



SAN VICENTE DEL RASPEIG

GASTRONOMÍA

ESPAÑOL
VALENCIÀ
ENGLISH



www.raspeig.org



CONTENIDO

ES TAPAS

- Croquetas de tomate y tomillo
- Bacalao Rebozado
- Queso de cabra a la plancha
- Solomillo al foie con cebolla caramelizada
- Wrap de salmón
- Montadito calamar 2.0
- Pulpo a la plancha
- Carrillada

ES PLATOS

- Esalada templada
- Ensalada gourmet
- Olleta
- Arròs del senyoret
- Gazpacho de mero
- Caldero de Santa Pola
- Entrecot de buey a la parrilla con ajetes confitados trigueros y coulis de wasabi
- Foie de mar con turron
- Gallopedro

ES POSTRES

- Roscón de reyes
- Almendrados
- Coca Flare
- Toñas
- Monas de Pascua
- Milhoja de crema
- Rollitos de naranja

VL TAPES

- Croquetes de tomaca i timò
- Abadejo Arrebossat
- Formatge de cabra a la planxa
- Rellomello al foie amb ceba caramel-litzada
- Wrap de salmó
- Entrepà de calamar 2.0
- Polp a la planxa
- Barra

VL PLATS

- Ensalada temperada
- Ensalada gourmet
- Olleta
- Arròs del senyoret
- Gaspatxo de mer
- Calder de Santa Pola
- Entrecot de bou a la graella amb alls confitats i coulis de wasabi
- Foie de mar amb torró
- Peix Gallopere

VL POSTRES

- Tortell de Reis
- Ametlats
- Coca Flare
- Tonyes
- Mones de Pasqua
- Milfulles de crema
- Rotllos de taronja

EN TAPAS

- Tomato and thyme croquettes
- Cod coated in batter
- Goat cheese in the pan
- Sirloin steak with foie and caramelized onion
- Salmon wrap
- Squid rolls 2.0
- Octopus in the pan
- Pork cheeck

EN COURSES

- Mild salad
- Gourmet salad
- Olleta
- Little gentleman rice
- Grouper gazpacho
- Santa Pola's fish rice dish
- Ox steak in the grill with sugar coated asparagus and wasabi coulis
- Sea foie with turron
- Gallopedro fish

EN DESERTS

- Roscon de Reyes
- Almond pies
- Flare cake
- Toñas
- Easter Monas
- Cream millefeuille
- Orange rolls

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA SANVICENTERA

ES La esencia de la saludable dieta mediterránea basada en los productos naturales de la huerta queda sin duda plasmada en la dieta de los ciudadanos de San Vicente del Raspeig. La exquisita variedad de platos típicos de la ciudad, sus especialidades en repostería y sus bebidas caseras convierten la gastronomía de San Vicente del Raspeig en uno de sus mayores atractivos.

La sana y variada gastronomía de San Vicente del Raspeig ha dado lugar a la creación de infinidad de restaurantes que ponen todo su esfuerzo en la cocina para deleitar todo tipo de paladares. Cada uno con sus especialidades, su estilo y ambiente, los restaurantes de San Vicente del Raspeig son un claro ejemplo del potencial turístico de la ciudad.

En los restaurantes de la localidad rigen los criterios de calidad, servicio, valor estético e innovación. El servicio y atención a las personas es la razón de ser de la restauración de San Vicente del Raspeig. En cada uno de los restaurantes, ponemos todo nuestro esfuerzo para poder ofrecerle un servicio diferente, apostando por la calidad y tradición que nos acompaña.

La variedad de San Vicente está preparada para satisfacer todo tipo de gustos y exigencias de calidad en la cocina de mercado que respeta las estaciones del año. Tienes muchas alternativas para comer o cenar bien en San Vicente o sus alrededores.

VE L'essència de la saludable dieta mediterrània basada en els productes naturals de l'horta queda sens dubte plasmada en la dieta dels ciutadans de Sant Vicent del Raspeig. L'exquisida varietat de plats típics de la ciutat, les seues especialitats en rebosteria i les seues begudes casolanes convertixen la gastronomia de Sant Vicent del Raspeig en un dels seus majors atractius.

La sana i variada gastronomia de Sant Vicent del Raspeig ha donat lloc a la creació d'infinitat de restaurants que posen tot el seu esforç en la cuina per a delectar tot tipus de paladars. Cadascú amb les seues especialitats, el seu estil i ambient, els restaurants de Sant Vicent del Raspeig són un clar exemple del potencial turístic de la ciutat.

