

# Jornadas

III Gastronomic Days

Gastronómicas

del **Sicted** en  
of in

# Orihuela

del 12 al 17 de junio

from 12<sup>th</sup> till 17<sup>th</sup> June



Compromiso | Commitment  
de Calidad Turística | to Tourism Quality

I N T R O D U C C I Ó N  
S I C T E D ' S T H I R D A N N U A L  
G A S T R O N O M I C S E S S I O N S

Estas Jornadas Gastronómicas del SICTED llegan a su tercera edición con la participación de seis restaurantes, en esta ocasión, ubicados todos en la costa. Cuentan con otro elemento común y diferenciador del resto, un sello de Calidad Turística, que indica su compromiso por el saber hacer culinario y buen servicio, además de por una apuesta clara por la mejora continua y por trabajar conjuntamente para posicionar Orihuela como un destino turístico de calidad en todos sus aspectos en general, en el producto gastronómico en particular.

Por lo tanto, animar un año más tanto a turistas como a residentes a disfrutar de estas jornadas, únicas, que ponen en valor todo los ingredientes que disponemos en esta zona para hacer de la cocina un arte. Un brindis por todos ellos.

*These annual Gastronomic Sessions by SICTED are now in their third year and include the participation of six restaurants. On this occasion, all of said restaurants are located in Orihuela Costa and share one other common element that sets them apart from their competition, which is the Seal of Touristic Quality to certify their commitment to culinary know-how and good service, in addition to their clear desire for continuous improvement and to work together to make Orihuela, on a more general level, a tourism destination of quality and, more specifically, to make it known for its culinary delights.*

*Therefore, for one more year we encourage both tourists and residents alike to enjoy these unique sessions that showcase all the local ingredients that we can offer in order to help turn cooking into a form of art. A toast to all who are participating.*

*Concejalía de Turismo.  
Department of Tourism.*



## Restaurante Zenia Lounge

Zenia Lounge Restaurant

MARTES 12 DE JUNIO • TUESDAY, JUNE 12

Apertura de las Jornadas:  
degustación de aperitivos Spritz.

*Opening of the Conference:  
Spritz Aperitif Tasting*



35€

*(precio por persona, IVA incluido) (Price per person, Including VAT)*

Reservas / *Reservations*: **615793198**

Nos encontraréis en / *Find us at*:

C/Malaquita, 1. Local B18. Orihuela Costa.



## MENÚ

Ensalada capresse con mozzarella de búfala, tomate raf y aceite picual con albahaca macerada - Gazpacho de cereza y verduras de la Vega Baja.

*Caprese salad with buffalo mozzarella, Raf tomato and Picual olive oil with macerated basil - Gazpacho with beer and vegetables from the Vega Baja region.*

•  
Sorbete de cava y limón verde de la huerta de Murcia.  
*Sorbet made with lime from Murcia and Cava.*

•  
A elegir entre:  
Arroz meloso de bacalao y rodaballo.  
Carrillera guisada con patatas *dauphinoise* y polenta.

*Choose Between:*  
*Aroz meloso (thick rice) with cod and turbot*  
*Stewed pork cheeks with dauphinoise potatoes and polenta.*

•  
Soufflé helado de mandarina con ponche de mandarina.  
*Tangerine ice cream soufflé with tangerine punch.*

•  
Café.  
Bodega de la casa con vinos de la zona, cerveza Mahou, agua y refresco.  
*Coffee.*  
*Regional house wines, Mahou beer, water, and soft drinks.*

---

*Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana.*  
*This menu will be available to our customers by reservation only throughout the entire week.*



## Restaurante La Barraca

*La Barraca Restaurant*

**la**  
**3 Barraca**  
RESTAURANTE  
DESDE 1965

MIÉRCOLES 13 DE JUNIO • WEDNESDAY, JUNE 13

MENÚ



Actividad complementaria: presentación de la nueva cerveza VERNA de Estrella de Levante.

*Complementary activity: Presentation of a new beer - VERNA by Estrella de Levante.*



*(precio por persona, IVA incluido) (Price per person, Including VAT)*



Reservas / *Reservations:* **628 71 62 68**

Nos encontraréis en / *Find us at:*

Avda. De las Adelfas, s/n. Orihuela Costa.

Boquerones en vinagre La Barraca con patatas chips - Pincho de gambón con queso y bacon  
- Alcachofas en tempura con salsa de mostaza a la miel.

*La Barraca anchovies in vinegar with potato chips - King prawn skewer with cheese and bacon  
- Tempura artichokes served with a honey mustard sauce.*

Calamares a la plancha con crema de su tinta - Ensalada de Bonito del Norte con escalibada y yema de espárrago de Tudela.

*Grilled squid, served in its own ink sauce - Longfin tuna salad served with grilled vegetables and asparagus tips from Tudela.*

Perol del pescador con rape, almejas y gambas.

