



els MAGAZINOS



#DENIAESTAPA

RUTA DE LA TAPA



TURIA
Märzen

RUTA DE LA TAPA

#DENIAESTAPA

“

Recuperar los sabores de la Marina Alta y poner en valor los productos de toda la vida. Els Magazinos, junto a Cerveza Turia, se une a la celebración mundial del día de la tapa con 20 propuestas adaptadas para homenajear la gastronomía de Dénia.

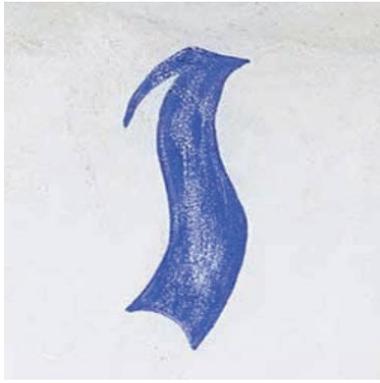
Pídate tu tapa con una cerveza por **3€** y disfruta del mercado gastronómico de la mejor manera posible.

”

DEL 17 AL 30 DE JUNIO

de 12 a 14H // 18 a 20H

Carrer Pont, 19. 03700
Dénia, Alicante



TABERNA SUSHIBER



“

URAMAKI DE CABALLA TOSTADA

**El sushi desde Japón con producto de la lonja de Dénia. Esta unión hace visible la importancia que tiene el producto fresco y su relación con el mar .
Dénia y su mediterráneo, así es esta tapa.**

”



EL BARET DE ROBERT



“

MANDA HUEVOS

La reinención de un aperitivo clásico de huevo con un toque de mediterráneo. Huevo relleno de atún, pepinillo, cebolla, pimiento de piquillo, anchoa, huevas de salmón y gamba de Dénia. Un clásico del Miguel Juan. Buenísimos.

”



OSTRARIUM BAR



“

CALAMARES AL VINO TINTO

Es un plato muy mediterráneo, guiso marinero por excelencia, que se crea para darle réplica al calamar en su tinta. Lo ofrecemos como guiso del día en nuestro bar y siempre es un acierto.

”



VERMUTERÍA FETÉN



“

**CHIP DE PATATA CON HUMMUS DE GARROFÓ Y MEJILLÓN
PICANTE CON TOQUE DE SIRACHA Y SÉSAMO NEGRO**

Recuerdo muy bien entrar por la puerta del Benjamín, de la mano de mi abuelo, recuerdo cómo me subía a la barra y lo feliz que me hacía ese momento en el que me alcanzaba la patata con uno de los mejillones del Moro, esta tapa sabe a mí niñez y a historia de Dénia.

”

