



EL PLAT DE CULLERA D'ALTEA

16 al 25 de febrer de 2024

EL PLAT DE CULLERA D'ALTEA

16 al 25 de febrer de 2024

CASTELLANO DISFRUTA DE ESTA RUTA Y ENTRARAS EN EL SORTEO DE GRANDES PREMIOS

- A cada local participante se le asignará un código QR.
- Este código QR se le mostrará a los clientes que hayan consumido el menú para que lo lean y así registrarse mediante número de teléfono al que poder contactar en caso de resultar ganador. Así de sencillo es participar en el sorteo de los premios.
- Cuantos más menús consumes, más códigos QR podrás leer y por tanto más participaciones en el sorteo.

PREMIOS PARA EL SORTEO DE LOS PARTICIPANTES:

- Una cena valorada en 150 euros gentileza de RESTAURANTE MELITÓN.
- Una cena valorada en 80 euros gentileza de RISTORANTINO GALLINERO.
- Una cena valorada en 50 euros gentileza de EL BAR DE CONFIANZA.
- Pack de 60 cápsulas compatibles con Nespresso o Dolce Gusto gentileza de CAFÉ ARDITI ITALIA ROMA.
- 1 Lote de productos Premium gentileza de CARNICERÍA EL PÍCARO.
- 1 Lote de Chocolate Boama gentileza de CHOCOLATES MARCOS TONDA.



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 llegeixen 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 sopar valorat en 150 euros gentilesa de RESTAURANT MELITÓN.
- Un sopar valorat en 80 euros gentilesa de RISTORANTINO GALLINERO.
- Un sopar valorat en 50 euros gentileda DEL BAR DE CONFIANZA.
- Pack de 60 càpsules compatibles amb Nespresso o Dolce Gusto gentilesa de CAFÉ ARDITI ITALIA ROMA.
- 1 Lot de productes Premium gentilesa de CARNICERÍA EL PÍCARO.
- 1 Lot de xocolata Boama gentilesa de CHOCOLATES MARCOS TONDA

ENJOY THIS ROUTE AND YOU WILL ENTER THE BIG PRIZE DRAW

- Each participating local will be assigned a QR code.
- This QR code will be shown to customers who have consumed the menu to read it and register with a telephone number to contact in case of winning. That's how simple it is to enter the prize draw.
- The more menus you consume, the more QR codes you can read and therefore more entries in the draw.

PRIZES FOR THE DRAW OF THE PARTICIPANTS:

- A dinner valued at 150 euros courtesy of RESTAURANTE MELITÓN.
- A dinner valued at 80 euros courtesy of RISTORANTINO GALLINERO.
- A dinner valued at 50 euros courtesy of EL BAR DE CONFIANZA.
- Pack of 60 capsules compatible with Nespresso or Dolce Gusto courtesy of CAFÉ ARDITI ITALIA ROMA.
- 1 Batch of Premium products courtesy of CARNICERÍA EL PÍCARO.
- 1 Batch of Boama chocolate courtesy of MARCOS TONDA CHOCOLATES.

LA PARAETA



CASTELLANO

Entrantes:

"ESPENCAT": Berenjena, pimiento rojo y verde asado, ajo, bacalao, aceite de pimentón y huevos de codorniz.

ENSALADA DE VETRESCA: Lechuga gourmet, aceitunas negras, ventresca, anchoas, aceite de semillas de mostaza y tomate.

Principal:

ARROZ CALDOSO/MELOSO DE BOGAVANTE: Gambas peladas, mejillón, bogavante, arroz y caldo suquet.

Postre:

TIRAMISÚ ESPECIAL CASERO con helado de vainilla.

Bebida: 1 copa o cerveza o refresco o agua. Café incluido.



VALENCIÀ

Entrants:

ESPENCAT: Albergina, pebrera roja i verda rostides, all, bacallar, oli de pebre i ous de guatla.

ENSALADA DE VENTRESCA: Lletuga de gourmet, olives negres, ventresca, anxoves, oli de llavors de mostassa i tomaca.

Principal:

ARRÒS CALDÓS/MELÓS DE LLAMÀNTOL: Gambes pelades, clòtxines, llamàntol, arròs i suquet.

Postres:

TIRAMISÚ ESPECIAL CASOLÀ amb gelat de vainilla.

Beguda: 1 copa, cervesa, refresc o aigua. Cafè inclòs.

ENGLISH

Starters:

"ESPENCAT": Aubergine, roasted red and green pepper, garlic, cod, paprika oil and quail eggs.

ENSALADA DE VETRESCA Gourmet salad, black olives, tuna belly, anchovies, mustard seeds oil and tomato.

Main dish:

ARROZ CALDOSO/MELOSO DE BOGAVANTE: Peeled shrimps, mussel, lobster, rice and "suquet" broth.

Dessert:

TIRAMISÚ ESPECIAL CASERO with vanilla ice cream.

Drink: 1 glass of wine or beer or soft drink or water. Coffee included.

35€ p.p.

Horario: Todos los días de 13:30 a 15:30 y de 20:30 a 22:00. Domingo cerrado.
Avenida Comunitat Valenciana, 7. Altea. Telf.: 96 584 44 78
FB: Bar Tapas La Paraeta

MELITÓN JARDÍN

CASTELLANO

Pan con alioli y aceitunas.

