

El Plat de Calent

ALTEA'19

del 22 de febrer al 3 de març

Regidoria de Comerç Altea
#elplatdecalent

Consulta y vota a través de la App de Gastroeventos

GASTRO
eventos

Download on the
App Store

ANDROID APP ON
Google play





COMUNITAT
VALENCIANA



Ajuntament d'Altea



Alimentos para la cocina profesional

ALTHAIÀ

TORRES



1870



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 ocaso 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.

PARTICIPA Y GANA LOS SIGUIENTES PREMIOS:

- Dos cheques de 100 euros para gastar en el comercio de Altea.
- Tres comidas o cenas para dos personas en uno de los tres restaurantes más valorados de la ruta. Obsequiado por GastroEventos y Congelados Frimar.
- Dos visitas a Cervezas Althaia con cata maridaje para dos personas y un pack de degustación de 6 Cervezas Althaia para cada uno. Obsequiado por Cervezas Althaia.
- Doce lotes de vino obsequiado por Bodegas Torres, incluyendo una botella de vino Camino de Magarin, una botella de vino Celeste Crianza y una botella de vino Las Pisadas. Podrá ver el lote en cada establecimiento participante durante la ruta.



Encara no fa tant de temps que amb els primers rajos de sol els llauradors sortien al camp, on prenién 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.

PARTICIPA I GUANYA ELS SEGÜENTS PREMIS:

- Dos xecs de 100 € per a gastar en el comerç d'Altea.
- Tres dinars o sopars per a dues persones en un dels tres restaurants més valorats de la ruta. Obsequiat per GastroEventos i CongeladosFrimar.
- Dos visites a Cervezar Althaia amb una tast maridatge per a dues persones i un pack de degustació de 6 cerveses Althaia per a cadascú. Obsequiat per Cerveza Althaia.
- Dotze (posar nre. De participants) lots de vi obsequiats per Bodegas Torres, incloent una botella de vi Camino de Magarin, una botella de vi Celeste Crianza i una botella de vi Las Pisadas. Podrà veure el lot en cada establiment participant durant la ruta.



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.

PARTICIPATE AND WIN THE FOLLOWING AWARDS:

- Two checks of 100 euros to spend in the Altea trade.
- Three lunches or dinners for two people in one of the three most valued restaurants on the route. Presented by GastroEvents and Congelados Frimar.
- Two visits to Cervezas Althaia with wine tasting for two people and a tasting pack of 6 Althaia beers for each one. Presented by Althaia Beers.
- Twelve lots of wine given by Bodegas Torres, including a bottle of wine Camino de Magarin, a bottle of wine Celeste Crianza and a bottle of wine Las Pisadas. You can see the lot in each participating establishment during the route.

Participar con la APP de Gastro Eventos

-Localiza el código QR en el establecimiento para valorar la experiencia y participar en el concurso.

Pregunte al personal si no lo localiza.

-Abre la APP de GastroEventos (disponible Apple Store y Google Play) y escanea el código QR. Siga las instrucciones que se indican en la APP.

-Podrá participar solo una vez por cada establecimiento, pudiendo valorar los menús de todos los participantes de la ruta. Cuantas más participaciones tenga, más posibilidades tiene de que le toque.

Hay 19 premios entre todos los participantes.

Participar con el formulario a través de la urna.

-Solicita al personal del establecimiento el formulario para valorar la experiencia y participar en el concurso.

-Rellena el formulario y entreguelo junto con el ticket al establecimiento.

-Se depositará el formulario en una urna.

-Podrá participar solo una vez por cada establecimiento, pudiendo valorar los menús de todos los participantes de la ruta. Cuantas más participaciones tenga, más posibilidades tiene de que le toque.

Hay 19 premios entre todos los participantes.

Participar amb l'App de Gastro Eventos

-Localitza el codi QR en l'establiment per a valorar l'experiència i participar en el concurs. Pregunte al personal si no ho localitza.

-Òbriga l'App de GastroEventos (disponible en Apple Store i Google Play) i escanetge el codi QR. Seguisca les instruccions que s'indiquen en la App.

-Podrà participar sols una vegada per cada establiment, podent valorar els menús de tots els participants de la ruta. Com més participacions tinga, més possibilitats té de què li toque.

Hi ha 19 premis entre tots els participants.

