

Plat de Calent



Altea

del 24 Febrero
al 5 de Marzo

After




Plat de Calent

Todavía no hace tanto tiempo que, con los primeros rayos del sol, los labradores salían al campo donde tomaban el almuerzo que se llevaban 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 premios de 100 euros para gastar en el comercio de Altea
 - Un lote de productos de Chocolates Clavileño
 - Dos lotes de Bodegas Príncipe de Azahar
 - Dos packs de Bodegas Antonio Alcaraz
 - Dos packs de degustación de Cervezas Althaia
 - Un pack de Rain Gin London Premium
 - 2 Lotes de Bodegas Borja Pérez

Encara no fa tant de temps que, amb els primers raigs del sol, els llauradors eixien al camp, on prenen l'esmorzar que s'emportaven de casa. Només quan tornaven de treballar podien prendre's el Plat de Calent. Segons conten les nostres àvies, a l'ocàs Altea feia olor d'arròs amb fesols, bollit, olla de carn...

Vine 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:c

- 
- Dos premis de 100 euros per a gastar al comerç d'Altea.
 - Un lot de productes de Xocolales Clavileño
 - Dos lots de Cellers Príncipe de Azahar.
 - Dos lots de Cellers Antonio Alcaraz.
 - Dos lots de degustació de Cerveses Althaia.
 - Un lot de Rain Gin London Premium.
 - Dos lots de cellers Borja Pérez

It was not so long ago that, with the first rays of the sun, the farmers would go out to the fields where they would eat the lunch they had brought from home. Only when they returned from work could they eat Plat de Calent. According to our grandmothers, at sunset Altea smelled of rice with beans, boiled, stewed...

Come and share with us the nutritional benefits of this heritage, the best that our ancestors have left us.

PARTICIPATE AND WIN THE FOLLOWING PRIZES

- 
- Two prizes of 100 euros to spend in Altea shops
 - A set of products from Chocolates Clavileño
 - Two packs of Bodegas Príncipe de Azahar products
 - Two packs of products from Bodegas Antonio Alcaraz
 - Two tasting packs of Althaia Beers
 - A pack of Rain Gin London Premium
 - Teo lots of Borja Pérez winery products

Plat de Calent

PARA PARTICIPAR CON LA APP DE MÁS GASTRO

Localiza el código Qr en el establecimiento para valorar la experiencia y participar en el concurs, pregunte al personal si no lo localiza.

Abre la app de Más Gastro. Siga las instrucciones que se indican en la App, para votar y participar en el concurso.

Se podrá participar una vez por establecimiento, pudiendo valorar los menús de todos los participantes de las jornadas. Cuantas más participaciones más posibilidades tiene de que le toque.

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 entrégalo junto con el ticket al establecimiento.

Podrá participar sólo 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.

PER A PARTICIPAR EN L'APP DE MÉS GASTRO

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

Obri l'APP de Más Gastro. Seguisca les instruccions que s'indiquen en l'APP, per a votar i participar en el concurs.

Es podrà participar una volta per establiment. Poden valorar els menús de tots els participants de les jornades. Com més participacions més possibilitats té perquè li toque.

PARTICIPAR EN EL FORMULARI A TRAVÉS DE L'URNA

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

Ompli el formulari i entrega'l amb el tiquet a l'establiment.

Podrà participar sols una volta per cada establiment, podent valorar els menús de tots els participants de la ruta.

Com més participacions més possibilitats té perquè li toque.

TO PARTICIPATE WITH THE MÁS GASTRO APP

Locate the Qr code in the establishment to rate the experience and participate in the contest, ask the staff if you can't find it.

Open the Más Gastro app. Follow the instructions on the app to vote and participate in the competition.

You will be able to participate once per establishment, being able to evaluate the menus of all the participants of the days. The more you participate, the more chances you have of winning.

PARTICIPATE WITH THE FORM THROUGH THE BALLOT BOX

Ask the staff of the establishment for the form to evaluate the experience and participate in the competition.

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

You can participate only once for each establishment, being able to evaluate the menus of all the participants of the route.

The more entries you have, the more chances you have of winning.

Maná

Coca con espenecat, salmón ahumado y mousse de aguacate de Callosa

Brotos tiernos con tomate rosa de Altea, capellán torrat, bonito ahumado, y encurtidos osmotizados.

