

# Guía Gastronómica de ORIHUELA



*El hambre es el primero  
de los conocimientos:  
tener hambre es la cosa  
primera que se aprende*

*Miguel Hernández*



*Cocina Casa Museo de Miguel Hernández*

*Estimado visitante, Orihuela es un territorio con unas señas de identidad que se han mantenido a lo largo de los siglos. Una de ellas ha sido la gastronomía, elemento tangible que forma parte de nuestra cultura y que, como tal, es un enorme recurso turístico. Como muestran nuestros innumerables bares y restaurantes se pueden encontrar los platos típicos de mayor raigambre, como el famoso arroz y costra o el cocido con pelotas, de origen judío. Muchos de ellos cuentan con productos especiales provenientes del entorno de la huerta o El Palmeral. La alcachofa, el palmito o el dátil, son algunos ejemplos.*

*Fuente de nuestra mesa es también el cercano litoral de limpiísimas aguas y exquisitos “frutos de mar”, que dan como resultado maravillosos arroces, frituras o parrilladas, así como nuestros típicos salazones. La ruta gastronómica ha de completarse incluyendo los tradicionales hornos y conventos. Sin olvidarnos de nuestras confiterías, donde se elaboran exquisitos dulces como las almojábanas, de origen árabe, o los pasteles de gloria. Buena ruta y...  
¡Que aproveche!*



## La Huerta de Orihuela

Orihuela es tierra agrícola por excelencia, donde su fertilidad ha sido explotada por diversas culturas a lo largo de la historia. Se encuentra situada en el centro de la llanura fluvial del Bajo Segura, donde se produce la mayor cantidad de cultivos de la Vega Baja. La riqueza de su huerta es también producto de un antiguo saber, fundamentalmente basado en el sistema de riego. Tal como el geógrafo andalusí Al-Idrisí cita en su obra llamada *El libro de Roger*, hacia el año 1148, podemos decir, que Orihuela “está rodeada de jardines y huertos, juntos unos a otros, que producen frutos en cantidad prodigiosa”. Estos frutos se siguen cultivando en nuestra huerta y son reconocidos dentro y fuera del país. Destacable en este caso es la alcachofa autóctona oriolana, de características únicas y exquisito sabor, el brócoli, siempre conocido por sus propiedades saludables, y nuestros cítricos, los cuales son exportados a toda Europa.



## Salazones

El descubrimiento de la sal, hace unos 3.000 años, permitió al hombre conservar la carne y el pescado. Su uso hizo posible transportar alimentos a grandes distancias sin que se deterioraran y disponer de ellos cuando escaseaban. Hoy el salazón, lejos de ser estrictamente un método de conservación, le confiere al atún, al bonito, a la sardina o al mújol, aromas y sabores que los transforman en mojama, bonito seco, sardina de bota, hueva... verdaderos manjares, muy apreciados en las mesas de la comarca. En nuestra zona se consumen habitualmente como aperitivos o entradas, con unas almendras saladas o un tomate crudo, consiguiendo realzar su ya intenso sabor.



## Unos dulces...

En la gastronomía de Orihuela el dulce merece capítulo aparte. Tanto en las prestigiosas confiterías como en sus conventos se elaboran productos de reconocida calidad. El conocimiento acumulado de los sabores dulces de nuestra tierra propicia la fusión de tradiciones reposteras árabes, judías y cristianas, materializándose en productos como: las “bolicas” de San Antón, almojábanas, San José, yemas, caramelos de guirlache, monas de pascua, pastel de gloria, zamarras, chatos, gachas con arropo y calabazate, las mermeladas de las monjas, toñas, pastaflora, almendrados...

Todos estos exquisitos productos son muy valorados por oriolanos y visitantes, pero destacan: la almojábana, rosco de harina y huevo bañado en miel. De origen medieval, es descrito por Rupert de Nola en el Libro del Coch o Libro de guisados, manjares y potajes (1525). El pastel de gloria es un dulce delicado originario del s. XVI, momento en el que los cocineros descubrieron la técnica de la elaboración óptima del punto de nieve.

## INDICE

ASADOR DE CARI II	pág. 16
BAR ALBERTO	pág. 16
BAR AL PAN PAN Y AL VINO VINO	pág. 17
BAR AS DE OROS	pág. 17
BAR CAFETERÍA CENTRO MAYORES	pág. 18
NTRA. SRA. VIRGEN DE MONSERRATE	
BAR CAFETERÍA HARPO	pág. 18
BAR CAFETERÍA LAS VEGAS	pág. 19
BAR CAFETERÍA SAMOA	pág. 19
BAR CARIOCA	pág. 20
BAR CERVECERÍA AQUÍ MISMO	pág. 20
BAR CERVECERÍA LA ESTRELLA	pág. 21
BAR CICUTA	pág. 21
BAR DIEGO	pág. 22
BAR DON Z	pág. 22
BAR EL PASEO	pág. 23
BAR ESTANCO	pág. 23
BAR JUANI	pág. 24
BAR LA MORENICA	pág. 24
BAR LA TAPA	pág. 25
BAR LA VEGA	pág. 25
BAR MANOLO	pág. 26
BAR MIAMI	pág. 26
BAR MI BARRACA	pág. 27
BAR MOKA	pág. 27
BAR PEDRO	pág. 28
BAR RESTAURANTE EUROPA	pág. 28
BAR RESTAURANTE DANI	pág. 29
BAR RESTAURANTE EL PERDÓN	pág. 29
DE LOS PECADOS	
BAR SAN FRANCISCO	pág. 30
BAR SIMÓN	pág. 30

BAR TAPERÍA LA CASICA	pág. 31
BAR TONO	pág. 31
BAR VANESA	pág. 32
BAR VARA DEL REY	pág. 32
BAR VILLENA	pág. 33
BISTRÓ LA CATEDRAL	pág. 33
BODEGA LA VENGANZA	pág. 34
BOMBON BOSS	pág. 34

CAFÉ BAR LOS SANTOS	pág. 35
CAFÉ DEL POETA	pág. 35
CAFÉ SANTANDER	pág. 36
CAFETERÍA BAR MARÍA MAGDALENA	pág. 36
CAFETERÍA BIG BEN	pág. 37
CAFETERÍA LA MAESTRANZA	pág. 37
CAFETERÍA LA NUEVA LUNA	pág. 38
CAFETERÍA LA PEPA CAFÉ	pág. 38
CAFETERÍA NUEVO ROMA	pág. 39
CAFÉ TICO'S	pág. 39
CASA PEPE	pág. 40
CERVECERÍA OLEZA	pág. 40
CERVECERÍA ROSALÉN	pág. 41
DE PE A PAN	pág. 41
EL TEMPLO DE LA TAPA (BAR QUINTÍN)	pág. 42
EL TROCADERO CERVECERÍA	pág. 42
GASTROBAR EL LÍO	pág. 43
KINO'S BAR	pág. 43
LA BOCATERÍA	pág. 44
LA CANTINA DE MARI TERE Y MANOLO	pág. 44
LA ESQUINA BAR	pág. 45
LOLITA BONITA BURGUER & TEX-MEX	pág. 45
MESÓN EL RINCÓN	pág. 46
MESÓN EL ROCÍO	pág. 46
MESÓN LA POSADA	pág. 47