Entrante:

Tierna flor de alcachofa confitada sobre escalibada alicantina, cecina de León, queso manchego rallado, AOVE y tostada de pan de ajo y perejil.

Principal:

“All i pebre” de rape y calamar en su salsa ligeramente picante con patata chascada, ajo, perejil servido en cazuela de barro.

Postre:

Mousse de chocolate blanco al pistacho tostado con helado de caramelo y chocolate, espuma de vainilla y compota de naranja sanguina y frambuesa.

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 tendra de carxofa confitada sobre escalivada alicantina, cecina de Lleó, formatge manxec ratllat, OOVE i torrada de pa d'all i julivert.

Principal:

All i pebre de rap i calamar en salsa, lleugerament picant amb creïlla, all i julivert, servit en una cassola de fang.

Postres:

Mousse de xocolate blanc al pistatxo torrat amb gelat de caramel i xocolate, espuma de vainilla i compota de taronja sanguina i gerd.

Beguda:

Inclou ½ botella de vi i aigua.

Vi blanc: Castillo de Aza, Verdejo, Rueda.

Vi negre: Castillo Labastida, Ull de llebre, Rioja.

ENGLISH

Bread with alioli and olives.

Starter:

Tender artichoke flower on top of “escalivada alicantina” with corned beef, grated manchego cheese, extra virgin olive oil and garlic toastie.

Main dish:

“All i pebre” slightly spicy Valencian monkfish and squid stew with potato, garlic, paprika and parsley served in clay pot.

Dessert:

White chocolate mousse with roasted pistachio, caramel and chocolate ice cream, vanilla foam and blood orange and raspberry compote.

Drink:

½ bottle of wine and water.

White wine: Castillo de Aza, Verdejo, Rueda.

Red wine: Castillo Labastida, Tempranillo, Rioja.



Horario: De 13:00 a 16:00 y de 18:00 a 21:30.
Ctra. de Callosa, 52. Altea La Vella. Telf.: 96 584 80 01
FB: Melitón Jardín <http://www.meliton-jardin.com/>

32,50€ p.p.

CA PERE



CASTELLANO

Entrantes:

Ensalada de tomate rosa con ventresca y lágrimas de aceite Verde Esmeralda.

Alcachofa de la abuela aliñada.

Principal:

Estofado marinero de calamar de Altea, sepia, gamba roja y mejillones.

Postre:

Flan de turrón de piedra alicantino.

Bebida:

½ botella por persona de vino blanco de autor Bodegas Vegamar.

VALENCIÀ

Entrants:

Ensalada de tomaca rosa amb ventresca i llàgrimes d'oli Verde Esmeralda.

Carxofa de la iaia amañada.

Principal:

Estofat mariner de calamar d'Altea, sépia, gamba roja i clòtxines.

Postres:

Flam de torró de pedra alacantí.

Beguda:

½ botella per persona de vi blanc d'autor Bodegues Vegamar.

ENGLISH

Starters:

Salad with pink tomato, tuna belly and "Verde Esmeralda" oil tears
Grandma's seasoned artichoke.

Main dish:

Seafood stew of squid from Altea, cuttlefish, red shrimp and mussels.

Dessert:

Crème caramel of stone-baked nougat from Alicante.

Drink:

½ bottle per person of white author's wine Bodegas Vegamar.

34€ p.p.

Horario: De martes a domingo de 13:00 a 16:00 y de 19:30 a 21:30. BAJO RESERVA.
Costera Pont del Montcau, 15. Altea. Telf.: 633 32 58 40 FB: Taperia Ca Pere



CRIS - ADAM

SUMINISTROS HOSTELEROS
MAQUINARIA HOSTELERÍA

*AL SERVICIO DE BARES, HOTELES, RESTAURANTES,
CAFETERÍAS Y COLEGIOS*

www.crisadam.com

C/ La Palma, 32. 03501 **BENIDORM**
crisbeni@hotmail.com
Telf.: 96 585 18 53



966580439

Carrer a Ilargues 65 , 03590 **Altea**

CASA VITAL



CASTELLANO

Bienvenida con copa de vino azul con canapé de queso y salmón.

Entrante:

Ensalada con tomate rosa, carpaccio de atún, aceite y balsámico Pedro Ximénez.

Principal:

Guisado de solomillo de ternera, patata, chirivía, nabo, zanahoria, cebolla, tomate y especias.

Postre:

Tarta de chocolate Clavileño casero con mermelada de naranja

Bebida: ½ botella de vino o dos bebidas.

VALENCIÀ

Benvinguda amb copa de vi blau amb canapé de formatge i salmó.

Entrant:

Ensalada amb tomaca rosa, carpaccio de tonyina, oli i balsàmic Pedro Ximénez.

Principal:

Guisat de rellom de vedella, creïlla, xirivía, nap, carlota, ceba, tomaca i espècies.

Postres:

Pastís de xocolate Clavileño casolà amb mermelada de taronja.

Beguda: ½ botella de vi o dues begudes.

ENGLISH

Welcome with a glass of blue wine and a cheese and salmon canapé.

Starter:

Salad with pink tomato, tuna carpaccio, oil and balsamic Pedro Ximénez.

Main dish:

Beef tenderloin stew, potato, parsnip, turnip, carrot, onion, tomato and spices.

Dessert:

Homemade Clavileño chocolate cake with orange marmalade.

