

➤ **PROVINCIA DE ALICANTE** (ordenados por cercanía a CDLL)

**1.- Alicante:**

**1.1.- Nombre:** PIRIPI

**Dirección:** Oscar Esplá 30 - E - 03003 Alicante

**Teléfono:** 965 227 940

**e-mail:** [administracion@noumanolin.com](mailto:administracion@noumanolin.com)

**WEB:** [www.noumanolin.com](http://www.noumanolin.com)

**Horario de cocina:** 13:15 a 16:15 y de 20:15 a 24:30

**Cierra / Vacaciones:** Nochebuena

**Comedor privado:** Sí, 1

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 150 pax.

**Gerente:** José Juan Castelló

**Jefe cocina:** Antonio Sogur

**Jefe de sala:** Pascual Valero

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Pescados, arroces... y barra de tapeo

**Distancia a CDLL:** 4 Km.

**Observaciones:** - Precio medio: 38 €  
- Aire acondicionado

**1.2.- Nombre:** NOU MANOLÍN

**Dirección:** Villegas 3 - E - 03001 Alicante

**Teléfono:** 965 200 368

**e-mail:** [administracion@noumanolin.com](mailto:administracion@noumanolin.com)

**WEB:** [www.noumanolin.com](http://www.noumanolin.com)

**Horario de cocina:** 13:15 a 16:15 y de 20:15 a 24:30

**Cierra / Vacaciones:** Nochebuena

**Comedor privado:** Sí, 4

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 200 pax.

**Gerente:** Silvia Castells

**Jefe cocina:** César Marquieri

**Jefe de sala:** Gregorio Jiménez y Castro Copet.

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Pescados, arroces... y barra de tapeo

**Distancia a CDLL:** 4.5 Km.

**Observaciones:** - Precio medio: 36 a 40 €  
- Vinoteca  
- Aire acondicionado  
- Ascensor

**1.3.- Nombre:** MONASTRELL

**Dirección:** San Fernando 10 - E - 03002 Alicante

**Teléfono:** 965 200 363

**e-mail:** [monastrell@monastrell.com](mailto:monastrell@monastrell.com)

**WEB:** [www.monastrell.com](http://www.monastrell.com)

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 24:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado domingo noche y lunes

**Comedor privado:** No, pero pueden poner separadores

**Fumadores:** Todo es de fumador

**Capacidad:** 40 pax.

**Propietario:** M<sup>a</sup> José Sanromán.

**Jefe cocina:** M<sup>a</sup> José Sanromán.

**Jefe de sala:** M<sup>a</sup> José Sanromán.

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea

**Distancia a CDLL:** 4,5 Km.

**Observaciones:** - Precio medio: 39 a 49 €  
- Aire acondicionado

**1.4.- Nombre:** LA ERETA

**Dirección:** Parque de la Ereta - E - 03001 Alicante

**Teléfono:** 965 143 250

**e-mail:** [pablo@qlinaria.com](mailto:pablo@qlinaria.com)

**WEB:** [www.laereta.com](http://www.laereta.com)

**Horario de cocina:** 14:00 a 15:30 y de 20:00 a 22:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado del 10 al 31 de enero.

En verano: domingo, lunes mediodía, martes mediodía y miércoles mediodía

En invierno: lunes noche, martes noche y miércoles noche

**Comedor privado:** No

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 140 pax.

**Propietario:** Daniel Frías

**Jefe cocina:** Daniel Frías

**Jefe de sala:** M<sup>a</sup> Carmen Vidal

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea, solo hay 2 menús de degustación de 5 platos

**Distancia a CDLL:** 5 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: sólo menú 45 €
- Terraza
- Parking
- Aire acondicionado

**1.5.- Nombre:** VALENCIA ONCE

**Dirección:** Valencia 11 - E - 03012 Alicante

**Teléfono:** 965 211 309

**e-mail:**

**WEB:**

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 24:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado 8 agosto-12 septiembre, domingo noche y lunes

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 90 pax.