6-8

EL CACHIRULO



“

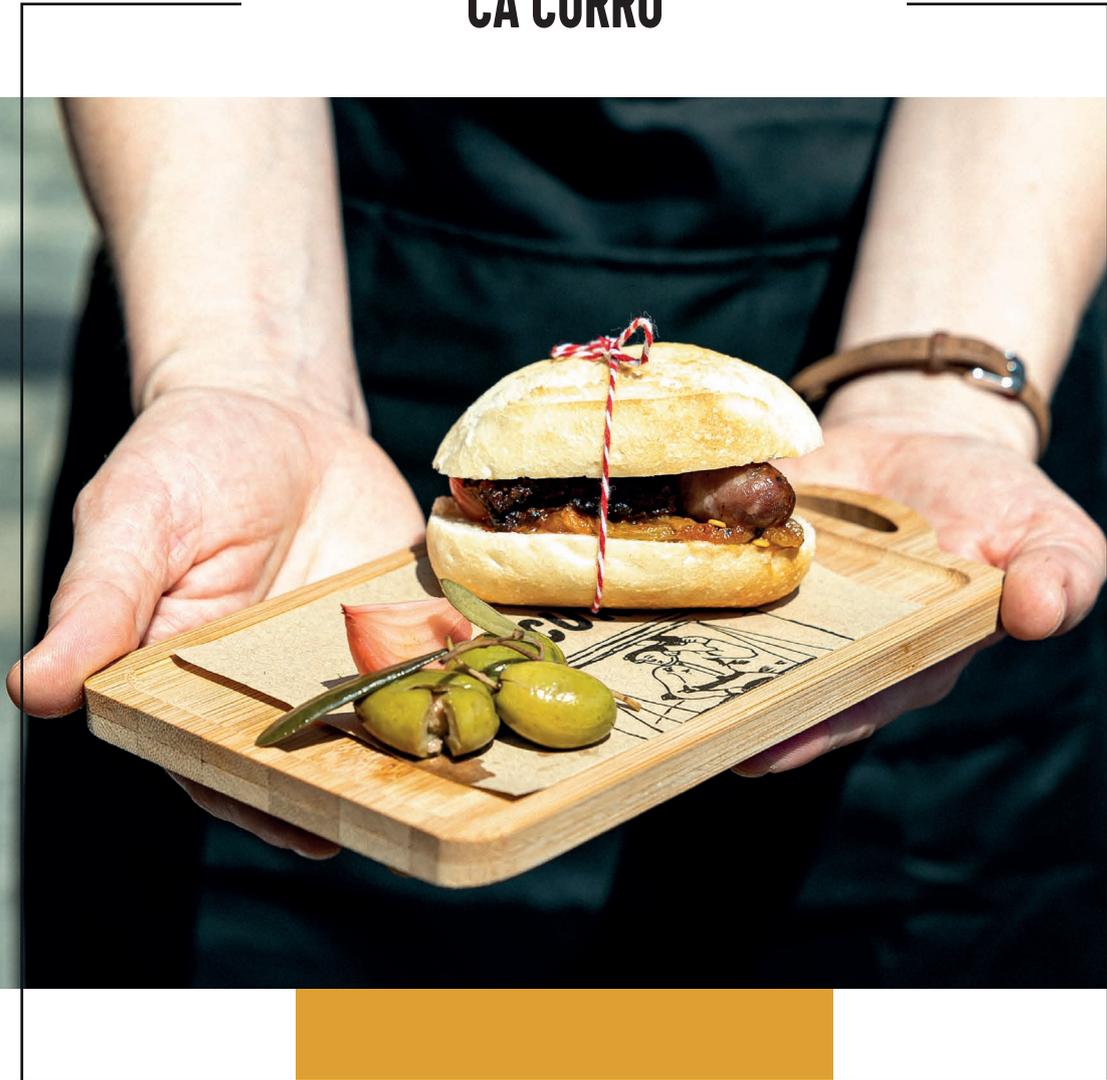
CAZUELITA DE PAN RELLENA DE CABALLA EN ESCABECHE SOBRE CAMA DE RÚCULA

En otros tiempos las raciones de comidas para transportar se denominaban viandas. Y una de las formas de conservar el pescado y las carnes para su transporte y duración, fue macerándolas en escabeche. Sirva pues nuestra tapa como un pequeño homenaje a la conservación de alimentos como un arte.

”

6-8

CA CURRO



“

**MORDISCO DE “BLANC I NEGRE” CON PIMIENTO TOSTADO Y
ACEITE DE OLIVA**

Una tapa muy sencilla y humilde como la gente de la Marina Alta y un clásico de los almuerzos. Esta tapa está anudada con un cordel que representa el vínculo de las personas con nuestra tierra.

”

10-12

CERVECERÍA 1900



“

CRUJIENTE DE YUCA CON TEXTURAS DE BACALAO Y BACALLARET A LA LLAMA CON TOMATE SECO

Un homenaje a las técnicas tradicionales de La Marina Alta. Secar el pescado al sol, la Samorra, los salazones, tomate seco y la técnica del confitado. Y así, con esos sabores, representamos esta maravillosa comarca.

”

13-11

PICHI'S COFEE ROASTERS



“

COPA ANGELITA

En recuerdo a nuestras queridas yayas mediterráneas recuperamos un postre casero que con tanto cariño nos preparaban. Base de galleta bañada en mantequilla al perfume de Baileys, con chocolate infusionado a baja temperatura y acompañado de natillas caseras. Nuestro toque especial de café Pichi's con un sombrero de nata al aroma de canela. ¡Ñam!

”

10-12

SALA THAI FOOD



“

LANGOSTINO DE DÉNIA CON FIDEOS DE ARROZ Y SALSA DE OSTRAS, AJO, SOJA Y SALSA DE TAMARINDO

Tailandia y Dénia en una misma tapa. Unir dos culturas y su amor al producto del mar. El origen y la reinención con mezcla de sabores.

”

