

RUTA DE TAPAS

Horta de Primavera

DEL 6 AL 15 DE MAYO · ALTEA

3€ Precio de la tapa
Con cerveza, vino o agua incluida



¡PARTICIPA EN EL CONCURSO!
PARTICIPA EN EL CONCURS!
PARTICIPATE IN THE CONTEST!

Horta de Primavera

RUTA DE TAPAS

Esta ruta gastronómica pretende poner en valor los numerosos productos agrícolas de la zona en primavera como puede ser: las habas, naranjas, tomates, cebollas, nísperos, berenjenas y un sinfín de productos de excelente calidad y numerosas propiedades que han formado parte de nuestras despensas desde hace muchísimo tiempo.

Aquesta ruta gastronòmica pretén posar en valor els nombrosos productes agrícoles de la zona a la primavera com poden ser: les faves, taronges, tomaques, cebes, níspros, albergínies i una infinitat de productes d'excel·lent qualitat i nombroses propietats que han format part dels nostres rebostos des de fa molt de temps.

This gastronomic route aims to highlight the many agricultural products of the area in spring such as: the broad beans, oranges, tomatoes, onions, medlars, aubergines and an endless number of excellent quality products and numerous properties that have been part of our pantries for a long time.



Ajuntament d'Altea
Regidors de Comerç

¡PARTICIPA EN EL CONCURSO! Más información hacia el final del folleto.

PARTICIPA EN EL CONCURS! Més informació cap al final del fullet.

PARTICIPATE IN THE CONTEST! More information about the end of the brochure.

ATENCIÓN / ATENCIÓ / ATTENTION

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.

Els bars / restaurants han de segellar en la pàgina del seu bar / restaurant una vegada que el client ha puntuat el seu local.

Sellejar al costat del nom del restaurant.

The bars / restaurants have to stamp in the page of their bar / restaurant once the client have punctuate their local.

Stamp alongside the restaurant's name.

Califica las tapas del 1 al 5, siendo 5 la mayor puntuación.

Qualifica les tapes de l'1 al 5, sent 5 la major puntuació.

Rate the tapas from 1 to 5. With 5 being the highest score.

Nombre y apellidos / Nom i cognoms / Name and sur-name:

Telf. / Telf. / Phone number: _____

E-mail: _____

LA TAVERNETA DEL GOS



TAPA DE LA PRIMAVERA

Piruleta del gos. Berenjena, cebolla, pimiento y jamón.

Piruleta del gos. Albergínia, ceba, pimentó i pernil.

Piruleta del gos. Aubergine, onion, pepper and ham.



TAPA LIBRE

Vol au vent del mar. Ensaladilla de langostinos.

Vol au vent del mar. Ensaladilla de llagostins.

Vol au vent del mar. Russian salad of prawns.

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



Los horarios que a continuación veremos se corresponden a las horas en las que se servirán las tapas EXCLUSIVAMENTE.
Els horaris que la continuació veurem es corresponen a les hores en les que se serviran les tapes EXCLUSIVAMENT.
The hours that you're going to see correspond to the hours that the tapas will be served EXCLUSIVELY.



HORARIO / OPENING HOURS: 10:00-13:00 y 16:00-22:00. Martes cerrado.
Calle San Pedro, 24. Altea. Telf.: 649 09 68 02.



La taverneta del gos

BON VENT

Sándwich de ensaladilla marina (pescados de temporada) con chupito de "Bloody Mary de níspero". Utilizamos pescados de temporada (San Pedro, sargo, rape) y el níspero.

Sàndwix d'ensalada russa marina (peixos de temporada) amb glopet de "Bloody Mary de níspro". Utilitzem peixos de temporada (Sant Pere, sard, rape) i el níspro.

Sandwich of marine russian salad (seasonal fishes) with shot of "Bloody Mary of loquat". We use seasonal fishes (John Dory fish, white sea bream, monkfish) and loquat.

Croqueta de mar con panceta ibérica (gamba, sepia fresca, melva de la sepia y toques de algas).

Croqueta de mar amb cansalada ibèrica (gamba, sépia fresca, melva de la sépia i tocs d'algues).

Croquette of the sea with Iberian bacon (prawn, fresh cuttlefish, melva from the cuttlefish and touches of seaweed).



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: De domingo a jueves de 13:00 a 19:00 y de viernes a sábado de 13:30 a 23:00.

Avenida del puerto, 50. Altea. Telf.: 96 584 34 76.