MESÓN PASAJE	pág. 47	PIZZERÍA HELADERÍA LUCCIANA	pág. 62
SIDRERÍA MARI	pág. 48	PIZZERÍA ITALIANA	pág. 63
VALENTINA CAFÉ	pág. 48	PIZZERÍA PICCOLA ITALIA	pág. 63
100 MONTADITOS	pág. 49	PIZZERÍA VÍA VENETTO	pág. 64
		TELEPIZZA	pág. 64
HOSTAL RESTAURANTE EL PALMERAL	pág. 49	CHURRERÍA PANADERÍA EL CAPI	pág. 65
RESTAURANTE BELVEDERE	pág. 50	CONFITERÍA BORA	pág. 65
RESTAURANTE CASABLANCA	pág. 50	CONFITERÍA EL ÁNGEL	pág. 66
RESTAURANTE CASA CORRO	pág. 51	CONFITERÍA MARFEN	pág. 66
RESTAURANTE EL DÁTIL	pág. 51	CONFITERÍA NUEVA BECQUER	pág. 67
RESTAURANTE EL DIVINO	pág. 52	CONFITERÍA OVEN	pág. 67
RESTAURANTE EL DIVINO	pág. 52	CONFITERÍA PANADERÍA	pág. 68
DE DAVINIA MARTÍNEZ		CAFETERÍA CANELA Y CREMA	
RESTAURANTE GASTROCASINO	pág. 53	CONFITERÍA PANADERÍA	pág. 68
LAS NANAS DE LA CEBOLLA		CONFITERÍA DELICIAS	
RESTAURANTE ITALIANO	pág. 53	CONFITERÍA RUIZ	pág. 69
VILLA TOSCANA		CONFITERÍA SABI	pág. 69
RESTAURANTE JAPONÉS MIKA	pág. 54	CONFITERÍA SAN GABRIEL	pág. 70
RESTAURANTE JOAQUÍN	pág. 54	CONFITERÍA ZIPI ZAPE	pág. 70
RESTAURANTE LA COCINA DE JAVI	pág. 55	HORNO EL OBISPO	pág. 71
RESTAURANTE LA CUCHARA DE CHELO	pág. 55	HORNO JOAQUÍN	pág. 71
RESTAURANTE LA ESQUINA	pág. 56	HORNO LA COLEGIALA	pág. 72
RESTAURANTE LAS HUELLAS DE MIGUEL	pág. 56	PANADERÍA CAFETERÍA LA HORNERA	pág. 72
HERNÁNDEZ (PALACIO DE TUDEMIR)		PANADERÍA DAVID	pág. 73
RESTAURANTE MESÓN PEPE	pág. 57	PANADERÍA EL GORDITO	pág. 73
RESTAURANTE PALACIO DEL AGUA	pág. 57	PANADERÍA HERRAIZ	pág. 74
RESTAURANTE RUIZ	pág. 58		
RESTAURANTE SECRETOS DEL TAO	pág. 58	HELADERÍA COLÓN	pág. 74
RESTAURANTE THE AGUS GASTROBAR	pág. 59	HELADERÍA LA JIJONENCA	pág. 75
RESTAURANTE VICTORIA	pág. 59	HELADERÍA RAMOS	pág. 75
SALÓN DE CELEBRACIONES MONTEPINAR	pág. 60	HELADERÍA SIRVENT	pág. 76
PIZZERÍA BRAVO	pág. 60	CONVENTO DE LA TRINIDAD	pág. 76
PIZZERÍA DA GIORGIO	pág. 61		
PIZZERÍA DI MANDO	pág. 61		
PIZZERÍA ERNESTO	pág. 62		



## ASADOR DE CARI II

---

C/ Francisco Tormo de Haro, 13  
Tel. 966 344 288  
asadordecari2@gmail.com

---

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: arroces, pollos asados y a la brasa.

Precio menú: 9€.

Total de plazas: 40.

Terraza.

Día de cierre: lunes.



## BAR AL PAN PAN Y AL VINO VINO

---

C/ Ronda Santo Domingo, 55  
Tel. 667 838 380

---

Tipo de cocina: desayunos y bocadillos.

Especialidad: tostadas y bocadillos.

Terraza.

Día de cierre: domingo por la tarde.

Local accesible.



## BAR ALBERTO

---

C/ Adolfo Clavarana, 12  
Tel. 966 741 083

---

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: callos y manitas.

Precio menú: 8€.

Total de plazas: 45.

Terraza.

Día de cierre: lunes.



## BAR AS DE OROS

---

Avda. de la Vega, esquina calle la Caja  
Tel. 647 921 651 - 966 743 270

---

Tipo de cocina: creativa.

Especialidad: arroz y pulpo y burger de buey.

Total de plazas: 50.

Terraza.

Día de cierre: lunes.

Local accesible.



## BAR CAFETERÍA CENTRO MAYORES NTRA. SRA. VIRGEN DE MONSERRATE

C/ Oriolanos Ausentes, 1  
Tel. 677 02 22 27

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: olla gitana, cucurrones  
y trigo picao.  
Precio menú: 6€.  
Total de plazas: 400.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## BAR CAFETERÍA LAS VEGAS

Avda. de La Vega, 20  
Tel. 966 340 439

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: bocadillos, tapas  
y ensaladas.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## BAR CAFETERÍA HARPO

Plaza de la Salud, 3  
Tel. 966 743 875 - 646 978 151

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra, callos y  
ensaladillas varias.  
Precio menú: 9€.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## BAR CAFETERÍA SAMOA

Avda. Duque de Tamames, 32  
Tel. 966 744 294

Tipo de cocina: variada.  
Especialidad: ensaladillas variadas.  
Precio menú: 10€.  
Total de plazas: 200.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



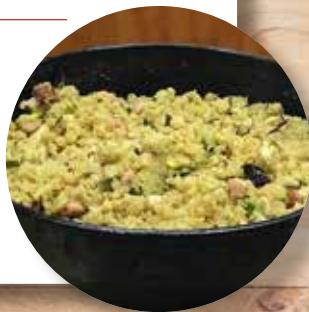
## BAR CARIOCA

---

C/ Sol, 3  
Tel. 634 446 951

---

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: tapas variadas.  
Precio menú: 9€.  
Terraza.  
Día de cierre: lunes.



## BAR CERVECERÍA LA ESTRELLA

---

C/ Aragón, 11  
Tel. 966 367 983 - 695 048 641

---

Tipo de cocina: tradicional y creativa.  
Especialidad: tapas.  
Precio menú: 6,50€.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo por la noche y lunes.  
Local accesible.



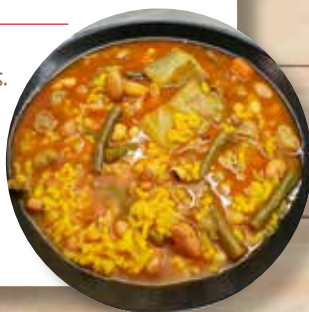
## BAR CERVECERÍA AQUÍ MISMO

---

C/ José Ávila, 1 bajo C  
Tel. 658 103 383

---

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: comida y tapas caseras.  
Precio menú: 7€.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.



## BAR CICUTA

---

C/ Ramón y Cajal, 20 (calle Mayor)  
Tel. 965 306 976  
cicutajesus@gmail.com

---

Tipo de cocina: tradicional y mediterránea.  
Especialidad: arroz y costra y arroz  
tres puños.  
Precio menú: 10€ diario / 12€  
sábado.  
Total de plazas: 75.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: domingo.



## BAR DIEGO

C/ Oriolet, 3  
Tel. 965 306 270

Tipo de cocina: tradicional y creativa.  
Especialidad: empanadas y carrillera  
en salsa.

Total de plazas: 50.

Terraza.

Día de cierre: sábado por la noche, domingo  
y lunes.