En els restaurants de la localitat reginen els criteris de qualitat, servei, valor estètic i innovació. El servei i atenció a les persones és la raó de ser de la restauració de Sant Vicent del Raspeig. En cada un dels restaurants, posem tot el nostre esforç per a poder oferir-li un servei diferent, apostant per la qualitat i tradició que ens acompanya.

La varietat de Sant Vicent està preparada per a satisfer tot tipus de gustos i exigències de qualitat en la cuina de mercat que respecta les estacions de l'any. Tens moltes alternatives pera menjar o sopar bé en Sant Vicent o els seus voltants.

EN The essence of the healthy Mediterranean diet based in our natural products from our vegetable gardens is expressed without any doubt in the diet of the citizens in San Vicente del Raspeig. The delightful variety of traditional dishes, the specialities in bakery and the handmade drinks turn the cookery of San Vicente del Raspeig into one of his greatest attractions.

The healthy and varied cookery of San Vicente del Raspeig has created a great number of restaurants in which everything is made in order to delight all kind of palates. Everyone with his specialities, his style and atmosphere, the restaurants of San Vicente del Raspeig are an example of the touristic potential of the city.

In the local restaurants rule the quality, service, aesthetic and innovation. The service to the customers is the reason for our restaurants. In each one of our restaurants, we make all our efforts to offer a different service, looking for a great quality and tradition.

The variety of San Vicente is prepared to satisfy all palates and quality requests in season cuisine. You have many options to have lunch or dinner in San Vicente or in the surroundings.

TAPAS TAPES TAPAS



BACALAO REBOZADO

HOGAREÑO

ABADEJO ARREBOSSAT

COD COATED IN BATTER



ES El bacalao en sus diversas formas de preparación es plato común en diversos países, sobre todo en el nuestro.

VL L'abadejo en les seues diverses formes de preparació és plat comú en diversos països, sobretot en el nostre.

EN The cod in its different ways of cooking is a common dish in several countries, especially in ours.

CROQUETAS DE TOMATE Y TOMILLO

LA COQUETA

COQUETES DE TOMACA I TIMÒ

TOMATO AND THYME CROQUETTES



ES La croqueta es una porción de masa hecha con un picadillo de diversos ingredientes, en este caso con tomate y tomillo, una elaboración muy saludable con productos de nuestra tierra, que ligado con bechamel, se reboza en huevo y pan rallado y se fríe en aceite abundante.

VL La croqueta és una porció de massa feta amb un picada de diversos ingredients, en este cas amb tomaca i timó, una elaboració molt saludable amb productes de la nostra terra, que lligat amb beixamel, s'arrebossa en ou i pa ratllat i es frig en oli abundant.

EN The croquette is made with different ingredients, in this case with tomato and thyme, a very healthy manufacture with local products, and it is battered with béchamel, egg and bread crumbs and fried in oil.

QUESO DE CABRA A LA PLANCHA

FORMATGE DE CABRA A LA PLANXA GOAT CHEESE IN THE PAN



ES Receta sencilla, y propia de días festivos, para tomar con una copita de vino. La combinación del queso de cabra a la plancha con la miel y los frutos secos es exquisita. Una delicia para los sentidos.

VL Recepta senzilla, i pròpia de dies festius, per a prendre amb una copeta de vi. La combinació del formatge de cabra a la planxa amb la mel i les fruites seques és exquisida. Una delícia per als sentits.

EN Easy receipt, typical in festivities, to take with a small glass of wine. The mixture of the goat cheese made in the pan with the honey and the nuts is excellent. Delicious for all senses.

TAPERÍA MAYOR

SOLOMILLO AL FOIE CON CEBOLLA CARAMELIZADA

RELLOMELLO AL FOIE AMB CEBA CARAMEL·LITZADA

SIRLOIN STEAK WITH FOIE AND CARAMELIZED ONION



ES El foie está considerado un plato de lujo en muchos países aunque con las nuevas técnicas de conservación y producción han abaratado considerablemente el producto. Es uno de los alimentos más exquisitos que podemos servir en una mesa y más cuando se acompaña con un buen Pedro Ximénez y una deliciosa cebolla caramelizada.

VL El foie està considerat un plat de luxe en molts països encara que amb les noves tècniques de conservació i producció han abaratit considerablement el producte. És un dels aliments més exquisits que podem servir en una taula i més quan s'acompanya amb un bon Pedro Ximénez i una deliciosa ceba caramel·litzada.

