

RUTA DE LA TAPA

Altea
12 AL 21
DE MAYO

4€ TAPA + BEBIDA

Cerverza, vino, refresco o agua
incluido

HORTA DE
PRIMAVERA



RUTA DE LA TAPA

HORTA DE PRIMAVERA

Altea



Si eres amante de los productos de temporada y de proximidad ¡no puedes dejar pasar esta cita con la mejor gastronomía Altea! Los restaurantes ofrecerán su mejor interpretación de los sabores primaverales utilizando producto de temporada como son la naranja, cebollas, tomate, espárragos, pimientos, berenjenas, calabacín, níspero, albaricoques, cerezas o cualquier producto que la huerta altea nos ofrece. ¡La calidad está servida!

If you are a lover of seasonal and local products you can't miss this appointment with the best gastronomy of Altea! The restaurants will offer their best interpretation of the spring flavours using seasonal products such as oranges, onions, tomatoes, asparagus, peppers, aubergines, courgettes, medlars, apricots, cherries or any other product that the Altea! The quality is served!

Si eres amant dels productes de temporada i de proximitat no pots deixar passar aquesta cita amb la millor gastronomia Altea! Els restaurants oferiran la seua millor interpretació dels sabors primaverals utilitzant producte de temporada com són la taronja, cebes, tomaca, espàrrecs, pimentons, albergínies, carabasseta, nispro, albercocs, cireres o qualsevol producte que l'horta altea ens ofereix. La qualitat està servida!

RUTA DE LA TAPA

HORTA DE
PRIMAVERA

Altea

PARTICIPA EN EL
CONCURSO!

Rellena tus datos.

ENTER THE COMPETITION!

Fill in your details.

ATENCIÓ

Emplena les teues dades.

Vota y deja tu valoración y sella al menos **4** restaurantes para elegir el restaurante ganador y participar en el sorteo de los premios. Califica las tapas del 1 al 5, siendo 5 la mayor puntuación.

Vota i deixa la teua valoració i segella almenys 4 tapes per a triar el restaurant guanyador i participar en el sorteig dels premis. Qualifica les tapes de l'1 al 5, sent 5 la major puntuació.

Vote and leave your rating and stamp at least 4 tapas to choose the winning restaurant and participate in the prize draw. participate in the prize draw. the tapas from 1 to 5, 5 being the highest score.

NOMBRE:

NOM I COGNOMS:

NAME AND SURNAME

TELEFONO:

TELÈFON:

PHONE NUMBER:

E-MAIL:

CORREU ELECTRÒNIC:

E-MAIL:

RUTA DE LA TAPA

HORTA DE
PRIMAVERA

Altea



Los bares/restaurantes han de sellar en la página de su bar /restaurante una vez el cliente ha puntuado su local.

Sellar al lado del nombre del restaurante.



Bars/restaurants have to stamp on their bar/restaurant website/restaurant once the customer has rated your place. Stamp next to the name of the restaurant.



Els bars/restaurants han de segellar, en la pàgina del seu bar/restaurant, una vegada la clientela ha puntuat el seu local. Segellar al costat del nom del restaurant.

RUTA DE LA TAPA **BON VENT** HORTA DE PRIMAVERA *Altea*

Ravioli casero de níspero y mero amarillo

Ravioli casolà de nispro i mer groc

Homemade loquat and yellow grouper ravioli

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring

1 2 3 4 5

VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality

1 2 3 4 5

Gyoza de ternera y salsa ponzu

Gyoza de vedella i salsa ponzu

Beef gyoza with ponzu sauce

TAPA LIBRE



Tapa libre/ Tapa de lliure / Optional

1 2 3 4 5

VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality

1 2 3 4 5

Horario:13:00h a 1630H de Lunes a Domingo

Av. del Puerto, 50, 03590 Altea Teléfono: 965 84 34 76



Bon Vent Restaurante - CNAAltea

RUTA DE LA TAPA

EL CANTÓ DEL PALASJET

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

Níspero relleno de salazones, sobre crema de patata con pulpo de roca y crujiente de pulpo seco

Nispro farcit de salaons, sobre crema de creïlla amb polp de roca i cruixent de polp sec

Loquat stuffed with salted fish, on potato cream with rock octopus and crispy dried octopus

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring

① ② ③ ④ ⑤

VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality

① ② ③ ④ ⑤

Mini mona, rellena de sobrasada del Cantó del Palasiet con longaniza de pascua y ralladura de chocolate amargo

Mini mona, farcida de sobrasada del Cantó del Palasiet amb llonganissa de pasqua i ratlladura de xocolate amarg

Mini mona, stuffed with sobrasada from Cantó del Palasiet, with Easter sausage and grated bitter chocolate.

Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

TAPA LIBRE



Tapa libre/ Tapa de lliure/
Optional

① ② ③ ④ ⑤

VOTE

Originalidad/ Originalitat/
Originality

① ② ③ ④ ⑤

Dirección: Camí l'Institut & Carrer a Llargues, 03590 Altea, Alacant

Horario: Martes a Domingo de 13:00 a 14:30h

Viernes y Sabado : 20:00H a 22:00H

Teléfono: 965 84 15 32



El Cantó del Palasiet



elcantodelpalasiet

RUTA MANÁ HORTA DE PRIMAVERA

DE LA LOUNGE

TAPA BEACH *Altea*

Espaguetis de calamar aromatitzat amb anet i xile, lletuga de mar i maionesa de yuzu.

Espaguetis de calamar aromatitzat amb anet i xile, lletuga de mar i maionesa de yuzu.

Squid spaghetti flavoured with dill and chilli, sea lettuce and yuzu mayonnaise.

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality



Falso ravioli de calabacín y presa ibérica a baja temperatura, piñones , naranja , kimchi y confitura de nísperos de Callosa

Fals ravioli de carabasseta i presa ibèrica a baixa temperatura, pinyons , taronja, kimtxi i confitura de níspros de Callosa.

False ravioli of courgette and low temperature Iberian prey, pine nuts, orange, kimchi and Callosa loquat jam.

TAPA LIBRE



Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality



Horario: Lunes a viernes 12:30h a 16:30H y 18:30h a 22:00H Martes cerrado

C. San Pedro, 41, 03590 Altea Teléfono: 966 57 62 94



manaloungebeach



Maná lounge - beach

RUTA DE LA TAPA

CA RAULET

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

Solomillo ibérico en escabeche de perdiz, níspero en almíbar y tocineta ahumada

Rellom ibèric en escabetx de perdiu, níspro en almívar i cansalada fumada

Iberian sirloin steak in partridge marinade, loquat in syrup and smoked bacon

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality



Crujiente de requesón con gambitas y crema de tomate seco

Cruixent de brull amb gambetes i crema de tomaca seca

Crunchy ricotta cheese with prawns and sundried tomato cream

Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

TAPA LIBRE



Tapa libre/ Tapa de lliure/
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/
Originality



Horario: 9:00h a 17:00h y 20:00h a 24:00h Martes Cerrado
Camí de l'Algar, 8, bajo 1, 03590 Altea Teléfono: 667 59 99 63

RUTA DE LA TAPA

PLAN B

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

TAPA DE PRIMAVERA



Rollito de berenjena con queso provolone, salsa de tomate, ajo, albahaca, rociado con parmesano sobre regaña.

Rotllet d'albergínia amb formatge provolone, salsa de tomaca, all, alfàbega, ruixat amb parmesà sobre regaña.

Aubergine roll with provolone cheese, tomato sauce, garlic, basil, parmesan cheese and sprinkled with parmesan cheese.

Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality



picadillo de carne con salsa tricolor, pimiento verde, pesto rojo y por último tzatziki a base de yogurt

Picat de carn amb salsa tricolor, pebre verd, pesto roig i per últim tzatziki a base de iogurt.

Minced meat with tricolour sauce, green pepper, red pesto and finally yoghurt based tzatziki.

Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality



TAPA LIBRE



Horario: 16:00h a 20:00H

Jueves: Cerrado

Av. Comunitat Valenciana, 9, 03590 Altea



PlanB bistro

Teléfono: 667 06 13 99

RUTA DE LA TAPA

EL CARNICERO LOCO

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

TAPA DE PRIMAVERA



Mini hamburguesa con salsa especial de nisperos

Mini Hamburguesa amb salsa especial de nispros

Mini hamburgers with special sauce of medlars

Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring

1 2 3 4 5

VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality

1 2 3 4 5

Costilla de cerdo a la brasa (specialidad de la casa)

Costella de porc a la brasa (especialitat de la casa)

Grilled pork ribs (house speciality)

Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

Tapa libre/ Tapa de lliure/
Opcional

1 2 3 4 5

VOTE

Originalidad/ Originalitat/
Originality

1 2 3 4 5

TAPA LIBRE



Horario: 15:00 a 20:30H Cerrado: lunes y Martes
Plaza de la Iglesia, 10, 03590 Altea Teléfono: 966 19 80 04



El Carnicero loco

RUTA DE LA TAPA

TABERNA MARINERA EL BARBA

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

TAPA DE PRIMAVERA



Espárrago de Navarra con crema de piquillo y panceta ibérica

Espàrrec de Navarra amb crema de piquillo i cansalada ibèrica

Asparagus from Navarre with piquillo cream and Iberian bacon.

Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



Sardinas de la lonja de Altea en escabeche casero

Sardines de la llotja d'Altea en escabetx casolà

Sardines from the Altea fish market in homemade escabeche (marinade)

Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality



TAPA LIBRE

Horario: De miércoles a Lunes: de 13:00h 16:30h y de 20:00h a 23:30

Martes cerrado (Lunes, miércoles y Domingo noche cerrado)

C. San Pedro, 39, 03590 Altea Teléfono: 865 59 30 53



tabernamarineraelbarba



Taberna Marinera el Barba

RUTA DE LA TAPA

HORTA DE
PRIMAVERA

Altea

L'ANCOIRA

Rollito de calabacín con un toque de naranja y queso azul

Rotllet de carabasseta amb un toc de taronja i formatge blau

Courgette roll with a touch of orange and blue cheese

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



Bolita de manchego con salsa de curry

Boleta de manxego amb salsa de curri

Manchego dumpling with curry sauce

TAPA LIBRE



Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



Horario: De lunes a sabado de 8:00 a 18:00H Domingo cerrado

Carrer Pla d'Albes, 03590 Altea Teléfono: 642 55 36 70



ancora_bar_altea



BAR Ancora

TAPA DE PRIMAVERA

CANUT DE POLLO

Masa crujiente rellena de pollo asado en adobo de mostaza, miel, especias y verduras de temporada.

Pintado con una bechamel de setas y champiñones. Pollo : mostaza, apio, gluten, lácteo

Massa cruixent farcida de pollastre rostit en adob de mostassa, mel, espècies i verdures de temporada. Pintat amb una beixamel de bolets i xampinyons.

Crispy dough stuffed with roast chicken marinated in mustard, honey, spices and seasonal vegetables. Painted with a mushroom and



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



SALMÓN TROPICAL

Salmón curado en cítricos, servido con una emulsión de tomate, cebolla y aguacate. Le acompaña un aire de lima.

Salmón curado : pescado, gluten en los crujientes

Salmó curat en cítrics, servit amb una emulsió de tomaca, ceba i alvocat. L'acompanya un aire de llima. Salmó curat: peix, gluten als cruixents. L'acompanya un aire de llima.

Citrus cured salmon served with a tomato, onion and avocado emulsion. Accompanied by an air of lime.

Cured salmon : fish, gluten in the crunchies

Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

TAPA LIBRE



Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



Horario: de Lunes a Domingo 9:00a 16:00H y de 19:00 a 23:00H

Sabado 10:00h a 16:00 y Domingo de 10:00 a 17:00H

Carrer Garganes, 8, Local n2, 03590 Altea Teléfono: 648 58 83 50



La Clau

RUTA DE LA TAPA

BEST FRIENDS

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

Barquito Alteano

Barqueta alteana

Barquito Alteano

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring

① ② ③ ④ ⑤

VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality

① ② ③ ④ ⑤

Mar y montaña

Mar i muntanya

Sea and mountain

TAPA LIBRE



Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua

Caña o refresco (vino tinto, rosado o blanco) de la casa y agua

Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional

① ② ③ ④ ⑤

VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality

① ② ③ ④ ⑤

Teléfono: 608 68 64 39

Horario: 12:00h a 15:00h Lunes cerrado

Partida Els Arcs, 110, 03590 Altea, Alicante

SABORES

Base de coca casera, pisto, caballa en salazón, nísperos frito, crujiente de berenjena con toque de naranja

Sabors. Base de coca casolana, samfaina, verat en salaó, nispros fregit, cruixent d'albergínia amb toc de taronja

Flavours. Homemade coca base, ratatouille, salted mackerel, fried loquats, crispy aubergine with a touch of orange

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



PAPA RELLENA

Patata rellena de verduras de primavera con Heura, huevo de codorniz, aceituna peruana y salsa de perejil.

Creïlla farcida. Creïlla farcida de verdures de primavera amb heura, ou de guatla, oliva peruana i salsa de jolivert.