Drink: ½ bottle of wine or two drinks.

25€ p.p.

Horario: Lunes a domingo de 13:00 a 16:00. Jueves, viernes y sábado 19:00 a 22:00.
Salamanca, 11. Altea. Telf.: 96 584 09 36 / 617 640 859
www.casavital.com

E-TIKA

CASTELLANO

Pan con alioli y tomate.

Entrantes:

Ensalada de tomate rosa, fresas, brotes tiernos, queso fresco, almendras y vinagreta de tomate.

Mosaico de mar y tierra
Crema de puerro, gambón, calamar, aguacate, tomate seco y salicornia.

Principal:

Puchero de la abuela, con garbanzos, albóndigas y fideos.

Postre:

Pan de plátano casero con helado de mantecado.

Bebida:

Una bebida (Vino, cerveza, refresco o agua). Café o té incluido.

VALENCIÀ

Pa amb allioli i tomaca.

Entrants:

Ensalada de tomaca rosa, maduixes, brots tendres, formatge fresc, ametles i vinagreta de tomaca.

Mosaic de mar i terra.
Crema de porro, gambot, calamar, alvocat, tomaca seca i espàrrec de mar.

Principal:

Olla de carn de la iaia, amb cigrons, mandonguilles i fideus.

Postres:

Pa de plàtan casolà amb gelat de mantegada.

Beguda:

Una beguda (vi, cervesa, refresc o aigua). Café o te inclòs.

ENGLISH

Bread with alioli and tomato.

Starters:

Pink tomato salad, strawberries, tender shoots of lettuces, fresh cheese, almonds and tomato vinaigrette.

"Mosaico de mar y tierra"
Cream of leek, big prawn, squid, avocado, dried tomato and salicornia.

Main dish:

"Puchero de la abuela" with chickpeas, meatballs and noodles.

Dessert:

Homemade banana bread with custard ice cream.

Drink: One glass of wine, beer, soft drink or water. Coffee or tea included.



Horario: Lunes, jueves, viernes y sábado de 13:00 a 16:30 y de 19:30 a 22:30. Miércoles y domingo de 13:00 a 16:30. Martes cerrado.
Calle San Pedro, 35, 1. Altea. Telf.: 623 53 61 95
<https://www.thefork.es/restaurante/e-tika-r731018>

25€ p.p.

ITALIA LOCA



CASTELLANO

Entrante:

Titaina valenciana de atún, piñones, pimiento verde, ajo, tomate, sal, pimienta y aceite de oliva.

Principal:

“SUQUET DE PEIX” Pescado, mariscos, almejas, patata, cebolla, calabacín, zanahoria, perejil, ajo, caldo de tomate.

Postre:

TORTA DE ZANAHORIA CON ALMENDRAS Presentada con nata o una bola de helado y almendras caramelizadas.

Bebida: 1 copa de vino, refresco, agua o caña
Café sólo o cortado incluido.

VALENCIÀ

Entrant:

Titaina valenciana de tonyina, pinyons, pebbera verda, all, tomaca, sal, pebre i oli d'oliva.

Principal:

SUQUET DE PEIX. Peix, mariscos, cloïsses, creïlla, ceba, carabassa, carlota, jolivert, all, caldo de tomaca.

Postres:

TORTADA DE CARLOTA AMB AMETLES. Presentada amb nata o una bola de gelat i ametles caramel·litzades.

Beguda: 1 copa de vi, refrec, aigua o canya
Café sols o tallat, inclòs

ENGLISH

Starter:

Valencian “titaina” of tuna, pine nuts, green peppers, garlic, tomato, salt, pepper and olive oil.

Main dish:

“SUQUET DE PEIX” Fish, seafood, clams, potato, onion, courgette, carrot, parsley, garlic, tomato broth.

Dessert:

Carrot cake with almonds presented with cream or a scoop of caramelized almonds ice cream.

Drink: 1 glass of wine, beer, soft drink or water
Black coffee or espresso macchiato included.

28€ p.p.

Horario: 12:30 a 15:00 y de 19:00 a 21:00. Domingos sólo medio día.
Calle Sant Pere, 35, local 17. Altea. Telf: 865 76 05 55

https://www.tripadvisor.es/Restaurant_Review-g666316-d12600511-Reviews-Italia_Loca_Pizzeria_Ristorante-Altea_Costa_Blanca_Province_of_Alicante_Valencia.html

XE QUE BÒ

CASTELLANO

Entrantes:

Croquetas de cocido de la abuela.

Sepia en salsa Xe que bò.

Atún en escabeche.

Plato principal:

Arroz con habichuelas y nabo.

Postre del Xe que bò.

Bebida:

Una bebida incluida.

Vinos:

Tinto: Santalba Crianza.

Blanco: Altea Antonio Alcaraz.

Rosado: Altea Antonio Alcaraz.

VALENCIÀ

Entrants:

Croquetes d'olla de carn de la iaia.

Sépia en salsa Xe que bò.

Tonyina en escabetx.

Plat principal:

Arròs amb fesols i nap.

Postres del Xe que bo.

Beguda:

Una beguda inclosa.

Vins:

Negre: Santalba Criança. Blanc: Altea Antonio Alcaraz.

Rosat: Altea Antonio Alcaraz.

ENGLISH

Starters:

Grandma's stew croquettes.

Cuttlefish in Xe que bò sauce.