EN The foie is considered a luxury dish in many countries, even though that with the new conservation and production techniques the price has gone down. It is one of the meals that we can serve, moreover when it comes with a Pedro Ximénez and a delicious caramelized onion.

WRAP DE SALMÓN

WRAP DE SALMÒ

SALMON WRAP

PURA TAPA

MONTADITO CALAMAR 2.0

ENTREPÀ DE CALAMAR 2.0

SQUID ROLLS 2.0

GRAS TO BAR



Grandes chefs y promesas de la gastronomía alicantina y mediterránea, es lo que podemos encontrar en los restaurantes más creativos de San Vicente del Raspeig. Inquietud, profesionalidad y un gran futuro para estos sugerentes restaurantes. Además de una excelente carta de vinos completa, una oferta sugerente y apetitosa que no deja de lado la calidad de las materias primas; productos, todos ellos, característicos del Mediterráneo.

Grans xefs i promeses de la gastronomia alacantina i mediterrània, és el que podem trobar en els restaurants més creatius de Sant Vicent del Raspeig. Inquietud, professionalitat i un gran futur per a estos suggeridors restaurants. A més d'una excel·lent carta de vins completa, una oferta sugeridora i apetitosa que no deixa de costat la qualitat de les matèries primeres; productes, tots ells, característics del Mediterrani.

Wonderful chefs and promises of the mediterranean cookery in Alicante is what we can find in the most creative restaurants of San Vicente del Raspeig. Curiosity, professionalism and a great future for these intriguing restaurants. Besides an excellent wine menu, an intriguing and tasteful offer that does not keep the quality of the fundamental items apart; all of that are from the Mediterranean.

PULPO A LA PLANCHA

POLP A LA PLANXA OCTOPUS IN THE PAN



ES Una receta para disfrutar de pulpo ya cocido, con un toque en la plancha, sobre cama de tacos de patata frita. Pimentón de la Vera espolvoreado, un chorrito de aceite virgen extra, y un toque de sal Maldon y perejil fresco para rematar.

VL Una recepta per a disfrutar de polp, amb un toc en la planxa, sobre llit d'embolics de creïlla fregida. Pebre roig de la Vera empolvorat, un dollet d'oli verge extra, i un toc de sal Maldon i jolivert fresc per a rematar.

EN A recipe to enjoy the already cooked octopus, made in the grill, and over some french fries. We sprinkle some paprika from la Vera, a little oil and a pinch of salt Maldon and fresh parsley.

CARRILLADA

BARRA PORK CHEECK



ES Dicen que del cerdo hasta los andares y no hay verdad mayor. Pues bien, ya sea del cerdo o de la ternera, la Carrillada es una de las carnes más tiernas. Delicia para cualquier paladar, más si cabe si está aliñada con una reducción de Pedro Ximénez y acompañada de un buen puré de patata

VL Diuen que del porc fins al caminar i no hi ha veritat major. Doncs bé, ja siga del porc o de la vedella, la Barra és una de les carns més tendres. Delícia per a qualsevol paladar, més si és possible si està adobada amb una reducció de Pedro Ximénez i acompanyada d'un bon puré de creïlla

EN It is said that from the pig even how it walks, and there is no better truth. La Carrillada, no matter if it is of porc or beef, is one of the softer meats. Delicious for all pallates, moreover if it comes with Pedro Ximenez and with a good potato purée.

PLATOS PLATS COURSES



ENSALADA TEMPLADA

RESTAURANTE EL ESCORIAL

ENSALADA TEMPERADA MILD SALAD



es Con los mejores platos de la cocina mediterránea más tradicional. Todo tipo de arroces además de buenas carnes y pescados, acompañados de una refrescantes ensaladas, y un gran número de sabrosos platos tradicionales que forman parte del patrimonio cultural de esta tierra y de la carta que los visitantes podrán degustar.

ca Amb els millors plats de la cuina mediterrània més tradicional. Tot tipus d'arrossos a més de bones carns i peixos, acompanyats de refrescants ensalades, i un gran nombre de saborosos plats tradicionals que formen part del patrimoni cultural d'esta terra i de la carta que els visitants podran degustar.

en With the best dishes of the traditional mediterranean cookery. All kind of rices, besides meats and fishes, with refreshing salads and a great number of tradicional dishes that are part of the culture of the land and of the menu that the tourists can taste.

