A.E.H.T.M.A
Asociación de Hostelería

Guía
Gastronómica

Gastronomic Guide
Guide Gastronomique
Restaurantführer

Dénia

Edita:
A.E.H.T.M.A
Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de la Marina Alta
Passeig del Saladar, 58 - 1ºE
Dénia - Costa Blanca - Comunidad Valenciana - Spain
Tel. 96 578 10 08
aehtma@aehtma.com
www.aehtma.com

Diseño y Maquetación:
Aramar Editores, S.L.
Avda. del Cid, 11B · 03700 Dénia, Alicante
Tel. 96 644 66 44
www.aramareditores.com
aramar@aramareditores.com

Fotografía:
AEHTMA, Turismo Dénia, Aramar Editores y César Romá

Con la colaboración especial de Patronato Turismo Costa Blanca

GUÍA DE RESTAURANTES DÉNIA

2 Introducción
Introduction · Einleitung
7 Leyenda de servicios
Services guide
Légende des services
Erklärungen – service
8 A la Fresca
9 Aduana
10 Agua de Mar
11 Al Forn
12 Aticcook
13 Balandros
14 Basta! Lounge Bar Restaurant
15 Bona Platja
16 Botavara
17 Boucan - Las Hermanas
18 Ca Nano
19 Ca Pepa Teresa
20 Ca Tona
21 Ca Tona Playa
22 Can Broch
23 Casa Benjamin
24 Casa Federico Les Marines
25 D'Excaro & Ossadía
26 Doa
27 El Baret de Miquel
28 El Baret de Vicente
29 El Faralló
30 El Marino Port
31 El Marino Rotes
32 El Mosset
33 El Raset
34 El Secreto de Loreto
35 El Tresmall
36 Estanyó
37 Fuego
38 Fuego Marina
39 Haití
40 Hero
41 Hoyo 19
42 Jamse & L'Arròs
43 La Barqueta
44 La Barra del Puerto
45 La Cova Tallà
46 La Cuarentena
47 La Senia
48 La Xerna del Mar
49 Mar en Calma
50 Mediterrasian
51 Mena
52 Montgó
53 Mr. Fisher
54 Mr. Kapriz
55 Nauta Port
56 Nomada
57 Noguera
58 Origen
59 Peix & Brases
60 Pont Sec
61 Primera Línea
62 Punta Negra
63 Quinto Pino
64 Quique Dacosta
65 Sancta Sanctorum
66 Segaria Thai
67 Solimontgó
68 Tasca Els Tomassets
69 Tasca Eulalia
70 Tasca Les Monges
71 Tastimo Bar & Restaurant
72 Toy Ristorante
73 Txoko Bar
74 Venta de Posa - El Carreter
75 Venta La Giralda
76 Asociados AEHTMA
91 Experiencias

En esta guía rendimos homenaje a la cocina de calidad y al compromiso de los cocineros, profesionales de sala y productores que, cada día, trabajan con seriedad, honestidad y respeto por la tradición, manteniendo una constante búsqueda de la excelencia.

Nuestro propósito es compartir con quienes nos visitan lo mejor de nuestra cocina.

Las especialidades que ofrecen los restaurantes de Dénia son tan variadas como auténticas. Destacan los arroces —secos, melosos o caldosos—, los pucheros, el espencat (verduras asadas), la *llandeta*, el *suquet de peix*, los erizos de mar o el emblemático pulpo seco, sin olvidar la gamba roja de Dénia, nuestro producto por excelencia.

La calidad de nuestros productos autóctonos y el talento de nuestros chefs, capaces de fusionar innovación y tradición, hicieron posible que, en 2015, Dénia fuera reconocida por la UNESCO como Ciudad Creativa de la Gastronomía.

Este distintivo conlleva un compromiso firme con el desarrollo de proyectos sostenibles que impulsen nuestra gastronomía, la agricultura local, los productos de proximidad y, en definitiva, el estilo de vida mediterráneo.

A lo largo del año, diferentes eventos gastronómicos acercan nuestra cocina a la sociedad. Entre ellos, el D*NA Festival Gastronómico, que se celebra el último fin de semana de septiembre, rinde tributo a la gastronomía como esencia de la cultura mediterránea y como punto de encuentro entre productores, cocineros y amantes de la buena mesa.

