

El Plat de Calent

ALTEA 2018
del 16 al 25 de febrer

RUTA GASTRONÒMICA



Regidoria de Comerç Altea

#elplatdecalent

GUIAT EVENTS

TORRES




Ajuntament d'Altea
Regidoria de Comerç

#VISIT
Altea

 **Costa
Blanca**
ALICANTE - SPAIN

RUTA
GASTRONÒMICA

El Plat de Calent



Ajuntament d'Altea
Regidoria de Comerç



TORRES



ALTEA 2018
del 16 al 25 de febrer

Todavía no hace tanto tiempo que con los primeros rayos de sol los labradores salían al campo, donde tomaban el almuerzo que se llevaba de casa. Sólo cuando volvían de trabajar podían tomarse el Plat de Calent. Según cuentan nuestras abuelas, al ocase Altea olía a arroz con habichuelas, hervido, cocido...

Ven a compartir con nosotros los beneficios nutricionales de esta herencia, la mejor que nos han podido dejar nuestros antepasados.

Encara no fa tant de temps que amb els primers rajos de sol els llauradors sortien al camp, on prenen l'esmorzar que es portava de casa. Només quan tornaven de treballar podien prendre's el Plat de Calent. Segons expliquen les nostres àvies, a l'ocàs Altea feia olor d'arròs amb fesols, bullit, ...

Veniu a compartir amb nosaltres els beneficis nutricionals d'aquesta herència, la millor que ens han pogut deixar els nostres avantpassats.

Not long ago, Altea's farmers took to the fields at the first sign of daybreak. There, they refuelled with the foods they brought from their homes. They were only able to have a warm meal when they had returned home after the day's work. According to our grandmothers, at sunset Altea smelled of rice with beans, stews, etc.

Come and share the nutritional benefits of this heritage, the best our ancestors could ever leave us.

PARTICIPA EN LA RUTA Y GANA

2 cheques de 100€ canjeables por compras en comercios de Altea.

Un viaje de fin de semana a las Bodegas Torres que incluye: Noche de Hotel para 2 personas, visita a Bodegas Torres (Sábado mañana), comida sábado, cena sábado, comida domingo.
Por gentileza de Bodegas Torres

PARTICIPATE AND WIN

Two 100-euro-cheques exchangeable for shoppings in any of the Altea commerces.

A weekend trip to Bodegas Torres that includes: 1 hotel night for 2, visit to Bodegas Torres (Saturday morning), saturday lunch, saturday dinner, sunday lunch. All these sponsored by the kindness of Bodegas Torres.

ENTRADAS

Carpaccio de pulpo con pericana, vinagreta de cebollino y huevas de lumpo

Espenecat con bacalao

Croquetas de puchero

PLAT DE CALENT

ARROZ CON SEPIA,
AJETES, HABAS
Y ALCACHOFAS

POSTRE

Cremoso de mandarina
con crujiente de galleta

STARTERS

Octopus carpaccio
with a roast pepper
and salt fish salad,
chive vinaigrette and
lumpfish caviar

