



Jornadas  
Gastronómicas

# Viernes de Cuaresma

2020

28 de Febrero,  
6, 13, 20 y 27 de Marzo.  
Menú 20€ precio máximo



Un año más la Concejalía de Comercio y Hostelería del Ayto de Alicante quiere promover la **gastronomía de la Semana Santa con arraigo en nuestra sociedad**, resaltar las costumbres culinarias y promover los alimentos que según la tradición están permitidos durante el periodo de vigilia.

**La Semana Santa es muy** buena época para los amantes de la gastronomía y recetas tradicionales. Por ello, el Ayuntamiento, gracias al impulso de la Concejala de Comercio y Hostelería, Lidia López, la inestimable colaboración de la Junta Mayor de Hermandades y Cofradías y la Asociación Provincial de Hostelería de Alicante, propone mantener, fomentar y transmitir esta cultura basada en la liturgia y que pone en valor los platos tradicionales de la ciudad de Alicante y su provincia, como fuente de riqueza cultural y gastronómica, exaltando así nuestras costumbres y los productos típicos de nuestra zona.

El Ayuntamiento de Alicante apuesta por la gastronomía como nexo de unión entre los principales sectores del tejido empresarial, el comercio y la hostelería, desarrollando actividades para el fomento de ambos sectores y para el disfrute de los alicantinos y de todos los que nos visitan. Como parte de la promoción y difusión de la cultura gastronómica de la Semana Santa, prestigiosos restauradores de la ciudad de Alicante prepararán una selección de platos tradicionales con el fin de que todos nuestros conciudadanos y los muchos visitantes que eligen nuestra ciudad puedan disfrutar de ellos, así como de nuestra gran Semana Santa, de su rico patrimonio y de los recorridos por la que transcurre.

En definitiva una conjunción de historia, cultura, gastronomía y ocio en una ciudad de ensueño y como bien dijo el poeta,

*«Sepades, señor Bretón,  
que de Poniente a Levante,  
es sin disputa Alicante  
la millor terra del món».*



**AYUNTAMIENTO  
DE ALICANTE**  
comercio y hostelería



## ÍNDICE

---

3. El Caldero
4. Restaurante El Francés
5. Antiguos Sabores Da Luigi
6. Hotel Leuka
7. Café Carvi
8. Taberna La Vendimia
9. Café Restaurante La Cigarra
10. Restaurante Chapeau
11. El Colmado
12. Cafetería El Corte Inglés
13. Costablanca Eventos
14. Casa Riquelme
15. Restaurante Dhammas
16. El Suquet de Castaños
17. ToBar Tapas
18. Cervecería Chapeau
19. Blacky Restaurante



•Se especifica celíacos, consultar resto de alérgenos en establecimiento.



# El Caldero



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Ensalada de salmón y mango.
- Albóndigas de mero en salsa de pimiento del piquillo.
- Boquerones a la ñora.



## Plato Principal

-Arroz empedrado de bacalao y espinacas.



## Postre

- Leche frita con helado de mantecado.



## Bebidas

- No incluye bebida.



• **Menú adaptable para celíacos, previa reserva.**



**Precio: 20€**



**Dirección**  
c/ Virgen del Socorro, 68.



**eMail**

**info@elcaldero.es**



**Teléfono de reservas**  
965 16 38 12



**Página Web**

**www.elcaldero.es**



# Restaurante El Francés



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Croquetas caseras de boletus o revuelto de boletus (para celíacos).
- Ensalada de tomates y capellanes.



## Plato Principal

- Potaje de garbanzos y bacalao.



## Postre

- Leche frita con naranja o Tocinillo de cielo (para celíacos).



## Bebidas

- Vino Primitivo Quiles Roble 2016 (2 copas por comensal) y café.



•Menú adaptable para celíacos.



Precio: 15€



Dirección  
C/Paseo Mayor, 75,  
Rebollo de Alicante.



eMail  
alfatest@msn.com



Teléfono de reservas  
965 18 96 37



Página Web  
--



# Antiguos sabores Da Luigi



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Pan pericana alioli.
- Tomate trinchado con salazones.
- Croquetas de bacalao.
- Cangrejitos fritos con alioli de miel.
- Huevos 65° con setas y aceite de trufa.



## Plato Principal

- Lasaña con boloñesa de pescado.



## Postre

- Pastel de queso y peras.



