



9^a EDICIÓN


Semana de la Cuchara

TRADITIONAL FOOD

22/11 - 28/11

TORREVIEJA 2021

www.torreviejagastronomica.com

 Comerybeberentorrevieja





C/ Caballero de Rodas, 211
03182 TORREVIEJA
Tel. 965 70 32 39

J-Mullins
TORREVIEJA IRISH PUB

16,90€

DE MARTES A DOMINGO

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MARTES

ENTRANTES
Mouse de marisco

PLATO PRINCIPAL
Lentejas

JUEVES

ENTRANTES
Bacalao confitado.

PLATO PRINCIPAL
Tres puños.

SÁBADO

ENTRANTES
Ensalada caprese.

PLATO PRINCIPAL
Cocido.

MIÉRCOLES

ENTRANTES
Ensaladilla rusa

PLATO PRINCIPAL
Callos

VIERNES

ENTRANTES
Ensalada mixta.

PLATO PRINCIPAL
Potaje de judías.

DOMINGO

ENTRANTES
Pisto con huevo.

PLATO PRINCIPAL
Rabo de toro.

Todos los días incluye postre de la casa.

BEBIDA

1 bebida incluida (refresco, caña Mahou, vino de la casa)

C/ Caballero de Rodas, 92
03182 TORREVIEJA
Tel. 966 391 993

LA BARRA



de mano

30€

DE LUNES A DOMINGO
PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

LUNES A JUEVES

ENTRANTE

Delicias de fuet y salchichón "Casa Sendra" con pan de cristal.
Vieiras gratinadas con teja de parmesano.
Ensalada de capellán con salazones artesanos.

LUNES

PLATO PRINCIPAL

Guiso de pollo de corral con albóndigas.

MARTES

PLATO PRINCIPAL

Alubias con bacalao y almejas.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL

Rabo de toro estofado con tallarines.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho de rabo de toro con niscalos.

VIERNES A DOMINGO

ENTRANTE

Marisco de Concha (mejillones, berberechos almejas y zamburiñas).
Pulpo al Horno.
Ensalada de capellán con salazones artesanos.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho de mero con bogavante.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL

Cocido con Pelotas, receta de " La Trini ".

DOMINGO

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho de mero con bogavante.

TODOS LOS MENU INCLUYEN:
Postres Caseros / Bebida y Café



Paseo Juan Aparicio, 4
03182 TORREVIEJA
Tels.: 965 719 269
650 050 000



17€

DE LUNES A JUEVES

19€

DE VIERNES A DOMINGO

PRECIOS POR PERSONA
IVA INCLUIDO

LUNES A JUEVES

ENTRANTE

Ensalada templada otoñal con escabeches de ave.
Chopitos con pimiento del padrón.

LUNES

PLATO PRINCIPAL

Alubiones con chorizo leones
ahumado.

MARTES

PLATO PRINCIPAL

Caldereta de pescado.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL

Olla de cerdo.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL

Olla gitana.

VIERNES A DOMINGO

ENTRANTE

Ensalada de capellán con alcachofas.
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso de mariscos.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL

Guiso de bacalao con
alcachofas.

DOMINGO

PLATO PRINCIPAL

Cocido de la Vega Baja.

POSTRE

Tarta de queso con confitura de fresa.

BEBIDA

Refrescos, agua, cerveza, vinos Rueda, Rioja y Navarra.

C/ Goleta, 34
03182 TORREVIEJA
Tel.: 865 678 781
www.pirrinarroces.com



18€

MIÉRCOLES Y JUEVES

25€

DE VIERNES A DOMINGO
PRECIOS POR PERSONA / IVA INCLUIDO

MIÉRCOLES Y JUEVES

ENTRANTE

Chanquetes de la huerta.
Ensalada murciana con capellán
y encurtidos.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL
Gazpacho marinero.

POSTRE

Leche frita con helado
de turrón.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL
Cocido madrileño.

POSTRE

Leche frita con helado
de turrón.

VIERNES A DOMINGO

ENTRANTE

Quisquilla hervida de Santa Pola.
Ensalada de tomate con bonito
en semisalazón
y anchoas del Cantábrico.

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso marinero.

POSTRE

Tarta de galleta con helado de vainilla.

BEBIDA

VINOS D.O. Jumilla, cerveza, agua, refrescos.



Avda. Suiza, 2
03188 LA MATA (Alicante)
Tel. 96 692 0158



BAR-RESTAURANTE
LA MATA
"Felisa"

22€

DE MIÉRCOLES A DOMINGO
PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MIÉRCOLES A DOMINGO

ENTRANTE

Ensalada templada con marisco.
Alcachofas confitadas con ajos tiernos
y huevo escalfado.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL
Callos con garbanzos.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL
Judías blancas con almejas y sepia.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL
Patatas con bacalao.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL
Lentejas con secreto y setas.

