

▶ VIENE DE LA PÁGINA 1

Los comensales podrán degustar las tapas en los establecimientos desde hoy hasta el próximo 9 de noviembre

«Queremos que seáis partícipes y cómplices, tenemos que sacar el congreso de IFA y hacer de la gastronomía una fiesta», aseguró el responsable de Lo Mejor de la Gastronomía, Rafael García Santos, el pasado jueves en la presentación de esta actividad que se celebró en la Cámara de Comercio y donde los asistentes pudieron degustar las tapas que participan en el concurso. Por otra parte, desde el Patronato de Turismo de la Costa Blanca, indicaron que este festival de colores y sabores busca atraer visitantes de todos los rincones de España, para que no sólo Alicante sea reconocido por sus playas y paisajes sino también por la gran oferta gastronómica y diversidad culinaria que ofrecen los chefs de la provincia.

Próximas de actividades La Semana de las Tapas, Salazones y Vinos no será la única actividad que los organizadores han programado alrededor del congreso. Paralelamente hasta 40 restaurantes participarán en la Semana Gastronómica de Puertas Abiertas, que también se desarrolla del 1 al 9 de noviembre en toda la provincia. De esta manera, los clientes podrán degustar los menús más innovadores y exquisitos a tan sólo 30 euros, especialmente confeccionados para esta actividad, o bien optarán por los platos tradicionales de cada establecimiento con un descuento de un 20%.

Por otra parte, los días 2, 3 y 4 de noviembre, la ciudad de Elche acogerá un festival de interculturalidad a través de las «Cenas de Hermanamiento de las Cocinas de Árabe y Cristina», en las que se servirán ocho platos elaborados por reconocidos chefs locales, nacionales e internacionales. Por último el viernes 5, jornada previa al congreso, destacadas personalidades del mundo artístico y cultural, como por ejemplo el Gran Wyoming, Santiago Segura, Juan Echanove, Pedro Solbes o Forges participarán en la mesa «Debate para mear y no echar gota, comer con las manos y empapuzarse con un arroz con costra».

TAPAS, SALAZONES Y VINOS DE ALICANTE

ALICANTE

1. VÍCTOR

C/ San Agatángelo, 37 03007 Alicante 965 104 813 ▶ Alcachofa rellena de boquerones y romesco, rebozada en pan de gamba. Milhojas de pato confitado, queso de cabra y salsa de frambuesas. Pan crujiente con salados alicantinos, anchoas y tapenade de olivas negras.

2. RINCÓN DEL VARADERO

Nueva Dársena Puerto de Poniente Local 16/17 03001 Alicante 609 022 728

▶ Emulsión de salpicón de cebolla. Tostita de anchoa del Cantábrico con pimiento rojo de Lodosa. Platito de huevo de mujol.

3. PIRIPI

C/ Óscar Espila, 30 03003 Alicante 965 227 940 ▶ Rollito de atún de zorra con espárrago triguero. Pintxo Picasso. Berenjena gratinada.

4. KATAGORRI

C/ Portugal, 29 03004 Alicante 965 926 008 ▶ Timbal de rabo. Capellán con piperrada. Bocadillo de solomillo con cebolla caramelizada y foie.



5. LA BARRITA DE GABI

C/ Valdés 1 03001 Alicante 679 421 884 ▶ Ensalada de arenque. Milhojas de manzana, mojama y tomate seco. Bitoques.

6. LA TAVERNA DEL RACO DEL PLA

C/ Navas 40 03001 Alicante 965 202 182 ▶ Benacantil, rulo de queso de cabra, hueva y confitura de tomate. Explanada, solomillo ibérico albardado con picadillo de salazón. Torero, pincho de croqueta y albóndiga con tarta de mermelada.

7. EL JUMILLANO

C/ César Elguezabal 64 03001 Alicante 965 212 964 ▶ Boquerones rellenos. Pastel de calamar. Banderilla de bonito murciano.

8. LA BARRA DE CESAR ANCA

Plaza Gabriel Miró Esquina C/ Ojeda 03001 Alicante 965 201 580 ▶ Pulpo sobre torrija de patata en ajada y gratinado suave de alioli. Brocheta de langostinos con queso Brie y maraña de Kataifi. Pequeño cocktail de picada, espuma Raf y polvo de mojama.

9. EL SUQUET DE CASTAÑOS 16

C/ Castaños 16 03001 Alicante 965 219 137 ▶ Copita de pulpo con su alino y un toque oriental. Ravioli de callos con su salsa y sorpresa de caramelo picante. Bocadito de hueva de atún en pan dulce, con tomate confitado y chips de rúcola.