ENSALADA GOURMET

RESTAURANTE LA TERRETA

ENSALADA GOURMET GOURMET SALAD



ES Los salazones han sido y son parte de la gastronomía de nuestro pueblo. Para almorzar, como aperitivo, para merendar, para cenar. Han enriquecido las mesas en muchas comidas y ocasiones.

EN Les saladures han sigut i són part de la gastronomia del nostre poble. Per a esmorzar, com a aperitiu, per a berenar, per a sopar. Han enriquit les taules en molts menjars i ocasions .

FR The salting meals are part of the local cookery. For lunch, as a snack, for dinner. They have enriched the tables in many meals and occasions.



ES Numerosos son los restaurantes que en San Vicente del Raspeig cumplen con el objetivo de deleitar los sentidos, agradar al paladar y ofrecer la riqueza de la cocina mediterránea. Una comida sana, sabrosa y tradicional, fruto de recetas familiares y trucos adquiridos generación tras generación, para ofrecer a quien visite San Vicente del Raspeig una grata experiencia y un verdadero placer para los sentidos.

VB Nombrosos són els restaurants que en Sant Vicent del Raspeig complicant amb l'objectiu de delectar els sentits, agradar al paladar i oferir la riquesa de la cuina mediterrània. Una menjar sa, saborosa i tradicional, fruit de receptes familiars i trucs adquirits generació rere generació, per a oferir a qui visita Sant Vicent del Raspeig una grata experiència i un verdader plaer per als sentits.

EN There are many restaurants in San Vicente del Raspeig with the same focus, to delight the senses and the pallates and to offer the enrichment of the mediterranean cuisine. A healthy meal, tasty and traditional, fruits of familiar recipes and tricks achieved generation after generation, to offer the people who visit San Vicente del Raspeig a great experience and a truly pleasure for the senses.

ARROZ DEL SENYORET

ARRÒS DEL SENYORET

LITTLE GENTELMAN RICE

MESÓN SAN VICENTE



ES Todo aquel que visite la comarca de l'Alicantí podrá encontrarse con este arroz en muchas de las cartas de los restaurantes de más renombre, y en este restaurante sanvicentero es la especialidad.

Es un arroz de marisco, pero para “señoritos”, es decir, con las gambas peladas, los mejillones sin sus conchas, la sepiá cortada a trozos pequeños, vamos, para no tener que mancharse los dedos ni tan sólo tener que utilizar cuchillo.

EN Tot aquell que visita la comarca de l'Alicantí podrà trobar-se amb aquest arròs en moltes de les cartes dels restaurants de més renom, i en aquest restaurant sanvicenter és l'especialitat.

És un arròs de marisc, però per a “senyorets”, és a dir, amb les gambes pelades, les clòtxines sense les seues petxines, la sépia cortada a trossos xicotets, anem, per a no haver de tacar-se els dits ni tan sols haver d'utilitzar ganivet.

FR Everyone who visits l'Alacantí region can find this rice in many menus of the most famous restaurants, and in this restaurant in particular it is its especiality.

It's a rice with shellfish, but for “gentleman”, that means, with shelling schrimps and mussels, the cuttlefish in small squares, so that we don't have to get your hands dirty or even use the knife.

GAZPACHO DE MERO

GASPATXO DE MER

GROUPER GAZPACHO

RESTAURANTE LA PAIXARETA



ES Se trata de un plato alicantino por excelencia, suculento, untuoso, redondo, rico en matices marineros, que pide paciencia en su elaboración, pausa en su disfrute y sobremesas gratas.

El mero es el rey del mar; ningún otro pez posee un sabor tan exquisito como él. Desgraciadamente, hoy en día se encuentra amenazado y no abunda en las lonjas, pero como bien dice su nombre, aconsejamos encarecidamente usar mero para su elaboración.

VL Es tracta d'un plat alacantí per excel·lència, suculent, untuós, redó, ric en maticos mariners, que demana paciència en la seu elaboració, paua en el seu gaudi i sobretaulas grates.

El mer és el rei del mar; cap altre peix posseeix un sabor tan exquisit com ell. Desgraciadament, hui en dia es troba amenaçat i no abunda en les llotges, però com bé diu el seu nom, aconseuem encaridatament usar mer per a la seu elaboració.

EN It is an excellent dish in Alicante, succulent, juicy and rich in sea hints, that asks for some patience to make it, pause to enjoy it and greatful table-talk.

The grouper is the king of the seas; no other fish has such a exquisite taste as it. Unfortunately nowadays it is an endangered animal and it does not abound in markets. But as its name says, we really advise to use grouper to cook it.

