

MARÇ

10 al 19



23

#vivelavila

Ajuntament  
de l'Ajuntament

La Vila Gastronòmica

# MOSTRA DE CUINA MARINERA

Ajuntament  
de l'Ajuntament





*Vine a gaudir a  
la nostra xocolateria*



**TAMBÉ  
PER  
EMPORTAR**





# Saludo del alcalde

La Vila Joiosa está lista para acoger una nueva edición de la Mostra de Cuina Marinerà. Este año celebramos la vigesimotercera edición de un evento gastronómico de primer orden que celebra y pone de manifiesto uno de nuestros atractivos turísticos más deliciosos: nuestra cocina marinera y su materia prima, el producto de la bahía vilera como máximo exponente de calidad y frescura mediterránea.

La Mostra de Cuina Marinerà de la Vila Joiosa representa una de nuestras señas de identidad más características como pueblo de pescadores que somos. Un evento que en sí mismo es embajador de nuestra historia marinera, del entorno mediterráneo que nos rodea y de las tradiciones heredadas de los vileros y vileras que generación tras generación han ido transmitiendo sus recetas hasta llegar a las cocinas de nuestros restaurantes. Es ahí donde, gracias a la maestría de sus chefs, la tradición culinaria se fusiona con la cocina de vanguardia dando como resultado unos exclusivos menús confeccionados exclusivamente para la ocasión que harán las delicias de los comensales.

Llegados a este punto, quiero dedicar unas palabras para transmitir mi personal agradecimiento a todas las personas que con mucho trabajo y esfuerzo hacen posible esta 23ª edición de la Mostra de Cuina Marinerà de la Vila Joiosa. A todo el personal municipal del Ayuntamiento involucrado en este evento, todo el equipo de cocineros, cocineras, camareros y camareras de los restaurantes participantes, patrocinadores de la Mostra y medios de comunicación. Sin todos ellos y ellas, esta celebración culinaria no sería posible ni habría alcanzado la envergadura y reconocimiento que hoy recibe. El éxito de la Mostra de Cuina de la Vila es de todos.

Ya están a punto de encenderse los fogones. Los restaurantes de la Vila Joiosa ultiman los preparativos y aúnan esfuerzos por concentrar en sus platos los sabores del mar de forma sutil y armónica, siempre acompañados de las exquisiteces de nuestra huerta y con el objetivo de satisfacer a los más exigentes paladares. Y de postre, chocolate vilero, por supuesto. Todo ello a un precio más que razonable.

Vileros y vileras, vecinos y vecinas de la Marina Baixa, de la provincia de Alicante y de toda la Comunitat Valenciana. Os invito a descubrir la Vila Joiosa a través de sus sabores, de su excelente producto Km. 0; y a disfrutar de su inmejorable clima soleado bañado de aroma mediterráneo que acompañará a los distintos restaurantes que esta semana pondrán de manifiesto la calidad gastronómica de nuestra cocina marinera en la 23ª Mostra de Cuina Marinerà de la Vila Joiosa.

**Andreu Verdú Reos**  
Alcalde de la Vila Joiosa



# BigMat

LA TIENDA PROFESIONAL DE LA CONSTRUCCIÓN

## ALIAZUL



EN ESTE  
**BigMat**  
TENEMOS DE  
**TODO**

**si no lo  
encuentras,  
cómpralo en  
bigmataliazul.es  
y recógelo aquí  
GRATIS**



PUNTO DE  
RECOGIDA  
COMPRAS  
ON LINE  
**BigMat**



Almacén de Materiales de construcción, ferretería, fontanería, bricolaje, azulejos, sanitarios, platos de ducha, cocinas, puertas, grifos, mamparas baño, barbacoas, chimeneas, ladrillos... y mucho más! Ven a vernos o haz tu pedido en **bigmataliazul.es**



**BigMat**  
LA TIENDA PROFESIONAL DE LA CONSTRUCCIÓN  
**ALIAZUL**

Polígono Bulevar, partida 3,  
03570 La Vila Joiosa  
Avda. Uruguay nº 3 Local C  
03502 Benidorm

