

VOTA TU TAPA COGRADE PREFERIDA

¡¡ Y GANA !!

Prueba las distintas variedades de Tapa Cofrade, vota la que más te haya gustado y gana un fantástico premio.

Para participar debes votar en la encuesta que estará activa en la página de Facebook de APEHA

www.facebook.com/apeha.alicante

desde el jueves 27 de febrero hasta el viernes 27 de marzo de 2020. Entre todos los participantes en la votación se sorteará un premio consistente en **un lote de compra del supermercado de EL CORTE INGLÉS valorado en 100 euros.**



Jornadas Gastronómicas Tapa Cofrade

2020

27 de Febrero
al 27 de Marzo.

Tapa y Quinto 3€

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



Chapeau Alicante

Descripción de la tapa:
Morcilla de Bigastro con brie, cebolla caramelizada y un ralladito de alfalfa.

Dirección
c/General O'Donnell, 17.

eMail
alicante@barchapeau.com

Teléfono de reservas
965 92 24 48

Página Web
www.barchapeau.com

No apto para celíacos.* **Disponible todos los días**

Chapeau San Juan

Descripción de la tapa:
Picadita de pollo, fundido de queso brie y huevo de codorniz.

Dirección
Periodista Asunción Valdés, 12.

eMail
sanjuan@barchapeau.com

Teléfono de reservas
965 16 56 66

Página Web
www.barchapeau.com

No apto para celíacos.* **Disponible todos los días**

Café Restaurante La Cigarra

Descripción de la tapa:
Coca crucificada con cebolla caramelizada y reducción de mistela, láminas de champiñón agridulce sobre crujiente con confitura de tomate y pimiento verde caramelizado a la naranja.

Dirección
C/San Carlos, 78
Centro cultural Las Cigarreras.

eMail
--

Teléfono de reservas
601 30 11 00

Página Web
restaurantecafelacigarra.eatbu.com

No apto para celíacos.* **Disponible Jueves, viernes y sábados (excepto 19 de marzo)**

*Resto de alérgenos consultar en establecimiento.



Guía

Tapa Cofrade



El Colmado

Descripción de la tapa:
Lascas de bacalao confitado sobre hummus y tapenade.

Dirección
Avda. Alfonso X el Sabio, 18.

eMail
info@colmadobar.com

Teléfono de reservas
965 14 33 42

Página Web
www.colmadobar.com

Apta para celíacos.* **Disponible todos los días**

Tres Bandas

Descripción de la tapa:
Una base de pan tostada con cama de guacamole y un pimiento piquillo relleno con salmón ahumado y gula picadito, con queso rallado encima.

Dirección
C/Devesa, 4.

eMail
--

Teléfono de reservas
634 36 60 20

Página Web
--

Apto para celíacos (avisar).* **Lunes a sábado 7:00-21:00**

Café Carvi

Descripción de la tapa: "La Torre"
Base de pan rústico pintado de cream de queso blanco, tomate, berenjena rebozada, bacon y pimiento de Padrón.

Dirección
Plaza América, 25.

eMail
--

Teléfono de reservas
966 14 97 40

Página Web
--

No apto para celíacos.* **Todos los días 10:00-15:00 / Viernes y sábado 20:00-22:30**

*Resto de alérgenos consultar en establecimiento.



Restaurante Dhammas

Descripción de la tapa:
Pimiento de piquillo relleno de brandada de bacalao sobre crema de nuez moscada.

Dirección
C/Pintor Lorenzo Casanova, nº5.

eMail
damasalicante2016@gmail.com

Teléfono de reservas
966 30 51 11

Página Web
--

Apto para celíacos.* **Disponible todos los días**

Provenzal Alicante

Descripción de la tapa: "Corazón de mar"
Ensaladilla de marisco, pescado blanco, crustáceo, huevo y soja.

Dirección
Plaza de los Lucero, 15.

eMail
luisamores2@gmail.com

Teléfono de reservas
966 38 62 50

Página Web
--

No apto para celíacos.* **Disponible todos los días a todas horas.**

Taberna La Vendimia

Descripción de la tapa:
Esférico de mozzarella con salmón en salsa de jalapeño con crujiente de pimentón.

Dirección
c/ Llinares, 3.

eMail
info.tabernalavendimia@gmail.com

Teléfono de reservas
965 24 84 90

Página Web
www.tabernalavendimia.com

Apto para celíacos.* **Disponible los viernes, sábados y domingos.**

*Resto de alérgenos consultar en establecimiento.



El Corte Inglés - La Plaça Gastromercat

Descripción de la tapa:
Lascas de bacalao al pil-pil con olivas negras y rúcula. Fondo de plato con salsa pil-pil, encima las lascas de bacalao confitado, salseado con paté a la oliva negra, y hojas de rúcula.

Dirección
Avda. Maisonnavé, 53.

eMail
jefedivisión36alicante@elcorteingles.es

Teléfono de reservas
--

Página Web
www.elcorteingles.es

Apto para celíacos.* **Disponible todos los días**

Cervecería - Restaurante Portabella

Descripción de la tapa:
Escalopín de foie de pato sobre berenjena crujiente, miel de caña y lluvia de Maldon.

Dirección
Pintor Cabrera, 17.

eMail
cerveceriaportabella@gmail.com

Teléfono de reservas
965 12 49 51

Página Web
--

No apto para celíacos.* **Disponible todos los días**

Restaurante Capri

Descripción de la tapa:
Tosta: salmorejo y bacalao ahumado.

Dirección
c/San Ildefonso, nº6.

eMail
restaurantecapri@telefonica.net

Teléfono de reservas
965 20 03 76

Página Web
www.restaurantecaprialicante.es

Celíacos a consultar.* **Lunes a viernes 12:00 a 00:00**

*Resto de alérgenos consultar en establecimiento.