Participar amb el formulari a través de l'urna.

-Sol·licite al personal de l'establiment el formulari per a valorar l'experiència i participar en el concurs.

-Reòmpliga el formulari i entregue'l juntament amb el tiquet a l'establiment.

-Es depositarà el formulari en una urna.

-Podrà participar sols una vegada per cada establiment, podent valorar els menús de tots els participants de la ruta. Com més participacions tinga, més possibilitats té de què li toque.

Hi ha 19 premis entre tots els participants.

Participate with the APP of Gastro Eventos

-Locate the QR code in the establishment to assess the experience and participate in the contest.

Ask the staff if you do not locate it.

-Open the GastroEventos APP (available Apple Store and Google Play) and scan the QR code. Follow the instructions that are indicated in the APP.

- You can participate only once for each establishment, being able to assess the menus of all the participants of the route. The more participations you have, the more chances you have to touch it.

There are 20 prizes among all the participants.

Participate with the form through the ballot box.

- Ask the staff of the establishment for the form to assess the experience and participate in the contest.

-Fill the form and hand it in with the ticket to the establishment.

-The form will be deposited in an urn.

- You can participate only once for each establishment, being able to assess the menus of all the participants of the route. The more participations you have, the more chances you have to touch it.

There are 20 prizes among all the participants.

 Descargate la APP y vota

 Descarregar l'App i vota

 Download the APP and vote

GASTRO
eventos



Maná

Mana
Lounge Beach

Calle San Pedro, 41,
03590 Altea

Reservas / Booking
689 904 143

De Viernes a Miercoles
de 13:30 a 16:00 y
de 19:00 a 22:30
Jueves cerrado

De Divendres a Dimecres
de 13:30 a 16:00
de 19:00 a 22:30
Jueves cerrado

Friday to Wednesday
1:30 to 4:00 p.m. and
7:00 to 10:30 p.m.
Thursday closed



CENTRO DE MESA
Coca a la lluna

Ensalada rosa de Altea con
salazones

PLAT DE CALENT
Paella de galeras, pota
fresca, caracoles y habitas

POSTRE
Tarta de crema y yema
tostada



CENTRE DE TAULA
Coca a la llumà

Ensalada rosa d'Altea amb
salaons

PLAT DE CALENT
Paella de galeres,
passamar fresc, caragols i
faves

POSTRE
Pastís de crema i rovell
torrat



STARTERS
Coca a la lluna

Altea's pink salad with
salted fish

HOT DISH
Paella of mantis shrimps,
fresh squid fish, snails and
broad beans

DESSERT
Cream and egg yolk cake

MARIDAJE / PAIRING

Vino tinto / Red wine: Torre de Rejas - Crianza 2015 (La Mancha)

Vino blanco / White wine: Musgo - "Verdejo" Rueda

Vino rosado / Rosé wine: Mezquiriz (Navarra)

29€



CENTRO DE MESA

Ensalada especial de Altea,

Níspero de Callosa relleno de foie y salmorejo de mango.

Gamba de la bahía con alga wakawe.

PLAT DE CALENT

1er. Plato

- Sepia al estilo alteaño.

2do. Plato "a elegir"

- Pato a la naranja con reducció de Granmanier.

- Lubina de la bahía a la plancha y verdura.

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de turrón de Jijona.



CENTRE DE TAULA

Ensalada especial d'Altea.

Nispro de Callosa farcit de foia i salmorejo de mango.

Gamba de la badia amb alga wakame.

PLAT DE CALENT

1er. Plato

- Sèpia a l'estil altea.

2do. Plato "a elegir"

- Ànec a la taronja amb reducció de Granmanier.

- Llobarro de la badia a la planxa i verdures.

POSTRE

Brownie de xocolate amb gelat de torró de Xixona.



STARTERS

Altea's special salad.

Callosa's medlar stuffed with foie and "salmorejo" of mango.

Prawns from the bay with wakame seaweed .

HOT DISH

First dish

- Altean style cuttlefish.

Second dish to choose

- Duck à l'orange with Grand Marnier reduction sauce.

