

3^{er}
CONCURSO
GASTRONÓMICO
EL CAMPELLO



Recetas de mar



El Campello

Concejalía de Turismo


3^{er} CONCURSO GASTRONÓMICO EL CAMPELLO





Índice

Presentación	Pág. 4
Premio Illeta d'Or Restaurante - Asador La Vaquería	Pág. 6
Premio Illeta de Plata Restaurante La Playa	Pág. 7
Premio Illeta de Bronze Restaurante Club Náutico Campello	Pág. 8
Restaurante La Bodegueta	Pág. 9
Restaurante Cacao	Pág. 10
Restaurante Casa Mariano	Pág. 11
Restaurante Casa Pepe - Hotel Playa Campello	Pág. 12
Restaurante Graná	Pág. 13
Hostal San Juan	Pág. 14
Restaurante Jorge I	Pág. 15
Mapa de ubicación	Pág. 16-17
Directorio Restaurantes El Campello	Pág. 18





3^{er} CONCURSO GASTRONÓMICO EL CAMPELLO




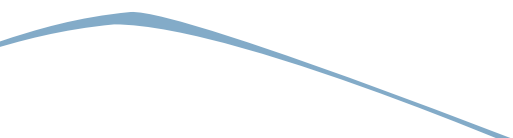
El Campello es un pueblo con hondo sabor marinero, que ha sabido transformarse sin perder sus raíces para convertirse en un municipio turístico de primer orden.

La cofradía de Pescadores de El Campello, una de las más antiguas, se creó en 1919 y llegó a estar entre las más importantes del mediterráneo. Nuestra gastronomía se basa en los productos de la huerta y en el **Pescado de Lonja**, recién traído del mar, conservando nuestros platos las recetas tradicionales o incorporando los ingredientes más frescos a recetas que siempre traen sabores de nuestra costa.

Los platos más típicos de El Campello, como *"el caldero campello"*, *"el arroz a banda"*, *"el arroz meloso"*, *"la fideuá"*, *"la bogueta amb tomaca"*, *"la olleta borda"* y *"el bollitori"*, son, desde siempre, muy cuidados por los restaurantes de la localidad, pero el buen hacer de nuestros profesionales cocineros ha aportado a nuestra gastronomía muchos otros platos e innovaciones culinarias que hacen las delicias del paladar más exigente.

Un reflejo del esmero y cuidado por la gastronomía es la celebración del **Concurso Gastronómico de El Campello**, en el que los restaurantes del municipio compiten con su arte para demostrar que las nuevas artes culinarias son perfectamente compatibles con los sabores tradicionales de los productos del mar.





3^{er}

CONCURSO
GASTRONÓMICO
EL CAMPELLO

ELABORACIÓN:

Preparar la crema pochando la cebolla a fuego lento, sin llegar a dorar. Añadir luego el caldo de pollo y cocer hasta reducir. Agregar el queso parmesano, remover y pasar por un colador. Para el bocadillo, cortar el pan en máquina al 4 con la forma de la caballa y reservar hasta su uso.

Limpiar bien la caballa, eliminando la espina y la cabeza. Untar con sobrasada su parte interior e introducir en bolsa de vacío. Hecho esto, cocer al baño maría a 65° durante 7 minutos. Reservar.

Para el tomate confitado, partir el tomate en cuatro trozos, eliminar el corazón y cocer en el horno a 160° durante 4 horas, añadiendo azúcar, sal y tomillo hasta hacer una mermelada. Por otro lado, preparar un aceite de perejil aromatizado con romero.

Por último, dorar la caballa por ambos lados y marcar el pan en plancha para montar el bocadillo.

EMPLATADO:

Presentar en plato llano con la crema de cebolla, acompañar con los tomates confitados y el aceite aromatizado al romero.



RESTAURANTE ASADOR LA VAQUERÍA

Ctra. Benimagrell, 52 - Playa Muchavista
03560 El Campello
Tel: 965 94 03 23

Capacidad: 70
Cierra domingo noche

¡VAYA, VAYA... BOCADILLO DE CABALLA!

con crema de cebolla y confitura de tomate



INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 2 caballas.
- 50 g. de cebolla
- 300 cl. de caldo de pollo.
- 30 g. de queso parmesano.
- 1 baguette.
- 100 g. de sobrasada.
- 1 kg de tomates campelleros.
- 300 g. de azúcar.
- 200 cl. de aceite de oliva.
- 100 g. de perejil.
- 100 g. de romero.
- 100 g. de tomillo.
- Sal.

