

GUÍA DE GASTRONOMÍA DE ALICANTE CENTRO



LA BARRA DE CESAR ANCA

► Con la garantía del buen hacer del gran cocinero César Anca, en la calle San Fernando esquina con la Plaza de Gabriel Miró, un coqueto espacio reúne lo mejor de la tradición con la novedad de la vanguardia en un conjunto de platos y aperitivos repletos de aromas y sabores.



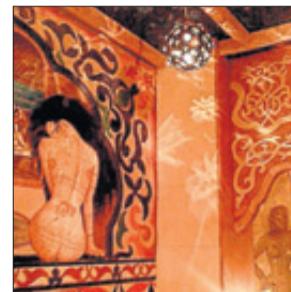
FERRÁN 12

► Calidad y buen hacer, cuidado y mimo en la selección de las mejores materias primas, amabilidad y eficacia, cocina creativa y respeto por la tradición, son las mejores señas de identidad de Ferrán 12, un lugar lleno de encanto, de gastronomía y de buenos vinos.



RESTAURANTE TETERÍA SHEEREZADE

► En la calle San José, en la misma entrada de El Barrio, se encuentra el Restaurante tetería Sheerezade. Con un cielo de madera de teca tallada a mano, con un fachada labrada en piedra natural, con maravillosas pinturas llenas de paz y hermosura, con la delicadeza y el encanto de rin-



CERVECERÍA CAPRI

► Con la tradición de una cervecería de siempre, con el sabor y el gusto por un gastronomía muy cuidada y con la garantía del buen hacer de sus profesionales, la Cervecería Capri es un templo de las ricas tapas, los buenos aperitivos, los mejores platos y los más suculentos postres.



RESTAURANTE LA JARELA

► Un segundo aniversario de lujo con propuestas tan interesantes como: «canelones de rabo de buey», el «rape con crema de palma y vinagreta de Gin tonic», el «costillar de cerdo caramelizado a baja temperatura con dátiles de Elche» y un postre muy especial unidos en un menú de lujo.

Un centro de sabores

■ Con la llegada del otoño, los aromas y los sabores de la buena gastronomía de la ciudad de Alicante se renuevan y vuelven con brío y fuerza. Alicante recupera su pulso gastronómico después de los calores y los agobios de un verano intenso. El color ocre y maravilloso del otoño nos llega en forma de ricos platos y suculentas elaboraciones de la mano de los buenos establecimientos de hostelería de la ciudad de Alicante. Con la tan arrraigada tradición alicantina de salir y compartir los ratos de ocio al amparo de los bares, las cervecerías y los restaurantes de la ciudad, la gastro-

nomía se convierte en el hilo conductor de felicidades y alegrías compartidas.

Lo que conocemos como el centro de Alicante, - la zona comprendida entre la estación de Renfe, el Mercado, la Rambla y la Explanada- se ha convertido en un centro muy apetitoso en lo que a gastronomía se refiere con la apertura, consolidación o renovación de locales gastronómicos en los que la calidad, el buen hacer y el tramo amable y eficaz, se unen a la creatividad y a la tradición.

En la Calle San Fernando, en la Plaza de Gabriel Miró, en la zona

de la Plaza Nueva, en la calle San Ildefonso, en las bellas calles de acceso al barrio como la calle San José, en la gastronómica calle San Francisco o en el Portal de Elche, la rica y variada gastronomía se cobija en diferentes locales con aromas y sabores de lo más internacional, con la calidad de la mejor cocina alicantina, con la suavidad y carácter de los ricos aperitivos, con barras llenas de tradición o vanguardia o con maravillosas terrazas en las que cobijarse al calor de la mejor mesa.

Alicante, su centro y la mejor gastronomía unidas para disfrute y deleite de todos.



Una barra alicantina.



Toda la cocina de César Anca en forma de ricos aperitivos, excelentes elaboraciones y sugerentes vinos

Plaza de Gabriel Miró, esquina C/ San Fernando y Ojeda
Tel. 965 201 580
Alicante



Cocina mediterránea con sabores caseros

C/ San Fernando, 12
Tel. 965 203 074 / www.ferran12.com
Alicante



Restaurante
Tetería
Cóctails

Sumérgete en el encanto de un restaurante cosmopolita

C/ San José, 6
Tel. 661 066 593
Alicante



Disfruta con los tuyos en compañía de nuestras tapas, montaditos y el mejor ambiente.
Te esperamos en pleno centro, en la terraza más popular

C/ San Ildefonso nº 6
Tel. 965 20 03 76
Alicante



Celebra con nosotros el 2º aniversario con un menú muy especial

C/ San Francisco, 4
Tel. 965 142 302
Alicante