

# ORIHUELA

Historia del Mediterráneo

I JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DEL SICTED

Del 13 al 18 de junio de 2016



## *1 Jornadas Gastronómicas del SICTED*

El Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos (SICTED) es un proyecto de ámbito nacional, promovido por la Secretaría General de Turismo (Turespaña), la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP), y en nuestro caso también por la Agència Valenciana del Turisme y el Ayuntamiento de Orihuela.

A través de este proyecto, los establecimientos, como en este caso los restaurantes, implantan un manual de buenas prácticas, que les ayuda a mejorar su organización interna y dar un mejor servicio a los clientes, cuidando hasta el más mínimo detalle y con la mejora continua como filosofía empresarial.

Estas Jornadas Gastronómicas del SICTED son una oportunidad para conocer el buen hacer culinario de estos restauradores, tanto de la costa como de la ciudad, distinguidos en Calidad y el buen servicio que ofrecen, una combinación perfecta. Además de conocer el producto gastronómico de Orihuela, que aúna lo mejor de la Dieta Mediterránea, reconocida por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

De esta forma, Orihuela sigue dando pasos para posicionarse como destino turístico de referencia, mejorando la estancia del turista y dejando en él una huella marcada y rememorada por los cinco sentidos. Buen provecho.

*Concejalía de Turismo*

*1 Jornadas Gastronómicas del SICTED*

del 13 al 18 de junio de 2016





El Tapeo de Agus abrió sus puertas en diciembre de 2010.

Ha sido galardonado con el primer premio de la II Ruta de la Tapa "Orihuela, Historia del Mediterráneo".

Su cocina de naturaleza innovadora con productos de la tierra le confiere al restaurante un verdadero toque de "gastrobar".

Su participación en diversas jornadas gastronómicas como es el caso de Fitur y el congreso de "Lo mejor de la gastronomía de Alicante" le dan al restaurante una motivación para la mejora diaria en el mundo de la restauración gastronómica.



## El Tapeo de Agus

*Apertura de las Jornadas: Presentación sobre la historia de los salazones a cargo de Julia Valoria Martínez y degustación de salazones "Alma Marina"*

### Menú

TARTAR DE ATÚN ROJO SOBRE AJOBLANCO DE COCO

HUEVO TRUFADO A 65º GRADOS SOBRE MIGAL DE BLANQUET

ENSALADA DE VIEIRAS CON VINAGRETA DE AJOS TIERNOS

ARROZ MELOSO DE RABO DE TORO Y FOIË

BACALAO CONFITADO CON GRATÉN DE ALGAS MARINAS

TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA

CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS  
VINO TINTO "ALTOS DE ORIHUELA"



El Tapeo de Agus

Reservas: 96 530 61 95  
Nos encontraréis en:  
Calle Valencia, 9  
03300 Orihuela (Alicante)

38€

Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana



# La Barraca

RESTAURANTE  
DESDE 1965

La Barraca se encuentra ubicada en un lugar privilegiado, en plena playa de Campoamor, junto al mar.

Este restaurante lleva abierto desde 1965, más de cincuenta años al servicio de miles y miles de turistas y residentes de la zona.

La gerencia sigue siendo familiar, con la tercera generación.

Se trata de uno de los establecimientos de restauración más antiguos de la comarca.

Su especialidad son los arroces, pescados frescos de la bahía y mariscos de Santa Pola y la tarta de turrón.

Abren todos los días.



## La Barraca

Degustación de Cerveza Estrella Levante  
"Punta Este"

### Menú

CANAPÉS DE ATÚN AHUMADO  
HOJALDRE RELLENO DE LANGOSTINOS Y CREMA DE MARISCO  
VASITO DE ENSALADA DE BROTES, TOMATITOS CHERRY, FRUTOS SECOS, FRUTA DE TEMPORADA Y TOSTA DE QUESO DE CABRA  
ARROZ SEÑORET  
ASADO DE LUBINA ESTILO ALICANTINO  
TARTA DE TURRÓN  
CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS  
VINO BLANCO AÑIL  
VINO TINTO TORRE CASTILLO CRIANZA  
CERVEZAS ESTRELLA DE LEVANTE



La Barraca

Reservas: 628 71 62 68  
Nos encontraréis en:  
Avda. De las Adelfas, 5  
03189 Orihuela Costa

38€

Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana





PALACIO DE TUDEMIR  
Boutique Hotel - Orihuela

Este restaurante forma parte del Hotel Monumento, que en el siglo XVIII fue el Palacio de los Condes de Luna, que mantiene su exquisita arquitectura y elementos ornamentales originales.

Conserva el encanto y el esplendor de su época y nos traslada a un mundo de sensaciones provocadas por su confort y elegancia. Situado en el corazón del casco antiguo.

En el restaurante se puede degustar una cocina de nivel superior, especializada en cocina regional.