Pickled tuna.

Main dish:

Rice with beans and turnip.

Xe que bò dessert.

Drink:

One drink included.

Wines:

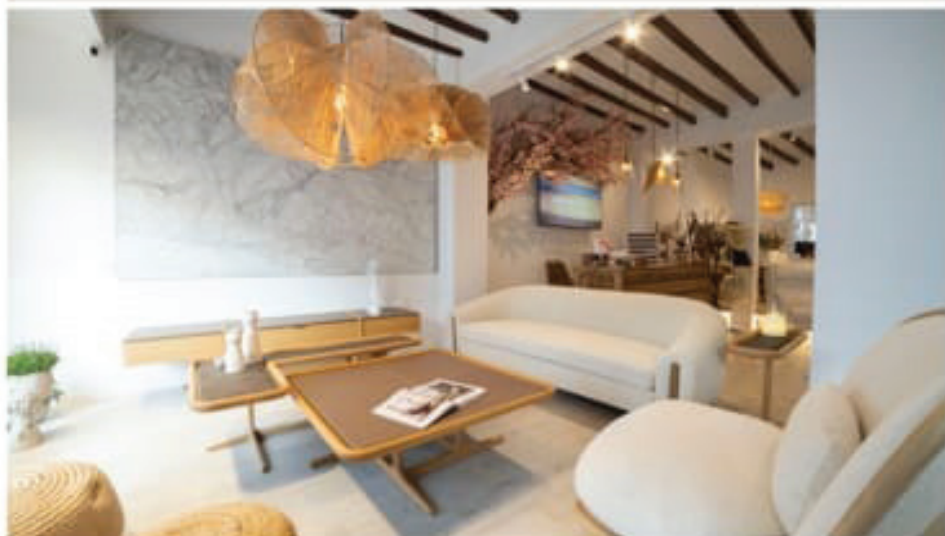
Santalba Crianza or Altea Antonio Alcaraz.



Horario: Miércoles y domingo cerrado. BAJO RESERVA. MÍNIMO 2 PERSONAS.
Camí de l'horta, 2. Altea. Telf: 607 88 60 43
<https://www.instagram.com/gastroxequebo/>


35€ p.p.


calma decor

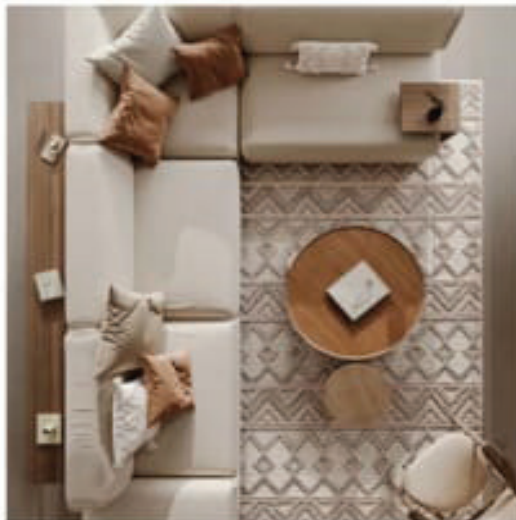


VISÍTANOS EN C/FILARMÓNICA, 5-7

~ 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

CHEZ PIERRE

CASTELLANO

Entrantes:

Mejillones receta de la Chef.

Croquetas del mar.

Principal:

Fabes marineras.

Postre:

Tiramisú.

Bebida:

Copa de vino o agua.

Pan y café incluidos.

VALENCIÀ

Entrants:

Clòtxines recepta de la xef.

Croquetes del mar.

Principal:

Fesols mariners.

Postres:

Tiramisú.

Beguda:

Copa de vi o aigua.

Pa i café inclosos.

ENGLISH

Starters:

Chef's recipe mussels.

Sea croquettes.

Main dish:

"Fabes" (broad beans) marinara.

Dessert:

Tiramisu.

Drink:

Glass of wine or water.

Bread and coffee included.



Horario: De 12:00 a 16:00. **Viernes cerrado.**
P.º del Mediterraneo, 17. Altea. Telf.: 96 584 20 37 <https://chezpierre.es/>

35€ p.p.

JUAN ABRIL



CASTELLANO

Entrantes:

Carpaccio de gamba roja con toques de cítricos.

Tartar de atún con salsa de ostras y mayonesa acevichada.

Flor de alcachofa confitada sobre jugo de ibérico y virutas de jamón.

Principal:

Zarzuela sobre fumet de mariscos acompañado de tiras de sepia.

Postre:

Mousse de yogurt griego con frutos del bosque.

Bebida:

Cerveza, agua mineral y refrescos.

Vinos de Alicante. Vino tinto Tarima Selección Monastrell-Sirah. Vino blanco Tarima Mediterráneo.

Café o infusiones.

VALENCIÀ

Entrants:

Carpaccio de gamba roja amb tocs cítrics.

Tratar de tonyina amb salsa d'ostres i maionesa de cebiche.

Principal:

Sarsuela sobre fumet de mariscos acompanyada de tires de sépia.

Postres:

Mousse de iogurt grec amb fruites del bosc

Beguda:

Cervesa, aigua mineral i refrescos.

Vins d'Alacant. Vi negre Tarima selecció Monestrell-Sirah. Vi blanc Tarima Mediterráneo.

Café o infusiones.