DOMINGO

PLATO PRINCIPAL
Alubias con bogavante.

POSTRE

Todos los menús incluyen postre casero

BEBIDA

Viña Zarcillo blanco, tinto y rosado - D. O. Alicante,
agua, cerveza y refrescos

Puerto Deportivo
Marina Salinas
03181 TORREVIEJA
Tel. 656 390 470

A ESTRIBOR
RESTAURANT · MEDITERRANEAN FOOD *puerto*

18€

DE LUNES A VIERNES

22€

SÁBADO Y DOMINGO

PRECIOS POR PERSONA / IVA INCLUIDO

LUNES A VIERNES

ENTRANTE

Tartar de salmón y aguacate.
Ensalada César al "A Estribor".

LUNES

PLATO PRINCIPAL
Estofado de ternera.

MARTES

PLATO PRINCIPAL
Olla gitana.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL
Borreta alicantina.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL
Alubias con jamón, chorizo
y calabaza.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL
Caldereta de pescado.

SÁBADO Y DOMINGO

ENTRANTE

Ensalada de gambas con tomate cherri, naranja y fresas.
Calamar a la tinta.
Cebiche de emperador.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL
Fabada asturiana.

DOMINGO

PLATO PRINCIPAL
Cocido madrileño.

POSTRE

Tarta de queso al horno o Tarta de profiteroles.

TODOS LOS MENÚ INCLUYEN
1 Bebida, postre y café

Paseo de la Libertad, 3
03181 TORREVIEJA
Tel. 965 71 39 94
www.bahiarestaurantes.es



25€

DE LUNES A JUEVES
MIÉRCOLES CERRADO

29€

DE VIERNES A DOMINGO

PRECIOS POR PERSONA / IVA INCLUIDO

LUNES A DOMINGO

ENTRANTE
Ensalada mixta.
Crujiente de bacalao.
Pastel de verduras

LUNES

PLATO PRINCIPAL
Cazuela de bacalao.

MARTES

PLATO PRINCIPAL
Carrilleras al vino.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL
Rape a la marinera.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL
Gaspacho marinero.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL
Gaspacho marinero.

DOMINGO

PLATO PRINCIPAL
Gaspacho marinero.

POSTRE A COMPARTIR
Tarta de queso.

BEBIDA
1 por persona

LOS MENÚS SE SERVIRÁN POR MESAS COMPLETAS.

C/ Diego Hernández, 32
03181 TORREVIEJA
Tel.: 965 705 747



18€
DE LUNES A VIERNES
MARTES CERRADO
20€
SÁBADO Y DOMINGO
PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

LUNES A DOMINGO

ENTRANTE

Jamón ibérico con virutas de parmesano, almendra marcona, pan masa madre con tomate y ali-oli "valle del orce".
Gambón a la sartén.
Chipirnoes encebollados al Pedro Ximénez.

LUNES

PLATO PRINCIPAL
Callos con garbanzos.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL
Estofado de ternera
avileña con setas de
temporada y alcachofas.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL
Fabada asturiana.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL
Judión de la granja
con almeja gallega.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL
Guiso de pulpo.

DOMINGO

PLATO PRINCIPAL
Gazpacho machego.

POSTRE

Tarta de queso casera con bola de helado.

BEBIDA

Vino blanco "Porta Da Ría" D.O. Albariño,
Vino tinto "Carlos Serres" Crianza D.O. Rioja · Cerveza y agua

Avda. Desiderio Rodríguez, 78
03185 TORREVIEJA
Tels.: 966 706 927
649 134 446

Martini's
Restaurante Torrevieja

15€

DE LUNES A DOMINGO

PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

LUNES A DOMINGO

ENTRANTE
Ensalada de capellán.
Gamba blanca.

LUNES

PLATO PRINCIPAL
Olla viuda.

MARTES

PLATO PRINCIPAL
Habichuelas estofadas.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL
Guisado de pollo
con albóndigas.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL
Arroz tres puños.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL
Callos con garbanzos.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL
Judías pintas
con almejas.

DOMINGO

PLATO PRINCIPAL
Cocido con pelotas.

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN
Pan, 1 bebida y postre de la casa



C/ San Gabriel, 5
03181 TORREVIEJA (Alicante)
Tels. 965 70 85 00
637 44 62 00



25€
LUNES, MIÉRCOLES Y JUEVES

30€
VIERNES Y SÁBADO*
PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

LUNES, MIÉRCOLES Y JUEVES

ENTRANTE

Tartar de atún rojo, aguacate y alga wakame.
Sepia de bahía a la plancha con picada de ajo y perejil.
Ensalada especial de la Vega Baja.

