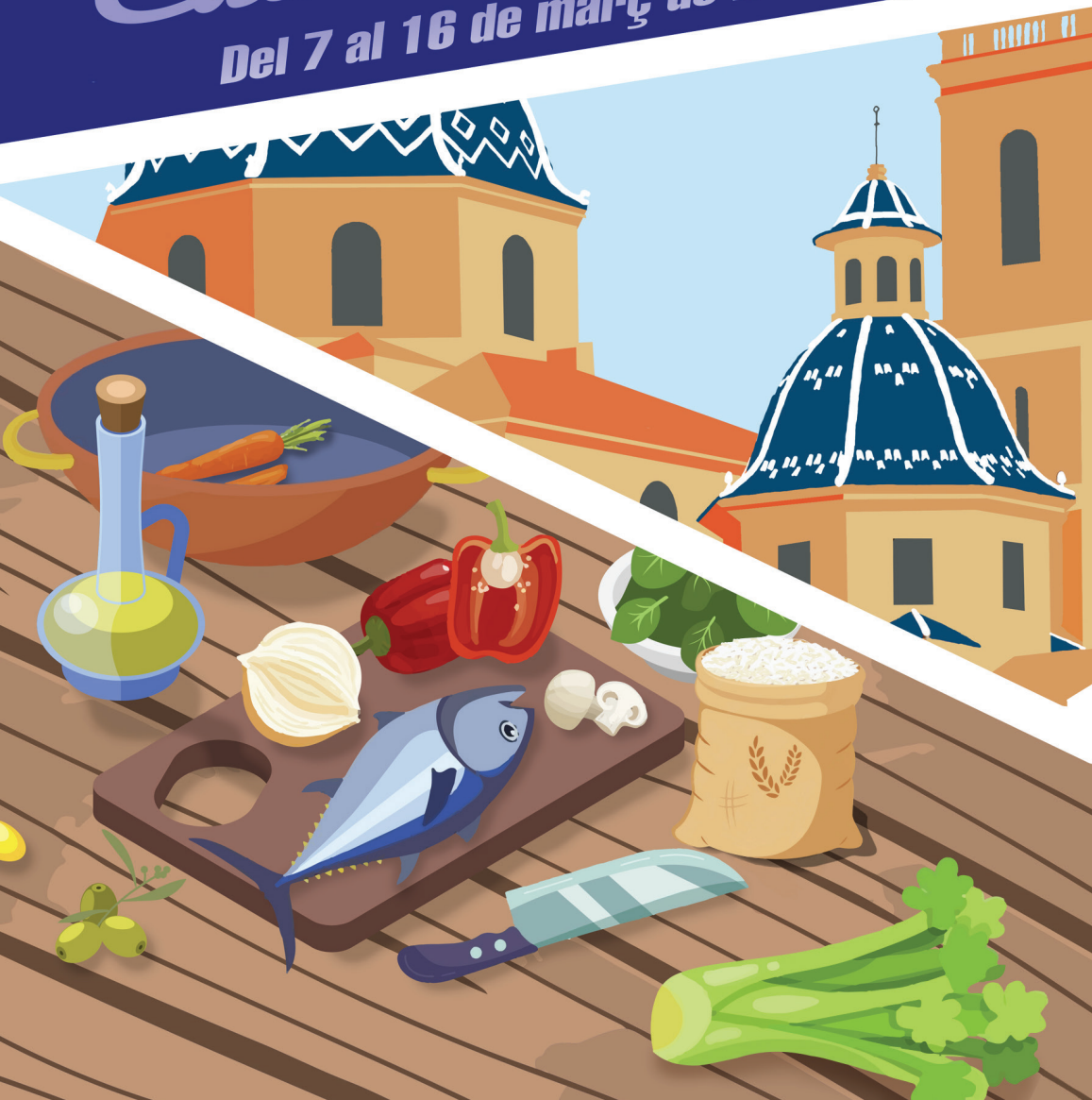


1ra JORNADA DE Cuina Alteana

Del 7 al 16 de març de 2025



1ra JORNADA DE Cuina Alteana

Del 7 al 16 de març de 2025

GAUDEIX D'AQUESTA RUTA I ENTRARÀS EN EL SORTEIG DE GRANS PREMIS

- A cada local participant se li assignarà un codi QR.
- Aquest codi QR se li mostrarà als clients que hagen consumit el menú perquè el llegeixin i així registrar-se mitjançant número de telèfon al qual poder contactar en cas de resultar guanyador. Així de senzill és participar en el sorteig de premis.
- Quants més menús consumeixes, més codis QR podràs llegir i, per tant, més participacions en el sorteig.

