

# Arroces de Torrevieja del 3 al 9 de marzo 2014



TORREVIEJA  
gastronómica



[torreviejagastronomica.com](http://torreviejagastronomica.com)

# TORREVIEJA

gastronómica

RESTAURANTE SIROCCO  
RESTAURANTE LOS TILOS  
EL ASADOR DE LA ERMITA  
RESTAURANTE EL PUERTO  
RESTAURANTE BAHÍA  
MARISQUERÍA TORREVIEJA 2  
RESTAURANTE RINCÓN DE CAPIS  
RESTAURANTE CATALINA II  
RESTAURANTE LA ENCINA  
COCEDERO MARISQUERÍA AGUAMARINA  
MESÓN LA HUERTICA  
RESTAURANTE EL PESCADOR  
MESÓN REAL  
RESTAURANTE ALONDRA  
BAR RESTAURANTE LAS CAÑAS  
RESTAURANTE LOS ZAMORANOS  
RESTAURANTE EL NOVILLO  
MESÓN EL HUERTANO  
RESTAURANTE EL CUCHARÓN  
RESTAURANTE NAUTILUS  
ARROCERÍA EL SARMIENTO  
RESTAURANTE LOS CUCALOS  
RESTAURANTE LAS VILLAS  
MESÓN LAS JARRAS  
RESTAURANTE LA MATA "FELISA"  
RESTAURANTE BARLOVENTO  
RESTAURANTE VELA BEACH



C/ Ramón Gallud, 145 bajo · 03182 Torre Vieja (Alicante)

**Tel.: 96 570 42 81**

[www.aehtc.net](http://www.aehtc.net) / [correo@aehtc.net](mailto:correo@aehtc.net)

# Los Arroces de Torrevieja

Tras el éxito de la edición pasada y a petición de nuestros amigos y clientes, la Asociación de Empresas de Hostelería de Torrevieja y Comarca tiene el placer de organizar y presentar la segunda edición de “Los Arroces de Torrevieja” con el objetivo como siempre, de poner en valor nuestra gastronomía y nuestros platos típicos como el caldero, el de pulpo, arroz y bancal, a banda, el de boquerones, el marinero..., y hacer disfrutar a todos aquellos que quieran venir con nosotros durante toda esta semana a acompañarnos en esta grata experiencia gastronómica.

Con nuestra propuesta podrán degustar los distintos tipos de arroces que llevamos haciendo desde siempre en una rica oferta gastronómica como no ha habido otra igual en los 27 establecimientos que vamos a participar, con menús compuestos todos ellos de entrantes, el plato típico de nuestros arroces, postre y bodega, con una relación precio-calidad inigualables, desde 20 € menú, IVA incluido.

Esperamos y deseamos veros por aquí para disfrutar de esta rica oferta gastronómica que os proponemos y que estamos seguros que os gustará y no os defraudará.

José Antonio Lozano Álvarez

PRESIDENTE





### LUNES

ENSALADA CAPRESSE CON ACEITE DE ALBAHACA

ARROZ CAMPERO

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

### MARTES

SANGOCHAO DE SEPIA DE LA BAHÍA

ARROZ CON BOQUERONES Y AJOS TIERNOS

HELADO DE TURRÓN

### MIÉRCOLES

REVUELTO DE MAR Y MONTAÑA

ARROZ CON POLLO Y MAGRA

PAN DE CALATRAVA

### JUEVES

CALAMAR DE LA BAHÍA A LA PLANCHA

ARROZ Y PULPO DE ROCA

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

### VIERNES

CHIPIRONES SALTEADOS CON CEBOLLETA Y HABITAS BABY

ARROZ NEGRET

TIRAMISÚ DE LA CASA

### SÁBADO

BACALAO MENEAO A NUESTRO ESTILO

ARROZ A BANDA

PANNACOTA DE LA CASA CON FRUTAS SILVESTRES

### DOMINGO

BACALAO MENEAO A NUESTRO ESTILO  
ENSALADA SIROCCO

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

TARTA ESPECIAL DE TRES CHOCOLATES

### BEBIDAS

VINO TINTO RIOJA ,BLANCO RUEDA,  
REFRESCO

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A SÁBADO: 20,00 €

PRECIO POR PERSONA DOMINGO: 22,00 €

(IVA INCLUIDO)



# LOS TILOS

RESTAURANTE

TABERNA GASTRONÓMICA

CULINARY TAVERN

## LUNES

JAMÓN DE BODEGA Y QUESO  
ALCACHOFAS CRUJIENTES CON VIRUTAS DE  
JAMÓN Y HUEVOS  
CROQUETAS DE BOLETUS Y FOIE

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLAS AL  
AROMA DEL SARMIENTO

## MARTES

TABLA DE IBÉRICOS  
ESPUMA TEMPLADA DE FOIE CON FRUTOS  
SECOS  
BACALAO AL AJO ARRIERO Y SUS COLITAS  
DE GAMBAS

ARROZ A BANDA

## MIÉRCOLES

GAZPACHO DE SALMÓN MARINADO Y SU  
VINAGRETA DE CEBOLLINO  
SALTEADO DE CHIPIRONES AL AJILLO Y  
HABITAS BABY  
SEPIA TÁRTARA

ARROZ DE PULPO, AJETES Y ALCACHOFAS

## JUEVES

ESPENCAT DE VERDURAS A LA LLAMA  
Y SU VENTRESCA DE ATÚN  
CALAMAR A LA ANDALUZA  
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y CHISTORRA

ARROZ DEL SEÑORET

## VIERNES

LACÓN ALIÑADO AL ESTILO DE LA CASA  
REVUELTO DE SETAS, GAMBAS Y AJETES  
ENSALADA LOS TILOS

ARROZ CON BOQUERÓN Y VERDURAS DE LA  
HUERTA

## SÁBADO

VIEIRAS RELLENAS AL GRATÉN  
PULPO GRATINADO AL ALI OLI  
ENSALADA DE BONITO ESCABECHADO

ARROZ CON PUNTILLAS, AJETES Y GAMBAS

## DOMINGO

PATÉ CASERO DE LA CASA (AL CENTRO)

CALDERO DE PESCADO COMPLETO

POSTRE CASERO

## BEBIDAS

AGUA, VINO, CERVEZA O REFRESCO

PRECIO POR PERSONA: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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

# El Asador de la Ermita

## Horno de leña

### LUNES

NUESTRO PULPO DE LA ERMITA  
SALTEADO DE BOLETUS, JAMÓN IBÉRICO Y  
FOIE  
TIMBAL DE MORCILLA DE BURGOS A LA  
BRASA

ARROZ CON POLLO CAMPERO

### MARTES

NUESTRO PULPO DE LA ERMITA  
SETAS BRASEADAS CON FOIE Y JAMÓN  
IBÉRICO  
MOLLEJAS DE CORDERO ESTILO DE LA ERMITA

ARROZ Y BANCAL CON BACALAO

### MIÉRCOLES

ALMEJAS AL AJILLO  
SALTEADO DE ALCACHOFAS CON FOIE  
VERDURAS AL HORNO DE LEÑA CON  
ANCHOAS DEL CATÁBRICO

ARROZ CON PULPO

### JUEVES

NUESTRO PULPO DE LA ERMITA  
SALTEADO DE ALCACHOFAS, BERBERECHOS  
NATURALES Y JAMÓN IBÉRICO  
TIMBAL DE MORCILLA DE BURGOS A LA  
BRASA