Paella marinera con pescado y marisco de la bahía

Choco pasión (texturas de chocolates y fruta de la pasión)

Bebida: Una consumición

Copa de vino blanco, Verdejo o Rueda

Copa tinto crianza, Camino de Castilla (Ribera del Duero)

Copa de vino blanco de la casa Neire (Verdejo-Rueda)

Caña o refresco

Precio: 29€ IVA incluido (mínimo 2 personas)

Coca amb espenecat, salmó fumat i mousse d'avocat de Callosa

Brots tendres amb tomaca rosa d'Altea, capellà torrat, bonítol fumat i adobats

osmotitzats.

Paella marinera amb peix i marisc de la badia.

Sepionet passió (textures de xocolates i fruita de la passió)

Beguda:

Una consumició,

Vi blanc, verdejo, roda.

Vi negre criança Camino de Castilla (Ribera del Duero)

Canya o refresc

Preu: 29€ IVA inclos (mínim 2 persones)

Coca with espenecat, smoked salmon and Callosa avocado mousse.

Tender sprouts with pink tomato from Altea, capellan torrat, smoked bonito and osmosed pickles.

Seafood paella with fish and seafood from the bay.

Choco passion (textures of chocolates and passion fruit)

Drink: One drink

White or Verdejo wine, Rueda.

Crianza red wine, Camino de Castilla (Ribera del Duero).

House white wine Neire (Verdejo-Rueda)

Cane or soft drink

Price: 29€ VAT included (minimum 2 persons)



966 57 62 94

C. San Pedro, 41, 03590
Altea, Alicante

Horario: 12:30–16:30, 18:30–22:00 Martes: Cerrado

Horari: 12:30–16:30, 18:30–22:00 Dimarts tancat

Timetable: 12:30–16:30, 18:30–22:00 Tuesday closed

Bon Vent

Sopa de cebolla al estilo Bon Vent o Calamar relleno sobre mar de guisantes y menta
Tallarines con caballa marinada
Espuma de plátano, toffe de café con nueces garrapiñadas en casa

incluye:

Pan y alioli

1 jarra de cerveza o botella de vino cada 2 comensales

ó 2 refrescos, zumos o agua

Café o infusión

Precio 28€ por persona (mínimo 2 personas)

Menú confeccionado apto para celiacos



Sopa de ceba a l'estil BON VENT o calamar farcit sobre mar de pesolets i menta

Tallarines amb cavalla marinada

Espuma de plàtan, toffee de café amb anous

garapinyades a casa

inclou:

Pa i allioli

1 gerra de cervesa o botella de vi cada 2 comensals

o 2 refrescs, sucs o aigua

Café o infusió

Preu 28 € per persona (mínim 2 persones)

Menú confeccionat apte per a celíacs



Onion soup Bon Vent style or Stuffed squid on a sea of peas and mint

Tagliatelle with marinated mackerel

Banana mousse, coffee toffee with home-made caramelised walnuts

includes:

Bread and aioli

1 pitcher of beer or bottle of wine for every 2 diners or 2 soft drinks, juices or water

Coffee or infusion

Price: 28€ VAT included (minimum 2 persons)

Menu prepared suitable for coeliacs



Horario: Domingo a jueves 13:00–16:00

Viernes y sábado: 13:00 - 16:00 y 19:00 - 23:00

Horari: 13:00–16:00, 18:30–22:00

Divendres i dissabte : 13:00 - 16:00 y 19:00 - 23:00

Timetable: 13:00–16:00, 18:30–22:00

Friday and Saturday : 13:00 - 16:00 y 19:00 - 23:00



Av. del Puerto, 50, 03590 Altea.

