

Alicante
City & Beach



ALICANTE: GASTRONOMÍA Y PRODUCTO

ALICANTE: GASTRONOMY AND PRODUCT





UNA CIUDAD

LLENA DE COLORES Y SABORES

Alicante, situada en la costa mediterránea y capital de la Costa Blanca, es una ciudad en la que el cielo, el mar y la montaña se funden formando un paisaje lleno de luz y colorido que se refleja en los diversos elementos que conforman su variada gastronomía.

La calidad de las materias primas utilizadas, sumada a los expertos chefs y cocineros que trabajan en los restaurantes y barras de la localidad, hacen de la ciudad de Alicante un referente gastronómico tanto a nivel nacional como internacional.

A través de estas páginas, te invitamos a realizar un recorrido exhaustivo por cada rincón de nuestra cultura culinaria para que la cocina alicantina te deje un buen sabor de boca. ¡A disfrutar!

Alicante, located on the Mediterranean coast and capital of the Costa Blanca, is a city in which the sky, the sea and the mountains merge forming a landscape full of light and colour that can be seen reflected in the various elements that compose its varied cuisine.

The quality of the raw materials used, together with the expert chefs and cooks who work in the city's restaurants and bars, have made the city of Alicante a leading gastronomic destination, both nationally and internationally.

Through these pages, we invite you to take a thorough tour through every corner of Alicante's culinary culture in a way that is sure to leave a great taste in your mouth. Enjoy!



ALICANTE

CIUDAD DEL ARROZ



Los arroces de Alicante, están representados por Alicante Ciudad del Arroz, empoderando al que es sin lugar a dudas, el ingrediente estrella de nuestra gastronomía: el arroz.

En la base de los arroces alicantinos se encuentran los ingredientes principales de la dieta mediterránea: el aceite de oliva virgen extra, el azafrán de hebra, el tomate, la ñora y los ajos se entremezclan con las verduras más frescas y los productos del mar y montaña más sabrosos, para crear una base de caldos diversos que servirán como punto de partida para muchas de las recetas de arroces tradicionales de la localidad.

Los restaurantes de la ciudad certificados con el sello Alicante Ciudad del Arroz ofrecen su mejor versión en el cocinado de los arroces. Es una clara apuesta por preparar arroces saludables con condimentos 100% naturales, aceite de oliva virgen extra, sabores excelentes, productos de proximidad y por supuesto, el arroz de mayor calidad.

En Alicante hay una amplia tipología de arroces por lo que es muy difícil hacer un ranking de cuáles son las recetas más sabrosas.

Alicante's rice dishes are represented by Alicante, the City of Rice, empowering the ingredient that is undoubtedly the star of our gastronomy: rice.

The main ingredients of the Mediterranean diet are the foundation of Alicante's rice dishes: extra virgin olive oil, saffron, tomatoes, dried ñora peppers and garlic are mixed with the freshest vegetables, seafood and meats to create a base of diverse fumets that serve as the starting point for many of the city's traditional rice recipes.

The city's restaurants certified with the Alicante City of Rice seal, offer their best version through their rice dishes. It is a clear commitment to the preparation of healthy rice dishes with completely natural seasonings, excellent flavours, local products and, of course, the highest quality rice.

In Alicante, there is a wide range of rice dishes which is why it is so difficult to decide which recipe is the best.



Arroz a banda



Arroz del Senyoret

ARROCES TRADICIONALES

TRADITIONAL RICE DISHES

Las excelentes materias primas con las que cuenta la ciudad unidas a las mentes creativas de los chefs que trabajan con esmero en los restaurantes, orquestan combinaciones ingeniosas y sabrosas capaces de sorprender a cualquier comensal.

Dentro de esta gran variedad hay algunos que se cocinan de forma tradicional en la mayoría de restaurantes:

- **Arroz a banda:** tiene un origen humilde y auténtico, pues era un plato muy típico entre los pescadores que permitía obtener dos platos en la misma elaboración al cocinarse el arroz separado del pescado, “a banda”. Hoy en día encontramos el arroz a banda como plato único en la mayoría de cartas de los restaurantes alicantinos y es uno de los arroces más demandados de la localidad.

- **Arroz del Senyoret:** similar al arroz a banda, es otro de los clásicos de la cocina alicantina en el que el marisco va pelado y el pescado sin espinas para saborear toda su esencia con el mínimo esfuerzo. Debe su nombre a que era un plato cocinado para las familias pudientes, donde “el señorito” quería disfrutar de este manjar pero sin mancharse las manos. Hay muchas variaciones de esta receta que tiene como denominador común que todos los tropezones deben estar listos para comer.

The city's excellent raw materials, together with the creative minds of its restaurants' hardworking chefs, orchestrate ingenious and tasty combinations capable of surprising any diner

Among this great variety, there are some dishes which are traditionally cooked in most of the city's restaurants:

- **Arroz a banda (Fishermen's Rice):** *this dish has a humble and authentic origin, as it was a very typical dish among fishermen because it allowed them to cook two dishes at once by cooking the rice in the fish broth, eating it separately from the fish, or "a banda" which means "apart". Today we find arroz a banda as a dish in itself, on the menu of most of the restaurants in Alicante. It is one of the most demanded rice dishes in the city.*

- **Arroz del Senyoret (Gentlemen's rice):** *similar to Fishermen's rice, it is another classic of Byzantine cuisine which uses peeled seafood and boneless fish, allowing one to taste all the essence of the dish with minimal effort. It owes its name to the fact that it was a dish cooked for wealthy families, where "the gentlemen" wanted to enjoy this delicacy, but without staining their hands. There are many variations of this recipe, all with the common denominator that all of the small pieces of seafood and fish are ready to eat.*



EL SOCARRAT | EL SOCARRAT

El socarrat es considerado como una delicia gastronómica para muchos de los comensales del arroz. Se trata de una capa crujiente que se forma en la base del arroz. Tanto las grasas de los ingredientes como los azúcares que contienen contribuyen a la formación de esta capa. El calor provoca que ambos elementos se vayan caramelizando durante la cocción del arroz, dando como resultado esta textura crujiente que solo pueden conseguir los cocineros más experimentados.

Socarrat is considered to be a gastronomic delight for many rice lovers. It is a crunchy layer of rice that forms at the bottom of the paella pan. The oil and fat from the ingredients as well as the sugars they contain, contribute to the formation of this layer. The heat causes both elements to become caramelised during rice cooking, resulting in a crunchy texture that can only be achieved by the most experienced chefs.



Caldero

- **Caldero:** es un plato tradicional en la Isla de Tabarca, que debe su nombre al recipiente de hierro donde solían cocinarlo los pescadores. Se cocina con pescados típicos de la zona como son el salmonete, la gallina o la lechola entre otros. El también denominado “cocido de mar” se sirve en dos partes: por un lado el arroz, y por otro el pescado acompañado de patata hervida y alioli. Una combinación sencillamente espectacular.

- **Caldero (Fish stew):** a traditional dish on the island of Tabarca, which owes its name to the iron cooking vessel where the fishermen used to cook it. It is usually made with local fish such as red mullet, John Dory, four-spot megrim, or greater amberjack, among others. This so-called “sea stew” is served in two parts: on the one hand, is the rice, and on the other, the fish is served accompanied by boiled potatoes and aioli. A simply spectacular combination.



VISITAR TABARCA: es la única isla habitada de la Comunidad Valenciana y se encuentra frente a la ciudad de Alicante. Sus costas albergaron en el pasado un refugio de piratas berberiscos. En el siglo XVIII, Carlos III ordenó fortificarla y levantar en ella un pueblo en el que alojar a familias de pescadores de Génova que estaban cautivos en la ciudad tunecina de Tabarka. Las murallas que rodean su núcleo urbano han sido declaradas Conjunto Histórico Artístico y Bien de Interés Cultural.

VISIT TABARCA: Tabarca is the only inhabited island of the Region of Valencia and it is located facing the city of Alicante. In the past, its shores were home to a refuge for Barbary pirates. In the 18th century, Charles III ordered it to be fortified and for a village to be built in it, which would serve as a place to house the families of fishermen from Genoa who were held captive in the Tunisian city of Tabarka. The walls surrounding its urban centre have been declared an Artistic-Historic Site and Heritage of Cultural Interest.



Arroz Negro

- **Arroz negro:** es una auténtica delicia gastronómica caracterizada por el intenso color y sabor que le proporciona la tinta de calamar. Es un arroz muy versátil en el que cada cocinero emplea una combinación de ingredientes diferente, pero entre los más habituales encontramos las sepias frescas, calamares, chipirones o pulpitos. Un plato lleno de matices que puedes encontrar en muchos restaurantes alicantinos.