ENGLISH

Starters:

Red prawn carpaccio with hints of citrus.

Tuna tartar with oyster sauce and mayonnaise with ceviche hints.

Confitted artichoke flower on Iberian juice and ham swirls.

Main dish:

Seafood casserole on top of shellfish fumet served with cuttlefish strips.

Dessert:

Greek yogurt mousse with fruits of the forest.

Drink:

Beer, water and soft drinks. Wines from Alicante. Red wine Tarima Selección Monastrell-Sirah. White wine Tarima Mediterráneo.

Coffee or infusions

39,50€ p.p.

Horario: 13:30 – 22:00.
P.º del Mediterraneo, 14. Altea. Telf.: 96 584 37 22
FB: Restaurante Juan Abril – Cocina Española en Altea <http://restaurantejuanabril.es/>

MALLOL

CASTELLANO

Entrantes:

Pan con tomate i alioli.
Tosta de espencat con anchoas.
Croquetas de jamón ibérico.
Pulpo con crema pata-ta.

Plato principal:

Arroz meloso con gamba, musola y alcachofa.

Postre a elegir:

Tarta de almendra, crema catalana o sorbete de limón al cava.

Café.

Incluye 1 bebida.

VALENCIÀ

Entrants:

Pa amb tomaca i allioli.
Torrada d'espencat amb anxoves.
Croquetes de pernil ibèric.
Polp amb crema de creïlla.

Plat principal:

Arròs melós amb gamba, mussola i carxofa.

Postres a elegir:

Pastís d'ametla, crema catalana o sorbet de llima al cava.

Café.

Inclou 1 beguda.

ENGLISH

Starters:

Bread with tomato and "alioli".
Anchovy "espencat" toast.
Iberian ham croquettes
Octopus with potato cream.

Main dish:

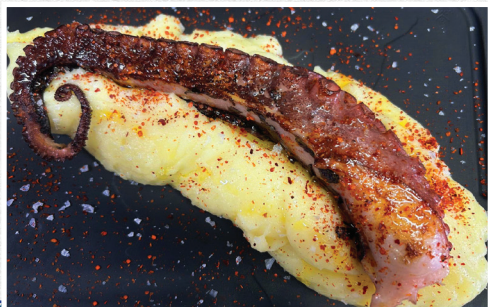
Creamy rice with prawn, "musola" and artichoke.

Dessert of your choice:

Almond cake, crème brûlée or lemon slush with "cava".

Coffee.

Includes 1 drink.



Horario: De 13:00 a 15:30. Lunes cerrado.
Carretera Callosa, 6 - bajo. Altea la Vella. Telf.: 96 584 80 47
<https://www.restaurantemallol.es/>

FB: Restaurante Mallol

38€ p.p.

GOURMET LOSADA



CASTELLANO

Entrante:

Cocktail de gambas, piña, cogollos y salsa NOVACAE LUM.

Principal:

Salmón al horno con salsa blanca, servido bañado en caldo de marisco con verduras.

Postre:

Flan casero de Bayleis acompañado de nata y nueces (Disponible opción sin alcohol con Flan casero de huevo).

Bebida: 1 copa de verdejo o Rioja, caña, refresco o agua.

VALENCIÀ

Entrant:

Còctel de gambes, piña, cabdells i salsa NOVACAE LUM.

Principal:

Salmó al forn amb salsa blanca, servit banyat en caldo de marisc amb verdures.

Postres:

Flam casolà de Bayleis, acompanyat de nata i anous (disponible opció sense alcohol amb flam casolà d'ou).

Beguda: 1 copa de verdejo o Rioja, canya, refrec o aigua.

ENGLISH

Starter:

Prawn cocktail, pineapple, lettuce heart and NOVACAE LUM sauce.

Main dish:

Baked salmon with white sauce, served with seafood and vegetables broth.

Dessert:

Homemade Bayleis crème caramel served with cream and walnuts (Available an option without alcohol with homemade French crème caramel).

Drink: 1 glass of Verdejo or Rioja, beer, soft drink or water.


25€ p.p.

Horario: De 12:00 a 23:00. Domingo cerrado.
Avenida Rei en Jaume I, 3. Altea. Telf.: 633 826 026 <https://gourmetlosada.com/>



Carnicería & Charcutería Pícaro

Calle Maravall, 23 Benidorm (frente comisaría)

 Pedidos: 619.376.835

SI QUIERES ESTAR AL DÍA EN PROMOCIONES,
NOVEDADES, REGALOS, SORTEOS... ENVÍA AL
WHATSAPP: ALTA+ TÚ NOMBRE AL 619.376.835



kontakt

INGENIERÍA Y SEGURIDAD
PROTECCIÓN CONTRA INCENDIO

Kaizen



ISO 9001

certified



SmartKontakt SL

Av. Comunitat Valenciana, 8. Altea. Alicante

 611 47 39 12 – 660 50 15 36

 info@smartkontakt.es

 www.smartkontakt.es



LA CLAU D'ALTEA



CASTELLANO

Entrante:

Alcachofa rellena de "llonganissa i botifarra" pintadas con salsa de jamón ibérico.

Principal:

Arròs amb fesols, chirivía, pencas, manitas de cerdo, boniato y fesols de la huerta.

Postre:

Cremosa tarta de lotus casera.

Bebida: 1 copa de vino, caña, refresco o agua.