## BAR EL PASEO

C/ Luis Barcala, 26  
Tel. 966740537 - 665445752  
bar-el-paseo@hotmail.es

Tipo de cocina: mediterránea.  
Especialidad: tapas y comidas.  
Precio menú: 10€.

Total de plazas: 85.

Terraza.

Abierto todos los días.

Local accesible.



## BAR DON Z

Avda. Duque de Tamames, 45  
Tel. 667 838 380

Tipo de cocina: desayunos y tapas.  
Especialidad: desayunos.

Total de plazas: 30.

Terraza.

Abierto todos los días.

Local accesible.



## BAR ESTANCO

C/ Camino de San Antón (Barrio de San Antón)  
Tel. 630 702 096

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroces a la leña por encargo  
(todos los días) y carnes a la brasa (fin  
de semana).

Total de plazas: 70.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: martes.

Local accesible.



## BAR JUANI

C/ Sol, 17  
Tel. 744 615 776



*Tipo de cocina: tradicional y creativa.*  
*Especialidad: cocina andaluza.*  
*Precio menú: 9€.*  
*Total de plazas: 40.*  
*Terraza.*  
*Comedor privado.*  
*Día de cierre: domingo.*



## BAR LA TAPA

Avda. Duque de Tamames, 11  
Tel. 966 742 955 - 699 975 343  
latapabar91@gmail.com

*Tipo de cocina: tradicional.*  
*Especialidad: carnes y pescados.*  
*Precio menú: 9€.*  
*Total de plazas: 30.*  
*Terraza.*  
*Día de cierre: lunes.*  
*Local accesible.*



## BAR LA MORENICA

Avda. Doctor García Rogel, 26  
Tel. 658 178 092

*Tipo de cocina: tradicional.*  
*Especialidad: hamburguesa al horno y pescados.*  
*Terraza.*  
*Comedor privado.*  
*Día de cierre: domingo.*  
*Local accesible.*



## BAR LA VEGA

C/ Pintor Fernando Fenoll, 2  
Tel. 699 270 782

*Tipo de cocina: tapas tradicionales y desayunos.*  
*Especialidad: bocadillos.*  
*Total de plazas: 30.*  
*Terraza.*  
*Día de cierre: domingo.*



## BAR MANOLO

C/ Río, 16  
Tel. 965 302 093  
barmanolorihuela@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: pinchos y tapas.  
Precio menú: desde 10€.  
Total de plazas: 56.  
Terraza abierta o con carpa.  
Día de cierre: domingo.



## BAR MI BARRACA

C/ Campoamor, 16  
Tel. 966 744 016  
barmibarraca@hotmail.com

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: carnes y pescados.  
Precio menú: 9€.  
Total de plazas: 30.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## BAR MIAMI

Avda. Dr. García Rogel, 4  
Tel. 965 306 938 - 649 114 571

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra.  
Precio menú: 9€.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.



## BAR MOKA

C/ Obispo Rocamora, 9  
Tel. 601 267 870

Tipo de cocina: tapas.  
Especialidad: tapas.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo y festivos.  
Local accesible.



## BAR PEDRO

Polígono industrial Puente Alto (Lonja Hortofrutícola)  
Tel. 626 232 769

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra y ternera en salsa.  
Precio menú: 9€.  
Total de plazas: 40.  
Terraza.  
Día de cierre: sábado y domingo.  
Local accesible.



## BAR RESTAURANTE DANI

Prolongación Ronda Santo Domingo, 6  
Tel. 966 342 039

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroces, carnes y pescados.  
Precio menú: 9€ diario / 15€ fin de semana.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## BAR RESTAURANTE EUROPA

Placeta Europa, 1  
Tel. 666 719 033

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: carnes, pescados y tapas.  
Precio menú: 9€.  
Total de plazas: 80.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## BAR RESTAURANTE EL PERDÓN DE LOS PECADOS

C/ Alfonso XIII, 24  
Tel. 661 542 220

Tipo de cocina: de temporada.  
Especialidad: tapas.  
Precio menú: 12€.  
Total de plazas: 60.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: lunes.  
Local accesible.



## BAR SAN FRANCISCO

Avda. Constitución, 32  
Tel. 664 382 684

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: rabo de toro, cocido,  
empanadas y paellas.  
Total de plazas: 60.  
Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## BAR TAPERÍA LA CASICA

Avda. Teodomiro, 58  
Tel. 615 569 735  
lacasicadeorihuela@hotmail.com

Tipo de cocina: tradicional y creativa.  
Especialidad: tapas.  
Precio menú: 9,50€.  
Total de plazas: 45.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## BAR SIMÓN

Plaza de Monserrate, 5  
Tel. 965 301 028

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: pelotas y tapas variadas.  
Día de cierre: martes.



## BAR TONO

C/ El Palmeral, 13 ( Bº de San Antón)  
Tel. 676 479 525

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz a la leña, callos y  
caldo con pelotas.  
Precio menú: 9€.  
Total de plazas: 55.  
Terraza.  
Abierto todos los días.





## BAR VANESA

---

C/ Oriolet, 4  
Tel. 649 719 114

---

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: callos y caldo con pelotas.  
Total de plazas: 58.  
Terraza.  
Abierto todos los días.



## BAR VILLENA

---

C/ Valencia, 2  
Tel. 658 853 666  
franbarvillena@gmail.com

---

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: desayunos y tapas.  
Total de plazas: 30.  
Terraza.  
Día de cierre: sábado tarde y domingo.  
Local accesible.



## BAR VARA DEL REY

---

Avda. Teodomiro, 64  
Tel. 966 745 658

---

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra.  
Precio menú: 9€ / viernes  
y sábado 10€.  
Total de plazas: 60.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## BISTRÓ LA CATEDRAL

---

Plaza del Salvador, 3  
Tel. 611 218 409

---

Tipo de cocina: mediterránea.  
Precio menú: 10,50€.  
Total de plazas: 25.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## BODEGA LA VENGANZA

C/ Togores, 3  
Tel. 656 333 464  
Bodega-Lavenganza@outlook.es

Tipo de cocina: *tapas de autor.*  
Especialidad: *tapas.*  
Total de plazas: *28.*  
Terraza.  
Día de cierre: *lunes y martes.*  
Local accesible.



## CAFÉ BAR LOS SANTOS

C/ Adolfo Clavarana, 45  
Tel. 685 330 399

Tipo de cocina: *tradicional.*  
Especialidad: *tapas.*  
Total de plazas: *30.*  
Terraza.  
Día de cierre: *domingo.*  
Local accesible.



## BOMBON BOSS

CC. Ociopía - C/ Obispo Victorio Oliver, 2  
Tel. 966 736 229

Tipo de cocina: *cafetería croissantería.*  
Especialidad: *cafetería croissantería.*  
Terraza.  
Aparcamiento.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## CAFÉ DEL POETA

Pasaje Obispo Almarcha, 2  
Tel. 616 241 617

Tipo de cocina: *tapas y desayunos.*  
Especialidad: *desayunos y tostas del poeta.*  
Total de plazas: *23.*  
Terraza.  
Día de cierre: *domingo.*  
Local accesible.



## CAFÉ SANTANDER

Avda. Teodomiro, 56  
Tel. 681 655 942

Tipo de cocina: *desayunos.*  
Especialidad: *tapas frías.*  
Total de plazas: *60.*  
Terraza.  
Día de cierre: *domingo.*



## CAFETERÍA BIG BEN

Plaza San Sebastián, 3  
Tel. 633 400 768 - 696 973 517

Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## CAFETERÍA BAR MARÍA MAGDALENA

C/ Colón, 8, esquina C/ Ramón y Cajal  
Tel. 699 599 053

Tipo de cocina: *tapas y desayunos.*  
Especialidad: *desayunos.*  
Total de plazas: *25.*  
Terraza.  
Día de cierre: *3º martes del mes.*  
Local accesible.