- Grilled sea bass from the bay and vegetables

DESSERT

Chocolate brownie with "turrón de Jijona" ice cream

MARIDAJE / PAIRING

Vino tinto / Red wine: Hecula (D.O. Yecla)

29€



Av. de la Nucía, 2,
03590 Altea

La picaeta
de Lola

Reservas / Booking
865 60 50 20

De Martes a Domingo
De 13:30 a 16:00 y
de 20:00 a 22:00 (bajo reservas)
Martes y Domingos noche cerrado
Miercoles cerrado

De Dimarts a Diumenge
De 13:30 a 16:00
de 20:00 a 22:00 (baix reserves)
Dimarts y Diumenge nit tancat
Dimecres tancat

Thursday to Sunday
1:30 to 4:00 p.m. and
8:00 to 10:00 p.m. (only reserved)
Tuesday and Sunday night closed
Wednesday closed



CENTRO DE MESA

Mix de cucharitas.

Espencat con salazón,
pulpo con pericana y
chistorra con padrón.

Buñuelos de bacalao.

PLAT DE CALENT

Caldero de peix.

Servido con su patata, col
y pescado aparte y
su arroz al caldero.

POSTRE

Delicia de chocolate y
naranja.

Café o te.



CENTRE DE TAULA

Mix de culleretes.

Espencat amb salaó, polp
amb pericana i xistorra amb
pebreretes.

Bunyols de bacallar.

PLAT DE CALENT

Caldo de peix.

Servit amb la seua creïlla,
col i peix a part amb el seu
arròs a la cassola.

POSTRE

Delícia de xocolate i taronja.

Café o te.



STARTERS

Spoons mix.

“aspencat” with salted
fish, octopus with
“pericana” sauce and
chistorra sausage with
“padrón” pepper.

Codfish fritters .

HOT DISH

Fish cauldron.

Served with potato,
cabbage and rice

DESSERT

Chocolate and orange
delight.

Coffee or Tea.

MARIDAJE / PAIRING

Vino Maña Marisquero Blanco (D.O. Alicante)

30€

**PERRO
NEGRO**

Costera Pont del Montcau,
13, 03590 Altea

Reservas / Booking
965 84 06 33

Perro negro

De Martes a Domingo
de 13:00 a 15:00 y
de 19:00 a 22:00
Domingo noche cerrado
Lunes cerrado

De Dimarts a Diumenge
de 13:00 a 15:00
de 19:00 a 22:00
Diumenge nit tancat
Dilluns tancat

Tuesday to Sunday
1:00 to 3:00 p.m. and
7:00 to 10:00 p.m.
Sunday night closed
Monday closed



CENTRO DE MESA

Sopa de verduras, aceite de hierbas, picatoste, queso de cabra, nueces y carpaccio de rabano.

PLAT DE CALENT

Bacalao al vapor, salsa de verdura de la huerta, crujiente de parmesano, chips de patata morada, arroz y verdura salteada.

POSTRE

Coulant de chocolate casero, helado de vainilla y nata.



CENTRE DE TAULA

Sopa de verduras, oli d'herbes, crostó, formatge de cabra, anous i carpaccio de rave.

PLAT DE CALENT

Bacallar al vapor, salsa de verdures de l'horta, cruixent de parmesà, xips de creïlla morada, arròs i verdura saltada.

POSTRE

Coulant de xocolate caser, gelat i nata.



STARTERS

Vegetable soup, herbal oil, croutons, goat cheese, walnuts and radish carpaccio .

HOT DISH

Steam cod, homegrown vegetable sauce, parmesan cheese crunchy, purple potato crisps and sautéed vegetables.

DESSERT

Homemade chocolate coulant, vanilla and cream ice cream.

MARIDAJE / PAIRING

Copa de Sauvignon blanc Impromptu
(Utiel-Requena)

35€



CENTRO DE MESA

Carpaccio de tomate con capellán asado.

Croquetas caseras de jamón.

Fritura de la bahía.

PLAT DE CALENT

Arroz meloso con rape y alcachofa.

POSTRE

Postres caseros a elegir.



CENTRE DE TAULA

Carpaccio de tomaca amb capellà rostit.

Croquetes casolanes de pernil.

Fritura de la badia.

PLAT DE CALENT

Arròs melós amb rap i carxofa.

POSTRE

Postres casolans a elegir.



STARTERS

Tomato carpaccio with roasted blue whiting.

Ham homemade croquette.

Fried fish from the bay.