También destacan el Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, que tiene lugar en el primer trimestre del año, y las rutas gastronómicas de tapas, cuchara, arroces o cocas, celebradas en distintas épocas del año. Dénia se consolida así como un referente gastronómico internacional, donde tradición y vanguardia conviven en perfecta armonía.

Ven y descubre nuestra cocina.

Disfruta, saborea, siente... y llévate contigo el sabor de las cosas bien hechas.

En la web www.denia.net podrás conocer todo lo que te ofrece nuestra ciudad.

In this guide, we pay tribute to quality cuisine and the commitment of chefs, front-of-house staff, and producers who work every day with dedication, honesty, and respect for tradition, constantly striving for excellence.

Our aim is to share the best of our cuisine with our visitors. The specialties offered by Dénia's restaurants are as varied as they are authentic. Highlights include rice dishes —dry, creamy or broth-based—; stews, *espencat* (roasted vegetables), *llandeta*, *suquet de peix*, sea urchins and the iconic pulpo seco (dried octopus), not to mention Dénia's red prawns, our ingredients par excellence.

The quality of our local products and the talent of our chefs, who are able to blend innovation and tradition, led to Dénia being recognised by UNESCO as a Creative City of Gastronomy in 2015.

This distinction entails a firm commitment to developing sustainable projects that promote our gastronomy, local agriculture, local products and, ultimately, the Mediterranean lifestyle.

Throughout the year, a variety of gastronomic events bring our cuisine closer to society. Among them, the D*NA Gastronomic Festival, held on the last weekend of September, pays tribute to gastronomy as the essence of Mediterranean culture and a meeting point for producers, chefs and lovers of good food.

Other highlights include the Dénia International Creative Cooking Competition of the Red Prawn, which takes place in the first quarter of the year, and the gastronomic routes featuring tapas, spoon dishes, rice dishes and cocas, held at different times of the year. Dénia has thus establishing itself as an international gastronomic benchmark, where tradition and avant-garde coexist in perfect harmony.

Come and discover our cuisine.

Enjoy, savour, feel... and take away with you the taste of things done well.

On the website www.denia.net, you can find out everything our city has to offer.

Dans ce guide, nous rendons hommage à la cuisine de qualité et à l'engagement des chefs, des professionnels de salle et des producteurs qui travaillent chaque jour avec rigueur, honnêteté et dans le respect de la tradition, tout en recherchant constamment la perfection.

Notre objectif est de partager avec nos visiteurs le meilleur de notre cuisine.

Les spécialités proposées par les restaurants de Dénia sont aussi variées qu'authentiques. Parmi celles-ci, on peut citer les plats à base de riz (secs, moelleux ou en bouillon), les pot-au-feu, l'espencat (légumes grillés), la llandeta, le suquet de peix, les oursins ou l'emblématique poulpe séché, sans oublier la crevette rouge de Dénia, notre produit par excellence.

La qualité de nos produits locaux et le talent de nos chefs, capables d'allier innovation et tradition, ont permis à Dénia d'être reconnue en 2015 par l'UNESCO comme Ville créative de la gastronomie.

Cette distinction implique un engagement ferme en termes de développement de projets durables qui favorisent notre gastronomie, l'agriculture locale, les produits de proximité et, en définitive, le mode de vie méditerranéen.

Tout au long de l'année, différents événements gastronomiques font découvrir notre cuisine au grand public. Parmi eux, le D*NA Festival Gastronómico, qui se déroule le dernier week-end de septembre, rend hommage à la gastronomie en tant que patrimoine culturel méditerranéen et lieu de rencontre entre producteurs, cuisiniers et amateurs de bonne chère.

Il convient également de mentionner le Concours international de cuisine créative de la crevette rouge de Dénia, qui a lieu au premier trimestre de l'année, et les routes gastronomiques des tapas, des plats à la cuillère, des plats à base de riz ou des cocas, organisées à différentes époques de l'année. Dénia s'impose ainsi comme une référence gastronomique internationale, où tradition et avant-garde cohabitent en parfaite harmonie.

Venez découvrir notre cuisine.

Savourez, dégustez, ressentez... et emportez avec vous le goût des choses bien faites.

