

12^a EDICIÓN

Arroces

DE TORREVIEJA



PROVEEDOR OFICIAL

makro

del 3 al 9 de Marzo



torreviejagastronomica.com

[torrevieja_gastronomica](https://www.instagram.com/torrevieja_gastronomica) [TorreviejaGastronomical](https://www.facebook.com/TorreviejaGastronomical)

ORGANIZAN







DE LUNES A DOMINGO 50€

MARTES CERRADO

ENTRANTES

TOMATE RAFF CON VENTRESCA DE ATÚN
Y ANCHOAS “MADE IN GOYO”

PULPO A LA PARRILLA SOBRE CREMA
DE ALIOLI VERDE

MARISCO HERVIDO:
“GAMBA BLANCA, QUISQUILLA Y
LANGOSTINO TIGRE”

PRINCIPALES

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE
Y ATÚN ROJO

POSTRE VARIADO

BEBIDA

VINO BLANCO ALBARIÑO,
TINTO RIBERA DEL DUERO
CERVEZA, REFRESCOS, AGUA, CAFÉ

TODOS LOS MENÚS IRÁN ACOMPAÑADOS
POR TOSTADAS DE PAN CON ALIOLI VERDE
Y TOMATE CASERO DULCE

LA BARRA



de mano

C/ Caballero de Rodas, 135
TORREVIEJA
Tel.: 966 391 993
Horario: 13:00 a 16:00

DE LUNES A JUEVES 50€

ENSALADA DE TOMATE RAFF CON CAPELLÁN Y
MOJAMA Y HUEVA CON ALMENDRAS

DÚO DE ENSALADILLA DE VENTRESCA Y PULPO, ACOMPAÑADO
DE LÁTICA DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN DE CRISTAL

MARISCO DE CONCHA:
MEJILLONES, BERBERECHOS, ALMEJAS Y ZAMBURIÑAS



LUNES: ARROZ DE CONEJO CON SERRANAS

MARTES: ARROZ DE RAPE CON GAMBA ROJA

MIÉRCOLES: ARROZ DE MARISCO

JUEVES: ARROZ DE PULPO CON ATÚN ROJO Y CANGREJOS

DE VIERNES A DOMINGO 50€

ENSALADA DE TOMATE RAFF CON BONITO Y
MOJAMA Y HUEVA CON ALMENDRAS

MARISCO COCIDO DE LA BAHÍA
QUISQUILLA, LANGOSTINOS Y CIGALITAS

PULPO AL HORNO



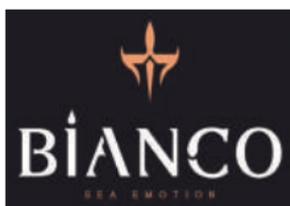
VIERNES: ARROZ A BANDA CON MERO Y ALMEJAS

SÁBADO: ARROZ CON BOGAVANTE

DOMINGO: ARROZ CON BOGAVANTE

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

POSTRES CASEROS AL CENTRO DE MESA
CERVEZA, VINO BLANCO O TINTO,
REFRESCO, AGUA Y CAFÉ



Paseo Vistalegre, S/N

TORREVIEJA

Tel. 691 470 448

alimentacionaniorte@gmail.com

Horario: 08:00 a 23:00

Horario de arroces es de 13 a 16 h.

LUNES 30€

- ENSALADA DE CAPELLÁN
- ALCACHOFAS CONFITADAS DE LA VEGA BAJA CON ROMESCO Y PANCETA

...

- ARROZ A BANDA

...

- POSTRE DEL DÍA

MARTES 30€

- CROQUETAS DE JAMÓN Y RABO DE TORO
- ENSALADA DE COGOLLOS CON VENTRESCA

...

- ARROZ DE COSTILLEJAS VERDURAS DE LA VEGA BAJA Y SHITAKE

...

- POSTRE DEL DÍA

MIÉRCOLES 30€

- ENSALADA DE ALCACHOFA Y ANCHOAS
- CHIPIRÓN A LA ANDALUZA

...

- ARROZ Y BOQUERÓN

...

- POSTRE DEL DÍA

JUEVES 30€

- ENSALADA DE ESCALIVADA EN TOSTA CON SALSA DE YOGUR
- BUÑUELOS DE BACALAO CON SALSA TARTARA

...

- ARROZ Y BANCAL

...

- POSTRE DEL DÍA

VIERNES 30€

- ENSALADILLA DE ALCACHOFA CON VENTRESCA
- GAMBAS AL AJILLO

...

- FIDEGUÁ A BANDA

...

- POSTRE DEL DÍA

SÁBADO 40€

- HUEVA Y MOJAMA CON ALMENDRAS
- MEJILLONES AL VAPOR

...

