

# COCINA INTERNACIONAL

18 al 27 de octubre de 2024



# COCINA INTERNACIONAL

18 al 27 de octubre 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 consumas, más códigos QR podrás leer y por tanto más participaciones en el sorteo.

PREMIOS PARA EL SORTEO DE LOS PARTICIPANTES:

- Una noche para dos personas en el hotel Meliá Villa Gadea.
- Una Caja de 50 cápsulas de café Ardití compatibles con Nespresso o Dolce Gusto.
- Pack degustación de productos de café Candelas.



## VALENCIÀ

### 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:

- Una nit per a dos persones a l'hotel Melià Villa Gadea.
- Una Caixa de 50 càpsules de café Ardití compatibles amb Nespresso o Dolce Gusto.
- Pack degustació de productes de café Candelas.

## ENGLISH

### 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 night for two people in Meliá Villa Gadea hotel.
- One Box of 50 Ardití coffee capsules compatible with Nespresso or Dolce Gusto.
- A tasting pack of café Candela's products.



# E-Tika



**33€**  
POR PERS.

## Menú sin gluten.

### 4 entrantes:

- Croquetas de cordero.
- Pástela de ají de gallina con salsa huancaína.
- Causa verde de pistachos con camar salteado.
- Tiradito de atún con ají amarillo.

### Segundos a elegir:

- Sudado de corvina con maíz choclo, yuca y crujiente de plátano.
- Lomo salteado con verduras y patatas fritas.

### Postre:

- Guargüeros.
- Canutillos rellenos de dulce de leche y plátano.
- Café o chupito de Pisco tamarindo.

Incluye 1 bebida (copa de vino de la casa, agua, refresco, caña).

## Menú sense gluten.

### 4 entrants:

- Croquetes de corder.
- Pástela d'ají de gallina amb salsa huancaína.
- Causa verda de pistatxos amb camar saltat.
- Tiradito de tonyina amb ají groc.

### Segons a triar:

- Suat de corbina amb dacsá choclo, iuca i cruixent de plàtan.
- Llom saltat amb verdures i creïlles fregides.

### Postres:

- Guargüeros.
- Canutets farcits d'almívar de llet i plàtan.
- Café o xupito de Pisco tamarindo.

Inclou 1 beguda (copa de vi de la casa, aigua, refresc, canya).

## Gluten free menu.

### 4 starters:

- Lamb croquettes.
- Chicken chili pie with huancaína sauce.
- Pistachio green "causa" with sautéed squid.
- Tuna "tiradito" with yellow chili.

### Seconds to choose:

- Sea bass "sudado" with corn, yucca and crunchy plantains.
- Stir-fried tenderloin with vegetables and french fries.

### Dessert:

- Guargüeros.
- Cylindrical wafers filled with "dulce de leche" and banana.
- Coffee or shot of Pisco tamarindo.

Includes 1 drink (glass of house wine, water, soft drink, beer).

**Martes cerrado. El resto de la semana 13:00-16:30 y 19:30-23:00. Y domingo: 13:00-16:30.**  
Calle San Pedro, 35, 1. Altea. Telf.: 623 53 61 95  
<https://www.thefork.es/restaurante/e-tika-r731018>

Ecuador



# Maná lounge-beach



25€  
POR PERS.

## Entrantes:

- Ensalada tropical con mango, aguacate y salsa de chili dulce y cilantro.

## Principal:

- Encocado de lomo de atún con patacones y arroz basmati.

## Postre:

- Canelón de plátano maduro, guayaba y queso fresco.

1 bebida incluida.

## Entrants:

- Amanida tropical amb mango, alvocat i salsa de xili dolç i coriandre.

## Principal:

- "Encocado" de llom de tonyina amb patacons i arròs basmati.

## Postres:

- Caneló de plàtan madur, guaiaba i formatge fresc.

1 beguda inclosa.

## Starters:

- Tropical salad with mango, avocado and sweet chili and coriander sauce.

## Main dish:

- Tuna loin "encocado" with fried plantain and basmati rice.

## Dessert:

- Ripe plantain, guava and fresh cheese cannelloni.

1 drink included.



# EL AUSTRIACO



28,50€  
POR PERS.

## Entrante:

- Ensalada mixta: iceberg, tomate, pepino, zanahoria, cebolla, huevo duro, salsa especial de la casa.

## Principal:

Escalope de Viena: solomillo de cerdo empanado con patatas fritas o patatas hervidas.

