



CREVILLENT

Restaurants y hospedajes

ESPAÑOL
VALENCIÀ
ENGLISH
FRANÇAIS



a GOBIERNO
PROVINCIAL
ALICANTE
La Dipu de los Pueblos


**Costa
Blanca**
ALICANTE · SPAIN



Ayuntamiento de Crevillent
Ajuntament de Crevillent

Patronato Provincial de Turismo
de la Costa Blanca
Tel. + 34 965230160
Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



Oficina Municipal de Turisme
Council Tourist Information Office
C/ Blasco Ibañez 8 - Crevillent
Tel. +34 965401526
infoturisme@crevillent.es
www.crevillent.es




**Costa
Blanca**
ALICANTE · SPAIN

www.crevillent.es



EXCMO.
AYUNTAMIENTO
DE CREVILLENT

Restaurante Fogó del Mestre

■ ES

C/ Polop, s/n – Polígono Cachapet, 21 | Salida autovía 529 dirección Crevillent.
Tel.: 619360100 (reservas) | Wifi |
E-mail: fogodelmestre@hotmail.es | www.fogodelmestre.es
Facebook: Salones Fogó del Mestre



■ VAL

C/ Polop, s/n – Polígono Cachapet, 21 | Eixida autovía 529
direcció Crevillent. | Tel.: 619360100 (reserves) | Wifi
E-mail: fogodelmestre@hotmail.es | www.fogodelmestre.es
Facebook: Salones Fogó del Mestre



■ FR

C / Polop, s / n - Polígono Cachapet, 21 | Sortie autoroute 529
adresse Crevillent. | Tél.: 619360100 (réservations) | Wifi
www.fogodelmestre.es | E-mail: fogodelmestre@hotmail.es
Facebook: Salones Fogó del Mestre

■ EN

C / Polop, s / n - Polygon cachapet, 21 | Exit highway 529
direction Crevillent | Tel. 619360100 (reservations) | Wifi
www.fogodelmestre.es Email - fogodelmestre@hotmail.es
Facebook: Salones Fogó del Mestre

Restaurante Casa Alonso

■ ES

Polígono Cachapet, 51
Tel: 605603132
Bocadillos
Especialidad: Paella por encargo.
Precio medio por persona: 6€.
Día de descanso semanal: Sábado y domingo.
Capacidad: 200-300 cubiertos.



■ VAL

Polígono Cachapet, 51
Tel: 605603132
Entrepans
Especialitat: Paella per encàrrec.
Preu mitjà per persona: 6 €.
Dia de descans setmanal: dissabte i
diumenge.
Capacitat: 200-300 coberts.



■ EN

Polígono Cachapet, 51
Tel: 605603132
Sandwichs
Specialty: Paella on request.
Average price per person: € 6.
Weekly rest day: Saturday and Sunday.
Capacity: 200-300 place settings.

■ FR

Polígono Cachapet, 51
Tel: 605603132
Sandwichs
Spécialité: Paella sur demande.
Prix moyen par personne: 6 €.
Jour de repos hebdomadaire: samedi et dimanche.
Capacité: 200-300 couverts.



Restaurante Estrella de África

■ ES

C/Nena, nº2 | Tel: 965401001
www.facebook.es/restauranteestrelladeafrica/
Wifi

Tipo de cocina: Tradicional.
Especialidad: Carnes a la brasa. Pescados.
Arroz: arroz con conejo-caracoles y pota. Gran surtido de tapas, en especial el pincho moruno. Migas y gachamiga.
Precio medio por persona: 20-30€
Día de descanso semanal: Domingo a Miércoles (Noches cerrado)
Plato especial: Paella de conejo y caracoles.



■ VAL

C/Nena, nº2 | Tel: 965401001
www.facebook.es/restauranteestrelladeafrica/
Wifi

Tipus de cuina: Tradicional.
Especialitat: Carns a la brasa. Peixos. Arrossos: arròs amb conill-cargols i pota. Gran assortiment de tapes, especialment el punxo moruno. Migas i gachamiga.
Preu mitjà per persona: 20-30 €
Dia de descans setmanal: Diumenge a Dimecres (Nits tancat)
Plat especial: Paella de conill i caragols.

■ FR

C/Nena, nº2 | Tel: 965401001
www.facebook.es/restauranteestrelladeafrica/
Wifi

Type de cuisine: traditionnelle.
Spécialité: Viandes grillées. Poisson Riz: riz aux escargots de lapin et calmars. Grand assortiment de tapas, en particulier la brochette maure. Migas et Gachamiga.
Prix moyen par personne: 20-30 €
Jour de repos hebdomadaire: du dimanche au mercredi (nuits fermées)
Plat spécial: paella aux lapins et aux escargots.

■ EN

C/Nena, nº2 | Tel: 965401001
www.facebook.es/restauranteestrelladeafrica/
Wifi

Type of cuisine: Traditional.
Specialty: Grilled meats. Fish. Rice: rice with rabbit-snails and squid. Great assortment of tapas, especially the Moorish skewer. Migas and gachamiga.
Average price per person: € 20-30
Weekly rest day: Sunday to Wednesday (Nights closed)
Special dish: rabbit and snails paella.



Restaurante Pizzería Artesana Josu-Bel

■ ES

C/Corazón de Jesús, nº26
965400482 - 688708717
Facebook: Pizzeria Josubel
Instagram: restaurantejosubel
Wifi

Tipo de de cocina: cocina de mercado, nacional e internacional, y pizzas artesanas.
Especialidades:
Carnes: Ternasco al horno.
Pescados: Rape Marinera.
Pizzas Artesanas en horno de piedra, ¡únicas en Crevillent!.
Postres caseros: Pan de calatrava, arroz con leche, natillas, crêpes, crema catalana.
Paellas para llevar.
Precio medio por persona: 25€.
Menús diarios y concertados : 8€
Servicio de tapas.
Día de descanso semanal: Lunes y Martes (Excepto festivos)



■ VAL

C / Cor de Jesús, nº26
965400482 - 688708717
Facebook: Pizzeria Josubel
Instagram: restaurantejosubel
wifi

Tipus d'de cuina: cuina de mercat, nacional i internacional, i pizzas artesanes.
especialitats:
Carns: Ternasco al forn.
Peixos: Rap Marinera.
Pizzas Artesanes en forn de pedra, ¡únicas a Crevillent !.
Postres casolanes: Pa de calatrava, arròs amb llet, natilles, creps, crema catalana.
Paelles per emportar.
Preu mitjà per persona: 25 €.
Menús diaris i concertats: 8 €
Servei de tapas.
Dia de descans setmanal: dilluns i dimarts (excepte festius)

