



Guía
Gastronómica de las
Pedanías
de ORIHUELA

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

Miguel Hernández



Estimado visitante, tiene entre las manos la guía gastronómica de las pedanías de Orihuela, una recopilación de bares y restaurantes donde degustar el buen hacer culinario utilizando la materia prima que se cultiva en nuestra huerta, como es el caso de la alcachofa, el brócoli o nuestros cítricos. Además las recetas de los platos más tradicionales como el arroz y costra, el caldo con pelotas o los dulces más típicos de nuestra zona como las almojábanas o la mona de Pascua.

Conocer nuestra gastronomía es una grata experiencia para disfrutar con los cinco sentidos, pero también es aconsejable complementar la visita y descubrir los rincones naturales que aguardan en nuestras zonas rurales, así como la posibilidad de hacer un recorrido por el casco histórico de la ciudad y revivir la historia, a través de sus numerosos museos y monumentos.

Orihuela es un inmenso territorio para descubrir, disfrutar y vivir.



Torremendo, Embalse de La Pedrera.



La Aparecida, La Almazara del Tío José María.



Barbarroja, Viñedos.



Las Norias.



Desamparados, Barraca Valenciana Campus EPSO.



Hurchillo, Centro Cultural Los Aljibes.



La Murada, Rambla Salada.



San Bartolomé, Santos de Piedra.



La Murada, Pico Agudo.

ARNEVA ● pág. 16
 BAR GLORIA pág. 16
 BAR LAS BRASAS pág. 17
 BAR RESTAURANTE RINCÓN DE LOLA pág. 17
 RESTAURANTE EL MOLISERO pág. 17

BARBARROJA ● pág. 18
 CENTRO SOCIAL pág. 18
 FINCA EL ROMERO pág. 18

CAMINO DE BENIEL ● pág. 19
 BAR LA CRUZ pág. 19
 LA PARRANDA pág. 19

CAMINO DE ENMEDIO ● pág. 20
 BAR EL RAMPÁ pág. 20
 RESTAURANTE VICTORIA'S pág. 20

CAMINO VIEJO DE CALLOSA ● pág. 21
 HOSTAL LA ROTONDA pág. 21

CORRENTIAS ALTAS ● pág. 21
 BAR LA ALCACHOFA pág. 22
 BOMBON BOSS pág. 22
 TELEPIZZA pág. 22

DESAMPARADOS ● pág. 23
 BAR EL PORTILLO pág. 23
 BAR MARUCHI pág. 24
 BAR MINISTRO pág. 24
 CAFÉ BAR EVA MARÍA pág. 25
 MESÓN MANOLITO pág. 25
 RESTAURANTE ANGELÍN pág. 25
 RESTAURANTE PEPE EL CORRO pág. 26

EL MUDAMIENTO ● pág. 26
 BAR EL MAJAERO pág. 26

BAR LOS SOCOS | pág. 27

ESCORRATTEL ● pág. 27
 BAR FRANKFURT pág. 28
 BAR RESTAURANTE LA SENIA pág. 28

HURCHILLO ● pág. 28
 BAR RESTAURANTE D'AMUR pág. 29
 CAFÉ BAR PARAPA pág. 29
 MESÓN HERMANOS NICOLÁS pág. 29
 PIZZERÍA MONTE ORCHELLO pág. 30

LA APARECIDA ● pág. 30
 BAR LA CABRA pág. 31
 BAR RESTAURANTE PURITA pág. 31
 BAR TORRECILLAS pág. 32
 CONFITERÍA PATISSERIE pág. 32
 PIZZERÍA RUDI pág. 32
 RESTAURANTE EL PERDIGUERAS II pág. 33

LA CAMPANETA ● pág. 33
 BAR LOS CUATRO VIENTOS pág. 34
 BRASERÍA LOS CUERVOS pág. 34
 CAFÉ BAR D'PASO pág. 34

LA MATANZA ● pág. 35
 BAR RESTAURANTE CENTRAL LA TERRAZA pág. 35
 RESTAURANTE YENISEI pág. 35

LA MURADA ● pág. 36
 BAR RESTAURANTE ELOY pág. 36
 BAR RINCÓN DE LA MURADA pág. 37
 BAR VIRTU pág. 37
 CAFETERÍA CAPRI pág. 38
 CERVECERÍA FANI pág. 38
 MESÓN TONO pág. 38
 MESÓN TRES HERMANOS pág. 39