Stuffed potato. Potato stuffed with spring vegetables with Heura, quail egg, Peruvian olive and parsley sauce.

TAPA LIBRE



Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ Originality



Horario: 12:30h a 22:30H Martes cerrado Domingo de 12:30h a 17:30H

C. San Pedro, 35, 1, 03590 Altea, Alicante Teléfono: 623 53 61 95



Restaurante E-tika



etika_altea

<https://restaurante-etika.com/>

RUTA DE LA TAPA

BAR ANGELA

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

Pimiento relleno de carne especiada, horneada en una salsa especial de tomate y acompañada de pimientos de piquillos, beicon frito y nata.

Pebrera farcida de carn especiada, fornejada en salsa especial de tomaca i acompanyada de pebreres de piquillos, bacó fregit i nata

Pepper stuffed with spiced meat, baked in a special tomato sauce and accompanied by piquillo peppers, fried bacon and cream.

TAPA DE PRIMAVERA



Tapa de primavera/ Tapa de primavera/Tapa of The spring



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



Mici . Rollo de carne condimentada acompanyada de patatasfritas y mostaza

Rotllet de carn condimentada acompanyat de creïlles fregides i mostassa.

Spiced meat roll served with chips and mustard.

Caña, refresco, vino (tinto, rosado o Blanco) de la casa y agua
Canya, refresc, vi (negre, rosat o blanc) de la casa i aigua
Cane, soft drink, house wine (red, rosé or white) and water

TAPA LIBRE



Tapa libre/ Tapa de lliure
Optional



VOTE

Originalidad/ Originalitat/ originality



Horario:12:00H a 15:00H y de 19:00h a 21:00H de Lunes a Domingo Jueves:Cerrado

Avenida de la Nucía, 12, Altea

RUTA DE LA TAPA

HORTA DE PRIMAVERA

Altea



PREMIOS DE LOS RUTEROS

Para participar en el sorteo de estos premios, deberá sellar y votar en un mínimo de 4 locales.

Rellene con sus datos y deposite en la urna

Del bar o realice la votación a través de la App

Gratuita Más Gastro

- Dos Lotes de Bodegas Príncipe de Azahar.

- Dos packs de degustación de Cervezas

Althaia.

- 1 Lote de productos del patrocinador Rehoplan

- 1 Lote ginebra Premium Rain Gin

- 1 Lote de productos del patrocinador Bodegas Antonio Alcaraz

PREMIOS A LOS ESTABLECIMIENTOS

Tapas valoradas por los ruterros/as

- 200 € a la Mejor Tapa Obligatoria + publicidad gratis.
- 200 € a la Mejor Tapa Libre + publicidad gratis.
- 200€ a la Tapa más original + publicidad gratis.

- Uso de la imagen de las tapas ganadoras para promociones de futuros eventos.

De conformidad con lo establecido en el RGPD el que se regula el derecho de información en la recogida de datos le informamos de los siguientes extremos: Los datos de carácter personal que nos ha suministrado en esta y otras comunicaciones mantenidas con usted serán objeto de tratamiento en los ficheros responsabilidad de la Regedoría de Comercio del Ayuntamiento de Altea. Usted puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación o supresión, cancelación, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad y retirada del consentimiento prestado.

RUTA DE LA TAPA

HORTA DE PRIMAVERA

Altea



PREMIS DELS RUTERS

Per a participar en el sorteig d'aquests premis, haurà de segellar i votar en un mínim de 4 locals.

Emplene amb les seues dades i deposite a l'urna del bar o realitze la votació a través de l'APP Gratuïta Más Gastro

- Dos lots de Cellers Príncipe de Azahar.
- Dos lots de degustació de Cerveses Althaia.
- 1 lot de productes del patrocinador Rehoplan
- 1 lot ginebra Premium Rain Gin
- 1 lot de productes del patrocinador Cellers Antonio Alcaraz

PREMIS ALS ESTABLIMENTS

Tapes valorades pels ruters/es

- 200 € a la Millor Tapa Obligatòria + publicitat gratuïta.
- 200 € a la Millor Tapa Lliure + publicitat gratuïta.
- 200 € a la Tapa més original + publicitat gratuïta.
- Ús de la imatge de les tapes guanyadores per a promocions de futurs esdeveniments.



PRIZES FOR THE ROUTERS

To participate in the draw for these prizes, you must stamp and vote at least and vote at a minimum of 4 locations.