- ARROZ NEGRO DE CHIPIRÓN PULPO Y ALMEJAS

...

- POSTRE DEL DÍA

DOMINGO 40€

- CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA
- ALMEJAS A LA MARINERA

...

- ARROZ DEL SENYORET

...

- POSTRE DEL DÍA

BEBIDA

INCLUYE 2 BEBIDAS



Paseo Vistalegre, S/N

TORREVIEJA

Tel. 602 009 048

alimentacionaniorte@gmail.com

Horario: 08:00 a 23:00

Horario de arroces es de 13 a 16 h.

LUNES 30€

- ENSALADA DE CAPELLÁN
- ALCACHOFAS CONFITADAS DE LA VEGA BAJA CON ROMESCO Y PANCETA
- ...
- ARROZ A BANDA
- ...
- POSTRE DEL DÍA

MARTES 30€

- CROQUETAS DE JAMÓN Y RABO DE TORO
- ENSALADA DE COGOLLOS CON VENTRESCA
- ...
- ARROZ DE COSTILLEJAS VERDURAS DE LA VEGA BAJA Y SHITAKE
- ...
- POSTRE DEL DÍA

MIÉRCOLES 30€

- ENSALADA DE ALCACHOFA Y ANCHOAS
- CHIPIRÓN A LA ANDALUZA
- ...
- ARROZ Y BOQUERÓN
- ...
- POSTRE DEL DÍA

JUEVES 30€

- ENSALADA DE ESCALIVADA EN TOSTA CON SALSA DE YOGUR
- BUÑUELOS DE BACALAO CON SALSA TARTARA
- ...
- ARROZ Y BANCAL
- ...
- POSTRE DEL DÍA

VIERNES 30€

- ENSALADILLA DE ALCACHOFA CON VENTRESCA
- GAMBAS AL AJILLO
- ...
- FIDEGUÁ A BANDA
- ...
- POSTRE DEL DÍA

SÁBADO 40€

- HUEVA Y MOJAMA CON ALMENDRAS
- MEJILLONES AL VAPOR
- ...
- ARROZ NEGRO DE CHIPIRÓN PULPO Y ALMEJAS
- ...
- POSTRE DEL DÍA

DOMINGO 40€

- CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA
- ALMEJAS A LA MARINERA
- ...
- ARROZ DEL SENYORET
- ...
- POSTRE DEL DÍA

BEBIDA

INCLUYE 2 BEBIDAS



 Paseo Marítimo, P.º Juan Aparicio, 4
TORREVIEJA
Tel. 965 714 018
2015lacantina@gmail.com
Horario: 11:30 a 22:30

DE LUNES A VIERNES 22€

ENTRANTES

- CHUPITO CON CRUJIENTE DE ALCACHOFA
- ALMEJAS A LA MARINERA

PRINCIPALES

- LUNES: ARROZ DE COSTILLEJAS CON JUDÍAS VERDES
MARTES: ARROZ CON POLLO DE CORRAL
MIÉRCOLES: ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES
JUEVES: ARROZ NEGRO
VIERNES: PAELLA DE MARISCO

POSTRE

TARTA CASERA DE LA CASA

SÁBADO 25€

ENTRANTES

- CHUPITO CON CRUJIENTE DE ALCACHOFA
- ALMEJAS A LA MARINERA

PRINCIPAL

ARROZ DEL SEÑORET

POSTRE

TARTA CASERA DE LA CASA

DOMINGO 32€

ENTRANTES

- CHUPITO CON CRUJIENTE DE ALCACHOFA
- ALMEJAS A LA MARINERA

PRINCIPAL

ARROZ CON BOGAVANTE

POSTRE

TARTA CASERA DE LA CASA

BEBIDA

INCLUYE 1 BEBIDAS

- CERVEZA: ESTRELLA DE LEVANTE
REFRESCO: AGUA LIVIANA, COCA-COLA, F. NARANJA, F. LIMÓN
VINOS: FRANCISCO GÓMEZ (ALICANTE)



C/ Apolo, 45
TORREVIEJA
Tel.: 965 705 685
hbasociados2018@gmail.com
www.hostalhbtorrevieja.es
Horario: 07:00 a 23:00

DE LUNES A JUEVES 35€

- TOSTA DE SOBRASADA VEGETAL CON MIEL
- GYOZAS DE BOLONESA COREANA CON SALSA HOISIN
- ENSALADA DE LA HUERTA DE LA VEGA BAJA