PASTELERÍA SALZILLO | pág. 39
 PUNJABI PALACE S.L. | pág. 40

LAS NORIAS ● | pág. 40
 MESÓN EL GATO

MOLINS ● | pág. 41
 CAFETERÍA CONFITERÍA MARYEL
 RESTAURANTE CHANOS | pág. 41

RAIGUERO DE BONANZA ● | pág. 42
 BAR PAQUITA | pág. 42
 CAFÉ BAR SABANA | pág. 42
 OHARA 69 | pág. 43

SAN BARTOLOMÉ ● | pág. 43
 BAR A CAL OSCAR | pág. 44
 BAR EL VIRUTA | pág. 44
 BAR KUKO'S | pág. 44
 BAR SALAS | pág. 45
 CONFITERIA DE CARMEN | pág. 45
 PIZZERIA CHRIS | pág. 46

TORREMENDO ● | pág. 46
 BAMBOO LOUNGE, Entrenaranjos. | pág. 47
 BAR ALEGRÍA | pág. 47
 BAR ANDREU | pág. 47
 BAR TONI | pág. 48
 CAFÉ ALBERT, Entrenaranjos. | pág. 48
 CAFÉ BAR D'AARON | pág. 49
 CAFÉ BAR DESIRÉE | pág. 49
 CANTINA MUNICIPAL | pág. 50
 MESÓN NOSTRUM, Entrenaranjos. | pág. 50
 MICKY'S INN, Entrenaranjos. | pág. 51
 ORANGE BAR, Entrenaranjos. | pág. 51

Término Municipal de Orihuela



- 1 ARNEVA
- 2 BARBARROJA
- 3 CAMINO DE BENIEL
- 4 CAMINO DE ENMEDIO
- 5 CAMINO VIEJO DE CALLOSA
- 6 CORRENTIAS ALTAS
- 7 DESAMPARADOS
- 8 EL MUDAMIENTO
- 9 ESCORRATEL
- 10 HURCHILLO
- 11 LA APARECIDA
- 12 LA CAMPANETA
- 13 LA MATANZA
- 14 LA MURADA
- 15 LAS NORIAS
- 16 MOLINS
- 17 RAIGUERO DE BONANZA
- 18 SAN BARTOLOMÉ
- 19 TORREMENDO
- 20 ENTRENARANJOS



ARNEVA

BAR GLORIA

Avda. del Carmen, 15
Arneva - Orihuela.
Tfno: 689 54 68 71

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: rabo de toro, pelotas, ternera en salsa, carnes a la brasa.

Precio Menú: 9€.

Total de plazas: 50.

Abierto todos los días.

Salón privado.



ARNEVA

BAR RESTAURANTE RINCÓN DE LOLA

C/ del Carmen, 17
Arneva - Orihuela.
Tfno: 628 66 83 19

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: carnes a la brasa.

Precio Menú: 9€.

Total de plazas: 100.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: lunes.



ARNEVA

BAR LAS BRASAS

Ctra. Arneva - Mojón km 2,5
Arneva - Orihuela.
Tfno: 647 89 70 20

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: carnes a la brasa, mariscos y comidas caseras.

Precio Menú: 10€ de lunes a viernes.

Total de plazas: 80.

Comedor privado.

Terraza.

Día de cierre: miércoles.



ARNEVA

RESTAURANTE EL MOLISERO

Barrio Mariano Cases, 52
Arneva - Orihuela.
Tfno: 965 30 66 29

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: carnes y pescados.

Precio Menú: 10€.

Total de plazas: 80.

Día de cierre: martes.





BARBARROJA

CENTRO SOCIAL

C/ Antiguas Escuelas, s/n
Barbarroja - Orihuela.
Tfno: 965 48 20 29
germanbarbarroja@hotmail.com

Tipo de cocina: *tradicional.*
Especialidad: *arroz y carnes a la brasa.*
Total de plazas: 80.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: *lunes.*



CAMINO DE BENIEL

BAR LA CRUZ

Ctra. Beniel km 2
Orihuela.
Tfno: 660 38 08 39

Tipo de cocina: *tradicional.*
Especialidad: *carne a la brasa.*
Precio Menú: 10€.
Total de plazas: 50.
Terraza.
Día de cierre: *lunes.*



BARBARROJA

FINCA EL ROMERO

Camino de Cofer, 15
Barbarroja - Orihuela.
Tfno: 656 90 16 47
info@fincaelromero.es
www.fincaelromero.es

Tipo de cocina: *internacional.*
Especialidad: *pizza casera.*
Precio Menú: 11€.
Total de plazas: 100.
Terraza.
Casa rural abierta todo el año.
Restaurante abierto de mayo a septiembre.