3^{er}

CONCURSO
GASTRONÓMICO
EL CAMPELLO



ELABORACIÓN:

Se sofríen en una paella las ñoras, los ajos y el tomate. Se pica todo en un mortero y se reserva. En el mismo aceite se sofríen las verduras y, cuando estén doradas, se añade el rape troceado y gambas al gusto. Una vez sofrito el rape, se agrega la salmorreta (la picada reservada), el arroz con un poco de azafrán y el caldo ya caliente.

Se deja cocer 10 minutos a fuego vivo y otros 10 minutos más, a fuego lento. Pasado este tiempo, se deja reposar 3 minutos.

EMPLATADO:

Servir acompañado de salsa alioli y ... ¡buen provecho!



RESTAURANTE LA PLAYA

Avda. Almadraba, 9
03560 El Campello
Tel: 965 63 39 17

Capacidad: 75
Cierra lunes

ARROZ DE RAPE CON VERDURAS



INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 500 g. de rape troceado
- 2 cucharadas soperas de tomate triturado
- 4 vasos de caldo de pescado (elaborado con morralla de bahía de El Campello)
- 2 vasos de arroz
- 2 alcachofas
- 4 ajetes tiernos
- 50 g. de guisantes
- 50 g. de judías verdes
- 50 g. de coliflor
- 2 ñoras
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- Gambitas al gusto

3^{er}

CONCURSO
GASTRONÓMICO
EL CAMPELLO

ELABORACIÓN:

Lavar y trocear las verduras. En una olla grande, hervir agua con las espinas del mero durante 30 minutos. Añadir las verduras, una vez braseadas, colar el caldo (fumet rojo) y reservar.

Limpia a conciencia el sepionet y secarlo.

Saltear con mantequilla en una sartén con un poco de aceite de oliva, añadir azúcar moreno y turrón de Jijona (punto pomada). Dejar caramelizar a punto de bola y reservar.

Hervir el arroz con el caldo y unas ramitas de tomillo y romero (punto de arroz al dente). Añadir unas gotas de tinta de calamar.

Confitar el mero en aceite de trufa a 60° durante 1 hora y 15 minutos, retirar la piel y guardarla.

EMPLATADO:

Para montar el plato, hacer un fondo con la salsa de los sepionets, colocar encima el mero. A un lado, un lecho de arroz mediterráneo y cubrir con los sepionets garrapiñados. Ligar la mantequilla de turrón con 2 cucharadas de aceite de trufa blanca. Decorar el plato con unas ramitas de tomillo y el crujiente de la piel del mero.



RESTAURANTE CLUB NÁUTICO CAMPELLO

Partida de la Illeta, s/n
03560 El Campello
Tel: 965 63 08 85

Capacidad: interior 100 terraza 60
Cierra lunes no festivos excepto julio y agosto

TACO DE MERO CONFITADO AL ACEITE DE TRUFA BLANCA

con su sepionet garrapiñado en mantequilla
de turrón sobre lecho de arroz mediterráneo.

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 800 g. de mero limpio y desespinado en supremas
- Piel y espinas del mero para hacer el caldo del arroz
- 200 g. de sepionet
- 100 g. de mantequilla
- 250 cl. de aceite de trufa blanca
- 250 g. de arroz (arroz bomba)
- 100 g. de turrón de Jijona
- 20 g. de azúcar moreno
- Hierbas varias: romero, tomillo...
- 1 cáscara de naranja
- 1 puerro
- 1 ñora
- 2 tomates maduros
- 1 diente de ajo

ELABORACIÓN:

PAN DE ACEITE AL ROMERO

Infusionar el vaso de aceite con el romero y dejar enfriar. Mezclar todos los componentes hasta conseguir una masa homogénea. Dejar fermentar 10 min. y estirar sobre una bandeja. Dejar fermentar 20 min y cocer en horno a 190° de 20 min. (que quede doradito)

RAPE

Cocemos el hígado y lo introducimos en leche 24h. en frío. Pasado este tiempo lo “desmembramos” (quitar las pequeñas venitas) y lo secamos con papel de cocina. Se forman rulos y se envuelven con papel film . Congelamos éstos durante unas horas para, a continuación, cortar pequeños medallones que se rebozan en harina y se marcan en la sartén.