ARROZ CON COSTILLEJAS, MAGRA Y AJOS  
TIERNOS

### VIERNES

NUESTRO PULPO DE LA ERMITA  
JAMÓN IBÉRICO CON REPIZCO DE QUESO  
PARMESANO  
SALTEADO ERMITA CON SPAGETTIS DE MAR,  
BOLETUS Y FOIE

ARROZ CON CRANCOS DEL MAR MENOR Y  
SALMONETES DE LA BAHÍA

### SÁBADO

NUESTRO PULPO DE LA ERMITA  
JAMÓN IBÉRICO CON REPIZCO DE QUESO  
PARMESANO  
VERDURAS AL HORNO DE LEÑA CON  
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO Y  
ROVELLONES

### DOMINGO

NUESTRO PULPO DE LA ERMITA  
FOIE EN ESCABECHE  
MARISCADA ERMITA (GAMBA ROJA, BLANCA  
Y CIGALAS)

CALDERO MARINERO

SURTIDO DE POSTRES

### BEBIDAS

BODEGA:  
TINTO RIOJA/RIBERA, BLANCO RUEDA  
CERVEZAS, REFRESCOS,  
AGUAS, CAFÉ Y LICOR

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 20,00 €  
PRECIO POR PERSONA DE VIERNES A DOMINGO: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)





## LUNES

COCAS DEL PUERTO  
ENSALADA CON ENCURTIDOS Y OLIVAS DE CIEZA  
NUESTRO LOMO DE ORZA CON ALI-OLI DE MENTA

ARROZ DE VERDURAS Y COSTILLEJAS

TOCINO DE CIELO

## MARTES

COCAS DEL PUERTO  
ENSALADA EL PUERTO  
CEVICHE DE CORVINA

ARROZ DE SEPIA, GAMBAS Y ALCACHOFAS

PAN DE CALATRAVA

## MIÉRCOLES

COCAS DEL PUERTO  
ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA Y PIPARRAS,  
CON FLOR DE SAL DE TORREVIEJA  
NUESTRO SALMÓN MARINADO

ARROZ CON BACALAO Y ESPINACAS

FILLOAS CON CREMA INGLESA

## JUEVES

COCAS DEL PUERTO  
ENSALADA EL PUERTO  
NUESTRO LOMO DE ORZA CON ALI-OLI DE MENTA

ARROZ CON OREJA

LECHE FRITA

## VIERNES

COCAS DEL PUERTO  
ENSALADA DE TOMATE, VENTRESCA Y PIPARRAS,  
CON FLOR DE SAL DE TORREVIEJA  
CEVICHE DE CORVINA

ARROZ CALDERO

TARTA DE QUESO

## SÁBADO

COCAS DEL PUERTO  
PIPIRRANA DE CHANQUETES  
NUESTRO SALMÓN MARINADO

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

LECHE FRITA

## DOMINGO

COCAS DEL PUERTO  
MEJILLONES CON SALSA AL ESTRAGÓN  
REVUELTO EL PUERTO

ARROZ DE RAPE CON ALMEJAS

TOCINO DE CIELO

## BEBIDAS

CERVEZA, VINO  
AGUA MINERAL, REFRESCOS  
Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 20,00 €  
PRECIO POR PERSONA DE VIERNES A DOMINGO: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

[www.restaurante-elpuerto.com](http://www.restaurante-elpuerto.com)

# Bahía

• RESTAURANTE •

## MARTES

QUISQUILLA DE SANTA POLA COCIDA  
ENSALADA DE “ESQUEROLA”, ALCACHOFAS  
Y MIGAS DE BACALAO  
PATATAS VOLADORAS, HUEVOS ROTOS  
Y VIRUTAS DE HUEVAS EN SALAZÓN

ARROZ A BANDA CON TROPEZONES  
DE PULPICO DE LA COSTA

## MIÉRCOLES

QUISQUILLA DE SANTA POLA COCIDA  
SARDINAS DE NUESTRA COSTA  
EN “CALDICO EMPANÁ”  
TOSTA CUBIERTA DE REVUELTO DE HUEVO  
Y LÁMINAS DE JAMÓN DE BODEGA

ARROZ CON “ARCASILES” Y SEPIA

## JUEVES

QUISQUILLA DE SANTA POLA COCIDA  
TOMATE DE HUERTA Y SARDINAS EN ANCHOA  
REVUELTO DE HUEVO, PISTO  
Y MORCILLA DE CEBOLLA

ARROZ CON POLLO DE CORRAL,  
GARBANZOS Y “PÉSOLES”

## VIERNES

QUISQUILLA DE SANTA POLA COCIDA  
BONITO EN ESCABECHE (ELAB.CASERA)  
FRITURA DE CHIPIRONES

ARROZ CON VERDURAS Y BOQUERONES

## SÁBADO

QUISQUILLA DE SANTA POLA COCIDA  
BONITO DE GRASA, TOMATE DE HUERTA  
Y CEBOLLA TIERNA  
FRITURA DE PESCADITOS

ARROZ CON PULPICO  
Y ATÚN DE BAHÍA

## DOMINGO

QUISQUILLA DE SANTA POLA COCIDA  
ENSALADA DE SALPICÓN CON HUEVOS DE  
SEPIA  
HUEVOS ROTOS, PATATAS VOLADORAS,  
LÁMINAS DE JAMÓN Y PIMIENTOS DE PADRÓN  
NUESTROS FIDEOS CABREAOS

POSTRE DE LA CASA

## BEBIDAS

VINO BLANCO RUEDA Y TINTO DE RIOJA  
CERVEZA AMSTEL, AGUA MINERAL FONT VELLA

PRECIO POR PERSONA: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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



# Marisquería Torrevieja 2

El rincón del marisco



## ENTRANTES

MARISCO HERVIDO: GAMBA BLANCA, QUISQUILLA Y LANGOSTINO TIGRE  
PULPO DE TORREVIEJA EN DOS TEXTURAS: A LA PARRILLA Y SALINERO  
ENSALADA CON TOMATICOS DULCES, BONITO Y CAPELLÁN

## LUNES

ARROZ CALDOSO MARINERO

## MARTES

ARROZ MELOSO CON CARABINERO XXL

## MIÉRCOLES

PAELLA DE MARISCO  
( GAMBA ROJA Y CIGALA )

## JUEVES

ARROZ DE TORREVIEJA  
(PULPO, SEPIA, ATÚN Y GAMBAS)

## VIERNES, SÁBADO Y DOMINGO

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

DEGUSTACION DE POSTRES CASEROS

## BEBIDAS

VINO BLANCO DE RUEDA VERDEJO  
CERVEZAS Y REFRESCOS  
CAFÉ Y LICORES

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 24,50 €  
PRECIO POR PERSONA DE VIERNES A DOMINGO: 27,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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





### LUNES

GAZPACHO DE FRESAS CON SU TARTAR  
TABLA DE EMBUTIDOS DE LA VEGA CON PAN  
DE PUEBLO  
PULPO AL HORNO

ARROZ CON BACALAO, COLIFLOR Y AJOS  
TIERNOS

TARTA DE LA ABUELA

### MIÉRCOLES

CUS-CUS VEGETAL CON BROCHETAS DE PULPO  
RUEDA DE IBÉRICOS DE BELLOTA CON PAN  
DE PUEBLO  
CALAMAR DE POTERA EN NUESTRO  
ESCABECHE LIGERO

ARROZ CON CONEJO Y FOIE

TIRAMISÚ

### JUEVES

GUACAMOLE CON LANGOSTINOS  
TABLA DE EMBUTIDOS DE LA VEGA CON PAN  
DE PUEBLO  
ALCACHOFAS A LA CREMA DE FOIE Y  
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