## Postre:

Tarta casera de manzana (Apfelstrudel) o tarta casera de chocolate (Sachertorte).

Incluye 1 refresco o cerveza o 1 copa de vino tinto Rioja o vino blanco Rene Barbier.

## Entrant:

Amanida mixta: iceberg, tomaca, cogombre, carlota, ceba, ou dur, salsa especial de la casa.

## Principal:

- Escalopa de Viena: rellom de porc empanat amb creïlles fregides o creïlles bollides.

## Postres:

- Pastís casolà de poma (Apfelstrudel) o pastís casolà de xocolate (Sachertorte).

Inclou 1 refrec o cervesa o 1 copa de vi negre Rioja o vi blanc Rene Barbier.

## Starter:

Mixed salad: iceberg, tomato, cucumber, carrot, onion, hard-boiled egg, special house sauce.

## Main dish:

Vienna escalope: breaded pork tenderloin with french fries or boiled potatoes.

## Dessert:

Homemade apple pie (Apfelstrudel) or homemade chocolate cake (Sachertorte).

Includes 1 soft drink or beer or 1 glass of Rioja red wine or Rene Barbier white wine.

Brasil



# BOTECO del BUSTAMANTE



27,90€  
POR PERS.

## Entrantes:

- Entrante frío: Mayonesa de frango (Ensaladilla rusa de pollo).
- Entrante caliente: pastel de feira (empanada brasileña).

## Principal (plato tradicional de Brasil):

- Picanha ao carvão com guarnição de mandioca, farofa, arroz blanco e feijo ada (Picaña al carbón con acompañamiento de yuca frita, harina de yuca, arroz blanco y frijoles negros).

## Postre:

- Mousse de maracujá + café  
Incluye 1 bebida, copa de vino, caña, agua o refresco.

## Entrants:

- Entrant fred: Mayonesa de frango (Ensalada russa de pollastre).
- Entrant calent: pastel de feira (empanada brasilera).

## Principal (plat tradicional de Brasil):

- Picanha ao carvão com guarnição de mandioca, farofa, arroz blanco e feijo ada (Picanya al carbó amb acompanyament de iuca fregida, farina de iuca, arròs blanc i fesols negres).

## Postres:

- Mousse de maracujà + café  
Inclou 1 beguda, copa de vi, canya, aigua o refrec.

## Starters:

- Cold starter: Mayonese de frango (Chicken russian salad).
- Hot starter: pastel de feira (Brazilian empanada).

## Main dish (Tradicional brazilian dish):

- Picanha ao carvão com guarnição de mandioca, farofa, arroz blanco e feijo ada (Charcoal grilled "picaña" with fried cassava, cassava flour, white rice and black beans).

## Dessert:


- Passion fruit mousse + coffee  
Includes 1drink, glass of wine, beer, water or soft drink.


# 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](mailto:info@calmadecor.com)





**PESCADOS**

*el sabor  
de la Bahía*

**Moltó**

5.860

Mercado: 965 842 433

Puerto: 965 845 358

Pedidos Hostelería: 965 841 219

Argentina



# SARGANTANA



**21€**  
POR PERS.

Aperitivo:

- Choripan con su chimichurri.

Entrante:

- Empanada argentina de carne.

Principal:

- Matambre a la pizza con patatas.

Postre:

- Alfajor Santafecino.

Incluye una copa de vino San Telmo (Malbec), Mendoza.

Aperitiu:

- Choripan amb el seu chimichurri.

Entrant:

- Empanada argentina de carn.

Principal:

- Matambre a la pizza amb creïlla.

Postres:

- Alfajor Santafecino.

Inclou una copa de vi San Telmo (Malbec), Mendoza.

Appetizer:

- Choripan with chimichurri sauce.

Starter:

- Argentinian beef "empanada".

Main dish:

- "Matambre a la pizza" with potatoes.

Dessert:

- "Alfajor Santafecino".

Includes 1 glass of wine, San Telmo (Malbec), Mendoza.

Marruecos



# Ca Mezquida



**29€**  
POR PERS.

Entrante:

- Surtido de briouats.

Principal:

- Couscous siete verduras (cordero) o couscous pescado (congrío).

Postre:

- Dulces marroquís y té moruno.

Incluye 1 bebida, copa de vino, caña, agua o refresco.

Entrant:

- Assortit de briouats.

Principal:

- Couscous set verdures (corder) o couscous peix (congre).

Postres:

- Dolços marroquins i te morú

Inclou 1 beguda, copa de vi, canya, aigua o refresc.