Bon Vent Restaurante - CNAItea

BAR PIZZERÍA IL BANDITO



TAPA DE LA PRIMAVERA

Pinza de l'horta. Masa artesana con 3 harinas y masa madre, rúcula, mozzarella, queso de cabra, nueces y compota de níspero.

Pinza de l'horta. Massa artesana amb 3 farines i massa mare, ruca, mozzarella, formatge de cabra, anous i compota de nispro.



TAPA LIBRE

Pinza de l'horta. Home-style dough with 3 flours and sourdough, rocket, mozzarella, goat cheese, walnuts and loquat compote.

Buen rollo. Rollo de pollo relleno de provolone, romero, orégano y tomate seco, envuelto en bacon, servido sobre puré a la nuez moscada con salsa de miel y mostaza.

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



Bon rotllo. Rotllo de pollastre farcit de provolone, romer, orenga i tomaca seca, embolicat en bacon, servit sobre puré a la anou moscada amb salsa de mel i mostassa.

Buen rollo. Chicken roll stuffed with provolone, rosemary, oregano and dried tomato, wrapped in bacon, served on nutmeg mashed potatoes with honey and mustard sauce.



HORARIO / OPENING HOURS: 13:00-16:00 y 20:00-00:00. Domingo tarde cerrado y lunes todo el día.
Avenida de La Nucía, 11. Altea. Telf: 686 609 553.



Il Bandito Altea

EL CARNICERO LOCO

Moinkball. Albóndiga elaborada con cebolla, pimientos envueltos en bacon con salsa barbacoa de nísperos.

Moinkball. Mandonguilla elaborada amb ceba, pimentons embolicats en bacon amb salsa barbacoa de níspros.

Moinkball. Meatball made with onion, peppers wrapped in bacon with medlar barbecue sauce.

Costilla de cerdo a baja temperatura y terminado a la brasa.

Costella de porc a baixa temperatura i acabat a la brasa.

Pork rib at low temperature and finished on the grill.



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: de 14:00 hasta cierre. Martes cerrado.
Plaza de la Iglesia, 10. Altea. Telf: 96 619 80 04.



Carnicero Loco // <https://es.carnicero-loco.com/>

EL AUSTRIACO



TAPA DE LA PRIMAVERA

Crêpe de primavera. Crêpe salado relleno de verduras salteadas, queso Edam y hierbas provenzales.

Crêpe de primavera. Crêpe salat farcit de verdures saltejades, formatge Edam i herbes provençals.



TAPA LIBRE

Crêpe de primavera. Salty crêpe stuffed with sautéed vegetables, Edam cheese and Provençal herbs.

Frikadelle. Bola de carne con bacon ahumado y especias acompañada de ensalada de patatas y pepinillos agri dulces.

Frikadelle. Bola de carn amb bacon fumat i espècies, acompanyada d'ensalada de creïlles i cogombrets agri dolços.

Frikadelle. Meatball with smoked bacon and spices served with potato salad and sweet and sour pickles.

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring

① ② ③ ④ ⑤

Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice

① ② ③ ④ ⑤



HORARIO / OPENING HOURS: Todos los días de 10:00 a 20:00hrs.
P.º del Mediterraneo, 26. Altea. Telf: : 96 584 43 51.

LA CAÑATA

Tartaleta Cañata. Tartaleta de trigueros con bechamel de la abuela y jamón (apto para celíacos).

Cassoleta Cañata. Cassoleta de trigueros amb beixamel de l'avia i pernil (apte per a celíacs).

Tartalet Cañata. Tartalet of wild asparagus with grandma's white sauce and ham (suitable for coeliacs).

Abanico duelos. Abanico crujiente bañado de duelos y quebrantos con huevo de codorniz.

Ventall de duels. Ventall cruixent banyat de duels i crebants amb ou de guatla.

Fan of duels. Crunchy fan bathed in spicy pork sausage and bacon with quail egg.



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: 06:00-17:00. Horario de tapas: 10:00 -16:00. Domingo cerrado.

Plaza dels Esports, 2. Altea. Telf: 663 56 58 27.



La Cañata

CASA VITAL



TAPA DE LA PRIMAVERA

Tapa de la huerta. Pan con berenjena, pimienta roja, sal, aceite, tomate fresco, pimienta negra y parmesano bañado con un poco de limón.

Tapa de l'horta. Pa amb albergínia, pimentó roig, sal, oli, tomaca fresca, pebre negre i parmesà banyat amb una mica de llima.