LUNES: ARROZ CON POLLO DE CORRAL Y VERDURAS

MARTES: ARROZ NEGRO

MIÉRCOLES: ARROZ DEL BANCAL CON BOQUERONES

JUEVES: ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS



POSTRE

TARTA DE ZANAHORIA CON HELADO DE VAINILLA

DE VIERNES A DOMINGO 45€

- GAMBAS EN TEMPURA CON ALI OLI DE AJO NEGRO
- TOSTA DE MOUSSE DE FOIE CON DULCE DE CEBOLLA
- ENSALADA DE ALCACHOFAS Y BACALAO



VIERNES: ARROZ CON SECRETO IBÉRICO Y AJETES TIERNOS

SÁBADO: ARROZ A BANDA

DOMINGO: ARROZ CON BOGAVANTE (50€)



POSTRE

TARTA CREMOSA DE QUESO CON HELADO DE FRUTOS ROJOS

BEBIDA

COPA DE VINO TINTO, COPA DE VINO, BLANCO,
CERVEZA, AGUA O REFRESCO



Rincón de Capis

Restaurante

C/ San Gabriel, 5

TORREVIEJA

Tels.: 965 708 500 / 605 246 312

rincondedecapis@hotmail.com

Horario: 13:30 a 16:30

LUNES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES 30€

ENTRANTES

- JAMÓN 100% IBÉRICO D.O.EXTREMADURA, PAN, TOMATE Y ALI-OLI
 - CHIPIRONES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
 - ENSALADA VERDE DE LA VEGA BAJA
- (ESCAROLA-APIO-ALCACHOFAS-OLIVAS PARTÍAS Y CAPELLÁN)

PRINCIPALES

- LUNES: ARROZ CON SECRETO IBÉRICO, SETAS Y FOIE
MIÉRCOLES: ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES
JUEVES: ARROZ CON CARRILLERAS IBÉRICAS
VIERNES: ARROZ REVOLCAO DE CALAMAR DE POTERA
Y ALCACHOFAS DE LA VEGA BAJA

POSTRE

SURTIDO DE NUESTRA REPOSTERIA CASERA
INCLUYE 2 BEBIDAS POR PERSONA

SÁBADO 45€

ENTRANTES

- RUEDA DE IBÉRICOS CON QUESO CURADO DE OVEJA
- PULPO A LA BRASA SOBRE CREMA DE PATATA TRUFADA
Y ACEITE DE PIMENTÓN DE LA VERA
- NUESTRO CREP DE MERO Y CENTOLLO GRATINADO

PRINCIPAL

CALDERO DE BAHÍA CON SU ARROZ ABANDA

POSTRE

SURTIDO DE NUESTRA REPOSTERIA CASERA
BEBIDA INCLUIDA

DOMINGO 45€

ENTRANTES

- QUISQUILLA DE SANTA POLA COCIDA
- CALAMAR DE BAHÍA A LA PLANCHA
- ALCACHOFAS DE LA VEGA BAJA A LA CREMA
DE FOIE Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

PRINCIPAL

ARROZ CON BOGAVANTE

POSTRE

SURTIDO DE NUESTRA REPOSTERIA CASERA
BEBIDA INCLUIDA

BEBIDA

AGUAS, CERVEZA ESTRELLA DE LEVANTE, REFRESCOS, VINOS D.O.
RECOMENDADOS Y CAFÉ (NO INCLUIDAS CONSUMICIONES EN
BARRA, ASIATICOS NI CARAJILLOS)



LAS COLUMNAS

RESTAURANTE ★ TORREVIEJA

Avda. de los Marineros, 23
Playa del Cura · TORREVIEJA
Tel. +34 965 71 23 98

www.lascolumnasrestaurante.com

LUNES 30€

- ENSALADA FRESCA LAS COLUMNAS
- BERENJENA EN TEMPURA A LA MIEL DE CAÑA
- ...
- ARROZ DE POLLO Y VERDURAS
- ARROZ A BANDA
- ...
- POSTRES DEL DIA

MARTES 30€

- ENSALADA DE TOMATE Y VENTRESCA
- CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
- ...
- ARROZ NEGRO DE CALAMAR AJETES TIERNOS Y GAMBAS
- ARROZ DE VERDURA DE TEMPORADA
- ...
- POSTRES DEL DIA

MIÉRCOLES 42€

- ENSALADA DE TOMATE RAF Y SALAZONES
- CALAMAR NACIONAL MARIMONTAÑA CON JAMÓN IBÉRICO Y HABITAS BABY
- ...
- ARROZ DE SEÑORET
- ARROZ DE SECRETO IBÉRICO, BOLETUS Y AJETES TIERNOS
- ...
- POSTRES DEL DIA

