tapas MADEINCV

Provincia de Alicante

Del 24 de mayo al 9 de junio

TAPA Y CAÑA 4€*

www.tapasmadeincv.es

*PVP recomendado.
*Se recomienda el consumo responsable.

Introducción

2019

tapas MADEINCV
Provincia de Alicante

Tras el éxito de la primera edición, la Confederación de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana (CONHOSTUR), de la que forma parte la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante (APEHA), en colaboración con Turisme Generalitat Valenciana han organizado la segunda edición de la "Ruta de Tapas MadeIn C.V."

El objetivo de este evento es la promoción de la oferta gastronómica de la provincia de Alicante a través del fomento del tapeo como esa forma tan nuestra de disfrutar de la exquisita cocina de nuestra tierra, favoreciendo la utilización de unos productos autóctonos de insuperable calidad.

Esta acción gastronómica busca poner en valor nuestra tradicional cultura de la tapa y la consumición en barra, dinamizando el consumo en bares y restaurantes gracias al atractivo de las tapas, que son servidas con cerveza a un precio único muy asequible.

Desde el viernes 24 de abril hasta el domingo 9 de junio, 32 bares y restaurantes de la provincia de Alicante ofrecerán, acompañadas de cerveza, sus tapas especialmente ideadas para esta ruta, a un precio único de 4€.

Como su nombre indica, se trata de una *ruta* porque el espíritu de este evento es precisamente el dinamismo, el que seáis vosotros quienes vayáis creando vuestras propias rutas, entre tantas combinaciones posibles, probando tantas tapas como os sea posible. Tenéis 32 distintas a elegir y 17 días para disfrutarlas.

Buena ruta.

Índice de Locales y localidades

2019

Alicante	Restaurante Chapeau	6
	Restaurante Dhammas	6
	Cervecería Portabella	7
	La Plaça Gastromercat Maisonnave	7
	Cafetería de El Corte Inglés, Federico Soto	8
	El Merengue	8
	Tortilla's Alicante	9
	Restaurante Capri	9
	Muy	10
	El Suquet de Castaños	10
	Alquimia Gourmet	11
	Restaurante Katagorri	11
	Antiguos Sabores da Luigi	12
	Cervecería Carvi	12
	Taberna La Vendimia	13
	La Bodeguita de Juan	13
	Cervecería Chacoli	14
Playa San Juan	Taberna Chapeau	14
Benidorm	La Cava Aragonesa	15
	Tragantona	15
	La Mejillonera de Benidorm	16
Ciudad Quesada	Hotel La Laguna SPA y Golf	16
Elche	El Racó de Mama Lola	17
Elda	Casa Paulino	17
Los Arenales del Sol	Nou Arcos	18
Monóvar	Restaurante Xiri	18
San Vicente del Raspeig	Racó de San Vicente	19
Torrellano	Nuestra Barra	19
Torrevieja	Restaurante Rincón de Capis	20
Villena	Cocktail-Bar Venecia II	20
	Restaurante Mesón La Despensa	21
	Hotel Restaurante Salvadora	21

Restaurante Chapeau

Alicante

Salchicha Chapeau

Salchicha, huevo y calabacín.

c/ General O'Donnell, 17
03003 Alicante
965 922 448
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De miércoles a lunes de 12 a 15 h.
Los días 2, 8 y 9 de junio de 12 a 14 h.
Días de cierre: Martes.

Restaurante Dhammas

Alicante

Tosta del Mediterráneo

Tosta de pan gallego con espencat y capellán a la llama.

c/ Pintor Lorenzo Casanova, 5
03003 Alicante
966 305 111
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

Lunes a domingos de 12 a 17 h.
+ viernes y sábados de 20 a 21 h.
Días de cierre: Ninguno

Alicante

Cervecería Portabella

Zambullida

Zamburiña acompañada de picadillo de ceviche y mouse del mar.