## CAFETERÍA LA MAESTRANZA

Plaza Santa Lucía, 11  
Tel. 632 655 811

Tipo de cocina: *tapas y desayunos.*  
Especialidad: *tapas y desayunos.*  
Total de plazas: *50.*  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: *sábado y domingo.*  
Local accesible.



## CAFETERÍA LA NUEVA LUNA

Plaza San Sebastián, 2  
Tel. 695 048 641

Tipo de cocina: tapas y desayunos.  
Especialidad: café.  
Total de plazas: 80.  
Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## CAFETERÍA NUEVO ROMA

C/ Extremadura, 7  
Tel. 966 288 851

Tipo de cocina: tapas y desayunos.  
Especialidad: tapas y desayunos.  
Terraza.  
Día de cierre: lunes.  
Local accesible.



## CAFETERÍA LA PEPA CAFÉ

C/ Meca, 1  
Tel. 865 671 037  
jj.lapepacafe@gmail.com



Tipo de cocina: cafetería.  
Especialidad: batidos, crepes  
y tortitas.  
Total de plazas: 40.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: lunes a partir de las 16:00h.  
Local accesible.



## CAFÉ TICO'S

C/ Limón, 3, esquina Avda. Teodomiro  
Tel. 663 405 957

Total de plazas: 100.  
Terraza.  
Abierto todos los días.



## CASA PEPE

C/ Pedro Maza, 4  
Tel. 966 269 836  
casapepeorihuela@hotmail.com

Tipo de cocina: mediterránea.  
Especialidad: tapas variadas.  
Precio menú: 10€.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Lunes abierto solo para desayunos  
y cerrado domingos por la noche.  
Local accesible.



## CERVECERÍA ROSALÉN

C/ Loaces, 5  
Tel. 630 853 601  
cerveceriariosalen@hotmail.com

Tipo de cocina: tapas y desayunos.  
Especialidad: ensaladillas.  
Terraza.  
Día de cierre: martes por la tarde.  
Local accesible.



## CERVECERÍA OLEZA

Pasaje Pepe Baldó, 1  
Tel. 696 226 214

Tipo de cocina: tapas.  
Especialidad: tapas.  
Total de plazas: 70.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## DE PE A PAN

C/ Extremadura, 5  
Tel. 965 049 429

Tipo de cocina: bocatería y snack bar.  
Especialidad: bocadillos, hamburguesas  
y snacks.  
Total de plazas: 40.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: de lunes a miércoles.



## EL TEMPLO DE LA TAPA (BAR QUINTÍN)

C/ Alfonso XIII, 24  
Tel. 966 745 186 - 649 272 718  
eltemplodelatapa@yahoo.es

Tipo de cocina: mediterránea y creativa.  
Especialidad: tapas.  
Precio menú: 9€ y medio menú 6€.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## GASTROBAR EL LÍO

Avda. Teodomiro, 17  
Tel. 966 342 423  
ellioorihuela@gmail.com

Tipo de cocina: fast-food.  
Especialidad: hamburguesas.  
Total de plazas: 80.  
Terraza.  
Abierto todos los días.



## EL TROCADERO CERVECERÍA

Avda. de España, 34  
Tel. 966 342 471

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: pulpo a la gallega.  
Precio menú: 9,50€.  
Total de plazas: 70.  
Terraza.  
Día de cierre: lunes por la tarde.  
Local accesible.



## KINO'S BAR

Avda. Dr. García Rogel, 12  
Tel. 615 935 322

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: callos, albóndigas y tapas.  
Total de plazas: 40.  
Terraza.  
Día de cierre: miércoles.  
Local accesible.



## LA BOCATERÍA

Dos establecimientos en Orihuela

1) Avda. Teodomiro, 30

Tel. 966 744 959 y

2) C. C. Ociopía - C/ Obispo Victorio Oliver, 2

Tel. 966 739 114

Tipo de cocina: fast-food.

Especialidad: bocadillos, platos combinados y hamburguesas.

Precio menú: 4,90€.

Terraza.

Abierto todos los días.

Locales accesibles.



## LA ESQUINA BAR

C/ Luis Barcala, 34

Tel. 616 668 220 - 635 755 845

Tipo de cocina: mediterránea.

Especialidad: arroces y tapas.

Precio menú: 9,50€ / sábado y domingo 14€.

Total de plazas: 60.

Terraza.

Abierto todos los días.

Local accesible.



## LA CANTINA DE MARI TERE Y MANOLO

Avda. de la Vega, 2, esquina C/ Lavatorio

Tel. 685 585 173

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: arroces.

Precio menú: 10€.

Total de plazas: 70.

Terraza.

Día de cierre: lunes.

Local accesible.



## LOLITA BONITA BURGUER & TEX-MEX

C/ Castellón, 3

Tel. 642 749 326

Tipo de cocina: mejicana y burger.

Especialidad: mejicana.

Día de cierre: lunes, martes y miércoles.



## MESÓN EL RINCÓN

C/ Ruiz Capdepón, 1  
Tel. 616 026 067

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: carnes a la brasa.  
Precio menú: 10€.  
Total de plazas: 55.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: domingo.



## MESÓN LA POSADA

C/ San Juan, 69  
Tel. 628 620 790

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra.  
Precio menú: 8,50€.  
Total de plazas: 43.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## MESÓN EL ROCÍO

C/ Alfonso V, 4  
Tel. 650 111 519  
mesonelrocio@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: carnes a la brasa y pescados.  
Precio menú: 10€.  
Total de plazas: 110.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## MESÓN PASAJE

Pasaje Pepe Baldó  
Tel. 609 646 222

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra, cocido (por encargo) y tapas.  
Precio menú: 12€.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: lunes y martes.





## SIDRERÍA MARI

Avda. Duque de Tamames, 45  
Tel. 642 807 267

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz con conejo  
y serranas.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## 100 MONTADITOS

CC. Ociopía - C/ Obispo Victorio Oliver, 2  
Tel. 966 744 823

Tipo de cocina: montaditos.  
Especialidad: montaditos.  
Total de plazas: 60.  
Terraza.  
Aparcamiento.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## VALENTINA CAFÉ

Avda. Marqués de Molins, 3  
Tel. 675 307 290

Tipo de cocina: crepería y gofrería  
artesana.  
Especialidad: crepes y gofres.  
Total de plazas: 70.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: lunes.  
Local accesible.



## HOSTAL RESTAURANTE EL PALMERAL

Partida El Escorratel, 6  
Tel. 966 743 500 - 696 959 968  
[www.restauranteelpalmeral.com](http://www.restauranteelpalmeral.com)

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra, ternera  
en salsa y callos (martes).  
Precio menú: 10€.  
Total de plazas: 180.  
Terraza.  
Hostal (19 habitaciones) y aparcamiento.  
Día de cierre: sábado.  
Local accesible.



## RESTAURANTE BELVEDERE

Pol. Puente Alto, C/ K, 7  
Tel. 966 745 763 - 647 741 254  
restaurantesalonesbelvedere.com

Tipo de cocina: tradicional y creativa.  
Especialidad: carrillera ibérica y arroz y costra.  
Precio menú: 10€ diario / desde  
15€ domingo.  
Total de plazas: 350.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## RESTAURANTE CASA CORRO

Avda. Doctor García Rogel, 23  
Tel. 965 302 963  
www.restaurantecasicorro.es



Tipo de cocina: tradicional y producto.  
Especialidad: cocido, arroz y costra  
y pata de cabrito.  
Precio menú: 12€.  
Total de plazas: 234.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: lunes.  
Local accesible y aparcamiento.