VALENCIÀ

Entrant:

Carxofa farcida de llonganissa i botifarra, pintada amb salsa de pernil ibèric.

Principal:

Arròs amb fesols, xirivía, penques, potetes de porc, moniato i fesols de l'horta.

Postres:

Pastís cremós de lotus casolà.

Beguda: 1 copa de vi, canya, refresc o aigua.

ENGLISH

Starter:

Artichoke stuffed with "llonganissa i botifarra" painted with Iberian ham sauce.

Main dish:

"Arròs amb fesols", parsnip, main ribs, pig's trotters, sweet potato and beans of the garden.

Dessert:

Creamy homemade lotus cake.

Drink: 1 glass of wine, beer, soft drink or water.

25,50€ p.p.

Horario: De 13:30 a 16:00. Domingo cerrado.
Calle Garganes, 8, Local 2. Altea. Telf.: 648 58 83 50 FB: La Clau

GALLINERO

CASTELLANO

Entrante:
Berenjena a la Parmigiana.

Principal:
Pasta de espelta con legumbres, panceta, caldo de verduras y queso parmesano.

Postre:
Milhojas casera con crema de chocolate.

Bebida: 2 copas de vino, cañas, refresco o agua.

Café incluido.

VALENCIÀ

Entrant:
Albergina a la parmigiana.

Principal:
Pasta d'espelta amb llegums, cansalada, caldo de verdures i formatge parmesà.

Postres:
Milfulls casolà amb crema de xocolata.

Beguda: 2 copes de vi, canyes, refresc o aigua.

Café inclòs.

ENGLISH

Starter:
Aubergine Parmigiana

Main dish:
Spelt pasta with legumes, bacon, vegetable broth and Parmesan cheese.

Dessert:
Homemade millefeuille with chocolate cream.

Drink: 2 glasses of wine, beer, soft drink or water.

Coffee included.



Horario: Viernes a martes de 13:00 a 16:00. Miércoles y jueves cerrado.
Camí de l'Algar, 8. Altea. Telf.: 865 800 917 - Whatsapp: 609 900 268
<https://www.instagram.com/gallineroaltea/>

23€ p.p.

FRUTAS EL CALLOSI S. L.

FRUTAS Y VERDURAS AL POR MAYOR PARA
RESTAURANTES, SUPERMERCADOS,
HOTELES Y BARES.



C/ CAMP PRESIÓS Nº 2 - LOCAL 3
03590 ALTEA
TELÉFONO 658 81 70 59

MANÁ lounge-beach

CASTELLANO

Entrantes para compartir:

Pan con tomate i allioli.

Carpaccio de pez espada marinada con soja kimchi y albahaca.

Milhojas con salazones, espencat y mousse de queso fresco de Callosa.

Principal:

Cruet de pulpo, marisco y calabaza.

Postre para compartir:
Tarta de yema tostada

Bebida:

Una copa de vino, caña, refresco o agua.

VALENCIÀ

Entrants per a compartir:

Pa amb tomaca i allioli.

Carpaccio de peix espada marinada amb soja kimchi i alfàbega. Milfulls amb salaons, espencat i mousse de formatge fresc de Callosa.

Principal:

Cruet de polp, marisc i carabassa.

Postres per a compartir:

Pastís de rovell torrat.

Beguda:

Una copa de vi, canya, refresc o aigua.

ENGLISH

Starters to share:

Bread with "tomaca" and "all i oli".

Marinated swordfish carpaccio with kimchi soya and basil.

Puffed pastry with saltings, "espencat" and mousse of fresh cheese from Callosa.

Main dish:

Octopus "cruet", shellfish and pumpkin.

Dessert to share:

Toasted yolk cake.

Drink:

One glass of wine, beer, soft drink or water.



Horario: De 12:30 a 20:00. Martes cerrado.
Calle Sant Pere, 41. Altea. Telf: 689 405 143

FB: Maná lounge - beach

25€ p.p.

RUMORS



CASTELLANO

Aperitivo:

Croquetas de rabo de toro guisado con terciopelo de boniato.

Entrante:

Lentejas estofadas con carabineros curry, lima y menta fresca.

Principal:

Codornices estofadas con chocolate pico de gallo de fresas y totopos fritos caseros.

Postre:

Coulant de turrón con helado de chocolate blanco y crumble de almendra.

Bebida:

1 bebida, postre o café.

VALENCIÀ

Aperitiu:

Croquetes de cua de bou guisat amb vellut de moniato.

Entrant:

Llentilles estofades amb carrabiners, curri, llima i menta fresca.

Principal:

Guatles estofades amb xocolate pico de gallo de maduixes i totopos fregits casolans.

Postres:

Coulant de torró amb gelat de xocolate blanc i crumble d'ametla.

Beguda:

1 beguda, postres o café.

ENGLISH

Aperitivo:

Stewed oxtail croquettes with sweet potato.

Starters:

Stewed lentils with scarlet shrimps, curry, lime and fresh mint.

Main dish:

Stewed quails with chocolate, strawberries "pico de gallo" and homemade fried tortilla chips.

Dessert:

Coulant of nougat with white chocolate ice cream and almond crumble.

Drink:

1 drink, dessert or coffee.

26,90€ p.p.