CEBOLLA CONFITADA

Pelar y cortar la cebolla (no muy gruesa) y poner a pochar en una sartén. Cuando empiece a dorar, tostaremos los piñones y se los añadiremos junto con el anís, el Ricard y el azúcar, y dejaremos reducir a fuego lento.

VINAGRETA

Majar un poco los piñones y las almendras (que queden a trocitos) y mezclar bien con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.

EMPLATADO:

En plato individual colocar el pan de aceite sobre el que descansarán la cebolla confitada y el pastís de piñones y sobre estos se colocará el foie de rape con la vinagreta.



RESTAURANTE
LA BODEGUETA

Ctra. Benimagrell, 4 - Playa Muchavista
 03560 El Campello
 Tel: 965 94 20 32
 Capacidad: interior 50 terraza 25
 Cierra en invierno de lunes a miércoles
 y en verano domingos noche y lunes

FOIE DE RAPE SOBRE PAN DE ACEITE
 al aroma de romero y cebolla confitada al
 pastís con piñones y vinagreta de almendra y
 piñones

INGREDIENTES:

(para 2 personas)

Para el foie:

- 200 g. hígado de rape
- 3 cebollas
- 50 g. piñones
- 100 g. azúcar
- 1/2 vasito de anís
- 1/2 vasito de Ricard

Para el pan de aceite al
 romero:

- 1 vaso de agua
- 1 vaso aceite de oliva 0,4°
- 100 g. levadura fresca

- 10 g. sal
- 5 g. azúcar
- 50 g. romero
- 500 g. harina

Para la vinagreta:

- 1 vaso aceite
- 2 chorritos de vinagre de Módena
- Sal y pimienta blanca al gusto
- 10 g. almendra tostada
- 10 g. piñones tostados

ELABORACIÓN:

Filetear los salmonetes y quitar las espinas.

Para preparar el escabeche ligero, disponer en un cazo hondo el aceite de oliva. Añadir las pieles de la lima, la naranja y el pomelo con el jugo de lima y los anises, levantar a 80° e infusionar a 40° durante 2 horas.

Mientras, introducir los lomos en una bolsa de vacío, rociar con el escabeche ligero y dejar cocer a 80° durante 5 minutos. Retirar y cortar la cocción.

Reservar en frío durante 24 horas.

Pelar los langostinos, reservando las cabezas, las pieles, las espinas de los salmonetes y el celery.

Añadir un poco de agua mineral, dejar para la infusión de las verduritas en azafrán. Una vez sin piel, aplastar 1/2 cm aproximadamente.

Seguidamente, escaldar los langostinos durante 10 seg y marinar en aceite. A continuación, cortar las verduras en microbruniose (en dados muy finos) saltar por separado dejándolas al dente. Dejarlas macerar en la infusión de langostinos a fuego lento durante 10 minutos. Reservar en frío y colar.

Caldo de langostinos azafranada: Saltear las cabezas, las pieles, las espinas de los salmonetes y el celery. Añadir un poco de agua mineral, dejar reducir y por último agregar unos pistilos de azafrán. Infusionar y rectificar punto de sal.

Pomelo: Sacar los gajos del pomelo a lo vivo y verter el jugo saliente en el escabeche antes de llevarse al fuego y marcar por ambos lados a la brasa

Pasta wonton: Cocer según indicaciones del paquete, reservar filmada en el frigorífico, ligeramente embadurnada en aceite.

Reducción de vinagre: Disponer el líquido en un cazo junto a la glucosa. Llevar al fuego y reducirlo despacio, hasta obtener la textura deseada.

Pistachos: Quitar conchas y triturar menudamente.

Aceite de cilantro: Lavar bien y secar. Deshojar las hojas y triturar con el aceite de girasol. Colar y reservar

EMPLATADO:

Hacer la lasaña con la pasta wonton, los langostinos, las verduritas y las semillas de granada.

Disponer encima los filetes de salmonetes; alrededor, los pomelos asados

Añadir los pistachos con la reducción de vinagre y decorar con las flores de lima. Acompañar con aceite de cilantro junto con unos cristales de sal maldon y pan con pistacho.



RESTAURANTE
CACAO

Avd. San Bartolomé, 128

03560 El Campello

Tel: 965 63 41 71

Capacidad: interior 30 terraza 30

Cierra de enero a septiembre lunes noche
 y de octubre a diciembre domingos

SALMONETES EN ESCABECHE LIGERO
DE CÍTRICOS con lasaña de langostinos,
 granada y pomelo a la brasa con pistachos.



INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 6 salmonetes de 60 g. c/u
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 lima
- 1 naranja
- 1 pomelo
- 1 granada
- 400 g de langostinos
- 7 g. de celery
- 1 paquete de pasta wonton
- 1 calabacín
- 1 zanahoria
- 1 pimiento rojo
- 1 botella de agua mineral
- 50 cl. de vinagre de módena
- Azafrán 4 g.
- Sal maldon
- Glucosa 25 g.
- Cilantro para aceite 1 manojo
- Pan 1. und
- Pistacho 50 g.
- Anís estrellado 5 g.
- Anís 5g.

ELABORACIÓN:

En una sartén marmita se pone a calentar el aceite a fuego medio. Cuando esté caliente, se sofríe la ñora, los ajos, la patata cortada a gajos, la guindilla y el tomate en cuartos. Se reserva el sofrito en un plato. En el mismo aceite, se añade el tomate rallado, dos cucharadas de salmorreta, el fino de manzanilla, una pizca de harina para espesar, el perejil picado y sal. A continuación, se deja en ebullición durante unos 5 minutos. Pasado este tiempo, se pasa el caldo por un colador y se vuelve a hervir todo, añadiendo el sofrito reservado (excepto los ajos, que se agregan al terminar el plato). Hecho esto, se agrega el lomo de lubina y las gambas, dejando 10 minutos en ebullición.

Para el crujiente de puerros, lavar éstos y coger la parte blanca que se corta en juliana fina y se sofríe en aceite muy caliente.

EMPLATADO:

En plato llano se coloca la lubina regada por la salsa adornando con 2 gambas por comensal y para finalizar se corona el plato con el crujiente de puerro.



RESTAURANTE CASA MARIANO

San Vicente, 86 - Paseo Marítimo
 03560 El Campello
 Tel: 965 63 23 03

Capacidad: interior 70 terraza 70
 Cierra lunes (y domingos noche en invierno)

LOMO DE LUBINA CAMPELLERA con crujiente de puerros

INGREDIENTES: (para 4 personas)

- 1 lubina de bahía limpia y en lomos
- 150 g. de gamba roja
- 1 tomate pelado y cortado en cuartos
- 1 tomate rallado
- 2 ñoras
- 2 ajos pelados y laminados
- 1 patata pelada y cortada a gajos
- 1 guindilla fresca
- 1 ramillete de perejil natural (picado)
- 20 cl. fino de manzanilla
- 2 cucharadas de salmorreta (triturado de tomate asado, ñora frita y ajo)
- Aceite de oliva
- Sal, harina

ELABORACIÓN:

Se sofríen en una paella las ñoras, los ajos y el tomate. Se pica todo en un mortero y se reserva.

En el mismo aceite se sofríen las verduras, unas tiras de pimiento rojo (que se reservan para la presentación) y la morena troceada.

Cuando esté listo todo sofrito, se agrega la picada reservada, el arroz y el caldo ya caliente.

Se deja cocer 10 minutos a fuego vivo y otros 10 minutos más, a fuego lento (incorporando ahora el pimiento rojo).

Pasado este tiempo, se deja reposar 3 minutos

EMPLATADO:

Servir acompañado de alioli.



RESTAURANTE CASA PEPE HOTEL PLAYA CAMPELLO

C/San Vicente, 36 - Paseo Marítimo
03560 El Campello
Tel: 96 563 01 99

Capacidad: interior 120 terraza 80
Abierto todo el año

ARROZ CON MORENA Y VERDURA

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 500 g. de morena troceada en rodajas de unos 4 cm.
- 2 cucharadas soperas de tomate triturado
- 4 vasos de caldo de pescado (elaborado con morralla de bahía de El Campello)
- 2 vasos de arroz
- 2 alcachofas*
- 4 ajetes tiernos*
- 50 g. de guisantes*
- 50 g. de judías verdes*
- 50 g. de coliflor*
- 2 ñoras
- 2 dientes de ajo

* Las verduras pueden variar dependiendo de la temporada

ELABORACIÓN:

Trituramos el tomate, lo ponemos en un colador fino y dejamos escurrir el caldo en un recipiente durante 24h. El caldo resultante lo recogemos y calentamos , añadiéndole la gelatina en hojas (con una porción de 6 hojas por cada litro de agua de tomate) . Repartimos en 4 cuencos y se deja enfriar en la nevera hasta que cuaje.