**Propietario:** José Antonio López García

**Jefe cocina:** José Antonio López García

**Jefe de sala:** José Antonio López Díaz

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Arroces

**Distancia a CDLL:** 5.5 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 40 a 54 €
- Aire acondicionado

**1.6.- Nombre:** LA CANTERA

**Dirección:** Av. Villajoyosa - E - 03016 Alicante

**Teléfono:** 965 263 606

**e-mail:** [restaurantelacanter@restaurantelacanter.com](mailto:restaurantelacanter@restaurantelacanter.com)

**WEB:** [www.restaurantelacanter.com](http://www.restaurantelacanter.com)

**Horario de cocina:** 13:00 a 16:30 o 17:00 y de 20:00 a 24:00. Los comedores privados tienen horario flexible previa reserva o consulta.

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado domingo noche y lunes (salvo festivos)

**Comedor privado:** Sí, 3

**Fumadores:** Sí, uno salón de fumadores y uno de no fumadores

**Capacidad:** Comedores de diario: 300 pax. Para celebraciones: Salón 400pax y terraza 1000 pax

**Propietario:** Jaime García Lorente

**Jefe cocina:** Mariluz y Jaime García

**Jefe de sala:** Adela Sánchez García

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea, pescados, carnes y arroces

**Distancia a CDLL:** 5.5 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 32 a 45 €
- Terraza
- Parking
- Aire acondicionado

**1.7.- Nombre:** DÁRSENA

**Dirección:** Muelle de Levante, 6º

**Teléfono:** 965 297 589 – 965 207 399

**e-mail:** [restaurante@darsena.com](mailto:restaurante@darsena.com)

**WEB:** [www.darsena.com](http://www.darsena.com)

**Horario de cocina:** 13,30-16,30 y de 20,30 a 23,30 (julio y agosto a 24,00 h.)

**Cierra / Vacaciones:** Semana después de día de Reyes.

**Comedor privado:** Sí, 3, de 8 a 100 pax.

**Fumadores:** No fumadores, con áreas habilitadas para fumar.

**Capacidad:** 130 pax.

**Propietario:** Dársena Alicante S.L.

**Jefe cocina:** José Antonio Luengo

**Jefe de sala:** José María Tomás

**Tipo de cocina / Especialidad:** Cocina levantina./ Especialidad arroces

**Distancia a CDLL:** 6 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio 33 €
- Parking a 50 mts.
- Acceso minusválidos
- Ascensor
- Organización de reuniones en los comedores privados
- Barra para tapear en horario de comidas
- Servicio de catering
- Carta de arroces con 170 variedades
- Servicio de Sumillers
- Web para contratar servicios
- Aire acondicionado

**1.8.- Nombre:** MAESTRAL

**Dirección:** Andalucía 18 - Vistahermosa - E - 03016 Alicante

**Teléfono:** 965 262 585

**e-mail:** [maestral@maestral.com](mailto:maestral@maestral.com)

**WEB:**

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 24:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado domingo noche

**Comedor privado:** Sí, 6

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:**

**Propietario:** José Manuel Varo

**Jefe cocina:** José Manuel Varo

**Jefe de sala:** Ricardo Galán

**Directora comercial:** Jacqueline Navarro

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Arroces.

**Distancia a CDLL:** 8 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 39 a 51 €
- Jardín y Terraza
- Parking
- Aire acondicionado
- Acceso minusválidos
- Guardarropía

## 2.- Alicante - Playa de San Juan:

**2.1.- Nombre:** LA QUINTERÍA

**Dirección:** Dr. Gadea 17 - E - 03550 Sant Joan d'Alacant

**Teléfono:** 965 652 294

**e-mail:**

**WEB:**

**Horario de cocina:** 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 24:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado 26 junio-29 julio, domingo y miércoles noche

**Comedor privado:** Sí, 2

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 70 pax.