“Espenecat” (roast pepper
and aubergine salad)
with salt cod

“Puchero” (casserole)
croquettes

MAIN COURSE

RICE WITH CUTTLEFISH,
GARLIC, BROAD BEANS
AND ARTICHOKE

DESSERT

Tangerine cream
topped with a crunchy
biscuit crumble

MARIDAJE / PAIRING

Dama del Lago, Verdejo
D.O. Rueda
Bodega Cuatro Rayas

ENTRANTS

Carpaccio de polp amb pericana, vinagreta de cebollí i freses de lumpo

Espenecat amb abadejo

Croquetes de putxero

PLAT DE CALENT

ARRÒS AMB SÈPIA,
ALLETS, FAVES
I CARXOFES

POSTRES

Cremós de mandarina
amb cruixent de galeta

La Picaeta de Lola

Avenida de La Nucía, 2
Altea

Reservas / Booking:
865 605 020
609 948 308

Solo se sirve menú bajo
reserva de jueves a lunes
de 13.00 a 16.00h

Reservations only,
menu served
Thursday to Monday
1:00 - 4:00 p.m



*La Picaeta
de Lola*



25€

La Picaeta de Lola



Cañas & Coffee


Avenida de La Nucía, 11
Altea

Reservas / Booking:
662 412 253

Martes a domingo
de 13:00 a 15:30h
Lunes cerrado

Tuesday - sunday
1:00 - 3:30pm
Closed on monday



 Cañas & Coffee

ENTRADAS

Tendido de salazones con
almendras Marcona fritas y
aceite de oliva

Croquetas de carabinero

Champiñón Portobello
relleno de carrillera
de buey

Ensalada de capellán
con tomate de la huerta
alicantina

PLAT DE CALENT

CALDERETA DE RAPE,
CALAMAR Y GALERA
DE LONJA

POSTRE

Tiramisú de Baileys
Café y licor

ENTRANTS

Estés de saladures
amb ametles marcones
fredges i oli d'oliva

Croquetes de carabiner

Xampinyó portobello
farcit de carrillera de bou

Amanida de capellán
amb tomaca de l'horta
alacantina

PLAT DE CALENT

CALDERETA DE RAP,
CALAMAR I GALERA
DE LLOTJA

POSTRES

Tiramisú de Baileys
Café i licor

STARTERS

Bed of salted fish and
fried marcona almonds
with olive oil

Prawn croquettes
Portobello mushrooms
stuffed with
slow-cooked chuck steak

Salt fish salad with local
fresh tomatoes

MAIN COURSE

FISH CASSEROLE WITH
FRESH MONKFISH,
SQUID AND MANTIS
SHRIMP FROM THE BAY

DESSERT

Tiramisu of Baileys

Coffee, liquor

MARIDAJE / PAIRING

Vermut Puig Campana

Verdeo D.O. Rueda
Bodegas Torres

Celeste Roble
D.O. Ribera del Duero
Bodegas Torres

26€

ENTRADA

Gamba estil Blau
sobre puré de apio
y pasta de jalapeños

PLAT DE CALENT

GUISADO DE RAYA
CON VERDURAS
DE TEMPORADA

POSTRE

Tarta lemon pie

.....

STARTERS

Blau-style prawns
on a celery purée
and jalapeño paste bed

MAIN COURSE

STINGRAY STEW
AND SEASONAL
VEGETABLES

DESSERT

Lemon pie

.....

MARDAJE / PAIRING

Pazo das Bruxas
D.O. Rias Baixas
Bodegas Torres

Verdeo. D.O. Rueda
Bodegas Torres

ENTRANT

Gamba estil Blau
sobre puré d'api i pasta
de jalapeños

PLAT de CALENT

GUISAT DE RATLLA
AMB VERDURES
DE TEMPORADA

POSTRES

Pastís lemon pie

Blau Bellaguarda

Calle Camí de l'horta, 2
Altea

Reservas / Booking:
621204724

Solo bajo reserva los
días 17, 18, 20, 24 y 25
de 12.30 a 15.30

By reservation only,
17th, 18th, 20th, 24th
and 25th,
12.30 - 3.30 pm

RESTAURANT

Blau

BELLAGUARDA



30€

Blau Bellaguarda



Mesón Racó de Toni


Carrer La Mar, 127 Bajo
Altea

Reservas / Booking:
965 841 763 / 965 841 697

De Martes a sábado de
13:30 a 16:30h y de 19:30
a 23:00h Domingo y lunes
13:30 a 16:30h. Domingo
y lunes noche cerrado

Tuesday - Saturday
1:30 - 4:30pm and
7:30 - 11:00h. Sunday and
monday 13:30 - 16:30h.
Closed sunday and monday
night



 Racodetoni

mesonracodetoni@gmail.com

www.restauranteracodetoni.com

CENTRO MESA

Lomitos de caballa de
la bahía de Altea en
escabeche de cítricos
sobre cama de aguacate
y brotes verdes

Tomate azul con
ajoarriero de bacalao
y tallarines de sepia

Suquet de musoleta
a mi estilo

Alcachofa de
temporada confitada
con blanqueta antigua

PLAT DE CALENT

OLLETA DE TRIGO
CHAMORRO CON
PULPO "RACÓ DE TONI"

