

Del 19 al 28 de Junio
JORNADAS GASTRONÓMICAS

Altea Delicatessen



Toda la info en:



AHA
ASOCIACION
HOSTELEROS Y
EMPRESARIOS de
ALTEA



Ajuntament d'Altea
Regidoria de Comerç

L'EXQUISIT
mediterrani

GASTRO
eventos

ALTEA GASTRONÓMICA

caixaltea

Cañavate
DISTRIBUCIONES
DISTRIBUCIONES, S.L.

EL
ÁGUILA

Altea Delicatessen

DISFRUTA DE ESTE EVENTO GASTRONÓMICO Y ENTRARÁS
EN EL SORTEO
DE GRANDES PREMIOS

- A cada local participante se le asignará un código QR.
- Este código QR se le mostrará a los clientes que hayan consumido el menú para que lo lean y así registrarse mediante número de teléfono al que poder contactar en caso de resultar ganador. Así de sencillo es participar en el sorteo de los premios.
- Cuantos más menús consumas, más códigos QR podrás leer y por tanto más participaciones en el sorteo.

PREMIOS

1 jamón gentileza de Dispevi.

1 botella de aceite de oliva el Morer gourmet gentileza de Melitón jardín.

Menú para 2 personas gentileza de restaurante Tío Ennio.

Caja de vino gentileza de Bodegas Codisbegan.



TROBA AQUEST FULLET
EN VALENCIÀ LLEGINT
AQUEST QR



FIND THIS BROCHURE BY
READING THIS QR



Menú bajo reserva
604 470 963
Maridaje: 30€

70€

Tío Ennio



Tosta de pan con mantequilla ahumada y matrimonio de anchoa y boquerón.

Huerta y brasas: Alcachofa a la brasa, crema de ajo, jamón crujiente y yema curada.

Mar: Bombón de atún rojo y mousse de aguacate, coronado con caviar de ajo negro.

Brocheta de pulpo con hummus, pesto y agua de tomate.

Pescado: Lubina a la parrilla con puré de chirivía.

Carne: Tataki de lomo bajo argentino sobre milhojas de patata.

Cheescake vasco de dulce de leche y banana.

Un recorrido entre el Mediterráneo y el fuego argentino.

Horario: Sólo día 19, 25 y 26 a las 20:00.
Carrer Santa Bàrbara, 4. Altea. Telf.: 604 470 963.
FB: Bodegon Tío Ennio | Altea

Pablo Maravilla



Chef Ejecutivo | Gastrónomo | Embajador de la cocina argentina en el Mediterráneo

De Río Grande, Tierra del Fuego, Argentina, Pablo Maravilla es un chef que ha construido su carrera combinando formación, experiencia internacional y una profunda pasión por la gastronomía. Graduado en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG), desarrolló gran parte de su trayectoria profesional entre Argentina y España, especializándose en la gestión de cocinas, diseño de cartas y dirección de equipos gastronómicos.

Su filosofía se basa en una premisa simple: el éxito de un restaurante no depende únicamente de la cocina, sino de la experiencia completa que vive cada cliente.

Actualmente lidera el proyecto gastronómico de Tío Ennio, en Altea, donde ha logrado fusionar la esencia de la cocina mediterránea con el alma de la tradición argentina. Su propuesta destaca por el respeto al producto, la técnica, la hospitalidad y una identidad culinaria propia que conecta dos culturas a través de los sabores.

Menú bajo reserva
96 584 34 76
Marijade: 20€
(bodega Enrique Mendoza)