■ EN

C/Corazón de Jesús, nº26
965400482 - 688708717
Facebook: Pizzeria Josubel
Instagram: restaurantejosubel
Wifi

Type of cuisine: market cuisine, national and international, and artisan pizzas.
Specialties:
Meat: Ternasco baked.
Fish: Rape Marinera.
Artisan pizzas in stone oven, unique in Crevillent !.
Homemade desserts: calatrava bread, rice pudding, custard, crêpes, catalan cream.
Paellas to take away.
Average price per person: € 25.
Daily and arranged menus: € 8
Tapas service.
Weekly rest day: Monday and Tuesday (Except holidays)

■ FR

C / Corazón de Jesús, nº26
965400482 - 688708717
Facebook: Josubel Pizzeria
Instagram: restaurantejosubel
Wifi

Type de cuisine: cuisine du marché, nationale et internationale et pizzas artisanales.
Spécialités:
Viande: Ternasco au four.
Poisson: Colza Marinera.
Pizzas artisanales au four en pierre, uniques à Crevillent!.
Desserts faits maison: pain calatrava, riz au lait, crème anglaise, crêpes, crème catalane.
Paellas à emporter.
Prix moyen par personne: 25 €.
Menus du jour et préparés: 8 €
Service de tapas.
Jour de repos hebdomadaire: lundi et mardi (sauf les jours fériés)

Restaurante Casa Tomás

■ ES

C/Santa María de la cabeza,2.
Tel: 966107887.
Email: casatomascrevillent@gmail.com
Facebook: Casa Tomas

Tipo de cocina: Productos de Galicia y mariscos de la bahía.
Especialidad: Pulpo a Feira, zamburiñas, vieiras rellenas, caldereta de bogavante, carrillada de ternera, rabo de toro y repostería casera.
Sugerencias: todo tipo de mariscos y pescados de las rías gallegas, pescados salvajes, percebe, camarón, centollas, ostras, almeja de carril, navaja, cigalas, quisquilla y gamba roja de Dénia. Selección de las mejores carnes gallegas.

Precio medio por persona: Entre 25-35€ .
Descanso semanal: Ninguno. Abierto todo el año.



■ VAL

C / Santa María de la Cabeza, 2.
Tel: 966.107.887.
E-mail: casatomascrevillent@gmail.com
Facebook: Casa Tomas

Tipus de cuina: Productes de Galicia i marisc de la badia.
Especialitat: Pop a Feira, petxines variades, vieires farcides, caldereta de llamantol, galtes de vedella, cua de bou i rebosteria casolana.
Suggeriments: tot tipus de marisc i peix de les ríes gallegues, peixos salvatges, percebe, gambeta, cranques, ostras, cloïssa de carril, navalla, escamarlans, gambeta i gamba vermella de Dénia. Selecció de les millors carns gallegues.

Preu mitjà per persona: entre 25-35 €.
Descans setmanal: Cap. Obert tot l'any.

■ EN

C / Santa María de la Cabeza, 2.
Tel: 966.107.887.
E-mail: casatomascrevillent@gmail.com
Facebook: Casa Tomas

Type of cuisine: Galician products and seafood from the bay.
Specialty: Pulpo a Feira, scallops, stuffed scallops, lobster stew, veal cheeks, oxtail and homemade pastries.
Suggestions: all kinds of seafood and fish from the Galician estuaries, wild fish, barnacle, shrimp, crabs, oysters, clam rail, razor, crayfish, shrimp and red shrimp Dénia. Selection of the best Galician meats.

Average price per person: Between 25-35 €.
Weekly rest: None. Open all year long.

■ FR

C / Santa María de la Cabeza, 2.
Tel: 966.107.887.
E-mail: casatomascrevillent@gmail.com
Facebook: Casa Tomas

Type de cuisine: produits galiciens et fruits de mer de la baie.
Spécialités: Pulpo a Feira, pétoncles, pétoncles farcis, civet de homard, joues de veau, queue de bœuf et pâtisseries maison.
Suggestions: toutes sortes de fruits de mer et poissons des estuaires de Galice, poissons sauvages, bernaches, crevettes, crabes, huîtres, garde-coquilles, rasoir, écrevisses, crevettes et crevettes rouges Dénia. Sélection des meilleures viandes galiciennes.

Prix moyen par personne: Entre 25-35 €.
Repos hebdomadaire: aucun. Ouvert toute l'année.

Restaurante El Rincón

■ ES

C/ Primero de Mayo, 7
Tel: 965403867
Wifi

Tipo de cocina: Tradicional Mediterránea.
Especialidad: Arroz con pota. Carnes y Pescados de la Bahía.
Sugerencias por encargo: Paella con conejo y pota (min.2 personas) y Caldero. Consultar también nuestras sugerencias del día.
Precio medio por persona: 20€ - 35€.
Menú diario: a partir de 9€.
Día de descanso semanal: Lunes.
Cierre anual: 2º y 3º semana de Agosto.



■ VAL

C / Primer de Maig, 7
Tel: 965403867
wifi

Tipus de cuina: Tradicional Mediterrània.
Especialitat: Arròs amb pota. Carns i Peixos de la Badia.
Suggeriments per encàrrec: Paella amb conill i pota (min.2 persones) i Calder. Consulteu també els nostres suggeriments del dia.
Preu mitjà per persona: 20 € - 35 €.
Menú diari: a partir de 9 €.
Dia de descans setmanal: Dilluns.
Tancament anual: 2n i 3r setmana d'agost.

■ EN

C / Primero de Mayo, 7
Tel: 965403867
Wifi

Type of cuisine: Traditional Mediterranean.
Specialty: Rice with squid. Meats and Fish of the Bay.
Suggestions on request: Paella with rabbit and squid (min.2 people) and Cauldron. See also our suggestions of the day.
Average price per person: € 20 - € 35.
Daily menu: from € 9.
Weekly rest day: Monday.
Annual closing: 2nd and 3rd week of August.