TAPA LIBRE

Tapa de la huerta. Bread with aubergine, red pepper, salt, oil, fresh tomato, black pepper and Parmesan cheese covered with a little bit of lemon.

Champiñón alegre. Champiñón relleno de espinacas, pasas, ajo, pimienta roja, queso manchego, acompañado de pan con salsa de yogurt.

Xampinyó alegre. Xampinyó farcit d'espínacs, passes, all, pimentó roig, formatge manxec, acompanyat de pa amb salsa de iogurt.

Champiñón alegre. Mushroom stuffed with spinach, raisins, garlic, red pepper, cheese of La Mancha, served with bread with yogurt sauce.

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: Martes a sábado de 13:00-17:00 y 19:00-22:00.
Lunes cerrado.

Salamanca, 11. Altea. Telf: 965 84 09 36 / 617 640 859.



Restaurante Casa Vital

E-TIKA

Flor del paraíso. Tosta de Wanton frito, chutney de níspero y cereza, queso frito y espárragos salteados.

Flor del paraíso. Tosta de Wanton fregit, chutney de nispro i cirera, formatge fregit i espàrrecs saltejats.

Flor del paraíso. Toast of fried Wanton, loquat and cherry chutney, fried cheese and sautéed asparagus.

Dulce etika. Tosta de plátano, ternera al panca, cebolla caramelizada y tomatitos confitados a las hierbas.

Dulce etika. Tosta de plàtan, vedella al panca, ceba caramelitzada i tomaquets confitats a les herbes.

Dulce etika. Banana toast, panca veal, caramelized onion and confit tomatoes with herbs.



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: de 11:00 a 22:00.
Calle San Pedro, 35, 1. Altea. Telf: 623 536 195.

MOMENTOS BY NOLA



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring

① ② ③ ④ ⑤

Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice

① ② ③ ④ ⑤

Albóndigas Momentos. Albóndiga de espárragos con salsa de albaricoque con un toque agri dulce, salsa BBQ, salsa de soja, mayonesa, mostaza y panko.

Albóndigas Momentos. Mandonguilla d'espàrrecs amb salsa d'albercoc amb un toc agri dolç, salsa BBQ, salsa de soja, maionesa, mostassa i panko.

Albóndigas Momentos. Asparagus meatball with apricot sauce and a sweet and sour touch, BBQ sauce, soya sauce, mayonnaise, mustard and panko.

Vieira al ajillo. Vieira con un toque picante con ajo, vino blanco y brotes de col roja.

Vieira al ajillo. Petxina de pelegrí amb un toc picant amb all, vi blanc i brots de col roja.

Vieira al ajillo. Scallop with a spicy touch with garlic, white wine and red cabbage sprouts.



HORARIO / OPENING HOURS: de 09:00 a 22:00.
Paseo del Mediterraneo, 20. Altea. Telf.: 96 694 44 00.



LaCena by Nola

PLAN B

Ceviche de rape con frutos secos al aroma de lima con tomate de Altea, cebolla (chalota), aguacate de origen y ensalada.

Ceviche de rap amb fruita seca a l'aroma de llima amb tomaca d'Altea, ceba (xalota), alvocat d'origen i amanida.

Ceviche de rape. Monkfish ceviche with nuts to the scent of lime with tomato from Altea, onion (chalota), origin avocado and salad.

Pluma ibérica con puerros confitados a baja temperatura acompañada de puré de zanahoria y jengibre ahumado con almendras e higo.

Ploma ibèrica amb porros confitats a baixa temperatura, acompanyada de puré de carlota i gingebre fumat amb ametles i figa.

Pluma ibérica. Iberian pork pluma (boneless flank) with confitted leeks at low temperature served with carrot and smoked ginger purée with almonds and fig.



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: de 12:00 a 14:30 y de 19:30 a 21:30. Jueves cerrado.

Avenida Comunitat Valenciana, 9. Altea. Telf: 667 061 399.

PALAU



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring

① ② ③ ④ ⑤

Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice

① ② ③ ④ ⑤

Pastel de maíz con ensalada chilena. Plato típico chileno elaborado con maíz, carne de ternera, huevos, aceitunas, pasas, pollo, cebolla y albahaca fresca acompañado de ensalada chilena.

Pastel de maíz con ensalada chilena. Plat típic xilé elaborat amb dacs, carn de vedella, ous, olives, panses, pollastre, ceba i alfàbega fresca, acompanyat d'ensalada xilena.