JUEVES 30€

- VARIADO DE QUESOS DEL MUNDO
- SALTEADO DE CHIPIRONES CON HABITAS, GAMBAS Y ALCACHOFAS
- ...
- ARROZ DE SALMONETES CON VERDURITAS
- ARROZ DE POLLO Y CONEJO
- ...
- POSTRES DEL DIA

VIERNES 40€

- TARTAR DE SALMÓN
- ALMEJAS A LA MARINERA
- CALAMAR ANDALUZA
- ...
- ARROZ CALDOSO DE GALLINA
- ARROZ DE COSTILLEJAS
- ...
- POSTRES DEL DIA

SÁBADO 50€

- TABLA DE JAMÓN Y QUESO
- FLOR DE ALCACHOFA CON FOIE P.X.
- TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ
- ...
- ARROZ DE CARABINEROS MELOSO
- ARROZ DE PULPO GAMBAS Y ALMEJAS
- ...
- POSTRES DEL DIA

DOMINGO 50€

- ENSALADILLA DE LUBINA
- GAMBAS AL AJILLO
- ZAMBURIÑAS EN SALSA VERDE
- ...
- ARROZ Y BOGAVANTE
- ARROZ DE MARISCO
- ...
- POSTRES DEL DIA

BEBIDA

- EL MENÚ INCLUYE DOS BEBIDAS POR PERSONA (EQUIVALENTE A 1/2 BOTELLA DE VINO POR PERSONA) AGUA, CERVEZA ESTRELLA DE LEVANTE, VINO TINTO BODEGA FRANCISCO GOMEZ D.O. ALICANTE



Avda. Alfredo Nobel, 2
(Edificio Luz Mar)
TORREVIEJA
Tel. 965 717 092

www.luzdemartorrevieja.com

Horario del menú: 13:00 a 16:00

LUNES 38€

- ENSALADA DE ESPINACAS, QUESO AZUL, PERA Y PESTO
- BERENJENA AHUMADA AL MISO CON PIÑONES Y JAMÓN IBÉRICO
- GAMBONES EN TEMPURA CON ALIOLI

...

- ARROZ DE SECRETO, SETAS Y ALCACHOFAS

...

- PAN DE CALATRAVA

JUEVES 38€

- ENSALADA DE TOMATES DEL TERRENO, NARANJA SANGUINA Y VINAGRETA DE VINO TINTO
- CROQUETAS DE QUESO MANCHEGO CON CREMA DE MEMBRILLO
- CANELON DE TERNERA CON BECHAMEL Y SALSA DE DEMI GLACE

...

- ARROZ DE POLLO CAMPERO Y CEBOLLETAS

...

- PERA AL PEDRO XIMENEZ, CRUMBLE DE CACAO Y HELADO DE VAINILLA

SÁBADO 48€

- ENSALADA DE ALCACHOFAS, PARMESANO, HIGOS Y TOMATE SECO
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
- MILHOJA DE PATATA TRUFADA CON TARTAR DE TERNERA ANGUS Y ALCAPARRONES

...

- ARROZ DEL SENYORET CON CIGALAS

...

- CHURROS CON CREMA INGLESA Y HELADO DE CHOCOLATE

MIÉRCOLES 38€

- ENSALADA VERDE DE TIRABEQUE, GUISANTES, PANCETA Y PECORINO
- MEJILLONES A LA CREMA SOBRE PAN DE MASA MADRE
- TEMPURA DE CHORIZO CON MAYONESA DE PERA

...

- ARROZ Y CONEJO CON CARACOLES DE LA MAMÁ CARMEN

...

- FLAN DE COCO, CHOCOLATE Y AVELLANAS

VIERNES 38€

- GAZPACHO VERDE DE PEPINO, MELÓN Y JAMÓN IBÉRICO
- FOCACCIA CON MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERVAS, ANCHOAS Y PARMESANO
- PULPO AL AJILLO CON ALCAPARRAS FRITAS Y PATATAS BABY

...

- ARROZ NEGRO DE PULPO

...

- FRESAS, MERENGUE Y HELADO DE FRAMBUESA

DOMINGO 48€

- BURRATA CON CIRUELAS, TOMATES DE LA HUERTA, ALBAHACA Y CRUTONS AL ROMERO
- CROQUETAS DE GAMBA ROJA
- HUEVOS ROTOS CON SETAS SHIITAKE Y JAMÓN

...

- ARROZ CON BOGAVANTE

...