[www.bigmataliazul.es](http://www.bigmataliazul.es) • Tel. 96 589 32 95





## EDITORIAL

Un año más, y son veintitrés, la gastronomía de la Vila Joiosa se viste de gala con motivo de la Mostra de Cuina Marinerà. Y un año más Onda Cero Marina Baixa edita esta publicación con los restaurantes y menús de la Mostra como agradecimiento al Ajuntament de la Vila Joiosa, y en especial a la Regidoria de Comerç, por su confianza a la hora de publicitar este evento a través de las diferentes emisoras de Atresmedia Radio en la provincia de Alicante. Una revista que es posible gracias a la confianza de nuestros clientes que año tras año, de la mano de Onda Cero, apoyan este evento que se ha convertido en el escaparate perfecto de una de las riquezas más importantes del patrimonio inmaterial de la Vila Joiosa: la gastronomía.

Dicen que lo difícil no es llegar sino mantenerse y la Mostra de Cuina Marinerà de la Vila Joiosa ha sabido hacerlo. Los restauradores, una materia prima impecable, que cada día se encargan nuestros pescadores de traer a la lonja, y la tradición de una cocina marinera han escrito la receta perfecta para que 23 años después esta Mostra gastronómica sigue siendo un referente, un punto de encuentro para gourmets y amantes de la buena mesa.

Este año son diez restaurantes los que vuelven a presentarnos sus deliciosas propuestas con menús para todos los gustos. Disfrútenlos. Y como decía Cicerón, si el placer de los banquetes no ha de medirse por la abundancia de los alimentos sino por la reunión de amigos y por su conversación, tenemos que decir que en la Mostra se unen ambos aspectos. Porque desde sus primeras ediciones la Mostra de Cuina Marinerà se ha convertido en una excusa para que amigos, compañeros de trabajo, familiares... se unan para disfrutar en compañía de unos magníficos menús. Que siga la fiesta del buen comer y beber, con la mejor compañía.

Bon profit

Edita:  
Onda Cero Marina Baixa  
Avda. Marina Baixa, 3 • Edif. Don Pablo local 5  
La Vila Joiosa

[www.ondacero.es](http://www.ondacero.es)  
[villajoyosa@ondacero.es](mailto:villajoyosa@ondacero.es)  
Telf: 96 589 35 29

---

Diseño: Llinars Impressors  
Fotografía: Archivo Ayuntamiento de La Vila Joiosa, Archivo Regidoria de Comerç  
Impresión: Llinars Impressors



# FRAMI

Maquinaria y complementos de hostelería

## PRODUCTOS PARA HOSTELERIA

- COCCIÓN
- FRÍO COMERCIAL
- ELEMENTOS INOXIDABLES  
Y ALMACENAMIENTO
- PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- BUFFET Y AUTOSERVICIO
- LAVADO DE VAJILLA  
Y ACCESORIOS
- MAQUINARIA PARA BARRA  
Y ACCESORIOS
- LAVANDERÍA



- Grandes descuentos por aniversario
- Gran exposición de maquinaria en stock
- Solicita mas información por whatsapp **655 839 452**
- Síguenos en Redes Sociales



Avenida de Finestrat, 25  
(Benidorm) Alicante



Teléfono: +34 965 85 15 79



frami@frami.es



www.frami.es

60  
AÑOS

1963 - 2023



# LA VILA GASTRONÒMICA

LaVilaGastronòmica

La gastronomía es uno de los elementos que marcan la identidad cultural de la Vila Joiosa y uno de los más destacados de su riquísimo patrimonio inmaterial. Pero también es un activo de primer orden para la economía local y una carta ganadora como atractivo turístico. Atendiendo a estas premisas y para poner en valor la riqueza gastronómica del municipio, el Ayuntamiento de la Vila Joiosa, bajo el paraguas de "La Vila Gastronòmica", lleva a cabo un calendario anual de eventos gastronómicos que tienen tres protagonistas principales: la pesca, el chocolate y la restauración.