Pastel de maíz con ensalada chilena. Typical Chilean dish prepared with corn, beef, eggs, olives, raisins, chicken, onion and fresh basil served with Chilean salad.

Charquican. Patata, zanahoria, guisantes, calabaza, cebolla, carne de ternera picada con rodaja de pan multicereal de espelta y otra de masa madre.

Charquican. Creïlla, carlota, pésols, carabassa, ceba, carn de vedella picada amb rodanxa de pa multicereal d'espelta i un altre de massa mare.

Charquican. Potato, carrot, peas, pumpkin, onion, minced beef with slice of multigrain spelt bread and another of sourdough.



HORARIO / OPENING HOURS: de 12:00 a 14:00 y de 17:00 a 19:00. Domingo cerrado.

Carrer d'Alcoi, 15. Altea. Telf: 687 252 034.



Palau café bistro

BISTRO SHABBY CHIC

Fusión go árabe. Jabalí asado con fusión árabe, mermelada de cebolla, níspero, puré de berenjena, boniato y Pedro Ximénez.

Fusión go árabe. Senglar rostit amb fusió àrab, mermelada de ceba, níspero, puré d'albergínia, moniato i Pedro Ximénez.

Fusión go árabe. Roasted wild boar with Arabian fusion, onion jam, loquat, aubergine, sweet potato, and Pedro Ximénez purée.

Ceviche Shabby Chic. Ceviche de bacalao con espuma de coco, mango y chili.

Ceviche Shabby Chic. Ceviche de bacallà amb espuma de coco, mango y chili.

Ceviche Shabby Chic. Cod ceviche with coconut foam, mango and chili.



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: De 12:30 a 19:00.
Salamanca, 7. Altea. Telf: 651 77 08 43.



Bistro Shabby Chic

BISTRO LA CLAU



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



Corvina marinada con vino, curry y lácteos, rebozada al panko con all i oli de níspero y brotes verdes.

Corbina marinada amb vi, curry i lactis, arrebozada en panko amb all i oli de níspero i brots verds.

Corvina marinada. Sea bass marinated with wine, curry and dairy, battered in panko with "all i oli" of loquat and green shoots.

Aro de cerdo desmechado. Cerdo adobado y cocido a alta temperatura durante 12 horas, desmenuzado y macerado con barbacoa, queso mozzarella y cebolla confitada con especias, montado en un aro de masa brisa con brotes tiernos.

Aro de cerdo desmechado. Porc adobat i bullit a alta temperatura durant 12 hores, esmicolat i macerat amb barbacoa, formatge mozzarella i ceba confitada amb espècies, muntat en un cercol de massa brisa amb brots tendres.

Aro de cerdo desmechado. Marinated pork cooked at high temperature for 12 hours, shredded and macerated with barbecue, mozzarella cheese and candied onion with spices, on top of a shortcrust pastry ring with tender shoots.



HORARIO / OPENING HOURS: 11:00-16:00 y 19:00-22:00.
Domingo cerrado / Sundays closed.
Calle Garganes, 8, Local 2. Altea. Telf: 648 58 83 50.



CAFÉ PARADISE

Tapa Paradise. Corteza, puré de calabaza, berenjena, pimiento rojo, cebolla, bacalao y crujiente de cebolla.

Tapa paradise. Escorça, puré de carabassa, albergínia, pimentó roig, ceba, bacallà i cruixent de ceba.

Tapa Paradise. Rind, pumpkin purée, aubergine, red pepper, onion, cod and crispy onion.

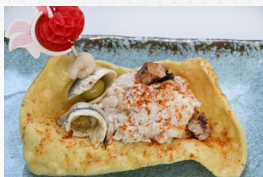
Concha alteana. Corteza, palito de cangrejo, cebolla, mayonesa, gamba, aceituna, boquerón en escabeche y pimentón de la Vera.

Petxina alteana. Escorça, palet de cranc, ceba, maionesa, gamba, oliva, aladroc en escabetx i pebre vermell de la Vera.

Concha alteana. Rind, crab stick, onion, mayonnaise, shrimp, olive, marinade anchovy and paprika de la Vera.



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: de 10:00 a 21:00.
Avenida Rei en Jaume I, 29. Altea. Telf.: 625 161 760.



Café Altea Paradise

ASAMBRA



TAPA DE LA PRIMAVERA

Crujiente. Crujiente de caballa y fresas marinadas en soja.

Crujiente. Cruixent de verat i maduixes marinades en soja.

Crujiente. Crunchy mackerel and marinated strawberries with soya.