ARROZ MELOSO DE PULPO Y VERDURAS

TARTA DE QUESO Y ARÁNDANOS

### VIERNES

GAZPACHO DE FRESAS CON SU TARTAR  
VARIADO DE MARISCO DE CONCHA A LA  
PLANCHA  
NUESTRO CREPE GRATINADO DE MERO Y  
CENTOLLO

ARROZ "REVOLCAO" DE CALAMAR DE POTERA  
Y ALCACHOFAS

SORBETE DE MOJITO - FILLOA DE CREMA

### SÁBADO

GUACAMOLE CON LANGOSTINOS  
PULPO SECO DE TORREVIEJA  
FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE BRANDADA  
DE BACALAO Y SALSA DE PIMIENTOS ROJOS  
ASADOS

ARROZ CON BOGAVANTE

SORBETE DE MOJITO - CREPE DEL CHEF

### DOMINGO

CUS-CUS VEGETAL CON BROCHETA DE PULPO  
SEPIA REBOZADA  
NUESTRO CREPE GRATINADO DE MERO Y  
CENTOLLO

CALDERO DE BAHÍA CON SU ARROZ A BANDA

SORBETE DE MOJITO  
TARTITA DE OREO A LOS DOS CHOCOLATES

### BEBIDAS

VINOS D.O. ALICANTE DE BODEGAS FRANCISCO GÓMEZ  
AGUA Y CERVEZA ESTRELLA DE LEVANTE

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 20,00 €

PRECIO POR PERSONA VIERNES: 25,00 €

PRECIO POR PERSONA SÁBADO Y DOMINGO: 28,00 €

(IVA INCLUIDO)

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



C/ San Gabriel, 5, 03181 Torrevieja  
Tel.: 96 570 85 00 / 657 926 767

# Restaurante Catalina II



Casa fundada en 1947

## LUNES

ENSALADA DE COGOLLOS CON BONITO  
FRITURA DE BOQUERÓN Y CHOPITOS  
SURTIDO DE IBÉRICOS

ARROZ BANDA

## MARTES

TOMATE RAFF CON ANCHOAS DEL  
MEDITERRÁNEO  
CHIPIRÓN PLANCHA  
LANGOSTINOS COCIDOS

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

## MIÉRCOLES

ENSALADA DE LA VEGA  
SURTIDO DE IBÉRICOS  
PULPO AL HORNO

PAELLA DE MARISCO

## JUEVES

ENSALADA DE RÚCULA, CANÓNIGOS,  
ROBLE, ETC...  
GAMBA ROJA A LA PLANCHA  
CHIPIRÓN EN SALSA DE TOMATE

ARROZ Y CHOA

## VIERNES

PATÉS VARIADOS  
CALAMARES A LA ROMANA  
GAMBÓN AL AJILLO

ARROZ Y CAMPO

## SÁBADO

VARIADO DE SALAZONES  
FRITURA DE PESCADO  
SEPIA EN SANGOCHAO

ARROZ Y BOGAVANTE

## DOMINGO

ENSALADA DE TOMATE, ANCHOAS, MOJAMA  
Y CURTIDOS  
CREPPE DE SALMÓN EN CAMA DE CREMA DE  
CANGREJO  
CHOPITOS FRITOS

CALDERO TORREVEJENSE Y DEL CATALINA

POSTRE CASERO

## BEBIDAS

RIBERA DEL DUERO "TARSUS",  
RUEDA DE LA CASA, CAFÉ Y LICOR

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A VIERNES: 20,00 €  
PRECIO POR PERSONA DE SÁBADO A DOMINGO: 28,00 €  
(IVA INCLUIDO)



### LUNES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA”  
CON ESCAMAS DE PARMESANO.  
MI CUIT DE PATO CON ROSAS CONFITADAS  
ENSALADA DE COGOLLOS CON PIMIENTOS  
DE PIQUILLOS ASADOS AL CARBÓN,  
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y BONITO DEL  
NORTE

ARROZ CON POLLO CAMPERO

### MARTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA”  
CON ESCAMAS DE PARMESANO.  
CROQUETAS ARTESANAS DE ESPINACAS Y  
RICOTTA  
ENSALADA DE LA HUERTA MURCIANA

ARROZ Y BANCAL

### MIÉRCOLES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA”  
CON ESCAMAS DE PARMESANO.  
REVUELTO DE ALCACHOFAS, HABITAS Y  
JAMÓN IBERICO  
ENSALADA DE TOMATE RAFF Y CAPELLANES.

ARROZ Y COSTRA

### JUEVES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA”  
CON ESCAMAS DE PARMESANO.  
FRITURA VARIADA DE LA BAHIA (CHIRRIDES,  
CHIPIRÓN, HUEVA)  
ENSALADA DE SALMÓN CON SALSA A LAS  
FINAS HIERVAS

ARROZ A BANDA

### VIERNES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA”  
CON ESCAMAS DE PARMESANO.  
QUISQUILLA HERVIDA DE LA BAHÍA  
ENSALADA DE QUESO DE CABRA

ARROZ Y CONEJO CON SERRANAS

### SÁBADO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA”  
CON ESCAMAS DE PARMESANO.  
PULPO FRITO A LA TORREVEJENSE  
OSTRAS JURÁSICA

ARROZ Y MUJOL

### DOMINGO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “PATA NEGRA”  
CON ESCAMAS DE PARMESANO.  
SEPIA A LA PLANCHA  
MEJILLONES EN SU JUGO

ARROZ Y BOGAVANTE

### POSTRE

ESPECIALIDADES DEL CHEF

### BEBIDAS

AGUA, REFRESCOS, TINTO RIOJA  
CRIANZA, TINTO RIBERA CRIANZA,  
BLANCO VERDEJO Y ALBARIÑO Y  
ROSADO NAVARRO.

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A MIÉRCOLES: 20,00 €

PRECIO POR PERSONA JUEVES Y VIERNES: 22,00 €

PRECIO POR PERSONA SÁBADO Y DOMINGO: 28,00 €

(IVA INCLUIDO)





# Cocedero • Marisquería Aguamarina

## LUNES

ENSALADILLA DE MARISCO  
QUISQUILLA  
VIEIRA

PAELLA DE MARISCO

## MARTES

ENSALADILLA DE MARISCO  
QUISQUILLA  
VIEIRA

PAELLA DE MARISCO

## MIÉRCOLES

ENSALADILLA DE MARISCO  
QUISQUILLA  
VIEIRA

ARROZ A BANDA

## JUEVES

ENSALADILLA DE MARISCO  
QUISQUILLA  
VIEIRA

ARROZ A BANDA

## VIERNES

VIEIRA  
QUISQUILLA  
GAMBA ROJA A LA PLANCHA

ARROZ Y BOGAVANTE.