HOT DISH

Soggy rice with angler fish and artichokes.

DESSERT

Variety of homemade desserts to choose.

Incluye una bebida por persona.
Includes one drink per person.

28€

NOU VALENTINO
RESTAURANTE

Ctra. Callosa, 17
03599 Altea la Vella

Reservas / Booking
965 84 85 38

De Martes a Domingo
de 13:00 a 15:30 y
de 19:00 a 23:00
Lunes cerrado

De Dimarts a Diumenge
de 13:00 a 15:30
de 19:00 a 23:00
Dilluns tancat

Tuesday to Sunday
1:00 to 3:30 p.m. and
7:00 to 11:00 p.m.
Monday closed

Restaurante Nou Valentino



CENTRO DE MESA

Tartar de boquerones de la bahía.

PLAT DE CALENT

Caldereta de bogavante con trufa.

POSTRE

Pan de calatrava a nuestro estilo.



CENTRE DE MESA

Tartar d'aladroc de la badia.

PLAT DE CALENT

Caldereta de llamàntol amb trufa.

POSTRE

Pa de Calatrava al nostre estil.



STARTERS

Anchovies from the bay tartar.

HOT DISH

Lobster with truffle stew.

DESSERT

Calatrava bread (our own style).

Bebida no incluída.
Drink not included.

24€

Tapería Ca Pere

Costera Pont del Montcau, 15,
03590 Altea

Reservas / Booking
633 32 58 40

De Martes a Domingo
de 13:30 a 16:00
Lunes cerrado

De Dimarts a Diumenge
de 13:30 a 16:00
Dilluns tancat

Tuesday to Sunday
1:30 to 4:00 p.m.
Monday closed



CENTRO DE MESA

Surtido de croquetas gourmet.

- Croquetón de puchero.
- Croqueta de chipirones en su tinta.
- Croqueta de bacalao con ajo arriero.
- Croqueta de cocido.

Fritura de pescado fresco de la bahía de Altea.

PLAT DE CALENT

Arroz meloso con pulpo y alcachofas.

POSTRE

Flan de turrón a la piedra.



CENTRE DE TAULA

Varietat de croquetes gourmet.

- Croquetó de carn d'olla.
- Croqueta de calamarens amb la seua tinta.
- Croqueta de bacallar amb all arrier.
- Croqueta de bullit.

Fritura de peix fresc de la badia.

PLAT DE CALENT

arròs melós amb polp i carxofes.

POSTRE

Plat de torró a la pedra.



STARTERS

Assorted gourmet croquettes.

- Stew croquette.
- Cuttlefish in ink sauce croquette.
- Codfish with "arriero" garlic.
- "Cocido" croquette.

Fried fresh fish from the bay of Altea.

HOT DISH

Soggy rice with octopus and artichokes.

DESSERT

"Turrón" stone-fried flan.

MARIDAJE / PAIRING

Vino blanco: / White wine: Verdeo (D.O. Rueda)

28€

minimo 2 personas / minimun 2 persons



Bistro Shabby Chic

Carrer Salamanca, 7,
03590 Altea

Reservas / Booking
651 77 08 43

De Lunes a Domingo
de 13:00 a 22:00

De Dilluns a Diumenge
de 13:00 a 22:00

Monday to Sunday
1:00 to 10:00 p.m.



CENTRO DE MESA

Burratta con tomates de Altea, salsa chili de Antonio.

PLAT DE CALENT

Pescado de la bahía, verduras de Callosa d'en Sarria.

POSTRE

Altea Sponge cake.



CENTRE DE MESA

Burratta amb tomaques d'Altea i salsa de chily d'Antonio.

PLAT DE CALENT

Peix de la badia amb verdures de Callosa d'En Sarrià.

POSTRE

Altea spongecone.



STARTERS

Burrata with altean tomatoes and Antonio's chili sauce.

HOT DISH

Fish from the bay with vegetables from Callosa d'en Sarrià.

DESSERT

Altea sponge cake .

MARIDAJE / PAIRING

Vino / Wine

Cerveza / Beer

Refresco / Soft drink

27€



Tossal Roig

Partida la Olla, 50,
03590 l'Olla,

Reservas / Booking
965 84 27 46

De Martes a Domingo
de 13:00 a 16:00
Lunes cerrado

De Dimarts a Diumenge
de 13:00 a 16:00
Dilluns tancat

Tuesday to Sunday
1:30 to 4:00 p.m.
Monday closed



CENTRO DE MESA

Revuelto de huevo con
espárragos.