Sur le site web www.denia.net, vous pourrez découvrir tout ce que notre ville a à vous offrir.

Dieser Restaurant-Führer widmet sich exzellentem Essgenuss und höchster Professionalität in Restaurant-Küchen und im Service. In Dénia sind Gastro-Fachleute tätig, die ihre Aufgabe Tag für Tag sehr ernst nehmen, ehrliche Küchenkunst hervorbringen, Traditionen respektieren – unter Einsatz besten Wissens und Könnens. Der Zweck dieses Restaurant-Führers ist es, neue Besucher und Besucherinnen Dénias fundiert über die Gastro-Szene der Stadt zu informieren.

Dénias Restaurants bieten eine riesige Vielfalt an unverfälschten Speisen. Besonders beliebt sind die Reisgerichte – körnig, sämig oder in feiner Brühe, Eintöpfe, gebratenes Gemüse (Espencat), Fischgerichte wie Llandeta und Suquet de peix, Seeigel, den unverwechselbaren, gedörrten Pulpo (Krake) und natürlich die Gamba roja (Rote Garnele) – das Spitzenprodukt Dénias.

Dank der hohen Qualität regionaler Produkte und dem Talent der Küchenchefs, die neue Ideen mit Tradition genial verbinden, wurde Dénia 2015 von der UNESCO zur Kreativstadt der Gastronomie erklärt.

Diese Auszeichnung bedeutet eine große Verantwortung, nachhaltige Projekte zu entwickeln, die die Gastro-Szene auf immer neue Weise mit regional landwirtschaftlichen Produkten und anderen Bereichen verbindet. Das Ergebnis: mediterraner Lebensstil pur!

Das ganze Jahr über kann man in Dénia spannende Gastro-Events hautnah erleben. Darunter das Gastro-Festival D*NA, das immer in der letzten Septemberwoche stattfindet und Dénias Kochkunst als das Herz mediterraner Kultur präsentiert und dabei Produkte, Köche und Feinschmecker zusammenbringt.

Ebenso der internationale Garnelen-Kochwettbewerb (Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia), der immer in den ersten drei Monaten des Jahres auf dem Programm steht. Und dann sind da noch viele kleinere Events, die das ganze Jahr über in der ganzen Stadt den Tapas, dem Reis, dem belegten Fladenbrot (Cocas) und anderen Speisen gewidmet sind.

Dénia ist längst ganz oben im internationalen Gastro-Ranking angekommen, weil sich in dieser Stadt Tradition und Neues zu einer so unverwechselbaren Harmonie verbinden. Dénia ist ein Paradies für Feinschmecker!

Kulinarischer Genuss für alle Sinne!

In dieser Stadt taucht man ein in wunderbare Vielfalt und Reichtum erstklassiger Kochkunst!

Hier finden Sie Informationen über alles, was Dénia zu bieten hat: www.denia.net

COMUNITAT VALENCIANA

ACTITUD MEDITERRÁNEA

www.turisme.gva.es

Costa Blanca
ALICANTE · SPAIN

www.costablanca.org

DÉNIA
CITY OF GASTRONOMY

denia.net

10 **Anys**
Dénia Ciutat Creativa
de la Gastronomia
UNESCO

deniacreative.city

LEYENDA DE SERVICIOS

SERVICES GUIDE · LÉGENDE DES SERVICES
ERKLÄRUNGEN - SERVICE

P
Fácil aparcamiento
Easy parking
Stationnement facile
Gute Parkmöglichkeiten

Aire acondicionado y calefacción
Air-conditioning and heating
Air climatisé et chauffage
Klimaanlage und Heizung

Espacio adaptado
Accessibility
Espace adapté
Behindertengerecht

Salón para eventos
Events hall
Salle de réception
Saal für Veranstaltungen

Salón privado
Private lounge
Salon privé
Privaträume

Terraza
Terrace
Terrasse
Terrasse

H
Hotel
Hôtel

Menú infantil
Children's menu
Menu enfants
Kindermenü

Menú celíaco
Celiac menu
Menu coeliaque
Glutenfreies Menü

Menú vegetariano
Vegetarian menu
Menu végétalien
Menu végétarien

vegan
Menú vegano
Vegan menu
Veganes Menü
Vegetarisches Menü

Se acepta tarjeta
Credit card accepted
Carte de crédit acceptée
Bezahlung mit Kreditkarte