## SÁBADO

VIEIRA  
QUISQUILLA  
GAMBA ROJA A LA PLANCHA

ARROZ Y BOGAVANTE

## DOMINGO

VIEIRA  
QUISQUILLA  
GAMBA ROJA A LA PLANCHA

ARROZ Y BOGAVANTE

POSTRE DE LA CASA

## BEBIDAS

VINO O CERVEZA

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 20,00 €  
PRECIO POR PERSONA DE VIERNES A DOMINGO: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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

C/ María Parodi, 48 • 03181 Torrevieja • Tel.: 96 570 58 68



Mesón  
*La Huertica*

### LUNES

PULPO AL HORNO  
TOMATE RAF CON VENTRESCA  
CAZUELA DE RULO DE CABRA  
CON CONFITURA DE CEBOLLA ROJA

PAELLA A BANDA A LA LEÑA

TARTA DE LA ABUELICA

### MARTES

DELICIAS DE CABRITICO  
HABITAS BABY, SETAS, PIMIENTOS Y ANCHOAS  
DEL CANTÁBRICO A LA MODENENSE  
LOMOS DE DORADA Y SALMÓN AL CAVA

PAELLA DE PULPO A LA BRASA

TOCINO DE CIELO

### MIÉRCOLES

PARRILLADA DE VERDURAS A LA BRASA CON  
JAMÓN IBÉRICO  
SEPIA A LA BRASA  
HUEVOS ROTOS CON FOIE TEMPLADO

PAELLA DE COSTILLEJAS CON ALBÓNDIGAS DE  
PATO A LA BRASA

TARTA DE LA ABUELA

### JUEVES

TATAKI DE VERDURAS CON QUESO DIBUFALA  
BACALAO EMULSIONADO CON TOQUE DE MAR  
PIQUILLO RELLENO DE CARRILLERA IBÉRICA

PAELLA DE POLLO CAMPERO CASERO A LA  
BRASA

PAN DE CALATRAVA

### VIERNES

LISIONES AL ESTILO CAMPERO  
CALAMARCITO A LA ANDALUZA DE LA BAHÍA  
JAMÓN IBÉRICO CON QUESO PURO DE OVEJA

ARROZ CON COSTRA, CONEJO GRANAÓ,  
PERDICES Y EMBUTIDOS DE ELABORACIÓN  
CASERA

LECHE FRITA CON HELADO DE TURRÓN

### SÁBADO

PALMITO, SOLOMILLO Y QUESO FUNDIDO A LA  
MODENENSE  
ALCACHOFITAS CON FOIE TEMPLADO  
CALAMAR DE POTERA A LA PLANCHA

PAELLA DE GAMBA ROJA, CIGALA DE TRONCO  
Y LANGOSTINOS

BROWNIE DE CHOCOLATE AZTECA Y MAYA

### DOMINGO

TOMATE RAF CON VENTRESCA  
Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO  
JAMÓN IBÉRICO CON QUESO PURO DE OVEJA  
SEPIA A LA BRASA

PAELLA DE CONEJO CAMPERO CON SERRANAS  
DE SAN FULGENCIO

SUFLÉ DE FRUTAS FLAMBEADO

### BEBIDAS

VINO TINTO RIOJA DE LA CASA  
VINO BLANCO RUEDA  
CERVEZA ESTRELLA DAMM

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A VIERNES: 20,00 €  
PRECIO POR PERSONA SÁBADO Y DOMINGO: 22,00 €  
(IVA INCLUIDO)





# RESTAURANTE EL PESCADOR

ALVAREZ - HERVAS, S.L.

## LUNES

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS,  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y QUESO FRESCO.  
ALCACHOFAS CON ALMEJAS.  
CALAMAR A LA PLANCHA.

ARROZ NEGRO

## MARTES

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS,  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y QUESO FRESCO.  
ALCACHOFAS CON ALMEJAS.  
CALAMAR A LA PLANCHA

ARROZ DE RAPE CON ALMEJAS

## JUEVES

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS,  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y QUESO FRESCO.  
ALCACHOFAS CON ALMEJAS.  
CALAMAR A LA PLANCHA.

ARROZ DE CALAMARES Y ATÚN

## VIERNES

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS,  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y QUESO FRESCO.  
BOQUERONES FRITOS.  
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE  
BACALAO.

ARROZ A BANDA

## SÁBADO

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS,  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y QUESO FRESCO.  
BOQUERONES FRITOS.  
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE  
BACALAO.

PAELLA MARINERA

## DOMINGO

ENSALADA DE COGOLLOS CON ANCHOAS,  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y QUESO FRESCO.  
BOQUERONES FRITOS.  
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE  
BACALAO.

ARROZ CALDERO

POSTRE DE LA CASA

## BEBIDAS

D.O. RIOJA "GLORIOSO" CRIANZA, D.O. RUEDA "CANTARRANAS" (VERDEJO)  
AGUA, CERVEZA O REFRESCOS  
CAFÉ.

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 23,00 €  
PRECIO POR PERSONA DE VIERNES A DOMINGO: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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

C/ Torrevejense Ausentes, 5 · 03181 Torrevieja  
Tel.: 96 571 54 74



## ENTRADAS

CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO  
CAZUELA DE CHANQUETES AL AJILLO  
LANGOSTINOS SALTEADOS

## LUNES

ARROZ A BANDA

## MARTES

ARROZ CON VERDURA Y COSTILLAR

## JUEVES

ARROZ DE SEPIA EN SU TINTA

## VIERNES

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

## SÁBADO

ARROZ CON PULPO

## DOMINGO

ARROZ CON BOGAVANTE

POSTRE DE LA CASA

## BEBIDAS

TINTO, BLANCO, ROSADO Y REFRESCOS  
CAFÉS

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A SÁBADO: 20,00 €  
PRECIO POR PERSONA DOMINGO: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)





### LUNES

TOSTAS DE TOMATE Y ALIOLI  
SEPIA A LA PLANCHA  
ENSALADA MIXTA

ARROZ CON BACALAO Y VERDURAS

### MARTES

TOSTAS DE TOMATE Y ALIOLI  
CALAMAR A LA ROMANA  
ENSALADA CAPRESE

ARROZ Y CONEJO CON CARACOLES

### MIÉRCOLES

TOSTAS DE TOMATE Y ALIOLI  
COCKTAIL DE MARISCO  
BERENJENAS A LA MIEL

ARROZ NEGRO

### JUEVES

TOSTAS DE TOMATE Y ALIOLI  
BROCHETAS DE HOJALDRE  
CON VERDURA Y JAMÓN  
ALMEJAS EN SALSA VERDE

ARROZ Y PAVO

### VIERNES

TOSTAS DE TOMATE Y ALIOLI  
GAMBAS A AJILLO  
ENSALADA GRIEGA

ARROZ Y MARISCO

### SÁBADO

TOSTAS DE TOMATE Y ALIOLI  
PARRILLADA DE VERDURAS  
MEJILLONES A LA MARINERA

ARROZ A BANDA

### DOMINGO

TOSTAS DE TOMATE Y ALIOLI  
GAMBA ROJA A LA PLANCHA  
ENSALADA ESPECIAL DE LA CASA

ARROZ Y BOGAVANTE

POSTRE DE LA CASA

UNA BEBIDA,  
CAFÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A SÁBADO: 20,00 €

PRECIO POR PERSONA DOMINGO: 28,00 €

(IVA INCLUIDO)

# LAS CANAS

Bar Restaurante

## LUNES

TIMBAL DE ESCALIVADA CON QUESO ASADO Y ANCHOA EN SALMUERA  
MARISCO COCIDO  
CHANQUETES AJILLO CON COCOCHAS Y GAMBAS

ARROZ DEL SEÑORET

## MARTES

COGOLLOS CON VENTRESCA DE BONITO  
PULPO SECO CON MARRAJO ASADO Y SU PALOMA  
CALAMAR DE POTERA CON SEPIA DEL PUERTO A LA ANDALUZA

ARROZ NEGRO CON PUNTILLA

## MIÉRCOLES

TOMATE RAF CON BONITO Y CAPELLÁN  
MARISCO COCIDO  
SEPIA EN SU TINTA CON PULPO AL GUSTO

ARROZ Y BANCAL CON BOQUERÓN

## JUEVES

TIMBAL DE ESCALIVADA SOBRE QUESO ASADO Y ANCHOA EN SALMUERA  
PULPO SECO DEL TÍO ANTONIO CON MARRAJO DE ADELA+PALOMA  
SEPIA EN SU TINTA CON PULPO AL GUSTO

