

ALICANTE **CASA RIQUELME**

Baluartes de los más genuinos sabores alicantinos

Restaurante Casa Riquelme es conocido por sus calderos, arroces, gazpachos y otros platos tradicionales de la cocina alicantina



Los hermanos Riquelme, Rocío, Ramón (Moncho) y David, dirigen el restaurante Casa Riquelme. ISABEL RAMÓN

El restaurante

J. M. P.

Tras más de 30 años de presencia culinaria en la Plaza del Carmen del casco histórico de la ciudad de Alicante, restaurante Casa Riquelme inauguró en noviembre de 2012 unas nuevas instalaciones, trasladándose a la calle Vázquez de Mella, a la sombra del Benacantil, desde la que sigue ofreciendo lo mejor que sabe hacer esta casa: «platos de la tierra, un servicio de calidad a buen precio, y la intención siempre de mejorar día a día», afirma Ramón Riquel-

RESTAURANTE CASA RIQUELME

► **Dirección:** C/ Vázquez de Mella N°17 (Prolongación de Alfonso X el Sabio) Alicante
 ► **Horario:** de miércoles a domingo de 13:00 a 17:00 horas.
 ► **Reservas:** 966 232 636 676748641-686794280
 www.restaurantecasariquelme.es
 ► **Parking gratuito para los clientes:** C/ Hermanos López Osaba (Con ascensor, opuesto al Museo MARQ y el hospital Perpetuo Socorro). Parada del TRAM a 15 metros (Marq).

me (Moncho), que está al frente de la cocina, y que junto a sus hermanos David y Rocío (ambos encargados de sala) regentan este tradicional establecimiento.

Y decimos tradicional, porque así es la ambientación que se le ha dado al local, plagadas sus paredes de fotografías de temas taurinos, de la Santa Faz y de la Semana Santa alicantina, destacando un gran mural del Cristo Gitano de Santa Cruz y del Prendimiento. Es un local amplio con capacidad para 60 comensales.

En el plano gastronómico, el plato fuerte de Casa Riquelme es el caldero, que hace honor al origen tabarquino de la matriarca de la familia, y sus arroces son muy apreciados: arroz con magro y verduras, arroz con

SU FAMA HA TRASPASADO FRONTERAS POR SU DESTREZA AL ELABORAR PAELLAS GIGANTES

conejo y caracoles (serranas), arroz con fresols y naps, arroz taurino (pata, verdura y serranas), arroz con pata o arroz a banda. Igualmente, su gazpacho es muy solicitado.

Además, ofrece productos típicos de diversas zonas de la provincia: embutido de la montaña, anchoas de bota (o, o) y cigala y quisquilla (de la bahía). No falta una buena colección de salazones y una variada muestra de tapas.

Todo lo anterior se incorpora, además de en carta, en sus diferentes menús (más de media docena) que a distintos precios ofrecen a los clientes. A esto se une el que todos los jueves se sirve una tradición culinaria de la provincia como es la olleta de trigo de la montaña alicantina.

Cabe destacar que Casa Riquelme se ha ganado también fama con la elaboración de paellas gigantes (para entre 300 y 25.000 personas) que les ha llevado por toda la geografía nacional y por diversos países. Son reconocidos en Gran Bretaña, donde han despegado su habilidad en ciudades como Liverpool, Leeds o Edimburgo habiendo obtenido el «Guinness World Record» de Fideuas.

Picaetas

LA BARRA DE CÉSAR ANCA, PRIMER PREMIO DE LA FERIA DE TAPAS DE VALENCIA

■ Cebolla, carne de mejillón, vino blanco, laurel, bechamel y pan frito conforman «El Tigre, pero a nuestra manera», la tapa presentada por el restaurante alicantino La Barra de César Anca a la cuarta edición de Tapeo Mahou de Valencia y que se ha alzado con el primer premio de un certamen que ha congregado a 25.000 personas y que tuvo lugar del 12 al 15 de septiembre. El

restaurante alicantino consigue por segunda vez el premio a la mejor tapa. El domingo se realizó la votación del jurado, compuesto por 7 afamados chefs del panorama español, aupándose La Barra de César Anca con el primer premio de entre los 24 restaurantes participantes en la Feria. Este premio le permite acudir a la próxima edición de Madrid Fusión.



SAN MIGUEL DE SALINAS IV Ruta de la Tapa durante las fiestas

► Con motivo de las fiestas de San Miguel de Salinas en honor a San Miguel Arcángel se ha puesto en marcha la IV Ruta de la Tapa que se organiza en esta localidad. Se inició el pasado domingo 15 de septiembre, a partir de las 12:00h. y por 2 euros se tiene bebida y tapa en cualquiera de los 21 establecimientos participantes. Una iniciativa que se agradece y que se suma al resto de actividades de las fiestas.

ARROCIERÍA EL SARMIENTO

COCINADOS al FUEGO DEL SARMIENTO
 Tel. 617 263 922
 ORIHUELA COSTA - Km. 5,700

PRIMITIVO QUILES

GRANDES VINOS DE ESPAÑA
 965 47 00 99 - MONÓVAR

RESTAURANTE NOU CULEBRÓN

Cocina autóctona tradicional casera
 Especialidad en Arroz con conejo y caracoles
 Migas de pasta, gachamiga, carnes a la brasa y gazpacho pinosero
 Menú degustación 22€/persona

CULEBRÓN - PINOSO
 Tel. 966 187 788
 615 487 673

LA ABUELA DE UBEDA

Servicio de Catering para eventos de todo tipo en toda la provincia

966 970 306
 659 963 731
 UBEDA - PINOSO

RESTAURANTE LA OLA

Especialidad en Arroces y Pescado

Menú de Tapas de Autor Sólo Viernes y Sábados Noche

• Cogollo dulce de lechuga con mayonesa de ave y nueces. • La Tosta de jamón ibérico, foie-gras y gambas roja. • Pimiento del piquillo relleno de morcilla con cremade curry. • Hojardre relleno de sepia y ajos tiernos al vino de albariño. • Mil-hojas crujientes de berenjena con pulpo, ibérico y gratinado de parmesano. • Lubinas a la menta. • Pequeña paletilla de cordero asada en su jugo con patatas y verduras. • Resposterías casera, una bebida incluida.

25,00€ por persona IVA incluido - Mínimo dos personas.
 Horario: viernes y sábado de 10.30h a 24h, martes a jueves hasta 17.00h, lunes descanso
 C/ Sol Naciente, 8 - 03016 Alicante
 Reservas: 965 162 711 - 634 379 057

RESTAURANTE CLUB NÁUTICO

Reserve su mesa en el Puerto Deportivo de El Campello. Las mejores vistas sobre la dársena
 Parking gratuito a pie de restaurante
 EL CAMPELLO - 965 630 885

ASTORGA

Especialidad en comida casera
 Barra - Menús diarios 10€
 Viernes, cocido Maragato: 10€
 Cardenal Belluga, 5
 Alicante - 965 120 552