*Perol del pescador (fishermen's stew) with monkfish, clams, and prawns.*

Surtido de quesos con membrillo y frutos secos.

Tarta de manzana con helado de vainilla.

*Selection of cheeses with quince paste and nuts.*

*Apple pie with vanilla ice cream.*

Café.

Selección de vinos de la casa, refrescos, agua mineral

*Coffee.*

*Selection of house wines, soft drinks, mineral water.*

*Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana.  
This menu will be available to our customers by reservation only throughout the entire week.*



**Restaurante Los Ángeles**  
*Los Ángeles Restaurant*

**JUEVES 14 DE JUNIO • THURSDAY, JUNE 14**

Aperitivos de bienvenida: jamón ibérico al corte y estación imperial de quesos de selección.

*Welcome aperitif: Sliced Iberian ham and imperial selection of cheeses.*



*(precio por persona, IVA incluido) (Price per person, Including VAT)*



Reservas / *Reservations*: 96 532 10 24 • 627 01 93 58

Nos encontraréis en / *Find us at*:

Calle Calderón de la Barca 2. Orihuela Costa.

restaurante  
*Los Angeles*  
club náutico campoamor

**MENÚ**

Gambones a la vinagreta con huevas de trucha.  
*King prawns in vinaigrette with trout roe.*

Rodaballo con salsa de crustáceos.  
*Turbot served with a crustacean sauce.*

Carrillera confitada con aroma de trufas y boletus.  
*Pork cheek confit with truffle and porcini mushroom flavour.*

Tarta de chocolate con fondo crujiente y crema inglesa.  
*Chocolate cake with a crispy bottom and custard.*

Café.

Vino blanco Rueda Verdejo.

Vino tinto Rioja crianza.

Agua y refrescos.

*Coffee.*

*Rueda Verdejo White Wine.*

*Rioja Crianza Red Wine.*

*Water and Soft Drinks.*

*Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana.  
This menu will be available to our customers by reservation only throughout the entire week.*



## Restaurante Las Villas

Las Villas Restaurant



VIERNES 15 DE JUNIO • FRIDAY, JUNE 15

MENÚ



Actividad complementaria: degustación de manzanilla La Guita con un pica pica del Chef. Al finalizar la comida gin-tonic de Linton Hill Premium

*Complementary activity: Tasting of La Guita Manzanilla Wine with a special Chef's snack. Likewise, when the meal has ended, Linton Hill Premium gin-tonic.*



35€

*(precio por persona, IVA incluido) (Price per person, Including VAT)*

Reservas / *Reservations:*

[restaurantelasvillas@hotmail.com](mailto:restaurantelasvillas@hotmail.com)

96 532 00 05 • 96 532 07 66

Nos encontraréis en / *Find us at:*

C/ Salvador Rueda, 4. Dehesa de Campoamor.



Surtido de ibéricos de los montes de Huelva con nuestras tostas y tomate raf tamizado.  
Empanada de Bonito del Norte y huevo de corral.  
Alcachofa al foie semi escabechada.  
Cogollos de la Dehesa de Campoamor y anchoas del Cantábrico.  
*Assortment of Iberian cold cuts from the mountains of Huelva served with toast and Raf tomato sauce.  
Longfin tuna empanada pastry served with a free-range egg.  
Semi-pickled artichoke with foie gras.  
Lettuce hearts from Dehesa de Campoamor and Anchovies from the Cantabrian Sea.*

•  
Mini gin-tonic Las Villas.  
*Las Villas Mini gin-tonic.*

•  
Marmitako de pescado de nuestra bahía a mi manera.  
*Fish Marmitako (Basque-style stew) made with local bay fish .*

•  
Sopada de vainilla con suprema de helado y toffee de chocolate.  
*Vanilla sopada dessert with ice cream supreme and chocolate toffee.*

•  
Café.  
Cerveza, refrescos, aguas minerales, vinos.  
*Coffee.  
Beer, soft drinks, mineral waters, wines.*

*Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana.  
This menu will be available to our customers by reservation only throughout the entire week.*



## Restaurante Hotel Montepiedra

*Hotel Montepiedra Restaurant*



Actividad complementaria: aperitivo de Negroni by Enrejado Dry Gin y para el postre, Licor de Crema de Café Asiático.

*Complementary activity: Negroni aperitif by Enrejado Dry Gin and dessert, Café Asiático cream liqueur.*



35€

*(precio por persona, IVA incluido) (Price per person, Including VAT)*

Reservas / *Reservations*: 96 532 03 00

[reservas@hotelmontepiedra.com](mailto:reservas@hotelmontepiedra.com)

Nos encontraréis en / *Find us at*:

C/ Saavedra Fajardo, 1. Orihuela Costa.