ARROZ CON SECRETO IBÉRICO, ALCACHOFAS Y AJITOS TIERNOS

## VIERNES

COGOLLOS CON VENTRESCA DE BONITO  
QUISQUILLA  
CALAMAR DE POTERA CON SEPIA DEL PUERTO A LA ANDALUZA

ARROZ Y BANCAL CON SEPIA

## SÁBADO

TOMATE RAF CON BONITO, ALCASILES Y HABITAS TIERNAS  
QUISQUILLA  
CHANQUETES AL AJILLO CON COCOCHAS Y GAMBAS

ARROZ Y BOGAVANTE

## DOMINGO

TOMATE RAF CON CAPELLANES Y BONITO  
QUISQUILLA  
CALAMAR DE POTERA ASADO

ARROZ CON BOGAVANTE Y MARISCO

## POSTRE

SURTIDO DE PASTERERÍA Y FRUTA CON HOJALDRE RELLENO DE FRESAS SOBRE CHOCOLATE CALIENTE

## BEBIDAS

CUNE CRIANZA RIOJA, BLACK CUNE RIBERA DEL DUERO, BLANCO RUEDA, CERVEZAS ESTRELLA DAMM, AGUA MINERAL FONT VELLA

AL FINAL DE LA COMIDA OBSEQUIAREMOS A NUESTROS COMENSALES CON UN GIN TONIC DE MASTERS O UN CUBATA DE RON BARCELO.

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 25,00 €  
PRECIO POR PERSONA DE VIERNES A DOMINGO: 28,00 €  
(IVA INCLUIDO)

[www.restaurante-lascanas.com](http://www.restaurante-lascanas.com)



C/ San Policarpo, 11 · 03181 Torrevieja  
Tel.: 96 571 39 62



### LUNES

SURTIDO IBÉRICO  
CALAMARES A LA ANDALUZA  
ENSALADA MIXTA

PAELLA DE MARISCOS

PERAS AL VINO

### MARTES

TABLA ZAMORANA  
CAZUELA DE MEJILLONES EN SALSA  
ENSALADA ZAMORANA

ARROZ "ABANDA"

FLAN CASERO

### MIÉRCOLES

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO ZAMORANO  
ALCACHOFAS SALTEADAS CON JAMÓN  
ENSALADA MURCIANA

ARROZ DE CONEJO CON SERRANAS

NATILLAS CON GALLETA

### JUEVES

SURTIDO IBÉRICO  
BOQUERONES FRITOS  
ENSALADA MIXTA

ARROZ CON POLLO CAMPERO Y  
VERDURITAS DE LA HUERTA

MOUSSE DE CHOCOLATE

### VIERNES

TABLA ZAMORANA  
SALTEADO DE CHAMPIÑONES CON JAMÓN  
ENSALADA ZAMORANA

ARROZ Y PULPO

PAN DE CALATRAVA

### SÁBADO

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO ZAMORANO  
PULPO A LA SANABRESA  
ENSALADA ZAMORANA

ARROZ A LA ZAMORANA

FRESAS CON NATA

### DOMINGO

SURTIDO IBÉRICO  
GAMBONES A LA PLANCHA  
ENSALADA DE AHUMADOS

ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE

TARTA DE QUESO CASERA

PAN Y BEBIDA

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A JUEVES: 20,00 €

PRECIO POR PERSONA VIERNES: 25,00 €

PRECIO POR PERSONA SÁBADO Y DOMINGO: 28,00 €

(IVA INCLUIDO)



<http://restaurantelozamora.wix.com/los-zamoranos>

C/ Bilbao, 19 · 03181 Torrevieja · Tel.: 96 670 89 58



RESTAURANTE

# El Novillo

## LUNES

REVUELTO DE LA CASA  
CALAMAR A LA ROMANA  
ENSALADA MIXTA

ARROZ Y CAMPO

## MARTES

CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO  
SEPIA A LA PLANCHA  
ENSALADA MIXTA

ARROZ A BANDA

## MIÉRCOLES

PULPO A LA GALLEGA  
SEPIA A LA ROMANA  
TOMATE Y ANCHOAS

ARROZ CON ATÚN Y SEPIA

## JUEVES

CHANQUETE CON HUEVO FRITO.  
REVUELTO DE LA CASA.  
ENSALADA DE CAPELLANES.

PAELLA DE MARISCO CON GARBANZOS.

## VIERNES

CALAMAR A LA PLANCHA  
ALMEJAS EN SALSA VERDE  
ENSALADA DE VENTRESCA

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

## SÁBADO

JAMÓN Y QUESO  
SEPIA A LA PLANCHA  
TOMATE CON SALAO

ARROZ Y PULPO

## DOMINGO

CALAMAR A LA PLANCHA  
CARPACCIO DE ALCACHOFA  
ENSALADA DE VENTRESCA

ARROZ DE SEPIA Y RAPE

TODOS CON BEBIDA,  
POSTRE CASERO  
Y CAFÉ INCLUIDO

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A VIERNES: 25,00 €  
PRECIO POR PERSONA SÁBADO Y DOMINGO: 27,00 €  
(IVA INCLUIDO)





### MARTES

JAMÓN IBÉRICO  
QUESO DE CABRA A LA PLANCHA CON  
CONFITURA  
ENSALADA DE TOMATE CON BONITO  
ARROZ POLLO CAMPERO CON PESOLICOS

ARROZ CON LECHE

### MIÉRCOLES

JAMÓN IBÉRICO  
ALCACHOFAS FRITAS  
SARTÉN DE MEJILLONES

ARROZ CON MANITAS DE COCHINILLO,  
SETAS Y ALCACHOFAS

PAN DE CALATRAVA

### JUEVES

JAMÓN IBÉRICO  
ENSALADA DE PERDICES CON ANCHOAS  
BERENJENAS CON HUEVOS DE CODORNIZ  
Y SALSA ROQUEFORT

ARROZ A BANDA

TARTA DE LA ABUELA

### VIERNES

JAMÓN IBÉRICO  
CALAMAR A LA PLANCHA  
ALCACHOFAS FRITAS

ARROZ NEGRO CON SEPIA

TETICAS DE MONJA BAÑADAS CON  
CAMELO

### SÁBADO

JAMÓN IBÉRICO  
GAMBA BLANCA A LA PLANCHA  
SARTÉN DE MEJILLONES

ARROZ Y CONEJO CON CARACOLES

PAN DE CALATRAVA

### DOMINGO

JAMÓN IBÉRICO  
ALCACHOFAS RELLENAS  
GAMBA ROJA A LA PLANCHA

ARROZ Y PULPO

NATILLAS CON GALLETAS

### BEBIDAS

ALCORTA TINTO, BLANCO GALLEGO (DE AMADEO)  
CERVEZA MAHOU, AGUA SOLAN DE CABRAS, PEPSI-COLA Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA MARTES Y MIÉRCOLES: 20,00 €

PRECIO POR PERSONA JUEVES Y VIERNES: 22,50 €

PRECIO POR PERSONA SÁBADO: 25,00 €

PRECIO POR PERSONA DOMINGO: 28,00 €

(IVA INCLUIDO)