La Vila Joiosa sabe a mar y huele a cacao y almendra tostada, a chocolate. La pesca y la industria chocolatera han sido las actividades económicas tradicionales de la ciudad. Por eso el mar ha sido la despensa habitual de las cocinas vileras dando lugar a una auténtica cocina marinera, que ha ido pasando de generación en generación. Una cocina marinera que encuentra sus raíces en los guisos que los propios pescadores hacían en alta mar: caldero, arroces, guisos...

Pero no sólo del mar se alimenta la gastronomía vilera. Despertar con aroma a cacao y almendra tostada es un privilegio reservado a los que viven o visitan La Vila. Actualmente tres fábricas y cuatro marcas son el testimonio de una importante industria chocolatera que llegó a contabilizar más de setenta marcas.

Una visita rápida por La Vila de los sabores nos lleva a la huerta, que también ha surtido las cocinas vileras con productos únicos protagonistas de sabrosas recetas tradicionales: pebrereta, cocas saladas y también dulces con almendras... No podemos olvidar el turrón artesano, la repostería tradicional, los helados artesanales y los cócteles populares con granizados entre los que destaca "el Nardo" (absenta y café granizado): una bebida estimulante y refrescante que no deja a nadie indiferente.

Todos estos ingredientes y recetas tradicionales son los protagonistas de los diferentes eventos de 'La Vila Gastronòmica' para este 2023.





# 17 MOSTRA DEL VI

Divendres 21/4



# ACTIVIDADES



Mostra  
del  
VI

21 d'abril

Concurs  
de  
Pebrereta  
2 de juny



Xocolatíssima  
10 i 11 d'agost

data per  
determinar

Setmana  
de l'arròs



# XXIII MOSTRA DE CUINA MARINERA



Cada tarde los barcos de pesca vuelven a casa rodeados de gaviotas que buscan sustento. Una imagen que se repite cada día en La Vila Joiosa, pero que no por habitual deja de ser excepcional y espectacular. Este ritual, el regreso a casa después de una dura jornada de faena en alta mar, es el preludio de la subasta de pescado, de “Peix de La Vila”, que cada tarde tiene lugar en la Lonja del puerto pesquero desde hace décadas. Todo un espectáculo de color, frescura y sabor.

Estos pescados frescos que cada tarde llegan a puerto son el ingrediente principal de la tradicional cocina marinerà. Una cocina de “la mar” que conforma la mayor parte del acervo gastronómico del municipio.

Este producto Km 0, la variedad de restaurantes y la calidad de sus chefs son la esencia de la Mostra de Cuina Marinerà. Por eso en los menús de la mostra, pensados ex profeso para la ocasión, encontramos desde platos tradicionales a nuevos conceptos gastronómicos, desde técnicas ancestrales a las más actuales y punteras, propuestas que ponen en valor nuestros productos, nuestra tradicional cocina marinerà y nuestra identidad cultural.

La Mostra de Cuina Marinerà es comerte el mar a bocados.







# Restaurantes

## Restaurante Ca Marta

📍 Avda. del Puerto, 37  
☎ 966 853 442

## Restaurante D Roca

📍 Calle del Pozo, 1  
☎ 602 221 200

## Restaurante El Nàutic

📍 Avda. del Puerto, S/N  
Edif. Puerto Playa  
☎ 966 852 331

## Restaurante Restó René

📍 Carretera del Puerto, 2  
☎ 722 245 960 / 865 825 530

## Taverna TRES 14 per PINET

📍 C/ Colón, 45  
☎ 966 851 383

## Restaurante Club Náutico

📍 Avda. del Puerto, S/N  
☎ 661 624 481

## Restaurante Hogar del Pescador

📍 Avda. del Puerto, S/N - Club Náutico, local 3  
☎ 965 890 021

## Restaurante El Trébol

📍 C/ Illici, 29. Playa de El Torres  
☎ 691 569 692

## Taverna Valenciana El Pòsit

📍 Avda. del Puerto, 23  
☎ 966 851 519

## Restaurante Zerca Food

📍 C/ Colón, 21  
☎ 666 189 105

# **MAS DE UNO MARINA BAIXA**

**LA ACTUALIDAD MÁS CERCANA**

**MARTA  
LLINARES**

**LUNES A VIERNES  
DE 12:30 A 14:00**



**94.6 y 95.0 FM**



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



# Restaurante Ca Marta

📍 Avda. del Puerto, 37

☎ 966 853 442



## MENÚ

Taco vegetal de la mar  
Coca de salaons amb pebreres  
Caballa amb vinagreta de lletuga i alfàbega  
Penques i carxofes amb gamba roja  
Llobarro a la brasa amb tomaca i porro rostit  
Fideus rossejats amb rap i cigala