## Bebidas

- Una bebida.



•Apto para celíacos y alérgicos a la lactosa.



Precio: 15€



Dirección  
C/José Gutiérrez Petén, 47.



eMail  
[antiguossaboresdaluigi@gmail.com](mailto:antiguossaboresdaluigi@gmail.com)



Teléfono de reservas  
865 60 04 38



Página Web  
[facebook.com/antiguossaboresdaluigi/](https://facebook.com/antiguossaboresdaluigi/)

# Hotel Leuka



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Crema de puerros.
  - Ensalada de alubias, blancas verdes y rojas, con salsa de mostaza.
  - Chopitos rebozados
- (A elegir un entrante de entre los 3)



## Plato Principal

- Bollitori
- Plato típico de la provincia elaborado con bacalao y verduras. (Y otros dos platos a elegir, aparte del de Cuaresma)



## Postre

- Tarta de queso con arándanos.



## Bebidas

- Una bebida por comensal: agua, copa de vino de la casa, caña o refresco.



•Menú adaptable para celíacos, previa petición.



Precio: 12,50€



Dirección  
C/Segura, 23.



eMail  
[repcion@hotelleuka.com](mailto:repcion@hotelleuka.com)



Teléfono de reservas  
965 20 27 44  601 49 52 98



Página Web  
[www.hotelleuka.com](http://www.hotelleuka.com)



# Café Carvi



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Ensalada Carvi.
- Calamar a la plancha



## Plato Principal

- Potaje de garbanzos con albóndigas de bacalao.



## Postre

- Tarta de queso al baño María.



## Bebidas

- Dos bebidas por persona y café.



•No apto para celíacos



Precio: 15€



Dirección  
Plaza América, 25.



eMail

--



Teléfono de reservas  
966 14 97 40



Página Web

--



# Tababerna La Vendimia



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Puerro braseado al Romesco.
- Tomate Raff con capellán.
- Giozzas de langostinos con verduritas y salsa de curry



## Plato Principal

- Andrajos de bacalao.



## Postre

- Pan de calatrava.



## Bebidas

- No incluida.



•Menú adaptable para celíacos.



Precio: 20€



Dirección  
Llinares, 3.



eMail  
[info.tabernalavendimia@gmail.com](mailto:info.tabernalavendimia@gmail.com)



Teléfono de reservas  
965 24 84 90



Página Web  
[www.tabernalavendimia.com](http://www.tabernalavendimia.com)



# Café Restaurante La Cigarra



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Tomate de temporada trinchado con capellán aliñado con aceite de ñora.
- Buñuelos de bacalao con salsa de pimiento dulce.
- Galletas de Berenjena con miel de caña.



## Plato Principal

- Caldereta de pescado.



## Postre

- Torrijas con helado de vainilla



## Bebidas

- No incluye bebida.



• **Apto para celíacos con alguna adaptación en entrantes y postre.**



**Precio: 20€**



Dirección  
C/San Carlos, 78.  
Alicante. CC Las Cigarreras.



eMail

--



Teléfono de reservas  
601 30 11 00



Página Web

[www.restaurantecafelacigarra.eatbu.com](http://www.restaurantecafelacigarra.eatbu.com)



# Restaurante Chapeau Alicante



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

---

- Alcachofas de temporada a la plancha.
- Croquetas de bacalao.



## Plato Principal

---

- Gazpacho de mero.



## Postre

---

- Tiramisú.



## Bebidas

---

- Una bebida por persona.



•Menú adaptable para  
celíacos, previa reserva.

€ Precio: 20€



Dirección  
C/General O'Donnell, 17



eMail  
[alicante@barchapeau.com](mailto:alicante@barchapeau.com)



Teléfono de reservas  
965 92 24 48



Página Web  
[www.barchapeau.com](http://www.barchapeau.com)



# El Colmado



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.

\*Menú mínimo 2 personas.



## Entrantes

- Tabla de quesos. *(Sin gluten)*
- Corte de ensaladilla rusa con regañá de pan de cristal *(Adaptable a "sin gluten": Ensaladilla rusa con teja crujiente de arroz).*
- Calamarcitos a la plancha, cebolla caramelizada y mahonesa de pimentón. *(Sin gluten)*



## Plato Principal

- Judiones marineros con almejas, pulpo y majada de almendra con ñora. *(Sin gluten)*



## Postre

- Milhojas caramelizada con helado de turrón, salsa de chocolate y dulce de leche. *(Postre alternativo "El ligero": espuma de yogur, helado de frutos rojos y coulis de mango)*



## Bebidas

- Bebida no incluida.