Para las mollitas ponemos la harina en un cuenco y añadimos una pizca de sal. Vertemos aceite y vamos amasando hasta que se hagan bolitas. Las extendemos en una placa y las tostamos en el horno a 190° durante unos 5 min.

Tostamos ligeramente las pipas de calabaza en una sartén.

El tentáculo de pulpo lo braseamos con fuego (casi quemado)

Raspamos con un cuchillo la parte exterior para eliminar lo quemado y cortamos finamente 3 ó 4 rodajas por plato

EMPLATADO:

En el centro del cuenco un pequeño bouquet de escarola con la juliana de cebollita roja. Alrededor colocamos el resto de ingredientes aderezando todo con un poco de aceite y zumo de naranja.



RESTAURANTE GRANÁ

Jaime I, 46 - Playa de Muchavista
 03560 El Campello
 Tel: 965 65 78 39

Capacidad: 200
 Cierra martes

ENSALADA FLOTANTE DE PULPO, ERIZO Y MOLLITAS

INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 4 hojas de gelatina (cola de pescado)
- 1 tentáculo de Pulpo seco
- 1/2 kg. tomate maduro
- 50 g. Pipa verde de calabaza
- 1 Escarola
- Zumo de naranja
- Yemas de erizo naturales
- Mollitas (200 g. Harina + Aceite el que admita)
- Encurtidos (cebollita roja, tápenas)

ELABORACIÓN:

Sacamos los lomos limpios de espinas de la merluza. Para preparar el fumet de pescado, poner a hervir las espinas de la merluza con agua, la cebolla, el puerro, el vino blanco y un poco de perejil.

Colar el caldo y reservar.

Cortar en juliana fina la cebolleta, extenderla sobre la bandeja del horno y cubrir con los lomos de merluza. Añadir aceite y sal. Hornear a 150° durante 10 ó 12 minutos (no debe quedar demasiado hecho).

Mientras, dorar cebolleta muy picada con mantequilla, incorporar la salsa vizcaína (elaborada con pimientos rojos asados) y añadir un poco de fumet. Dejar cocer, agregando la nata poco a poco hasta obtener una salsa de pimientos ligera.

Para la muselina de gambas, dorar en mantequilla un poco de cebolleta picada.

Cuando esté dorada,

añadir harina y

mezclar. Añadir el fumet y dejar cocer 15 minutos.

Pasado este tiempo, agregar las gambas peladas (reservar algunas para la decoración final del plato) y tritular con la batidora hasta obtener una crema espesa. Aligerar, si se precisa, con crema de leche y añadir un poco de colorante para que quede un color amarillo.

EMPLATADO:

Sobre lecho de la salsa de pimientos colocar un lomo de merluza que cubriremos con la muselina de gambas adornando con una ramita de perejil y 2 gambitas cocidas y peladas por plato.



HOSTAL SAN JUAN

Avda. Jaime I, 110 Playa Muchavista
03560 El Campello

Tel: 965 65 23 08

Capacidad: 100 Cierra octubre y noviembre.

De marzo a septiembre abierto todos los días.

Resto del año, solo abierto fines de semana

LOMO DE MERLUZA DE PINCHO

sobre crema de pimientos
y muselina de gambas



INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- Lomos de merluza de pincho sin espinas
- 1 cebolla
- 1 puerro
- Cebolletas tiernas
- Vino blanco
- Perejil
- Salsa de pimientos choriceros (salsa vizcaína)
- Mantequilla
- Crema de leche
- Harina
- Aceite, sal
- Colorante alimentario

ELABORACIÓN:

Para empezar a preparar esta receta, sofreir la cebolla y el ajo hasta que estén bien dorados. Añadir el txangurro, la harina, el tomate y la sal. Dejar enfriar.

Rellenar los chipirones y cerrarlos con la ayuda de un palillo para que el relleno no se salga.

Marcarlos en una sartén antiadherente.

A continuación, preparar la salsa de tinta: sofreir las verduras y flambeare con el brandy. Añadir el fumet, la tinta, el tomate y el pan frito. Cuando el sofrito esté reducido, triturarlo y pasar por el chino. En esta salsa, cocer los chipirones hasta que queden blandos. Retirar los palillos y verter los chipirones en la salsa de tinta.