POSTRE

Caña de almendra Marcona,
mousse de fresitas y
helado de leche de oveja
Café y licor de la casa

CENTRE TAULA

Rodaixes de verat de la
badia de Altea en escabetx
de cítrics sobre llit
d'alvocat i brots verds

Tomaquet blau amb
ajoarriero de bacallà
i tallarines de sépia

Suquet de musoleta
al meu estil

Carxofa de temporada con-
fitada amb blanqueta antiga

PLAT DE CALENT

OLLETA DE BLAT
CHAMORRO AMB POLP
"RACÓ DE TONI"

POSTRES

Canya d'ametlla marcona,
mús de fresies i gelat
de llet d'ovella
Cafè i licor de la casa

STARTERS TO SHARE

Fresh mackerel fillets
marinated in citrus fruiton
a bed of avocado and
green shoots

Blue tomato with cod
in garlic sauce and
cuttlefish noodles

My style rock fish with
potatoes baked

Seasonal artichoke
blanquette glazed

MAIN COURSE

"RACÓ DE TONI"
SOFT-GRAINED BALD WHEAT
OCTOPUS CASSEROLE

DESSERT

Marcona almond cannoli
pastry, strawberry mousse
with sheep milk ice crea.
Coffee & liquor

28€

MARIDAJE / PAIRING

ABC Tempranillo D.O. Valencia
La casa de las Vides Bodegues i Vinyes

ENTRADAS

Surtidos de croquetas gourmet (buñuelo de bacalao, buñuelo de gamba y calabaza, croqueta de calamar y bacalao en tempura negra)

Ensalada de encurtidos y salazones

PLAT DE CALENT

ARROZ CON JUDÍAS Y PULPO

POSTRE

Tarta de limón y merengue

STARTERS

Assorted gourmet croquettes (cod, prawn and pumpkin fritters, squid croquettes and cod in black tempura)

Salted fish and pickle salad

MAIN COURSE

ARROS AMB FRESOLS I POLP

(Rice with pinto beans and octopus)

DESSERT

Lemon meringue pie

MARDAJE / PAIRING

Martin Códax
D.O. Rias Baixas
Albariño

ENTRANTS

Assortits de croquetes gourmet (bunyol de bacallà, bunyol de gamba i carabassa, croqueta de calamar i bacallà en tempura negra)

Amanida d'adobats i saladures

PLAT de CALENT

ARRÒS AMB FRESOLS I POLP

POSTRES

Pastís de llima i merenge

La Terrassa de Ca Jaume

Calle San Pere, 30
Altea

Reservas / Booking:
646 47 05 75

De martes a domingo
de 13:00 a 16:00h
Domingo noche
y lunes cerrado

Tuesday - Sunday
1:00 - 4:00pm
Closed on sunday
and monday night

LA  TERRASSA
de CA JAUME



28€

Restaurante Ca Jaume



Juan Abril

Passeig del Mediterrani, 14
Altea

Reservas / Booking:
965 843 722

De miércoles a lunes
de 13:00 a 16:00h y
de 19:00 a 22:50h
Martes cerrado

Wednesday - monday
1:00 - 4:00pm and
7:00 - 10:50pm
Closed on tuesday

Juan Abril
Cocina Española

RESTAURANTE • TAPAS



ENTRADAS

Milhojas de tomate
y anchoas del
mare nostrum con
tapenade de alcaparras

Sepia de la bahía
en salsa marinera a
la tradición de la abuela

PLAT DE CALENT

ARROZ MELOSO
CON PESCADILLA,
ESPINACAS, CALABAZA
Y AJOS TIERNOS

POSTRE

Fabiola de Altea borracha
con almibar y helado
de coco hecho en casa

ENTRANTS

Milfulles de tomaca
i anxoves del mare
nostrum amb tapenade
de tàperes

Sépia de la badia en
salsa marinera a
la tradició de la iaia

PLAT DE CALENT

ARRÒS MELO'S AMB
LLUCET, ESPINACS,
CARABASSA
I ALLS TENDRES

POSTRES

Fabiola d'Altea borrtxa
amb almívar i gelat
de coco fet en casa

.....