Duo de postres:

Torró Carremi i fruita de la passió

Torrija de café i absenta

Bombons Valor

## MENÚ

Taco vegetal del mar  
Coca de salazones con pimientos  
Caballa con vinagreta de lechuga y albahaca  
Pencas y alcachofas con gamba roja  
Lubina a la brasa con puerro y tomate asado  
Fideos rossejats con rape y cigala

Dúo de postre:

Turrón Carremi y fruta de la pasión

Torrija con café y absenta

Bombones Valor

## MENU

Sea vegetable taco  
Pastry with salted fish and peppers  
Mackerel with vinaigrette of lettuce and basil  
Main ribs and artichokes with red shrimp  
Grilled sea bass with leek and roasted tomato  
Toasted noodles with monkfish and langoustine

Dessert duo:

Carremi Nougat and passion fruit

French toast with coffee and absinthe

Valor chocolates



38€

\* beguda no inclosa / bebida no incluida / beverage not included



# Restaurante Club Náutico

📍 Avda. del Puerto, S/N

☎ 661 624 481



CLUB NÁUTIC  
LA VILA JOIOSA



## MENÚ 🇪🇸

Marinera de gamba blanca  
Caputxina de galeres  
Mandonguilla de lluç  
"Baollet" de bleда i melva amb all-i-oli  
Flor de carxofa amb gamba al ajillo

Arròs amb ortiguillas i calamar

Taronja i xocolate

Bombons Valor

Café

## MENÚ 🇪🇸

Marinera de gamba blanca  
Capuchina de galeras  
Albóndiga de pescadilla  
"Baollet" de acelga y melva con allioli  
Flor de alcachofa con gamba al ajillo

Arroz de ortiguillas y calamar

Naranja y chocolate

Bombones Valor

Café

## MENU 🇬🇧

White shrimp marinated  
Mantis shrimp nasturtium  
Whiting meatball  
Chard and frigate mackerel bun  
Artichoke flower with shrimp in a garlic sauce