Solo metálico
Only cash
Seulement liquide
Nur Barzahlung

€
Entre 15 y 25 €
Between 15 and 25 €
Entre 15 et 25 €
Zwischen 15 und 25 €

€
Entre 25 y 35 €
Between 25 and 35 €
Entre 25 et 35 €
Zwischen 25 und 35 €

€
Entre 35 y 45 €
Between 35 and 45 €
Entre 35 et 45 €
Zwischen 35 und 45 €

€
Más de 45 €
More than 45 €
Plus de 45 €
Über 45 €

A LA FRESCA

Cocina mediterránea y tradicional

P ❄ ♿ 🐾 HTH HTH ✕ 💳 €

A la Fresca es el restaurante mediterráneo que nos da la bienvenida al mercado gastronómico Els Magazinos. Su cocina tradicional, con un toque viajero, destaca por el uso de producto fresco, local y de temporada, así como por su elaboración íntegra al momento. El fuego es uno de los protagonistas en sus carnes y pescados a la brasa, o su horno de leña, de donde surgen suculentas pizzas y cocas. Destaca por su cocina abierta durante todo el día, donde disfrutar de sus desayunos, almuerzos populares, tapas, cócteles, sugerencias de mercado, increíbles tartas.

A la Fresca is the Mediterranean restaurant that welcomes us to the Els Magazinos gastronomic market. Its traditional cuisine, with a traveller's touch stands out for its use of fresh, local and seasonal produce, as well as for its on-the-spot preparation. Fire is one of the protagonists in its grilled meats and fish, or its wood-fired oven, where succulent pizzas and cocas are baked. It stands out for its kitchen, which is open all day, where you can enjoy breakfasts, popular lunches, tapas, cocktails, market specials, incredible cakes.

A la Fresca, le restaurant méditerranéen qui nous reçoit au marché gastronomique Els Magazinos. Sa cuisine traditionnelle avec une note cosmopolite se distingue par ses produits frais, locaux, de saison et préparés sur place. Le feu est l'un des protagonistes de ses viandes et poissons grillés ou de son four à bois d'où sortent de succulentes pizzas et cocas. Il se caractérise par sa cuisine ouverte toute la journée, où vous pourrez déguster ses petits-déjeuners, ses déjeuners populaires, ses tapas, ses cocktails, ses suggestions du marché, ses incroyables gâteaux.

Das mediterrane Restaurant A la Fresca ist Teil der schönen Gastro-Meile Els Magazinos. Seine traditionelle Küche zeichnet sich – mit einem Hauch von fernen Ländern – durch frische, regionale und saisonale Produkte aus, die stets frisch zubereitet werden. Das Feuer schenkt nicht nur bei der Zubereitung von Fleisch und Fisch vom Grill wunderbare Aromen, sondern auch bei den köstlichen Pizzen und Cocas (belegtes Fladenbrot) aus dem Holzofen. Das Restaurant ist den ganzen Tag geöffnet und bietet Frühstücks-Varianten, beliebte Vormittags-Imbisse, Tapas, Cocktails, marktfrische Empfehlungen der Saison, wunderbare Kuchen.

Els Magazinos · C/ Pont, 19
96 617 39 02
hola@alafrescadenia.com
www.alafrescadenia.com

ADUANA

Cocina gourmet

¿Quieres vivir una auténtica experiencia gastronómica y sensorial? Aduana es tu lugar. Déjate seducir por el carácter de nuestros platos. Nuestra prioridad es ofrecerte productos frescos y de primera calidad. Los detalles sí importan; por eso, en Aduana siempre los cuidamos para que disfrutes de una experiencia única. Si eres amante del buen gusto, de los buenos vinos, del buen champán y de los buenos amigos, Aduana es tu lugar.

Do you want to experience an authentic gastronomic and sensory journey? Aduana is your place. Let yourself be seduced by the character of our dishes. Our priority is to offer you fresh, top-quality products. Details do matter; that's why at Aduana we always take care of them, so you can enjoy a truly unique experience. If you are a lover of good taste, fine wines, good champagne, and good friends, Aduana is your place.