# EL CUCHARÓN

sabor & fusion

## LUNES

ENSALADA DE CAPELLÁN CON TOMATE  
DE MUTXAMIEL  
SARDINAS AHUMADAS CON COULIS  
DE TOMATE  
BERENJENAS AL PEDRO XIMÉNEZ

ARROZ TRUFADO CON PRESA IBÉRICA

TIRAMISÚ

## MARTES

CARPACCIO DE GAMBAS CON RÚCULA Y  
FLORES DE QUESO  
ANCHOAS CON PAN DE CRISTAL  
QUESO BRIE CON CONFITURAS DEL CHEF

ARROZ DE VERDURAS Y BOQUERONES

MOUSE DE QUESO

## MIÉRCOLES

TARTAR DE ATÚN ROJO Y CÍTRICOS  
DE LA VEGA BAJA  
PULPO CRUJIENTE  
GAMBAS CON SOBRASADA Y AJOS TIERNOS

ARROZ CON SEPIA Y ALCACHOFAS

MINICREMAS CRUJIENTES CON TOFFEE

## JUEVES

ENSALADA JAMÓN DE PATO  
CARPACCIO DE TERNERA  
CRUJIENTES DE ALCACHOFA

ARROZ CON CONEJO AROMATIZADO

COULAND DE CHOCOLATE

## VIERNES

BOMBONES DE ATÚN ROJO RELLENO  
DE GAMBAS  
FRITURA DE PESCADO EL CUCHARÓN  
PULPO A LA GALLEGA

ARROZ DE MARISCO

TARTA DE LA ABUELA

## SÁBADO

ENSALADA DE SALMÓN  
TATAKI DE ATÚN ROJO  
CROQUETAS DEL CUCHARÓN

ARROZ CON BOGAVANTE

TARTA DE QUESO

## DOMINGO

ENSALADA DE LECHUGA TIERNA  
QUISQUILLAS DE SANTA POLA  
TURRÓN DE FOIE

ARROZ A BANDA EL CUCHARÓN

BROWNIE CON CHOCOLATE CON FRUTOS  
SECOS

## BEBIDAS

MARIDAJE POR NUESTRO  
SUMILLER JAVIER CASES,  
QUE ELIGIRA LOS MEJORES VINOS,

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS, INCLUIDOS

PRECIO POR PERSONA: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

MENÚ ELABORADO POR EL EQUIPO DE COCINER@S DE HOTEL DÑA MONSE  
A. VILLAR, M.A. MONTESINOS, J. FILLOL, B. GARCÍA, L. TAVARES, P. SÁNCHEZ

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





## LUNES

ENSALADA DE TOMATE RAF CON CAPELLANES  
GAMBAS EN TEMPURA CON SALSA  
AGRIDULCE

ARROZ CALDOSO VEGABAJA

BABAROISE DE LIMÓN CON FRESA Y NATA

## MARTES

ENSALADA DE QUESO DE CABRA CON FRUTOS  
SECOS Y VINAGRETA DE HIGOS  
COCA DE SARDINAS CON PIMIENTOS ASADOS Y  
VINAGRETA DE GUINDILLA

ARROZ CON DORADA Y LANGOSTINOS

PANQUEQUE DE CREMA DE TURRÓN Y  
HELADO DE NATA.

## MIÉRCOLES

ENSALADA MACHO CON SALMÓN Y VINAGRETA  
DE ACEITUNAS NEGRAS  
ESPÁRRAGOS BLANCOS AL GRATEN CON CREMA  
DE QUESO Y VIRUTAS DE JAMÓN

ARROZ CON POLLO CAMPERO Y ALCACHOFAS

MILHOJAS DE FRUTA CON CHOCOLATE CALIENTE

## JUEVES

ENSALADA DE CAPÓN ESCABECHADO  
SALTEADO DE CHIPIRONES CON AJOS TIERNOS  
Y HABITAS BABY

ARROZ CIEGO CON FOIE "NAUTILUS"  
(TROPEZONES DE CARNE APARTE)

SEMIFRIO DE LIMÓN CON CARAMELO DE VAINILLA

## VIERNES

ENSALADA VERDE A LA CREMA DE ROQUEFORT  
MI CUIT DE OCA A LAS TRES MERMELADAS

ARROZ DE ATÚN ROJO Y CEBOLLA

MELOCOTÓN ASADO AL PACHARÁN CON HELADO  
DE VAINILLA

## SÁBADO

ENSALADA DE PATO CON PUERRO CONFITADO Y  
VINAGRETA DE MOSTAZA  
TALLARINES DE SEPIA CON ALMEJAS

ARROZ CON PELLEJO DE BACALAO Y ESPINACAS  
DE LA HUERTA

PROFITEROLES DE NATA Y CHOCOLATE CALIENTE

## DOMINGO

ENSALADA DE BACALAO AL PIL-PIL CON  
VINAGRETA DE TRUFA.  
ALCACHOFAS FRITAS CON ALMEJAS Y VINAGRETA  
DE PAN.

ARROZ DE PULPO Y ALMEJAS

TARTA TRES CHOCOLATES

## BEBIDAS

AGUA, CERVEZA ESTRELLA DE LEVANTE,  
TINTO RIOJA, BLANCO RUEDA,  
ROSADO NAVARRA

PRECIO POR PERSONA  
DE LUNES A MIÉRCOLES: 20,00 €  
DE JUEVES A DOMINGO: 25,00  
(IVA INCLUIDO)

DE JUEVES A DOMINGO EL MENÚ INCLUYE GIN BOTÁNICA

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





# arrocería el Sarmiento

## LUNES

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON BONITO DEL NORTE, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA, HUEVOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS  
EMBUTIDO DE PINOSO  
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO

ARROZ CON BOLETUS Y SECRETO IBÉRICO A LA LEÑA DE SARMIENTOS

TARTA DE LA ABUELA

## MARTES

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON BONITO DEL NORTE, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA, HUEVOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS  
EMBUTIDO DE PINOSO  
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO

ARROZ A BANDA A LA LEÑA DE SARMIENTOS

TARTA DE LA ABUELA

## MIÉRCOLES

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON BONITO DEL NORTE, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA, HUEVOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS  
EMBUTIDO DE PINOSO  
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO

ARROZ NEGRO A LA LEÑA DE SARMIENTOS

TARTA DE LA ABUELA

## JUEVES

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON BONITO DEL NORTE, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA, HUEVOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS  
EMBUTIDO DE PINOSO  
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO

ARROZ DE MARISCO A LA LEÑA DE SARMIENTOS

TARTA DE LA ABUELA

## VIERNES

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON BONITO DEL NORTE, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA, HUEVOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS  
EMBUTIDO DE PINOSO  
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO

ARROZ CON COSTILLEJAS Y LOMO DE ORZA A LA LEÑA DE SARMIENTOS

TARTA DE LA ABUELA

## SÁBADO

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON BONITO DEL NORTE, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA, HUEVOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS  
JAMÓN IBÉRICO Y QUESO PARMESANO  
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO

ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS A LA LEÑA DE SARMIENTOS

TARTA DE QUESO

## DOMINGO

ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA CON BONITO DEL NORTE, ESPÁRRAGOS DE NAVARRA HUEVOS Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS  
JAMÓN IBÉRICO Y QUESO PARMESANO  
ALMEJAS DE CARRIL AL AJILLO

ARROZ CON PULPO A LA LEÑA DE SARMIENTOS

TARTA DE QUESO

## BEBIDAS

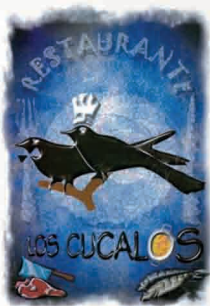
CERVEZA, COPA DE VINO, AGUA O REFRESCO.