Starter:

- Assortment of briouats.

Main dish:

- Seven vegetable couscous (lamb) or fish couscous (conger eel).

Dessert:

- Moroccan sweets and Moorish tea.

Includes 1drink, glass of wine, beer, water or soft drink.

Marruecos



# EL TAJÍN de ORO



22€  
POR PERS.

Entrante:

- Pastela de pollo y almendras.

Principal:

- Tajín de ternera con ciruelas.

Postre:

- Pastela de joya.

Incluye 1 bebida o té (no servimos bebidas alcohólicas).

Entrant:

- Pastela de pollastre i ametles.

Principal:

- Tajín de vedella amb prunes.

Postres:

- Pastela de joya.

Inclou 1 beguda o te (no servim begudes alcohòliques).

Starter:

- Chicken and almond "pastela".

Main dish:

- Veal "tajín" with plums.

Dessert:

- "Pastela de joya".

Includes 1 drink or tea (we do not serve alcoholic beverages).



# Himalaya Tandoori



21,50€  
POR PERS.

## Entrante:

A elegir entre los entrantes tradicionales de nuestra carta.

## Plato principal:

A elegir entre los platos más tradicionales de nuestra carta. Todos los platos van acompañados de arroz pilau o Pan Naan con ajo.

## Postre:

Helado o Café/Té.

## Entrant:

A triar entre els entrants tradicionals de la nostra carta.

## Plat principal:

A triar entre els plats més tradicionals de la nostra carta. Tots els plats van acompanyats d'arròs pilau o Pa Naan amb all.

## Postres:

Gelat o Café/Te.

## Starter:

Choose from the traditional starters on our menu.

## Main dish:

Choose from among the most traditional dishes on our menu. All dishes are accompanied by pilau rice or garlic naan bread.

## Dessert:

Ice cream or Coffee/Tea.

**DESDE 1974**

**PANADERIA - BOLLERIA - PASTELERIA**

 **panaderia\_cere**

**DESDE PANADERÍA 1973 CERE**

**C/ LOS PINTORES 31 ALTEA**  
**TELF.: 96 584 10 90**

**LA ALBERCA**  
CELULOSAS Y QUÍMICOS

Polígono Industrial  
La Alberca  
Calle Benimantell, 13  
03530 La Nucía, Alicante

 674 27 51 73  [hola@cqualberca.es](mailto:hola@cqualberca.es)



-  CELULOSA PROFESIONAL
-  COMPLEMENTOS Y MENAJE DE RESTAURACIÓN
-  PRODUCTOS QUÍMICOS
-  ÚTILES DE LIMPIEZA
-  APARATOS Y DISPENSADORES



# CRIS - ADAM

SUMINISTROS HOSTELEROS  
MAQUINARIA HOSTELERÍA

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


[www.crisadam.com](http://www.crisadam.com)

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



## **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**



**27€**  
POR PERS.

#### Entrantes a elegir:

- Ensalada de salmón típico de Noruega.
- Salmón ahumado con eneldo, acompañado de pan y mantequilla.

#### Principal (sabor noruego a elegir):

- Salmón noruego al horno con verduras y patatas al horno.
- Bacalao noruego a la sartén con verdura al wok y patatas al horno.

#### Postre:

- Tarta de queso con arándanos o Helado de vainilla.

Incluye 1 copa de vino, agua o refresco + café.

#### Entrant a triar:

- Amanida de salmó típic de Noruega.
- Salmó fumat amb anet, acompanyat de pa i mantega.

#### Principal (sabor noruec a triar):

- Salmó noruec al forn amb verdures i creïlla al forn.
- Bacallà noruec a la paella amb verdura al wok i creïlla al forn.

#### Postres:

- Pastís de formatge amb nabius o Gelat de vainilla.

Inclou 1 copa de vi, aigua o refresc + café.

#### Starter of your choice:

- Norwegian salmon salad.
- Smoked salmon with dill, served with bread and butter.

#### Main dish:

- Norwegian flavour of choice:  
Baked Norwegian salmon with vegetables and baked potatoes.
- Pan-fried Norwegian cod with wok vegetables and baked potatoes.

#### Dessert:

- Cheesecake with blueberries or Vanilla ice cream.

Includes 1 glass of wine, water or soft drink + coffee.



Argentina



# BODEGÓN TÍO ENNIO



25€  
POR PERS.

## Entrante:

- Tosta criolla (mayonesa de chimichurri con rodajas de chorizo criollo y salsa criolla).