Ingredientes: Zamburiña, pimiento verde y rojo, cebolla, cebollino, cilantro, cítricos valencianos y pescado de temporada.

Horario

De lunes a sábado de 12 a 23 h.
Excepto los sábados 1 y 8 de junio.
Días de cierre: Domingos.

c/ Pintor Cabrera, 17
03003 Alicante
965 124 951
TAPA + CERVEZA 4 €

Alicante

La Plaça Gastromercat Maisonnave

Crujiente de higo, tonyina y moscatel

Hojaldre con higo macerado en moscatel y atún macerado en cítricos.

Ingredientes: Higo, naranja, tonyina.

Horario

De lunes a domingo
de 10 a 22 h.
Días de cierre: Ninguno.

El Corte Inglés Avda. Maisonnave, 53
03001 Alicante
965 925 001
TAPA + CERVEZA 4 €

Cafetería de El Corte Inglés, Federico Soto

Alicante

Sinfonía de humus con chips de vegetales

Humus de garbanzos con tres sabores (remolacha, aguacate y normal), con crujiente de verduritas, granada y pipas de calabaza.

El Corte Inglés Avda. Federico Soto, 1-3
03003 Alicante
965 925 001 Ext. 3571
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a sábado de 12 a 17 h.
Días de cierre: Domingos.

Tortilla's Alicante

Alicante

Pasión de gulas y gambas

Tapa de tortilla de patatas con gulas, gambas al ajillo y tinta de sepia.

Ingredientes: Patatas, huevos, gambas, gulas, ajo, tinta de sepia.

Horario

De lunes a domingo de 13 a 15 h y de 20 a 22 h. Excepto los días 2, 8 y 9 de junio.
Días de cierre: Ninguno.

c/ Del Teatro, 10
03001 Alicante.
965 181 271
TAPA + CERVEZA 4 €

El Merengue

Alicante

Pica Bomba

Tosta con ligera cobertura de mermelada de tomate, morcilla picante, queso de cabra, cebolla caramelizada y crujiente de patata.

Avda. Alfonso X el Sabio, 44
03004 Alicante.
966 355 899
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a domingo de 10 a 16 h.
Excepto los días 2, 8 y 9 de junio.
Días de cierre: Ninguno.

Restaurante Capri

Alicante

Milhoja de calabacín

Sobre una rodaja de pan tostado colocamos una lámina de calabacín. A continuación, montamos una rodaja de queso de cabra, otro calabacín y una lonchita de jamón. Coronamos el pincho con una última lámina de calabacín. A modo de adorno, ponemos un poco de mermelada de higo.

Horario

De lunes a sábados de 12 a 24 h.
Días de cierre: Domingos.

c/ San Ildefonso, 6
03001 Alicante
965 200 376
TAPA + CERVEZA 4 €

Muy

Alicante

c/ Castaños, 25 Bajo Dcha.
03002 Alicante
966 350 634
TAPA + CERVEZA 4 €

Capitán "Carasses"

Milhojas de tomate valenciano con migas de capellán, espárragos blancos de la Vega Baja salteados y paté de aceitunas verdes de Muro; acompañado con mayonesa de mejillones en escabeche y pan tostado con pericana de capellán (Pipes y Carasses). **Ingredientes:** Espárragos de la Vega Baja, aceitunas verdes de Muro, capellán, tomate valenciano.

Horario

De lunes a domingos de 19:00 h. hasta el cierre (23:30 h.)
Días de cierre: Ninguno.

El Suquet de Castaños

Alicante

c/ Castaños, 16
03001 Alicante
965 141 434
TAPA + CERVEZA 4 €

Arena

Tallarines de calamar, habas, arroz negro crujiente y all-i-oli de azafrán.