PRECIO POR PERSONA  
DE LUNES A VIERNES: 20,00 €  
PRECIO POR PERSONA  
SÁBADO Y DOMINGO: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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

Ctra. Torrevieja Cartagena, km 5,7 · (Junto a Go-Karts Orihuela Costa)  
Tel.: 617 263 922





## ENTRANTES

FOCACCIA CATALANA  
BERENJENAS CON MIEL  
FRITURA DE PESCADO

## ARROCES

### MARTES

PAELLA MARINERA

### MIÉRCOLES

PAELLA MIXTA

### JUEVES

ARROZ ABANDA

### VIERNES

PAELLA MIXTA DE CARNE

### SÁBADO

ARROZ Y BOGAVANTE

### DOMINGO

ARROZ Y BOGAVANTE

## POSTRE

LECHE FRITA CON HELADO  
CAFÉ

## BEBIDAS

VINO TINTO, BLANCO, ROSADO, CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA DE MARTES A VIERNES: 22,00 €

PRECIO POR PERSONA SÁBADO Y DOMINGO: 25,00 €

(IVA INCLUIDO)





# Restaurante Las Villas

## LUNES

- \* TOSTA DE PATÉ DE ACEITUNA NEGRA Y SARDINA ARENQUE, SOBRE CREMA DE PIQUILLO
- \* CROQUETAS DE ESPINACAS Y QUESO AZUL
- \* TOMATE RAFF CON CAPELLANES EN SAL DE TORREVEJIA, TÁPENAS Y CUQUILLO

ARROZ Y COSTILLEJAS CON VERDURAS  
DE LA VEGA BAJA

MANZANA ASADA SOBRE CULI DE VAINILLA  
Y SUPREMA DE TURRÓN

## MARTES

- \* TOSTA MUS DE MARISCO Y RAPE CON PIÑA DELMONTE
- \* CREPS DE PERDIZ SEMI ESCABECAHADA Y SALSA DE BOLETUS
- \* ENSALADA DE TOMATE DE BOLA EN CONSERVA Y ATÚN ARROYABE CON CEBOLLIKA TIERNA

ARROZ Y DORADA DEL MAR MENOR Y ÑORICAS DE  
GUARDAMAR

ARROPE CASERO CON HELADO DE TURRÓN Y CRUJIENTE  
DE ALMENDRA MARCONA

## MIÉRCOLES

- \* TOSTA DE FOIE ROUGE Y CONFITURA DE PÉTALOS DE ROSA
- \* VIEIRA GRATINADA LAS VILLAS
- \* COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y ACEITUNAS DE CIEZA

ARROZ ALICANTINA CON POLLO CAMPERO  
Y MARISCO

MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES CON HELADO DE  
VAINILLA

## JUEVES

- \* TOSTA DE CAVIAR DE MUJOL Y HUEVO DE CODORNIZ
- \* ALCACHOFA AL FOIE EN UN SUAVE ESCABECHE
- \* SALMOREJO A NUESTRO ESTILO

ARROZ Y LECHA DE LA BAHÍA DE TORREVEJIA  
CON ALCACHOFAS DE ALMORADI Y AJETES

SEMI FRIO DE TURRÓN DE JIJONA Y YEMA TOSTADA

## VIERNES

- \* TOSTA DE ANCHOA EN SALMUERA Y PIMIENTO MORRÓN
- \* CALAMAR DE LA PLAYA DE LA MATA A LA ANDALUZA
- \* BOCADITOS DE ENDIVIA CON SALPICÓN DE MARISCO Y RAPE

ARROZ DE MAGRO DE CERDO IBÉRICO CON GUI SANTES Y  
ÑISCALOS

NATILLAS DE LA ABUELA CON GALLETA MARÍA

## SÁBADO

- \* TOSTA DE SOBRASADA CON BALSÁMICO DE MODENA Y ORÉGANO
- \* PASTEL DE GALLINETA Y CABRACHO
- \* ENSALADA DE PALMITOS Y ENDIVIAS CON SALMÓN NORUEGO Y MOJAMA DE ALMADRABA

ARROZ ABANDA Y SEPIA CON ALMEJAS GALLEGAS

LECHE FRITA FLAMBEADA Y SUPREMA DE MANDARINA

## DOMINGO

- \* TOSTA DE XANGURRO DE BOGAVANTE Y GAMBA
- \* BOCADITOS DE BACALAO COPESCO EN TEMPURA Y PIMIENTOS DE PADRÓN
- \* BOQUERÓN DE TORREVEJIA RELLENO EN SALSA MARINERA

ARROZ Y MUJOL DE LA ENCAÑIZADA

HOJALDRE CASERO CON NATA NATURAL Y CHOCOLATE  
TEMPLADO

## BEBIDAS

BEBIDAS CORRESPONDIENTES, Y CAFÉ

AL FINAL DE LA COMIDA OBSEQUIAREMOS A  
NUESTROS COMENSALES CON UN GIN TONIC DE  
MASTERS O UN CUBATA DE RON BARCELO.

PRECIO POR PERSONA 28,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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



Ctra. Torrevejeja-Cartagena, Km 13 · 03189 Orihuela Costa  
Tel.: 96 532 00 05 / 96 532 07 66

# Meson

## Las Jarras

### DE MARTES A JUEVES

PASTEL DE VERDURAS  
CREPE RELLENO DE RABO DE TORO  
ENSALADA DE ESCAROLA

ARROZ CON SEPIA Y ATÚN

POSTRE DE LA CASA

### VIERNES

VIEIRA RELLENA DE PULPO GRATINADA  
FRITURA VARIADA  
ENSALADA DE ESCAROLA, ALCACHOFAS Y CEBOLLA TIERNA

ARROZ AL CALDERO CON PESCADO

POSTRE DE LA CASA

### SÁBADO Y DOMINGO

SANGOCHAO DE SEPIA  
REVUELTO DE MORCILLA CON PATATA Y AJOS TIERNOS  
ENSALADA DE ESCAROLA, ALCACHOFAS Y CEBOLLA TIERNA

ARROZ Y DORADA

POSTRE DE LA CASA

### BEBIDAS

CERVEZA, VINO DE LA CASA, AGUA Y CAFÉ

PRECIO POR PERSONA: 27,00 €  
(IVA INCLUIDO)





# BAR- RESTAURANTE LA MATA “Felisa”

## MARTES

ENSALADA DE ENDIVIAS ROQUEFORT  
Y NUECES  
MUSLITOS DE CODORNICES EN ESCABECHE

ARROZ Y CAMPO

MOUSSE DE FRAMBUESA

## MIÉRCOLES

COGOLLOS CON ANCHOAS  
BROCHETAS DE GAMBAS CON SALSA  
AMERICANA

ARROZ CON BOQUERONES

PASTEL ST. HONORÉ

## JUEVES

ENSALADA WALLDORF  
SARDINAS EN ESCABECHE

ARROZ NEGRO

MILHOJAS DE CASTAÑA Y NATA

## VIERNES

ENSALADA DE TOMATE CON  
VENTRESCA DE ATÚN  
BROCHETAS DE LANGOSTINOS AL AJILLO

ARROZ CON MANITAS

TARTA DE MANZANA

## SÁBADO

ENSALADA DE ESCAROLA Y NARANJA  
CARPACCIO DE BACALAO

ARROZ CON CONEJO

PASTEL DE TRUFA Y NUECES

## DOMINGO

ENSALADA DE BROCOLI Y HUEVOS DE  
CODORNIZ  
FAJITAS DE MARISCO

ARROZ CON ALMEJAS Y RAPE

PALO CATALÁN DE FRESA Y NATA

## BEBIDAS

RIOJA CRIANZA IBÉRICOS, MARINA ALTA, CERVEZA, AGUA O REFRESCO

PRECIO POR PERSONA DE MARTES A VIERNES: 20,00 €

PRECIO POR PERSONA SÁBADO Y DOMINGO: 24,00 €

(IVA INCLUIDO)