Platos mediterráneos y *nouvelle cuisine* combinados con el mejor resultado. Sorprenden los sabores, aromas y texturas de nuestros platos elaborados con productos de la tierra.



## Hotel Palacio de Tudemir

*Degustación de Ginebras - Terraza Tudemir*

### Menú

TOMATE Y BONITO

PULPO A LA PARRILLA CON AJETES TIERNOS Y  
MUSELINA DE PATATA

CREMA DE TOMATE CON PERLA DE MOZARELLA,  
ANCHOA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN

ARROZ CON VERDURAS DE NUESTRA HUERTA  
VEGA BAJA

TACO DE BACALAO A LA VIZCAÍNA Y TRIGUEROS

TARTA TEMPLADA DE MANZANA CON HELADO  
DE VAINILLA

AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS

VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE ALICANTE

CAFÉ E INFUSIONES



Hotel Palacio de Tudemir

Reservas: 96 673 80 10

Nos encontraréis en:  
Calle Alfonso XIII, 1  
03300 Orihuela (Alicante)

38€

Este menú estará a  
disposición del cliente  
bajo reserva durante  
toda la semana

# ALEJANDRO'S

BAR  
RESTAURANTE

Se encuentra situado pasada la rotonda de la Zenia dirección Villamartín, a la derecha.

Desde diciembre de 1999 ofrece a sus clientes el mejor servicio de restauración, por sus platos elaborados con los mejores productos del entorno Mediterráneo.

Debido al privilegio del clima y la situación, cuentan con una terraza abierta todo el año.

Su principal objetivo es que los turistas, tanto nacionales como internacionales, entren como clientes y salgan como amigos.



## Alejandro's

*Música ambiental*

### Menú

VARIEDADES DE ENSALADAS

LASAGNE BOLOGNESE O VEGETAL

COSTILLAS DE CERDO BARBACOA CON GUARNICIÓN

SURTIDO DE POSTRES Y HELADO

CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS



*Alejandro's*

Reservas: 96 676 06 23  
Nos encontraréis en:  
Avda. de Villamartin, 2  
03189 Orihuela Costa

38€

Este menú estará a  
disposición del cliente  
bajo reserva durante  
toda la semana





Las Villas lleva cerca de treinta años atendiendo a clientes y turistas, dando el mejor servicio y productos de primera calidad, como pescado y mariscos de las lonjas de Santa Pola, Mar Menor y Villajoyosa, traídos a diario de las subastas.

Sus arroces son muy valorados, las carnes gallegas y avileñas insuperables en la barbacoa con leña de encina y el mimo con el que cocinan. Los postres con una variedad inmensa, son todos caseros.

La bodega cuenta con más de setecientas referencias de cualquier denominación de origen.

Este restaurante cuenta con varios galardones de hostelería tanto locales, como provinciales y nacionales, que reconocen el buen hacer culinario, impregnado desde las raíces.



## Las Villas

*Degustación de manzanilla la guita con pica pica del chef*

### Menú

CARPACCIO DE SALMÓN NORUEGO Y BACALAO MACERADO SOBRE TOMATE RAFF Y ARBEQUINA

BERBENA DE IBÉRICOS DE LOS MONTES DE HUELVA CON TOSTAS

COGOLLOS DE LOS LLANOS DE CAMPOAMOR CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO Y VENTRESCA

ALCACHOFA DE LA VEGA BAJA AL FOIE SEMI ESCABECHADA

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA AVILEÑA CON BASE DE HOJALDRE Y SALSA DE CHAMPIÑÓN Y BOLETUS

BIZCOCHO MELOSO DE NARANJA ORIOLANA SIN HARINA Y GANACHE DE CHOCOLATE ALTO EL SOL DE ECUADOR

CAFÉ

BODEGA; CERVEZA CRUZCAMPO RESERVA, REFRESCOS, AGUAS MINERALES

VINOS: BLANCO VIÑA ESPERANZA D.O. RUEDA TINTO NUNTIUS CRIANZA D.O. RIOJA



Las Villas

Reservas: 96 532 00 05, 96 532 07 66

Nos encontraréis en:  
Calle Salvador Rueda, 4  
03189 Orihuela Costa

38€

Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

BARRA - RESTAURANTE  
**JOAQUÍN**



Lugar emblemático para la gastronomía de la comarca de la Vega Baja. Desde el mostrador han servido a gran parte de los que han formado la ciudad, de la que ahora disfrutamos respetando siempre la tradición y el sabor auténtico de los productos de nuestra tierra.

Los inicios fueron en la calle Mayor con recuerdos de algarabía en los desayunos por la mañana mezclados con los reposados cafés de la tarde pasando por la comida repleta de platos tradicionales con el sabor de antaño.