CALDERO DE STA. POLA

CALDER DE SANTA POLA

SANTA POLA'S FISH RICE DISH

RTE. LOS CASANUEVAS



ES El caldero es uno de los platos más típicos de nuestra comarca. Yo diría que es el principal, ya que con su pescado, que es el primer plato y su Arroz a Banda de segundo, es un plato muy completo. Este plato va siempre acompañado de su Allioli, a ser posible casero.

Con el caldo del caldero en mi pueblo también solemos hacer la Fideuà o los gazpachos marineros. Es un plato que por la gran variedad de pescado que admite sale sabrosísimo.

VL El calder és un dels plats més típics de la nostra comarca. Jo diria que és el principal, ja que amb el seu peix, que és el primer plat i el seu Arròs a Banda de segon, és un plat molt complet. Este plat va sempre acompanyat del seu Allioli, si és possible casolà.

Amb el caldo del calder en el meu poble també solem fer la Fideuà o els gaspatxos mariners. És un plat que per la gran varietat de peix que admet ix saborosíssim.

EN The seafood rice dish in one of the most typical dishes in our region. I would say that it is the main one, because with the seafood, as its first dish, and the Arroz a Banda as the second, it is very complete. This dish comes always with handmade Allioli.

With the stock we also cook Fideuà or gazpachos with sea food. It is a dish very tasty because of its great variety of fish.

ENTRECOT DE BUEY A LA PARRILLA CON AJETES CONFITADOS TRIGUEROS Y COULIS DE WASABI

RESTAURANTE ARRAYAN

ENTRECOT DE BOU A LA GRAELLA AMB ALLS TENDRES CONFITATS I COULIS DE WASABI
OX STEAK IN THE GRILL WITH SUGAR COATED ASPARAGUS AND WASABI COULIS



ES Hay determinados productos que no requieren preparaciones complejas o aderezos excesivos para disfrutar de todo su sabor, como ocurre con las buenas piezas de carne. Un toque aromático y una guarnición sencilla es todo lo que necesita esta receta de entrecot a la plancha con ajetes confitados trigueros para ser un plato de lujo.

Una verdadera buena pieza de entrecot no es precisamente barata, pero de vez en cuando podemos darnos un capricho, sobre todo si somos grandes amantes de la carne, en especial la de buey.

VL Hi ha determinats productes que no requerixen preparacions complexes o guarniments excessius per a disfrutar de tot el seu sabor, com ocorre amb les bones peces de carn. Un toc aromàtic i una guarnició senzilla és tot el que necessita esta recepta d'entrecot a la planxa amb all tendres confitats espàrrecs per a ser un plat de luxe.

Una verdadera bona peça d'entrecot no és precisament barata, però de tant en tant podem donar-nos un caprich, sobretot si som grans amants de la carn, en especial la de bou.

EN There are some products that does not require complicated production or excessive dressings to enjoy of all its taste, as it happens with the good pieces of meat. An aromatic hint and a simple garnish is all what needs this recipe of grilled steak with leeks in sugar coat, wild asparagus to be a luxury dish.

A good piece of steak it is not so cheap, but sometimes we can give ourselves the pleasure, moreover if we are meat lovers, especially ox meat.

FOIE DE MAR CON TURRÓN CASTA DIVA

FOIE DE MAR AMB TORRÓ

SEA FOIE WITH TURRON

RESTAURANTE LA SAL



ES Con esta receta pretendemos dar protagonismo a nuestro Mediterráneo y a la vez a la artesanía y tradiciones del interior de esta gran tierra.

El hígado de rape es el foie de mar por excelencia. De sabor fuerte, un manjar para los amantes del pescado, de carne prieta una vez cocinada, pero muy delicada, que combinada con el producto estrella de nuestra provincia, dan lugar a un plato sencillamente exquisito.

VL Amb esta recepta pretenem donar protagonisme al nostre Mediterrani i al mateix temps a l'artesania i tradicions de l'interior d'esta gran terra.

El fetge de rap és el foie de mar per excel·lència. De sabor fort, un menjar per als amants del peix, de carn densa una vegada cuinada, però molt delicada, que combinada amb el producte estrella de la nostra província, donen lloc a un plat senzillament exquisit.

EN With this recipe we want to give attention to our Mediterranean and at the same time to the manufacture and traditions of this great land.

The monkfish liver is the sea foie par excellence. Of strong taste, a delicious feast for the fish lovers, of dense meat once cooked, but subtle, that combined with the star product of our region, make a simple and delicious dish.