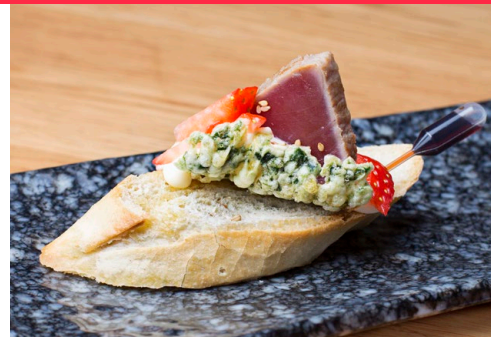
Ingredientes: Cebolla, ajo, ñora, habas, azafrán, calamar (de Santa Pola), caldo de pescado, huevo, arroz y AOVE.

Horario

De lunes a domingo de 20 a 22 h.
Días de cierre: ninguno.

Alquimia Gourmet

Alicante



c/ San Francisco, 28
03001 Alicante
679 645 639
TAPA + CERVEZA 4 €

En amor Tataki

Tataki, tapioca de espinacas, fresas y salsa yuzu.

Horario

De martes a sábados de 18 a 21 h.
Días de cierre: Lunes todo el día y domingos por la tarde.

Restaurante Katagorri

Alicante

Avda. Rambla Méndez Núñez, 35
03002 Alicante
965 153 517
TAPA + CERVEZA 4 €

Euskatxofa

Alcachofa empanada y rellena de txangurro con salsa de foie.

Ingredientes: Alcachofa, txangurro, salsa foie y panko.

Horario

De lunes a jueves de 13:30 a 15:30h y de 20 a 22 h. Viernes y sábados de 13 a 15 h.
Días de cierre: Domingos.

Antiguos Sabores da Luigi

Alicante

Coca Truchina

Coca con cebolla caramelizada, con anís, trucha semicurada, tomate seco, almendra laminada y cebollino.

c/ García Morato, 47
03004 Alicante
865 600 438
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario
Todos los días (excepto sábados y lunes) de 13:30 a 15:30 h.
Días de cierre: Lunes.

Cervecería Carvi

Alicante

"Tosta" Kru-Carvi

Tosta de pan rústico con base de queso blanco, calabacín en tempura y crujiente de jamón.

Ingredientes: Calabacín, queso blanco, jamón serrano.

Plaza América
03010 Alicante
966 149 740
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario
De lunes a domingo de 8 a 14 h. y de 20 a 22 h.
Días de cierre: Ninguno.

Alicante

Taberna La Vendimia

Champilechón

Champiñón relleno de lechonas y setas gratinadas en brasa.

c/ Llinares, 3
03010 Alicante
965 248 490
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario
De martes a sábados de 12 a 16 h. y de 20 a 23 h.
Domingos de 12 a 16 h.
Días de cierre: Domingo noche y lunes entero.

Alicante

La Bodeguita de Juan

Propieta de múgol, gamba de Sant Pola y sus brotes verdes

Múgol, gamba, espárragos.

Ingredientes: Múgol, gamba de Santa Pola, espárragos.

c/ México, 27- B-3
03008 Alicante
966 377 675
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario
De martes a domingos de 12:30 a 15:00 h.
Días de cierre: Lunes.

Cervecería Chacoli

Alicante

Nido de bacalao

Brandada de bacalao sobre crujiente de queso y sésamo, espuma de níspero y yema encurtida.

Ingredientes: Níspero, bacalao, queso, sésamo, huevo.

c/ Manises, 2
03005 Alicante
657 114 699
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a sábados
de 13:30 a 16:00 h.
Días de cierre: Domingos.

La Cava Aragonesa

Benidorm

Croqueta de arroz negro con alioli de azafrán

Croqueta de arroz negro con alioli de azafrán.

Ingredientes: Sepia, calamar, tinta de calamar, fumé de pescado, arroz, harina, bechamel, leche, huevo, panko, ajo, ñora, azafrán, aceite, sal.

Plaza de la Constitución, 2
03501 Benidorm
966 801 206
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a domingos
de 12:00 a 23:30 h.
Días de cierre: Ninguno.