- **Arroz negro (Black rice):** an authentic culinary delight characterised by the intense colour and flavour of the squid ink with which it is made. It is a very versatile rice dish in which each cook uses a different combination of ingredients; however, fresh cuttlefish, squid, baby squid or octopus are among the most commonly used. A dish that is full of nuances that you will find in many of Alicante's restaurants.



SALMORRETA: es el sofrito utilizado en la mayoría de arroces alicantinos en el que se utilizan tres elementos fundamentales: el tomate, el ajo y la ñora. Cada cocinero le da su toque especial potenciando el sabor del ingrediente que más le guste o añadiendo otras variantes como el perejil, la pimienta, el azafrán o el vinagre.

SALMORRETA: the sofrito or sautéed vegetables used in most of the rice dishes in Alicante which consists of three fundamental elements: tomato, garlic and ñora peppers ground together using a mortar and pestle. Each cook gives it his or her special touch by enhancing the flavour of their favourite ingredients or by adding other variants such as parsley, pepper, saffron or vinegar.



Arroz con conejo y caracoles

- **Arroz con conejo y caracoles:** es otra de las recetas de arroz típicas de Alicante, y sobretodo del Medio Vinalopó. Es muy habitual cocinarlo al fuego de sarmientos que, unidos al aroma característico a tomillo y romero de los caracoles serranos de la zona, hacen de este arroz un manjar exquisito. El azafrán de hebra y un buen arroz redondo, culminan este arroz lleno de matices y sabor inconfundible.

- *Arroz con conejo y caracoles (Rice cooked with rabbit and snails):* another typical rice recipes of Alicante, especially in the region of Medio Vinalopó. This dish is commonly cooked over a fire of grapevine shoots that, together with the characteristic aromas of thyme and rosemary of the highland snails of this area, transform this rice dish into an exquisite delicacy. The saffron threads and high-quality short-grain rice culminate in a rice dish full of nuances and unmistakable flavour.



AZAFRÁN DE HEBRA: conocido como el “oro rojo” es el condimento más caro del mundo debido a que para conseguir un kilo es necesario recolectar y desbrinzar a mano los estigmas de más de 150.000 flores. Es uno de los ingredientes estrella de nuestros arroces porque les aporta un color y sabor muy característico.

SAFFRON: known as “red gold”, saffron is the most expensive seasoning in the world because the stigmas of more than 150,000 flowers must be harvested by hand to yield a kilo of saffron threads. It is one of the star ingredients of our rice dishes because it gives them a very characteristic colour and flavour.



SECO, MELOSO O CALDOSO

DRY, CREAMY OR BROTHY

Podemos dividir la gran variedad de recetas de arroz alicantino en 3 tipologías según las cantidades de arroz y de agua que se empleen en su elaboración: seco, meloso y caldoso.

Alicante's wide variety of rice dishes can be divided into 3 groups according to the quantities of rice and broth that are used in their elaboration: dry, creamy and brothy.



Seco con chipirones y ajos tiernos

- **Arroz seco:** en el arroz seco el cereal debe absorber la totalidad del líquido y, a diferencia de los demás, durante su elaboración no se removerá para evitar que el grano libere almidón y conseguir que quede suelto.

- Dry rice: the rice must absorb all the liquid and, unlike the others, it is not stirred during cooking to prevent the grain from releasing starch to achieve a loose, whole grain.



Meloso con ventresca de atún rojo

- **Arroz meloso:** el arroz meloso es el punto intermedio entre el caldoso y el seco. Se come con tenedor ya que no tiene apenas caldo y es espeso, con una textura cremosa.

- Creamy rice: creamy rice is the halfway point between brothy and dry rice. It is eaten with a fork since it has little broth and is thick, with a creamy texture.



Caldoso con pulpo y alcachofas

- **Arroz caldoso:** los arroces caldosos son los que se comen con cuchara y en los que el caldo adquiere especial importancia porque se degustará junto con el grano. Se utilizan el arroz redondo o bomba ya que aguantan la cocción sin romperse ni deshacerse.

- Brothy rice: brothy rice dishes are eaten with a spoon. The broth acquires special importance because it is tasted together with the grain. Short-grain or Bomba rice is used, as the grain tends to hold its structure well after cooking.

1 arroz + 2 agua
1 rice + 2 water



1 arroz + 2,5 agua
1 rice + 2,5 water



1 arroz + 4 agua
1 rice + 4 water





Arroz con magro y verduras.

- **Arroz con magro y verduras:** en esta receta se combina la exquisita carne de magro de cerdo ibérico con las mejores verduras de la huerta (alcachofas, judías, pimientos...) y es que el mar no es solo la única fuente de inspiración de nuestros chefs. Las carnes y las verduras frescas son otros de los ingredientes que puedes encontrar en la infinita lista de arroces alicantinos.

Arroz con magro y verduras (Rice with pork and vegetables): this recipe combines exquisite lean pork meat with the best vegetables from Alicante's farmland (artichokes, beans, peppers...) because the sea is not our chefs' sole source of inspiration. Fresh meats and vegetables are some of the other ingredients that you will find in the endless list of Alicante's rice dishes.



LA ALCACHOFA: la temporada de alcachofas se divide principalmente en dos estaciones dependiendo del territorio en el que se cultivan. Una en otoño de octubre a diciembre, y pasado el invierno comienza su cosecha en el área mediterránea de marzo a junio.

ARTICHOKES: artichoke season is mainly divided into two seasons depending on the territory where they are grown. One in autumn from October to December, and after winter, the artichokes are harvested in the Mediterranean region from March to June.



EL ALIOLI | AIOLI

El alioli es una de las salsas típicas de la gastronomía mediterránea. La receta original se compone de una emulsión a base de ajo, aceite de oliva y sal, y es utilizado para acompañar muchos platos de nuestra comarca como la fideuá, el arroz a banda, el arroz negro o el caldero. También es utilizado para acompañar mariscos y pescados, patatas o carnes y verduras.

Aioli is one of the most typical sauces in Mediterranean cuisine. The original recipe consists of an emulsion of garlic, olive oil and salt, and it is used to accompany many of our region's dishes such as "pasta paella" (fideuá), Fishermen's rice (arroz a banda), black rice (arroz negro) or fish stew (caldero). It is also used to accompany seafood and fish, potatoes or meats and vegetables.

LA ÑORA | ÑORA PEPPERS

La ñora es uno de los ingredientes más utilizados en la elaboración de los arroces alicantinos. Se trata de un pimiento de tamaño pequeño (variedad bola) y color rojo intenso con un sabor dulce muy característico y aroma penetrante que se deja secar al sol. Para extraer su carne suele hidratarse unos minutos en agua caliente, aunque también se utiliza picada o triturada como condimento de múltiples recetas.

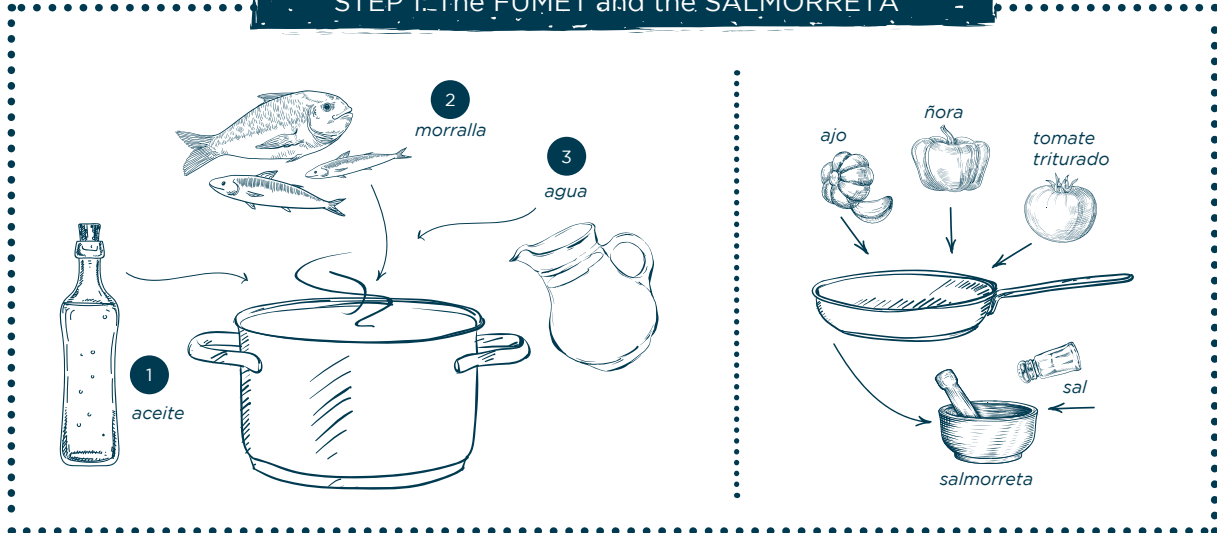
The ñora pepper is one of the most used ingredients in Alicante's rice dishes. It is a small pepper ("ball" variety) with an intense red colour and a very characteristic sweet taste and penetrating aroma that is left to dry in the sun. Its flesh is usually extracted by hydrating the pepper for a few minutes in hot water, although it is also used chopped or crushed as a seasoning for a variety of recipes.