PREMIS PER AL SORTEIG DELS PARTICIPANTS:

- Un dinar o sopar per a dos persones en el Chiringuito de Altea.
- Dos botelles de vi gentilesa de Codisbegan S.L.



You can find this brochure in english on the QR from the back cover.



Puedes encontrar este folleto en español en el QR de la contraportada.



Arditi
L'ESPRESSO D'ITALIA





calma decor



VISÍTANOS EN C/FILARMÓNICA, 5-7

~ Altea ~

 @calmadecor.luxe

 965 716 268



SERVICIOS

- Proyectos interiorismo
- Proyectos decoración
- Home staging
- Feng shui

PRODUCTOS

- Muebles de diseño
- Artículos decorativos
- Iluminación / Menaje
- Complementos / Textil
- Regalos / Aromas

 info@calmadecor.com



Ca Pere

Entrants:

Carxofes del xef marinades.

Calamar fresc de la badia a la planxa.

Principal:

Arròs caldós o melós de marisc i gamba roja de Dénia.

Postres:

Flam de torró a la pedra.

Beguda:

1 copa de vi, cervesa, refresc o aigua.

Preu: 35€ p.p. (mínim 2 pax.).

Horari: 13:00 - 15:30. Dilluns tancat.

Costera Pont del Montcau, 15. Altea. Telf.: 633 32 58 40.

FB: Tapería Ca Pere



La Clau

Entrant:

Coca a la llumà.

Principal:

Arròs melós de polp, bolets i carxofes.

Postres:

Fabiola amb crema de llima.

Inclou 1 beguda (cervesa, vi o refresc).

Preu: 25€ p.p.

Horari: 13:00 – 16:00.
Carrer Garganes, 8, Local 2.
Altea.
Tel.: 648 58 83 50.
FB: La Clau



Melitón Jardín

Pa amb allioli i olives.

Entrant:

“Coca llauna i farcida” al forn de llenya amb llonganissa, botifarra, cansalada viada, tomaca, ceba caramel·litzada i anxova.

Principal:

“La olleta del puerto” filet de lluç al vapor amb escamarlà en caldo de marisc amb creïlla xascada, verdures i salsa romesco servit amb torrada cruixent d'all i julivert.

Postres:

Bescuit d'ametla casolà amb espuma de xufa i gelat de torró.

½ bot. de vi de la casa o 2 cerveses o refrescos i ½ L d'aigua.

Preu: 32,50€ p.p.

Horari: 13:00 - 16:00 i 18:00 -22:00.

Ctra. de Callosa, 52. Altea La Vella. Telf.: 96 584 80 01
FB: Melitón Jardín
<http://www.meliton-jardin.com/>



Xef Pirata

Menú degustació.

Ensalada russa de confit d'ànec amb salsa de taronja valenciana.

Tàrtar de tomaca rosa d'Altea.

Crema d'all, carxofa confitada i tàperes.

Tempura de sardina, foie i poma

La nostra versió d'olla amb pilotes.

Arròs melós de sépia i gambes.

Caneló de corder al pebre amb chutney de nispro.

Postres:

Besucit d'ametla i avellana, crema pastissera i fruits rojos.

Una beguda inclosa.

Maridatge: Diego, Chardonnay, D.O. Valencia.
Justina, Bobal, D.O. Valencia.

Preu: 38€ p.p.

Horari: Dilluns a divendres:
18:30 – 23:00. Dissabte i diu-
menge: 13:30 – 23:00.

Carrer de l'Àngel, 22. Altea.
Tel.: 96 688 58 55
<https://xefpirata.es/es/>



Juan Abril



Entrants:

- Bacallar en tempura amb allioli 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, floricol 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 infusions.

Preu: 40€ p.p. (mínim 2 pax.).

Horari: 13:00 - 22:00. Dilluns vesprada i dimarts tancat.
P.º del Mediterrani, 14. Altea.
Tel.: 96 584 37 22 / 667 467 380
FB: Restaurante Juan Abril – Cocina Española en Altea
<http://restaurantejuanabril.es/>



Chiringuito de Altea

Pa a la brasa, “ all i oli, tomaqueta”.