Nettle and calamari rice

Orange and chocolate

Valor chocolates

Coffee



37€

\* beguda no inclosa / bebida no incluida / beverage not included





# Restaurante D Roca

📍 Calle del Pozo, 1

☎ 602 221 200

**DROCA**  
*restaurant*



## MENÚ

Gelée de vermut, oliva i yuzu

Samm de gamba blanca, kimchi, mango i taronja

Caballa en tempura amb romesco de torró Carremi

Polp amb glassejat de galera, pak choi i festuc

Croqueta de gamba roja amb emulsió de tomaca al ajillo

Ragú de calamar amb carxofes fregides i ou cremós

Rap gratinat, carabassa rostida i espàrrecs

Clafouti de xocolata Pérez amb maduixes macerades al rom

Bombons Valor

## MENÚ

Gelée de vermut, oliva y yuzu

Samm de gamba blanca, kimchi, mango y naranja

Caballa en tempura con romesco de turrón Carremi

Pulpo con glaseado de galera, pak choi y pistacho

Croqueta de gamba roja con emulsión de tomate al ajillo

Ragú de calamar con alcachofas fritas y huevo cremoso

Rape gratinado, calabaza asada y espárragos

Clafouti de chocolate Pérez con fresas maceradas al ron

Bombones Valor

## MENU

Vermouth, olive and yuzu gelée

White shrimp, kimchi, mango and orange wrapped in a lettuce leaf

Tempura mackerel with sauce of Carremi nougat

Octopus with glazed mantis shrimp, pak choi and pistachio

Red shrimp croquette with tomato emulsion in a garlic sauce

Calamari ragout with fried artichokes and creamy egg

Grilled monkfish, roasted pumpkin and asparagus

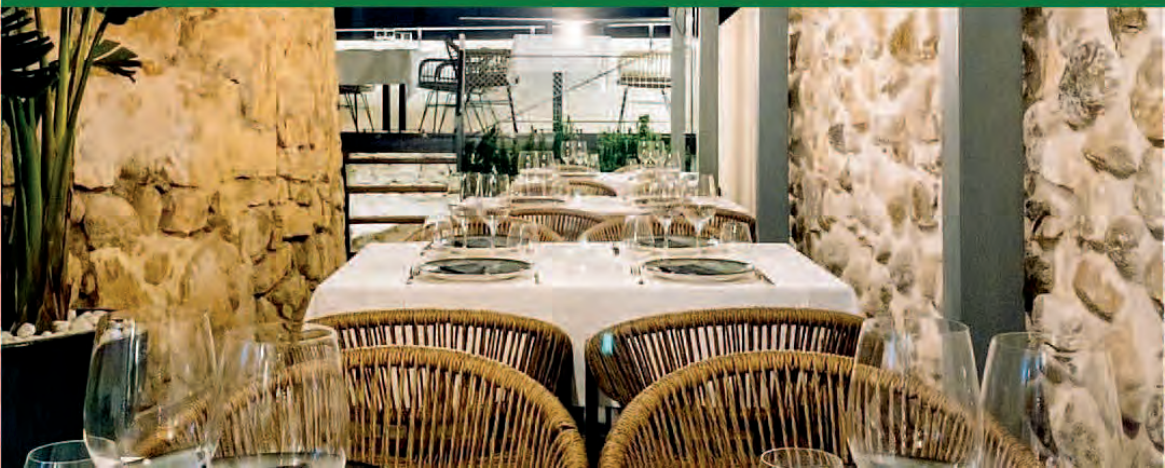
Clafoutis with Pérez chocolate and strawberries with rom maceration