**Propietario:** Manuel Álvarez

**Jefe cocina:** Manuel Alilleiros

**Jefe de sala:** Manuel Álvarez

**Tipo de cocina / Especialidad:** Gallega./ Mariscos

**Distancia a CDLL:** 12 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 45 a 60 €
- Aire acondicionado

### 3.- Elx/ Elche:

#### 3.1.- Nombre: LA FINCA

**Dirección:** Partida de Perleta 1-7 - E - 03295 Elche

**Teléfono:** 965 456 007

**e-mail:** [info@lafinca.es](mailto:info@lafinca.es)

**WEB:**

**Horario de cocina:** 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 23:30

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado del 1 al 15 de enero, Semana Santa, 7 días en noviembre, domingo noche y lunes

**Comedor privado:** Sí, 1

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 70 pax.

**Propietario:** José M<sup>a</sup> García

**Jefe cocina:** Susi Díaz

**Jefe de sala:** José M<sup>a</sup> García.

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea elaborada./ Lomo de ternera con ajos tiernos y pasas de tomate

**Distancia a CDLL:** 12 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 47 a 65 €
- Casa de campo con terraza ajardinada
- Aire acondicionado
- Parking

#### 3.2.- Nombre: LA MAGRANA

**Dirección:** Av. de Alicante 109 - E - 03291 Elche

**Teléfono:** 965 458 216

**e-mail:**

**WEB:**

**Horario de cocina:** De 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 24:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado 2<sup>a</sup> quincena de enero, 2<sup>a</sup> quincena de agosto, domingo noche y lunes

**Comedor privado:** Sí, 2

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 50 a 450 pax.

**Propietario:** La Magrana SL

**Jefe cocina:** Carmelo Pérez

**Jefe de sala:** Julio Yodra

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea internacional fusión./ Solomillo con foie

**Distancia a CDLL:** 14 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 26 a 36 €
- Terraza
- Parking
- Aire acondicionado

#### 3.3.- Nombre: MESÓN EL GRANAINO

**Dirección:** Josep Maria Buch 40 - E - 03201 Elche

**Teléfono:** 966 664 080

**e-mail:** [info@mesongranaino.com](mailto:info@mesongranaino.com)

**WEB:** [www.mesongranaino.com](http://www.mesongranaino.com)

**Horario de cocina:** 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 24:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado del 2 al 8 de enero, del 16 al 30 de agosto, domingo y lunes noche

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 100 pax.

**Propietario:** Mesón el Granaino SL

**Jefe cocina:** Odón Martínez García

**Jefe de sala:** Ramón Martínez García

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Arroz con costra

**Distancia a CDLL:** 28 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 34 €
- Aire acondicionado.

#### 4.- Santa Pola:

**4.1.- Nombre:** MARÍA PICOLA

**Dirección:** Calle comarcal CV-865 - E - 03130 Santa Pola

**Teléfono:** 965 413 513

**e-mail:** [restaurantepicola@hotmail.com](mailto:restaurantepicola@hotmail.com)

**WEB:**

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado octubre, domingo noche y lunes salvo julio y agosto

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 76 pax.

**Propietario:** José Fuentes Jiménez.

**Jefe cocina:** José Fuentes Jiménez

**Jefe de sala:** José Manuel Perelló

**Tipo de cocina / Especialidad:** Autóctona./ Arroces

**Distancia a CDLL:** 13 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 30 a 41 €
- Terraza
- Parking
- Aire acondicionado

**4.2.- Nombre:** VARADERO

**Dirección:** Santiago Bernabeu - E - 03130 Santa Pola

**Teléfono:** 965 411 766

**e-mail:**

**WEB:** [www.elvaradero.net](http://www.elvaradero.net)

**Horario de cocina:** De 13:00 a 24:00

**Cierra / Vacaciones:** No

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 400 pax.

**Propietario:** Playa Varadero SA

**Jefe cocina:** Ramón Mas

**Jefe de sala:** Ramón Martínez

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Mariscos, pescados y arroces

**Distancia a CDLL:** 14 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 25 a 43 €
- Terraza
- Parking
- Aire acondicionado

## 5.- El Campello:

**5.1.- Nombre:** LA PEÑA

**Dirección:** San Vicente 12 – E – 03560 El Campello

**Teléfono:** 965 631 048

**e-mail:** [genumar@terra.es](mailto:genumar@terra.es)

**WEB:** [www.accua.com/lapeña](http://www.accua.com/lapeña)

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** Domingo noche y 15 días en Enero

**Comedor privado:** Sí, de 10 a 140 pax.

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 250 pax.