■ FR

C / Primero de Mayo, 7
Tel: 965403867
Wifi

Type de cuisine: Méditerranéen traditionnel.
Spécialité: Riz au calmar. Viandes et Poissons de la Baie.
Suggestions sur demande: Paella avec lapin et calamars (min.2 personnes) et chaudron. Voir aussi nos suggestions du jour.
Prix moyen par personne: 20 € - 35 €.
Menu du jour: à partir de 9 €.
Jour de repos hebdomadaire: lundi.
Fermeture annuelle: 2ème et 3ème semaine d'août.

Restaurante Casa Cábila

■ ES

Partida Boch, 238. | Tel: 965404751 | pepitocabila@msn.com | Wifi

Tipo de cocina: Cocina típica de Crevillent y del campo de Elche.

Especialidad: Pelotas, arroz con costra, caldo de "abaejo", arroz caldoso de verduras, callos, ternera en salsa, manitas, carrilleras de ternera, rabo de toro...

Menú diario: Disponemos de un amplio menú diario a elegir entre 5 platos de primero, 20 platos de segundo (10 carne y 10 de pescado) y más de 5 postres caseros, incluye bebida, pan y ensalada.

Precio menú: De lunes a viernes 9€, Sábados y festivos 10€. Precio medio por persona: entre 25 - 40€.



■ VAL

Partida Boch, 238.
Tel: 965404751
pepitocabila@msn.com.
Wifi.

Tipus de cuina: Cuina típica de Crevillent i del camp d'Elx.
Especialitat: Pilotes, arròs amb crosta, brou de "abaejo", arròs caldós de verdures, calls, vedella amb salsa, manetes, galtes de vedella, cua de bou ...
Menú diari: Disposem d'un ampli menú diari a escollir entre 5 plats de primer, 20 plats de segon (10 carn i 10 de peix) i més de 5 postres casolanes, inclou beguda, pa i amanida.

Preu menú: De dilluns a divendres 9 €, Dissabtes i festius 10 €.
Preu mitjà per persona: entre 25 - 40 €.

■ EN

Partida Boch, 238
Tel: 965404751
pepitocabila@msn.com
Wifi

Type of cuisine: Typical cuisine of Crevillent and the Elche countryside.
Specialty: Balls, crusted rice, "abaejo" broth, vegetable soupy rice, tripe, veal in sauce, handyman, veal cheeks, oxtail ...
Daily menu: We have an extensive daily menu to choose between 5 dishes of first, 20 dishes of second (10 meat and 10 fish) and more than 5 homemade desserts, including drink, bread and salad.

Menu price: From Monday to Friday € 9, Saturdays and holidays € 10.
Average price per person: between 25 - 40 €.

■ FR

Partida Boch, 238
Tel: 965404751
pepitocabila@msn.com
Wifi

Type de cuisine: Cuisine typique de Crevillent et de la campagne d'Elche.
Spécialités: boulettes, riz en croûte, bouillon "abaejo", riz aux légumes, tripes, veau en sauce, homme à tout faire, joues de veau, queue de bœuf ...
Menu du jour: Nous avons un menu du jour complet pour choisir entre 5 plats du premier, 20 plats du second (10 viandes et 10 poissons) et plus de 5 desserts faits maison, y compris boisson, pain et salade.

Prix du menu: Du lundi au vendredi 9 €, les samedis et jours fériés 10 €. Prix moyen par personne: entre 25 et 40 €.

Restaurante Moscardó 2.0

■ ES

C/ Paseo de Elche, 27
Tel: 622672188

Tipo de cocina: Tradicional

Especialidad: Tapeo y carnes a la brasa.

Precio medio por persona: 12€.

Menú diario: 9€

Horario: Lunes a Viernes de 7:00 – 19:00 h.

Día de descanso semanal: Domingos.



■ VAL

C / Passeig d'Elx, 27
Tel: 622672188

Tipus de cuina: Tradicional

Especialitat: De tapes i carns a la brasa.

Preu mitjà per persona: 12 €.

Menú diari: 9 €

Horari: Dilluns a Divendres de 7:00 - 19:00 h.

Dia de descans setmanal: Diumenges.



■ EN

C / Paseo de Elche, 27
Tel: 622672188

Type of cuisine: Traditional

Specialty: "Tapeo" and grilled meats.

Average price per person: € 12.

Daily menu: € 9

Hours: Monday to Friday from 7:00 - 7:00 p.m.

Weekly rest day: Sundays.



■ FR

C / Paseo de Elche, 27
Tel: 622672188

Type de cuisine: Traditionnel

Spécialité: "Tapeo" et viandes grillées.

Prix moyen par personne: 12 €.

Menu du jour: 9 €

Heures d'ouverture: du lundi au vendredi de 19h00 à 19h00

Jour de repos hebdomadaire: le dimanche.

Restaurante El Rocío

ES

Crta. Catral, 0
Telf: 965403745

Horarios:
Lunes a Viernes: de 6 a 20 h
Sábados: 6 a 18 h
Domingos: 7 a 14 h

Especialidad : comidas caseras
Menús de 10 a 12 €. (Menú diario de lunes a sábado desayunos almuerzos y comidas)
Lugar acogedor buen ambiente y trato especializado

VAL

Crta. Catral, 0
Telf: 965403745

Horaris:
Dilluns a divendres: de 6 a 20 h
Dissabtes: 6 a 18 h
Diumenges: 7 a 14 h

Especialitat: menjars casolans
Menús de 10 a 12 €. (Menú diari de dilluns a dissabte esmorzars dinars i dinars)
Lloc acollidor bon ambient i tracte especialitzat

EN

Rd. Catral, 0
Tel: 965403745

Schedule:
Monday to Friday: from 6 a.m. to 8 p.m.
Saturdays: 6 a.m. to 6 p.m.
Sundays: 7 a 14 h

Specialty: homemade meals
Menus from € 10 to € 12. (Daily menu from Monday to Saturday breakfast lunches and meals)
Cozy place good atmosphere and specialized treatment



FR

Route. Catral, 0 | Tel: 965403745

Calendrier: Lundi au vendredi: de 6h à 20h. Les samedis: de 6h à 18h.
Dimanches: 7h à 14h

Spécialité: repas maison
Menus de 10 € à 12 €. (Menu du jour du lundi au samedi déjeuners et repas)
Endroit confortable bonne ambiance et traitement spécialisé

Restaurante Las Palmeras

ES

Carretera Alicante-Murcia, km 708, Partida d'Eula 75.
Telf: 965400188/ 660061982
Email: laspalmeras@laspalmeras-sl.com
Página web: www.laspalmeras-sl.com
Facebook: Las Palmeras Resort.