GALLOPEDRO CON PERLAS DEL MEDITERRÁNEO

PEIZ GALLOPERE FISH SANT PETER'S SOLE

RESTAURANTE NANO'S



es Pez San Pedro, ese pescado de carnes blancas y firmes, que algunos «gourmets» consideran tanto o más sabrosas que las del rodaballo y que en los últimos años ha entrado por la puerta grande de muchos restaurantes de vanguardia. En la cocina, este pescado excita hoy la imaginación de los mejores chefs.

vl Peix Sant Pere, eixe peix de carns blanques i ferms, que alguns «gourmets» consideren tant o més saboroses que les del rèmol i que en els últims anys ha entrat per la porta gran de molts restaurants d'avantguarda. En la cuina, aquest peix excita hui la imaginació dels millors xefs.

en Fish San Pedro, this white and dense fish, that some "gourmets" consider as tasty as the turbot and that in the last years has entered through the big door of many avant-garde restaurants. In the kitchen, this fish excites nowadays the imagination of the best chefs.

POSTRES POSTRES DESERTS



ROSCÓN DE REYES

TORTELL DE REIS ROSCON DE REYES

PASTELERÍA BLONDA



ES Otra magnífica especialidad de la gastronomía de San Vicente es la repostería, en la que se encuentran entre otros el tradicional Roscón de Reyes, bollo elaborado con una masa dulce con forma de toroide adornado con rodajas de fruta escarchada o confitada de colores variados, y se introducen en su interior "sorpresas" que descubren los niños al comer (figuritas de la Virgen y San José y el Haba, señal de que a quien le caiga debe pagar el roscón). Se sirve para merendar el día 6 de enero denominado día de Reyes.

EN Una altra magnífica especialitat de la gastronomia de Sant Vicent és la rebosteria, en la que es troben entre altres el tradicional Tortell de Reyes, bollo elaborat amb una massa dolç amb forma de rosqueta adornat amb rodanxes de fruita gebrada o confitada de colors variats, i s'introduïxen en el seu interior "sorpreses" que descobrissen els xiquets al menjar (figuretes de la Mare de Déu i Sant Josep i la Fava, senyal que a qui li caiga ha de pagar el tortell). Se servix per a berenar el dia 6 de gener denominat dia dels Reis.

FR Another magnificent especiality in the San Vicente cookery is the bakery, where we can find among others the traditional Roscón de Reyes, sweet bun with donut form decorated with crystallized fruit in different colors, and some "surprises" are introduced, which are discovered by the children when they eat (figures of the Virgin, Saint Joseph and the Broad Bean, the person who get the Bean must pay the Roscón). It is served to dinner on the 6th of January, the Three Wise Men day.

ALMENDRADOS

AMETLATS

ALMOND PIES

HORNO FERRER



es En la repostería sanvicentera, la almendra es muy utilizada como ingrediente en la elaboración de los postres tradicionales, como son por excelencia nuestros almendrados y nuestras cocas y pudín, además de los helados y dulces, o como aperitivo.

COCA FLARE (DE ALMENDRA)

COCA FLARE

FLARE CAKE

HORNO GUIJARRO



vl En la rebostería sanvicentera, l'ametla és molt utilitzada com a ingredient en l'elaboració dels postres tradicionals, com són per excel·lència nostres ametlats i les nostres coques i púdings, a més dels gelats i dolços, o com aperitiu.

en In the bakery of San Vicente del Raspeig, the almond is used as an ingredient in the traditional desserts, as in our almond pies, sponge cakes and puddings, besides the ice creams and sweets, or just as a snack.

TOÑAS - MONAS DE PASCUA

HORNO MIRALLES

TONYES - MONES DE PASQUA TOÑAS - EASTER MONAS



ES La Toña es un bollo típico de la provincia de Alicante, muy esponjoso y estupendo para un desayuno o merienda. El Horne Miralles se ha especializado en ellas, con un toque exquisito.

En Semana Santa son típicas las tradicionales Monas de Pascua. La gente se va a comer al campo o la playa para celebrar el Domingo de Resurrección y el Lunes de Pascua, festivo en nuestra Comunidad. Es típico después de la comida tomar de postre la toña o mona alicantina (elaboradas con la misma masa) y una característica muy especial es ese huevo duro que se estrella en la frente de algún familiar o amigo.