**Propietario:** Genumar S.L

**Jefe cocina:** Erik Schmitt

**Jefe de sala:** Alfredo García-Villaraco

**Tipo de cocina / Especialidad:** Cocina mediterránea y marinera./ Arroces pescados y mariscos

**Distancia a CDLL:** 26 Km.

**Observaciones:**

- Aparcamiento
- Salones con vistas al mar
- Terraza en verano, acceso minusvalidos
- Año 2006: 25º aniversario.
- Jornadas gastronómicas del 12 al 17 de junio

## 6.- Guardamar del Segura:

**6.1.- Nombre:** EL JARDÍN

**Dirección:** Av. de la Libertad 64 - urb. Las Dunas - E - 03140 Guardamar del Segura

**Teléfono:** 965 728 340

**e-mail:** [info@hotelmeridional.es](mailto:info@hotelmeridional.es)

**WEB:** [www.hotelmeridional.es](http://www.hotelmeridional.es)

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:00 y de 19:30 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** No

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 70 pax.

**Propietario:** Margarita Rodríguez Selva

**Jefe cocina:** Julián Orduña

**Jefe de sala:** Domingo Vivar

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Arroces

**Distancia a CDLL:** 28 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 28 a 38 €
- Parking
- Aire acondicionado

## 7.- Petrer / Petrel:

**7.1.- Nombre:** LA SIRENA

**Dirección:** Av. de Madrid 14 - E - 03610 Petrer

**Teléfono:** 965 371 718

**e-mail:** [info@lasirena.net](mailto:info@lasirena.net)

**WEB:** [www.lasirena.net](http://www.lasirena.net)

**Horario de cocina:**

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado Semana Santa, 3 últimas semanas de agosto, domingo noche y lunes

**Comedor privado:**

**Fumadores:**

**Capacidad:** 10 + 40 pax.

**Propietario:**

**Jefe cocina:** M<sup>a</sup> Carmen Velez

**Jefe de sala:**

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Pescados y mariscos

**Distancia a CDLL:** 29 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 45 €
- Aire acondicionado

## 8.- La Vila Joiosa / Villajoyosa

**8.1.- Nombre:** EL EMPERADOR

**Dirección:** Partida Montiboli, s/n. - E - 03570 La Vila Joiosa

**Teléfono:** 965 890 250

**e-mail:** [montiboli@relaischateaux.com](mailto:montiboli@relaischateaux.com)

**WEB:** [www.montiboli.es](http://www.montiboli.es)

**Horario de cocina:** 13:00 a 15:30 y de 20:30 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** Nunca

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 80 pax.

**Propietario:** José M<sup>a</sup> Caballé Horta

**Jefe cocina:** Jean Marc Sanz

**Jefe de sala:** Fernando Parra

**Tipo de cocina / Especialidad:** Cocina Mediterránea y cocina de autor con productos frescos de mercado

**Distancia a CDLL:** 35 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio por comensal 50 € + bebidas + IVA
- Parking gratuito
- Hotel/restaurante con encanto sobre un acantilado

**8.2.- Nombre:** EL MINARETE

**Dirección:** Partida Montiboli, s/n. - E - 03570 La Vila Joiosa

**Teléfono:** 965 890 250

**e-mail:** [montiboli@relaischateaux.com](mailto:montiboli@relaischateaux.com)

**WEB:** [www.montiboli.es](http://www.montiboli.es)

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:00 Cerrado por las noches

**Cierra / Vacaciones:** Cierra desde 15 Octubre al 19 Marzo

**Comedor privado:**

**Fumadores:** No

**Capacidad:** 150 pax.

**Propietario:** José M<sup>a</sup> Caballé Horta

**Jefe cocina:** Jean Marc Sanz

**Jefe de sala:** Fernando Parra

**Tipo de cocina / Especialidad:** Cocina Mediterránea y cocina de autor con productos frescos de mercado

**Distancia a CDLL:** 35 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio por comensal 50 € + bebidas + IVA
- Parking gratuito,
- Hotel/restaurante con encanto sobre un acantilado