14-16

LA PAUSE FRANÇAISE



“

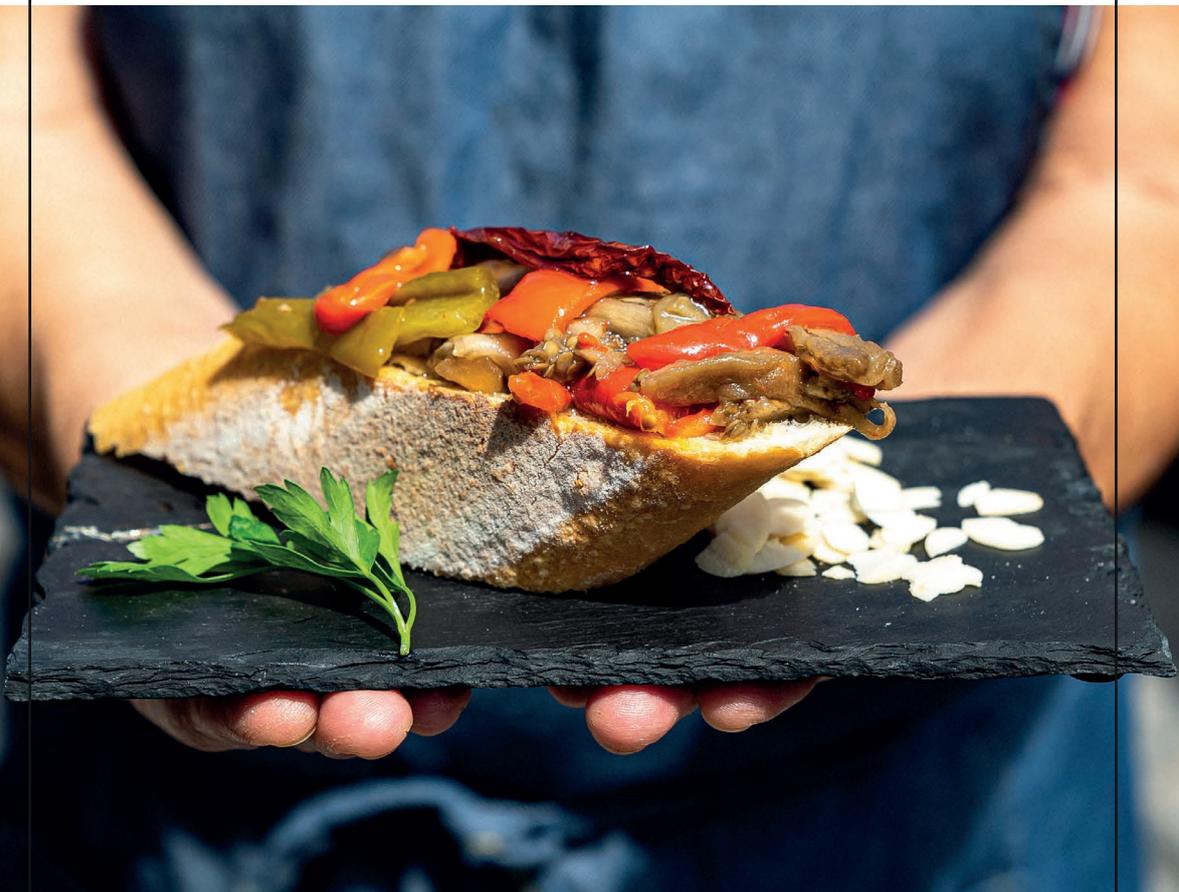
BURGER CASERA

Hamburguesa fresca en tinta de sepia con guacamole de aguacate fresco casero acompañado de su tartar de salmón azucarado con sus pequeñas piezas de piña.

”

15

CARAMBOLA



“

ESPENCAT DEL DUQUE

En agradecimiento al Duque de Lerma, en 1573, la gente humilde de Denia, le presentó este plato típico como aperitivo. Pimiento rojo y berenjena hecho al horno de leña y aliñado con aceite de oliva, picado de ajo crudo y bacalao desmigado. Una tapa sencilla y apreciada en la comarca.

”

14-16

LIBA CASA



“

CESTA DE PATATAS CON TOPPING DE MUTABAL LIBANÉS A LA SALSA DE SÉSAMO CON TARATOR Y CARPACCIO DE TOMATE ROSADO DE DÉNIA

La tierra y sus productos aportan a esta tapa de origen libanés toques de la Marina Alta. El tomate y la berenjena como símbolo de riqueza de la huerta. El mediterráneo une culturas gastronómicas.

”



VEGAMAR



“

TAPA DE IBÉRICOS CON HUELLA DEL ALTO TURIA

**Sentirás que todo va viento en boca.
Uno de los clásicos que nunca falla.**

”

18-20

LA BARRITA DEL TERRASTUR



“

**COCA DE DACSA, PICADILLO IBÉRICO Y EMULSIÓN
DE CABRALES**

Asturias homenajeando al clásico de Dénia, la coca de dacsas. En este ocasión, una coca acompañada de ibéricos con un toque de queso de cabrales.

”

19

SANTA PASTA



“

RAVIOLES DE PUCHERO VALENCIANO

Mucho hay detrás de un plato, estos raviolos guardan además, un sabroso relleno, que sabe a familia, historias y anécdotas que han traspasado épocas. De comida de reyes a plato popular. Una tapa de sabrosos raviolos de masa rellenos de un puchero valenciano con reducción de Pedro Ximenez

”

18-20

CROQUETERIA QMCOMO



“

PULPORK

Esta tapa es puro sabor. Una croqueta de parmentier de patata y bacón, con pulpo frito del mediterráneo acompañada de alioli de la yaya al aroma de pimentón de la vera.