Tipo de cocina: Cocina tradicional Mediterránea.
Especialidad: Arroces, carnes al Horno de Leña y Pescados de Bahía.
Sugerencias por encargo: Arroz con Costra al Horno de Leña, Pescados a la Sal, Paletilla de Cabrito al Horno de Leña, Arroz con Bogavante.
Precio medio por persona: 15-30€
Menú diario: a partir de 10€.
Día de descanso semanal: Ninguno.
Cierre anual: Abierto todo el año.



VAL

Carretera Alacant-Múrcia, km 708, Partida d'Eula 75.
Telf: 965400188/660061982
E-mail: laspalmeras@laspalmeras-sl.com
Pàgina web: www.laspalmeras-sl.com
Facebook: Les Palmeres Resort.

Tipus de cuina: Cuina tradicional Mediterrània.
Especialitat: Arrossos, carns al Forn de Llenya i Peixos de Bahía.
Suggeriments per encàrrec: Arròs amb Crosta al Forn de Llenya, Peixos a la Sal, Espatlla de Cabrit al Forn de Llenya, Arròs amb Llamàntol.
Preu mitjà per persona: 15-30 €
Menú diari: a partir de 10 €.
Dia de descans setmanal: Cap.
Tancament anual: Obert tot l'any.escans setmanal: Diumenges.

EN

Road Alicante-Murcia, km 708, Partida d'Eula 75.
Tel: 965400188/660061982
Email: laspalmeras@laspalmeras-sl.com
Website: www.laspalmeras-sl.com
Facebook: Las Palmeras Resort.

Type of cuisine: Traditional Mediterranean cuisine.
Specialty: Rices, wood-fired meats and Bay fish.
Suggestions on request: Rice with wood-fired crust, salt fish, kid's shoulder in a wood-fired oven, rice with lobster.
Average price per person: € 15-30
Daily menu: from € 10.
Weekly rest day: None.
Annual closing: Open all year.

FR

Route Alicante-Murcia, km 708, Partida d'Eula 75.
Tel: 965400188/660061982
Email: laspalmeras@laspalmeras-sl.com
Site web: www.laspalmeras-sl.com
Facebook: Las Palmeras Resort.

Type de cuisine: Cuisine méditerranéenne traditionnelle.
Spécialité: Riz, viandes au feu de bois et poissons de laurier.
Suggestions sur demande: riz à la croûte au feu de bois, poisson salé, épaule d'enfant au four à bois, riz au homard.
Prix moyen par personne: 15-30 €
Menu du jour: à partir de 10 €.
Jour de repos hebdomadaire: Aucun.
Fermeture annuelle: Ouvert toute l'année.

Restaurante Casa Harry

ES

C/Cervantes, 8. San Felipe Neri. 03158 (Alicante)
Tlf: 965484601

Tipo de cocina: Especialistas en todo tipo de carnes.

Especialidad: Cocina de caza, carnes del mundo.

Precio medio por persona: Entre 20€ y 35€.

Menú fin de semana: 15€.

Día de descanso semanal: Ninguno.

Cierre anual: Primera semana de septiembre y primera semana después de reyes.



VAL

C / Cervantes, 8. Sant Felip Neri. 03158 (Alacant)
Tlf: 965484601

Tipus de cuina: Especialistes en tot tipus de carns.

Especialitat: Cuina de caça, carns del món.

Preu mitjà per persona: entre 20 € i 35 €.

Menú cap de setmana: 15 €.

Dia de descans setmanal: Cap.

Tancament anual: Primera setmana de setembre i primera setmana després de reis.

EN

C / Cervantes, 8. San Felipe Neri. 03158 (Alicante)
Tlf: 965484601

Type of cuisine: Specialists in all types of meats.

Specialty: Game cuisine, meats of the world.

Average price per person: Between € 20 and € 35.

Weekend menu: € 15.

Weekly rest day: None.

Annual closing: First week of September and first week after kings day.

FR

C / Cervantes, 8. San Felipe Neri. 03158 (Alicante) | Tlf: 965484601

Type de cuisine: Spécialiste de tous types de viandes.

Spécialité: cuisine de gibier, viandes du monde.

Prix moyen par personne: entre 20 et 35 €.

Menu du week-end: 15 €.

Jour de repos hebdomadaire: Aucun.

Fermeture annuelle: première semaine de septembre et première semaine après les rois.

Restaurante El Boch

ES

C/Campana,13. Polígono del Boch.
Carretera Alicante-Murcia, km. 36.
Tel: 965403546/ 662379543
cateringboch@hotmail.es

Tipo de cocina: Mediterránea.

Especialidad: Desayunos y almuerzos, tapas, menú diario.

Precio medio por persona: Almuerzo típico 5€. Bocado a elegir (pan casero de Crevillent), bebida, olivas y café.
Menú diario: 8,50€. Ensalada completa, 1º plato, 2º plato, pan bebida, postres caseros.

Menú express: 5€. Plato principal a elegir entre los primeros y los segundos más bebida.

Horario: Lunes a viernes de 7h a 19h.

Sábados de 7h a 12 de la noche.

Día de descanso semanal: Domingos y festivos.



VAL

C / Campana, 13. Polígon del Boch.
Carretera Alacant-Múrcia, km. 36.
Tel: 965403546/662379543
cateringboch@hotmail.es

Tipus de cuina: Mediterrània.

Especialitat: Esmorzars i dinars, tapes, menú diari.

Preu mitjà per persona: Dinar típic 5 €. Entrepà a triar (pa casolà de Crevillent), beguda, olives i cafè.

Menú diari: 8,50 €. Amanida completa, 1r plat, 2n plat, pa beguda, postres casolanes.

Menú express: 5 €. Plat principal a triar entre els primers i els segons més beguda.

Horari: Dilluns a divendres de 7h a 19h.

Dissabtes de 7h a 12 de la nit.

Dia de descans setmanal: Diumenges i festius.

EN

C / Campana, 13. Polygon of the Boch.
Road Alicante-Murcia, km. 36
Tel: 965403546/662379543
cateringboch@hotmail.es

Type of cuisine: Mediterranean.

Specialty: Breakfasts and lunches, tapas, daily menu.