Vous voulez vivre une expérience gastronomique et sensorielle authentique ? Aduana est votre endroit. Laissez-vous séduire par le caractère de nos plats. Chaque détail a son importance, c'est pourquoi chez Aduana nous les soignons toujours pour que vous puissiez profiter d'une expérience unique. Si vous êtes de bon gourmet, amateur de bons vins, de bon champagne et de bons amis, Aduana est votre endroit.

Lust auf ein echtes Speise-Erlebnis der Sinne? Dann Sind Sie bei Aduana genau richtig. Lassen Sie sich von den wunderbaren Eigenschaften unserer Speisen verwöhnen! Und jede Kleinigkeit zählt. Deshalb achten wir bei Aduana auf alles, damit Sie bei uns Unvergessliches erleben. Wenn Sie einen feinen Gaumen haben, gute Weine, guten Champagner – und gute Freundschaften – lieben, ist Aduana Ihr Restaurant.

Carrer del Marqués de Campo, 70
96 561 67 81

AGUA DE MAR

L'EXQUISIT mediterrani

Cocina mediterránea

P

Situado en el Puerto Deportivo Marina de Dénia, es un lugar magnífico para degustar la esencia del Mediterráneo —arroces, pescados frescos, mariscos, etc.—, acompañadas siempre de una gran carta de vinos. Disfruta de una copa mientras contemplas la puesta de sol o la luna llena.

Located in the Marina of Dénia, it is a wonderful place to savour the essence of the Mediterranean (rice dishes, fresh fish, seafood, etc.), always accompanied by an excellent wine list. Enjoy a drink watching the sunset and the full moon.

Situé dans le port sportif Marina de Dénia, c'est un endroit merveilleux pour déguster les spécialités de la Méditerranée (riz, poisson frais, fruits de mer, etc...) toujours accompagné d'une grande carte de vin. Sauvourez une coupe de vins au coucher du soleil et de la pleine lune.

Am Sporthafen Marina de Dénia gelegen, Agua de Mar ist der ideale Ort, um die Essenz des Mittelmeers zu kosten (Reisgerichte, Fisch, Meeresfrüchte, usw.), immer begleitet von einer guten Weinkarte. Genießen Sie den Sonnenuntergang und den Vollmond bei einem Glas Wein.

Puerto Deportivo Marina de Dénia, Ed. D, Local 7
96 642 50 07
reservas@aguademardenia.com
www.aguademardenia.com

AL FORN

Cocina mediterránea, de tapas y tradicional

Situado en pleno corazón del barrio de pescadores de Baix la Mar, en su carta destacan las tapas, las cocas de la Marina, los arroces elaborados al horno, así como carnes como pollo espatarrado, paletilla o chuletas al horno; además del pescado al horno, boquerones, caballa y pulpo entre otros. Todo ello elaborado con productos naturales, autóctonos y un excelente toque de aceite de oliva.

Located in the heart of the fishermen's quarter of Baix la Mar, the menu features tapas, *cocas de la Marina*, typical baked rice dishes, *pollo espatarrado* (spatchcocked chicken), roast lamb shoulder, oven-baked chops, as well as baked fish, anchovies, mackerel and octopus among others. All dishes are prepared with natural, local ingredients and finished with an excellent touch of olive oil.

Situé au coeur du quartier des pêcheurs de Baix la Mar, dans leur menu, les tapas sont reines, ainsi comme les cocas de la Marina, le riz préparé au four, les viandes comme le poulet cuit ouvert écartelé, les côtelettes ou les épaules d'agneau au four et poissons au four, le maquereau et le poulpe entre autres, toute à base de produits naturels locaux et une touche d'huile d'excellente qualité.

Mitten im Herzen des Fischerviertels von Baix la Mar, hervorzuben aus der Karte sind die Cocas aus der Region, Reisgerichte aus dem Ofen, Fleischgerichte solche wie „Pollastre Espatarrat" (eine besondere Art von Hähnchen), Lammschulter- und koteletts, gebackener Fisch, darunter Sardellen, Makrelen und Tintenfisch, alles mit natürlichen, lokalen Produkten hergestellt und mit einem Hauch Olivenöl.