## Principal:

- Entrecot argentino pampeano con puré.

## Postre:

- Tarta lemon pie.

Incluye 1 bebida, agua, copa de vino, caña o refresco.

## Entrant:

- Torrada criolla (maionessa de chimichurri amb rodanxes de xoriço crioll i salsa criolla).

## Principal:

- Entrecot argentí pampeà amb puré.

## Postres:

- Pastís lemon pie.

Inclou 1 beguda, aigua, copa de vi, canya o refresc.

## Starter:

- Creole toast (chimichurri mayonnaise with slices of creole chorizo sausage and creole sauce).

## Main dish:

- Entrecote Argentinian Pampean steak with purée.

## Dessert:

- Lemon pie.

Includes 1 drink, water, glass of wine, beer or soft drink.

Inglaterra



# BISTRO Shabby Chic



24,95€  
POR PERS.

Entrante:

- Bloques de bacalao.

Principal:

- Ternera estofada a baja temperatura y luego al horno, con puré de patata y queso cheddar.

Postre:

- Tarta de zanahoria inglesa.

Entrant:

- Blocs de bacallà.

Principal:

- Vedella estofada a baixa temperatura i després al forn, amb puré de creïlla i formatge cheddar.

Postres:

- Pastís de carlota anglés.

Starter:

- Cod bites.

Principal:

- Braised steak pie: Cottage pie with braised steak.

Postre:

- Carrot cake.



# RUMORS



**35€**  
POR PERS.

- Cocktail de bienvenida: Pisco sour.

- Cocktail de benvinguda: Pisco sour.

Welcome cocktail: Pisco sour.

Aperitivo:

- Vieira a la parmesana: pasta cremosa de ají amarillo, leche de tigre, queso mozzarella, queso parmesano y mantequilla.

Aperitiu:

- Petxina de pelegrí a la parmesana: pasta cremosa d'ají groc, llet de tigre, formatge mozzarella, formatge parmesà i mantega.

Appetizer:

- Parmesan scallops: creamy yellow chili paste, tiger's milk, mozzarella cheese, parmesan cheese and butter.

Un primer rumor...

- Ceviche de corvina: leche de tigre de rocoto, maíz cocido, canchita, cilantro, camote y cebolla morada.

Un primer rumor...

- Cebiche de corbina: llet de tigre de rocoto, dacsà cuïta, canchita, coriandre, camote i ceba morada.

A first rumor...

- Sea bass ceviche: tiger's milk of rocoto, cooked corn, canchita, coriander, sweet potato and red onion.

... Siempre viene acompañado...

- Costilla black angus a baja temperatura 48 horas, salsa anticuchera (ligeramente picante, toque ahumado y punto dulce de la miel) acompañado de vegetales.

...De una historia que no te creerás si antes no la pruebas.

... Sempre ve acompanyat...

- Costella black angus a baixa temperatura 48 hores, salsa anticuchera (lleugerament picant, toc fumat i punt dolç de la mel) acompanyat de vegetals.

... D'una història que no et creuràs si abans no la proves.

...Always comes with...

- Black Angus rib at low temperature 48 hours, anticuchera sauce (slightly spicy, smoky touch and sweetness of honey) served with vegetables.

...A story you won't believe if you don't try it first.

- Tres leches: bizcocho húmedo de tres leches, frambuesas, nata montada y chocolate al 70%..

- Tres llets: biscuit humit de tres llets, gerds, nata muntada i xocolate al 70%.

- "Tres leches": Moist sponge cake with three milks, raspberries, whipped cream and chocolate al 70%.

1 bebida incluida.

Inclou 1 beguda.

1 drink included.

Incluye pan y postre o café.

Inclou pa i postres o café.

Includes bread and dessert or coffee.

**Martes y miércoles cerrado. De lunes a viernes de 19:00 a 22:30. Sábado y domingo de 13:00 a 15:30 y de 19:00 a 22:30.**

**Calle Calvari, 1. Altea. Telf.: 675 02 77 55 FB: Rumors**

FCG.

COFFEE SHOP

ALTEA


# ÓPTICA

[www.jroptica.es](http://www.jroptica.es)



Av. de L'Alt Rei en Jaume I, 9 bajo izq. Altea.