Bon Vent. Restaurante Club Náutico de Altea

965 84 34 76

El Barba

Ostra con Chamoy y Mango

Duo de croquetas de gambas al ajillo y chipirones en su tinta

Gamba blanca de la lonja de Altea al ajillo

Arroz de calabaza, sepia y rape o Sopa de marisco de la lonja de Altea

Flan de café con toffe

Bebida: Una consumición

Precio 35€ por persona . Arroz (mínimo 2 personas)

Ostra en chamoy i mango

Duo de croquetes de gambes a l'allet i calamarsons en la seua tinta

Gamba blanca de la llotja d'Altea a l'allet

Arròs de carabassa, sépia i rap o Sopa de marisc de la llotja d'Altea

Flam de café en toffee

Beguda: una consumició

Preu 35€ per persona. Arròs (mínim 2 persones)

Oyster with Chamoy and Mango

Duo of prawn croquettes with garlic and baby squid in its own ink

White prawns from the Altea fish market with garlic

Rice with pumpkin, cuttlefish and monkfish or

seafood soup from the Altea fish market

Coffee custard with toffee

Drink: One drink

Price: 35€ VAT included. Rice (minimum 2 persons)

Horario: Domingo, lunes y miércoles 13:00-16:00

Jueves, viernes y sábado: 13:00-16:00 y 20:00-23:30 Martes: Cerrado

Horari: Dumenge, dilluns i dimecres 13:00-16:00

Dijous, divendres i dissabte: 13:00-16:00 i 20:00-23:30 Martes: Tancat

Timetable: Sunday, Monday and Wednesday 13:00-16:00

Thursday, Friday and Saturday: 13:00 -16:00 p.m. and 20:00-23:30

Tuesday: Closed



C. San Pedro, 39, 03590 Altea, Alicante

865593053 / 622470328

Cantó del Palasiet

Tradicional pan con alioli
Bollet de verdura a la paleta con Melva fresca
Ensalada de tres tomates, tomate rizado, tomate seco y tomate en salmorra
Corazón de alcachofa a baja temperatura con aceite de anchoas
Arroz al horno con morcilla o arroz meloso con raya, calabaza y "calsot"
Tarta de naranja con bizcocho de anís y merengue de limón
Bebida: Agua
Precio: 35€ por persona IVA incluido (mínimo 2 personas de cada variedad)
Bodega recomendada: Cerveza Alhambra especial
Vino blanco Aliats Ecológic, variedad Verdil D.O.Valencia
Vino tinto Senia Variedad garnacha tintorera Celler del minifundio de Muro (Alicante)
Tarongelo con toque de chocolate
Precio: 42€ IVA incluido por persona (Con bodega)


Tradicional pa en allioli
Bollet de verdura a la paleta amb melva fresca
Ensalada de tres tomaques: tomaca rulla, tomaca seca i tomaca en salmorra
Cor de carxofa a baixa temperatura amb oli d'anxoves
Arròs al forn en botifarra o arròs melós amb rajada, carabassa i calçot
Pastís de taronja en bescuit d'anís i merenga de llima
Beguda: aigua.
Preu: 35 € per persona IVA inclòs (mínim 2 persones, per cada menú)
Bodega recomanada: Cervesa Alhambra especial
Vi blanc Aliats Ecológic, varietat verdill DO València
Vi negre Senia, varietat garnatxa tintorera, Celler del minifundi de Muro d'Alacant
Tarongelo cono toco de chocolate
Preu: 42 € IVA inclòs per persona (amb celler)

Traditional bread with aioli
Vegetable bollet with fresh tuna fish
Salad of three tomatoes, curly tomato, sundried tomato and tomato in salmorra (tomato sauce)
Artichoke heart at low temperature with anchovy oil
Baked rice with black pudding or sweet rice with skate, pumpkin and "calsot".
Orange cake with aniseed sponge cake and lemon meringue
Drink: Water
Price: 35€ per person VAT included
(minimum 2 persons of each variety)
Recommended wine cellar
Special Alhambra beer
White wine Aliats Ecológic, variety Verdil D.O.Valencia
Red wine Senia Variety garnacha tintorera Celler del minifundio de Muro (Alicante)
Tarongelo with a hint of chocolate
Price: 42€ VAT included per person (With wine cellar)



Horario: 13:30–16:00 Lunes: Cerrado
Viernes y sábado: 13:30-16:00 y 19:30 - 23:00
Horari: 13:30–16:00 Dilluns: Tancat
Divendres i dissabte: 13:30-16:00 y 19:30 - 23:00
Timetable: 13:30-16:00 Monday : Closed
Fridays and Saturday: 13:30-16:00 y 19:30 - 23:00