Valor chocolates



36€

\* beguda no inclosa / bebida no incluida / beverage not included



# Restaurante Hogar del Pescador

📍 Avda. del Puerto, S/N - Club Náutico, local 3

☎ 965 890 021



## MENÚ

Vermut Puig Campana amb xips de sépia

Escuma de carabasseta amb cruixent de gamba blanca

Escabetx de rap

Caballa, carxofa i vinagreta de piparra

Revuelto de peixet en diferents textures

Arròs amb galera

La Llimona

Bombons Valor

Café

## MENÚ

Vermut Puig Campana con chips de sepia

Espuma de calabacín con crujiente  
de gamba blanca

Escabeche de rape

Caballa, alcachofa y vinagreta de piparra

Revuelto de pescadito en diferentes texturas

Arroz con galera

El Limón

Bombones Valor

Café

## MENU

Puig Campana vermouth with cuttlefish crisps

Courgette foam with crispy white shrimp

Monkfish pickling brine

Mackerel, artichoke and chili pepper vinaigrette

Scrambled fish in different textures

Rice with mantis shrimp

The Lemon

Valor chocolates

Coffee



\* beguda inclosa / bebida incluida / beverage included





# Restaurante El Nàutic

📍 Avda. del Puerto, S/N - Edif. Puerto Playa

☎ 966 852 331



## MENÚ 🇪🇸

Bacoreta en escabeig, caviar balsàmic i crema de poma al curri

Puntxaetes de polp i boniato

Gaspaxo de peix, rap, festucs i sriracha

Tallarins amb melva, gamba blanca i brou de katsuobushi

Bescuit de xocolate i ametla amb poma rostida al Pedro Ximénez

Bombons Valor

## MENÚ 🇪🇸

Bacoreta en escabeche, caviar balsámico y crema de manzana al curry

Puntxaetes de pulpo y boniato

Gazpacho de pescado, rape, pistacho y sriracha

Tallarines con melva, gamba blanca y caldo de katsuobushi

Bizcocho de chocolate y almendra con manzana asada al Pedro Ximénez

Bombones Valor

## MENU 🇬🇧

Pickled tuna, balsamic caviar and curried apple cream

Small portions of octopus and sweet potato

Fish and monkfish gazpacho with pistachio and sriracha sauce

Noodles with frigate mackerel, white shrimp and katsuobushi broth

Chocolate and almond sponge cake with baked apple in Pedro Ximénez wine sauce

Valor chocolates



\* beguda no inclosa / bebida no incluida / beverage not included



# Restaurante El Trébol

📍 C/ Ilici, 29. Playa de El Torres

☎ 691 569 692



## MENÚ

Llom de ventresca amb emulsió de tomaca raf i alvocat en textures

Ceviche de corvina amb perles de wakame

Cues de gambes amb mole verde

Polp al carbó amb quinoa i olives negres

Teula cruixent de caramel i mel amb mousse de xocolata i gelat de vainilla

Bombons Valor

## MENÚ

Lomo de ventresca con emulsión de tomate raf y aguacate con texturas

Ceviche de corvina con perlas de wakame

Coles de gambas con mole verde

Pulpo al carbón con quinoa y aceitunas negras

Teja crujiente de caramelo y miel con mousse de chocolate y helado de vainilla

Bombones Valor

## MENU

Tuna belly fillet with ribbed tomato emulsion and textured avocado

Sea bass ceviche with wakame pearls

Shrimp cabbages with green mole sauce

Octopus on the grill with quinoa and black olives

Crunchy tuile with caramel and honey, chocolate mousse and vanilla ice cream

Valor chocolates



\* beguda inclosa / bebida incluida / drinks included





# Restaurante Restó René

📍 Carretera del Puerto, 2  
☎ 722 245 960 / 865 825 530

  
RESTÓ RENÉ



## MENÚ

Copa de cava de benvinguda.  
Pa blanc casolà estil RR amb timonet i AOVE acompanyat de mantega de tòfona i menta del nostre hort.  
**CARPACCIO DE GAMBA BLANCA**  
Carpaccio de gamba blanca amb emulsió d'alfàbega i gelat de sèsam negre.  
**BONÍTOL RR**  
Bonito a la brasa en escabets amb quenelle de polenta.  
**MAR I TRÒPIC**  
Deliciosa sopa de coco i gamba amb bolets i ceballut.  
**MAREA DE LLEVANT**  
Galeres sobre llit d'aspencat i alioli negre.  
**POLP SOBRE ROCA**  
Polp cuinat al Kamado amb mantega, allada i roca de creïlla.  
**MILFULLES VILERA**  
Deliciosa milfulles casolana amb xocolata rosa Clavileño i xocolata blanc Marcos Tonda.  
Bombons Valor  
Café.  
Celler: Vi negre, blanc i rosat D.O Alacant.

## MENÚ

Copa de Cava de Bienvenida.  
Pan blanco casero estilo RR con tomillo y AOVE, acompañado de mantequilla de trufa y menta de nuestro huerto.  
**CARPACCIO DE GAMBA BLANCA**  
Carpaccio de gamba blanca con emulsión de albahaca y helado de sésamo negro.  
**BONITO RR**  
Bonito a la brasa en escabeche con quenelle polenta.  
**MAR Y TRÓPICO**  
Deliciosa sopa de coco y gamba con setas y cebollino.  
**MAREA DE LEVANTE**  
Galeras sobre cama de aspencat y alioli negre.  
**PULPO SOBRE ROCA**  
Pulpo cocinado al Kamado con mantequilla, ajada y roca de patata.  
**MILHOJAS VILERA**  
Deliciosa milhojas casera con chocolate rosa Clavileño y chocolate blanco Marcos Tonda.  
Bombones Valor  
Café.  
Bodega: Vino tinto, blanco y rosado D.O. Alicante.

