

Qué comemos?

La gastronomía, en toda la Comunidad Valenciana, destaca por la variedad de sus materias primas: frutas, verduras, hortalizas, pescados y mariscos frescos, base de la cocina mediterránea. La materia protagonista es el arroz en diversas formas de preparación: paella, arroz a banda, arroz negro, fideuá y all i pebre con anguilas entre otras. Sin embargo, Alicante no sólo tiene arroz.



EL ARROZ Rey de la mesa

Rafa Molina, Jefe de cocina y Daniel de Frías
propietario del Restaurante La Ereta de Alicante



FOTOS: VCROWN

Existe una cocina de la costa, donde el astro es el pescado, recomendándose especialmente la fritura de pescado de bahía alicantina. Se compone de pescadillas, salmonetes, palillas, boquerones, lenguado pequeño, jurel, lechola troceada, harina, limón, sal y aceite de oliva y se puede acompañar de un moscatel seco de la Marina Alta D.O. Alicante, que subraya su sabor. En la cocina de la huerta el protagonismo corresponde a los productos huertanos, siendo una entrada típica e irresistible las habas tiernas con alcachofas Vega Baja, que acompañada de un tinto joven Monastrel D.O. Alicante agudizan nuestro paladar. También es recomendable la escalivada alicantina, a base de pimientos rojos, berenjenas, ajo, sal y aceite de oliva extra. De la llamada cocina de la meseta son las migas ruleras, gachamigas, trigos, pistos y gazpachos.

No hay que dejar de probar la olleta alicantina, el cocido, la sepia con arroz caldoso o la sopa de pescado y marisco, ni sus salazones, ensaladas y berenjenas rellenas.

Entre sus quesos destacan el de cabra o blanquet, sin apenas corteza o el de La Nucía, originario de la Marina Baixa y elaborado con leche de cabra que se toma como aperitivo o, con

FOIE GRAS

con setas en escabeche y juanolas

Desangramos el foie en agua y hielo cuatro horas más dos horas en sal. Posteriormente lo cocemos 45 segundos en aceite a 180 ° y 7 minutos en el horno a 100 °. Se envuelve en film y enfriamos. La tierra es un crumble (harina, mantequilla y azúcar) al que le añadimos juanola triturada. Las setas son variadas en escabeche muy suave de aceto balsámico blanco

Restaurante La Ereta

Parque de la Ereta. Alicante
965 143 250
info@laereta.es
www.laereta.es

Foie gras con setas
en escabeche y juanolas

por **18€**

Precio por ración más IVA



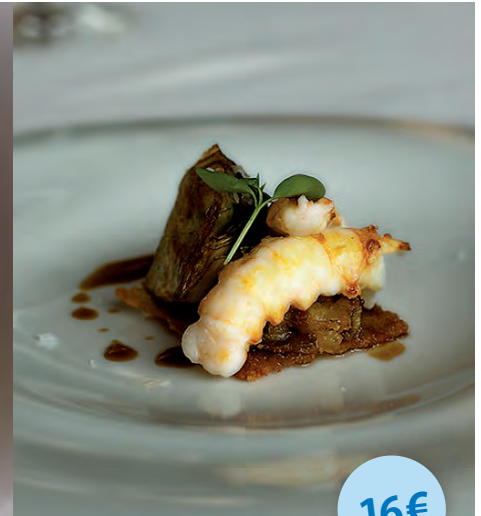


ARROZ DE PULPO
cebolla y ali oli de tinta

18€



CASTAÑUELAS
con patata y fondillon

Plato del
Menú
de degustación

COCA DE CIGALITAS
al estilo Ereta, con tocino y alcachofa

16€

miel, como postre. En dulces destacan los turrone, cuyo origen se remonta al siglo XI, elaborados con miel pura de abeja, azúcares, oblea y almendra marcona. Para regar los platos, nada mejor que los vinos mediterráneos avalados por la Denominación de Origen Alicante, con cuerpo, bien estructurados y algunos de ellos de alta calidad.

Un buen lugar para degustar lo mejor de la cocina alicantina es el restaurante La Ereta, colgado de la muralla del castillo de Santa Bárbara, con una decoración de diseño vanguardista a base de cristal, madera y acero que permiten al comensal disfrutar de las mejores vistas sobre la bahía. La Ereta ofrece desde sus inicios dos menús degustación que cambian cada quince días



UNA COPA en el Puerto Deportivo

Ambiente y algo más

El Puerto de Alicante está repleto de pubs, terrazas al aire libre, discotecas, cafeterías, restaurantes de lujo y heladerías. Entre los bares de copas destacan Ay Carmela, - con predominio de lo español y latino y mesas pintadas con imágenes de los pueblos de España-, Capitán Haddock, un local con forma de barco que ofrece actuaciones en directo o Di Roma Bianco, en el centro de ocio Panoramis, uno de los café-pubs más elegantes de la ciudad

para utilizar en ellos los productos que se encuentran en su mejor momento.