CAMINO DE BENIEL

LA PARRANDA

Ctra. Beniel s/n
Orihuela.
Tfno: 616 72 99 16

Tipo de cocina: *tradicional.*
Especialidad: *mariscos y carne a la brasa.*
Precio Menú: 10€.
Total de plazas: 300.
Terraza.
Día de cierre: *lunes.*





BAR EL RAMPA

C/ El Arenal, 20
Camino de Enmedio - Orihuela.
Tfno: 965 30 18 44
carmen12simonlopez@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: cocido, pelotas y carnes a la brasa.

Precio Menú: 8€ de lunes a viernes.

Total de plazas: 60.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: lunes.



HOSTAL LA ROTONDA

Camino Viejo de Callosa, 33
Orihuela.
Tfno: 667 02 41 18

Tipo de cocina: española y búlgara.

Especialidad: carnes a la brasa y pescados.

Precio Menú: 9€.

Total de plazas: 40.

Comedor privado.

Día de cierre: domingo.



RESTAURANTE VICTORIA'S

Camino de Enmedio, 29
Orihuela.
Tfno: 965 30 64 87
mula2010@hotmail.es

Tipo de cocina: tradicional y francesa por encargo.

Especialidad: carnes a la brasa y paellas.

Precio Menú: 8€.

Total de plazas: 56.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: miércoles.



BAR LA ALCACHOFA

Ctra. Orihuela-Bigastro km 2
Correntías Altas - Orihuela.
Tfno: 965 30 30 81

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: paellas a la leña y tapas variadas.

Precio Menú: 10€.

Total de plazas: 20.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: sábado noche y domingo.





BOMBON BOSS

C.C. Carrefour Local 8.
Ctra. Orihuela - Bigastro km 1
Correntías Altas - Orihuela.
Tfno: 966 74 12 63

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



BAR EL PORTILLO

Vereda Buenavida, 7
Desamparados - Orihuela.
Tfno: 965 305 530
crisimaportilla.cp@gmail.com

Tipo de cocina: *tradicional.*
Especialidad: *callos, carnes y pescados.*
Total de plazas: 90.
Comedor privado.
Terraza.
Día de cierre: de lunes a jueves.



TELEPIZZA

C.C. Carrefour.
Ctra. Orihuela - Bigastro km 1
Correntías Altas - Orihuela.
Tfno: 966 74 41 40

Especialidad: *pizza.*
Abierto todos los días.
Local accesible.



BAR MARUCHI

Vereda Buenavida, 59
Desamparados - Orihuela.
Tfno: 690 16 95 87

Tipo de cocina: *tradicional.*
Especialidad: *rabo de toro, carnes a la brasa y pescados.*
Total de plazas: 30.
Terraza.
Abierto todos los días.





BAR MINISTRO

Ctra. Beniel km 5
Desamparados - Orihuela.
Tfno: 965 30 35 23

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: almuerzos.

Total de plazas: 30.

Terraza.

Día de cierre: domingo.



MESÓN MANOLITO

Ctra. Beniel, 5
Desamparados - Orihuela.
Tfno: 645 75 50 21

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: carnes a la brasa.

Total de plazas: 60.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: lunes.



CAFÉ BAR EVA MARÍA

C/ Matrona María Cánovas, 5
Desamparados - Orihuela.
Tfno: 966 73 61 03

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: desayunos, tapas y ensaladillas.

Total de plazas: 60.

Terraza.

Comedor privado.

Abierto todos los días.



RESTAURANTE ANGELÍN

Vereda del Reino, 55
Desamparados - Orihuela.
Tfno: 968 60 11 00

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: carnes a la brasa, pescados y mariscos.

Total de plazas: 200.

Comedor privado.

Día de cierre: lunes y domingo por la tarde.





DESAMPARADOS

RESTAURANTE PEPE EL CORRO

Vereda Liorna, 115
Desamparados - OrihueLA.
Tfno: 965 30 56 59

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa y pelotas.
Total de plazas: 100.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: lunes.



EL MUDAMIENTO

BAR LOS SOCOS

Paraje Los Sorianos, 43
El Mudamiento - OrihueLA.
Tfno: 682 46 14 70

Tipo de cocina: tradicional.
Total de plazas: 40.
Terraza.
Día de cierre: martes.



EL MUDAMIENTO

BAR EL MAJAERO

Paraje Los Sorianos, 15
El Mudamiento - OrihueLA.
Tfno: 966 75 21 40

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: cocido de pato por encargo.
Total de plazas: 50.
Terraza.
Día de cierre: lunes.