ARROZ ALICANTINO. RECETA PASO A PASO.

ALICANTE-STYLE RICE, A STEP BY STEP RECIEPE.

PASO 1: EL FUMET Y LA SALMORRETA STEP 1: The FUMET and the SALMORRETA

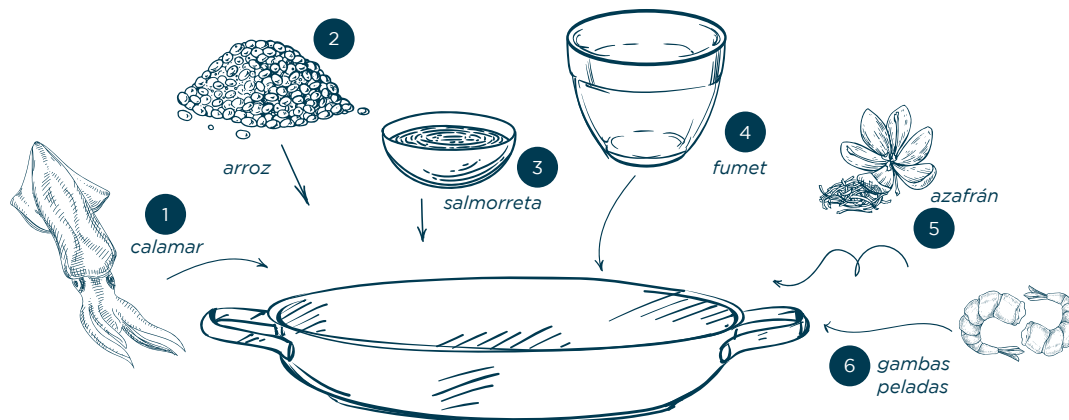


En un olla con 100 ml de aceite de oliva virgen extra, sofreír el pescado: cintas, cangrejos, pescado de roca (el denominado morralla),... y añadir 1,5 litros de agua hasta llevar a ebullición. Mientras esperamos que el fumet hierva, preparamos la salmorreta: sofreír un poco en la paellera una ñora y apartar; sofreír dos dientes de ajo y apartar; sofreír el tomate y apartar. Se introducen los tres ingredientes en un mortero, añadir sal y machacar muy bien. El caldo tiene que hervir 10 minutos a fuego fuerte, y tras esto se baja el fuego y se mantiene otros 10 minutos.

In a pot, place 100 ml extra virgin olive oil and sauté the fish (bandfish, crabs, and rockfish...the so-called whitebait). Then add 1.5 litres of water and bring to boiling. The salmorreta is prepared while we wait for the fumet to boil: Salmorreta: fry a little ñora pepper in the paella pan and set it aside; then fry two cloves of garlic and set aside; finally, sauté the tomato and remove it from the pan. Place all three ingredients in a mortar, add salt and ground them very well with a pestle.

The broth has to boil for 10 minutes over high heat. Then the heat is lowered and kept to simmer for another 10 minutes.

PASO 2: EL ARROZ STEP 2: THE RICE



En la paellera y utilizando el aceite usado para preparar la salmorreta, se sofríe ligeramente el calamar y se retira. Tras esto se añade el arroz, la salmorreta, doble medida del caldo que de arroz y se espolvorea con el azafrán de hebra. Se deja que bulla, cuando se observe que el arroz está casi hecho se introducen las gambitas peladas y el calamar. Sabremos que el arroz está en su punto cuando el caldo sea absorbido en su totalidad. Se apaga el fuego y se deja reposar 3 minutos.

Medidas: 100 gramos de arroz por persona = 200 ml de agua. Para un arroz de 4 personas: 400 gramos de arroz= 800 ml de agua.

In the paella pan, sauté the squid with the oil used to prepare the salmorreta and remove it from the pan. Then add the rice, salmorreta, and broth (2 parts broth for every part rice) and sprinkle it with the saffron threads. Leave the pan to boil and when the rice is almost cooked, add the peeled prawns and squid. The rice is finished when all of the broth has been absorbed. Turn off the heat and let stand for up to 3 minutes. Serving size: 100 grams of rice per person = 200 ml of water. Rice for 4 people: 400 grams of rice = 800 ml of water.



PLATOS DE CUCHARA

EL SABOR MÁS TRADICIONAL

En los guisos de cuchara de la gastronomía alicantina, el mar y la huerta alicantina toman protagonismo junto a las legumbres y el arroz creando platos que saben a tradición y a recuerdos.

Uno de los más versionados es sin duda la **olleta alicantina**. Sus ingredientes principales son las lentejas, las alubias, el arroz, verduras y costillas de cerdo, aunque cada chef le da su toque personal influenciado por sus propias raíces.

El puchero o cocido, como tradicionalmente se conoce, tiene gran arraigo en Alicante. Se cocina con ternera, pollo de campo, blanquet y pelota. El azafrán de hebra es imprescindible en su elaboración.

Las judías con manitas y los gazpachos con conejo o con pescado y marisco, como el de mero y gambas, son algunos de los platos de cuchara más populares de Alicante.

In Alicante's soups and stews, the sea and its vegetable gardens take centre stage alongside legumes and rice creating dishes that taste like tradition and memories.

One of Alicante's most representative stews is undoubtedly the olleta. Its main ingredients are lentils, haricot beans, rice, vegetables and pork ribs, although each chef gives it his or her personal touch influenced by their own individual roots.

Puchero or cocido, as it is traditionally known, is deeply rooted in Alicante and is cooked with veal, free-range chicken, blanquet, a traditional cold meat, and meatballs. Saffron threads are a must.

Haricot beans with pigs feet (judias con manitas) and flatbread with rabbit or seafood such as grouper or prawns (gazpachos con conejo, mero o gambas), are some of Alicante's most popular dishes that are eaten with a spoon.



Alicante tiene un clima con temperaturas excelentes prácticamente durante todo el año, por ello, los restaurantes alicantinos ofertan este tipo de platos básicamente durante el invierno.

Alicante's climate boasts excellent temperatures practically all year round, therefore the restaurants in Alicante mainly offer this type of dish during the winter months.

PESCADOS Y MARISCOS

TODO EL SABOR DEL MAR EN LA GASTRONOMÍA ALICANTINA



La bahía alicantina surte a los distintos fogones de la ciudad de los pescados y mariscos más frescos y sabrosos. Se emplean tanto en la elaboración de las recetas más tradicionales como de las más sofisticadas. Además, son primordiales para la elaboración de los caldos y fumets que servirán de base para los famosos arroces y calderos alicantinos.

Algunos de los pescados más característicos de la zona son los boquerones, sardinas, salmonetes, doradas, lubinas, gallo, dentón, atún rojo, bacalao y brótola, pero podemos encontrar muchas más especies marinas dependiendo de la época del año. También son características de la región algunas variedades de cefalópodos como la sepia, el calamar o el pulpo que están presentes en numerosos platos de la gastronomía alicantina. La gamba roja, la cigala y la quisquilla son los mariscos que predominan en la oferta gastronómica de los restaurantes de Alicante.



Cada día, son cientos los pescadores pertenecientes a distintas cofradías, los que faenan por la costa alicantina para abastecer tanto a la lonja de la ciudad de Alicante como a las ubicadas en las localidades vecinas de Santa Pola y Villajoyosa. Es así como estos productos de primerísima calidad y fresca llegan a los distintos mercados y restaurantes de la ciudad.

Alicante Bay supplies the freshest and tastiest fish and seafood to the city's different eating establishments. They are used to make the most traditional recipes as well as the most sophisticated. In addition, they are essential for the elaboration of broths and fumets that serve as the basis for the famous rice dishes and fish stews of Alicante.