HOTEL RESTAURANTE  
MONTEPIEDRA



## MENÚ

Ensalada Matilda.

Rollito de salmón relleno de queso y alcaparras.  
Lionesas con hígado de bacalao y perlas de mozzarella.  
Carpaccio de pez mantequilla ahumado.  
Sorbete artesano de mango.

*Matilda Salad*

*Salmon roll stuffed with cheese and capers.*

*Lionesas (profiteroles) with cod liver and mozzarella pearls.*

*Smoked butterfish carpaccio.*

*Homemade mango sorbet.*



Secreto de cerdo ibérico a la plancha con patata parisina

*Grilled Iberian pork secreto (marbled cut of pork from behind the shoulder blade) with Parisian potatoes.*



Coulant de chocolate.

*Chocolate Coulant.*



Café.

Bodega de la casa, cerveza, refrescos y agua mineral.

*Coffee.*

*House wines, beers, soft drinks, and mineral water.*

*Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana.  
This menu will be available to our customers by reservation only throughout the entire week.*



## Restaurante Los Cúcalos

*Los Cúcalos Restaurant*



DOMINGO 17 DE JUNIO • SUNDAY, JUNE 17

## MENÚ



Actividad complementaria: jamón al corte y cerveza Mahou. Al finalizar, degustación de gin-tonic.

*Complementary activity: Sliced ham and Mahou beer. When the meal has ended, gin-tonic tasting.*



35€

*(precio por persona, IVA incluido) (Price per person, Including VAT)*



Reservas / *Reservations*: 96 597 66 39

Nos encontraréis en / *Find us at*:

Avda. Montezenía, 1. Orihuela Costa.

Calamar de potera a la plancha.  
Mojama y huevo con almendras.

Marisco cocido de la bahía.  
Ensalada tropical "Los Cúcalos".

*Grilled jig-caught squid.*

*Mojama (dried salted tuna) and roe with almonds.*

*Cooked shellfish from the bay.*

*Los Cúcalos tropical salad.*



Arroz con bogavante.

*Rice with lobster.*



Leche frita con helado de turrón.

*Leche frita (fried milk) with nougat ice cream.*



Café.

Vino tinto Rioja Crianza.

Vino blanco de Rueda.

Refrescos y agua mineral.