ESCORRATTEL

BAR FRANKFURT

Ctra. Callosa polígono 15 D, 22
Escorratel - OrihueLA.
Tfno: 965 30 31 86

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: arroces y rabo de toro.
Precio Menú: 10 € de lunes a viernes.
Total de plazas: 70.
Terraza.
Comedor privado.
Abierto todos los días.





ESCORRATEL

BAR RESTAURANTE LA SENIA

Ctra. Redován-Orihuela, 75
Escorratel - Orihuela.
Tfno: 638 03 48 02

restaurantelasenia@gmail.com
grupohinsa@grupohinsa.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: pulpo al horno.
Total de plazas: 200.
Terraza.
Comedor privado.
Abierto todos los días.



HURCHILLO

CAFÉ BAR PARAPA

C/ Congreso, 1, bajo
Hurchillo - Orihuela.
Tfno: 654 15 00 20

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: arroz y costra, rabo
de toro, ternera en salsa y arroz
con pulpo.
Total de plazas: 50.
Terraza.
Día de cierre: lunes y martes.



HURCHILLO

BAR RESTAURANTE D'AMUR

Plaza de la Iglesia, 4
Hurchillo - Orihuela.
Tfno: 965 35 08 42

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa.
Precio Menú: 8€.
Total de plazas: 50.
Terraza.
Día de cierre: jueves.



HURCHILLO

MESÓN HERMANOS NICOLÁS

C/ Mayor, s/n
Hurchillo - Orihuela.
Tfno: 96 677 07 03

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: ternera en salsa y
rabo de toro.
Precio Menú: 6€.
Total de plazas: 83.
Terraza.
Abierto todos los días.





HURCHILLO

PIZZERÍA MONTE ORCHELLO

Plaza de la Iglesia. Res. Azahar, 15
Hurchillo - Orihuela.
Tfno: 665 55 29 68

Tipo de cocina: pizzas.

Especialidad: pizzas, pasta y ñoquis
al horno de leña.

Total de plazas: 60.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: en invierno de lunes a miércoles.



LA APARECIDA

BAR LA CABRA

C/ la Carretera, 5
Raiguer de Poniente - La Aparecida -
Orihuela.
Tfno: 626 52 22 13

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: cochinillo al horno,
arroz, carnes a la brasa y asados.

Total de plazas: 50.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: martes.



LA APARECIDA

BAR RESTAURANTE PURITA

Ctra N-340 km 681
La Aparecida - Orihuela.
Tfno: 965 30 15 63

angelmarincabra@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: mariscos variados y
carnes a la brasa.

Precio Menú: 9 € de lunes a viernes,
10 y 15 € festivos.

Total de plazas: 50.

Terraza. Comedor privado.

Día de cierre: domingo.



LA APARECIDA

BAR TORRECILLAS

C/ Tomillo, 1
La Aparecida - Orihuela.
Tfno: 966 74 12 67

Tipo de cocina: tradicional.

Especialidad: carnes a la brasa.

Precio Menú: 7€.

Total de plazas: 70.

Terraza.

Comedor privado.

Día de cierre: lunes.





CONFITERÍA PATISSERIE

C/ la Carretera, 18
La Aparecida - Orihuela.
Tfno: 680 93 45 25

*Especialidad: empanadillas
y salados.
Total de plazas: 40.
Terraza.
Abierto todos los días.*



RESTAURANTE EL PERDIGUERAS II

C/ Cantabria, 8
Raiguero de Levante - La Aparecida - Orihuela.
Tfno: 965 30 33 47 -696 76 21 00
aparicio@mapfre.com

*Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa y
arroz.
Precio Menú: 10€.
Total de plazas: 68.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: martes.*



PIZZERÍA RUDI

C/ la Carretera, 6
La Aparecida - Orihuela.
Tfno: 965 30 05 59

*Tipo de cocina: italiana.
Especialidad: pastas y pizzas
artesanas.
Precio Menú: 10€.
Total de plazas: 68.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: lunes y miércoles.*



BAR LOS CUATRO VIENTOS

C/ Orihuela, 2
La Campaneta - Orihuela.
Tfno: 689 22 83 74

*Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: albóndigas.
Total de plazas: 56.
Terraza.
Día de cierre: martes.*





BRASERÍA LOS CUERVOS

C/ Orihuela, 20
La Campaneta - Orihuela.
Tfno: 966 19 44 78

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa,
arroz y tapas variadas.
Precio Menú: 10€ de lunes a viernes.
Total de plazas: 90.
Terraza.
Día de cierre: miércoles.