## RESTAURANTE CASABLANCA

C/ Meca, 1  
Tel. 965 301 029 - 637 708 518

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y costra y tapas.  
Precio menú: 12€.  
Total de plazas: 70.  
Terraza.  
Día de cierre: tardes de lunes, martes  
y miércoles.



## RESTAURANTE EL DÁTIL

Avda. Doctor García Rogel, 52  
Tel. 966 740 192

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: guisos caseros.  
Precio menú: 11€.  
Total de plazas: 60.  
Comedor privado.  
Día de cierre: domingo y festivos.  
Local accesible.



## RESTAURANTE EL DIVINO

C/ Oriolanos Ausentes, 23  
Tel. 966 742 633  
info@eldivinorestaurante.com  
www.eldivinorestaurante.com

Tipo de cocina: creativa.  
Especialidad: carnes a la brasa  
y cocina japonesa.  
Precio menú: de lunes a jueves 12€  
viernes 16€.  
Total de plazas: 45.  
Terraza.  
Día de cierre: martes.  
Local accesible.



## RESTAURANTE GASTROCASINO LAS NANAS DE LA CEBOLLA

C/ Loaces, 4  
Tel. 966 743 268  
hosteria@palacetelaseda.com

Tipo de cocina: tradicional y mercado.  
Especialidad: guisos, arroces, carnes y  
mariscos.  
Precio menú: 30€ - 35€.  
Total de plazas: 280.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## RESTAURANTE EL DIVINO DE DAVINIA MARTÍNEZ

Avda. Príncipe de Asturias, 2  
Tel. 865 883 891  
www.eldivinodedavinia.com



Tipo de cocina: tradicional, creativa y  
japonesa.  
Especialidad: pescados y carnes a la  
brasa natural.  
Precio menú: 12€.  
Total de plazas: 70.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: lunes.



## RESTAURANTE ITALIANO VILLA TOSCANA

Avda. Duque de Tamames, 46  
Tel. 966 737 323

Tipo de cocina: italiana y mediterránea.  
Especialidad: pizza y pasta, pescados y  
carnes.  
Precio menú: 9,50€.  
Total de plazas: 94.  
Terraza.  
Día de cierre: martes por la tarde y miércoles.  
Local accesible.



## RESTAURANTE JAPONÉS MIKA

C/ Aragón, 10-12  
Tel. 865 527 388  
[www.restaurantejaponesmika.metro.rest](http://www.restaurantejaponesmika.metro.rest)

Tipo de cocina: japonesa.  
Especialidad: sushi.  
Precio menú: 13€.  
Total de plazas: 45.  
Día de cierre: lunes y martes por la mañana.  
Local accesible.



## RESTAURANTE LA COCINA DE JAVI

C/ Acequia, 47  
Tel. 965 306 785

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroces, caldo con pelotas y callos.  
Precio menú: 10€.  
Total de plazas: 50.  
Terraza.  
Día de cierre: lunes.  
Local accesible.



## RESTAURANTE JOAQUÍN

Avda. Teodomiro, 18  
Tel. 966 743 415  
[restaurantejoaquinorihuela@hotmail.com](mailto:restaurantejoaquinorihuela@hotmail.com)  
[www.restaurantejoaquinorihuela.com](http://www.restaurantejoaquinorihuela.com)

Tipo de cocina: tradicional y mediterránea.  
Especialidad: cocina casera y de mercado, carnes, mariscos y pescados.  
Precio menú: 12€ en barra.  
Total de plazas: 90.  
Terraza en verano.  
Comedor privado.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## RESTAURANTE LA CUCHARA DE CHELO

Pasaje Pepe Baldó, 3.  
Tel. 966 341 132

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: carnes y pescados.  
Precio menú: 10€.  
Total de plazas: 30.  
Terraza.  
Día de cierre: martes y miércoles.  
Local accesible.



## RESTAURANTE LA ESQUINA

C/ Luis Barcala, 15.  
Tel. 616 668 220 - 635 755 845

Tipo de cocina: mediterránea.  
Especialidad: tapas y arroces.  
Precio menú: 9,50€ / sábado y domingo 14€.  
Total de plazas: 120.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## RESTAURANTE MESÓN PEPE

C/ Valencia, 3  
Tel. 966 743 332  
www.mesonpepe.com

Tipo de cocina: tradicional y tapas.  
Especialidad: arroz y costra.  
Precio menú: 4,90€ plato del día.  
Total de plazas: 70.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: tardes entre semana y domingos.  
Local accesible.



## RESTAURANTE LAS HUELLAS DE MIGUEL HERNÁNDEZ (PALACIO DE TUDEMIR)

C/ Alfonso XIII, 1  
Tel. 966 738 010  
info@hotelpalaciotudemir.com  
www.hotelpalaciotudemir.com



Tipo de cocina: mediterránea.  
Especialidad: variedad gourmet.  
Precio menú: desde 14€.  
Total de plazas 50.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## RESTAURANTE PALACIO DEL AGUA

C/ Obispo Victorio Oliver (frente Centro Comercial Ociopía)  
Tel. 669 475 950  
palacio.del.agua@hotmail.es

Tipo de cocina: tradicional.  
Especialidad: arroz y bogavante.  
Precio menú: 9€.  
Total de plazas: 140.  
Aparcamiento.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## RESTAURANTE RUIZ

Rincón de seca, 9 (ctra. Murcia, km. 24)  
Tel. 966 743 748

Tipo de cocina: *tradicional.*  
Especialidad: *guisos caseros.*  
Precio menú: *desde 10€.*  
Total de plazas: *110.*  
Terraza.  
Aparcamiento.  
Día de cierre: *domingo y festivos.*  
Local accesible.



## RESTAURANTE THE AGUS GASTROBAR

C/ Valencia, 9  
Tel. 965 306 195  
info@theagusgastrobar.es

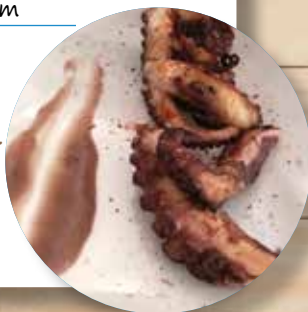
Tipo de cocina: *mediterránea.*  
Precio menú: *de 25 a 35€.*  
Total de plazas: *99.*  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## RESTAURANTE SECRETOS DEL TAO

C/ Valencia, 9  
Tel. 865 754 904  
secretosdeltaorestante@gmail.com

Tipo de cocina: *mediterránea.*  
Especialidad: *pulpo a la llama y cocido de pava negra con pelotas.*  
Precio menú: *de lunes a jueves 11€.*  
Total de plazas: *84.*  
Terraza.  
Comedor privado.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## RESTAURANTE VICTORIA

Avda. Teodomiro, 10 bajo B  
Tel. 865 711 481

Tipo de cocina: *española y latina.*  
Especialidad: *platos latinos.*  
Precio menú: *9€.*  
Total de plazas: *80.*  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: *lunes.*



## SALÓN DE CELEBRACIONES MONTEPINAR

Urb. Montepinar. C/ Cuenca, 3  
Tel. 965 369 433  
salonmontepinar@hotmail.com  
contacto@salonesmontepinar.es

Tipo de cocina: tradicional  
y mediterránea.  
Total de plazas: 500.  
Terraza.  
Aparcamiento.  
Día de cierre: miércoles  
Local accesible.