## 9.- Cocentaina:

**9.1.- Nombre:** L'ESCALETA

**Dirección:** Pujada Estació del Nord 205 - E - 03824 Cocentaina

**Teléfono:** 965 592 100

**e-mail:** [lescaleta@ctv.es](mailto:lescaleta@ctv.es)

**WEB:** [www.lescaleta.com](http://www.lescaleta.com)

**Horario de cocina:** De 13:00 a 16:00 y de 21:00 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado del 9 al 31 de enero, Semana Santa, domingo noche y martes noche en agosto, domingo y lunes resto del año

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 45 pax.

**Propietario:** Reimo SL

**Jefe cocina:** KiKo Moya

**Jefe de sala:** Andrés García

**Tipo de cocina / Especialidad:** Verduras crocantes con frutos y brotes, Bacalao con sémola de Giraboix y sopa de ajo ahumado, Pechuga de pichón con cremoso de azafrán y Sopa de melón, crema helada de jengibre y algodones de Jazmín.

**Distancia a CDLL:** 74 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 42 a 60 €
- Terraza
- Aire acondicionado
- Parking

## 10.- Orihuela

**10.1.- Nombre:** CASA ALFONSO

**Dirección:** Garcilaso de la Vega - E - 03189 Dehesa de Campoamor - Orihuela

**Teléfono:** 965 322 717

**e-mail:**

**WEB:**

**Horario de cocina:**

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado 22 diciembre-15 enero y lunes

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 40 + 50 pax.

**Propietario:** Alfonso Egea

**Jefe cocina:** Alfonso Egea

**Jefe de sala:**

**Tipo de cocina / Especialidad:** Cocina mediterránea./ Vieiras asadas con alcachofas y jugo de carne. Lomos de salmonetes con arroz y moluscos. Tarta de piña con helado de coco y pimienta de Jamaica.

**Distancia a CDLL:** 81 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 42 €
- Terraza
- Jardín
- Aire acondicionado

## 11.- Benissa

**11.1.- Nombre:** CASA CANTÓ

**Dirección:** Avda. del país Valencia, 237 - E - 03720 Benissa

**Teléfono:** 965730629

**e-mail:** info@casacanto.com

**WEB:** [www.casacanto.com](http://www.casacanto.com)

**Horario de cocina:** 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** Noviembre y Domingos

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 80 pax.

**Propietario:** Joaquín Ivars

**Jefe cocina:** Pere

**Jefe de sala:** Ximet Ivars

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea./ Arroces y pescados

**Distancia a CDLL:** 85 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 27 a 49 €
- Parking
- Aire acondicionado
- Garaje

## 12.- Moraira

**12.1-Nombre:** LA SORT

**Dirección:** Av. de Madrid 1 - E - 03724 Moraira

**Teléfono:** 966 491 161

**e-mail:** [restaurant@lasort.com](mailto:restaurant@lasort.com)

**WEB:** [www.lasort.com](http://www.lasort.com)

**Horario de cocina:** 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** Del 23 de Diciembre al 15 de Enero

**Comedor privado:** No

**Fumadores:** Parte fumadores y parte no fumadores

**Capacidad:** 62 pax.

**Propietario:** Joan Moll

**Jefe cocina:** Josep Moll

**Jefe de sala:** Joan Moll

**Tipo de cocina / Especialidad:** Creativa de autor./ Pescados

**Distancia a CDLL:** 93 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 35 a 50 €
- Aire acondicionado

### 13.- Ondara

**13.1.- Nombre:** CASA PEPA

**Dirección:** Partida Pamis 7-30, Suroeste - E - 03760 Ondara

**Teléfono:** 965 766 606

**e-mail:** [contacto@restaurantecasapepa.com](mailto:contacto@restaurantecasapepa.com)

**WEB:** [www.restaurantecasapepa.com](http://www.restaurantecasapepa.com)

**Horario de cocina:**

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado domingo noche (salvo julio-agosto) y lunes

**Comedor privado:** Sí, la terraza.

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 30 pax.