CAFÉ BAR D'PASO

Carretera Orihuela-Almoradí km 3
La Campaneta - Orihuela.
Tfno: 660 19 65 69

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: rabo y consomé con
albóndigas.
Precio Menú: 9 €, ½ menú 6,5 €.
Total de plazas: 95.
Terraza.
Día de cierre: lunes.



BAR RESTAURANTE CENTRAL LA TERRAZA

C/ Juan Carlos I, 2
La Matanza - Orihuela.
Tfno: 965 36 95 81 - 686 92 83 20

restaurantelaterraza@hotmail.es

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: cocido con pelotas, paellas a la leña
y carnes a la brasa.
Precio por menú: 9 € de lunes a viernes.
Total de plazas: 350 restaurante y 50 bar.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: martes.



RESTAURANTE YENISEI

C/ Mayor, 4
La Matanza - Orihuela.
Tfno: 965 36 93 27

taniagianariqueme@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa, arroz y costra
y pizzas.
Precio por menú: 9 € de lunes a viernes.
Total de plazas: 92.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: lunes.





BAR RESTAURANTE ELOY

C/ Senado, 4
La Murada - Orihuela.
Tfno: 966 77 95 74
bareloy@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: rabo de toro, callos de ternera, gambas al ajillo y paellas por encargo.
Precio Menú: 9€ de lunes a viernes.
Terraza.
Abierto todos los días.



BAR VIRTU

Avda. El Roble, 9
Virgen del Camino - La Murada - Orihuela.
Tfno: 630 74 30 27
prisionera161@hotmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa, arroz y costra y paellas.
Total de plazas: 100.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: domingo tarde.



BAR RINCÓN DE LA MURADA

Avda. San José, 15
La Murada - Orihuela.
Tfno: 671 08 27 76 -
677 07 70 79

rincondelamuradamiguel@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional y americana
Especialidad: hamburguesas de buey, arroces, pizzas y platos combinados.
Total de plazas: 60.
Terraza.
Día de cierre: martes tarde.



CAFETERÍA CAPRI

Plaza Obispo Almarcha, 12
La Murada - Orihuela.
Tfno: 966 77 92 94

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: ensaladillas variadas.
Abierto todos los días.





CERVECERÍA FANI

C/ 24 de junio, 34
La Murada - Orihuela.
Tfno: 638 07 31 78
estefany-93@hotmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: platos combinados, tapas y aperitivos.
Precio Menú: 9 € de lunes a viernes y 18 € fin de semana.
Total de plazas: 50.
Terraza.
Comedor privado.
Abierto todos los días.



MESÓN TRES HERMANOS

C/ Marqués de Lacy, 40
La Murada - Orihuela.
Tfno: 966 77 90 75
juanjo2@hotmail.es

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: arroces, ternera y manitas.
Precio Menú: 9 € de lunes a viernes y 15 € sábado y domingo.
Total de plazas: 120.
Terraza.
Comedor privado.
Abierto todos los días.



MESÓN TONO

C/ Siete de julio, 36
La Murada - Orihuela.
Tfno: 966 77 91 99 / 629 84 73 35
cordobahigueraruben@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa, arroz y costra y paellas.
Precio Menú: 9 € de lunes a viernes, 15 € sábado y 18 € domingo.
Total de plazas: 110.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: lunes.



PASTELERÍA SALZILLO

C/ la Plaza, 50
La Murada - Orihuela.
Tfno: 966 77 97 97

Especialidad: dulce y salado.
Total de plazas: 40.
Terraza.
Rincón del lector.
Local accesible.
Abierto todos los días.





PUNJABI PALACE S.L.

C/ Marqués de Lacy, 44.
La Murada - Orihuela.
Tfno: 966 77 91 69
cheemag_9@yahoo.com

Tipo de cocina: india.
Especialidad: comida india.
Precio Menú: 8,95 €.
Total de plazas: 58.
Terraza.
Comedor privado.
Abierto todos los días.



CAFETERÍA CONFITERÍA MARYEL

Avda. Orihuela, 17
Molins - Orihuela.
Tfno: 966 74 07 22
jmvegara@hotmail.es

Especialidad: tostadas y pastelería.
Total de plazas: 30.
Terraza.
Abierto todos los días.



MESÓN EL GATO

Carril de los Murcia, s/n
Las Norias - Orihuela.
Tfno: 965 52 82 50

Tipo de cocina: mediterránea.
Especialidad: carnes a la brasa, rabo
de toro, callos y manitas.
Total de plazas: 80.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: miércoles.