Some of the most characteristic fish in the area are the anchovy, sardine, red mullet, four-spot megrim, dentex, Bluefin tuna, cod, hake, bream, and sea bass but many other marine species can also be found depending on the time of year. Also characteristic of the region are certain varieties of cephalopods present in the numerous dishes of Alicante's gastronomy, such as the cuttlefish, squid or octopus. The red prawn, langoustine, and caridean prawn all seafood species that predominate in Alicante's gastronomic selection.



Every day, hundreds of fishermen, from different fleets, fish along the Alicante coast to supply Alicante's fish markets as well as those located in the neighbouring towns of Santa Pola and Villajoyosa. This is how these products of the highest quality and freshness arrive at the different markets and restaurants in the city.



SALAZONES

UN MÉTODO DE CONSERVACIÓN ANCESTRAL

El origen de la salazón se remonta a la Edad de Bronce, pero hoy en día sigue siendo un método muy utilizado para preservar el pescado (aunque también otros alimentos) mediante la deshidratación parcial del producto, el refuerzo de su sabor y la inhibición de ciertas bacterias. Se realiza utilizando sal propiamente dicha o salmueras, aunque dependiendo del tipo de salazón se añaden también otras especias como pimentón, pimentas, eneldo... En esencia, el proceso de salazón se ha mantenido a lo largo de los años:

The origin of salting dates back to the Bronze Age, however, it is still widely used today as a method to preserve fish (in addition to other foods) by partially dehydrating the product, reinforcing its flavour and inhibiting certain bacteria. It is performed with salt or brines, although depending on the type of salting, other species are also added such as paprika, peppers, dill... Essentially, salting is a method that has been preserved throughout the years:





SALAZONES ALICANTINAS

ALICANTE'S SALT FISH

Aunque cualquier pescado puede hacerse en salazón, los productos más habituales son los siguientes:

- **La hueva:** tan deliciosa como saludable y nutritiva, es una de las salazones más típicas de la ciudad debido a la amplia tipología que nos ofrece. Las más típicas son las de atún o las de maruca, pero también podemos encontrar hueva de otras variedades como el mújol, la merluza, el bonito o la corvina.

- **La mojama:** un manjar exquisito que nos ofrece el atún que, regada con un buen aceite de oliva virgen extra, se convierte en un succulento aperitivo. Dependiendo de la parte del atún de la que se extrae, encontramos la mojama extra (lomos), la mojama de primera (dorsal) o el solomillo, que es la parte más fina del atún.

- **El bacalao:** con migas, colas, lomos o con sus sabrosas cocochas, las salazones de bacalao también son muy comunes entre los platos que ofrece la gastronomía alicantina.

Las sardinas, el bonito o la melva son otras de las salazones que podemos encontrar al adentrarnos tanto por los restaurantes como por los mercados y tiendas tradicionales de Alicante.

Sin lugar a dudas, el carácter marítimo de Alicante penetra de pleno en su gastronomía y de una forma ancestral e histórica a través de esta metodología de conservación que se traspasa de generación en generación.

Although any fish can be cured by salting, the most common products are listed below:

- **Roe:** as delicious as it is healthy and nutritious, it is one of the most typical salt products in the city due to the wide variety available. Tuna or ling are the most typical varieties, but we can also find roe from other varieties such as mullet, hake, albacore or croaker.

- **Mojama (Salt-cured tuna):** an exquisite delicacy that when drizzled with a good extra virgin olive oil, becomes a succulent appetizer. The type of mojama depends on the part of the tuna from which it is extracted, extra-grade mojama (belly loin), first-grade mojama (taken from the central spine) or solomillo which is the thinnest part of the tuna.

- **Cod:** flakes, tails, loins or tasty cocochas (cod cheek). Salt cod is also a very common ingredient in the dishes of Alicante's gastronomy.

Sardines, albacore and frigate mackerel are among the other salt fish that you will find as you delve into the restaurants, traditional markets and shops of Alicante.

Alicante's seaside spirit undoubtedly penetrates its gastronomy, in an ancestral and historical way, through these food preservation methods that are passed down from generation to generation.



ENSALADA ALICANTINA ALICANTE-STYLE SALAD

Es uno de los entrantes más tradicionales de la ciudad en el que las salazones se acompañan de conservas como el bonito o la ventresca y al que se añaden tomates rafi y aceitunas o tápenas, todo ello regado con un exquisito aceite de oliva virgen extra. En muchos restaurantes podrás encontrar distintas versiones de este plato con un denominador común: el sabor único de las salazones de Alicante.

It is one of the city's traditional starters, where salt fish is accompanied by tinned food such as albacore or tuna belly served with rafi tomatoes and olives or capers, all drizzled with exquisite extra virgin olive oil. You can find different versions of this dish in many restaurants, all with a common denominator: the unique taste of Alicante's salt fish.

LAS COCAS

EL MANJAR DE LAS FIESTAS ALICANTINAS MÁS POPULARES



Coca de mollitas



Coca de verduras

Uno de los productos típicos de Alicante son sus cocas. Elaboradas principalmente con una mezcla de harina, aceite y agua que sirven para crear su base, la cual se puede combinar con atún, sardinas, verduras o incluso embutidos creando cocas deliciosas y perfectas para cualquier momento de picoteo. Entre las más conocidas están la de mollitas y la coca amb tonyina.

One of Alicante's most typical products is its coca bread. Made mainly with a mixture of flour, oil and water that serve to create the dough, which can be combined with tuna, sardines, vegetables or even cold meats to create delicious cocas, the perfect snack for any time of day. The most widely known are the coca de mollitas and coca amb tonyina.

- **Coca de mollitas:** es una de las cocas más tradicionales de la gastronomía alicantina. Elaborada con agua, aceite y harina principalmente, se forma una base fina y crujiente a la que se añade otra capa por arriba en forma de mollitas más densas y blandas, dando como resultado una textura y un sabor únicos. Podemos encontrar variantes de esta receta elaboradas con hojaldre, con pan o con chocolate para enfatizar el contraste de sabores entre lo dulce y lo salado.

- Coca de mollitas: one of the most traditional cocas of Alicante's gastronomy. The base is made of a thin, crunchy flour pastry. The top layer is a denser and softer crumble which results in its unique texture and flavour. You can find different variations of this recipe made with puff pastry, bread or even chocolate to emphasise the contrast of the sweet and salty flavours.



Coca amb tonyina

- **Coca amb tonyina:** es un plato emblemático de Les Fogueres de Sant Joan, que encontramos en cualquier racó, barraca o restaurante durante estas fiestas alicantinas. Se elabora a base de ventresca de atún y cebolla, y según la tradición más arraigada, es una degustación obligada durante la “Plantà” de Hogueras junto a “les bacores” (brevas). Las panaderías alicantinas hacen miles de cocas para consumir durante el mes de junio, pero podemos encontrarlas durante todo el año en muchos de los establecimientos de la localidad. También es típica en reuniones familiares, fiestas de Moros y Cristianos o en la famosa Romería de Santa Faz.

- **Coca amb tonyina:** is an emblematic dish of the Bonfires of Saint John that can be found at any racó, barraca or restaurant during this festival celebrated in Alicante. It is made from tuna belly and onion and, according to the most deeply rooted tradition, it is a must-have during the “Plantà” (Set up) of the Bonfires next to “les bacores” (the figs). Alicante’s bakeries make thousands of cocas for consumption during the month of June, but they can also be found throughout the year in many of the local establishments. They are also typically served during family gatherings, the Moors and Christians festival or during the famous Pilgrimage of Santa Faz (Veil of Veronica).



COCA BOBA: es un bizcocho tierno y esponjoso muy sencillo de preparar (de ahí su nombre) que suele servirse para acompañar helados, horchatas, cafés o para tomar una buena merienda. Es la coca dulce más tradicional de la ciudad.

COCA BOBA: a tender and fluffy cake that is very easy to prepare (hence its name boba, or simple). It is usually used to accompany ice cream, horchata (tiger nut milk), coffee or alone as a snack. It is the most traditional coca in the city.

COCA AMB TONYINA. RECETA PASO A PASO.