**Propietario:** Pepa Romans

**Jefe cocina:** Pepa Romans

**Jefe de sala:**

**Tipo de cocina / Especialidad:** Aleta de raya con allipebre de mandarina

Bocadito de foie con dulce de manzana, suprema de pichón y pan especiado

**Distancia a CDLL:** 98 Km.

**Observaciones:**

- Sen encuentra en reformas hasta el 2 de Junio.
- Precio medio: 46 a 56 €
- Parking
- Terraza
- Aire acondicionado

## 14.- Denia

**14.1.- Nombre:** EL POBLET

**Dirección:** urb. El Poblet - Noroeste - E - 03700 Dénia

**Teléfono:** 965 784 179

**e-mail:** [elpoblet@elpoblet.com](mailto:elpoblet@elpoblet.com)

**WEB:** [www.elpoblet.com](http://www.elpoblet.com)

**Horario de cocina:** De 13:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:00

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado 20 febrero-14 marzo, del 16 al 31 de octubre, domingo noche y lunes

**Comedor privado:** Sí de unas 25 personas.

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 35 + 45 pax.

**Propietario:** Tomas Arrives Sanpedro.

**Jefe cocina:** Enrique Dacosta

**Jefe de sala:** José Ignacio Arrivas

**Tipo de cocina / Especialidad:** Gamba roja de Denia atemperada y cubierta de polvo de carbón vegetal y americana translúcida. Arroz de almendras amargas y tiernas con terciopelo de acelgas (marzo-septiembre). Taco de mero asado a baja temperatura con ragut de pipas y calabaza germinada y brotada.

**Distancia a CDLL:** 103 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 52 a 67 €
- Aire acondicionado
- Terraza

**14.2. Nombre:** LA SEU DE MIGUEL RUIZ

**Dirección:** Puerto deportivo Marina Denia - E - 03700 Denia

**Teléfono:** 966 435 392

**e-mail:**

**WEB:**

**Horario de cocina:**

**Cierra / Vacaciones:** Cierra domingos noche y lunes.

**Comedor privado:**

**Fumadores:**

**Capacidad:** 40 + 80 pax.

**Propietario:** Miguel Ruiz

**Jefe cocina:** Miguel Ruiz

**Jefe de sala:**

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mezcla de texturas, sabores y presentaciones

**Distancia a CDLL:** 104 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio: 45 – 50 €

➤ **PROVINCIA DE MURCIA**

**1.- Murcia**

**1.1.- Nombre:** HOSTERÍA PALACETE RURAL LA SEDA

**Dirección:** Vereda del Catalán - Norte - E - 30162 Santa Cruz

**Teléfono:** 968 870 848

**e-mail:** [hosteria@palacetelaseda.com](mailto:hosteria@palacetelaseda.com)

**WEB:** [www.palacetelaseda.com](http://www.palacetelaseda.com)

**Horario de cocina:** 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30

**Cierra / Vacaciones:** Cerrado domingo

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí

**Capacidad:** 40 pax.

**Propietario:** Francisco Fuentes

**Jefe cocina:** Francisco Fuentes

**Jefe de sala:** Serafín Murcia

**Tipo de cocina / Especialidad:** Mediterránea de nueva creación./ Cabrito con crema de calabacín y crema de cabra

**Distancia a CDLL:** 71 Km.

**Observaciones:**

- Imponente palacete con plantas en plena huerta murciana
- Precio medio: 51 a 66 €
- Parking
- Aire acondicionado

**1.2.- Nombre:** RESTAURANTE MONTEAGUDO

**Dirección:** Avda. constitución 93 - E - 30160 Monteagudo

**Teléfono:** 968 850 064

**e-mail:** [monteagudo@restaurantemonteagudo.com](mailto:monteagudo@restaurantemonteagudo.com)

**WEB:** [www.restaurantemonteagudo.com](http://www.restaurantemonteagudo.com)

**Horario de cocina:** De 14.00 a 16.30. De 21.00 a 23.30

**Cierra / Vacaciones:** Segunda y tercera semana de agosto. Julio y agosto sábados y domingos.

Durante todo el año cerramos los domingos.