RESTAURANTE CHANOS

Avda. Orihuela, 8
Molins - Orihuela.
Tfno: 618 44 26 73

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: cocido con pelotas y
arroz y costra.
Precio Menú: 10 € de lunes a jueves.
Total de plazas: 70.
Terraza.
Abierto todos los días.





BAR PAQUITA

Plaza de la Iglesia
Raiguero de Bonanza - Orihuela.
Tfno: 636 60 37 03
romero691@outlook.com

Tipo de cocina: tradicional y tapas.
Especialidad: pulpo al horno y callos.
Total de plazas: 50.
Terraza.
Día de cierre: lunes.



OHARA 69

C/ la Carretera, 43
Raiguero de Bonanza - Orihuela.
Tfno: 645 99 27 65

Especialidad: desayunos.
Total de plazas: 32.
Terraza.
Abierto todos los días.



CAFÉ BAR SABANA

C/ la Carretera, 49
Raiguero de Bonanza - Orihuela.
Tfno: 965 96 65 81
javierlarosa58@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: tapas, carnes a la brasa, cocido con pelotas, arroz y costra.
Total de plazas: 100.
Terraza.
Comedor privado.



BAR A CAL OSCAR

C/ 24 de Agosto, 3
San Bartolomé - Orihuela.
Tfno: 693 64 79 88

Tipo de cocina: tradicional.
Total de plazas: 30.
Terraza.
Día de cierre: martes.
Local accesible.





BAR EL VIRUTA

C/ El Badén s/n
San Bartolomé - Orihuela.
Tfno: 620 99 81 04
moisesmanresa@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa y almuerzos.
Total de plazas: 40.
Terraza.
Abierto todos los días.



BAR SALAS

C/ Mayor , 36
San Bartolomé - Orihuela.
Tfno: 965 36 70 17
labodegadelasalas@hotmail.es

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: aperitivos.
Total de plazas: 70.
Comedor privado.
Abierto todos los días.



BAR KUKO'S

C/ Mayor, 80
San Bartolomé - Orihuela.
Tfno: 657 92 59 79

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: arroz y costra.
Precio Menú: de lunes a jueves 10€
viernes 12 €, sábado 15 €
y domingo 18€.
Total de plazas: 105.
Terraza.
Abierto todos los días.
Local accesible.



CONFITERIA DE CARMEN

C/ Juan Carlos I, 34
San Bartolomé - Orihuela.
Tfno: 681 00 45 31

Especialidad: dulce y salado.
Total de plazas: 105.
Terraza.
Día de cierre: lunes.
Local accesible.





PIZZERÍA CHRIS

C/ La Gloria, 2
San Bartolomé - Orihuela.
Tfno: 966 77 60 60 - 658 78 72 12
miguelangel.lm67@gmail.com

Tipo de cocina: pizzas.
Especialidad: pizzas y pasta.
Total de plazas: 90.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: lunes y miércoles.



BAR ALEGRÍA

Urb Entrenaranjos.
C/ Mandarinino NR 25 B
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 672 56 59 02

Tipo de cocina: española.
Especialidad: tapas.
Precio Menú: 14,95 € 2 personas.
Total de plazas: 90.
Terraza.
Karaoke jueves y sábado.
Abierto todos los días.



BAMBOO LOUNGE

Urb Entrenaranjos.
C/ Mandarinino, s/n
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 603 20 46 33

Tipo de cocina: británica.
Especialidad: carnes.
Precio Menú: desde 6,50 €.
Total de plazas: 45.
Terraza.
Música en directo 4 noches por semana.
Abierto todos los días.



BAR ANDREU

Carretera de Hurchillo, 11
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 636 71 57 67

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: carnes a la brasa,
paella con conejo y serranas.
Total de plazas: 150.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: lunes.





BAR TONI

C/ de la Iglesia, 2
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 676 80 94 27

Tipo de cocina: tapas.
Especialidad: pelotas.
Total de plazas: 30.
Terraza.
Día de cierre: lunes.
Abierto todos los días.



CAFÉ BAR D'AARON

Ctra. Canteras, 7
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 965 36 81 82
cafedaaron@hotmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: tapas.
Precio Menú: 9 € de lunes a
viernes.
Total de plazas: 40.
Terraza.
Día de cierre: sábado y domingo.



CAFÉ ALBERT

Urb Entrenaranjos.
C/ Mandarin, 8
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 865 66 68 72

Terraza.
Cantante martes y sábado.
Día de cierre: lunes.