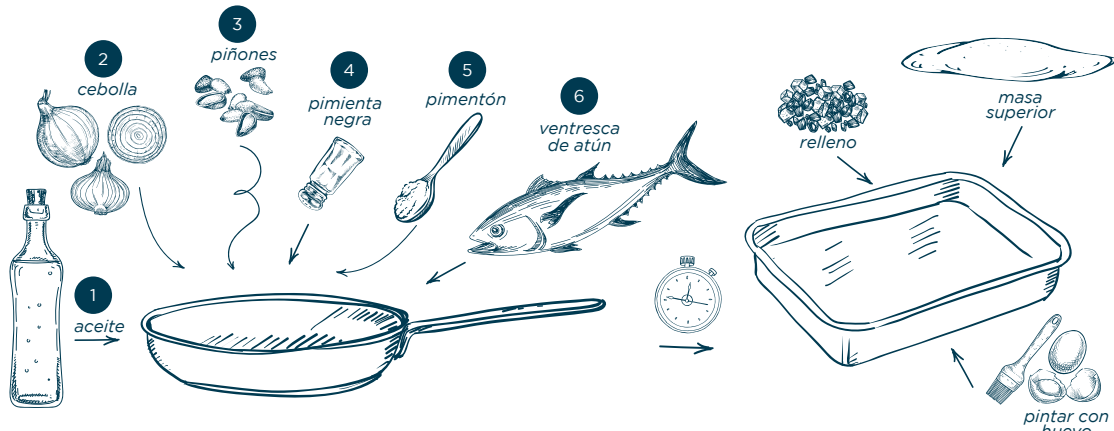
COCA AMB TONYNA. A STEP-BY-STEP RECIPE.



Primero calentaremos 300 cl de agua, con 300 cl de aceite, 2 cucharadas de anís seco y una cucharada de pimentón hasta llevar a ebullición. Añadiremos a este caldo 700 gr de harina de candeal y 10 gr de sal para escaldarla y amasaremos hasta lograr una masa homogénea que no se pegue a nuestras manos. Posteriormente separaremos la masa en dos partes iguales, ya que una servirá de base y la otra de tapa. Extenderemos con el rodillo una de las partes hasta hacerla lo más fina posible pero sin que se rompa la masa. Engrasaremos una bandeja de horno o pondremos un papel antiadherente y colocaremos la base para extender el relleno sobre ella.

First, heat 300 cl of water with 300 cl of oil, 2 tablespoons of dry aniseed and a tablespoon of paprika and bring to a boil. To this broth, add 700 gr of white flour and 10 grams of salt to scald it and then knead the mixture until a homogeneous dough is achieved that does not stick to your hands. Separate the dough into two equal parts, one for the bottom layer and the other for the top layer. Roll the dough out with a rolling pin until it is as thin as possible without breaking the dough. Place the bottom layer on a greased baking tray or non-stick paper to spread the filling over it.

PASO 2: EL RELLENO STEP 2: THE FILLING



Para la elaboración del relleno, primero freiremos 1 kg de cebolla cortada en dados y cuando esté dorada le añadiremos 50 gr de piñones, pimienta negra, 250 gr de ventresca de atún (tonyina de sorra) y pimentón dulce y mantendremos todo al fuego durante unos 3 minutos. Escurremos posteriormente el aceite sobrante y colocaremos todo el relleno sobre la base de la masa. Extenderemos con el rodillo la otra parte de masa hasta obtener la medida de la base y taparemos el relleno. Pintaremos de huevo y pincharemos toda la coca suavemente con un tenedor. Hornaremos unos 40 minutos a 190 grados de temperatura.

To prepare the filling, fry 1 kg of diced onion until golden, then add 50 g of pine nuts, black pepper, 250 gr of tuna belly (sorra tonyina) and sweet paprika and continue to cook it for another 3 minutes. Drain the excess oil and spread the filling onto the bottom layer of dough. Use the rolling pin to roll the top layer of dough until it is the same size as the bottom layer and place it over the filling. Paint the top layer with egg and poke holes throughout the top of the coca gently with a fork. Bake for around 40 minutes at 190 degrees °C.



EL TURRÓN

EL DULCE ALICANTINO POR EXCELENCIA

El dulce por excelencia de Alicante es sin lugar a dudas el turrón. Es un dulce exquisito con un proceso de elaboración completamente artesanal.

El turrón de Alicante debe de contener al menos un 60% de almendra y un 10% de miel, requisitos imprescindibles para poder acogerse a la D.O. de Turrones de Alicante y Jijona, cuyo Consejo Regulador controla que la calidad de los turrones sea excepcional.

Para preparar el turrón de Alicante, primero se tuesta el fruto seco en unos tambores giratorios. Cuando la almendra alcanza un punto de tostado se añade clara de huevo diluida como blanqueante para conseguir el denominado 'punto de bola'.

La miel que se emplea debe ser de la Comunidad Valenciana, se calienta y se añade a las almendras tostadas removiendo la mezcla con palas. La masa resultante se vierte en moldes en forma de cajones recubiertos de obleas también denominadas "pan de ángel".

Alicante's sweet par excellence is without a doubt its turrón (nougat). It is a completely handcrafted, exquisite sweet.

"Alicante" turrón must contain at least 10% honey and 60% almonds, essential requirements for it to carry the "Alicante" and "Jijona" Turrones' Designation of Origin whose Regulatory Council ensures that the quality of the nougat is exceptional.

To prepare Alicante-style turrón, first, the nuts are roasted in rotating drums. When the almonds reach their roasting point, diluted egg white is added as a whitener to achieve the so-called "soft-ball stage".

The honey used must be from the Region of Valencia, heated and added to the toasted almonds by stirring the mixture with wooden spatulas. The resulting mixture is poured into moulds in the form of drawers coated with wafers called "pan de ángel" (angel's bread).



HELADO DE TURRÓN DE JIJONA: el turrón no es solo característico del invierno. En las distintas heladerías de la ciudad encontramos helados de turrón de Jijona que nos permiten saborear este dulce típico prácticamente durante todos los días del año.

JIJONA-STYLE TURRÓN ICE CREAM: Turrón isn't only a winter treat. In the city's different ice cream shops, you'll find Jijona-style turrón-flavoured ice cream, letting you taste this typical sweet practically all year long.

NUESTROS VINOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ALICANTE



La D.O.P. Alicante presenta un amplio catálogo de tipos de vino debido a la diversidad de climas de las comarcas que la componen y a las distintas variedades empleadas para su elaboración. Creada en 1932, esta Denominación de Origen la conforman en la actualidad más de 40 bodegas y cooperativas que con cada cosecha producen unos vinos exquisitos reconocidos tanto a nivel nacional como internacional.

The Alicante D.O.P. presents a wide catalogue of wine varieties due to the diversity of the region's climates and the different grape varieties used for its production. Created in 1932, this Designation of Origin now consists of more than 40 wineries and cooperatives that, with every harvest, produce exquisite wines that are recognised both nationally and internationally.

BLANCO / WHITE



Airén, Macabeo, Merseguera, Moscatel, Verdil, Chardonnay, Sauvignon Blanc.



Vinos con tonos pálidos, limpios, con aromas a flores blancas (azahar, jazmín, azucena...). En boca son ligeros, persistentes y con buena acidez.

Wines with pale, clean tones, with aromas of white flowers (orange blossom, jasmine, lily...). On the palate, they are light and persistent with good acidity.



TINTO / RED



Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Pinot Noir, Garnacha, Bobal, Tempranillo.



Vinos de capa media o alta, con aromas a moras, ciruelas y cerezas. Intenso en nariz y en boca, con gran cuerpo y toques a bosque mediterráneo.

Wines of medium or high intensity, with aromas of blackberries, plums and cherries. Intense on the nose and on the palate, with great body and a touch of Mediterranean forest.





ROSADO / ROSÉ



Monastrell, Forcallat, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo.



Vinos intensos con ligeros toques aromáticos a fresas y con una buena estructura y cuerpo. Más ligeros gracias a coupages con otras variedades tintas.

Intense wines with light aromatic hints of strawberries and with a good structure and body. Lighter thanks to coupages with other red varieties.



VINOS DE LICOR / FORTIFIED WINES



Monastrell, Moscatel de Alejandría.



Vinos densos, bien estructurados, amplios en boca, carnosos, ideales para acompañar postres y dulces. Producción minoritaria pero con una fuerte tradición enológica.

Dense, well-structured wines, broad on the palate, fleshy, ideal for accompanying desserts and sweets. Micro-produced, but with a strong wine tradition.





MONASTRELL

UNA VARIEDAD MUY DEFINIDA

La uva Monastrell es la variedad mejor definida de la D.O.P. Alicante. Los vinos elaborados con Monastrell poseen un fuerte color violeta oscuro, con capa alta, fruto de las horas de luz características de la región. Su tamaño es mediano pero es una variedad fuerte, compacta y versátil para realizar tanto vinos monovarietales como coupages (mezclas) con otras variedades. Es una variedad tardía con gran poder aromático que suele vendimiarse entre finales de septiembre y principios de octubre.