Bollos de acelgas.

Sangre con cebolla.

PLAT DE CALENT

Habichuelas con pelotas
"bordes".

POSTRE

Tarta de calabaza con
chocolate.



CENTRE DE TAULA

Mesclat d'ou amb
Esparreccs.

Bollets de Bleda.

Sang amb Ceba.

PLAT DE CALENT

Fesols amb pilotes
"bordes".

POSTRE

Tarta de carabassa amb
xocolate.



STARTERS

Scrambled eggs with
asparagus.

Swiss chard buns.

Blood with onion .

HOT DISH

Beans with "bordes" balls.

DESSERT

Pumpkin cake with
chocolate.

MARIDAJE / PAIRING

Vino tinto / Red wine: Galeam Monastrell (D.O. Alicante)

Vino blanco / White wine: Verdeo (D.O. Rueda)

26€



CENTRO DE MESA

Pan con aceitunas y alioli.

1er. Plato a elegir

- Albóndigas caseras „del pueblo de Senija“.
Albóndigas en salsa de tomate con ajo y perejil (receta del pueblo de Senija).

- Coca „Melitón“ al horno de leña...creación casera!.
Coca con pera y berenjena confitada, orégano y queso fresco de cabra de la Nucía.

PLAT DE CALENT

Cazuela „Mar y Campo“
Cazuela de marisco con un toque picante, tomate, cebolla, patatas y hierbas de nuestro jardín, servido en cazuela de barro.

POSTRE

Crepes „Licor 43“
Crêpe de leche de almendras en salsa de Licor43 y naranjas de Callosa con helado de avellana y nata.



CENTRE DE TAULA

Pa amb olives i allioli.

1er. Plato a elegir

- Mandonguilles caseres, del poble de Senija.
Mandonguilles caseres en salsa de tomaca amb all i julivert (recepta del poble de Senija).

- Coca Melitón al forn de llenya, creació casera.
Coca amb pera i albergina confitada, orenga i formatge fresc de cabra de la Nucía.

PLAT DE CALENT

Cassola Mar i Camp:
Cassola de marisc amb un toc picant, tomaca, ceba, creïlles i herbes del nostre jardí, servida en una cassola de fang.

POSTRE

Crepe de llet d'ametles amb salsa de Licor43 i taronges de Callosa amb gelat d'avellana i nata.



STARTERS

Bread with olives and "Allioli" (garlic and oil sauce).

First dish to choose

- Homemade meatballs "from Senija's town"
Meatballs in tomato sauce with garlic and parsley (recipe from Senija's town).

- Coca "Melitón" in a wood-fired oven... homemade creation!
"Coca" with pear and candied aubergine, oregano, fresh goat cheese from la Nucía.

HOT DISH

Casserole "Mar y Campo"
Seafood casserole with a touch of spicy, tomato, onion, potato and our garden herbs, served in a clay pot

DESSERT

Crêpes "Liquor 43"
Almond milk crêpe in Liquor 43 sauce and oranges from Callosa with hazelnut and cream ice cream

1/2 Botella de vino de la casa / 1/2 Bottle of house wine
Agua / Water

25€

Bon Vent

Carrer la Mar, 10,
03590 Altea.

De Lunes a Domingo
de 7:30 a 00:00

Restaurante Bon Vent

Reservas / Booking
965 84 34 76

De Dilluns a Diumenge
de 7:30 a 00:00

Monday to Sunday
7:30 to 12:00 a.m.



CENTRO DE MESA

Espenecat de capellan a la brasa y almendra Marcona.

PLAT DE CALENT

Arroz meloso de pulpo con almejas y penca de cardo.

POSTRE

Tarta casera de queso fresco con helado de naranja sanguina.



CENTRE DE TAULA

Espenecat amb capellà a la brasa i ametlla Marcona.

PLAT DE CALENT

Arròs melós de polp amb cloïsses i penca

POSTRE

Pastís casolà de formatge fresc amb gelat de taronja de la sang.



STARTERS

“Espenecat” with grilled blue whiting and Marcona almond.