*Coffee.*

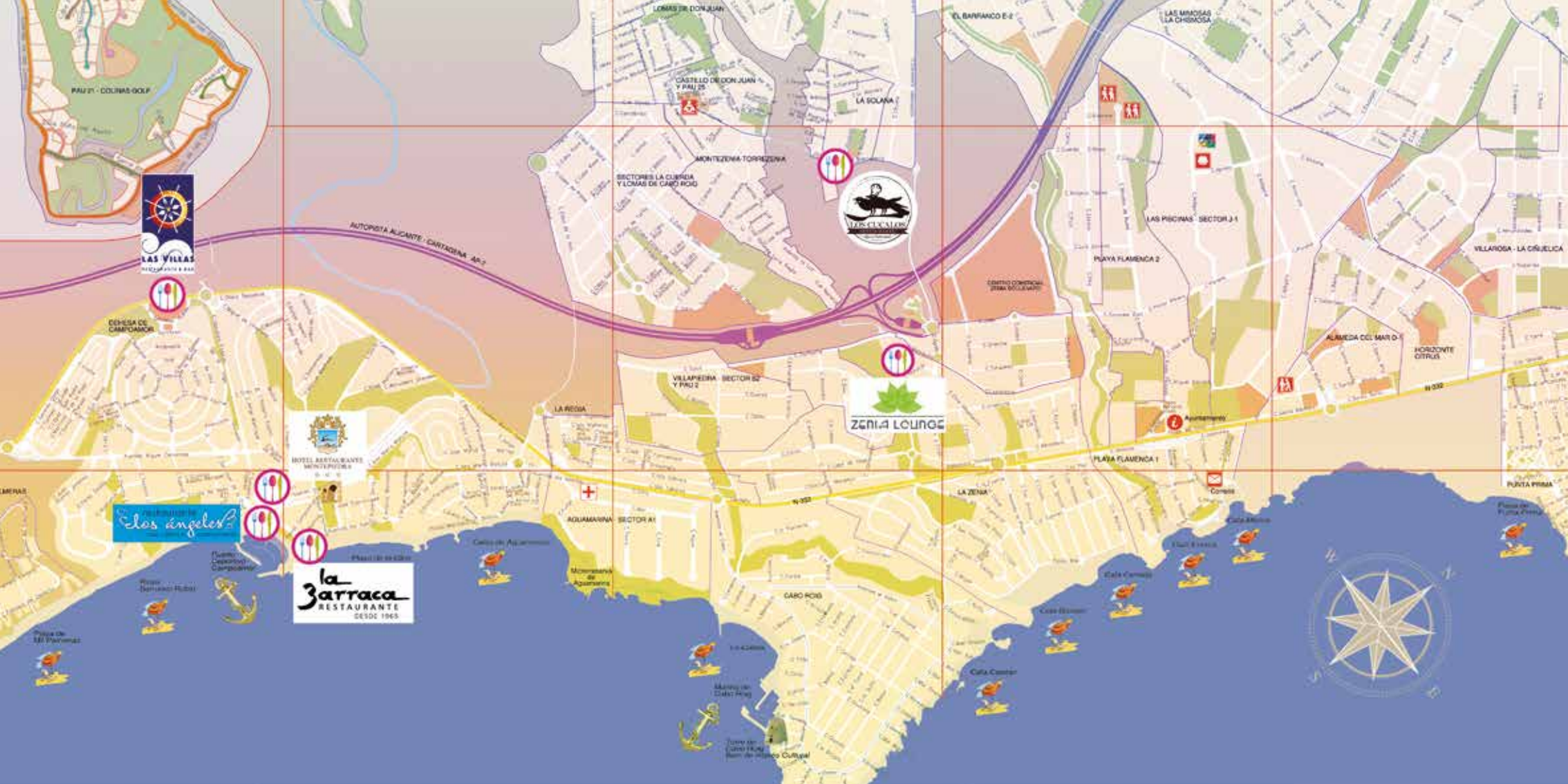
*Rioja Crianza Red Wine.*

*Rueda White Wine.*

*Soft drinks, mineral water.*

*Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana.  
This menu will be available to our customers by reservation only throughout the entire week.*





DEHESA DE CAMPESINOS



Restaurante Los Angeles



ORIHUELA

DESCÚBRELA  
VÍVELA  
DISFRÚTALA





Compromiso de Calidad Turística | Commitment to Tourism Quality

## DISTINCIONES - SICTED 2017

### Bares y Cafeterías

- Bombón Boss •
- Café Bar Juani •
- Chiringuito del Sol Cala Bosque •
- Chiringuito del Sol Cala Caleta •
- Chiringuito del Sol Cala Capitán •
- Chiringuito del Sol Cala Cerrada •
- Chiringuito del Sol Cala de Aguamarina •
- Chiringuito del Sol Cala Estaca •
- Chiringuito del Sol Cala Mosca •
- Chiringuito del Sol Playa de Barranco Rubio •
- Chiringuito del Sol Playa de la Glea •
- Chiringuito del Sol Playa de Mil Palmeras •
- Chiringuito del Sol Playa de Punta Prima •
- Gastrobar El Lío •
- Lizarrán •
- Tapería DH •

### Agencias de Viajes

- Viajes Playa Flamenca

### Oficinas de Información Turística

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

### Otros Servicios

- Palpelo
- Teatro Circo

### Playas

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

### Comercios

- Astoria Low Cost •
- Levi's •
- Mateo Wines •
- Smöoy •
- Tienda Souvenir del Colegio Diocesano de Santo Domingo •

### Empresas de Transporte Turístico

- Autocares Costa Azul •
- Bus Sigüenza •

### Hoteles y Apartamentos Turísticos

- Hotel Montepiedra •
- Hotel Palacio de Tudemir •

### Museos y Centros de Interés Turístico

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

### Puertos Deportivos

- Club Náutico de Campoamor

### Restaurantes

- Ché Asador Argentino
- Ché Restaurante Italiano
- Restaurante Casa Corro
- Restaurante La Barraca
- Restaurante Las Huellas de Miguel Hernández
- Restaurante Las Villas
- Restaurante Los Ángeles
- Restaurante Los Cúcalos
- Restaurante Numbar 5
- Restaurante Zenia Lounge

### Seguridad Ciudadana

- Policía Local

### Taxis

- Asociación Profesional de Empresarios Autotaxi Orihuela
- Licencia nº5
- Licencia nº8
- Licencia nº9



**TOURIST INFO ORIHUELA CENTRO**  
Plaza de La Soledad, s/n • 03300 • Orihuela  
Tel.: 965 30 46 45 • 965 30 27 47  
orihuelacentro@touristinfo.net  
orihuelaturistica@orihuela.es

**TOURIST INFO ORIHUELA RENFE**  
Avda. Teodomiro, 68 • Orihuela  
Tel.: 965 30 19 47 • 626 08 57 47  
orihuela\_renfe@touristinfo.net

**TOURIST INFO ORIHUELA PLAYA**  
Plaza del Oriol, 1 • 03189 • Orihuela Costa  
Tel.: 966 76 00 00 Ext. 32  
orihuelaplaya@touristinfo.net



/oturistica



@orihuelaturis



/orihuelaturistica



EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE ORIHUELA



/oturistica



@orihuelaturis



/orihuelaturistica



orihuelaturistica.es