Fill in your details and deposit in the ballot box Bar's ballot box or vote through the App Free Más Gastro App

- Two Príncipe de Azahar Winery Lots.
- Two tasting packs of Althaia beers.
- 1 Lot of products from the sponsor Rehoplan.
- 1 Lot of Premium Rain Gin
- 1 Lot of products from the sponsor Bodegas Antonio Alcaraz

PRIZES FOR THE ESTABLISHMENTS

Tapas rated by the routers

- 200 € to the Best Compulsory Tapa + advertising free of charge.
- 200 € for the Best Free Tapa + free publicity
- 200 € for the most original Tapa + free publicity.

Use of the image of the winning tapas for future promotions for future events.

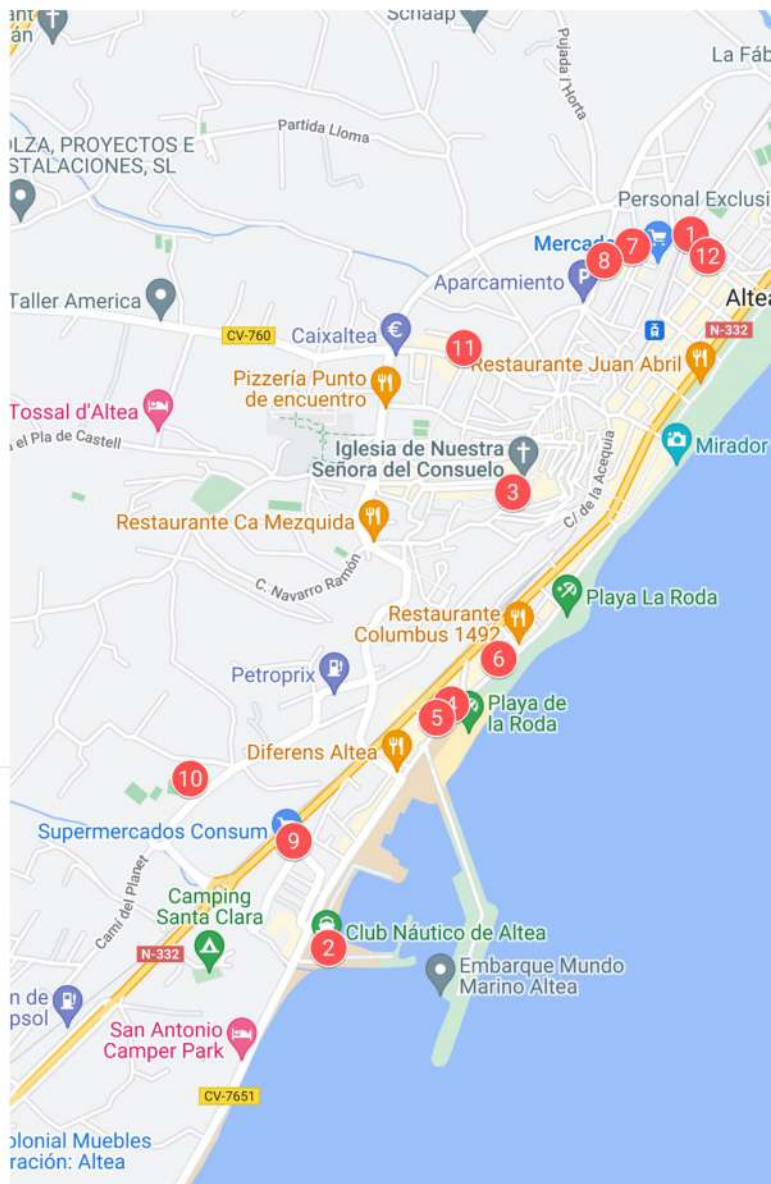
RUTA DE LA TAPA

HORTA DE PRIMAVERA

Altea

Restaurantes Ruta de la Tapa Altea 2023

- 1 Restaurante El Cantó del Palasiet
- 2 Bon Vent. Restaurante Club Náutico de Altea
- 3 Carnicero Loco
- 4 Taberna marinera El Barba
- 5 Maná lounge - beach
- 6 Restaurante E-Tika
- 7 Restaurante PlanB
- 8 Restaurante Ca Raulet Altea
- 9 Bar l'Ancora
- 10 Restaurante Best friends, Club de Tenis Altea
- 11 Bar Angela
- 12 Restaurante La Clau de Altea



RUTA DE LA TAPA

HORTA DE PRIMAVERA

Altea



Lugares y Más



Ajuntament d'Altea
Regidoria de Comerç

Más
GASTRO