## PIZZERÍA DA GIORGIO

Dos establecimientos en Orihuela  
1) C/ Cristo Zalamea, 3  
Tel. 966 741 656 y  
2) C/ Luis Barcala, 11  
Tel. 966 340 380

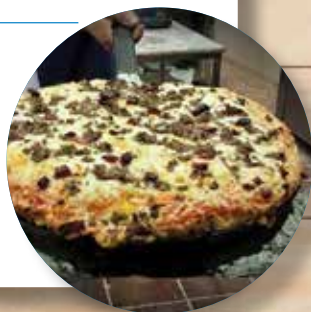
Tipo de cocina: italiana.  
Especialidad: pizzas y pasta.  
Abierto todos los días.



## PIZZERÍA BRAVO

Avda. Teodomiro, 58  
Tel. 966 364 688  
info@pizzeriabravo.com

Tipo de cocina: pizzas, ensaladas,  
hamburguesas y postres.  
Especialidad: pizzas artesanales.  
Precio menú: 5€.  
Total de plazas: 50.  
Abierto de jueves a domingo,  
festivos y vísperas.  
Local accesible.



## PIZZERÍA DI MANDO

C/ Aragón, 14  
Tel. 698 640 915

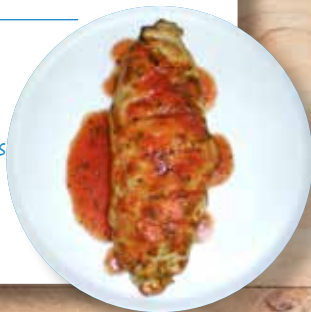
Tipo de cocina: italiana.  
Especialidad: pizzas y pasta.  
Total de plazas: 50.  
Día de cierre: lunes y martes.



## PIZZERÍA ERNESTO

C/ Naranja, 13  
Tel. 966 741 724

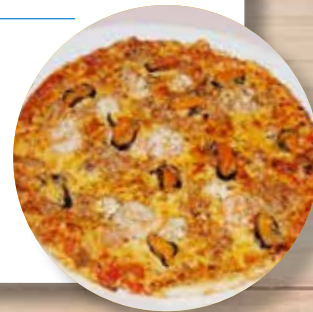
Tipo de cocina: italiana.  
Especialidad: pizzas y pastas.  
Total de plazas: 40.  
Terraza.  
Día de cierre: lunes (mediodía) y martes (mediodía).



## PIZZERÍA ITALIANA

C/ Aragón, 7  
Tel. 966 742 739

Tipo de cocina: italiana.  
Especialidad: pizzas y pasta.  
Total de plazas: 60.  
Terraza.  
Día de cierre: de lunes a jueves mediodía.  
Local accesible.



## PIZZERÍA HELADERÍA LUCCIANA

C/ Monseñor Espinosa, 2  
Tel. 647 020 217

Tipo de cocina: italiana.  
Especialidad: pizza calzone.  
Total de plazas: 40.  
Terraza.  
Día de cierre: de lunes a jueves.  
Local accesible.



## PIZZERÍA PICCOLA ITALIA

Plaza Poeta Sansano, 5 (frente a Teatro Circo)  
Tel. 654 224 081

Tipo de cocina: italiana.  
Especialidad: pizzas.  
Total de plazas: 160.  
Terraza.  
Abierto de martes a viernes de 19:00h a cierre; sábados, domingos y festivos de 12:00h a cierre.  
Local accesible.





## PIZZERÍA VÍA VENETTO

Pasaje Pepe Baldó, 4  
Tel. 966 740 052

Tipo de cocina: italiana.  
Especialidad: pizzas y pasta.  
Total de plazas: 100.  
Terraza.  
Comedor privado.  
Día de cierre: lunes



## CHURRERÍA PANADERÍA EL CAPI

C/ Capuchinos, 17.  
Tel. 622 149 282

Especialidad: pan casero, bollería  
y confitería.  
Día de cierre: domingo.



## TELEPIZZA

Plaza San Sebastián, 7  
Tel. 966 744 040

Tipo de cocina: pizzas.  
Especialidad: pizzas.  
Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## CONFITERÍA BORA

Avda. Duque de Tamames, 45  
Tel. 965 306 615

Especialidad: dulce y salado.  
Abierto todos los días.



## CONFITERÍA EL ÁNGEL

---

C/ Alfonso XIII, 11  
Tel. 966 745 127

*Especialidad:* tarta de la abuela  
y caramelos de guirlache  
(por encargo).  
Total de plazas: 50.  
Abierto todos los días.



## CONFITERÍA NUEVA BECQUER

---

Avda. Duque de Tamames, 28  
Tel. 648 692 996

*Especialidad:* monas  
y almojábanas.  
Total de plazas: 20.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## CONFITERÍA MARFEN

---

Plaza Nueva, 8  
Tel. 965 300 583

*Especialidad:* aguja de salmón,  
aguja de carne y almojábanas.  
Total de plazas: 20.  
Día de cierre: lunes.



## CONFITERÍA OVEN

---

Avda. Duque de Tamames, 43  
Tel. 649 606 164

*Especialidad:* dulce y salado.  
Terraza.  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## CONFITERÍA PANADERÍA CAFETERÍA CANELA Y CREMA

---

C/ Aragón, 1  
Tel. 966 341 121

*Especialidad: bizcochos caseros  
y almojábanas.  
Total de plazas: 60.  
Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.*



## CONFITERÍA RUIZ

---

Avda. Duque de Tamames, 26  
Tel. 966 341 167

*Especialidad: pastel de carne.  
Total de plazas: 50.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.*



## CONFITERÍA PANADERÍA CAFETERÍA DELICIAS

---

Avda. Duque de Tamames, 14  
Tel. 626 354 611

*Especialidad: pasteles.  
Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.*



## CONFITERÍA SABI

---

Plaza Nueva, 2  
Tel. 966 742 308

*Especialidad: empanada y  
pastel de gloria.  
Total de plazas: 20.  
Terraza.  
Día de cierre: miércoles.  
Local accesible.*



## CONFITERÍA SAN GABRIEL

---

C/ Prolongación Ronda Santo Domingo, 6  
Tel. 966 745 301 - 691 436 339

*Especialidad: tarta de galleta.*  
*Día de cierre: lunes.*  
*Local accesible.*



## HORNO EL OBISPO

---

Plaza Santa Lucía, 16  
Tel. 965 300 448

*Especialidad: monas.*  
*Día de cierre: domingo.*  
*Local accesible.*



## CONFITERÍA ZIPI ZAPE

---

C/ Pintor Agrasot, 28  
Tel. 965 301 130  
[confiteriacampoy@gmail.com](mailto:confiteriacampoy@gmail.com)

*Especialidad: tortada de almendra.*  
*Día de cierre: lunes.*



## HORNO JOAQUÍN

---

Tres establecimientos en Orihuela  
1) Avda. de la Vega, 1 (esquina C/ Pintor Fernando Fenoll)  
Tel. 965 303 133  
2) Avda. Teodomiro, 38  
Tel. 965 301 075  
3) C/ Pedro Terol, 4  
Tel. 965 305 342

*Especialidad: panadería tradicional, dulce y salado.*



## HORNO LA COLEGIALA

---

Avda. de España, 17  
Tel. 965 306 106

*Especialidad: pan natural y mona sobá.*  
Abierto todos los días.  
Local accesible.



## PANADERÍA DAVID

---

C/ Luis Barcala, 12  
Tel. 965 300 782

*Especialidad: gran surtido de panes, pasteles, empanadas, bollos y dulces tradicionales.*  
Día de cierre: domingo.  
Local accesible.