10. LA JARELA

C/ San Francisco 4 03001 Alicante 965 142 302 ▶ Foie gras micuit con bollo de calabacín, cristales de moscatel con cocacola y mostaza dulce. Cucharita de picadillo de hueva de atún con crumble de almendra marcona y cremoso de manzana verde al aroma de jengibre. Solomillo de calabacín con atún ahumado de almadraba, bechamel de turrón de Jijona y crujiente de piel de bacalao.

11. NOU MANOLÍN

C/ Villegas 3 03001 Alicante 965 200 368 ▶

Rollito de atún de zorra con espárrago triguero. Pintxo Picasso. Pulpo con cebolleta y espuma de patatas ratté y berza.

12. EL PORTAL TABERNA & WINES

C/ Bilbao 2 Bajo 03001 Alicante 965 143 269 ▶ Turrón de foie. Jamón de mar. La toña hecha en casa (pan y tomate, wakame y capellán).

13. TAPA RICA

Avenida de la Constitución 4 03002 Alicante 965 206 712 ▶ Milhojas de mojama y aguacate del Mediterráneo caramelizado. Sushi de gazpacho manchego. Pimiento del piquillo «farsit» de tonyina de sorra.

14. DAMASOL

C/ Balmes, Espalda Mercado Central 03001 Alicante 965 219 710 ▶ Bonito murciano. Merluza rebozada. Langostino rebozado.

15. KATAGORRI RAMBLA

Rambla Méndez Núñez 35 03002 Alicante 965 153 517 ▶ Hamburguesa de solomillo. Mini merluza rellena de txangurro. Antxoas en salazón con pimientos asados.

16. LO NUESTRO

C/ Juan de Herrera, 15 03004 Alicante 965 210 719 ▶ Marinera: base de rosquilla murciana con ensaladilla y encima una anchoa de Santoña. Montadito de mojama de atún. Plato degustación con una croqueta de jamón ibérico más un saquito de pasta brick relleno de marisco.

17. MONASTRELL

C/ Rafael Altamira, 7 03002 Alicante 965 146 575 ▶ Sopa de ajo con escamas de bonito en salazón y huevo de codorniz. Chantilly con azafrán y hueva de mujol. Tortitas de patata y anchoa en salazón.

18. LA TABERNA DEL GOURMET

C/ San Fernando, 10 03002 Alicante 965 204 233 ▶ Brandada de bacalao con hueva de mujol. Aceitunas gordal con anchoa, boquerón y piparra. Canapé de triquis con tomate.



19. PACHÁ

C/ Doctor Sapena, 51 03013 Alicante 965 211 938 ▶ Picha marina. Cochifrito. Pintxo anchoas.

20. LOS TRONCOS TABERNA

Glorieta Deportista Sergio Cardel, 3 03540 Sant Joan de Alcant 966 264 210 ▶ Delicia Alicantina. Mari huerta. Misionero.

ELCHE

21. MONTIBOLI

C/ Francisco Ruiz Bru, 15 03205 Elche 965 449 534 ▶ Atún con cebolla caramelizada y manzana. Manitas con confitura de tomate y queso de Burgos. Crema «Clauden».

22. ARTE IBÉRICO

C/ Poeta Miguel Hernández, 63 03201 Elche 966 094 755 ▶ Pétalo al horno con tomatito seco y tarantelo de atún de almadraba. Milgrana de Mojama. Caramillo de sobrasada ibérica y queso artesano.

23. CAFETERÍA ANTEA GARDEN

Avenida Labradores, 13 03204 Elche 966 633 177 ▶ El Mohicano. Huevo rebozado con bacón y dulce de frambuesa. Maravilla ilicitana.

24. EL GRANAÍNO

C/ José Ma Buck, 40 03201 Elche 966 664 080 ▶ Coca con sardina de la bota y queso Caprillice. Croqueta de manitas y pulpo sobre migas de tomate. Salmorejo con quisquilla y virutas de mojama.

25. RESTAURANTE PEPE GARCÍA

C/ Conrado del Campo, 69 03204 Elche 966 092 768 ▶ Grissini de sardina y encurtidos. Bombón de crema de espinacas. Chateaubriand con salsa de higos.

26. BODEGÓN ALEJANDRO

C/ Mare de Deu del Carmen, 11 03201 Elche 965 420 701 ▶ VELERO Tomate confitado, cebolla, bonito, mojama, hueva y atún en salazones, puerro y pan. EL PIKARO Caballa, crema de mostaza de Dijon, pipes y carases. BRAVAS DEL RAVAL, Patatas, mahonesa suave, Salsa del Raval y pimentón de la Vera.

27. SANSANO'S

C/ Fra Jaume Torres, 7 03204 Elche 966 632 674 ▶ Caramelo de pato, manzana y manjar blanco. Croqueta de tomate seco y mojama. Fantasía de salazones.