Desde 1976, se encuentran ubicados en la Avenida Teodomiro, donde ofrecen los mejores pescados, mariscos, arroces y carnes, del mercado, con algunos toques de cocina moderna, salpimentados con numerosas y deliciosas tapas y platos caseros de los que ya no se encuentran, todo ello regado con una extensa carta de vinos de precios muy competitivos.



## Joaquín

*Corte de Jamón y cata maridaje del vino  
"Altos de Orihuela"*

### Menú

LANGOSTINO DEL MAR MENOR

CALAMAR DE BAHÍA A LA PLANCHA

ENSALADA DE TOMATE Y SALADO

GUISO DE BACALAO

LUBINA AL HORNO

TARTA DE YEMA CON CHOCOLATE CALIENTE

CAFÉ

VINO TINTO ALTOS DE ORIHUELA

VINO BLANCO PALACIO DE BORNOS

CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUA.



Joaquín

Reservas: 96 674 34 15

Nos encontraréis en:

Avda. Teodomiro, 18  
03300 Orihuela

38€

Este menú estará a  
disposición del cliente  
bajo reserva durante  
toda la semana



HOTEL RESTAURANTE  
MONTEPIEDRA

El Restaurante Hotel Montepiedra está abierto todo el año y durante la época estival abre sus puertas “La Pérgola del Hotel Montepiedra”, una magnífica terraza junto a la piscina donde disfrutar de las especialidades del restaurante, como son; las carnes a la brasa y los arroces. Y después de cenar, con música de fondo, a deleitarse con un delicioso cóctel.



## Hotel Montepiedra

*Clausura de las Jornadas con cena, amenizada con música en directo*

*Presentación sobre la repostería de Orihuela, a cargo de Julia Valoria Martínez y degustación de dulces conventuales.*

### Menú

ENSALADA ESLAVA

CORAZÓN DE ALCACHOFA Y FOIE CON SALSA DE  
MIEL Y MOSTAZA

ROLLITO DE BERENJENA ALANGOSTADA

MILHOJA DE LOMO DE LUBINA CON SALSA  
DE ALMENDRAPLUMA DE IBÉRICO A LA BRASA CON PATATA  
RELLENA ASADA

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE MANDARINA

CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS

VINO TINTO ALCEÑO 4, DO. JUMILLA

VINO BLANCO RIBERA DEL SEGURA, DO. JUMILLA

CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



## Hotel Montepiedra

Reservas: 96 532 03 00

Nos encontraréis en:  
Calle Saavedra Fajardo, 1  
03189 Orihuela Costa

38€

Este menú estará a  
disposición del cliente  
bajo reserva durante  
toda la semana

## *Empresas y servicios municipales distinguidos en el SICTED en Orihuela*

### **Museos y Centros de Interés Turísticos**

- Casa Museo Miguel Hernández
- Centro Cultural Santo Sepulcro
- Museo Diocesano de Arte Sacro
- Museo Arqueológico Comarcal San Juan de Dios
- Museo Fundación Pedrera
- Museo de La Muralla
- Museo de la Reconquista
- Museo de Semana Santa

### **Otros Servicios**

- Teatro Circo

### **Playas**

- Cala Capitán (Cabo Roig)
- Cala Estaca (Playa Flamenca)
- Playa de la Glea (Campoamor)
- Playa de Mil Palmeras
- Playa de Puntaprima

### **Oficinas de Información Turística**

- Tourist Info Orihuela Centro
- Tourist Info Orihuela Playa
- Punto de Información del Centro Comercial Zenia Boulevard

### **Seguridad Ciudadana**

- Policía Local
- Protección Civil

### **Taxis**

- Asociación Profesional de Empresarios Autotaxi Orihuela
- Licencia N° 11
- Licencia N° 2
- Licencia N° 23
- Licencia N° 25
- Licencia N° 27
- Licencia N° 5
- Licencia N° 8
- Licencia N° 9

### **Hoteles y apartamentos Turísticos**

- Hotel Palacio de Tudemir
- Hotel Montepiedra

### **Restaurantes**

- Restaurante Alejandro's
- Restaurante La Barraca
- Restaurante El Tapeo de Agus
- Restaurante Las Villas
- Restaurante Joaquín
- Ché Asador Argentino
- Ché Restaurante Italiano

### **Bares y Cafeterías**

- Chiringuitos del Sol\_ Playa de La Caleta
- Gastrobar El Lío

### **Comercios**

- Tienda Souvenir del Colegio Diocesano de Santo Domingo

### **Empresas de transporte turístico**

- Autobús Sigüenza
- Autocares Costa Azul

*7 Jornadas Gastronómicas del SICTED*  
del 13 al 18 de junio de 2016





**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA**



**Compromiso  
de Calidad Turística**



**ASOCIACIÓN  
GASTRONÓMICA  
DEL MEDITERRÁNEO**



**CÁTEDRA ARZOBISPO LOAZES  
◊ UNIVERSIDAD DE ALICANTE ◊**