CAFÉ BAR DESIRÉE

Avda. Sierra Escalona, 25 Bajo
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 965 36 81 16
antygraf78@gmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: tapas, migas, pelotas,
arroz y costra.
Precio Menú: 10 € de lunes a
viernes.
Total de plazas: 38.
Terraza.
Comedor privado.
Día de cierre: miércoles.





TORREMENDO

CANTINA MUNICIPAL

C/ Polideportivo, 1
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 649 27 80 22
rosario_desiree@hotmail.com

Tipo de cocina: tradicional.
Especialidad: paellas y pizzas
caseras con masa madre.
Total de plazas: 50.
Terraza.
Abierto de junio a septiembre.
Los sábados cena y baile.



TORREMENDO

MICKY'S INN

Urb Entrenaranjos.
Res.Vistabella Golf. C/ Melocotonero
Local, 1. Unit 2
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 965 59 86 90
677 47 75 54

Tipo de cocina: británica.
Precio Menú: de 2,50 € a 11 €.
Terraza.
En verano abierto todos los días.



TORREMENDO

MESÓN NOSTRUM

Urb Entrenaranjos.
Res.Vistabella Golf. C/ Melocotonero, 5
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 965 59 86 02 - 672 18 75 51

Tipo de cocina: cocina de leña.
Especialidad: carnes a la brasa.
Precio Menú: desde 9,80 €.
Total de plazas: 80.
Terraza.
Día de cierre: lunes.
En verano abierto todos los días.



TORREMENDO

ORANGE BAR

Urb Entrenaranjos.
Res.Vistabella Golf. C/ Melocotonero, 6
Torremendo - Orihuela.
Tfno: 693 56 18 97

Tipo de cocina: británica.
Especialidad: platos combinados.
Precio Menú: de 3€ a 14€.
Total de plazas: 40.
Terraza.
Abierto todos los días.





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 gr 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 1,30 h. 15 minutos antes de apagar el fuego se incorpora por encima la ristra de morcillas que se cruzaran las puntas 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, perejil

⊗ **ELABORACIÓN**

En la cazuela donde se va hacer el arroz con 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.



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
- 1kg 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 al 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

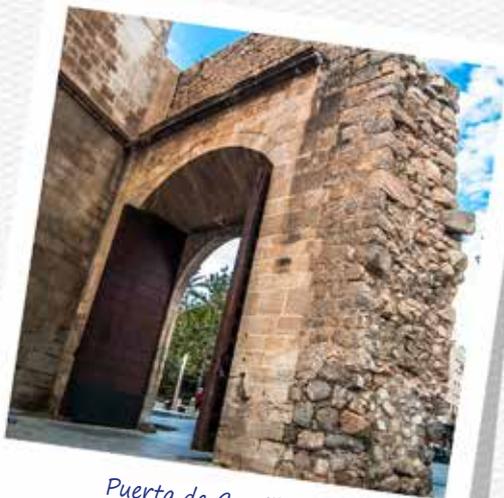


ELABORACIÓN

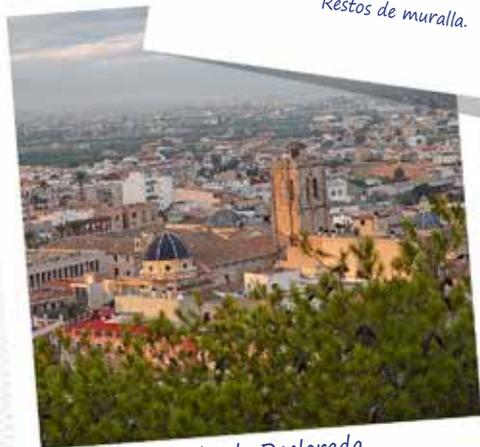
Amasamos todo por la noche hasta obtener una masa homogénea, dejamos dormir la masa durante 6 horas, procedemos a darle forma redondeada, bañamos con huevo y le echamos azúcar por encima, volvemos a dejar reposar durante 6 horas y una vez hayan doblado su tamaño las cocemos a 180 grados durante 16 minutos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



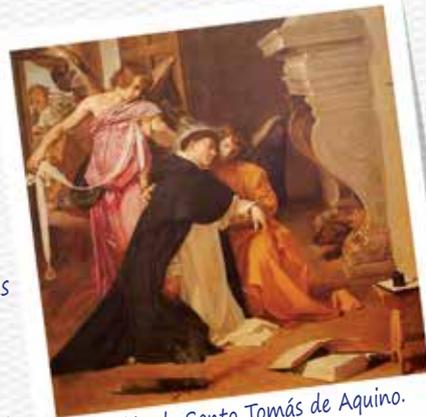
Casa Museo
Miguel Hernández.