Horario: De jueves a domingo (sólo medio día) de 13:00 a 15:30.
Calle Calvari, 1. Altea. Telf.: 675 02 77 55 FB: Rumors

LA PICAETA DE LOLA

CASTELLANO

Entrantes:

Ensaladilla de alcahofas y atún.

Mini tоста de sobrasada, provolone y cebolla caramelizada.

Croquetas de gambitas al ajillo.

Principal:

Arroz caldoso/meloso de confit de pato y setas.

Postre:

Tarta casera de yogur y mango.

Bebida:

Una copa de vino, caña, refresco o agua.

VALENCIÀ

Entrants:

Ensaladilla de carxofes i tonyina.

Mini torrada de sobrasada, provolone i ceba caramelitzada.

Croquetes de gambetes a l'all.

Principal:

Arròs caldós/melós de confit d'ànec i bolets.

Postres:

Pastís de iogurt i mango.

Beguda:

Una copa de vi, canya, refresc o aigua.

ENGLISH

Starters:

Russian salad of artichokes and tuna.

Mini toast of sobrasada, provolone and caramelized onion.

Shrimp croquettes with garlic.

Main dish:

Duck confit and mushrooms soupy rice.

Dessert:

Homemade cake of yogurt and mango.

Drink:

One glass of wine, beer, soft drink or water.



Horario: De 13:00 a 15:30. Lunes y miércoles cerrado. **BAJO RESERVA.**
Avenida de La Nucía, 2. Altea. Telf.: 609 948 308 / 865 605 020 **FB: La Picaeta de Lola**

30€ p.p.

LA SIDRERÍA ESCONDIDA



CASTELLANO

Entrantes:

Croqueta de espen-
cat con ventresca.

Calamaret en tempu-
ra

Ensalada de tomate
rosa de Altea, ven-
tresca y capellán.

Principal:

Fabada asturiana al
toque del chef.

Postre:

Arroz con leche flam-
beado.

Bebida:

Botella de sidra, caña,
una copa de vino o
agua.

VALENCIÀ

Entrants:

Croqueta d'espen-
cat amb ventresca.

Calamaret en tempu-
ra.

Ensalada de tomaca
rosa d'Altea, ventres-
ca i capellà.

Principal:

Fabada asturiana al
toc del xef.

Postres:

Arròs amb llet flame-
jat.

Beguda:

botella de sidra, can-
ya, una copa de vi o
aigua.

ENGLISH

Starters:

Croquette of "espen-
cat" with tuna belly.

Little squid in tempu-
ra

Salad of pink tomato
from Altea, tuna belly
and poor cod.

Main dish:

Asturian stew with the
chef's touch.

Dessert:

Flambeed rice pud-
ding.

Drink:

Bottle of cider, beer,
one glass of wine or
water.

20€ p.p.

Horario: De 13:30 a 16:00. Domingo tarde y lunes cerrado.
Calle Zubeldia, 12. Altea. Telf.: 96 621 65 42
<https://es.restaurantguru.com/La-Sidreria-Escondida-Altea>



Verdifrut

“Frescura garantizada, comodidad asegurada”.