TAPA LIBRE

Ravioli frito de carrillera a baja temperatura con bechamel de trufa y puré de pera.

Ravioli fregit de galta a baixa temperatura amb beixamel de tòfona i puré de pera.

Ravioli. Fried veal cheek ravioli at low temperature of with white truffle sauce and pear purée.

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring

① ② ③ ④ ⑤

Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice

① ② ③ ④ ⑤



HORARIO / OPENING HOURS: de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00. Domingo cerrado.

Calle 9 de Octubre, 1. Local D. Altea. Telf.: 636 32 40 34.



AsambraBar

MELITÓN JARDÍN

La dama. Carrilleras de chocolate con huevo poché de codorniz y pétalos de Rosa cristalizados sobre base de patata.

La dama. Galtes de xocolate amb ou es-calfat de guatla i pètals de rosa cristal·lit-zats sobre base de creïlla.

La dama. Braised veal of chocolate with poached quail eggs and crystallized rose petals on potato base.

Ambrosía de piélagu. Pimientos rellenos de bacalao y gamba con salsa suave piquillo, bizcocho de café, cítricos y coral.

Ambrosía de piélagu. Pimentons farcits de bacallà i gamba amb salsa suau piquillo, bescuit de café, cítrics i coral.

Ambrosía de piélagu. Peppers stuffed with cod and shrimp with mild piquillo sauce, coffee, citrus and coral cake.



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring

① ② ③ ④ ⑤

Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice

① ② ③ ④ ⑤



HORARIO / OPENING HOURS: de 13:00 a 22:00.
Carretera de Callosa, 52. Altea La Vella. Telf.: 96 584 80 01.



Melitón Jardín // <http://www.meliton-jardin.com/>

EUCALIPTUS



TAPA DE LA PRIMAVERA

Rape Eucaliptus. Queso brie, rape, salsa de mango, pan frito y salsa de verduras de temporada.

Rape Eucaliptus. Formatge brie, rap, salsa de mango, pa fregit i salsa de verdures de temporada.



TAPA LIBRE

Eucaliptus monkfish. Brie cheese, monkfish, mango sauce, fried bread and sauce of seasonal vegetables.

Solomillo de cerdo a la "violina".

Rellom de porc a la "violina".

Violina sirloin. Pork sirloin "violina's" style.

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: 11:00-13:00 y 18:00-21:30. Domingo cerrado.
Av. De la Nucia, 10. Altea. Telf.: 633 188 070



Nuevo Eucaliptus

BAR CAFETERÍA ÁNGELA

Tallarines con mollejas primavera. Molleja de pollo con salsa de pimiento rojo, verde y cebolla caramelizada acompañado de pimiento de piquillo frito y pan tostado sobre tallarines.

Tallarins amb pedreres primavera. Pedrer de pollastre amb salsa de pimentó roig, verd i ceba caramelitzada acompanyat de pimentó de piquillo fregit i pa torrat sobre tallarines.

Tallarines con mollejas primavera. Chicken gizzard with red and green pepper and caramelized onion served with fried piquillo pepper and roasted bread on tallarines.

Sarmales (típico de transilvania). Carne de cerdo y de ternera con arroz y cebolla envuelto en col, acompañado de nata, guindillas, bacon ahumado y harina de maíz (Mămăligă).

Sarmales (típic de transsilvânia). Carn de porc i de vedella amb arròs i ceba embolicat en col, acompanyat de nata, vitets, bacon fumat i farina de dacsa (Mămăligă).

Sarmales (typical from Transilvania). Pork and beef with rice and onion wrapped in cabbage, served with cream, chillies, smoked bacon and corn flour (Mămăligă).



TAPA DE LA PRIMAVERA



TAPA LIBRE

Voto: Tapa de la primavera
Tapa de la primavera
Tapa of the spring



Vote: Tapa libre
Tapa lliure
Tapa of free choice



HORARIO / OPENING HOURS: de 12:00 a 22:00.
Avenida de la Nucia, 12. Altea. Telf.: 675 50 69 00.



Cafeteria Angela

PREMIOS PREMIS PRIZES

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 del la Regedoria 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.

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 Gastroeventos.

- Dos Premios de 100 euros para gastar en el comercio de Altea.
- Dos Lotes de Bodegas Príncipe de Azahar.
- Dos packs de degustación de Cervezas Althaia.
- Dos cajas de degustación de productos Guiomar Obrador y Café.
- Una comida para dos personas que incluye un entrante, dos burgers y un postre gentileza de Guiomar Obrador y Café.
- Un cuadro decorativo gentileza de Art Altaia Altea.