28. D'PATA NEGRA

C/ Juan Ramón Jiménez, 20 03203 Elche 966 242 728 ▶ Capericuca Roja. El lobo feroz. La Sirenita.



29. PERNIL

C/ Juan Ramón Jiménez, 4 03203 Elche 966 613 303 ▶ Cubo de tomate con mojama de atún de almadraba. Tosta de Pernil con marcona. Crujiente de dátil con crema de calabaza y cebolla confitada.

30. BARRA SABORS

C/ Mare de Deu del Carme, 14 03203 Elche 965 454 586 ▶ Blinis con espuma de escalivada con bonito tierno al aceite de canela. Corazones de alcachofa con gambas y caviar. Pulpo sobre torrija de patata y gratinado de ajo.

31. LA ALACENA DEL FLARE

C/ Vicente Blasco Ibáñez, 27 03202 Elche 966 660 947 ▶ Milhojas de calabacín relleno de bacalao. Filete de langostino con frutos secos y salsa de granada. Hojaldrado de anchoas con virutas de hueva.

32. PRAGA

C/ Alfonso XII, 20 03203 Elche 965 458 911 ▶ Pastel francés. Bacalao con cebolla caramelizada. Cesta de ahumados.

33. MAR I MERLOT

C/ Alvaro, 3 03201 Elche 965 421 590 ▶ Atún con soja de cítricos y espuma de arroz bomba. Mini brocheta de buñuelo de bacalao con alioli suave. Pincho de anchoa de bota con tomate.

34. DÁTIL DE ORO RESTAURANTE

Paseo de la Estación, s/n 03202 Elche 965

428 087 ▶ Fusión. Trío de sensaciones. Conito del mar.

35. DÁTIL DE ORO CAFETERÍA PARQUE DE PORTIVO

Paseo de la Estación s/n 03202 Elche 965 426 800 ▶ Fiesta nacional. Milhojas de scarmorza. Conito del mar.

36. OLIVERETA 4

C/ Olivereta, 4 03203 Elche 965 451 440 ▶ Brocheta anita, chosco asturiano, tomate cherry y queso fundido de Pría. Croquetitas de mar, croquetas caseras de sardinas con salsa. «Garum ilici», picadillo de salazones y hortalizas, especiado, sobre pan casero de olivas y tomillo.

37. DEHESA DE SANTAMARÍA

Plaza de la Constitución, 15 03203 Elche 966 211 121

▶ Torta con sobrasada. Rulo de cabra con membrillo. Delicia mediterránea.

38. NUESTRABARRA

Plaza de la Constitución 3 03203 Elche 966 110 097

▶ Esponjoso de ropavieja sobre tosta de anís y crujiente de garbanzo. Coca de molletes Nuestrabarra hojaldre con atún de zorra y crujiente de panceta «Joselito». Lasaña fría de atún.

39. CAFETERÍA RIPOLL

C/ Eugenio D'Ors 1 03203 Elche 965 422 281 ▶ Illicitana. Choripan con chimichurri. Tierra y Mar.

40. CULINART RESTOBAR

C/ Eugenio D'Ors, 6 03203 Elche 965 427 099 ▶ Golf de pistacho. Cesta verde del campo. Cubo de tomate con mojama de atún de almadraba.

41. ARROCKERÍA TAPERÍA PEPE GARCÍA

C/ Francisco Rabal, 3 03202 Elche 966 610 051 ▶ Naufragio de sardina de bota. Meloso de ternera en tulipa. Montadito a caballo.

42. EL ANTOJITO

C/ Josefina Manresa Quesada, 107 03202 Elche 966 611 923 ▶ Papa antojito, patata chip, huevo de codorniz, carpaccio de buey, parmigiano, aceite de trufa blanca, orégano y sal Maldon. Mus con salazones, mus de escalivada, hueva, bonito, mojama, bacalao y crujiente de pan. Lasaña de salmón y verduras.

ALFAFARA

43. CASA EL TÍO DAVID

C/ Bancal del Clot, 2 03838 Alfafara 965 510 142 ▶ Pericana de la Serra Mariola con Coca de Fira. Milhojas de queso de cabra con anchoas, chocolate y croqueta frita (pan típico de las comarcas de interior). Coca con trompetas de los muertos y cebolla caramelizada al tomillo y sardina escabechada con crema de cangrejo rojo de río.

ALMORADÍ

44. EL BUEY

C/ De la Reina, 92 03160 Almoradí 966 781 593 ▶ Ensaladilla de rape. Cococha y alcachofa con salsa de ajos tiernos. Sopa de tomate y albahaca con bonito y ralladura de hueva de mujol.

45. EL REY

Selección de establecimientos participantes Semana de la Tapa y el Salazón