Average price per person: Typical lunch € 5. Sandwich to choose (homemade Crevillent bread), drink, olives and coffee.

Daily menu: € 8.50. Complete salad, 1st plate, 2nd plate, bread, homemade desserts.

Express menu: € 5. Main dish to choose between the first and second most drink.

Hours: Monday to Friday from 7 am to 7 pm. Saturdays from 7 to 12 at night.

Weekly rest day: Sundays and holidays.

FR

C / Campana, 13. Polygone de la Boch.
Route Alicante-Murcie, km. 36
Tel: 965403546/662379543
cateringboch@hotmail.es

Type de cuisine: méditerranéenne.

Spécialité: petits déjeuners et déjeuners, tapas, menu du jour.

Prix moyen par personne: Déjeuner typique 5 €. Sandwich à choisir (pain maison Crevillent), boisson, olives et café.

Menu du jour: 8,50 €. Salade complète, 1ère assiette, 2ème assiette, pain, desserts maison.

Menu Express: 5 €. Plat principal à choisir entre le premier et le deuxième verre.

Horaires: du lundi au vendredi de 7h à 19h. Le samedi de 19h à 12h.

Jour de repos hebdomadaire:

dimanche et jours fériés.

Restaurante Chez Gabi

ES

C/ Compositor Ruiz Gasch, 3
Tel: 966681317

Tipo de cocina: Mediterránea.
Especialidad: Amplio surtido de aperitivos y pizzas.
Precio medio por persona: Entre 10€ y 12€.
Horario: Abierto a partir del jueves por la tarde.
Cierre anual: 2º quincena de agosto y 1º quincena de septiembre.



VAL

C / Compositor Ruiz Gasch, 3
Tel: 966681317

Tipus de cuina: Mediterrània.
Especialitat: Ampli assortiment d'aperitius i pizzas.
Preu mitjà per persona: Entre 10 € i 12 €.
Horari: Obert a partir de dijous a la tarda.
Tancament anual: 2n quinzena d'agost i 1r quinzena de setembre.

EN

C / Compositor Ruiz Gasch, 3
Tel: 966681317

Type of cuisine: Mediterranean.
Specialty: Wide assortment of appetizers and pizzas.
Average price per person: Between € 10 and € 12.
Hours: Open from Thursday afternoon.
Annual closing: 2nd half of August and 1st half of September.

FR

C / Compositeur Ruiz Gasch, 3
Tel: 966681317

Type de cuisine: méditerranéenne.
Spécialité: Large assortiment d'apéritifs et de pizzas.
Prix moyen par personne: entre 10 et 12 €.
Heures d'ouverture: Ouvert du jeudi après-midi.
Fermeture annuelle: 2ème quinzaine d'août et 1ère quinzaine de septembre.

Restaurante Costa Blanca

ES

Paseo de Elche, nº 45 | Tel: 96 668 17 31
Horario: 7:00 – 18:00 h (Lunes a Viernes)
Facebook: Restaurante Costa Blanca Wifi.

Restaurante tradicional y acogedor que cuenta con una amplia terraza.
Comida casera, desayunos, almuerzos, menú diario (10€)
Especialidad: Arroz con costra.
Idiomas: Inglés y alemán
Comidas por encargo.



VAL

Passeig d'Elx, nº 45
Tel: 96.668 17 31
Horari: 7:00 - 18:00 h (dilluns a divendres)
Facebook: Restaurant Costa Blanca Wifi.

Restaurant tradicional i acollidor que compta amb una àmplia terrassa.
Menjar casolà, esmorzars, dinars, menú diari (10 €)
Especialitat: Arròs amb crosta.
Idiomes: Anglès i alemany
Menjars per encàrrec.

EN

Paseo de Elche, nº 45
Tel: 96 668 17 31
Hours: 7:00 - 6:00 pm (Monday to Friday)
Facebook: Restaurant Costa Blanca Wifi.

Traditional and cozy restaurant that has a large terrace.
Homemade food, breakfasts, lunches, daily menu (€ 10)
Specialty: Rice with crust.
Languages: English and German
Meals on request.

FR

Paseo de Elche, nº 45
Tel: 96 668 17 31
Horaires: de 19h00 à 18h00 (du lundi au vendredi)
Facebook: Restaurant Costa Blanca Wifi

Restaurant traditionnel et confortable doté d'une grande terrasse.
Plats faits maison, petits déjeuners, déjeuners, menu du jour (10 €)
Spécialité: Riz à croûte.
Langues: anglais et allemand
Repas sur demande.

Hostal/Restaurante Asador Imperial

ES

Tipo de cocina: Tradicional y mediterránea
Especialidades: carnes a la brasa, arroz con costra, gazpacho manchego, tapas variadas, etc.

Menú diario: 7,90€ . Ensalada, 1-plato 2-plato, pan, 1 bebida y postre o café
Sábado : 10€. Pan, tomate y ajo, 2 entrantes, ensalada, plato fuerte a elegir, pan, 1 bebida, postre o café.
Domingo: 12€. Pan, ajo y tomate, 2 entrantes, ensalada, plato fuerte a elegir, pan, 1 bebida, postre o café.
Todo tipo de celebraciones

Hostal: El alojamiento se compone de 17 habitaciones amplias.



VAL

Tipus de cuina: Tradicional i mediterrània
Especialitats: carns a la brasa, arròs amb crosta, gaspatxo manxec, tapes variades, etc..

Menú diari: 7,90 €. Amanida, 1-plat 2-plat, pa, 1 beguda i postres o café
Dissabte: 10 €. Pa, tomàquet i all, 2 entrants, amanida, plat fort a triar, pa, 1 beguda, postres o café.
Diumenge: 12 €. Pa, all i tomàquet, 2 entrants, amanida, plat fort a triar, pa, 1 beguda, postres o café.
Tot tipus de celebracions

Hostal: L'hotel disposa de 17 habitacions àmplies.

EN

Type of cuisine: Traditional and Mediterranean
Specialties: grilled meats, rice with crust, gazpacho from La Mancha, varied tapas, etc.

Daily menu: € 7.90. Salad, 1-dish 2-course, bread, 1 drink and dessert or coffee
Saturday: € 10. Bread, tomato and garlic, 2 appetizers, salad, main course to choose, bread, 1 drink, dessert or coffee.
Sunday: € 12 Bread, garlic and tomato, 2 appetizers, salad, main course to choose, bread, 1 drink, dessert or coffee.
All kinds of celebrations

Hostel: The accommodation is composed of 17 spacious rooms.