HOT DISH

Mellow rice of octopus with clams and “penca” of cardoon

DESSERT

Homemade fresh cheese cake with “sanguina” orange ice cream.

MARIDAJE / PAIRING

Vino tinto / Red wine: Celeste roble (D.O. Ribera del Duero)

Vino blanco / White wine: Verdeo (D.O. Rueda)

30€



Calle Cura Llinares-V. 3,
03599 Altea.

De Jueves a Martes
de 13:00 a 16:00
Miercoles cerrado

Restaurante Ca Toni

Reservas / Booking
965 84 84 37

De Dijous a Dimarts
de 13:00 a 16:00
Dimecres tancat

Thursday to Tuesday
1:00 to 4:00 p.m.
Wednesday closed



CENTRO DE MESA

Codorniz escabechada con
ñoquis.

Ensalada Ca Toni.

PLAT DE CALENT

Arroz caldoso con rape y
gambas.

POSTRE

Varietad de tartas caseras.



CENTRE DE TAULA

Guatla escabetxada amb
nyoquis.

Ensalada Ca Toni.

PLAT DE CALENT

Arròs caldós amb rap i
gambes.

POSTRE

Varietat pastissos casolans.



STARTERS

Pickled quail with gnocchi.

Ca Toni salad.

HOT DISH

Soggy rice – Angler fish
and prawns.