67€

Bon Vent

C. N. Altea



LATENTE -fondo y memoria

- **Pan y mantequillas.** El menú comienza con algo muy reconocible: pan de pueblo tostado en la brasa y mantequillas trabajadas desde sabores cotidianos. El ajo, el tomate tostado y la salinidad sirven como primera conexión emocional con la cocina de casa y con el hilo de tostados y humo que irá apareciendo durante todo el recorrido.
- **Acelga.** Inspirado en las croquetas de acelga que durante años formaron parte de muchas barras y cocinas familiares de la Marina Baixa. Aquí ese recuerdo aparece deformado: un buñuelo vegetal muy ligero, un interior fluido y una base que recuerda a la tierra y al empanado sin reproducirlo literalmente. Es el primer plato donde el menú empieza a romper expectativas.
- **Sopa.** Homenaje a las sopas humildes de cuchara, construidas desde el pan, el ajo y el caldo caliente. El plato mantiene esa sensación doméstica y reconfortante, pero incorpora un ligero fondo marino a través de las algas, empezando así la transición hacia el Mediterráneo y el bloque de mar.
- **Gamba.** El plato más desnudo del menú. La gamba aparece prácticamente sola, apenas curada en kombu y acompañada de un jugo hecho con sus propias cabezas y coral. La intención es dar protagonismo absoluto al producto y a la salinidad natural del mar, sin artificios ni exceso de técnica visible.
- **Dentón.** Aquí el menú entra en una dinámica más profunda y técnica. El dentón salvaje se trabaja respetando completamente su textura y su sabor, acompañado de una beurre blanc hecha con sus espinas y de salicornia para potenciar la parte salina y vegetal del plato. Es un pase más maduro y serio, un plato muy mimado.
- **Pichón.** No podía faltar la parte de la carne con una receta del siglo XIX. El pichón laqueado aporta profundidad y calidez, mientras que la berenjena blanca, la almendra y el higo hidratado en vino rancio conectan con sabores antiguos. Un plato oscuro y emocional pensado para preparar el camino hacia el arroz.
- **Paella.** El centro emocional del menú. No buscamos reinterpretar la paella valenciana, sino recuperar lo que representa: tiempo, fondo, humo, sofrito y memoria colectiva. Trabajada desde un caldo más profundo y preciso, mantiene una lectura completamente reconocible, porque el objetivo no es sorprender, sino emocionar.
- **Algarrobo.** El cierre del menú vuelve a la infancia y a las sobremesas sencillas. Una magdalena húmeda de algarrobo ligeramente impregnada en licor de almendra y acompañada de leche tostada. Un postre poco dulce, tostado y melancólico que deja al final la misma sensación que recorre todo el menú: algo familiar que cada comensal vivirá a su manera.

Horario: Todos los días de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 22:30.
Avinguda del Port, 50. Altea. Teléfono: 96 584 34 76.
https://www.instagram.com/bonvent_restaurant?hl=es



Fran Domínguez

Extremadura marca el origen de una cocina ligada al sabor, al producto y a la autenticidad. Desde Plasencia, al norte de la región, comenzó muy joven un camino gastronómico guiado por la curiosidad, la disciplina y una sensibilidad especial hacia la cocina, que más tarde completaría con formación profesional y distintos estudios especializados.

Su trayectoria le ha llevado por cocinas de ciudades como Mérida y Barcelona, trabajando en restaurantes de referencia y hoteles de alto nivel. Cada experiencia fue moldeando una manera propia de entender la gastronomía, combinando técnica, respeto por el producto y una visión cada vez más personal y madura.

Hace nueve años encontró en la Comunidad Valenciana un entorno perfecto para seguir evolucionando culinariamente. Esa influencia mediterránea se refleja desde el inicio de su etapa en el Restaurante Bon Vent, donde lleva siete años al frente de la cocina desarrollando una propuesta honesta, elegante y profundamente cuidada.

Su cocina se caracteriza por ser una cocina técnica y muy pensada, donde cada elaboración nace desde el equilibrio y el respeto al producto, combina raíces mediterráneas con una visión contemporánea, dando importancia tanto a la sensibilidad como a la precisión técnica, siempre con la intención de construir platos honestos, equilibrados y con personalidad propia.

Menú bajo reserva
607 88 60 43

60€

Xe Que Bó



Alcachofa confitada con foie y parmesano maridado con Cerveza Althaia.

Tomate rosa de Altea con salazones maridado con Juan Gil Rosado.

Tataki de atún balfego con algas wakame maridado con Shaya Habis.

Steak tartar de wagyu estilo Xe que bó maridado con Juan Gil Plata.

Carrilleras ibéricas sobre una cama de parmentier de patata maridado con Godina.

Tarta de chocolate Marcos Tonda con helado de turrón Helados Alacant.

Horario: De 13:00 a 15:30 – 20:00 a 22:30. Menú no disponible lunes y domingo.
Camí de l'horta, 2. Altea. Teléfono: 607 88 60 43
<https://www.instagram.com/gastroxequebo/>

Gregorio y Pepa



El secreto de Xe que bo: tres años cocinando con el corazón.

¡Hola a todos! Qué alegría estar aquí con vosotros.

Somos Gregorio y Pepa, y detrás de Xe que bo estamos nosotros: nuestras manos, nuestro tiempo y, sobre todo, nuestro corazón.

Hoy queremos contaros, de forma sencilla, qué hay de verdad en cada plato que sale de nuestra cocina. Hace tres años nos lanzamos a una aventura compartida: abrir las puertas de nuestra casa para ofrecer os cocina tradicional, la de siempre.