PREMIOS A LOS ESTABLECIMIENTOS

Tapas valoradas por los ruterros/as

- 200 € a la Mejor Tapa Obligatoria + publicidad gratis durante un año en la plataforma GastroEventos, incluyendo todos los servicios.
- 200 € a la Mejor Tapa Libre + publicidad gratis durante un año en la plataforma GastroEventos, incluyendo todos los servicios.
- Uso de la imagen de las tapas ganadoras para promociones de futuros eventos.

PREMIS DELS RUTERS

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

Ompli amb les seues dades i diposite en l'urna del bar o realitze la votació a través de l'App Gratuïta Gastroeventos.

- Dos premis de 100 euros per a gastar en el comerç d'Altea.
- Dos lots Cellers Príncipe de Azahar.
- Dos packs de degustació de Cerveses Altaia.
- Dues caixes de degustació de productes Guiomar Obrador i Café.
- Un menjar per a dues persones que inclou un entrant, 2 burguers i unes postres gentilesa de Guiomar Obrador i Café.
- Un cuadro decoratiu gentilesa de Art Altaia Altea.

PREMIS ALS ESTABLIMENTS

Tapes valorades pels/per les ruters/es

- 200€ a la Millor Tapa Obligatòria + publicitat gratis durant un any en la plataforma GastroEventos, incloent tots els servicis.
- 200€ a la Millor Tapa Lliure + publicitat gratis durant un any en la plataforma GastroEventos, incloent tots els servicis.
- Ús de la imatge de les tapes guanyadores per a promocions de futurs events.

PRIZES FOR THE ROUTERS

To take part in the prize draw you must stamp and vote in a minimum of 4 stores.

Fill with your personal details and place it in the ballot box of the pub or make the voting through the Free App Gastroeventos.

- Two Prizes of 100 euros to spend on the Altea trade.
- Two lots of Príncipe de Azahar cellar.
- Two tasting packs of Cerveses Altaia.
- Two tasting boxes of Guiomar Obrador and Café products.
- A meal for two people that includes a starter, 2 burgers and a dessert courtesy of Guiomar Obrador i Café.
- A decorative painting courtesy of Art Altaia Altea.

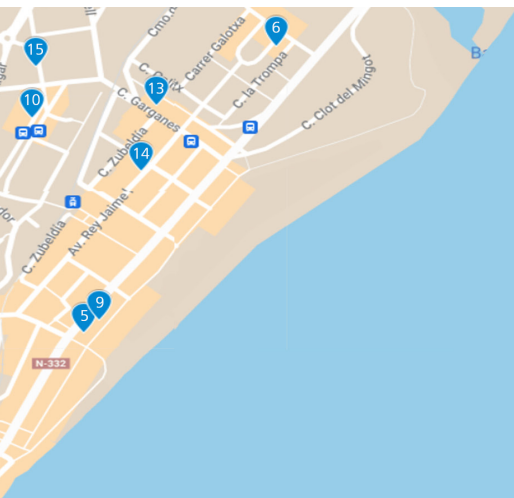
PRIZES FOR THE ESTABLISHMENTS

Best valued tapas by the routers

- 200€ to the Best Tapa Obligatoria + free advertising during one year in the platform GastroEventos, including all the services.
- 200€ to the Best Tapa Libre + free advertising during one year in the platform GastroEventos, including all the services.
- Use of the image of the winning tapas for promotion of future events .

1. La taverneta del gos
2. Bon vent
3. Il Banditto
4. El carnicero loco
5. El Austríaco
6. La Cañata
7. Casa Vital
8. E-tika
9. Momentos by Nola
10. Plan B
11. Palau
12. Bistro Shabby Chic
13. La Clau
14. Café Paradise
15. Asambra
16. Melitón Jardín
17. Eucaliptus
18. Bar cafetería Angela







Disfruta de la ruta.
Disfruta de Altea.
¡Gracias por participar!

Gaudeix de la ruta.
Gaudeix d'Altea.
¡Gràcies por participar!

Enjoy the route.
Enjoy Altea.
Thank you for participating!

**Y del 4 al 13 de noviembre os
esperamos con la Cuina de les
Barques**

**I del 4 al 13 de novembre us
esperem amb la Cuina de les
Barques**

**And from 4th to 13th of
november we'll wait you with
la Cuina de les Barques**

Horta de Primavera

RUTA DE TAPAS



ALTHAIÀ