DESSERT

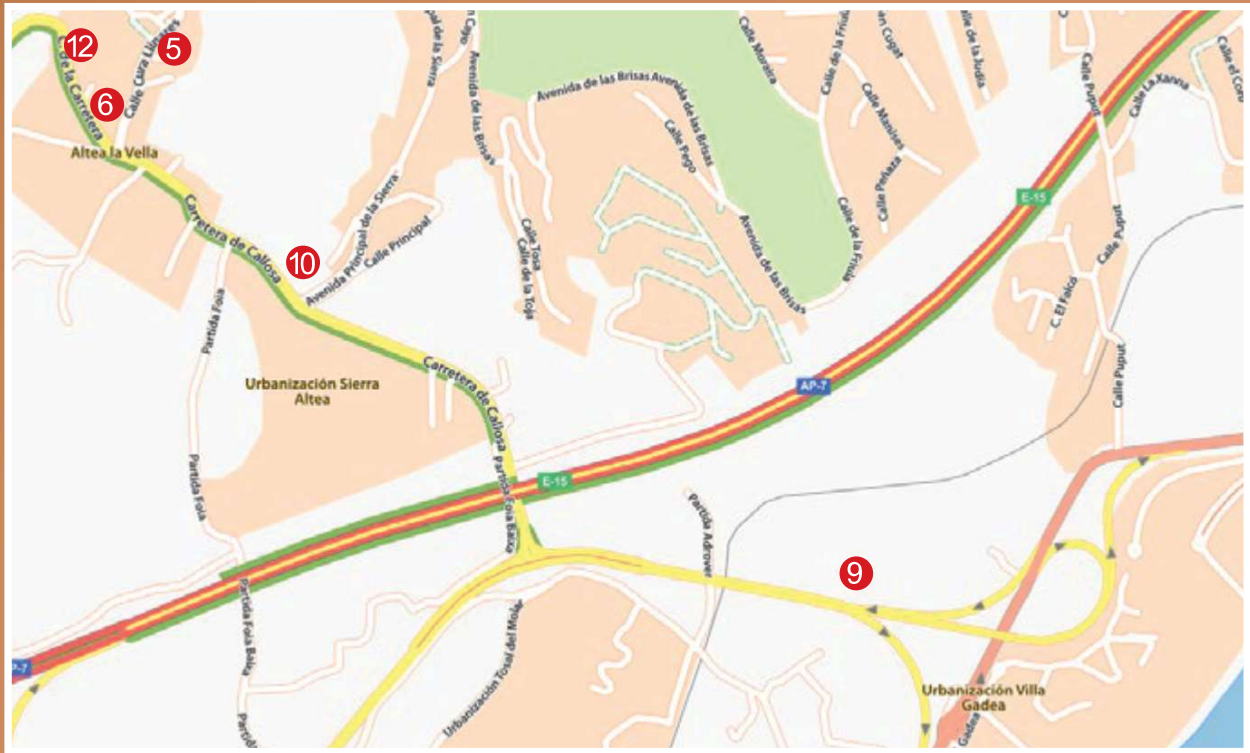
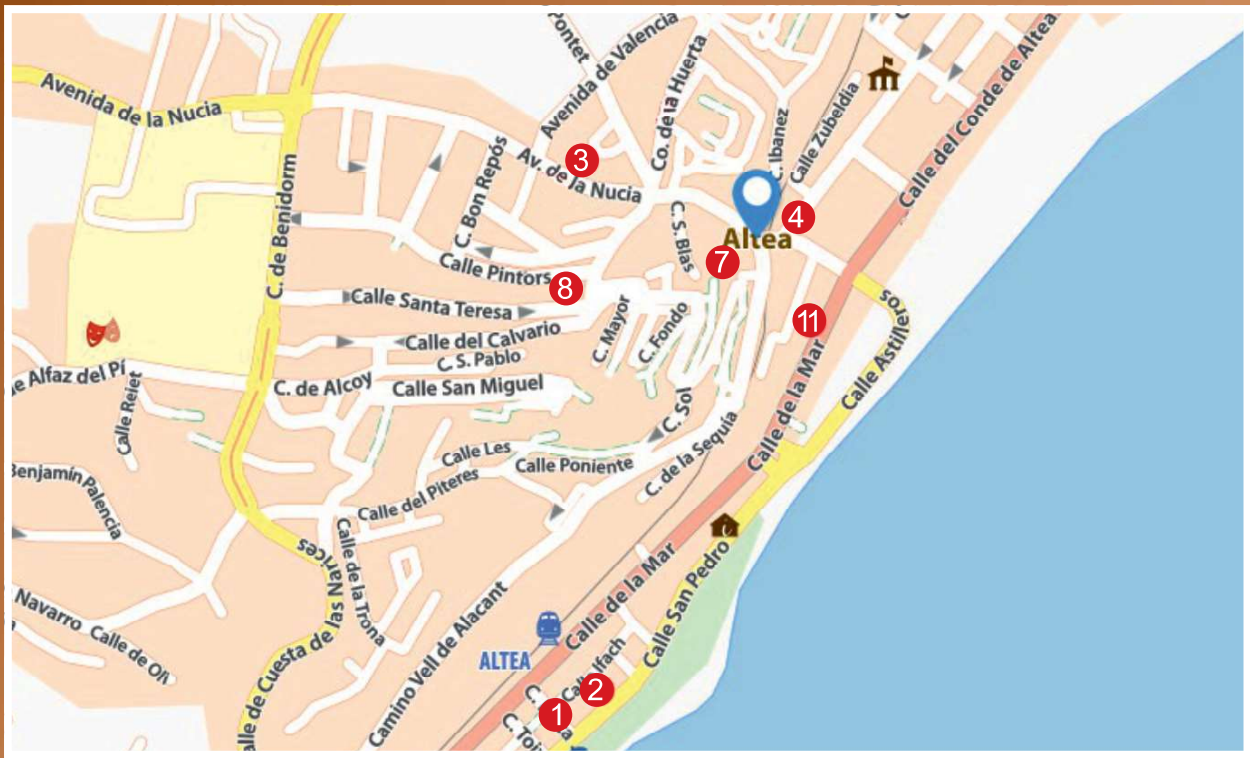
Variety of homemade pies.

MARIDAJE / PAIRING

Vino tinto / Red wine: Hecula (D.O. Yecla)




Vino blanco / White wine: Verdeo (D.O. Rueda)

28€



- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. Restaurante Maná | 7. Restaurante Ca Pere |
| 2. Las pocicas del mar | 8. Bistro Shabby Chic |
| 3. La picaeta de Lola | 9. Resturante Tossal Roig |
| 4. Perro negro | 10. Restaurante Melitón Jardin |
| 5. Restaurante Mallol | 11. Restaurante Bon Vent |
| 6. Restaurante Nou Valentino | 12. Restaurante Ca Toni |



 En la APP de GastroEventos dispone de un mapa interactivo que le facilitará la localización de cada establecimiento.
 En l'App de Gastro Eventos disposa d'un mapa interactiu que li facilitarà la localització de cada establiment.
 In the APP GastroEventos has an interactive map that will facilitate the location of each establishment.