Camí l'Institut & Carrer a Llargues. Altea

 965 841532

Melitón Jardín

Pan con Alioli y aceitunas

Crema de marisco con pincho de gamba, aceite de hierbas y espuma de trufa

Merluza de la Bahía al vapor con caldo de azafrán, almejas, patatas y espinacas

Mousse de Chocolate con helado de turrón

Bebida: 1/2 botella de vino y agua
Vino blanco Castillo de Aza, Verdejo, Rueda
Vino tinto: Castillo Labastida, Tempranillo, Rioja.
Precio 29,50€ por persona

Pa amb allioli i olives

Crema de marisc amb pinxo de gamba, oli d'herbes i espuma de trufa

Lluç de la badia al vapor en caldo de safrà, cloïsses, creïlles i espínacs

Mousse de xocolate en gelat de torró

Beguda, 1/2 botella de vi i aigua
Vi blanc Castell d'AZA, verdejo, roda
Vi negre Castell Labastilla, ull de llebre i Rioja
Preu 29,50€ per persona

Bread with Alioli and olives

Seafood cream with prawn skewer, herb oil and truffle foam

Steamed hake from the Bay with saffron broth, clams, potatoes and spinach

Chocolate mousse with nougat ice cream

Drink: 1/2 bottle of wine and water
White wine: Castillo de Aza, Verdejo, Rueda
Red wine: Castillo Labastida, Tempranillo, Rioja.
Price: 29,50€ VAT included (minimum 2 persons)

Ctra. de Callosa, 52, 03599
Altea la Vella

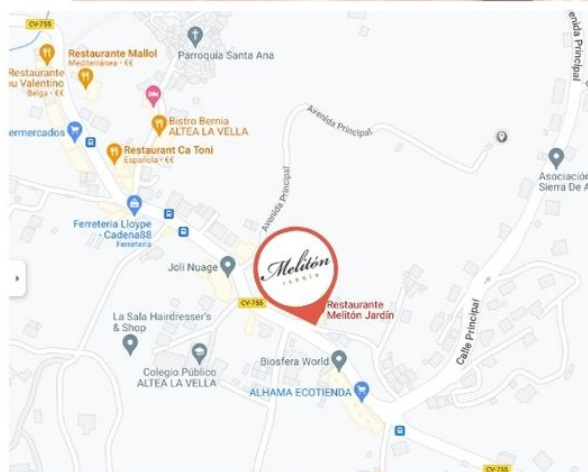


965848001

Horario: 13:00–22:00

Horari: 13:00–22:00

Timetable: 13:00–22:00



Ca Pere

Pan, Alioli y tomate

Ensalada de ventresca con salazones y tomate rosa de Altea

 Arroz caldoso de sepia, calamar y gamba roja de Altea

Tarta de zanahoria del Chef Ca Pere

Incluye una bebida: Caña, refresco o copa de vino

Precio 29,95€ por persona (mínimo 2 personas)

Pa, allioli i tomaca

Ensalada de ventresca en salaons i tomaca rosa d'Altea

 Arròs caldós de sépia, calamar i gamba roja d'Altea


Pastís de carlota del xef Ca Pere

Inclou una beguda: canya o refresc o copa de vi

Preu 29,95 € per persona (mínim 2 persones)

Bread, Alioli and tomato

Ventresca salad with salted fish and Altea pink tomato

 Soupy rice with cuttlefish, squid and red shrimp from Altea


Carrot cake from Chef Ca Pere

Includes a drink: Beer, soft drink or glass of wine

Price: 29,95€ VAT included (minimum 2 persons)

Horario: Martes a Domingo 13:00–16:00 Lunes: Cerrado
Horari: Dimarts a Dumenge 13:00–16:00 Dilluns: Tancat
Timetable: Sundays to Sunday 13:00-16:00 Sundays: Tancat

Costera Pont del Montcau, 15, 03590 Altea

 633325840



Altea

Plat de Calent



Todos nuestros platos
vienen de la tierra y
del mar,
llegando a
fusionarlos en la
gran mayoría de
los casos.

Te esperamos para
que seas participe de
nuestra cultura
gastronómica.

Bon Profit

Plat de Calent



Ajuntament d'Altea
Regidoria de Comerç



Lugares y Más



BODEGAS
antonio
alcaraz



REHOPLAN
Representaciones Hosteleras El Planet S.L