- MILHOJA DE CHOCOLATE, CHANTILLY Y HELADO DE TURRÓN

BEBIDA

VINO TINTO RIOJA MARTIN ZURBANO, BARON DE LEY ROSADO O RUEDA VIÑAZAGA BLANCO
CERVEZAS GRUPO HEINEKEN, REFRESCOS Y MINERALES



LUNES 30€

- VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO
CON REGAÑAS
- SAQUITOS RELLENOS DE CARNE
- GAMBA BLANCA A LA PLANCHA
- SORBETE
- ...
- ARROZ DE SOLOMILLO DE
TERNERA CON TUETANO

MARTES 30€

- VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO
CON REGAÑAS
- BERENJENA A LA ANDALUZA
CON HUEVO DE CORRAL
- QUISQUILLA COCIDA CON
AGUA DE MAR
- SORBETE
- ...
- ARROZ CON BOGAVANTE

JUEVES 35€

- VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO
CON REGAÑAS
- LOMO DE MERLUZA CON
SALTEADO DE ESPINACAS
Y PIÑONES
- MEJILLONES AL VAPOR
CON AGUA DE MAR
- SORBETE
- ...
- ARROZ A BANDA CON SEPIA
Y GAMBA ROJA

VIERNES 35€

- VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO
CON REGAÑAS
- ALCACHOFA FRITICAS
CON MIEL
- GAMBA BLANCA
A LA PLANCHA
- SORBETE
- ...
- ARROZ DE LOMO
BAJO DE ANGUS

SÁBADO Y DOMINGO 40€

- VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO CON REGAÑAS
- ALCACHOFAS FRITAS CON MIEL Y HUEVO DE CORRAL
- QUISQUILLA COCIDA DE MAR Y MEJILLONES AL VAPOR
- SORBETE
- ...

PRINCIPAL A ELEGIR

- ARROZ DE CONEJO Y CARACOLES CON ALCACHOFAS
- ARROZ A BANDA
- ARROZ DE SECRETO IBÉRICO
- ARROZ DE VERDURAS CON AJOS TIERNOS Y HABITAS

POSTRES

POSTRE TARTA DE LA ABUELA CON NATILLAS
DE FONDO, CAFÉ Y PAPA RAJOTES

BEBIDA

VINO DE LA CASA

PRECIOS POR PERSONA MÍNIMO DOS PERSONAS



**LUNA CRECIENTE
GASTROBAR**

Avda. Desiderio Rodríguez, 3
TORREVIEJA
Tel. 675 120 705
Lunes y martes cerrado

MIÉRCOLES 20€

- ENSALADILLA DE RAPE,
PULPO Y GAMBA
- CROQUETAS CASERAS
DE BACALAO
- CREMA DE CALABAZA CON
BACON CRUJIENTE
♦ ♦ ♦
- ARROZ DE GALERAS CON
GALLO PEDRO AL FUMET
DE PESCADO DE ROCA

VIERNES 20€

- ENSALADA FRESCA CON
SALMÓN Y QUESO DE CABRA
- CABALLITOS CASEROS DE
GAMBA ROJA
- REVUELTO DE SETAS
FRESCAS
♦ ♦ ♦
- ARROZ MELOSO
DE PULPO

JUEVES 20€

- KUMATO CON BONITO
Y ACEITUNAS
- CAZÓN EN ADOBO CASERO
- SOPA DE MARISCO
♦ ♦ ♦
- ARROZ CON SECRETO,
SETAS Y FOIE

SÁBADO 25€

- ENSALADA DE PIMIENTOS
ASADOS A LA BRASA
CON VENTRESCA
- CHUPA-CHUPS DE
CORDERO SEGREÑO
- CREMA DE CALABACÍN
CON QUESO DE CABRA
♦ ♦ ♦
- ARROZ CON POLLO, CONEJO
Y CARACOLES

DOMINGO 25€

- ENSALADA LUNA CRECIENTE
- REVUELTO DE GULAS
- CROQUETAS DE GAMBA ROJA
♦ ♦ ♦
- ARROZ MARINERO CON CALAMAR, GAMBA ROJA,
ALMEJAS, MEJILLONES, ATÚN Y SEPIA

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN POSTRE CASERO

BEBIDA

INCLUYE 1 BEBIDA



Rambla Juan Mateo García, 6
TORREVIEJA
Tel.: 642 613 655
lucianlazar79@yahoo.es
www.casaluchy.es
Lunes-Sábado: 12.00 a 22:00
Domingo: 12:00 - 18:00

DE LUNES A DOMINGO 25€

ENTRANTES

PIPIRRANA TORREVEJENSE

UNA ENSALADA FRESCA Y DELICIOSA DE
TOMATE, PIMIENTO VERDE, PEPINO Y CEBOLLA,
ALIÑADA CON EL MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN
EXTRA Y UN TOQUE DE VINAGRE