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.

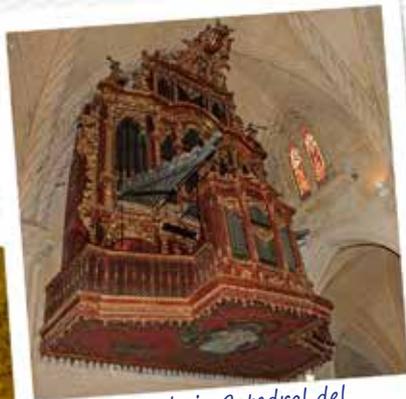


Tentación de Santo Tomás de Aquino.
Velázquez 1632.



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.



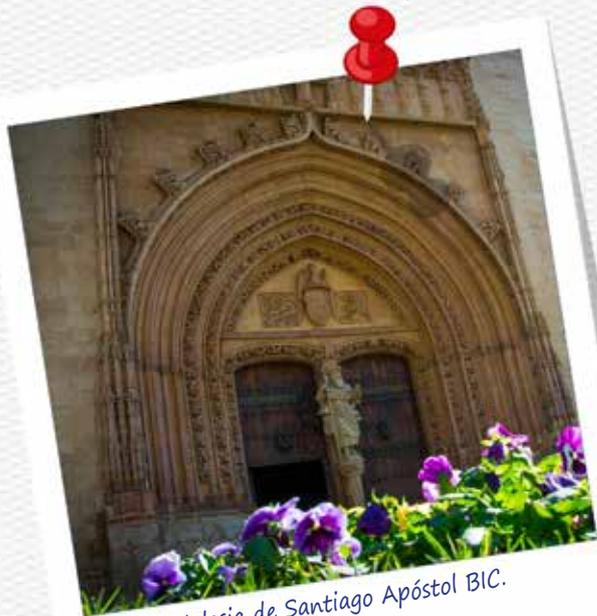
Museo de La Muralla.

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.

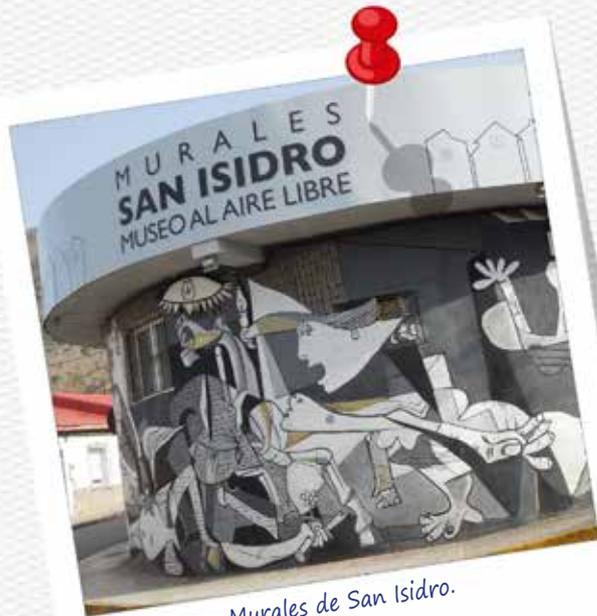


Cruz de los Labradores BIC.
(s. XVII).

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

La Almazara del Tío José María

Mateo Wines

Victor Ortega

Nico

José M^a Pérez Basanta

Rate Bas

Javier Moreno

Asociación de la Mujer Virgen del Remedio la Matanza

Horno del Obispo

Victor Sarabia Grau

M^a Nieves Ocetta García

David Carillo Miralles

EASDO

Sergio Soriano

Textos:

Concejalía de Turismo

MAÇA

Asociación de la Mujer Virgen del Remedio la Matanza

Asociación de Amas de Casa de Orihuela

Horno del Obispo

 **ORIHUELA**
historia del mediterráneo
www.orihuelaturistica.es



Compromiso
de Calidad Turística



/oturistica



@orihuelaturis



/orihuelaturistica



orihuelaturistica



Tourist Info Orihuela Centro

Plaza de la Soledad, 5 - 03300 Orihuela

Tel. +34 965 304 645 - 965 302 747

orihuelaturistica@orihuela.es

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
CONCEJALIA DE TURISMO

ORIHUELA
historia del mediterráneo