STARTERS

Mare nostrum tomato
and anchovystrudel with
a caper tapenade

Fresh cuttlefish in
grandma's seafood sauce

MAIN COURSE

RICE WITH WHITING,
SPINACH, PUMPKIN
AND GREEN GARLIC

DESSERT

"Fabiola" a syrup
soaked traditional
Altean cake with
home-made coconut
ice cream

.....

MARIDAJE / PAIRING

Atrium, Chardonnay
D.O. Penedés
Bodegas Torres

Altos Ibéricos Crianza
D.O. Rioja
Bodegas Torres



Restaurante
Juan Abril - Cocina
Española en Atea

29€

ENTRADAS

Mejillones al vapor

Espencat

Ensalada Ca Toni

PLAT DE CALENT

ARROZ
CON JUDÍAS

POSTRE

A elegir postre casero
de la casa

.....

STARTERS

Steamed mussels

“Espencat”
(roast pepper and
aubergine salad)

“Ca Toni” Salad of the House

MAIN COURSE

ARROS
AMB FRESOLS
(rice with pinto beans)

DESSERT

A choice of
home-made desserts

.....

MARIDAJE / PAIRING

Verdejo D.O. Rueda
Bodegas Torres

Celeste Roble
D.O. Ribera del Duero
Bodegas Torres

ENTRANTS

Clòtxines al vapor

Espencat

Amanida Ca Toni

PLAT DE CALENT

ARRÒS
AMB FRESOLS

POSTRES

A triar entre les postres
casolanes de la casa

Ca Toni

Calle Cura Llinares, 3
Alte la Vella

Reservas / Booking:
965 848 437

Se servirá el menú
solo al medio día
De 13.00 a 15.30h
Miércoles cerrado

Menu available only
at midday 1.00 - 3.30 pm
Closed on Wednesdays

Ca Toni



28€

Ca Toni



Tossal Roig

Partida de la Olla, 50
Altea la Vella

Reservas / Booking:
965 842 746

De martes a domingo
de 13.00 a 16.00h
Lunes cerrado

Tuesday - Sunday
1:00 - 4:00 pm
Closed on monday

Tr

TOSSAL ROIG
arrosseria



ENTRADAS

- Pan, allioli y tomate
- Ensalada de berenjena con mojama
- Croquetas de bacalao y jamón
- Cocas caseras variadas

PLAT DE CALENT OLLETA DE BLAT

- POSTRE
Postre casero a elegir

ENTRANTS

- PPa, allioli i tomaca
- Amanida d'albergina amb moixama
- Croquetes d'abadejo i pernil
- Coques casolanes variades

PLAT DE CALENT OLLETA DE BLAT

- POSTRES
Postres casolans i a triar

.....

STARTERS

- Bread with allioli garlic and fresh tomato spreads
- Roast aubergine salad with salted tuna

- Cod and ham croquettes
A selection of home-made "cocas" (vegetable mini-pizzas without cheese)

MAIN COURSE

- OLLETA DE BLAT (mountain style casserole with whole grain wheat)

DESSERT

- A choice of home-made desserts

.....

MARIDAJE / PAIRING

- Atrium, Chardonnay D.O. Penedés
Bodegas Torres
- Excelsia, Cepas viejas de Monastrell D.O. Alicante