Y desde el primer día, nuestro motor ha sido el mismo: esfuerzo diario y un compromiso firme con la calidad.

Porque para nosotros cocinar no es solo seguir una receta; es una manera de cuidar y de dar amor.

Y ese amor se nota en la selección minuciosa de cada ingrediente, en el respeto al producto fresco y en los fondos que hierven a fuego lento, sin prisa, como se ha hecho siempre.

Cada plato que servimos lleva un poco de nuestra historia, de nuestro trabajo en equipo y de la ilusión de veros disfrutar cuando os sentáis a nuestra mesa.

Mantener vivo un restaurante tradicional durante estos tres años ha sido un reto precioso... y también exigente.

Y no lo habríamos conseguido sin vosotros, nuestros clientes.

Vosotros dais sentido a cada madrugón y a cada hora de esfuerzo tras los fogones.

En Xe que bo no solo alimentamos el cuerpo: cocinamos para reconfortar el alma y para que os sintáis en familia.

Por eso, hoy os invitamos a seguir compartiendo mesa y pasión con nosotros.

De corazón, gracias por acompañarnos, por confiar y por volver.

Que disfrutéis muchísimo del evento... y, como decimos en casa: ¡buen provecho!



MOBILIARIO & DECORACIÓN

calma decor



C/FILARMÓNICA, 5 - 7 ALTEA



@calmadecor.luxe



965 716 268



Tio ENNIO

ALTEA ESPAÑA

GRILL · COFFEE · BAR

Carrer Santa Barbara 4 Altea, Alicante



Reservas al WSP +34 604 47 09 63

Menú bajo reserva
96 694 59 00
623 596 454
Maridaje incluido

69€

Lounge & Gourmet

Noa



Cocina internacional Mediterránea. El menú será un viaje por el mundo.

Ensalada de calamar.

Gambón thai.

Taco de pollo.

Pan bao de solomillo.

Wagyu japonés con puré trufado.

Horario: 13:00 a 16:00-19:00 a 22:30. Martes y miércoles cerrado.
Complejo Puerto Deportivo Luis Campomanes, local 1 . Altea. Telf.: 96 694 59 00 / 623 596 454
<https://noalounge.es/>



Freddy Blanco y Ekaterina Shirokova

Chef Freddy Blanco.

Formado en Gato Dumas Argentina, trabajó en Taiwan, Brasil, Argentina y Uruguay. Cocina internacional Mediterránea, especialista en carnes y embajador de carnes de Makro.

Chef Ekaterina Shirokova

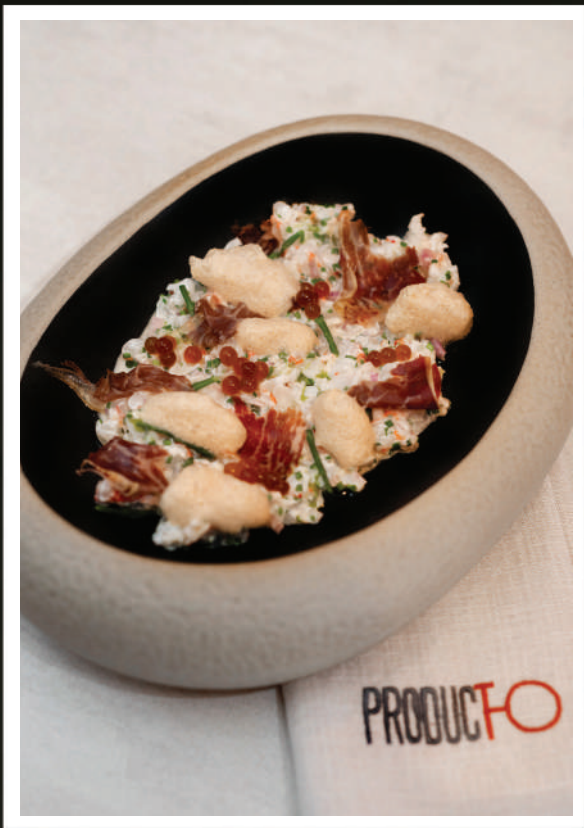
Formada en CDT Benidorm, especializada en cocina oriental y en cocina mediterránea contemporánea inspirada en el producto fresco, la brasa y la esencia del Mediterráneo.

Menú bajo reserva
96 681 71 00
685 75 80 32
Maridaje: 20€

60€

Product-O

Hotel SH Villa Gadea



Cocina Mediterránea con productos de proximidad.