## MENU

Welcome glass of cava.  
Quick and delicious homemade white bread with thyme and extra virgin olive oil with truffle and mint butter of our garden.  
**WHITE SHRIMP CARPACCIO**  
White shrimp carpaccio with basil emulsion and black sesame seed ice cream.  
**TUNA RR**  
Grilled tuna in brine with polenta dumpling.  
**SEA AND TROPICS**  
Delicious coconut and shrimp soup with mushrooms and chives.  
**LEVANTE TIDE**  
Mantis shrimps on a bed of roasted aubergines and red peppers and black aioli.  
**OCTOPUS ON ROCK**  
Octopus cooked in Kamado with butter, garlic sauce and potato rock.  
**VILERA MILLEFEUILLE**  
Delicious homemade millefeuille with pink Clavileño chocolate and white Marcos Tonda chocolate.  
Valor chocolates.  
Coffee.  
Wine cellar: red, white and rosé wine. CO Alicante.

 49€

\*beguda inclosa i menú servit a taula completa / bebida incluida y menú servido a mesa completa  
beverage included and menu served for the whole table



# Taverna Valenciana El Pòsit

Avda. del Puerto, 23

966 851 519



## MENÚ

Cigala bollida gratinada amb kimchee  
Sopa d'ensalada del dia després amb rap marinat i gelat asiàtic  
Gamba blanca confitada amb guisat de porc i cookies de gamba  
Ou cruixent amb bullabessa vilera i rilette del seu peix de roca  
Mussola amb carxofes i amaniment de regalèssia  
Taco de lluç servit a l'estil mexicà  
Fideu rossejat de polp amb puré d'albergínia fumat  
Bollet de poma i torró amb escuma de xocolata Pérez  
Bombons Valor

## MENÚ

Cigala hervida gratinada con kimchee  
Sopa de ensalada del día después  
con rape marinado y helado asiático  
Gamba blanca confitada con guiso de cerdo  
y cookies de gamba  
Huevo crujiente con bullabesa vilera  
y rilette de su pescado de roca  
Musola con alcachofas y aliño de regaliz  
Taco de merluza servido al estilo mejicano  
Fideo rossejat de pulpo  
con puré de berenjena ahumado  
Bollet de manzana y turrón  
con espuma de chocolate Pérez  
Bombones Valor

## MENU

Boiled langoustine grilled with kimchi  
Salad soup with marinated monkfish  
and Asian ice cream  
White shrimp preserved in pork stew  
and shrimp cookies  
Crispy egg with bouillabaisse from La Vila  
and potted meat with rockfish  
Dogfish with artichoke and liquorice seasoning  
Hake taco served in a Mexican style  
Toasted octopus noodles with smoked  
eggplant purée  
Corn flatbread stuffed with apple and nougat  
with Pérez chocolate foam  
Valor chocolates



\* beguda no inclosa / bebida no incluida / beverage not included





# Taverna TRES 14 per PINET

📍 C/ Colón, 45

☎ 966 851 383

TABERNA  
**tres14**



## MENÚ 🇪🇸

Moixina i capellà la flama amb ametles  
Cucuruto de bollet amb melva, romesco, all i oli d'ametla  
Cucuruto d'ensaladilla russa de gamba blanca amb allada  
Tartar de tomaca, alvocat i peix de llotja en semi salaó  
Suquet de mussola i gamba roja  
Mandonguilla de rap i cigala  
Arròs amb polp, galera, cigrons i carxofa  
Xocolate i torró  
Bombons Valor

## MENÚ 🇪🇸

Moixina i capellà a la llama con almendras  
Cucurucho de bollet con melva, romesco, ajo y aceite de almendra  
Cucurucho ensaladilla rusa de gamba blanca con ajada  
Tartar de tomate, aguacate y pescado de lonja en semi salazón  
Suquet de musola y gamba roja  
Albondiga de rape y cigala  
Arroz con pulpo, galera, garbanzos y alcachofa  
Chocolate y turrón  
Bombones Valor

## MENU 🇬🇧

Flame grilled catshark and blue whiting with almonds  
Corn flatbread cone stuffed with frigate mackerel, romesco sauce, garlic and almond oil  
White shrimp Russian salad cone with garlic sauce  
Tomato, avocado and semi-salted fish market tartare  
Dogfish and shrimp stew  
Monkfish and langoustine meatball  
Rice with octopus, mantis shrimp, chickpeas and artichoke  
Chocolate and nougat  
Valor chocolates