Monastrell is the best-defined variety of the Alicante D.O.P. Wines made with Monastrell grapes that have a strong dark violet colour and high intensity, the fruit of the hours of light that are so characteristic of the region. The grape is medium in size, but it is a strong, compact and versatile variety used to make both single-varietal wines and coupages (mixtures) with other varieties. It is a late variety with great aromatic power that is usually harvested between late September and early October.



MARIDAJE | PAIRING

Marida a la perfección con el plato estrella de la ciudad: los arroces. Además, también es un buen acompañante tanto de pescados como de carnes, asados y quesos curados. Los vinos dulces constituyen el mejor acompañamiento para aperitivos y postres.

It pairs perfectly with the city's star: its rice dishes. In addition, it is also a good accompaniment to fish and meats, roasts and cured cheese. Sweet wines are the best accompaniment to appetizers and desserts.

EL FONDILLÓN

UN VINO HISTÓRICO



El Fondillón de Alicante, un producto histórico de la D.O.P. Alicante presente en casas reales y partícipe de numerosos relatos. Un vino único en el mundo y reconocido por la Unión Europea en su base de datos de los E-Bachus con sus características exclusivas:

- Sobremaduración en cepa.
- Fermentación biológica, sin añadidos.
- Mínimo de alcohol permitido 16 grados.
- Crianza en barricas y toneles.
- Tiempo mínimo de crianza 10 años.
- Envejecimiento por sistema de soleras o añadas.

El Consejo Regulador establece un control estricto para que la producción de este vino se realice de acuerdo a los manuales de elaboración para mantener su autenticidad.

Fondillón from Alicante, a historical Alicante D.O.P. product present in the homes of royalty and a witness to numerous events. A unique wine in the world and recognised by the European Union in its E-Bachus database for its exclusive features:

- *Made from on-vine overripe grapes.*
- *Biological fermentation, without additives.*
- *Minimum alcohol permitted: 16 degrees.*
- *Aged in casks and barrelss.*
- *Minimum ageing time: 10 years.*
- *Aged by solera systems or vintages.*

The Regulatory Council establishes strict control so that the production of this wine is carried out in accordance with the production manuals to maintain its authenticity.





MERCADOS MUNICIPALES

MÁXIMA FRESCURA Y CALIDAD

Uno de los grandes secretos de la gastronomía alicantina es el uso de materias primas de temporada en la elaboración de los platos que la componen. Sin lugar a dudas, los mercados municipales de la ciudad son los mejores lugares donde encontrar estos productos con una frescura y calidad excepcional.

Cada día muchos de los chefs alicantinos acuden a los tradicionales mercados de abastos para seleccionar los productos estrella que compondrán sus creaciones exquisitas.

En la ciudad de Alicante hay cuatro mercados de abastos principales: Mercado Central, Mercado de Babel, Mercado de Carolinas y Mercado de Benalúa.

One of the great secrets of Alicante's gastronomy is the use of seasonal raw materials in the elaboration of its dishes. Without a doubt, the city's municipal markets are the best places to find these products with exceptional freshness and quality.

Every day many of Alicante's chefs flock to the traditional food markets to select the star products that will be converted into their exquisite creations.

There are four main food markets in the city of Alicante: Central Market, Babel Market, Carolinas Market and Benalúa Market.



MERCADO CENTRAL

CENTRAL MARKET

El Mercado Central de Alicante es un edificio de estilo modernista considerado como uno de los más bellos de España. Tiene una superficie de 11.000 m² en los que se agrupan más de 300 puestos. Se distribuye en dos plantas; la inferior, está dedicada mayoritariamente a la venta de pescado y marisco fresco procedente de la bahía alicantina y a la venta de frutas, verduras, frutos secos, panes y dulces. En la superior, encontramos más variedad de gremios aunque predominan los puestos de carnicería y charcutería.

No solo los grandes tesoros gastronómicos que encontramos en los distintos puestos caracterizan este mercado, sino también la amabilidad y profesionalidad de los comerciantes que trabajan en ellos.

Los puestos del mercado conviven con diversos gastrobares en los que puedes degustar desde un vermut casero hasta el sushi más delicioso.

Un lugar de obligada visita que nos adentra de pleno en la cultura gastronómica de la ciudad.



La fachada posterior del Mercado Central se encuentra en la plaza 25 de Mayo: recibe este nombre en honor a las más de 300 víctimas que se cobró el bombardeo sufrido durante la Guerra Civil Española, el 25 de mayo de 1938.

The rear facade is located in the Plaza 25 de Mayo: it received this name in honour of the more than 300 victims who died during the bombing of the Central Market during the Spanish Civil War on May 25, 1938.



Alicante's Central Market is a modernist building considered one of the most beautiful in Spain. It has an area of 11,000 m² with more than 300 vendor stalls. It is distributed into two floors; the lower floor is mainly dedicated to the sale of fresh fish and seafood from Alicante Bay and fruit, vegetables, nuts, bread and sweets. The top floor holds a wider variety of products; however meat and deli stalls predominate.

This market is not only characterised by the great gastronomic treasures that we find in the different stalls, but also by the kindness and professionalism of the vendors who work in them.

The market stalls stand aside various gastro bars where you can taste anything from homemade vermouth to the most delicious sushi.

A must-see that provides an extensive look into the gastronomic culture of the city.



Escanea este código y accede al plano completo de mercados y mercadillos de Alicante.

Scan this code for access to the complete map of markets in Alicante.

GASTRO-COMPRAS

ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS EN PRODUCTOS ALICANTINOS

En las tiendas especializadas encontramos productos autóctonos de calidad realizados con las mejores materias primas para poder disfrutar de la exquisita gastronomía alicantina en cualquier lugar. Vinos, turrónes, conservas, aceites, miel, salazones... cientos de delicatessen elaborados de forma tradicional por los mejores productores de la zona.

In the specialised shops, you will find quality local products made with the best raw materials allowing you to enjoy the exquisite cuisine of Alicante anywhere. Wines, turrón, tinned foods, oils, honey, salt fish... hundreds of delicatessens traditionally made by the best producers in the region.

TURRONES / NOUGAT

KIOSKO DE TURRONES E. CANDELA ESPÍ
Avda. Alfonso El Sabio, 10-12 (Mercado Central).
(+34) 966 297 865 - (+34) 637 494 625

KIOSKO DE TURRONES SIRVENT
Avda. Alfonso El Sabio, 10-12 (Mercado Central).
(+34) 691 136 654

LA DESPENSA DE CRISTINA. TURRONES TECLO
Rafael Altamira, 12 - (+34) 965 201 115
www.turronesteclo.com

TURRONES ESPÍ
C/ López Torregrosa, 17 - (+34) 965 214 441
www.turronespi.com

TURRONES 1880
C/ Mayor, 9 - (+34) 965 219 281
www.turron1880.com

VINOS Y LICORES / WINE & LIQUEURS

BODEGAS BERNARDINO
C/ Alberola, 40 esquina C/ Foglietti
(+34) 965 280 873 - www.bodegabernardino.es

VA DE VINS
C/ Castaños, 33.
(+34) 965 208 205 - www.vadevins.com

VINART
C/ Castaños, 1 con Plaza Gabriel Miró, 22
(+34) 965 203 040 - www.vinart.es

TIZA Y FLOR
C/ Susana Llaneras, 31
(+34) 965 142 003 - www.tizayflor.com

VINO Y MÁS
Avda. Dénia, 11
(+34) 965 162 134 - www.vinoymas.com



TIENDAS GOURMET / GOURMET SHOPS

BARDISA Y CIA S.L.

C/ Capitán Segarra, 12 - (+34) 965 211 783
www.bardisasl.com

BOUTIQUE LA GRANADINA

C/ Gerona, 7.
(+34) 965 211 151

CUQUET DE LLUM

C/ Lonja de Caballeros, 4.
(+34) 966 308 686

CLUB GOURMET (EL CORTE INGLÉS)

Avda. Federico Soto, 1 y 3 - (+34) 965 925 001
www.elcorteingles.es

SALAZONES / PICKELS & PRESERVERS

SALAZONES MAR MENOR

C/ Capitán Segarra, 9. (+34) 965 140 222
www.salazonesmarmenor.es

SALAZONES VICENTE LEAL S.L.