LUNES

PLATO PRINCIPAL
Cucurrone de
la tía Mikaela.

POSTRE
Tarta de chocolate
y galleta.

MIÉRCOLES

PLATO PRINCIPAL
Lentejas estofadas con foie
y delicias del pato.

POSTRE
Crêpe del chef.

JUEVES

PLATO PRINCIPAL
Olla viuda.

POSTRE
Tarta de queso.

VIERNES Y SÁBADO

ENTRANTE

Pulpo seco de Torrevieja.
Alcachofas a la crema de foie y anchoas del Cantábrico.
Ensalada de zamburiñas y gulas al ajillo con reducción de balsámico.

VIERNES

PLATO PRINCIPAL
Habichuelas estofadas
con almejas y rape.

POSTRE
Filloas de crema
caramelizadas.

SÁBADO

PLATO PRINCIPAL
Cocido con pelotas.

POSTRE
Hojaldre de crema
con chocolate.

BEBIDA

Agua, cervezas, refrescos, vinos D.O. recomendados y café incluidos.



Avda. de los Europeos, 12
LA MATA (Torrevieja)
Alicante
Tel. 966 92 00 70

Meson
Los Jarras

30€

DE JUEVES A DOMINGO
PRECIO POR PERSONA
IVA INCLUIDO

JUEVES

ENTRANTES

Croquetón de perdiz en escabeche.

Alcachofas a la plancha con jamón ibérico.

Morcilla de burgos a la plancha con piquillo confitado.

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho manchego.

VIERNES

ENTRANTES

Mollas de mejillón en escabeche.

Pastel de cabracho en crema de marisco.

Alcachofa confitada rellena de perdiz.

PLATO PRINCIPAL

Marmitako de atún.

SÁBADO

ENTRANTES

Salpicón de pulpo con algas wakame y huevas de erizo.

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.

Escalivada con capellanes.

PLATO PRINCIPAL

Caldereta de langosta.

DOMINGO

ENTRANTES

Salpicón de pulpo con algas wakame y huevas de erizo.

Calamarcito salteado con habitas y jamón.

Vieira gratina rellena de marisco.

PLATO PRINCIPAL

Aroz meloso del señoret.

POSTRE

Todos los menús incluyen postre casero

BEBIDA

Cerveza, refrescos, agua y café, Vino blanco Verdejo, Rioja Joven



Urb. Cabo Cervera, 8
03188 TORREVIEJA
Tel.: 966 922 176



25€

DE LUNES A VIERNES

30€

SÁBADO

PRECIOS POR PERSONA / IVA INCLUIDO

LUNES

ENTRANTES

Pulpo asado al horno vieja receta Barlovento.
Zamburiña sobre puré de patata
a la vinagreta de albahaca.
Ensalada de cogollos, ventresca
de anchoas y pimienta.

PLATO PRINCIPAL

Suquet de corvina y mero con almejas.

POSTRE

Muerte por chocolate y salsa de tofee.

MIÉRCOLES

ENTRANTES

Pulpo braseado.
Ensaladilla de cangrejo real.
Cazuela de gambas al ajillo con chanquetes.

PLATO PRINCIPAL

Olleta de merluza con cigala y gamba.

POSTRE

Natillas con quenelles de merengue.

VIERNES

ENTRANTES

Nuestro tradicional pulpo asado
al horno Barlovento.
Quisquilla hervida.
Calamar y chipirón a la andaluza.

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho de rape y corvina.

POSTRE

Tarta de mango y maracuyá.

MARTES

ENTRANTES

Tosta de Raf con sardina ahumada.
Canelón de brandada con jamón ibérico.
Tortilla de camarón con boletus.

PLATO PRINCIPAL

Gazpacho manchego.

POSTRE

Tarta de Santiago con
crema de whisky.

JUEVES

ENTRANTES

Pulpo con puré de chicharrón.
Ensalada Gruyènè de salmón y bacalao marinado.
Sepia al Blanquito de Albariño.

PLATO PRINCIPAL

Cocido con su caldo y su pelota.

POSTRE

Profiteroles con mouse de chocolate.

SÁBADO

ENTRANTES

Pulpo al horno vieja receta Barlovento.
Quisquilla y langostinos hervidos.
Ensalada del mar y de la vega.

PLATO PRINCIPAL

Arroz con verdura y bogavante.

POSTRE

Tarta de queso con quenelle
de albaricoque.

BEBIDA

Cerveza, agua, refrescos, vino blanco Rueda, tinto Rioja o Ribera del Duero, infusiones, café



9ª EDICIÓN
Semana
de la
Cuchara



torreviejagastronomica.com

22/11 - 28/11

TORREVIEJA 2021

COLABORAN



Lo nuestro es la Higiene®



 **torrevieja.com**