Para elaborar los tagliatelle, pelar y cortar el calabacín en juliana con ayuda de un pelador. En una sartén antiadherente poner una nuez de mantequilla y, cuando esté bien caliente, saltear el calabacín.

Para el puré de calabaza, pelar y hervir la calabaza con agua y sal. Cuando esté blanda, escurrirla bien y triturar con el resto de ingredientes (2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de nata, 1 cucharada de esencia de hinojo, sal y pimienta)

EMPLATADO:

En plato llano colocar tagliatelle de calabacín y sobre éstos los txipirones regados con la salsa de tinta , decorándolos con la puré de calabaza.



RESTAURANTE JORGE I

San Francisco, 25 - 27
 03560 El Campello
 Tel: 965 63 58 31

Capacidad: restaurante 45 salón 200
 Abierto todo el año

TXIPIRONES EN SU TINTA

rellenos de txangurro, tagliatelle de calabacín y puré de calabaza al aroma de hinojo



INGREDIENTES:

(para 4 personas)

- 12 txipirones pequeños limpios
- 250 g. de carne txangurro
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de tomate frito
- 1 cucharada de harina
- 1 pizza de sal
- Tinta de calamar
- 2 zanahorias
- 1 puerro
- 1 cebolla
- 1 bollo de pan
- 2 cucharadas de tomate frito
- 1 ramita de apio
- 1 hoja de laurel
- Sal

PARA LA SALSA:

- 1/2 l. de fumet de pescado
- 1/2 copa de brandy



PLAYA SAN JUAN
ALICANTE
ALICANTE GOLF

- | | | | |
|---|---------------|----|----------------------|
| 1 | Bodegueta | 6 | Cacao |
| 2 | Club Náutico | 7 | La Vaquería |
| 3 | Granà | 8 | La Playa |
| 4 | Hotel Jorge I | 9 | Hotel Playa Campello |
| 5 | Casa Mariano | 10 | Hostal San Juan |