FR

Type de cuisine: Traditionnel et Méditerranéen
Spécialités: viandes grillées, riz en croûte, gazpacho de La Mancha, tapas variées, etc.

Menu du jour: 7,90 €. Salade, 1 plat 2 plats, pain, 1 boisson et dessert ou café
Samedi: 10 €. Pain, tomate et ail, 2 entrées, salade, plat principal au choix, pain, 1 boisson, dessert ou café.
Dimanche: 12 € Pain, ail et tomates, 2 entrées, salade, plat principal au choix, pain, 1 boisson, dessert ou café.
Toutes sortes de célébrations

Auberge de jeunesse: Le logement est composé de 17 chambres spacieuses.

ALOJAMIENTOS



Marjal Costa Blanca Camping Resort

ES

AP7.Salida 730 Crevillent (Alicante).
Telf: 965484945
<http://www.marjalcostablanca.com/es/>
email: reservas@marjal.com

Marjal Costa Blanca Camping & Resort es un complejo vacacional perfecto para que usted se relaje y disfrute de un merecido descanso. Instalaciones y Servicios Zona de acampada con 1200 parcelas. Desde 90m2 a 180m2, todas con toma de agua, toma de electricidad, TV y desagüe. Zona de bungalows "bail" y "tahiti", dotados de dos habitaciones, salón, cocina, cuarto de baño y terraza. Incluido menaje, toallas y ropa de cama.
Para 4/5 personas.



Marjal Costa Blanca cuenta con numerosos servicios adicionales para satisfacer completamente las necesidades de los clientes, tales como modernos bloques sanitarios completamente equipados que incluyen lavabos, aseos, fregaderos, lavandería, WC químico, lavadoras, secadoras y demás facilidades. Sala de Juegos, Recreativos, Parques Infantiles de exterior e interior, Salón Social y Biblioteca. Un completo supermercado con cantidad de productos nacionales y europeos. Conexión WIFI en zonas habilitadas, Bussines Center, Sala de conferencias polivalente, Consulta Médica, Peluquería y Estética. Consulta veterinaria, Sanitario para mascotas y Pipi Canes. Cajero automático, Seguridad privada, Lavadero de Coches, Rent a Car, etc.

■ VAL

AP7. Eixida 730 Crevillent (Alacant).
Telf: 965484945
<http://www.marjalcostablanca.com/es/>
e-mail: reservas@marjal.com

Marjal Costa Blanca Camping & Resort és un complex de vacances perfecte perquè vostè es relaxi i gaudeixi d'un merescut descans. Instal·lacions i Serveis Zona d'acampada amb 1200 parcel·les. Des 90m² a 180m², totes amb presa d'aigua, presa d'electricitat, TV i desguàs. Zona bungalows "bail" i "Tahiti", dotats de dues habitacions, saló, cuina, cambra de bany i terrassa. Inclòs parament, tovalloles i roba de llit.
Per 4/5 persones.

Marjal Costa Blanca compta amb nombrosos serveis addicionals per satisfer completament les necessitats dels clients, com ara moderns blocs sanitaris completament equipats que inclouen lavabos, lavabos, aigüeres, bugaderia, WC químic, rentadores, assecadores i altres facilitats. Sala de Jocs, Recreatius, Parcs Infantils d'exterior i interior, Saló Social i Biblioteca. Un complet supermercat amb quantitat de productes nacionals i europeus. Connexió WIFI en zones habilitades, Bussines Center, Sala de conferències polivalent, Consulta Mèdica, Perruqueria i Estètica. Consulta veterinària, Sanitari per a mascotes i Pipi Cans. Caixer automàtic, Seguretat privada, Safareig de Cotxes, Lloger de cotxes, etc.



■ EN

AP7.Depart 730 Crevillent (Alicante).
Tel: 965484945
<http://www.marjalcostablanca.com/es/>
email: reservas@marjal.com

Marjal Costa Blanca Camping & Resort is a perfect holiday resort for you to relax and enjoy a well-deserved rest. Facilities and Services Camping area with 1200 pitches. From 90m² to 180m², all with water supply, electrical outlet, TV and drain. Bungalow area "bail" and "tahiti", equipped with two rooms, living room, kitchen, bathroom and terrace. Included kitchenware, towels and bedding.
For 4/5 people.

Marjal Costa Blanca has numerous additional services to fully meet the needs of customers, such as modern fully equipped sanitary blocks that include toilets, toilets, sinks, laundry, chemical toilets, washing machines, dryers and other facilities. Games Room, Recreation, Outdoor and Indoor Playgrounds, Social Hall and Library. A complete supermarket with quantity of national and European products. WIFI connection in authorized areas, Bussines Center, Multipurpose conference room, Medical Consultation, Hairdressing and Aesthetics. Veterinary consultation, Sanitary for pets and Pipi Canes. ATM, Private security, Car Wash, Rent a Car, etc.

■ FR

AP7.Depart 730 Crevillent (Alicante).
Tel: 965484945
<http://www.marjalcostablanca.com/es/>
email: reservas@marjal.com

Le Marjal Costa Blanca Camping & Resort est un lieu de villégiature idéal pour vous détendre et profiter d'un repos bien mérité. Installations et services Aire de camping avec 1200 emplacements. De 90m² à 180m², tous avec alimentation en eau, prise électrique, TV et drain. Espace bungalow "caution" et "tahiti", équipé de deux chambres, salon, cuisine, salle de bain et terrasse. Inclus ustensiles de cuisine, serviettes et literie.
Pour 4/5 personnes.

Marjal Costa Blanca dispose de nombreux services supplémentaires pour répondre pleinement aux besoins de ses clients, tels que des blocs sanitaires modernes entièrement équipés comprenant des toilettes, des lavabos, des lavabos, des toilettes chimiques, des machines à laver, des sècheuses et autres. Salle de jeux, aires de jeux récréatives et extérieures, salle de jeux et bibliothèque. Un supermarché complet avec quantité de produits nationaux et européens. Connexion WIFI dans les zones autorisées, Centre d'affaires, Salle de conférence polyvalente, Consultation médicale, Coiffure et Esthétique. Consultation vétérinaire, sanitaire pour animaux de compagnie et cannes pipi. ATM, sécurité privée, lavage de voiture, location de voiture, etc.