26€

ENTRADAS

Ensalada de queso
de cabra y frutos secos

Espenecat con salazones

PLAT DE CALENT

ARROZ MELOSO
CON SEPIA Y RAPE

POSTRE

Tarta de almendras
con vino Moscatel

Carpaccio de piña
con helado de vainilla

ENTRANTS

Amanida de formatge
de cabra i fruits secs

Espenecat amb saladures

PLAT DE CALENT

ARRÒS MELÓS
AMB SÈPIA I RAP

POSTRES

Pastís d'ametlles amb
vi Moscatell

Carpaccio de pinya
amb gelat de vainilla

STARTERS

Goat cheese and dried fruit
and nut salad

"Espenecat" (roast pepper
and aubergine salad)
with salted fish

MAIN COURSE

RICE WITH CUTTLFISH
AND MONKFISH

DESSERT

Almond cake
with Muscatel wine

Pineapple carpaccio
with vanilla ice-cream

MARIDAJE / PAIRING

Santalba D.O. Rioja
Bodegas Santalba

Mallol

Carretera de Callosa, 80
Altea la Vieja

Reservas / Booking:
965 848 047

De martes a domingo
de 13.00 a 15.30h
y de 19.30 a 23.00h

Tuesday - Sunday
1:00 - 3:30 pm
and 7:30 to 11:00 pm

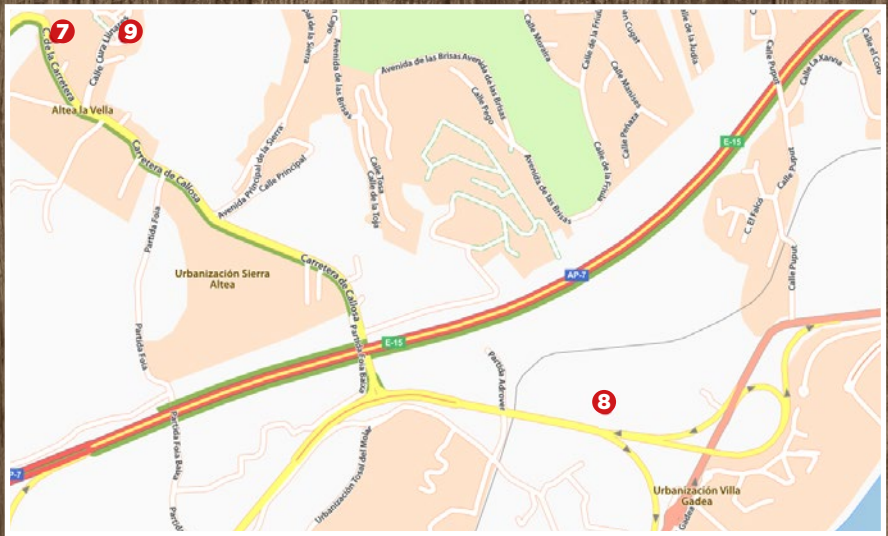
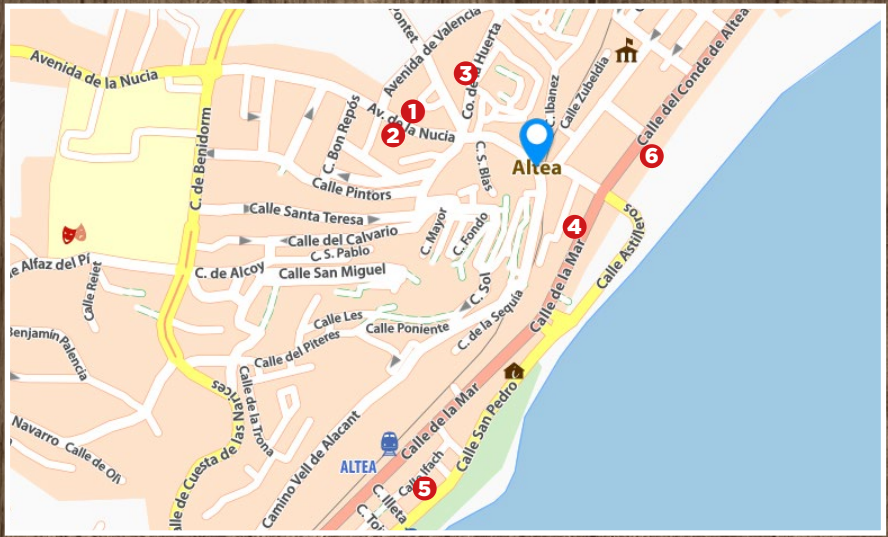
Restaurante
Mallol



25€

Restaurante Mallol





ALTEA

- 1 • Cañas&coffee
- 2 • La Picaeta de Lola
- 3 • Blau Bellaguarda
- 5 • Mesón Racó de Toni
- 4 • La Terrassa de Ca Jaume
- 6 • Juan Abril

ALTEA LA VELLA

- 7 • Restaurante Ca Toni
- 8 • Restaurante Tossal Roig
- 9 • Restaurante Mallol

*El Plat
de Calent*