



1ª Semana Gastronómica ALICANTINA

25 al 30 de octubre



Tierra de Sabores

Chef Ade Galera


Pablo Garrigós Ibáñez


CERVEZAS
ALHAMBRA


LUGA
BODEGAS

C.A. *Berlúbia*

 965 657 176  615 989 994

www.restauranterosas.es



Avinguda d'Alacant nº 25

Playa de Muchavista

03560 El Campello



40 €
(IVA incluido)

Entradas

Quisquilla hervida de la bahía
Tomate con salazón alicantino
Boquerón zepelín

Plato Principal

Arroz con conejo y caracoles

Postre

Flan de turrón
Café
Fondillón DO Alicante

Vino

Enrique Mendoza Merlot



40 €
(IVA incluido)

Entradas

Quisquilla hervida de la bahía
Alcachofa ibérica
Pericana

Plato Principal

Olleta alicantina

Postre

Teja de turrón y sal de fondillón
Café
Fondillón DO Alicante

Vino

Porta Regia Chardonnay
Pasión de Monastrell
(LUGA BODEGAS)



40 €
(IVA incluido)

Entradas

Quisquilla hervida de la bahía
Escalivada de verduras
Revuelto de pescado

Plato Principal

Arroz a la piedra

Postre

Milhojas de turrón
Café
Fondillón DO Alicante

Vino

Lavia Plus (Sierra Salinas)



40 €
(IVA incluido)

Entradas

Tomate con
salazón alicantino

Plato Principal

Pescado de Caldero
Arroz de Caldero

Postre

Croquetas de turrón
Café
Fondillón DO Alicante

Vino

Enrique Mendoza Merlot



45 €
(IVA incluido)

Entradas

Caviar alicantino
Quisquilla hervida de la bahía
Hueva de atún

Plato Principal

Rustidera de pescado

Postre

Degustación de turrone
Café
Fondillón DO Alicante

Vino

Alicante Bouschet by Tarima



50 €
(IVA incluido)

Entradas

Quisquilla hervida de la bahía
Gambita roja cocida
Tomate con salazón alicantino

Plato Principal

Arroz a la piedra

Postre

Torrija con helado de turrón
Café
Fondillón DO Alicante

Vino

Alicante Bouschet by Tarima