”



THE SPEAK



“

CORAZÓN DE ALCACHOFA A LA BRASA RELLENO DE PULPO Y GRATINADO CON PIMIENTO DEL TERRENO

Entre 1912 y 1920, 10.000 vecinos de todos los pueblos de la Marina partieron a Nueva York huyendo de la pobreza y seguro que se dejaron caer en algún bar clandestino... Este “Cor de Polp”, con toques alcohólicos, es un homenaje para aquellos que cruzaron el Atlántico, pero dejaron su corazón en el Mediterráneo.

”

22

KANTINA JAPONESA by MESHI.CO



“

TOTOPOS TEKKA

Estos nachos de maíz, mayonesa de chipotle, pico de gallo y atún del almadraba al mojo de cilantro, saben a mediterráneo puro. A veces México no está tan lejos de Dénia.

Fusionar dos gastronomías tan ricas siempre es una buena idea.

”



LA LOLA



“

TRÍO DE BACALAO

Nuestros antepasados conservaban el pescado secándolo en salazón y aquí nuestro homenaje. Un recuerdo a la tradición más ligada de la Marina Alta y una tapa única de bacalao.

”

87

A LA FRESCA

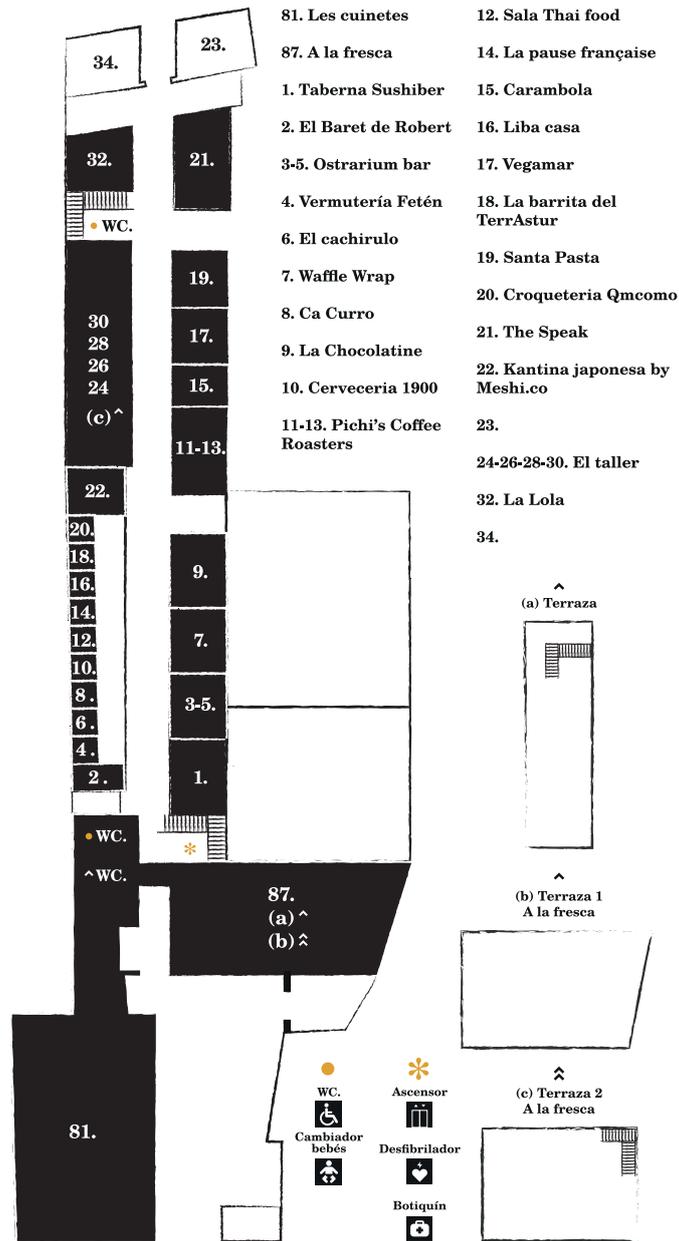


“

MIL HOJAS DE PATATA CRUJIENTE CON ALL I PEBRE DE RAPE

**Esta tapa hace homenaje a los guisos marineros de La Marina Alta.
En esta ocasión, la tapa rinde tributo al clásico all i pebre, añadiendo el pescado de la lonja de Dénia, El rape.**

”



#DENIAESTAPA

RUTA DE LA TAPA

TURIA
Marzen