## PANADERÍA CAFETERÍA LA HORNERA

---

C/ Aragón, 11  
Tel. 966 744 489

*Especialidad: empanadas especiales y desayunos.*  
Día de cierre: sábado por la tarde.  
Local accesible.



## PANADERÍA EL GORDITO

---

C/ Armengola, 5  
Tel. 966 342 232 - 604 242 810

*Especialidad: monas.*  
Día de cierre: domingo.



## PANADERÍA HERRAIZ

C/ Prolongación Ronda Santo Domingo, 2  
Tel. 615 585 507

*Especialidad: dulces tradicionales.  
Día de cierre: tardes y domingo.  
Local accesible.*



## HELADERÍA LA JIJONENCA

Avda. de España, 17  
Tel. 615 983 143

*Especialidad: helados artesanos desde 1968 y granizados naturales.  
Total de plazas: 30.  
Terraza.  
Abierto todos los días.  
Local accesible.*



## HELADERÍA COLÓN

C/ Colón, 2  
Tel. 622 033 901

*Especialidad: helados y desayunos.  
Total de plazas: 20.  
Terraza.  
Abierto todos los días.*



## HELADERÍA RAMOS

Plaza Nueva, 4  
Tel. 965 305 880

*Especialidad: helados y cafés.  
Total de plazas: 40.  
Terraza.  
Abierto de Semana Santa a octubre.*



## HELADERÍA SIRVENT

Avda. Teodomiro, 1-bajo  
Tel. 965 301 862

**Especialidad:** helados y turrones.

**Total de plazas:** 22.

Terraza.

Abierto todos los días.

Local accesible.



## CONVENTO DE LA TRINIDAD

Plaza Trinidad, 6  
Tel. 965 300 868  
[correo@dominicasorihuela.org](mailto:correo@dominicasorihuela.org)

**Especialidad:** tortadas de almendra,  
brazos de gitano, chatos, zamarras y  
pasteles de gloria.

Despachamos por el torno de 10 a  
13:30 h y de 17 a 18:30 h.

Los pedidos se pueden hacer  
presencialmente o telefónicamente.





## COCIDO CON PELOTAS

### INGREDIENTES:

#### Para rellenos o pelotas (6 raciones)

- 3/4 kg de carne de ternera y cerdo
- 1/4 kg de pechuga de pava
- Un blanco
- 70 g de sangre
- 2 dientes de ajo picados
- Unas ramitas de perejil picadas
- Sal, pimienta blanca y negra
- 2 huevos pequeños o uno grande
- 50 g de piñones
- 250 g de pan casero remojado

### INGREDIENTES:

#### Para el cocido

- Un tarro de garbanzos o 500 g de garbanzos secos ( ponerlos a remojo la noche anterior)
- 200 g de garreta de ternera
- 1/2 pavo troceado (o pollo)
- 1 manita de cerdo
- 200 g de bigotera de cerdo
- 2 chorizos
- 6 morcillas de cebolla
- 4 tallos de apio
- 4 patatas medianas
- Colorante, sal y 1 cuchara de pimentón rojo.

### ELABORACIÓN

Primero lavar toda la carne y el apio, y se pone en la olla junto con los garbanzos, cubriendo con agua. Cuando empieza a hervir, se retira la espuma que suelta la carne en la parte superior del caldo, se tapa la olla y se deja a fuego lento 2 horas.

Para hacer el relleno, se mezclan todos los ingredientes y se hacen pelotas. Se introducen en la olla y se añaden las patatas, quedando a mitad de cubrir por el caldo. Se echa el colorante, la sal y el pimentón. Una vez comience a hervir se deja a fuego lento durante 1h 30min. 15 minutos antes de apagar el fuego se incorpora por encima la ristra de morcillas, cuyos extremos se pincharán con mondadientes para evitar que se deshagan.



MEDITERRÁNEA  
ASOCIACIÓN  
GASTRONÓMICA





MEDITERRÁNEA  
ASOCIACIÓN  
GASTRONÓMICA



## ARROZ Y COSTRA

### ⊗ INGREDIENTES: (6-8 PERSONAS)

- 1 conejo troceado
- 1 kg de pollo
- 1 kg de embutido longanizas y blanco
- 2 tomates maduros triturados
- ½ kg de arroz
- 12 huevos
- Litro y medio de caldo de pollo
- Aceite, sal y perejil

### ⊗ ELABORACIÓN

En la cazuela donde se va a hacer el arroz y costra, poner el aceite y freír los embutidos. Una vez fritos reservar.

A continuación, freír el pollo troceado sin huesos y el conejo troceado. Cuando esté casi frito agregar el tomate triturado hasta que se consuma el agua.

Incorporar el caldo del pollo y dejar cocer durante 25 minutos. Añadir el arroz, los embutidos fritos, perejil picado, azafrán y sal, y cocer durante 10 minutos.

El arroz debe quedar caldoso, si no lo está, agregar un poco de agua.

Batir los huevos hasta que salga espuma y colocar por encima del arroz. Introducirlo en el horno precalentado a 220°C hasta que el huevo suba a modo de costra y se ponga dorado. Suele tardar entre 10-15 minutos más.



## PAELLA DE MARISCOS

### INGREDIENTES:

Para 4 personas

250 g de arroz bomba

12 langostinos

12 almejas

200 g anillas de calamar

200 g atún

8 mejillones

½ pimienta roja

½ pimienta verde

2 tomates rojos triturados

1 l de fumé de pescado

Aceite de oliva

Azafrán y sal

1 cucharada de pimentón dulce

### ELABORACIÓN

En una paellera sofreír en aceite los pimientos cortados en tiras finas y retirar después. A continuación freír las anillas de calamar, el atún y el tomate. Incorporar el arroz y agregar 800 ml de caldo de pescado. Añadimos los mejillones, las almejas y los langostinos; lo dejamos cocer 15 minutos. Dejar reposar y listo para servir.





## HARTABELLACOS

### ⊗ INGREDIENTES:

- ½ kg de patatas
- ½ kg de habas
- ½ kg de alcachofas
- 250 g de guisantes
- 100 ml de aceite
- 100 g de tomate triturado
- 50 g de cebolla
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de pimentón dulce

### ⊗ INGREDIENTES: de las albóndigas.

- ½ kg de bacalao
- 200 g de pan rallado
- 2 huevos
- 2 ramitas de perejil
- 2 dientes de ajo
- 50 g de piñones
- 100 ml. de leche

### ⊗ ELABORACIÓN

Se amasan las albóndigas. En una sartén se pone el aceite a calentar, se fríen las albóndigas y se reservan. En el mismo aceite se fríe la cebolla, el tomate y se rehoga la harina y el pimentón. Se añaden las verduras y se remueven. Seguidamente, en una olla se pone agua, las albóndigas y las verduras y se deja cocer durante 45 minutos. Finalmente, se rectifica de sal.

ASOCIACIÓN DE LA  
MUJER VIRGEN  
DEL REMEDIO  
LA MATANZA



## ALMOJÁBANAS

### INGREDIENTES:

- 4 vasos de agua
- 1 vaso de aceite
- 1 kg de harina
- 24 huevos
- Miel
- Azúcar

### ELABORACIÓN

En una sartén con el aceite y el agua hirviendo se va añadiendo harina poco a poco, intentando que no forme grumos, hasta conseguir una masa consistente. Una vez hecha la masa, se deja enfriar y se van añadiendo los huevos poco a poco, amasándolos. Se les da la forma característica al tamaño deseado (forma de aro). Se meten en el horno en llandas y se cuecen a 240 °C. Se dejan enfriar y luego se les pone miel y azúcar.