**Comedor privado:** Sí

**Fumadores:** Sí y no fumadores

**Capacidad:** Salón principal 145 pax., bodega 30 pax. y salón de arriba 60 pax.

**Propietario:** Juan José Lax Muñoz

**Jefe cocina:** Juan Lax Baños

**Jefe de sala:** Antonio Espin López y Mari Luz Lax Baños

**Tipo de cocina / Especialidad:** Cocina murciana.

**Distancia a CDLL:** 72 Km.

**Observaciones:**

- Precio medio 45-50 €
- Parking privado
- Acceso para minusválidos

**1.3.- Nombre:** RINCÓN DE PEPE  
**Dirección:** Pl. Apóstoles 34 - E - 30001 Murcia  
**Teléfono:** 968 212 239  
**e-mail:** [nhrincondepepe@nh-hotels.com](mailto:nhrincondepepe@nh-hotels.com)  
**WEB:** [www.nh-hotels.com](http://www.nh-hotels.com)  
**Horario de cocina:** 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 24:00  
**Cierra / Vacaciones:** Cerrado domingo noche  
**Comedor privado:** Sí, 2  
**Fumadores:** Sí  
**Capacidad:** 80 pax.  
**Propietario:**  
**Jefe cocina:** Paco González  
**Jefe de sala:** Paco Sanz  
**Tipo de cocina / Especialidad:** Tradicional./ Pescados  
**Distancia a CDLL:** 82 Km.  
**Observaciones:** - Precio medio: 32 a 47 €  
- Aire acondicionado

**1.4.- Nombre:** ARCO  
**Dirección:** Pl. de San Juan 1 - E - 30003 Murcia  
**Teléfono:** 968 210 455  
**e-mail:** [reservas@arcosanjuan.com](mailto:reservas@arcosanjuan.com)  
**WEB:** [www.arcosanjuan.com](http://www.arcosanjuan.com)  
**Horario de cocina:** 13:30 a 16:30 y de 20:30 a 23:30  
**Cierra / Vacaciones:** Cerrado agosto, sábado y domingo  
**Comedor privado:** Sí, 2  
**Fumadores:** Sí  
**Capacidad:** 80 pax.  
**Propietario:**  
**Jefe cocina:** Juan Pedro Pinoso Sánchez  
**Jefe de sala:** José Esteban  
**Tipo de cocina / Especialidad:** Tradicional./ Verduras  
**Distancia a CDLL:** 81Km  
**Observaciones:** - Precio medio: 20 a 29 €  
- Garaje  
- Aire acondicionado

**1.5.- Nombre:** ALFONSO X  
**Dirección:** Gran Vía Alfonso X el Sabio 8 - E - 30008 Murcia  
**Teléfono:** 968 231 066  
**e-mail:** [alfonsox@telefonica.net](mailto:alfonsox@telefonica.net)  
**WEB:**  
**Horario de cocina:** 13:00 a 16:00  
**Cierra / Vacaciones:** Cerrado julio, agosto y domingo noche  
**Comedor privado:** No, con posibilidad e poner separadores.  
**Fumadores:** Sí  
**Capacidad:**  
**Propietario:** Francisco García Hernández y Gines Jiménez Carrillo  
**Jefe cocina:** José Ron Martínez  
**Jefe de sala:** Manuel García.  
**Tipo de cocina / Especialidad:** Nacional./ Carne de buey a la parrilla.  
**Distancia a CDLL:** 80 Km.  
**Observaciones:** - Precio medio: 38 €  
- Terraza  
- Aire acondicionado