Entrants:

Espenecat amb anxoves del Cantàbric.

Petxina variada a la planxa amb salsa verda.

Escopinyes al verdejo.

Croqueta casolana de pernil ibèric.

Principal:

Paella de corbina, carxofes, faves i cues de gambón.

Postres:

Flam de café amb fruits rojos.

Beguda:

Inclusa tota la beguda durant el menjar. Vi negre, blanc, cervesa, sangria o refresc.

Café.

Preu: 39€ p.p. (mínim 2 pax.)
(menú obligatori per a tots els
comensals de la taula).

Horari: Dimecres a dissabte: 12:00 –
22:00.

Carretera de l'Albir, 13. Altea.

Telf.: 96 688 04 65

<https://elchiringuitoaltea.com/>



Asambra

Entrant:

Bollet de bleida.

Principal:

- Arròs amb fesols (dimarts, dimecres i dijous).

- Putxero (divendres).

- Paella del dia (dissabte i diumenge).

Postre:

Tiramisú.

1 beguda.

Preu: 29€ p.p.

**Horari: 13:30 - 15:30.
Carrer 9 d'Octubre, 1. Local
D. Altea.
Telf.: 636 32 40 34
FB: AsambraBar**



Bon Vent

Pa alloli i tomaca.

Entrants:

Amanida de bonitol en oli.

Carxofes amb gambes confitades.

Principals:

Arròs d'aladroc i espinacs.

Fideua estil Bon Vent.

Gaspatxo mariner.

Postres:

Pastís fabiola.

Una beguda inclosa.

Preu: 25€ p.p.

**Horari: 13:00 – 16:30.
Avinguda del port, 50. Altea.
Telf.: 96 584 34 76
FB: Bon Vent Restaurante –
CNAItea**

CALENDARI ALTEA GASTRONÒMICA 2025

- 1ra jornada de cuina alteana

Del 7 al 16 de març

- Ruta de la tapa

Del 9 al 18 de maig

- 1ra fira gastronòmica

Dates per confirmar

- 2da jornada de cuina internacional

Del 17 al 26 d'octubre

- 3ra Altea Burger Gourmet

Del 21 al 30 de novembre



DESDE 1974

**PANADERIA - BOLLERIA -
PASTELERIA**



panaderia_cere

C/ LOS PINTORES 31 ALTEA

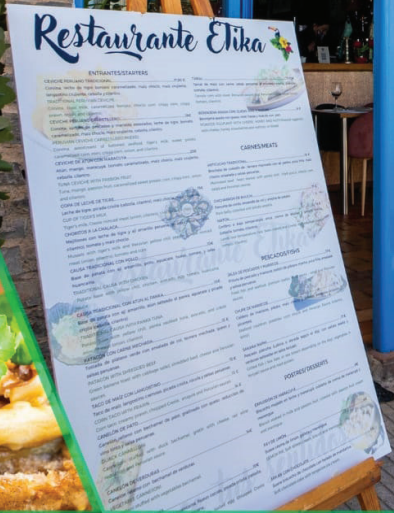
TELF.: 96 584 10 90

Restaurante

Etika

Florece tus sentidos

Fusión Nikkei Mediterránea



@etika_altea



RESERVAS
623 53 61 95



Calle Sant Pere
N35 1 ALTEA



Altea

Platja Cap Blanc

- 1 - Ca Pere**
Costera Pont del Montcau, 15. Altea.
- 2 - La Clau d'Altea**
Carrer Garganes, 8, Local 2. Altea.
- 3 - Melitón Jardín**
Ctra. de Callosa, 52. Altea La Vella.
- 4 - Xef Pirata**
Carrer de l'Àngel, 22. Altea.
- 5 - Juan Abril**
Pº del Mediterrani, 14. Altea.
- 6 - Chiringuito de Altea**
Carretera de l'Albir, 13. Altea.
- 7 - Asambra**
Carrer 9 d'Octubre, 1. Local D. Altea
- 8 - Bon Vent**
Avinguda del port, 50. Altea.



1ra JORNADA DE *Cuina Altea* Del 7 al 16 de març de 2025



Find this
brochure
in english
by reading
this QR.



Encuentra
este folleto
en español
leyendo
este QR.



Ajuntament d'Altea
Regidoria de Comerç



Toda esta información y mucho más en la plataforma de Gastroeventos.

Descarga la App y síguenos en Instagram y Facebook.