



Compromiso
de Calidad Turística



|| Jornadas
Gastronómicas
del **SICTED** en **Orihuela**
del 12 al 17 de junio de 2017

II Jornadas **Gastronómicas** del **SICTED**

El buen hacer culinario combinado con un buen servicio vuelven a ser los protagonistas de esta nueva edición de las Jornadas Gastronómicas de Orihuela, que se celebran del 12 al 17 de junio, en la que participan los restaurantes distinguidos por su Compromiso por la Calidad Turística.

Desde Turismo os animamos a disfrutar con los cinco sentidos de los productos de la huerta y el mar, que de forma privilegiada disponemos en esta zona levantina, en este evento que se consolida como una cita ineludible para los buenos paladares.

Descubre la gastronomía de Orihuela, uno de sus mayores atractivos, junto con la presencia de la música y de la figura de Miguel Hernández, en el 75 aniversario de su muerte, a través de los que trabajan y se esfuerzan por posicionar el destino oriolano como referente turístico.

Concejalía de Turismo



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA
CONCEJALÍA DE TURISMO

Restaurante Las Villas



Precio por persona, iva incluido

Reservas: restaurantelasvillas@hotmail.com 96 532 00 05, 96 532 07 66

Nos encontraréis en: calle Salvador Rueda, 4 · Orihuela Costa

Lunes, 12 de junio

Restaurante Las Villas



Apertura de las Jornadas:

Degustación de manzanilla La Guita con pica pica del chef, servido en la terraza.

Menú

*Salazones del Mar Menor con almendra marcona
Calamar de nuestra bahía a la andaluza con pimientos de padrón
Delicias de tomate raf con anchoa del cantábrico y ventresca*

Crepes de marisco sobre salsa de salmón y tápenas

Sorbete de manzana verde Las Villas

*Taco de cordero lechal deshuesado al estilo de Provenza
con guarnición del chef*

*Hojaldre casero relleno de crema pastelera y chocolate templado
con suprema de mandarina*

Café

Bodega

Cerveza Cruzcampo reserva, refrescos, aguas Fontdor,

Vino blanco Vallblanca D. O. Valencia

Vino tinto Viña Pomal Crianza D. O. Rioja



Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

Restaurante Casa Corro



Precio por persona, iva incluido

Reservas: 96 530 29 63

Nos encontraréis en: Avda. Doctor García Rogel, 23 Orihuela

Martes, 13 de junio

Restaurante Casa Corro



Actividad complementaria:

Cóctel de bienvenida con Negroni by Maverick y tosta de pan de gamba, ventresca de atún y queso Idiazábal

Menú

*Pimiento piquillo relleno de merluza y gamba roja
Pulpo al horno con perlas de AOVE*

Mini ensalada de capellán en conserva

Paletilla de cabrito lechal

Mousse de moka y dátil

Bodega

Maestra de Mahou

Vino D. O. Alicante Enrique Mendoza

Agua, Refrescos y café



Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

Restaurante La Barraca



Precio por persona, iva incluido

Reservas: 628 71 62 68

Nos encontraréis en: Avda. de las Adelfas, 5 Orihuela Costa

Miércoles, 14 de junio

Restaurante La Barraca

la
Barraca
RESTAURANTE
DESDE 1965

Actividad complementaria:

Degustación de cervezas Punta Este de Estrella de Levante

Menú

*Brocheta de pulpo gallego braseado con patata cremosa
y aceite de pimentón picante*
Tosta de pan rústico con escalivada y boquerón en tempura