Navajas con escabeche cítrico y sancochada. Propuesta maridaje: Pazo Cilleiro, Alabriño, D.O. Rías Baixas.

Tartar de gamba, salicornia y aire de café. Propuesta maridaje: Pazo Cilleiro, Alabriño, D.O. Rías Baixas.

Tortilla Jaspas, guanciale y yema curada. Propuesta maridaje: Inverso Godello, D.O. Valencia.

Entrecote black angus a la brasa, parmentier de boniato y crujiente cerdo. Propuesta maridaje: Vilano black, Tempranillo, D.O. Ribera del Duero.

Flan de cazalla y crujiente de almendra. Propuesta maridaje: Nodus, Brut Nature, D.O. Cava.

Horario: 19 a 20 junio de 13:30 a 22:00. 21 junio de 13:30 a 16:00. Cierre 22 y 23 de junio. 24 de junio de 19:00 a 22:00.
25, 26 y 27 de junio de 14:00 a 22:00. 28 de junio de 13:30 a 16:00.
Partida la Olla, s/n, Altea. Hotel Villa Gadea, 1º planta. Teléfono: 96 681 71 00 / 685 75 80 32. FB: Product-O restaurante

NELO MARTÍNEZ REDOLAT



Jefe de cocina con un estilo propio forjado a través de su experiencia laboral en diversos restaurantes junto a chefs de renombre como Sucede, donde fue cocinero junto al chef Miguel Ángel Moyano (1 estrella Michelin), Ricard Camarena Restaurant junto a Ricard Camarena (1 estrella Michelin), Canalla Bistró donde fue 2º de cocina durante 2 años (2 estrellas Michelin), trabajó junto al chef Dan Barber en el Blue Hill Manhattan (3 estrellas Michelin) y DiverXo (Dabiz Muñoz, 3 estrellas Michelin) entre otros.

EL VINO COMO EXPERIENCIA

Criterio, Selección y Exclusividad



OO
BORPE

Melitón
JARDÍN

¡BARBACOA! EN MESTIZA

★ CADA VIERNES Y SÁBADO ★

19:00 - 22:00

• A PARTIR DE 2 PERSONAS •



PARRILLADA DE CARNE

- 🔥 TOMAHAWK DE CERDO
- 🔥 CHULETAS DE CORDERO (2 UDS.)
- 🔥 PINCHO DE TERNERA PICADA
- 🔥 PATATA ASADA
- 🔥 CHIMICHURRI
- 🔥 ACEITE DE AJO Y PEREJIL


SERVIDO CON ENSALADA MIXTA



25€
P.P.
MÍN. 2 PAX

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCOS

- ◆ LENGUADO
- ◆ SALMÓN
- ◆ CALAMAR (1 UD.)
- ◆ PATATA ASADA
- ◆ ACEITE DE AJO Y PEREJIL

SERVIDO CON ENSALADA MIXTA
Y LIMÓN FRESCO 

25€
P.P.
MÍN. 2 PAX



Fuego,
Sabor y Tradición
para disfrutar momentos inolvidables

PREPARADO EN NUESTRA PARRILLA MESTIZA

★ DISPONIBLE EN TODO EL RESTAURANTE ★

MESTIZA
EVENT TERRACE



MESTIZA EVENT TERRACE
FINCA RESTAURANTE MELITÓN JARDÍN

Menú bajo reserva
96 688 58 55

Xef Pirata

60€



Cocina nómada y libre, propuesta de cocina mediterránea inspirada en sabores internacionales.

Carpaccio de lengua, membrillo, tonnato y piñones.

Coca casera de nuez, burrata y pesto.

Nigiri de ensaladilla rusa con carpaccio de atún rojo.

Lingote de yema, patata morada y chips.

Taco de corvina en tempura con salsa de curry mango.

Canelón de pollo y boletus con salsa Px y ají amarillo.

Cookie de avellana, crema pastelera y frutos rojos.

Propuesta de Maridaje:

Vermut preparado de la Xef.

Copa de Tallamar Blanco – D.O. Alicante.

Copa de Maboí Tinto – D.O. Alicante.

Agua incluida.

Estela Ivars y Ane Tejedor



ESTELA IVARS es una chef y empresaria gastronómica de Altea. Es especialmente conocida por su propuesta de tapas de autora llenas de creatividad, fusión y producto local.