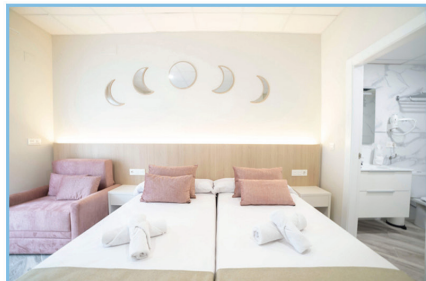
617622078

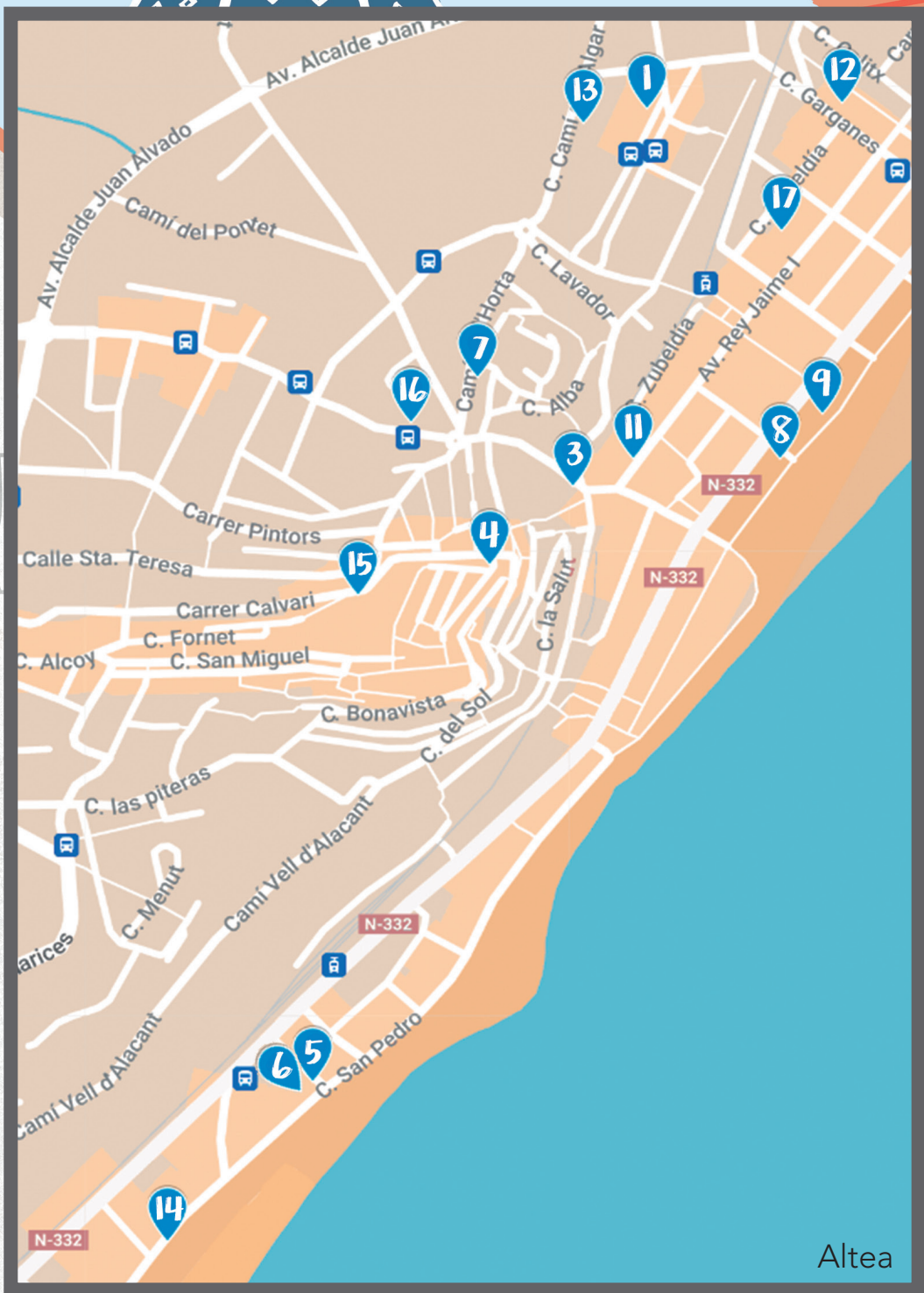


Calle Les Piteres, 1.
03590 ALTEA

611349134

info@hostalaltekarma.com
www.hostalaltekarma.com
[instagram-@hostalaltekarma](https://www.instagram.com/hostalaltekarma)





N-332

N-332

N-332

N-332

Altea

1 - La Paraeta

Avenida Comunitat Valenciana, 7. Altea.

2 - Melitón Jardín

Ctra. de Callosa, 52. Altea La Vella.

3 - Ca Pere

Costera Pont del Montcau, 15. Altea.

4 - Casa Vital

Calle Salamanca, 11. Altea.

5 - E-tika

Calle San Pedro, 35, 1. Altea.

6 - Italia Loca (pirrezia ristorante)

Calle San Pere, 35, local 17. Altea.

7 - Xe que bò (gastro)

Camí de l'horta, 2. Altea.

8 - Chez Pierre

Pº del Mediterraneo, 17. Altea.

9 - Juan Abril

Pº del Mediterraneo, 14. Altea.

10 - Mallol

Carretera Callosa, 6 - bajo. Altea la Vella.

11 - Gourmet Losada.

Avenida Rei en Jaume I, 3. Altea.

12 - La Clau d'Altea

Calle Garganes, 8, Local 2. Altea.

13 - Gallinero

Camí de l'Algar, 8. Altea.

14 - Maná (Lounge-beach)

Calle Sant Pere, 41. Altea.

15 - Rumors

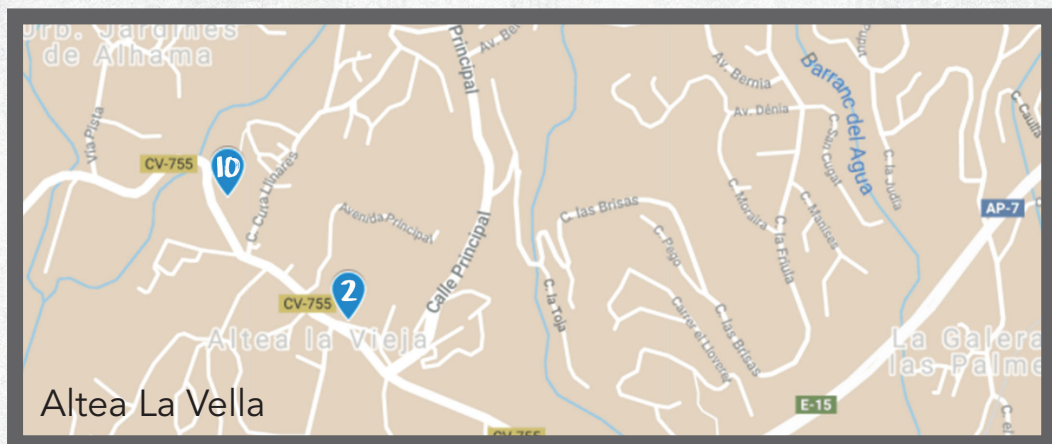
Calle Calvari, 1. Altea.

16 - La Picaeta de Lola

Avenida de La Nucia, 2. Altea.

17 - Sidrería escondida

Calle Zubeldía, 12. Altea.



EL PLAT DE CULLERA D'ALTEA

16 al 25 de febrer de 2024



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

Descarga la App y síguenos en Instagram y Facebook.