•Apto para celíacos



Precio: 14,90€



Dirección

Avda. Alfonso X el Sabio, 18.



eMail

info@colmadobar.com



Teléfono de reservas

965 14 33 42



Página Web

www.colmadobar.com



# Cafetería El Corte Inglés



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Alcachofas confitadas a la parrila con langostinos.



## Plato Principal

- Potaje de garbanzos con bacalao.



## Postre

- Torrija casera con helado de vainilla.



## Bebidas

- Agua 50CL, refresco de 35CL, Cerveza de 40 CL o copa de vino.



• **No apto para celíacos.**



**Precio: 20€**



Dirección

Avda. Federico Soto, 1-3.  
5ª planta.



Teléfono de reservas  
965925001 ext.3580



eMail

jefedivision36alicante  
@elcorteingles.es



Página Web

www.elcorteingles.es

# Costablanca Eventos



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Ensalada de cogollos y salazones.
- Croquetas caseras de bacalao.\*
- Zamburiñas.



## Plato Principal

- Potaje de vigilia.
  - Gazpachos marineros.
- (A elegir entre los dos platos).



## Postre

- Postre de la casa.



## Bebidas

- Toda la bebida incluida: cervezas, agua, refrescos y vino.



• **Apto para celíacos**

*\*(Excepto croquetas bacalao, adaptable.)*



**Precio: 19,50€**



Dirección  
C/Tarragona,10



eMail

[jjribes78@gmail.com](mailto:jjribes78@gmail.com)



Teléfono de reservas  
687 92 36 69



Página Web

[www.costablancaeventos.com](http://www.costablancaeventos.com)



# Casa Riquelme



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Focaccia de anchoa de bota 0,0.
- Sepia de bahía encebollada con almendra crocanti.
- Tomate trinchado con ventresca



## Plato Principal

- Arroz de galera, alcachofas y rape.



## Postre

- Tarta de la abuela con tierra de galleta.



## Bebidas

- Una bebida: cerveza, agua, refresco o vino.



• Menú adaptable para celíacos.



Precio: 20€



Dirección

Vázquez de Mella, 17 bajo.



eMail

administración

@paellasgigantesalicante.es



Teléfono de reservas

966 23 26 36



Página Web

www.casariquelme.es



# Restaurante Dhammas



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Tomate trinchado con capellán a la Mama.
- Carpaccio de salmón ahumado.
- Gambusín frito con mayonesa de lima.\*



## Plato Principal

- Borreta alicantina.



## Postre

- Sorbete de higos con crema de anís.



## Bebidas

- No incluye bebida



• **Menú apto para celíacos**  
\*(Excepto gambusín, adaptable)



**Precio: 20€**



**Dirección**  
C/Pintor Lorenzo Casanova nº5



**eMail**

**damasalicante2016@gmail.com**



**Teléfono de reservas**  
966 30 51 11



**Página Web**

--

# El Suquet de Castaños



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Buñuelos de bacalao con caldo de potaje.
- Ensalada de queso de cabra con tomate cherry.



## Plato Principal

- Suquet de pescado, calamar y mejillón.



## Postre

- Natillas caseras con canela.



## Bebidas

- Una bebida (vino, agua, cerveza o refresco)



• Menú adaptable para celíacos  
previo aviso al hacer la reserva.

€ Precio: 18€



Dirección  
c/ Castaños, 16.



eMail  
[reservas@elsuquetrestaurante.es](mailto:reservas@elsuquetrestaurante.es)



Teléfono de reservas  
965 14 14 34



Página Web  
[www.elsuquetrestaurante.es](http://www.elsuquetrestaurante.es)



# ToBar Tapas



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Pan con alioli y pericana.
- Quesos de la montaña de Callosa.
- Crujiente de bacalao (*para celíacos: habitas salteadas*).



## Plato Principal

- Olleta de trigo con verdura.



## Postre

- Bizcocho de almendra con leche merengada.  
(*para celíacos: trufas de chocolate de Villajoyosa*).



## Bebidas

- Una bebida (copa de vino, cerveza o agua).



• Menú adaptable para celíacos.