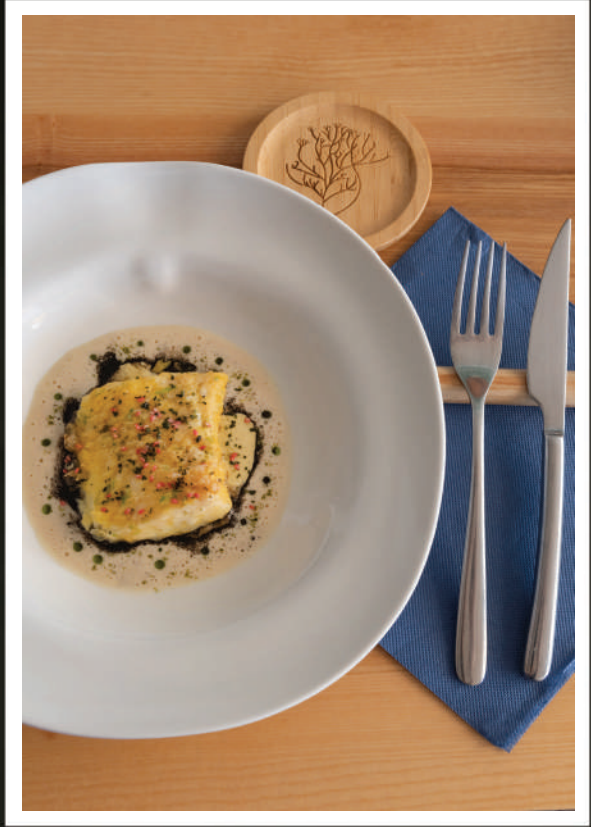
A nivel profesional, destaca principalmente por los siguientes proyectos en la Costa Blanca: Xef Pirata (Altea): Junto a su socia Ane Tejedor actualmente lideran este mítico establecimiento del casco antiguo de Altea. Se ha convertido en todo un referente de la zona gracias a su concepto innovador de cocina nómada y libre. Mirador de Calpe: Fué un proyecto gastronómico enfocado en menús degustación y cocina en miniatura, destacando platos como su mini hamburguesa de ceviche de gambas. Su trabajo en este espacio captó la atención de medios especializados como el canal de televisión Canal Cocina.

Formación e inspiración: Colabora activamente en el sector compartiendo sus técnicas y experiencia en la gestión de restaurantes reales en escuelas de hostelería, como el IES Mediterrània de Benidorm.

Menú bajo reserva
623 300 540
Maridaje: 30€

60€

Talaia
Espai Mediterrani



Buñuelo crujiente de brandada de bacalao, sashimi de bonito en semisalazón y cebollino.

Tartaleta de gamba blanca atemperada, escabeche de pollo cremoso, puerro confitado y emulsión de zanahoria.

Cebolla a la manteca colorá, anchoa en mantequilla de oveja y piparras.

Caballa soasada, sopa fría de salmorras alicantinas, almendra marcona, higuera y requesón de cabra.

Pericana de la sierra, tartar de vaca madurada de "Carnicería El Blanquet", yema curada y mostaza.

Lluç a la romana al estilo "El Vallés", adobo especiado y Beurre Blanc al Jeréz.

Níspero de Callosa, leche fresca de cabra y mezcal.

Incluye: Servicio de pan, agua, café y detalle dulce (petit four).

Maridaje por tiempos con espumoso de bienvenida y dulce de la casa.

Horario: Lunes cerrado. J, V y S de 13:00 - 16:30 / 19:30 - 23:00. Domingo 13:00 - 16:30.

Martes de 13:00 - 16:30 / 19:30 - 22:00.

Carrer Sant Pere, 35. Altea. Teléfono: 623 300 540.

<https://www.instagram.com/restaurantetalaia/?hl=es>

Talaia Espai Mediterrani es un pequeño restaurante con capacidad de unos 45 comensales ubicado en la playa de la Roda en Altea. Es un concepto pensado en raciones a compartir y pequeños bocados en el que se reinterpreta el recetario popular y tradicional de la zona, extendiéndose en la cocina mediterránea con pequeños matices de cocina internacional.

La carta es algo que varía en función de la temporada y del mercado del día. Dentro de esta, intentamos con nuestras elaboraciones, recuperar cultivos y productos en desuso, intentando trabajar siempre con proveedores de cercanía.

Talaia es un espacio en constante formación y crecimiento en el que se intenta buscar el dinamismo entre el comensal y el equipo, pensado para divertirse, sin formalidades excesivas pero con cuidado en cada detalle, con el objetivo de transmitir la identidad de un territorio junto a las experiencias adquiridas y vividas de sus propietarios Pau García i Más y Kiko Jiménez Jiménez.