ASOCIACIÓN DE  
AMAS DE CASA  
DE ORIHUELA



## MONA DE PASCUA

### INGREDIENTES:

- 200 g masa madre
- 8 huevos
- 1 l aceite de oliva
- 1 kg azúcar
- Ralladura de limón
- Harina de trigo, la que admita
- 25 g de levadura de panadería
- Y mucho, mucho AMOR.



### ELABORACIÓN

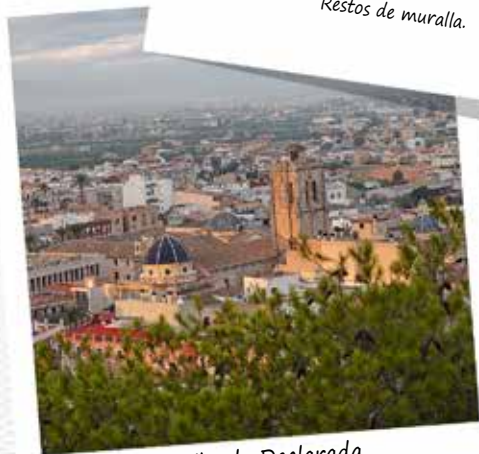
Amasamos todo por la noche hasta obtener una masa homogénea. Dejamos dormir la masa durante 6 horas y procedemos a darle forma redondeada. Bañamos con huevo y le echamos azúcar por encima. Volvemos a dejar reposar durante 6 horas y una vez hayan doblado su tamaño las cocemos a 180 grados durante 16 minutos aproximadamente.



# Paseo Cultural



*Puerta de Crevillente.  
Restos de muralla.*



*Orihuela Declarada  
Conjunto Histórico Artístico.*

*Entramos a la ciudad de Orihuela y, nada más cruzar el umbral de sus puertas, un imponente edificio nos da la bienvenida: se trata del Colegio Diocesano Santo Domingo, antiguo convento dominico y universidad del siglo XVI. Conocido como “El Escorial del Levante”, es el monumento nacional más grande de la Comunidad Valenciana.*



*Colegio Diocesano*



*Colegio Diocesano Santo Domingo BIC.  
Cúpula de la Iglesia.*

Tras él, ubicada en el Rincón Hernandiano, se muestra, típica y encantadora, una casa que fue el hogar donde vivió uno de los mejores poetas españoles del siglo XX: Miguel Hernández.

Hoy en día, aguarda al visitante invitándole a entrar y a recrear, en su interior, el halo poético que impregna cada uno de sus rincones. Paseamos y, casi sin darnos cuenta, llegamos al Centro Histórico, donde encontramos el Museo de Semana Santa, fiesta declarada de Interés Turístico Internacional, con obras de Salzillo, Farinés, Díez, Quintín de Torre, Coullaut Valera, Sánchez Lozano, Galarza, Esteve, de Bussy, Seiquer Zanón, Balaguer, Enrique Luis... y trabajos de los talleres Orrico, Martínez, Maestro Sánchez o Vicente Gimeno.



Casa Museo  
Miguel Hernández.



Casa Museo  
Miguel Hernández.

Seguimos nuestro recorrido y llegamos a la Calle Mayor, donde Catedral y Palacio Episcopal se elevan en un espacio acogedor.

La una, no por ser de las catedrales góticas más pequeñas de España, deja de lucir su coqueto aspecto interior. Y el otro, sede del Museo de Arte Sacro, orgulloso de sí, nos ofrece la belleza de sus salones y la maestría del gran Velázquez, entre otros.



Tentación de Santo Tomás de Aquino.  
Velázquez 1632.



Palacio Episcopal BIC.  
Claustro.

Sin perder el eje histórico y, a poca distancia, el Museo de la Muralla transporta, a quienes en él se adentren, al pasado islámico de la ciudad. Habiendo recorrido sus más de 2.200 metros cuadrados, regresamos a la superficie y, entonces,...



Sta. Iglesia Catedral del Salvador y Sta. María BIC.  
Órgano.



Museo de La Muralla.

La torre más bella de la ciudad, la de la Iglesia de las Santas Justa y Rufina (s. XIV-XV), se yergue ante nosotros mostrándonos uno de los relojes más antiguos de España (s. XIV).



Iglesia de las Santas Justa y Rufina BIC.



Y llegamos a otro Museo, el de la Reconquista, creado en 1985 por la Asociación de Fiestas de Moros y Cristianos "Santas Justa y Rufina". Consta de dos espacios principales, dedicados respectivamente al bando moro y al bando cristiano. En ellos se pasa revista a distintos aspectos relacionados con la fiesta como son la historia, la leyenda, las comparsas, los cargos festeros, la música, etc. A partir de aquí, damos un giro de 90 grados a la derecha. ¿Qué más nos espera? La tercera de las iglesias góticas, la de Santiago Apóstol (s. XIV) y el Santuario de Ntra. Sra. de Monserrate (s. XVII-XVIII), patrona de la ciudad.



Iglesia de Santiago Apóstol BIC.  
Portada.

No olvidamos el Museo Arqueológico Comarcal de Orihuela (MAR-QUO), que conserva materiales de variada y amplia cronología, comprendida desde el Paleolítico hasta principios del siglo XIX. La mayor parte de ellos son de origen local o comarcal y proceden de las prospecciones y excavaciones realizadas por el propio museo.

En el mismo museo también está expuesta una obra escultórica de singular importancia: la "Cruz de los Labradores", la popu-

lar "Diabla" (s. XVII). Uno de los pasos procesionales más originales del mundo, con la imagen de la diablesa que representa el pecado.



Cruz de los Labradores BIC.  
(s. XVII).

Finalmente llegamos al barrio de San Isidro donde podremos visitar el “Museo Hernandiano al aire libre” y contemplar las pinturas murales que cubren de arte y poesía las fachadas de sus calles. Una visita obligada para descubrir la huella poética y vital de Miguel Hernández.



Murales de San Isidro.



Murales de San Isidro



Murales de San Isidro.

Fotos:

Concejalía de Turismo

Sergio Vera Muñoz

Gregorio Canales

Rate Bas

Javier Moreno

Paco Pertegal

Asociación de la Mujer Virgen del Remedio la Matanza

Horno del Obispo

Victor Sarabia Grau

M<sup>a</sup> Nieves Ocetta García

David Carillo Miralles

José M<sup>a</sup> Pérez Basanta

EASDO

Sergio Soriano

Textos:

Concejalía de Turismo

MAGA

Asociación de la Mujer Virgen del Remedio la Matanza

Asociación de Amas de Casa de Orihuela

Horno del Obispo

**ORIHUELA**  
historia del mediterráneo  
[www.oriuelaturistica.es](http://www.oriuelaturistica.es)



Compromiso  
de Calidad Turística



/oturistica



@oriuelaturis



/oriuelaturistica



oriuelaturistica



### *Tourist Info Orihuela Centro*

*Plaza de la Soledad, 5 - 03300 Orihuela*

*Tel. +34 965 304 645 - 965 302 747*

*orihuelaturistica@aytoorihuela.com*

*orihuelacentro@touristinfo.net*

---

### *Tourist Info Orihuela Playa*

*Plaza del Oriol, 1 - 03189 Orihuela Costa*

*Tel. +34 966 760 000 Ext.32*

*orihuelaplaya@touristinfo.net*

---

### *Tourist Info Orihuela Renfe*

*Avda. Teodomiro, 68 - 03300 Orihuela*

*Tel. +34 965 301 947*

*orihuela\_renfe@touristinfo.net*



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ORIHUELA  
CONCEJALÍA DE TURISMO

ORIHUELA  
historia del mediterráneo