VL La tonya és un panellet típic de la província d'Alacant, molt esponjós i magnífic per a un desjeuni o berenar. El Forn Miralles s'ha especialitzat en elles, amb un toc exquisit.

En Setmana Santa són típiques les tradicionals Mones de Pasqua. La gent es va a menjar al camp o la platja per a celebrar el Diumenge de Resurrecció i el Dilluns de Pasqua, festiu en la nostra Comunitat. És tipic després del menjar prendre de postre la tonya o mona alicantina (elaborades amb la mateixa massa) i una característica molt especial és eixe ou dur que s'estrella en el front d'algú familiar o amic.

EN The Toña is a sweet bun typical in Alicante, very spongy and perfect for breakfast or as a snack. The Horne Miralles is specialized in them, with a delicious hint.

On Easter the Monas de Pascua are a tradition. People eat in the country or in the beach to celebrate it, holidays in our region. It is normally eaten after the meal, both Toña or Mona (made with the same products). A special characteristic of the Mona is the boiled egg, that is crashed in the forehead of a relative or friend.

MILHOJA DE CREMA

MILFULLES DE CREMA CREAM MILLEFEUILLE

HORNO RAFAEL LLOPIS



ES Milhojas es un dulce tradicional atribuido a la repostería francesa, aunque su origen sea incierto. Es un pastel de forma rectangular, que contiene crema pastelera o merengue entre dos capas de crujiente hojaldre espolvoreado con azúcar glas.

VL Milfulles és un dolç tradicional atribuït a la rebosteria francesa, encara que el seu origen siga incert. És un pastís de forma rectangular, que conté crema pastissera o merenga entre dos capes de crujent pasta fullada empolvorat amb sucre glas.

EN Millefeuille is a traditional dessert of the french cuisine, even though its origin is uncertain. It is a square pastry, which contains cream or meringue between two layers of crunchy pastries and sprinkled with icing sugar.

ROLLITOS DE NARANJA

ROTLLOS DE TARONJA ORANGE ROLLS

HORNO RAFAEL LLOPIS



ES Éste es un dulce muy tradicional que no se debe dejar de probar, estos rollos de naranja, son una típicos de nuestra gastronomía. Son una delicia para tomar a casi cualquier hora, acompañando el café después de las comidas o como parte de la merienda.

VL Aquest és un dolç molt tradicional que no s'ha de deixar de provar, aquests rotllos de taronja, són típics de la nostra gastronomia. Són una delícia per a prendre a quasi qualsevol hora, acompanyant el cafè després de les menjars o com a part del berenar.

EN This is a traditional dessert that people must taste, these orange rolls are typical from our cookery. They can be eaten at almost every hour, with coffee after the meals or as part of the small snack in the afternoon.