Taberna Chapeau

Playa San Juan

Sol Chapeau

Calamar romano, huevo de codorniz y pimiento.

c/ Periodista Asunción Valdés, 14
03540 Playa San Juan (Alicante)
965 165 666
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De martes a domingos de 12 a 16 h.
Días de cierre: Lunes.

Tragantona

Benidorm

Flor de Mar

Sobre una base de pan se coloca una flor de pez espada ahumado con aguacate y alga wakame y una vinagreta de pistachos y pimienta rosa.

Ingredientes: Pez espada ahumado, aguacate, alga wakame, cebolla encurtida, pistachos, pimienta rosa, aceite y vinagre, sal, pan.

Plaza de la Constitución, 8
03501 Benidorm
965 867176
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a domingos de 12:00 a 16:00 h. y de 19:30 a 23:30 h.
Días de cierre: Ninguno.

La Mejillonera de Benidorm

Benidorm

Consomé de clòtxina valenciana con hinojo y azafrán

Refrescante consomé con todo el sabor del mar y en el centro del plato una deliciosa clòtxina que te sorprenderá en la boca.

Ingredientes: Clòtxina valenciana, azafrán, hinojo.

Horario

De lunes a domingos
de 11 a 16 h. y de 18 a 23 h.
Días de cierre: Ninguno.

Paseo de la Carretera, 16
03501 Benidorm
633 238 820
TAPA + CERVEZA 4 €

El Racó de Mama Lola

Elche

Tournedó ibérico en cama de piquillos y sal de pistacho

Loncheado de carne ibérica marinada con base de cebolla y piquillos y pistacho triturado.

Horario

De lunes a domingos de 14 a 16 h.
Días de cierre: Las noches de lunes, martes, miércoles y domingos.

c/ Alfredo Mira Gran, 1
03202 Elche
965 429 736
TAPA + CERVEZA 4 €

Hotel La Laguna SPA y Golf

Ciudad Quesada

Volcán de alcachofa

Alcachofa, cebolla, puerro, huevo de codorniz, jamón ibérico y reducción de Módena.

Ingredientes: Alcachofa, cebolla, puerro, huevo de codorniz, jamón ibérico y reducción de Módena.

Horario

De lunes a domingos
de 11 a 16 h. y de 19 a 23 h.
Días de cierre: Ninguno.

Avda. Antonio Quesada, 53
03170 Ciudad Quesada
965 725 577
TAPA + CERVEZA 4 €

Casa Paulino

Elda

Alcachofa rellena de foie y huevas de trucha

Alcachofas rellenas de foie de pato y huevas de trucha con reducción de moscatel de Alicante.

Ingredientes: Alcachofa de la huerta alicantina y moscatel de Alicante.

Horario

De lunes a domingos
de 14 a 16 h.
Días de cierre: Domingos noche.

Avda. Chapí, 48
03600 Elda
966 981 229
TAPA + CERVEZA 4 €

Nou Arcos

Los Arenales del Sol

Tiesto de espárragos

Espárrago de Villena sobre arroz negro y sus brotes.

Ingredientes: Espárragos de Villena, ajos tiernos, arroz D.O. Valencia, tinta de calamar, pescado de roca, chipirones y brotes de ajo.

c/ Islas Canarias, 2
03195 Los Arenales del Sol
966 910 043
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De martes a domingos
de 12 a 14 h. y de 18 a 21 h.
Días de cierre: Lunes.

Racó de San Vicente

San Vicente del Raspeig

Bacalao al valle de Valencia

Bacalao con calabacín blanco y espárrago a la parrilla, reducción de zumo de naranja natural y crujiente de puerro.

Ingredientes: Naranja, puerro, calabacín blanco, bacalao.

c/ Calderón de la Barca, 8
03690 San Vicente del Raspeig
966 147 234
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

Los miércoles y jueves
de 20:30 a 22:30 h.
Días de cierre: Domingo tarde, lunes, y martes tarde.