Camping / Hotel Las Palmeras

ES

Tel: 965400188
Página Web :
<http://www.laspalmerasresort.com/>
Facebook: Las Palmeras Resort.

Este magnífico Resort cuenta con las siguientes instalaciones de alojamiento: Camping/ Bungalows- Casa rural y Hotel.

Camping Internacional Las palmeras ****

Disponen de cómodos Bungalows con una capacidad máxima de 4 personas por bungalow. Están completamente equipados con 2 dormitorios, cocina con todo tipo de menaje y vajilla, nevera, baño completo, aire acondicionado, calefacción y TV.

El Camping Las Palmeras está clasificado por primera categoría y posee además la Q DE CALIDAD TURÍSTICA otorgada por el Instituto para la Calidad Turística Española.



VAL

Tel: 965400188
Página Web: <http://www.laspalmerasresort.com/>
Facebook: Les Palmeres Resort.

Aquest magnífic Resort compta amb les següents instal·lacions d'allotjament: Càmping / Bungalows- Casa rural i Hotel.

Càmping Internacional Les palmeres ****

Disposen de còmodes Bungalows amb una capacitat màxima de 4 persones per bungalow. Estan completament equipats amb 2 dormitoris, cuina amb tot tipus de parament i vaixel·la, nevera, bany complet, aire condicionat, calefacció i TV.

El Càmping Las Palmeras està classificat per primera categoria i posseeix a més la Q DE QUALITAT TURÍSTICA atorgada per l'Institut per a la Qualitat Turística Espanyola.

EN

Tel: 965400188
Website: <http://www.laspalmerasresort.com/>
Facebook: Las Palmeras Resort.

This magnificent Resort has the following accommodation facilities: Camping / Bungalows- Rural house and Hotel.

International Camping Las palmeras ****

They have comfortable bungalows with a maximum capacity of 4 people per bungalow. They are fully equipped with 2 bedrooms, kitchen with all types of utensils and crockery, refrigerator, bathroom, air conditioning, heating and TV.

The Camping Las Palmeras is classified by first category and also has the Q OF TOURIST QUALITY granted by the Institute for the Spanish Tourist Quality.

FR

Tel: 965400188
Site Web:
<http://www.laspalmerasresort.com/>
Facebook: Las Palmeras Resort.

Ce magnifique complexe dispose des installations d'hébergement suivantes: Camping / Bungalows - Gîte rural et hôtel.

Camping International Las Palmeras ****

Ils disposent de bungalows confortables d'une capacité maximale de 4 personnes par bungalow. Ils sont entièrement équipés avec 2 chambres à coucher, cuisine avec tous les types d'ustensiles et de vaisselle, réfrigérateur, salle de bains, climatisation, chauffage et télévision.

Le Camping Las Palmeras est classé par première catégorie et possède également le Q OF TOURIST QUALITY accordé par l'Institut de la Qualité Touristique Espagnole. chambres spacieuses.



Hotel Goya

ES

Avd. San Vicente Ferrer, 69. 03330 Crevillent (Alicante)
Telf: 965401550
Fax: 965404367
Email: hotelgoya@laspalmeras-sl.com

El Hotel Goya** está situado en una de las principales arterias que atraviesan la ciudad de Crevillent.

El hotel cuenta con 28 habitaciones amplias y luminosas, equipadas con TV, aire acondicionado, calefacción y servicio de lavandería, ideales para relajarse tras un día de trabajo o turismo.

VAL

Avd. Sant Vicent Ferrer, 69. 03330 Crevillent (Alacant)
Telf: 965401550
Fax: 965404367
E-mail: hotelgoya@laspalmeras-sl.com

L'Hotel Goya ** està situat en una de les principals artèries que travessen la ciutat de Crevillent.

L'hotel disposa de 28 habitacions àmplies i lluminoses, equipades amb TV, aire condicionat, calefacció i servei de bugaderia, ideals per relaxar-se després d'un dia de feina o de visites.

EN

Avd. San Vicente Ferrer, 69. 03330 Crevillent (Alicante)
Tel: 965401550
Fax: 965404367
Email: hotelgoya@laspalmeras-sl.com

Hotel Goya ** is located in one of the main arteries that cross the city of Crevillent.

The hotel has 28 spacious and bright rooms, equipped with TV, air conditioning, heating and laundry service, ideal to relax after a day of work or tourism.



FR

Av. San Vicente Ferrer, 69. 03330 Crevillent (Alicante)
Tel: 965401550
Fax: 965404367
Courriel: hotelgoya@laspalmeras-sl.com

L'Hotel Goya ** est situé dans l'une des principales artères traversant la ville de Crevillent.

L'hôtel dispose de 28 chambres spacieuses et lumineuses, équipées de TV, climatisation, chauffage et service de blanchisserie, idéales pour se détendre après une journée de travail ou de tourisme.

La Solana Hotel/Restaurante. Area de Servicio**

ES

Ctra. Murcia-Alicante, Km.722,4. 03330 Crevillent (Alicante)
Telf: 965405145
Fax: 965401396

El hostel cuenta con 8 habitaciones prácticas y funcionales, está situado en el área de servicio de Crevillent.

VAL

Ctra. Murcia-Alacant, Km.722,4. 03330 Crevillent (Alacant)
Telf: 965405145
Fax: 965401396

L'hostal disposa de 8 habitacions pràctiques i funcionals, està situat a l'àrea de servei de Crevillent.

EN

Ctra. Murcia-Alicante, Km.722,4. 03330 Crevillent (Alicante)
Telf: 965405145
Fax: 965401396

The hostel has 8 practical and functional rooms, it is located in the Crevillent service area.

FR

Ctra Murcia-Alicante, Km.722,4. 03330 Crevillent (Alicante)
Telf: 965405145
Fax: 965401396

L'auberge dispose de 8 chambres pratiques et fonctionnelles, elle est située dans la zone de service de Crevillent.





Gachamiga Crevillentina

ES

Ingredientes 2 personas:

- 3 dientes de ajos
- 3 cdas aceite de oliva
- 1 vaso 1/2 agua
- 3 o 4 cdas harina
- 2 longanizas rojas o blancas
- 1 cdta pimentón dulce
- unos trocitos abadejo
- sal



VAL

Ingredients 2 persones:

- 3 dentes d'all
- 3 cdes d'oli d'oliva
- 1 v got 1/2 aigua
- 3 o 4 cdas farina
- 2 llonganisses vermelles o blanques
- 1 cdta pebre vermell dolç
- Uns trossets abaejo
- Sal

Preparació:

Sofregir primer els alls, l'abadejo i la llonganissa en l'oli. Afegim el pebre vermell i l'aigua i remenem una mica.