BOQUERONES FRITOS

CRUJIENTES Y DORADOS, PERFECTOS
PARA SABOREAR EL AUTÉNTICO GUSTO
DEL MEDITERRÁNEO

PRINCIPALES

PAELLA DE MARISCOS

UN PLATO EMBLEMÁTICO PREPARADO CON
LOS MARISCOS MÁS FRESCOS DE LA COSTA,
LLENO DE AROMAS Y SABORES QUE TE
TRANSPORTARÁN AL CORAZÓN DEL MAR

BEBIDA

INCLUYE 1 BEBIDA A ELEGIR:

CERVEZA (CAÑA), COPA DE VINO,
COPA DE CAVA O REFRESCO

PRECIOS POR PERSONA MÍNIMO DOS PERSONAS

DE MARTES A VIERNES 30€

PRIMEROS

- ENSALADA TROPICAL CON AGUACATE, PIÑA, Salsa ROSA, NARANJA VALENCIANA, GAMBA PELADA, BOCAS DE MAR Y TOMATES MURCIANOS
- ALMEJAS MARINERA AL ESTILO DE LA VIEJA ESCUELA
- CEVICHE DE CAMARONES CON TOSTONES DE PLÁTANO MACHO



SEGUNDOS

- MARTES:** ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES CON AROMAS DE CAMPO
- MIÉRCOLES:** ARROZ NEGRO CON TINTA DE CALAMAR, SEPIA, GAMBA PELADA Y LOMOS DE BOQUERÓN
- JUEVES:** ARROZ Y BANCAS EN ESENCIA DE TODA SU HUERTA
- VIERNES:** ARROZ A BANDA CON FUME MARINERO, GAMBA PELADA, SEPIA Y TAQUITOS DE ATÚN

SÁBADO Y DOMINGO 45€

PRIMEROS

- MEJILLÓN GALLEGO ESPECIA GOURMET AL VAPOR
- PULPO FRITO A LA ANDALUZA
- GAMBÓN EXTRA A LA PLANCHA



SEGUNDOS

- ARROZ CON BOGAVANTE, SEPIA, GAMBA ROJA Y MEJILLÓN GALLEGO

POSTRES

- DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS CON HELADO DE TURRÓN Y FRUTAS DE TEMPORADA

BEBIDA

- VINOS RUEDA, RIOJA, NAVARRA O DE LA CASA
REFRESCOS, CERVEZAS, AGUAS Y CAFÉS

LUNES Y MARTES 30€

- PAN TOSTADO CON TOMATE Y ALIOLI
- ENSALADA CÉSAR CON TAQUITOS DE POLLO EMPANADO, CHERRYS, PICATOSTES, PARMESANO, CEBOLLA, LECHUGA ROMANA Y SALSA CÉSAR
- BANDEJA DE CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA
-
- ARROZ DE POLLO CAMPERO
-
- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O CAFÉ - 1 BEBIDA INCLUIDA

MIÉRCOLES Y JUEVES 30€

- PAN TOSTADO CON TOMATE Y ALIOLI
- ENSALADA MIXTA CON LECHUGAS DEL TERRENO Y LA MEJOR
- VARIEDAD DE PRODUCTOS DE MERCADO LOCAL Y KM.0
- DUO DE CROQUETAS DE TXANGURRO Y RABO DE TORO
-
- ARROZ A BANDA CON SEPIA Y GAMBITA PELADA
-
- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA O CAFÉ - 1 BEBIDA INCLUIDA

VIERNES 35€

- PAN TOSTADO CON TOMATE Y ALIOLI
- ENSALADA CÉSAR CON TAQUITOS DE POLLO EMPANADO, CHERRYS, PICATOSTES, PARMESANO, CEBOLLA, LECHUGA ROMANA Y SALSA CÉSAR
- CALAMAR NACIONAL A LA ROMANA CON SALSA VERDE Y MAHONESA DE CILANTRO
- REVUELTO DE GAMBAS, SETAS, TRIGUEROS, AJETES TIERNOS, ESPUMA DE GAMBA Y TOSTAS CRUJIENTES
-
- ARROZ DE POLLO CAMPERO O ARROZ NEGRO CON ALMEJAS Y CHIPIRÓN
-
- TARTA DE CHOCOLATE O CAFÉ - 1 BEBIDA INCLUIDA

SÁBADO 50€

- PAN TOSTADO CON TOMATE Y ALIOLI
- ENSALADA VELA BEACH CON SALMÓN MARINADO EN CASA, VENTRESCA DE ATÚN, AGUACATES, HUEVAS DE TRUCHA, PALMITOS, ESPÁRRAGOS, TOMATE Y LECHUGA DEL TERRENO
- PULPO AL HORNO VIEJA RECETA DE LA CASA
- CAZUELA DE GAMBÓN AL AJILLO CON AJITO LAMINADO, CAYENA, AOVE Y FLAMBEADO DE BRANDY
-
- ARROZ DE MARISCO CON GAMBA ROJA, CALAMAR, ALMEJAS Y CIGALA
-
- TARTA DE QUESO O BROWNIE DE CHOCOLATE - BEBIDA INCLUIDA