Los entrantes de su carta nos llevan por todo el mapa

gastronómico alicantino con foie-gras, setas en escabeche, sardinas crujientes con pimienta y berenjena, emperador, cardos y turrón. Entre los

pescados se ofrecen con arroz, como el de pescado de la Bahía, con gamba y "all i olli" de azafrán, el de pulpo a la brasa o en solitario, como el bacalao confitado o el fideua de bogavante, un auténtico pecado. Entre las carnes se puede degustar desde el lomo de vaca con calabaza y alcachofas hasta el rabo de toro acompañado de risotto de cereales y verduras o el cabrito. El menú Ereta permite descubrir lo mejor de los fogones de alicantino por 48 euros más IVA, a base de bonito, tomate, cebolleta y olivas, la quisquilla, gazpacho de aguacate y alicicoz y coco, "Mac sepiá" con aros de cebolla, arroz de pulpo, hinojo y all i oli de melón, presa ibérica, ensalada y tres postres. Existe también un menú degustación por 64 €. □

Terraza del hotel
Hospes Amerigo

Para dormir

- **HOSPES AMERIGO *******
C/ Rafael Altamira, 7
Tel: 965 146 570
- **ABBA CENTRUM ALICANTE *******
C/ Pintor Lorenzo Casanova, 31
Tel: 965 130 440
- **AC ALICANTE *******
Avda. de Elche, 3
Tel: 965 120 178
- **EUROSTARS LUCENTUM *******
Avda. Alfonso el Sabio, 11
Tel: 966 590 700
- **EUROSTARS MEDITERRANEA PLAZA *******
Plaza del Ayuntamiento, 6
Tel: 965 210 188
- **HOLIDAY INN ALICANTE PLAYA DE SAN JUAN *******
Avda. Catalunya, 20
Tel: 965 156 185
- **HOTEL HUSA ALICANTE *******
Avenida de las Naciones, s/n
03540 Playa de San Juan (Alicante)
Tel: 965 23 50 00
- **MELIA ALICANTE *******
Plaza del Puerto 3
Tel: 965 205 000
- **NH ALICANTE *******
C/ México, 18
Tel: 965 108 140
- **SPA PORTA MARIS & SUITES DEL MAR *******
Plaza Puerta del Mar, 3
Tel: 965 147 021
- **TRYP GRAN SOL *******
Rambla Méndez Núñez, 3
Tel: 965 203 000
- **ALBAHÍA *******
C/ Sol Naciente, 6
Tel: 965 155 979
www.albahia.com
- **ALMIRANTE *******
Avda. de Niza, 38
Playa de San Juan, 03540, Alicante
Tel: 965 650 112
www.hotelalmirante.com
- **CAMPANILE ALICANTE *******
Avda. de Elche, 21
Tel: 965 110 282
- **CASTILLA ALICANTE *******
Avda. Países Escandinavos, 7
Playa de San Juan, 03540, Alicante
Tel: 965 151 001
- **DANIYA ALICANTE *******
Avda. de Denia, 133
Tel: 965 150 309
www.daniyahotels.com
- **EXPRESS BY HOLIDAY INN ALICANTE *******
Avda. de Elche, 112
Tel: 966 011 000
- **GRAVINA *******
C/ Gravina, 5
Tel: 965 147 317
- **HOTEL BOUTIQUE ISLA DE TABARCA *******
C/ Arbola s/n
Tel: 966 292800
- **HOTEL EXPLANADA *******
C/ San Fernando, 18
Tel: 965 204 694
www.explanadahotel.com
- **HOTEL MAYA *******
C/ Canónigo M. Penalva, s/n
Tel: 965 261 211
www.hotelalicantemaya.com
- **LA CITY HOTEL *******
Avda Salamanca, 16
Tel: 965 131 973
- **LEUKA *******
C/ Segura, 23
Tel: 965 202 744
- **MÍO CID *******
Avda. Costa Blanca, 22 A
Tel: 965 152 700
- **NH CRISTAL *******
C/ Tomás López Torregrosa, 11
Tel: 965 143 659
- **TRYP CIUDAD DE ALICANTE *******
C/ Gravina, 9
Tel: 965 210 700



Habitación doble
en el hotel
Hospes Amerigo *****
desde **146€**
con desayuno incluido