Restaurante Xiri

Monóvar

Gachamiga crujiente, ajo negro

La gachamiga se ha interpretado convirtiéndose en croqueta, donde el pan, ajo y cebolla están presentes en diferentes texturas.

Ingredientes: Harina, aceite, ajo, lácteos, derivados del cerdo, cebolla, sal y pimienta.

Parque Alameda, s/n
03640 Monóvar
965 472 910
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De martes a domingos de 13 a 15 h.
y de jueves a sábados de 20 a 23 h.
Días de cierre: Las noches de martes, miércoles y domingos y los lunes todo el día.

Nuestra Barra

Torrellano

La tosta mesclaeta

Exclusivo mesclaet de salazones premium, reposados en delicada tosta de cristal, en emulsión de tomate y oro líquido.

Ingredientes: Salazones premium.

c/ Consueta, 6
03320 Torrellan
670 369 686 / 965 107 900
TAPA + CERVEZA 4 €

Horario

De lunes a sábados de 19 a 24 h.
Días de cierre: Domingos.

Restaurante Rincón de Capis

Torrevieja

c/ San Gabriel, 5
03181 Torrevieja
965 708 500
TAPA + CERVEZA 4 €

Suprema de Gallo Pedro, crema de caldero de Torrevieja y alcachofa de la Vega Baja confitada en AOVE Jaime Rosell

Lomo limpio de Gallo Pedro sobre crema de patata con fondo de caldero y láminas de alcachofas confitadas.
Ingredientes: Gallo Pedro (pez de San Pedro), alcachofas y patatas nuevas de la Vega Baja, fondo de caldero de Torrevieja (morralla de roca, aceite de oliva virgen extra Jaime Rosell de Benejúzar, huevo, ajo y tomates).

Horario De miércoles a lunes de 13:30 a 15:30 h. Miércoles a sábados de 20:00 a 22:30 h. Días de cierre: Las noches de domingos y lunes y los martes todo el día.

Cocktail-Bar Venecia II

Villena

c/ Gran Capitán, 37
03400 Villena
965 814 010
TAPA + CERVEZA 4 €

Hojaldre de espárragos verdes

Hojaldre relleno de espárragos verdes, jamón, queso, nueces y pimiento rojo.

Ingredientes: Espárragos verdes (ingrediente local).

Horario
De lunes a domingos
de 12 a 14 h. y de 18 a 22 h.
Días de cierre: Ninguno.

Villena

Restaurante Mesón La Despensa

Brandada de bacalao

Bechamel con bacalao desmigado, envuelto en pasta brick, con salsa de pilpil de pimiento choricero.

Horario
De lunes a jueves
de 12:30 a 15:00 h.
Días de cierre: Ninguno.

c/ Cervantes, 27
03400 Villena
965 808 337
TAPA + CERVEZA 4 €

Villena

Hotel Restaurante Salvadora

Crocante de Langostino sobre una espuma de mango y mermelada de tomate

Servicio en copa de cristal para apreciar el aroma al acercarlo a la nariz, visualmente atractivo por su diversidad en colorido y la diferencia de texturas en paladar.
Ingredientes: Mango, mermelada de tomate, patata y langostinos.

Horario
De lunes a domingo
en horario de cocina.
Días de cierre: Ninguno.

Avda. de la Constitución, 102
03400 Villena
965 800 950
TAPA + CERVEZA 4 €

tapas
MADEINCV
Provincia de Alicante

2019

COMUNITAT VALENCIANA
L'EXQUISIT mediterrani
CONHOSTUR
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA
APEHA
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ALICANTE
40 ANIVERSARIO
ANIS TENIS
CAFÉ JURADO
El Corte Inglés
ALDAR
Roldan
Netya
Coca-Cola
Monostrey gin