Directorio Restaurantes El Campello

Zona Carrer La mar

Al Papagayo

San Vicente 103 **965631237**

Ancora

San Vicente 38 **965631634**

Bernie's Place

San Bartolomé Torre Amalia 28 **965632576**

Brel

San Vicente Local 1 91 **965630701**

www.pizzeriabrel.com

Cacao

San Bartolomé 128 **965634171**

victorgonva@hotmail.com

www.restaurantecacao.com

Casa Mariano

San Vicente, 86 **965632303**

restaurantecasamariano@hotmail.com

Casa Merino

San Bartolomé, 162 **965631976**

Casa Pepe Hotel Playa Campello

San Vicente, 36. **965630199**

Cavia

San Vicente, 43 **965632857**

Chino China House

San Bartolomé, 40 **965632714**

Club Náutico

Ptda. La Illeta s/n **965630885**

Congo

San Bartolomé, 15 **965634180**

Da Ricardo II

San Vicente, 55 **965634931**

El Rincón Leonés

San Bartolomé, 109 **965630954**

El Tapeo

San Vicente, 49 **965632309**

El Titi

San Pedro (San Vicente, 83) 133 **965633180**

Federico

San Bartolomé, 24 **965631551**

Hong Kong

San Bartolomé, 109 **965633966**

Jorge I

San Francisco, 25-27 **965635831**

www.hoteljorge1.net info@hoteljorge1.net

Jumillano II

San Vicente, 99 **965630486**

restaurantejumillano@wanadoo.es

www.restaurantejumillano.com

Kebap

San Pedro Edif. Macarena. 14-16 **965633883**

Zona Carrer La mar

La Cova

Ptda. La Illeta s/n **965634371**

La Espiga

San Vicente, 101 **965634447**

La Isleta

San Bartolomé, 164 **965630873**

La Peña

San Vicente, 12 **965631048**

La Petite Alsace

San Bartolomé, 109 **965634410**

La Trinacria

San Bartolomé, 115 **965636342**

La Villa

San Bartolomé, Edif. Morasol, Loc.23, 35

965634856

Marco

San Vicente, 55 **965636462**

Mistral

San Vicente, 91 **965632229**

Monterrey-Granka

San Vicente, 79 **965630064**

Nou Mistral

San Vicente, 3 **965634834**

Pizzeria Gallo Verde

San Bartolomé, 33 **965637118**

Seis Perlas

San Vicente, 97 **965630462**

restauranteseisperlas.com

www.seisperlas.com

Tasca Marinera

San Vicente, 50 **965630195**

Topolino

San Vicente, 103 **965633613**

Villa Borghese

San Bartolomé, 130 **965636011**

Zona Pueblo

Andra Mari

Av. Jijona, 37 **965633435**

Chino Pekin

Av. Ausiàs March Torres-Urb 5, Torres L-3

965634887

El Trasmall D'El Campello

Convento, 7 **966372972**

Els Besons

San Ramón, 36 **965631292**

Freiduria Andaluza

Av. de Alcoy, 18 **965636471**

Gloria

San Ramón, 52 **966374854**

Zona Pueblo

La Guitarra

Dr. Fleming, 66 **965635189**

La Paraeta

San Ramón, 123 **965633406**

Los Andaluces

San Ramón, 7 **965631464**

Los Siete Hermanos

Jijona, Local 7 **965632501**

M.A.S.H.

Santa Teresa, 43 **965631708**

Mesón El Jamonero

Valencia, 7 **630458339**

Raco Club de la Cultura

Plaza Constitución, 4 **965634688**

Santa Cruz

San Ramón, 85 **965636389**

Taj Mahal

Jijona Edif. 5 Torres. Loc.8 **965630495**

Volpini

San Ramón, 11 **965634552**

Zona Muchavista

4 Hermanos

Juan de la Cierva, 31 **965651251**

Altamar

Jaime I El Conquistador, 96 **965659363**

Arosa

Velázquez, 3 **965941100**

Benacantil

Jaime I El Conquistador, 8 **965656345**

Candela

Ctra. Benimagrell, 51 **965653179**

Claro de Luna

Jaime I El Conquistador, 26 **965658823**

Colegio Salesiano

Ptda. Fabraquer **965655371**

El Ferrocarril

Novelda Urb. Las Lanzas (A.T.F.), 1-3

965657968

Graná

Jaime I El Conquistador, 36 **965657839**

juanma@restaurantegrana.es

www.restaurantegrana.es

Hostal San Juan

Jaime I, 110 **965652108**

info@hsanjuan.com www.hsanjuan.es

Italia

Niña Finca las Mezquitas "Minarettes", 5

965650656

La Cumbre

Sorolla, 13 **965651039**

La Golondrina

Velázquez, 13

Zona Muchavista

La Trattoria

Jaime I El Conquistador, 26 **965650412**

La Vela

Jaime I El Conquistador Edif. Gloria Mar, 29
965650410

Las Lanzas

Pinós Urb. Las Lanzas, L-3, 8 **965656348**

Mesón Terramar

Ctra. Benimagrell, 1 **965940338**

Pepico

Ctra. Benimagrell, 15 **965658069**

Raspeig

Jaime I El Conquistador Urb. Raspeig-Edif.
Marina Loc.4-5, 70 **965650797**

Sevilla

Alicante, 6 **965650085**

Vaqueria

Ctra. Benimagrell, 52 **965940323**

Zona Calas

El Poblet/Bar Tonono

Orihuela, Urb. El Poblet, 2 **965638421**

Eloy

N-332 Km.97,5, s/n **965638004**

Jet Set Beach

Altea, 89 **965638227**

La Playa

Almadraba Local 1, 9 **965633917**

La Tapa

Urb. Alkabir, Local 2 **965632093**

La Venta

Pueblo Acantilado, Ctra. Nacional 332, 126
965632911

Lanuzá

N-332 Km.102 s/n **965638577**

Ming House

Urb. Alkabir, loc-8-B **965630340**

Ovni

N-332 Km.124 s/n **965639110**

Pequeño

Plaza Mayor Pueblo Español **965635030**

Plaza

Plaza Don Carlos Coveta Fuma 6-8
965638039

Pueblo Español

Almadraba, 11 **965634862**

Singapore Garden

Monnegre Coveta Fuma, 74 **965638877**

The Joly Frogg

Plaza Mayor Pueblo Español, 15 **965633434**

Único

Monnegre Coveta Fuma, 8 **625899630**



Tourist Info El Campello

C/San Bartolomé, 103 Esquina Ruperto Chapí
03560 El Campello (España)

Tel.: +34 965 634 606

Fax: +34 965 633 548

E-mail: campello@touristinfo.net

www.elcampello.es



**Costa
Blanca**

PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO
DIPUTACIÓN DE ALICANTE

www.costablanca.org