Mercado Central, puesto 217. Avda. Alfonso el Sabio, 10.
Almacén: C/ Callosa del Segura, 2. bajo.
(+34) 965 217 837 - (+34) 965 125 919
www.salazonesvicenteleal.com

SALAZONES QUINTANA

C/ Poeta Quintana, 40. (+34) 965 214 842
Avda. Holanda s/n frente C.C. Fontana.
(+34) 965 154 269
www.salazonesquintana.com



DE BARRAS Y TAPEO

BARS AND TAPAS

Alicante, atractiva por su clima y por su playa, se ha convertido en uno de los destinos gastronómicos por excelencia de toda España. Con sus 16 Estrellas Michelin repartidas por toda la provincia, la gastronomía alicantina es capaz de deslumbrar hasta al cocinero más importante del mundo, **Ferrán Adrià**, quien citaba estas palabras:

“Alicante es sin lugar a duda la provincia de España donde mejor se come. Y no lo digo con ánimo de relegar al resto de las gastronomías españolas. En todas, absolutamente en todas, se cocina y se come muy bien. Pero la Costa Blanca tiene algo especial. Tiene un duende que se adueña de los productos y se cuela en las cocinas para ofrecer al comensal platos únicos con sabores únicos. Creo no equivocarme si digo que en las tierras alicantinas se dan todos los sabores del Mediterráneo en una combinación difícilmente superable por el resto de cocinas del mundo”.

Y es que, desde el centro hasta los barrios, recorrer las distintas calles de Alicante es sumergirte en un mundo lleno de sabores que abarca desde platos tradicionales hasta las fusiones más innovadoras.

Te invitamos a que te adentres en las distintas rutas que te ofrece la ciudad y descubras la excelente oferta culinaria alicantina.

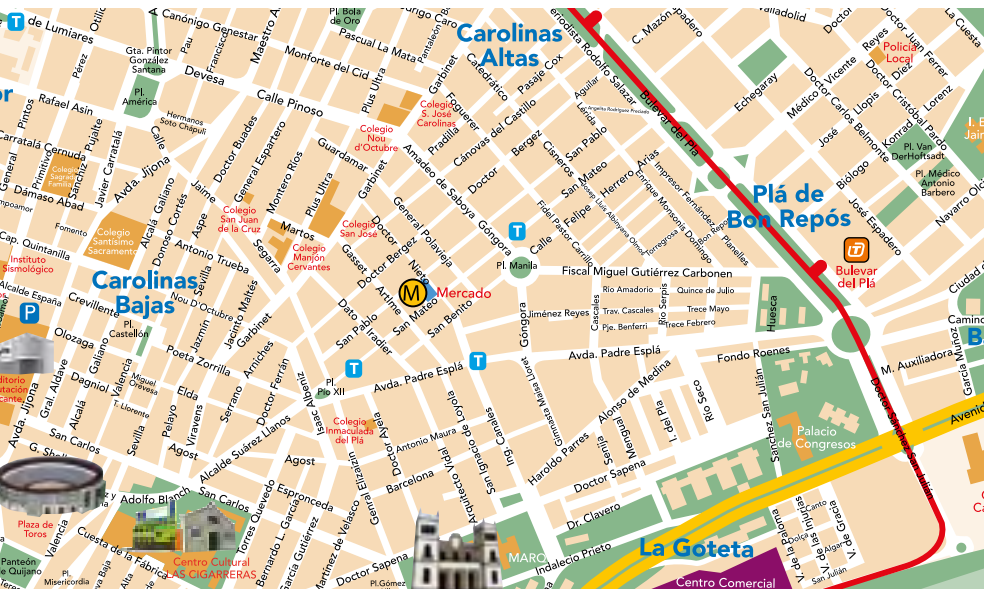
Alicante, attractive because of its climate and its beach, has become one of the gastronomic destinations par excellence in Spain. With its 16 Michelin stars spread throughout the province, Alicante’s gastronomy dazzles even the most influential chef in the world, Ferrán Adrià, who was quoted stating:

“Alicante is without a doubt Spain’s best province when it comes to food. And I’m not saying it to overshadow the other Spanish gastronomies. In all, absolutely all of them, the food is well prepared and delicious. But the Costa Blanca has a special something. It has a magical elf that takes hold of the products and sneaks into the kitchens to offer diners unique dishes with unique flavours. I don’t think I am mistaken if I say that the land of Alicante possesses all the flavours of the Mediterranean in a combination that is hardly surpassed by the rest of the world’s kitchens”.

From the centre to the neighbourhoods, a walk through the different streets of Alicante will allow you to immerse yourself in a world full of flavours ranging from traditional dishes to the most innovative fusions.

We invite you to delve into the different routes offered by the city and discover Alicante’s excellent culinary offer.





Alicante
City & Beach

GASTRO RUTAS

BARS AND TAPAS

CENTRO

CASCO ANTIGUO- SANTA CRUZ - SAN ROQUE

POSTIGUET - PUERTO - EXPLANADA

MERCADO - POETA QUINTANA

DIPUTACIÓN-ENSANCHE

BARRIOS - PLAYA SAN JUAN - TABARCA



Adentrándonos por la **zona centro** descubrimos que la gastronomía alicantina no solo se disfruta, sino que también se vive y se celebra. Las barras alicantinas donde degustar las tapas y platos más creativos se unen a los restaurantes y tabernas en los que la gastronomía local, con sus sabores de mar y montaña, siguen siendo los protagonistas de sus cartas.

Navas, Bazán, Castaños, La Rambla... las calles que bordean el Teatro Principal, además de contar con un ambiente festivo excepcional, tienen numerosos restaurantes con una oferta culinaria muy diversa. Para los que disfrutan saboreando los platos al aire libre, en estas calles y en plazas como **Gabriel Miró, Doctor Balmis o El Portal de Elche** encontrarás muchos restaurantes con terrazas. La calle **San Francisco** es de obligada visita al pasear por el centro, en ella, las barras y restaurantes conviven con pequeños comercios y con sus famosas “Setas”. Una opción muy divertida para mayores, pero también para los pequeños que pueden disfrutar jugando en esta calle peatonal.



*As you explore the **downtown area**, you will discover that Alicante's gastronomy is not only enjoyed but is also a celebrated part of people's lives. In Alicante's bars, you can taste the most creative tapas and dishes in the restaurants and taverns where the local gastronomy whose combination of sea and land flavours are the stars of its menus.*

***Navas, Bazán, Castaños, La Rambla...** the streets that surround the Teatro Principal (Main Theatre), in addition to their exceptionally festive atmosphere, have numerous restaurants with a very diverse culinary selection. For those who enjoy dining outdoors, streets and squares such as **Gabriel Miró, Doctor Balmis or El Portal de Elche** are loaded with terraced restaurants. **San Francisco Street** is a must-visit when strolling through the centre, where its bars and restaurants coexist with small shops and its famous “mushrooms”. A very fun option for adults, but also for little ones who will enjoy themselves playing on this pedestrian street.*



El **Casco Antiguo de Alicante**, además de albergar monumentos de obligada visita como la Concatedral de San Nicolás y la Basílica de Santa María, es una de las zonas de la ciudad donde sus gastrobares y restaurantes se distribuyen entre sus callejuelas históricas dotándolos de un encanto especial. La **calle Labradores, calle Mayor o las plazas de San Cristóbal, la Santa Faz y el Ayuntamiento** son algunos de los lugares más concurrentes para los amantes de la gastronomía mediterránea.

Un doble lujo que ofrece la cocina alicantina es poder degustar un buen arroz o marisco fresco con unas vistas incomparables. Los restaurantes ubicados en la **Playa de El Postiguet**, el Muelle de Levante del **Puerto** o la famosa **Explanada de España** dan buena cuenta de ello.

*Alicante's Old Town, in addition to housing must-see monuments such as the Co-Cathedral of Saint Nicholas and the Basilica of Saint Mary, is an area in the city where gastro bars and restaurants are distributed among historic streets giving them a special charm. **Labradores and Mayor Street or the Plazas of Santa Faz and the Town Hall** are some of the most popular places for Mediterranean gastronomy lovers.*

*A double luxury offered by Alicante's cuisine is the possibility of enjoying delectable rice and fresh seafood dishes with incomparable views. The restaurants located on **El Postiguet Beach, Muelle de Levante at the Port** or the famous **Explanade of Spain** are a good example of this.*



En la **zona del Mercado Central**, centro neurálgico del “Tardeo Alicantino”, la cultura del tapeo adquiere su máximo esplendor. La Plaza 25 de Mayo y sus calles aledañas están repletas de lugares donde disfrutar tapeando. La proximidad al mercado invade las barras de esta zona de productos del mar frescos, prácticamente servidos del mar a la mesa. En la calle **Poeta Quintana** y alrededores, la oferta gastronómica, se mezcla con comercios tradicionales donde poder comprar desde salazones típicas hasta otras especialidades culinarias.