DIRECTORIO

DIRECTORI

DIRECTORY

RESTAURANTES Y CERVECERÍAS

AL ANDALUS
Av. País Valencià, 15
691 26 05 44

**AMB LA
PANCHA PLENA**
C/Dénia, 6
965 67 38 92

BAR TOLDO
Av. Libertad, 11
965 66 00 16

BAR ALTAMIRA
C/Rafael Altamira, 12
965 66 30 03

BODEGA KATY
C/Méndez Nuñez, 9
965 66 24 28

**CERV. RESTAURANTE
NOU GRAN PARADA**
Barrio Santa Isabel
666 84 17 59

CERV. CRISTÓBAL
C/Madrid, 18
626 41 33 96

CERV. DANI
C/Labradores, 1
965 66 60 97

CERV. L'ALBORADA
C/ Novelda, 1
965 66 85 01

CERV. LA LIBÉLULA
C/Ciudad Jardín, 2
966 38 89 74

CERV. NOU DIONI
Av. Libertad, 75
966 14 24 33

CERV. PEPE
C/Poeta Miguel
Hernández, 2
965 66 79 78

CERV. SANDRA'S
Av. País Valencià, 14
965 67 16 06

CERV. DE TINTOS
Av. Libertad, 23
965 20 15 46

CERV. EL PASCUALET
C/Manuel de Falla, 4
965 66 19 88

EL RINCÓN DE HUE2
C/Alonso XIII, 20
966 23 26 82

EL SOL
C/General Prim, 1
966 35 67 74

EL TAULELL
C/Mayor, 5
966 37 07 60

GARDEN
Avda. Libertad, 2
965 66 52 10

GIOCONDA RTE.
C/Alfonso XIII, 13
966 37 02 29

GRAS TO BAR S. VTE.
Avda. Libertad, 18
966 14 24 33

HOGAREÑO
C/ Lillo Juan, 5
661 51 49 01

LA COQUETA
Pza. Constitución, 2
651 88 70 15

LA SAL
C/ General Prim, 14
966 59 50 34

LA TABERNA
C/Ciudad Jardín, 5
965 66 65 57

LIVING & ATELIER
C/ Alicante, 64
966 14 36 64

M'AGRADA
C/ Dr. Marañón, 10
966 59 70 99

MAD PILOTS
C/Decano, 2
965 66 94 20

MESÓN LA TERRETA
Ctra. Castalla, km 14,100
965 66 91 91

MESÓN LOS CLAVELES
Ctra. Castalla C-22
965 66 93 26

**MESÓN RTE. LOS
CASANUEVA**
C/ Pelayo, 23-25
966 14 77 29

MESÓN SAN VICENTE
Ctra. Castalla, km 13,20
965 66 01 08

PURA TAPA
C/ Cervantes, 17
966 14 78 33

RTE. ALMADRABA
C/ Alfonso XIII, 12
966 14 73 46

RTE. ALONDRA
Ctra. Agost 23-25
965 66 84 97

RTE. ARRAYAN C/ Bronce, 10 965 67 13 75	RTE. NANO'S C/Javéa, 7 966 35 75 81	HORNO RIPOLL C/ Dénia, 8 965 67 21 29	PASTELERÍA AMADA Avda. Libertad, 9 965 66 71 27
RTE. CASA ALFONSO C/Aviación, 17 956 66 63 25	RTE. SANDRA`S Avda. País Valenciano, 15 965 67 16 06	PASTELERÍAS	PAST. AUSTRIACA C/ Mayor ,100 965 66 38 32
RTE. CASA PACO C/ Los Juncos, 4 653 91 04 87	RTE. TIRAPIEDRAS Ctra. Alcoraya 965 66 62 90	EL JARDÍN DE AZÚCAR C/ Mayor, 29 615 86 05 45	PASTELERÍA BLONDA Avda. Ancha de Castelar, 15 965 66 20 70
RTE. CERV. MOY C/Torres Quevedo, 18 956 66 01 95	TAPERÍA MAYOR 40 C/ Mayor ,40 966 37 00 29	LA MURCIANA Camí de la Sendera, 79 965 66 17 58	PASTELERÍA ELIMAR C/ Lillo Juan, 91 965 66 59 65
RTE. EL ESCORIAL Ctra. Agost, L-6 956 66 03 18	PANADERÍAS	LAS TARTAS DE GRETEL C/ Domínguez Margarit, 45 966 35 65 16	PASTELERÍA MARUJA C/ San Juan, 7 964 66 11 83
RTE. EL JARDÍN Avda. País Valenciano, 11 965 67 22 00	HORNO FERRER C/ Los Juncos, 4 653 91 04 87	EL JARDÍN DE AZÚCAR C/ Mayor, 29 615 86 05 45	
RTE. HERMINIA C/ Poeta Miguel Hernández, 31 965 66 27 68	HORNO GUIJARRO C/ Aviación, 44 965 66 07 43	MOMENTS SWEETS C/ Dr. Fleming, 38 667 84 35 72	
RTE. LA PAIXARETA C/Torres Quevedo, 10 956 66 85 43	HORNO MIRALLES C/ Pi y Margall 965 66 16 44	NARANJO DORADO C/ Dr. Fleming, 43 965 67 51 36	
RTE. LA PALMERA PD. Canastell Ronda Oeste 965 66 85 43	HORNO RAFAEL LLOPIS C/ Poeta Miguel Hernández, 23 965 66 02 45	PASTELERÍA ALACANT C/ Agost. 48 965 67 30 77	



SAN VICENTE DEL RASPEIG



① Aeropuerto de
Alicante Elche
www.aena.es

② Estación de autobuses
de Alicante.
www.alicante.es

③ Autovía del
Mediterráneo A-7
<http://www.autopistas.com>

④ ADIF - Estación
Alicant/Alicante
Terminal (RENFE)
www.adif.es

⑤ Desde Alicante a San
Vicente líneas regulares
de autobuses.
www.subus.es

⑥ Autopista de
circunvalación de
Alicante AP-7
<http://www.autopistas.com>



Patronato Provincial de Turismo
de la Costa Blanca
Tel. +34 965230160
Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



Oficina de turismo de
San Vicente del Raspeig
Tel. +34 965660104
turismo@raspeig.org
www.raspeig.es