Tel 96 584 09 56  683 11 17 22

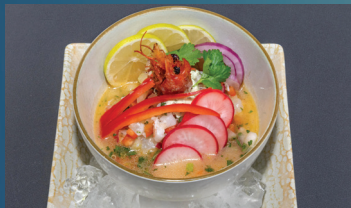
Síguenos en 



Mexico



# EUKALIPTUS



22,50€  
POR PERS.

## Entrante:

- Aguachili macerado en lima y verduras.

## Principal:

- Pastel de maíz sobre mole poblano y carrillera ibérica.

## Postre:

- Mangolada con caramelo de frutos rojos picantes.

Incluye 1 copa de vino Vidilla blanco. Verdejo de bodegas Juan Gil.

## Entrant:

- Aiguaxili macerat en llima i verdures.

## Principal:

- Pastís de dacsá sobre mole poblano i galta ibèrica.

## Postres:

- Mangolada amb caramel de fruits rojos picants.

Inclou 1 copa de vi Vidilla blanc. Verdejo de cellers Juan Gil.

## Starter:

- Aquachili marinated in lime and vegetables.

## Main dish:

- Corn cake over "mole poblano" and Iberian pork cheeks.

## Dessert:

- Mangolada with caramel and spicy berries.

Includes 1 glass of white wine Vidilla. Verdejo de bodegas Juan Gil.



# ORale Wey



**21€**  
POR PERS.

## Entrantes:

- Guacamole con nachos.
- Chori queso con tortillas de trigo (o maiz para los celíacos).

## Principal:

- Tacos: Pastor, cochinita pibil, tinga de pollo, bistec, torreznos de Soria, vegetariano.
- Quesadillas: Queso, jamón y queso, bistec, pastor, pollo, torreznos, cochinita pibil, vegetariano.
- Quesadillas fritas de mercado: queso, patata con chorizo.
- Tacos dorados: pollo.

## Postre:

- Postres caseros según temporada.

Incluye 1 bebida: Agua, refresco, copa de vino o cerveza (botellín o caña).

## Entrants:

- Guacamole amb natxos.
- Chori queso amb truites de blat (o dacsca per als celíacs).

## Principal:

- Tacs: Pastor, cochinita pibil, tinga de pollastre, bistec, rostos de Soria, vegetarià.
- Quesadillas: Formatge, pernil i formatge, bistec, pastor, pollastre, rostos, cochinita pibil, vegetarià.
- Quesadillas fregides de mercat: formatge, creïlla amb xoriço.
- Tacs daurats: pollastre.

## Postres:

- Postres casolanes segons temporada.

Inclou 1 beguda: Aigua, refresc, copa de vi o cervesa (botellín o canya).

## Starters:

- Guacamole with nachos.
- Chori queso with wheat tortillas (or corn for coeliacs).

## Main dish:

- Tacos: Pastor, cochinita pibil, chicken tinga, bistec, rashers from Soria, vegetarian.
- Quesadillas: Cheese, ham and cheese, bistec, pastor, chicken, rashers, cochinita pibil, vegetarian.
- Market fried quesadillas: cheese, potato with chorizo sausage.
- Golden tacos: chicken.

## Dessert:

- Seasonal homemade desserts.

Includes 1 drink: Water, soft drink, glass of wine or beer (bottle or cane).



21,90€  
POR PERS.

## Entrante:

- Perisoare: Sopa agria de albóndigas hecha con carne de cerdo picada, arroz, especias, verduras, crema agria y pimiento picante.

## Principal:

- Sarmale: Hojas de col rellenas de una mezcla de carne picada, arroz, especias y hierbas aromáticas. Servido con bacon ahumado y sémola de maíz.

## Postre:

- Papanasi: Pastel frito o hervido en forma de rosquilla, relleno de queso suave (urda) y servido con crema agria y mermelada de arándanos.

## Entrant:

- Perisoare: Sopa agra de mandonguilles feta amb carn de porc picada, arròs, espècies, verdures, crema agra i pimentó picant.

## Principal:

- Sarmale: Fulles de col farcides d'una mescla de carn picada, arròs, espècies i herbes aromàtiques. Servit amb bacon fumat i sémola de dacsa.

## Postres:

- Papanasi: Pastís fregit o bollit en forma de rosquilla, farcit de formatge suau (urda) i servit amb crema agra i mermelada de nabius.

## Starter:

- Perisoare: Sour meatball soup with pork mince, rice, spices, vegetables, sour cream and hot pepper.

## Main dish:

- Sarmale: Stuffed cabbage with a mixture of minced pork, rice, spices and herbs. Served with smoked bacon and maize semolina.