DOMINGO 50€

- PAN TOSTADO CON TOMATE Y ALIOLI
- ENSALADA TORREVEJENSE CON TOMATE RAF, CEBOLLA, ALCAPARRAS, TALLOS, VENTRESCA, BONITO, ACEITE Y SAL DE ESCAMAS
- BANDEJA DE CHIPIRONES FRITOS A LA ANDALUZA
- CALAMAR NACIONAL CON AJITOS TIERNOS Y PATATAS A LO POBRE
-
- ARROZ DEL SEÑORET CON SEPIA, GAMBA, MEJILLÓN Y VENTRESCA DE ATÚN
-
- TARTA DE QUESO O BROWNIE DE CHOCOLATE - BEBIDA INCLUIDA



 Avda. Suiza, 2

LA MATA

Tel.: 96 692 01 58

www.restaurantelamata.com

Horario: 08:30 a 18:00

Día de Cierre: Martes

DE LUNES A DOMINGO

DE LUNES A VIERNES 30€ · SÁBADO Y DOMINGO 35€

ENTRANTES

ZAMBURIÑA AL AJILLO

ENSALADA DE TOMATE ROSA CON VENTRESCA
Y BONITO SECO

SURTIDO DE EMBUTIDO DE PINOSO

PRINCIPALES

LUNES: ARROZ CON BACALAO Y ESPINACAS

MIÉRCOLES: ARROZ MELOSO DE CARRILLERA DE TERNERS

JUEVES: ARROZ NEGRO CON CALAMAR NACIONAL Y AJETES

VIERNES: ARROZ MELOSO CON PATA

SÁBADO: ARROZ CON RAPE Y ALMEJAS

DOMINGO: ARROZ CON ALCACHOFAS CON BIRUTAS
DE PATO CONFITADO Y JAMÓN

POSTRE A ELEGIR

- MOUSSE DE MANGO

- TARTA SAN MARCO

BEBIDA

VINO BLANCO, ROSADO Y TINTO BODEGA SANTA

CATALINA DEL MAÑÁN - D.O. ALICANTE

CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN PAN,
TOMATE RALLADO Y ALI-OLI

MARTES 45€

- PASTEL DE CABRACHO
- GAMBA BLANCA Y
QUISQUILLA HERVIDA
- ALCACHOFA RELLENA DE
CARRILLERA EN SALSA
DE BOLETUS Y FOIE
-
- ARROZ MELOSO DE
CORRAL Y HUERTA

JUEVES 50€

- BOCADITOS DE BACALAO
EN TEMPURA
- QUISQUILLA Y GAMBA
BLANCA HERVIDA
- VIEIRA AL GRATÉN
-
- ARROZ AL CALDERO CON
GALLINETA Y CORVINA

SÁBADO 50€

- SALTEADO DE RAPE Y MOLLAS
DE MEJILLÓN A LA MARINERA
- QUISQUILLA Y GAMBA
BLANCA HERVIDA
- SANGOCHAO DE
CALAMAR CON QUINOA
-
- ARROZ CON SEPIA,
GAMBA Y ATÚN

MIÉRCOLES 45€

- ALCACHOAS FRITAS Y
GABARDINAS DE BOQUERÓN
- GAMBA ROJA A LA SAL
- PULPO FRITO CON
AJOS TIERNOS
-
- ARROZ Y CORVINA
CON ALCACHOFAS Y
AJOS TIERNOS

VIERNES 50€

- CRUJIENTE DE PULPO
- GAMBA ROJA A LA SAL
- COQUINAS AL AJILLO
-
- ARROZ Y BOGAVANTE

DOMINGO 50€

- TARTAR DE ATÚN CON
AGUACATE Y PERLAS
DE MANGO
- GAMBA ROJA A LA SAL
- PASTEL DE VERDURAS
CON BACALAO AL GRATÉN
DE ALI OLI
-
- ARROZ DEL SEÑORET