Hojaldre relleno de setas con crema de foie al oporto

Ensalada de Bonito del Norte en escabeche casero

Arroz al caldero con pescado de la encañizada y trío de alioli

*Copa de macedonia de frutas naturales
con helado de coco y coulis de mango*

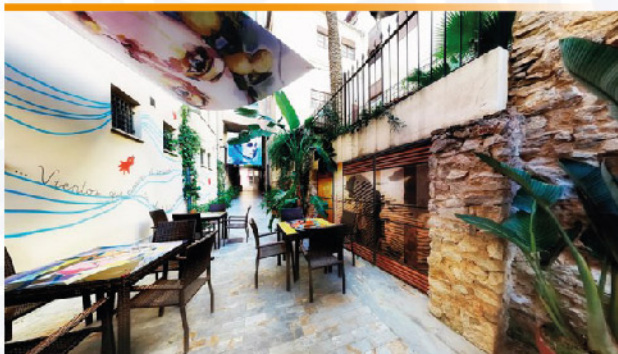
Café y bebidas incluidas
Vino blanco Añil
Vino tinto Torre Castillo Crianza
Cervezas Estrella de Levante



Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

Hotel Palacio Tudemir

Restaurante Las Huellas de Miguel Hernández



Precio por persona, iva incluido

Reservas: 96 673 80 10

Nos encontraréis en: calle Alfonso XIII, 1 Orihuela

Jueves, 15 de junio



PALACIO DE TUDEMIR
Tour del Este - Oñate

Hotel Palacio Tudemir

Restaurante Las Huellas de Miguel Hernández

Actividad complementaria: *Maridaje de pan*

Menú

ME TIRASTE UN LIMÓN

*Microensaladas; carpaccio de carabinero, roll de salmón,
tomate macerado con albahaca, algas aliñadas
y un rape templado tricolor*

TATIN DE FOIE POELE

Manzana caramelizada, arena de especias y jugo de pato

FALSO RAVIOLI DE MOLUSCOS

Caldo de bullabesa y rouille de erizo

SOLOMILLO DE CIERVO

Ratatouille de frutas, castañas y puré de remolacha asada

COMO LA HIGUERA

Tarta de chocolate con la estructura de Miguel Hernández

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas

Vino blanco Analivia D.O Rueda

Vino tinto Crianza Arnegui D.O Rioja

Cafés e infusiones



Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

Restaurante Los Angeles



Precio por persona, iva incluido

Reservas: 96 532 10 24 / 627 01 93 58

Nos encontraréis en: calle Calderón de la Barca 2, Orihuela Costa

Viernes, 16 de junio

restaurante
Los ángeles
club náutico campoamor

Restaurante Los Ángeles

Actividad complementaria: *Degustación de sangría de cava.*
Cola de gambón en tempura con alioli de piquillo

Menú

Tartar de salmón marinado al estilo del chef con huevas de trucha
Quisquillas frescas hervidas de Santa Pola
Vieiras braseadas sobre cama de crema de patatas trufadas
Ensalada de tomate de temporada
con lomo de ventresca y guindillas dulces

(A elegir)

Corvina con glaseado de almejas
Arroz y marisco (mínimo 2 personas)
Solomillo de buey con salsa de boletus y patatas panaderas

Tarta de chocolate con crema inglesa y almendra caramelizada

Aguas, refrescos, cervezas
Vino blanco Rueda Verdejo
Vino tinto de Rioja
Cafés e infusiones



Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

Hotel Restaurante Montepiedra



Precio por persona, iva incluido

Reservas: 965 320 300, reservas@hotelmontepiedra.com

Nos encontraréis en: calle Saavedra Fajardo, 1 Orihuela Costa

Sábado, 17 de junio



HOTEL RESTAURANTE
MONTEPIEDRA



Hotel Restaurante Montepiedra

Actividad complementaria:

Degustación de mini gin tonic: dry gin y red gin de enrejado

Menú

Ensalada eslava

Alcachofa crujiente

*Foie relleno de queso de cabra con coulis
de membrillo y chutney de mango*

*Cordero confitado a baja temperatura
con olivada negra de Aragón*

Croustades con cóctel de gambón

Solomillo de cerdo ibérico al estilo Wellington

Tiramisú

Bodega de la casa, cerveza, refrescos y agua mineral



Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

Restaurante Joaquín



Precio por persona, iva incluido

Reservas: 96 674 34 15

Nos encontraréis en: Avda. Teodomiro, 18 Orihuela

Sábado, 17 de junio

BARRA - RESTAURANTE

JOAQUÍN

Restaurante Joaquín

Actividad complementaria:

Degustación de jamón ibérico y cava

Menú

Quisquilla de Santa Pola

Almejas marinera

Calamar de bahía a la plancha

Alcachofas con jamón ibérico

Habichuelas con jamón y chorizo ibéricos

Merluza a la cazuela

Pastel de gloria

Tinto crianza Ramón Bilbao

Blanco Rueda Palacio de Bornos

Resfrescos, cerveza, café y agua



Este menú estará a disposición del cliente bajo reserva durante toda la semana

Orihuela Centro



01

02

03

Orihuela Centro

01 HOTEL PALACIO DE TUDEMIR

C/ Alfonso XIII, 1 - Orihuela

Tel. 96 673 80 10

www.hotelpalaciodeltudemir.com

www.lashuellasdemiguelhernandez.es

02 RESTAURANTE CASA CORRO

Avenida Doctor García Rogel, 23 - Orihuela.

Tel. 96 530 29 63

www.restaurantecasacorro.com

03 RESTAURANTE JOAQUÍN

Avenida Teodomiro, 18 - Orihuela

Tel. 96 674 34 15

www.restaurantepjoaquinorihuela.es

II Jornadas Gastronómicas del SICTED del 12 al 17 de junio de 2011



DEHESA DE CAMPOAMOR

Puerto Deportivo Campoamor

Playa de la Glea

Playa Barranco Rubio

Playa de Mil Palmeras

Orihuela Costa

Orihuela Costa

04 HOTEL RESTAURANTE MONTEPIEDRA

C/ Saavedra Fajardo, 1 - Dehesa de Campoamor,
Orihuela Costa. Tel. 96 532 03 00
www.hotelmontepiedra.com

05 RESTAURANTE LA BARRACA

Avenida de las Adelfas, s/n.
Dehesa de Campoamor, Orihuela Costa
Tel. 96 532 01 89
www.labarracadecampoamor.com

06 RESTAURANTE LAS VILLAS

C/ Salvador Rueda, 4 - Orihuela Costa
Tel. 96 532 00 05

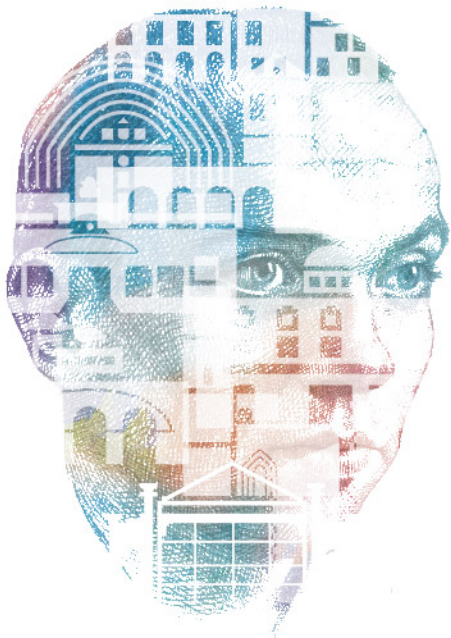
07 RESTAURANTE LOS ÁNGELES

C/ Calderón de la Barca, 2 - Orihuela Costa
Tel. 96 532 10 24

Año Hernandiano

ORIHUELA

2017



Miguel Hernández

MEMORIA VIVA DE ORIHUELA

Commemoración del 75 aniversario de su muerte

<http://75mhorihuela2017.orihuela.es>



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA
CONCEJALÍA DE TURISMO



Compromiso
de Calidad Turística

amb la col·laboració de / Con la colaboración de



ORIHUELA
historia del mediterráneo
www.orihuelaturistica.es

facebook oturistica

@orihuelaturis

orihuelaturistica

www.orihuelaturistica.es