sweetbreads.
- Fried with olive oil and spring onions.
- Grilled squid tube with sautéed vegetables.

### Main dish to choose:

- Creamy rice with stingray, monkfish, cauliflower and red pepper.
- Rice with foie and vegetables.

### dessert:

- Orange cake.
- House speciality.

### Drink:

- Altea crianza red wine.
- Altea White wine.
- Beer, mineral water and soft drinks.
- Coffee or infusions.

# Ca Raulet



**29€**  
POR PERS.

## CASTELLANO

### Entrantes:

- Aspencat con capellán y sal de aceitunas negras.
- Ensalada con nuestra caballa en escabeche.
- Fritura de la bahía.

### Principal:

- Arroz meloso de pulpo y alcachofas.

### Postre:

- Flan de queso.

### Bebida:

- Una botella vino blanco rueda ó cerveza ó refresco x cada dos comensales.
- Café.

## VALENCIÀ

### Entrants:

- Espencat amb capellà i sal d'olives negres.
- Ensalada amb la nostra cavalla en escabetx.
- Fritada de la badia.

### Principal:

- Arròs melós de polp i carxofes.

### Postres:

- Flam de formatge.

### Beguda:

- Una botella de vi blanc roda o cervesa o refresc per cada dos comensals.
- Café.

## ENGLISH

### Starters:

- "Aspencat" with poor cod and black olives salt.
- Salad with our mackerel in brine.
- Stir-fry of the bay.

### Main dish:

- Creamy rice of octopus and artichokes.

### Dessert:

- Cheese crème caramel.

### Drink:

- One bottle of rueda white wine rueda or beer or soft drink for every two dinner guests.

- Coffee.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**EL MOLLÓ**



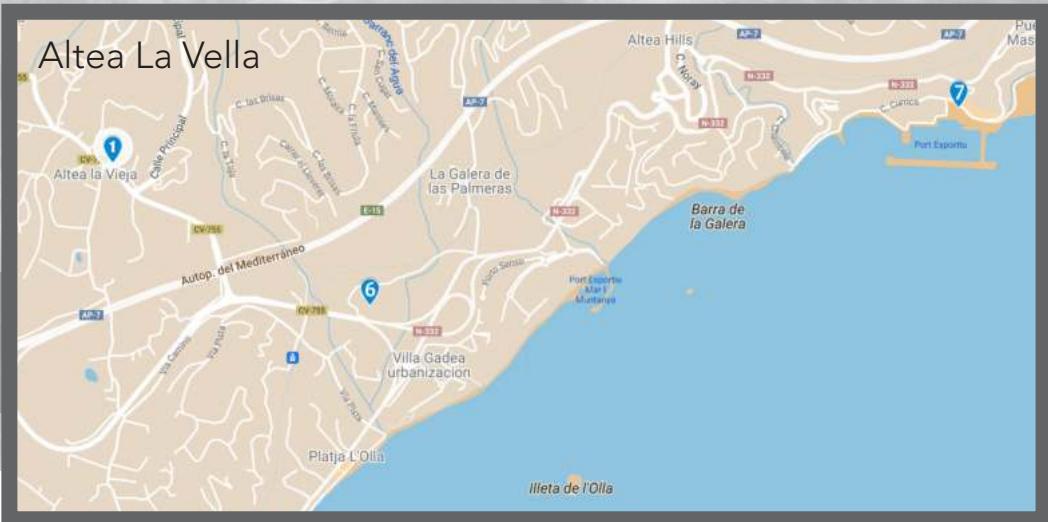
KIKO FERRER

Avda. Alcoy, 71 - 03780 PEGO (Alicante)

Móvil: 610 26 15 19

[aceitesmengual@elmollo.es](mailto:aceitesmengual@elmollo.es)



**1 - Melitón Jardín**

Ctra. de Callosa, 52. Altea la Vella.

**2 - Maná Lounge-beach**

Carrer Sant Pere, 41, Altea.

**3 - Bon Vent**

Av. del Puerto, 50, Altea.

**4 - E-tika**

Calle San Pedro, 35, 1. Altea.

**5 - La Taverneta del Gos**

Calle San Pedro, 24. Altea.

**6 - Tossal Roig**

Partida la Olla, 50. Altea.

**7 - Noa gastro-lounge**

Puerto Deportivo Luís Campomanes,  
Marina Greenwich, local 1, Altea.

**8 - Ca Pere**

Costera Pont del Montcau, 15, Altea.

**9 - Best Friends club de tenis**

Partida dels Arcs, 110. Altea.

**10 - Taberna Marinera El Barba**

Calle San Pedro, 39. Altea.

**11 - Asambra**

Calle 9 de Octubre, 1. Local D. Altea.

**12 - El Paso**

Carrer d'Alcoi, 5. Altea.

**13 - Juan Abril**

P.º del Mediterraneo, 14. Altea.

**14 - Ca Raulet**

Camí de l'Algar, 8, bajo 1. Altea.



Altea

¡BUEN PR

¡BUEN PR

BON AP

La concejalía de comercio de Altea os desea  
buen provecho.

La regidoria de comerç d'Altea us desitja bon profit.

The Department of Commerce of Altea wishes you  
bon appetit.



# OVECHO!

# OVECHO!

# PPÉTIT!

Para más información sobre los menús y locales participantes sigue el evento a través de la app gratuita Gastroeventos.

Per a més informació sobre els menús i locals participants segueix l'esdeveniment a través de l'app gratuita Gastroeventos.

For more information about the participating menus and venues, follow the event through the free Gastroeventos app.





ASOCIACIÓN  
HOSTELEROS Y  
EMPRESARIOS de  
ALTEA



Ajuntament d'Altea  
Règidoria de Comerç



L'EXQUISIT  
mediterrani

GASTRO  
*eventos*