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN POSTRE CASERO

BEBIDA

CERVEZA MAHOU, AGUA, REFRESCOS Y CAFÉ
VIÑA ESPERANZA VERDEJO BLANCO
TUTOR VERDEJO EN LIAS
TRASLASCUESTAS ROBLE R.DUERO



Urb. Cabo Cervera, 8

TORREVIEJA

Tels.: 966 921 182 - 966 922 176

oficina@restaurantebarlovento.com

www.restaurantebarlovento.com

Horario: 12:00 a 00:00

LUNES 40€

- TABLA DE PULPO ASADO AL HORNO VIEJA RECETA BARLOVENTO
 - QUISQUILLA HERVIDA
- SARTÉN DE ALMEJAS Y GAMBAS CON AJOS TOSTADOS Y VINO BLANCO DE LA MATA
 -
- ARROZ CALDOSO CON FRUTOS DE LA TIERRA Y FRUTOS DEL MARE
 -
- TARTA DE LA ABUELA CON GALLETA Y NATILLAS

MARTES 40€

- TABLA DE PULPO ASADO AL HORNO VIEJA RECETA BARLOVENTO
 - GAMBAS A LA SAL
 - CALAMAR EN SU TINTA CON ALCACHOFAS Y JAMÓN
 -
- ARROZ CON BERBERECHOS, MEJILLONES, ALMEJAS Y ZAMBURRIÑAS
 -
- TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE CON CANELÉ DE VAINILLA

MIÉRCOLES 40€

- TABLA DE PULPO ASADO AL HORNO VIEJA RECETA BARLOVENTO
 - REVUELTO DE GAMBAS CON HUEVAS DE ORICIOS
- ENSALADA DE BOGAVANTE CON AGUACATE Y FOIE DE OCA
 -
- ARROZ CON COCOCHAS DE BACALAO Y RAPE
 -
- TARTA MUERTE POR CHOCOLATE CON CREMA DE TOFFEE

JUEVES 40€

- PULPO ASADO AL HORNO VIEJA RECETA BARLOVENTO
 - QUISQUILLA Y GAMBA BLANCA HERVIDA
- CARPACCIO FRUTTI DI MARE
 -
- ARROZ CALDERO Y PEIX
 -
- MINI MILHOJA DE CREMA DE TURRÓN

VIERNES 50€

- PULPO ASADO AL HORNO VIEJA RECETA BARLOVENTO
 - QUISQUILLA Y GAMBA BLANCA HERVIDA
- ALCACHOFAS CON CHIPIRÓN Y JAMÓN DEL MAR
 -
- ARROZ Y BOGAVANTE
 -
- TARTA DE TRES CHOCOLATES Y SU CREMA DE PISTACHO

SÁBADO 50€

- PULPO ASADO AL HORNO VIEJA RECETA BARLOVENTO
 - QUISQUILLA Y GAMBA BLANCA HERVIDA
- CALAMAR BABY EN FORMA DE NUESTRA MARINERA
 -
- ARROZ SEÑORET
 -
- CANELÓN RELLENO DE CREMA Y SALSA DE TRUFA

BEBIDA

CERVEZA ESTRELLA DE LEVANTE, VINO BLANCO MONTALVO WILMOT VERDEJO, VINO TINTO QUINTOS DE LA TEJERA SYRAH, AGUA, REFRESCO, CAFÉ, INFUSIÓN



Av. de la sal 7, 03188 La Mata
TORREVIEJA
Tel.: 621 236 648
chiringuitolamardebien.com
Horario: 9:00 a 17:00

DE LUNES A MIÉRCOLES 35€

- MARINERA CON ANCHOA
- REVUELTO DE CHANQUETE Y GAMBAS



- ARROZ CON ATÚN Y GAMBÓN



- POSTRE VARIADO DE LA CASA

JUEVES Y VIERNES 35€

- MARINERA CON ANCHOA
- REVUELTO DE CHANQUETE Y GAMBAS



ARROZ DE COSTILLEJAS



- POSTRE VARIADO DE LA CASA

SÁBADO Y DOMINGO 40€

- MARINERA CON ANCHOA
- REVUELTO DE CHANQUETE Y GAMBAS
- MEJILLONES AL VAPOR



- ARROZ DE PULPO



- POSTRE VARIADO DE LA CASA

TODOS LOS MENUS INCLUYEN PAN DE HOGAZA
CON TOMATE Y ALIOLI

BEBIDA

CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA Y VINO DO RIOJA
Y RUEDA, DURANTE LA COMIDA





Arroces

DE TORREVIEJA

del 3 al 9 de Marzo



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

 [TorreviejaGastronomica1](https://www.facebook.com/TorreviejaGastronomica1)

 torreviejagastronomica.com

ORGANIZAN



Asociación
Empresas
Hostelería
Torrevieja y Comarca



AYUNTAMIENTO DE
TORREVIEJA
Turismo



L'EXQUISIT
mediterrani

COLABORAN



Lo nuestro es la Higiene®