Nace de la idea de emprender un camino propio en la que volver a juntarse ambos propietarios y crear una experiencia gastronómica en la que poder hacer feliz a los comensales de una manera propia y diferente al actual concepto de menús degustación. Ser como una casa de comida actual con el refinamiento adquirido en la formación de grandes restaurantes.

Pau García i Más

Copropietario de Talaia, Espai Mediterrani 08/01/1993 (Sella. Alicante)

Cocinero y aficionado a todo lo que envuelve la gastronomía, estudia Dirección de Cocina en el I.E.S. Mediterrania de Benidorm.

Hace su formación en sitios como Arrocería Amarre 152 (Xàbia), BonAmb (2 estrellas Michelin, Xàbia) y en Cobo Estratos (Burgos) donde tiene la oportunidad de dirigir el proyecto de Miguel Cobo, Cobo Evolución.

Todo esto sumado a su paso por otros grandes restaurantes como Azurmendi o Ricard Camarena Restaurant.

Kiko Jiménez Jiménez

Copropietario de Talaia, Espai Mediterrani 30/05/1996 (Estación de Gaucín. Málaga)

Cocinero inquieto por seguir aprendiendo día a día. Inició su formación estudiando Dirección de Cocina en el I.E.S. La Rosaleda en Málaga.

Desarrolla su formación en sitios como BonAmb (Xàbia). A su salida, decide trasladarse a México, donde se integra al equipo del Grupo La Única, donde tiene la oportunidad de crear y dirigir algunas de sus propuestas gastronómicas.



Pau García y Kiko Jiménez

Menú bajo reserva
617 640 859
(WhatsApp)

75€

Casa Vital



Cocina internacional con toque noruego.

Ceviche de salmón.

Canelón de espinaca con queso de cabra y cebolla caramelizada.

Bacalao al tomate con puré de patatas.

Solomillo de ternera.

Tarta de queso con arándanos.

Propuesta maridaje: Blanco – Rosado – Tinto – Cava

Precio: 75€ con maridaje de vino incluido.

Horario: Menú de martes a sábado de 18:00 a 23:00
Calle Salamanca, 11. Altea. Telf.: 617 640 859 (reserva por Whatsapp o por web www.casavital.com)
FB: Restaurante Casa Vital



Boyana Stateva Miteva, Diyana Boykova Stamova y Åge Folkestad

Boyana Stateva Miteva

Chef con 20 años de experiencia, escuela de hostelería superior de Bulgaria.

Diyana Boykova Stamova

Chef con 15 años de experiencia, escuela de hostelería superior de Bulgaria.

Åge Folkestad

Dueño, fundador y encargado de Casa Vital con trayectoria de 25 años de Casa Vital.

FRUTAS EL CALLOSI S. L.

FRUTAS Y VERDURAS AL POR MAYOR PARA
RESTAURANTES, SUPERMERCADOS,
HOTELES Y BARES.

C/ CAMP PRESIÓS Nº 2 - LOCAL 3
03590 ALTEA
TELÉFONO 658 81 70 59



DESDE 1974

**PANADERIA - BOLLERIA -
PASTELERIA**



panaderia_cere

C/ LOS PINTORES 31 ALTEA
TELF.: 96 584 10 90



BestDrive
GRUPO BENEYTO

NEUMÁTICOS BENEYTO, S.L.

Partida El Planet, 159 ALTEA (Alicante)

TALLER:  670 394 448 - 96 584 56 06

E-MAIL: neumaticosbeneyto@hotmail.com

Mapa

1 - Tío Ennio
Calle Santa Bàrbara, 4. Altea.

2 . Bon Vent (C. N. Altea)
Avenida del puerto, 50. Altea.

3 - Xe que bó
Cami de l'horta, 2. Altea.

4 - Noa Lounge & Gourmet
Complejo Puerto Deportivo Luis Campomanes, local 1 . Altea.

5 - Product-o (Hotel SH Villa Gadea)
Partida la Olla, s/n, Altea. Hotel Villa Gadea, 1º planta.

6 - Xef Pirata
Calle del Àngel, 22. Altea.

7 - Talaia Espai Mediterrani
Carrer Sant Pere, 35. Altea.

8 - Casa Vital
Calle Salamanca, 11 . Altea.



Altea Delicatessen

Del 19 al 28 de junio
JORNADAS GASTRONÓMICAS

Fotografías realizadas por