## LUNES

PULPO AL HORNO BARLOVENTO  
CAZUELA DE MEJILLONES AL VAPOR  
FRITURA DE LA BAHÍA CON CALAMAR Y CHIPIRÓN  
SOBRE CRUJIENTE DE ALCACHOFA Y JAMÓN

ARROZ CON FUMÉ DE GALERA Y PULPO DE  
TORREVIEJA

PIÑA NATURAL QUEMADA AL CARAMELO Y TURRÓN

## MARTES

CROQUETAS IBÉRICAS CON POLVO DE TOMATE SECO  
Y BUÑUELOS DE BACALAO  
QUISQUILLA Y LANGOSTINO HERVIDO  
ENSALADA DE BONITO Y ANCHOA DE TORREVIEJA  
CON TOMATE RAFF Y PULPO SECO

ARROZ CON BOGAVANTE, GAMBA, ATÚN Y RAPE

LECHE FRITA CON ARROPE CALABAZATE Y BOLITA  
DE TURRÓN

## MIÉRCOLES

PULPO ASADO AL HORNO BARLOVENTO  
SEPIA SANCOCHADA TORREVEJENSE  
CON CARACOLES  
ENSALADA DE LANGOSTA CON VIRUTAS DE FOIE  
SOBRE SUAVE JULIANA DE ENDIVIA VINAGRETA

ARROZ NEGRO

AUTÉNTICO PAN DE CALATRAVA CON AVELLANAS Y  
RICO HELADO

## JUEVES

PULPO AL HORNO BARLOVENTO  
ENSALADA ROSSA CON MIGA DE BOGAVANTE,  
GAMBA Y LANGOSTINOS  
BERBERECHOS NATURALES AL VAPOR

ARROZ SEÑORET CON GAMBA, LANGOSTINO Y  
BERBERECHO

TARTA DE QUESO CASERA CON GÉLEE DE  
FRAMBUESA Y BOLITA DE VAINILLA

## VIERNES

PULPO AL HORNO BARLOVENTO  
JAMÓN IBÉRICO CON VIRUTAS DE PARMESANO  
RABAS CON CHOPITOS Y ALCACHOFA EN TEMPURA

ARROZ 2014  
(INVITADO DE HONOR TEOFILO LÓPEZ)

NATILLAS CON GALLETA Y AIRE DE HUEVO

## SÁBADO

PULPO AL HORNO BARLOVENTO  
ROLLITO DE PRIMAVERA CRUJIENTE CON MARISCO  
ENSALADA DE COGOLLOS CON PIQUILLOS, RAFF,  
APIO, SALMÓN MARINADO Y BACALAO

ARROZ CALDERO

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

## BEBIDAS

AGUA FONT VELLA, CERVEZA ESTRELLA DE LEVANTE,  
REFRESCO, VINO BLANCO / VINO TINTO Y CAFÉS ESPARCIA

PRECIO POR PERSONA DE LUNES A MIÉRCOLES: 25,00 €

PRECIO POR PERSONA DE JUEVES A SÁBADO: 28,00 €

(IVA INCLUIDO)

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



Avda. Miramar VIII, Urb. Cabo Cervera · 03188 La Mata  
Tel.: 96 692 11 82 - 96 692 21 76



### LUNES

JAMÓN IBÉRICO CON COBERTURA DE TOMATE RAFF Y ESCAMAS DE BÚFALA  
ENSALADA VELA BEACH DE SALMÓN MARINADO Y AGUACATE CON HUEVAS DE TRUCHA  
CHIPIRONES DE BAHÍA CON ALCACHOFAS EN TEMPURA  
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS COMO LO HACIA LA YAYA  
PAN DE CALATRAVA CON HELADO DE TARTA DE QUESO

### MARTES

AGUACATE RELLENO DE GAMBAS Y LANGOSTINOS EN SALSA COCKTAIL DE MARISCOS  
ENSALADA DE COGOLLOS Y VENTRESCA DE ATÚN ROJO CRUJIENTE DE PRIMAVERA CON BERBERECHOS AL NATURAL Y CREMA DE CALDERO  
ARROZ A BANDA CON COSTUMBRES DEL MEDITERRÁNEO  
TIRAMISÚ CON CAFÉ ARÁBIGA Y AMARETO

### MIÉRCOLES

PULPO ASADO AL HORNO  
ENSALADA CESAR CON TAQUITOS DE POLLO, CHERRY Y PICATOSTES  
ANGULAS DE TRIGO CON ALMEJAS Y GAMBAS AL AJILLO  
ARROZ NEGRO CON COLITAS DE GAMBA ROJA Y CIGALITAS  
TARTA DE CHOCOLATE CON COBERTURA CALIENTE DE CACAO AL 70%

### JUEVES

MELÓN CON JAMÓN  
ENSALADILLA RUSA AL ESTILO DE IRINA  
CAZUELA DE ALMEJAS GALLEGAS A LA MARINERA  
ARROZ CON COSTILLEJAS  
TARTA DE QUESO CON COULIS DE KIVI

### VIERNES

CARPACCIO DE BACALÀ SKREI CON RÚCULA Y HUEVAS AHUMADAS  
ENSALADA TEMPLADA CON MOLLEJAS DE PATO Y FOIE CORAZONES DE ALCACHOFAS ESTOFADAS CON PIÑONES  
ARROZ 2014 (INVITADO DE HONOR RUPERTO FAZ)  
MILHOJAS RELLENAS DE CHANTILLY CON BISCUIT GLACE DE HIGO

### SÁBADO

ENSALADA ROSSA CON LANGOSTINOS Y GAMBAS EN SALSA COCKTAIL DE MARISCOS  
REVUELTO DE GAMBAS Y CHANQUETES CON YEMAS DE TRIGUERO Y SETAS DE TEMPORADA  
CRUJIENTE DE MERO Y PIMIENTOS DE CRISTAL EN SALSA SUAVE DE PUERRO FINO  
ARROZ CON BOQUERONES Y VERDURITAS  
SOUFLÉ DE CHOCOLATE CON COBERTURA CALIENTE DE CACAO Y HELADO DULCE DE LECHE

### DOMINGO

CROQUETAS DE POLLO CAMPERO CON MOZARELLA DE BÚFALA SICILIANA  
HUEVO DE CORRAL POCHÉ CON PISTO TRADICIONAL Y JAMÓN IBÉRICO  
SALTEADO DE HABITAS BABY CON CHIPIRONES Y CORAZONES DE ALCACHOFA NATURAL  
ARROZ CON CONEJO Y SERRANAS DEL MONTE MANCHEGO  
TARTA DE ALMENDRA Y MERENGUE ITALIANO A LA NARANJA

### BEBIDAS

AGUA, CERVEZA, REFRESCO,  
VINO BLANCO / VINO TINTO,  
CAFÉ O INFUSIONES  
Y UN MINI-GIN TÓNIC DE TANQUERAY

PRECIO POR PERSONA: 25,00 €  
(IVA INCLUIDO)

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



C/ Geraneos, 1 · Urb. Molino Blanco · 03188 La Mata  
Telf.: 96 692 24 55



de persona a persona



PINA C.B.  
SUMINISTROS de HOSTELERÍA



VAJILLA · CRISTALERÍA · MENAJE · MOBILIARIO

CONGELADOS  
ANTÓN RUÍZ, S.L.





[torreviejagastronomica.com](http://torreviejagastronomica.com)