Afegim la farina i la sal i anem remenant perquè no s'enganxi i vagi espessint, és important no deixar de remoure en tot moment.

Seguim remenant durant almenys 30 min. perquè la farina es torri bé, com més remenem millor quedarà. La consistència que volem aconseguir és similar a la d'una truita.

EN

Ingredients 2 people:

- 3 cloves of garlic
- 3 tbsp olive oil
- 1½ water
- 3 or 4 tbsp flour
- 2 red or white sausages
- 1 tsp sweet paprika
- Some pout chunks
- Salt

Elaboration:

Sauté the garlic, pollack and sausage in the oil first. We add the paprika and the water and stir a little.

Add the flour and salt and stir to avoid sticking and thickening, it is important to keep stirring at all times. We continue stirring for at least 30 min. so that the flour is well roasted, the more we remove, the better it will be. The consistency we want to achieve is similar to that of an omelet.

Sofreír primero los ajos, el abadejo y la longaniza en el aceite. Añadimos el pimentón y el agua y removemos un poco.

Añadimos la harina y la sal y vamos removiendo para que no se pegue y vaya espesando, es importante no dejar de remover en todo momento. Seguimos removiendo durante al menos 30 min. para que la harina se tueste bien, cuanto más removemos mejor quedará. La consistencia que queremos conseguir es similar a la de una tortilla.

FR

Ingredients 2 personnes:

- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1½ eau
- 3 ou 4 c. À table de farine
- 2 saucisses rouges ou blanches
- 1 c. À thé de paprika sucré
- Quelques morceaux de moue
- Le sel

Élaboration:

Faites sauter l'ail, le lieu jaune et la saucisse dans l'huile en premier. Nous ajoutons le paprika et l'eau et remuons un peu.

Ajoutez la farine et le sel, et remuez pour éviter tout collage ou épaississement. Il est important de continuer à remuer à tout moment. Nous continuons à remuer pendant au moins 30 min. de sorte que la farine soit bien grillée, plus nous en enlèverons, mieux ce sera. La cohérence que nous voulons atteindre est similaire à celle d'une omelette.



Arroz con pota

ES

Ingredientes 8 personas:

- 1 conejo troceado
- 1 kilo de arroz
- 1pimiento rojo
- 3 tomates maduros
- 1 cabeza de ajos
- 1 pota hervida y deshuesada
- 2 docenas de caracoles
- 200g. de garbanzos hervidos
- 600 g. de arroz bomba
- 2'5l. de agua o caldo
- sal
- aceite oliva
- azafrán

Hervir la pota, deshuesar y trocear. En una sartén Sofreír los ajos y el pimiento a tiras y reservamos.

A continuación sofreír el conejo hasta que esté dorado y reservamos. Sofreír bien el tomate y cuando esté listo añadimos el conejo, los caracoles, los garbanzos y los ajos.

Añadimos el agua o caldo de cocción de la pota, la sal y el azafrán. Cuando empieza a hervir echamos el arroz y 5 minutos después la pota y el pimiento, una vez puesto el arroz en 16 minutos estará listo.

Apagamos el fuego y dejamos reposar unos 5 minutos antes de servir.

VAL

Ingredients 8 persones:

- 1 conill trossejat
- 1 quilo d'arròs
- 1pimiento vermell
- 3 tomàquets madurs
- 1 cap d'all
- 1 pota bullida i desossada
- 2 dotzenes de caragols
- 200g. de cigrons bullits
- 600 g. d'arròs bomba
- 2'5l. d'aigua o brou
- sal
- Oli oliva
- safrà

Bullir la pota, desossar i trossejar. En una paella Sofregir els alls i el pebrot a tires i reservem.

A continuació sofregir el conill fins que estigui daurat i reservem. Sofregir bé el tomàquet i quan estigui llest afegim el conill, els cargols, els cigrons i els alls.

Afegim l'aigua o brou de cocció de la pota, la sal i el safrà. Quan comença a bullir tirem l'arròs i 5 minuts després la pota i el pebrot, un cop posat l'arròs en 16 minuts estarà a punt.

Apaguem el foc i deixem reposar uns 5 minuts abans de servir.



Arroz con pota

EN

Ingredients 8 people:

- 1 chopped rabbit
- 1 kilo of rice
- 1 red pepper
- 3 ripe tomatoes
- 1 head of garlic
- 1 boiled and boneless pota
- 2 dozen snails
- 200g of boiled chickpeas
- 600 g of rice pump
- 2'5l of water or broth
- Salt
- olive oil
- Saffron

Boil the pota, bone and chop.

In a frying pan Stir fry the garlic and the pepper strips and reserve.

Then sauté the rabbit until it is golden and reserve. Sauté the tomato well and when it is ready add the rabbit, the snails, the chickpeas and the garlic.

Add the water or cooking broth of the squid, salt and saffron. When it begins to boil, we toss the rice and 5 minutes later the squid and the pepper, once the rice is put in 16 minutes, it will be ready.

Turn off the heat and let stand 5 minutes before serving.

FR

Ingrédients 8 personnes:

- 1 lapin haché
- 1 kilo de riz
- 1 poivron rouge
- 3 tomates mûres
- 1 tête d'ail
- 1 pota bouillie et sans os
- 2 douzaines d'escargots
- 200g de pois chiches bouillis
- 600 g de pompe à riz
- 2'5l d'eau ou de bouillon
- Le sel
- huile d'olive
- Safran

Faire bouillir la pota, l'os et hacher.

Dans une poêle à frire, faites sauter l'ail et les lanières de poivron et réservez.

Sautez ensuite le lapin jusqu'à ce qu'il soit doré et réservez. Faites bien sauter la tomate et quand elle est prête, ajoutez le lapin, les escargots, les pois chiches et l'ail.

Ajouter l'eau ou le bouillon de cuisson du calmar, du sel et du safran. Quand il commence à bouillir, nous jetons le riz et 5 minutes plus tard le calmar et le poivron; une fois le riz mis en 16 minutes, il sera prêt.

Eteignez le feu et laissez reposer 5 minutes avant de servir.