39€

\* beguda inclosa / bebida incluida / beverage included



# Restaurante Zerca Food

C/ Colón, 21  
666 189 105



## MENÚ

El LLOBARRO... en ceviche amb pico de gallo i alvocat  
El BONITOL... sofregit amb tomaca i alls  
El BACALLARET... rostit amb la verdura i una tapenade de Kalamata  
El CALAMAR... farcit de la iaia  
Un duo... el RAP i la GAMBA ROJA... en cous cous  
El torró de Carremi... amb chocolate de Valor... El vilero 2023  
Bombons Valor  
Celler D.O. Alicante  
CEREMONIA MONASTRELL\*\*\* Un vi blanc de blanc de noirs  
MIRACLE DE GUARDA\*\*\* Un vi negre criança  
I un bon gintònic... La ginebra EVER... en combinació amb cítrics i la tònica BLISS

## MENÚ

La LUBINA... en ceviche  
con pico de gallo y aguacate  
El BONITO... sofrito con tomate y ajos  
La BACALADILLA asada con la verdura  
y un tapenade de Kalamata  
El CALAMAR... relleno de la iaia  
Un dúo... el RAPE y la GAMBA ROJA...  
en cous cous  
El turrón de Carremi... con chocolate de Valor...  
El vilero 2023  
Bombones Valor  
Bodega D.O. Alicante  
CEREMONIA MONASTRELL\*\*\*  
Un vino blanco de blanc de noirs  
MIRACLE DE GUARDA\*\*\* Un vino tinto crianza  
Y un buen gintónico...  
La ginebra EVER... En combinación con cítricos  
y la tónica BLISS

## MENU

The SEA BASS... in ceviche with a spicy  
chili sauce and avocado  
The TUNA... sauté with tomatoes and garlics  
The BLUE WHITING... roasted with  
the vegetables and a Kalamata olive tapenade  
The CALAMARI... with a traditional stuffing  
A duo... the MONKFISH and the RED SHRIMP  
in cous cous  
The Carremi nougat... with Valor chocolate...  
El vilero 2023  
Valor chocolates  
Wine Celler CO Alicante  
CEREMONIA MONASTRELL\*\*\*  
A white wine of blanc de noirs  
MIRACLE DE GUARDA\*\*\* A red wine aging  
And a good gin and tonic...  
The gin EVER... along with citrus fruits  
and the BLISS tonic



35€

\* beguda no inclosa / bebida no incluida  
beverage not included



45€

\* beguda inclosa / bebida incluida  
beverage included







# **Confraria de Pescadors de la Vila Joiosa**

**Serveis directes al ciutadà**

Pescateria de la Confraria de Pescadors  
al Mercat Central de la Vila

**Venta directa de PEIX DE LA VILA**

Telèfon de comandes: **651030509**



Suministrament de combustible de primera qualitat



# SERVIGROUP HOTELES



## BENIDORM

CASTILLA  
★★★★  
DIPLOMATIC  
★★★★⑤  
NEREO  
★★★★  
CALYPSO  
★★★⑤  
VENUS  
★★★★⑤  
ORANGE  
★★★★⑤  
PUEBLO  
★★★★  
BENIDORM  
★★★★  
RIALTO  
★★★★  
TORRE DORADA  
★★★★⑤

## VILLAJYOSA

MONTIBOLI  
★★★★★

## MOJÁCAR

MARINA PLAYA  
★★★★★  
MARINA MAR  
★★★★★

## ORIHUELA COSTA

LA ZENIA  
★★★★⑤  
LA MANGA DEL  
MAR MENOR  
★★★★★  
GALÚA  
★★★★★  
BENICASIM  
★★★★★  
TRINIMAR  
★★★★★  
OROPESA  
DEL MAR  
★★★★★  
KORAL BEACH  
★★★★★⑤

## ALCOCÉBER

ROMANA  
★★★★⑤

## PEÑÍSCOLA

PAPA LUNA  
★★★★★⑤

Conoces el  
club Servi+ ?



Mas información en:  
[www.servigroup.es](http://www.servigroup.es)