## Dessert:

- Papanasi: Fried or boiled doughnut-shaped cake, filled with soft cheese (urda) and served with sour cream and blueberry jam.





**23,50€**  
 POR PERS.

### Aperitivo a elegir:

- Rollitos de primavera.
- Tom Yum Kai (sopa de pollo tailandesa).

### Principales a elegir:

- Curry verde tailandés (pollo o cerdo) con arroz.
- Curry rojo tailandés (pollo o cerdo) con arroz.
- Tallarines de Pad Thai (pollo o cerdo).

### Postre a elegir:

- Plátano frito en masa de coco.
- Helado (chocolate o vainilla).
- Flan.

1 bebida incluida.

### Aperitiu a escollir:

- Rotllets de primavera.
- Tom Yum Kai (sopa de pollastre tailandesa).

### Principals a escollir:

- Curri verd tailandés (pollastre o porc) amb arròs.
- Curri roig tailandés (pollastre o porc) amb arròs.
- Tallarines de Pad Thai (pollastre o porc).

### Postres a escollir:

- Plàtan fregit en massa de coco.
- Gelat (xocolate o vainilla).
- Flan.

1 beguda inclosa.

### Appetizers to choose:

- Spring rolls.
- Tom yum kai (thai chicken soup).

### Main dish to choose:

- Thai green curry (chicken or pork) with rice.
- Thai red curry (chicken or pork) with rice.
- Pad thai noodles (chicken or pork).

### Desserts to choose:

- Fried banana in coconut batter.
- Ice cream (chocolate or vanilla).
- Flan.

1 drink included.

# FRUTAS EL CALLOSI S. L.

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





## EVENTOS GASTRONÓMICOS 2024:

- El plat de cullera d'Altea  
(16 al 25 de febrero de 2024)
- Jornadas de los arroces alteanos  
(12 al 21 abril de 2024)
- La ruta de la tapa  
(10 al 19 de mayo de 2024)
- Ruta de los desayunos y almuerzos  
(07 al 16 junio de 2024)
- Cuina marinera  
(06 al 15 septiembre de 2024)
- Cocina Internacional  
(18 al 27 octubre de 2024)
- Altea Burger Gourmet  
(15 al 24 de noviembre de 2024)

De conformidad con lo establecido en el RGPD el que se regula el derecho de información en la recogida de datos le informamos de los siguientes extremos: Los datos de carácter personal que nos ha suministrado en esta y otras comunicaciones mantenidas con usted serán objeto de tratamiento en los ficheros responsabilidad del la Regedoría de Comercio del Ayuntamiento de Altea. Usted puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación o supresión, cancelación, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad y retirada del consentimiento prestado.

...Y EN NOVIEMBRE NO TE PIERDAS EL  
ALTEA BURGER GOURMET...

...I EN NOVEMBRE NO ET PERGUES  
L'ALTEA BURGER GOURMET...

...AND IN NOVEMBER DON'T MISS OUT  
THE ALTEA BURGER GOURMET...

# ALTEA BURGER GOURMET

15 al 24 de noviembre de 2024





**1 - E-tika**

Caller Sant Pere, 35, 1. Altea.

**2 - Maná (Lounge-beach)**

Calle Sant Pere, 41. Altea.

**3 - El Austriaco**

P.º del Mediterraneo, 25. Altea.

**4 - Boteco del Bustamante**

Carrer Tapó de la Llimera, 1, bajo C. Altea.

**5 - Sargantana**

Carrer Tapó de la Llimera, c. Vora la via. Altea.

**6 - Ca Mezquida**

Carrer Costera dels nassos, 40. Altea.

**7 - El Tajín de Oro**

Carrer Santa Teresa, 29. Altea.

**8 - Himalaya Tandoori**

Carrer Sant Pere, 37. Altea.

**9 - Casa Vital**

Calle Salamanca, 11. Altea.

**10 - Bodegón Tío Ennio**

Carrer Santa Bárbara, 4. Altea.

**11 - Shabby Chic**

San José, 1. Altea.

**12 - Rumors**

Calle Calvari, 1. Altea.

**13 - Eukaliptus**

Av. De la Nucia, 10. Altea.

**14 - Orale Wey**

Passeig del Mediterrani, 39. Altea.

**15 - Bar Ángela**

Avenida de la Nucia, 12. Altea.

**16 - Siam Beach**

Calle Conde de Altea, 40. Altea.

# COCINA INTERNACIONAL

18 al 27 de octubre de 2024