*Around **Central Market**, right in the middle of the “Tardeo Alicantino”, the tapa culture acquires its maximum splendour. Plaza 25 de Mayo and its surrounding streets are full of places where you can enjoy tapa tasting. Its proximity to the market invades the bars of this area with fresh seafood, practically served from the sea to your table. On **Poeta Quintana Street** and its surroundings, the gastronomic offer is mixed with traditional shops where you can buy everything from typical salt fish to other culinary specialties.*

EL TARDEO



El tardeo es un fenómeno social que surgió espontáneamente en Alicante. El término “Tardeo” alude a la combinación de la “tarde” con el “tapeo”. Comienza a la hora del aperitivo, prosigue con una buena comida, una larga sobremesa y unas copas y bailes por los locales del centro. Se ha convertido en una buena alternativa para las personas que quieren disfrutar del ocio y la gastronomía en horario vespertino. Aunque son muchos los que lo alargan, porque en el Tardeo se sabe cuando se empieza pero no cuando se acaba.

El tardeo is a social phenomenon that emerged spontaneously in Alicante. The term “Tardeo” refers to the combination of the words “tarde” or afternoon and “tapeo”, the action of going for tapas. It starts at the aperitif hour, followed by a good meal, a long after-dinner conversation and a few drinks and dancing by the locals in the centre. It has become a good alternative for people who want to enjoy leisure and gastronomy in the evening hours. Although it lasts even longer for many; because the thing about Tardeo is that you know when it starts, but not when it ends.



En la **zona de la Diputación - Ensanche** se encuentran algunos de los restaurantes con más solera de Alicante, y además hay muchas opciones donde tomar unos pintxos y tapas para hacer un descanso tras realizar las compras por la **Avda. Maisonnave** y las principales calles comerciales de la ciudad.

*In the **Diputación - Ensanche** district, you will find some of the restaurants with the most character in Alicante. There are also many places to have a few pintxos and tapas and rest after shopping on Maisonnave Avenue and the main shopping streets of the city.*

Pero no solo en las zonas más céntricas de la ciudad encontramos lugares para disfrutar comiendo. En los **barrios** como Benalúa, Carolinas, La Florida, San Blas, Playa de San Juan encontramos pequeños tesoros gastronómicos recorriendo sus calles. Barras, marisquerías, bodegas y rincones especiales con platos caseros y productos frescos que hacen las delicias de lugareños y visitantes.

*But it is not only in the most central areas of the city where you'll find great places to eat. In neighbourhoods such as **Benalúa, Carolinas, La Florida, San Blas, and San Juan Beach** you will find tiny gastronomic treasures as you roam the streets. Bars, seafood restaurants, wineries and special nooks with homemade dishes and fresh products that delight locals and visitors alike.*



EL MONASTRELL: es el único restaurante de la ciudad premiado con una Estrella Michelin. Su cocina es reconocida por la calidad de sus productos y el buen hacer de su Chef María José Román, que ha sabido conjugar en su propuesta culinaria su vocación innovadora y el compromiso con un recetario de innegables raíces mediterráneas

EL MONASTRELL: is the only Michelin-starred restaurant in the city. Its cuisine is recognised for the quality of its products and the excellent work of its Chef, María José Román, who has managed to combine her innovative vocation and commitment to the creation of a collection of recipes of undeniably Mediterranean roots in her culinary proposal.

GASTRO-EXPERIENCIAS

UNA FORMA DIFERENTE DE CONOCER LA GASTRONOMÍA

Alicante cuenta con muchas empresas especializadas en ofrecer todo tipo de actividades turísticas y muchas de ellas ofrecen experiencias gastronómicas muy divertidas y atractivas.

En ellas se puede disfrutar de un completo recorrido gastronómico por los rincones más bonitos de Alicante degustando sus productos típicos, asistir a la elaboración de un arroz alicantino o visitar el Mercado y conocer su historia.

La Ruta del Vino de Alicante es una propuesta enoturística formidable para conocer la gran riqueza gastronómica y cultural que nos ofrece la provincia de Alicante, desde el Vinalopó hasta la Marina Alta. A través de esta Ruta, se organizan distintos enopacks, catas y visitas a las bodegas y viñedos más prestigiosos de la zona. También ofrece escapadas y estancias gourmet en las que la naturaleza y la degustación de exquisitos productos se unen ofreciendo experiencias únicas.

Alicante has numerous companies specialised in all classes of tourist activities. Many of them offer very entertaining and attractive gastronomic experiences.

These experiences will take you on an enjoyable and comprehensive gastronomic tour through the most beautiful places in Alicante to taste typical products, watch how our rice dishes are made or for a visit to the Market where you will learn about its history.

The Alicante Wine Route is a formidable wine tourism proposal which will show you the great gastronomic and cultural richness offered by the province of Alicante, from the Vinalopó region to Marina Alta. This route organises different enopacks or wine packages, tastings and visits to the most prestigious wineries and vineyards in the region. It also offers getaways and gourmet stays where nature and the tasting of exquisite products come together to offer unique experiences.



Descarga la APP de la Ruta del Vino de Alicante, conoce todas las bodegas, alojamientos, tiendas y restaurantes asociados, así como los distintos enopacks y eventos que ofrece.

Download the Alicante Wine Route App for information on all of the wineries, accommodations, shops and associated restaurants, as well as the different enopacks and events that are offered.



GUÍAS Y SERVICIOS TURÍSTICOS / TOURIST GUIDES AND SERVICES

ALACANT CIRCUIT

(+34) 601 039 933

(+34) 685 829 937

info@alacantcircuit.com

www.alacantcircuit.com

SISTOURS

(+34) 627 955 608

(+34) 609 291 993

info@sistours.es

www.sistours.es

TRAMUNTANA AV.

(+34) 686 216 102

(+34) 966 149 747

tramuntana@tramuntanaaventura.es

www.tramuntanaaventura.es

MANDARINBLUE

TRAVEL EXPERIENCE

(+34) 685 288 293

(+34) 633 396 537

mandarinbluetours@gmail.com

www.mandarinbluetours.com

ESATUR

(+34) 966 377 034

info@esatur.com

www.alicantesmartdestination.com

www.esaturservicios.com

CONTACTA Y RESERVA

CONTACTS AND RESERVATIONS



PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO Y PLAYAS ALICANTE

Calle Cervantes, 3 C.P: 03002 Alicante
+34 965 143 452 - patronato@alicanteturismo.com
www.alicanteturismo.com



ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ

www.alicanteturismo.com/alicante-ciudad-del-arroz



ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA

C/ Orense, 10 (Sede CEV Alicante) 03003 Alicante
Tel: 965 131 410 - 670 965 631 - info@alicantehosteleria.com
www.alicantehosteleria.com



ASOCIACIÓN RESTAURANTES ALICANTE

Av. Ramón y Cajal, 4 - 03002 Alicante. Sede universitaria UA
+34 609615909 - secretaria@araalicante.com
www.araalicante.com

OFICINAS DE TURISMO / TOURIST OFFICES

TOURIST INFO AYUNTAMIENTO

Plaza del Ayuntamiento, s/n. 03002 Alicante.
+34 965 149 219
turismo@alicanteturismo.com

TOURIST INFO ALICANTE - RENFE

Estación de trenes RENFE - Railway Station
Av. de Salamanca, s/n. 03005 Alicante.
+34 965 125 633
turismo@alicanteturismo.com

TOURIST INFO ALICANTE

Rambla Méndez Núñez, 41. 03002 Alicante.
+34 965 200 000
alicante@touristinfo.net

TOURIST INFO ALICANTE - PLAYA DE SAN JUAN

Abierta en temporada de verano /
Open during the summer season
Playa de San Juan (San Juan Beach)
Av. de Niza, s/n. 03540 Alicante.
+34 965 266 106
turismo@alicanteturismo.com

TOURIST INFO ALICANTE - AEROPUERTO

Aeropuerto Internacional Alicante-Elche.
+34 966 919 367



Alicante
City & Beach 



Transporte Oficial
renfe

PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO Y PLAYAS ALICANTE
Calle Cervantes, 3 C.P: 03002 Alicante
+34 965 143 452 - patronato@alicanteturismo.com
www.alicanteturismo.com