Precio: 10€



Dirección  
c/ Poeta Quintana, 14.



eMail

Familiatobar2011@gmail.com



Teléfono de reservas  
966 14 93 83



Página Web  
tabernatobar.com



# Cervecería Chapeau San Juan



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Alcachofas de temporada a la plancha.
- Croquetas de bacalao.



## Plato Principal

- Gazpacho de mero.



## Postre

- Tiramisú.



## Bebidas

- Una bebida por persona.



• Menú adaptable para celíacos, previa reserva.

€ Precio: 20€



Dirección  
c/ Periodista Asunción Valdés, 12  
Playa San Juan - Alicante



eMail  
[sanjuan@barchapeau.com](mailto:sanjuan@barchapeau.com)



Teléfono de reservas  
965 16 56 66



Página Web  
[www.barchapeau.com](http://www.barchapeau.com)



# Blacky Restaurante



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.

\*Mínimo 2 personas.



## Entrantes

- Croquetas de setas (para celíacos: Royale de verduras).
- Ensalada de encurtidos de mascarpone y manzana al vino.



## Plato Principal

- Rossejat del Mediterráneo (para celíacos: pescado de temporada al grill).



## Postre

- Panacota de frutos rojos con crujiente de lima.



## Bebidas

- Incluye una cerveza o refresco.



•Menú adaptable para celíacos.



Precio: 20€



Dirección  
c/ Canalejas, 1.



eMail

blackyrestaurante@gmail.com



Teléfono de reservas  
608 95 67 88



Página Web  
Facebook e Instagram

# Tres Bandas



## Días y horarios del menú

Los viernes 28 de febrero y 6, 13, 20 y 27 de Marzo.



## Entrantes

- Ensalada tropical.
- Ensaladilla rusa
- Guacamole con salmón ahumado y gulas.



## Plato Principal

- Olla de lentejas valencianas  
o
- Una pasta con verduras y gambas rojas.



## Postre

- Pan de Calatrava o flan de turrón.



## Bebidas

- Una bebida por persona: refresco o caña.



•Apto para celíacos  
(avisar pan, previa reserva).



Precio: 16€



Dirección  
c/ Devesa, 4



eMail  
--



Teléfono de reservas  
634 36 60 20



Página Web  
[www.facebook.com/tresbandasbc/](http://www.facebook.com/tresbandasbc/)

# Horarios Semana Santa 2020

HERMANDAD	SALIDA	VENIA	FIN
JESUS TRIUNFANTE	10:30	12:45	14:00
ORACION EN EL HUERTO	11:30	13:05	15:00
STA MUJER VERÓNICA	12:15	13:40	15:15
ESTRELLA	10:30	14:05	15:00
SAN PEDRO	17:30	<b>19:45</b>	21:00
HALLAZGO	<b>19:00</b>	20:15	21:45
GRAN PODER	18:45	20:35	23:00
FLAGELACION	18:00	21:10	23:30
HUMILDAD	18:45	20:00	23:30
MORENET	18:30	20:50	<b>23:00</b>
PRENDIMIENTO	<b>17:45</b>	21:05	22:45
DESPOJADO	19:00	22:05	23:45
ECCE HOMO	18:20	20:30	00:15
STABAT MATER	20:00	21:15	23:15
CRISTO DEL MAR	19:45	22:05	01:00
INTRO PADRE JESÚS	21:00	22:40	23:45
SANTA CRUZ	19:00	21:15	00:30
DIVINO AMOR	<b>21:00</b>	22:40	00:30
REDENCION	19:30	21:20	00:00
SANTA CENA	19:15	22:05	02:30
PIEDAD Y CARIDAD	20:30	23:35	<b>01:15</b>
PERDON	22:30	23:35	01:30
BUENA MUERTE	23:30	00:50	02:00
SENTENCIA	10:30	<b>12:15</b>	14:30
MATER DESOLATA	18:00	<b>21:30</b>	22:30
SEPULCRO	20:30	<b>21:55</b>	22:55
SOLEDAD	19:45	<b>22:20</b>	23:55
RESUCITADO	10:45	<b>12:00</b>	14:00
ALEGRIA	11:30	<b>12:00</b>	14:00



# AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

comercio y hostelería



# APEHA

ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA DE ALICANTE



*Junta Mayor de Hermandades y  
Cofradías de Semana Santa de Alicante*



**AYUNTAMIENTO  
DE ALICANTE**

comercio y hostelería