Plaza Mariana Pineda, 1
96 611 15 55 · 674 003 603
www.alforn.es

ATICCOOK

Cocina mediterránea y de autor

En el ático del edificio Pepe Cabrera, Aticcook ofrece una cocina de autor inspirada en el Mediterráneo. Menús degustación y carta ponen en valor los productos locales de la huerta y del mar. Un espacio donde diseño, arquitectura y gastronomía dialogan en armonía.

Aticcook, set atop the Pepe Cabrera building, offers signature Mediterranean cuisine. Tasting menus and an à la carte selection showcase local produce from land and sea. A space where design, architecture and gastronomy come together in perfect harmony.

Au sommet de l'édifice Pepe Cabrera, Aticcook propose une cuisine d'auteur méditerranéenne. Menus dégustation et carte valorisent les produits locaux de la mer et du potager. Un lieu où design, architecture et gastronomie dialoguent en harmonie.

Im Penthouse des Pepe-Cabrera-Gebäudes bietet Aticcook mediterrane Autorenküche. Degustationsmenüs und Speisekarte stellen lokale Produkte aus Meer und Garten in den Mittelpunkt. Ein Raum, in dem Design, Architektur und Gastronomie im Einklang stehen.

Camí de la Bota, 13 · 03700 Dénia
96 559 42 42
info@aticcook.com
www.aticcook.com

L'EXQUISIT mediterrani

BALANDROS

Cocina tradicional y mediterránea

Con una carta que une tradición y creatividad, Balandros nos invita a disfrutar desde exquisitos arroces y fideuàs hasta carnes de primera calidad y una amplia selección de pescados frescos de lonja. Todo ello acompañado por un entorno inmejorable en pleno Club Náutico de Dénia, donde sus espacios luminosos y sus terrazas frente al mar convierten cada visita en una experiencia gastronómica única, capaz de seducir en cualquier época del año.

With a menu that combines tradition and creativity, Balandros invites guests to enjoy everything from exquisite rice dishes and *fideuás* to top-quality meats and a wide selection of fresh fish straight from the market. All of this in an unbeatable setting in the heart of Dénia's Yacht Club, where its bright interiors and terraces facing the sea make every visit a unique gastronomic experience, capable of captivating at any time of the year.

Avec une carte qui combine tradition et créativité, Balandros nous invite à déguster des plats exquis à base de riz et de Fideuás, des viandes de première qualité et un large choix de poissons frais provenant directement du marché. Le tout dans un cadre inégalable, au cœur du Club Náutico de Dénia, où les espaces lumineux et les terrasses face à la mer font de chaque visite une expérience gastronomique unique, en mesure de séduire à tout moment de l'année.

Mit einer Speisekarte, die Tradition und Kreativität verbindet, bietet das Balandros exzellente Reisspezialitäten und Nudelpaellas, Fleischgerichte höchster Qualität und eine große Auswahl an fangfrischem Fisch von Dénias Fischmarkt. Serviert werden diese Köstlichkeiten in einem erstklassigen Ambiente mitten in Dénias Jachthafen (Club Náutico). Lichtdurchflutete Räume und Terrassen direkt am Meer machen jeden Besuch im Balandros zu einem herrlichen gastronomischen Genuss – zu jeder Jahreszeit!

Ctra. Dénia-Xabia, Km 1 · Club Náutico Dénia
96 629 03 13
balandrosdenia@gmail.com
www.restaurantebalandros.com

BASTA! LOUNGE BAR RESTAURANT

Cocina mediterránea e internacional

P ❄ ♿ 🍽 ⛱ 💳 €

En medio del sol, la brisa y el mar, disfruta de nuestros platos de carácter mediterráneo, clásico y oriental.

Amid the sun, the sea breeze, and the ocean, enjoy our Mediterranean, classic and oriental dishes.

Entre soleil, brise et mer, savourez nos plats méditerranéens, classiques et orientaux.

Genießen Sie mediterrane, klassische und orientalische Speisen bei Sonnenschein und sanfter Brise direkt am Meer.

Marina de Dénia, Local C2
96 575 39 88
bastadenia@gmail.com
www.basta.es

BONA PLATJA

Cocina mediterránea e internacinal

Desde 1964, Bona Platja nos deleita con sus excelentes pescados y mariscos de la lonja de Dénia, así como con sus exquisitos arroces. Entre sus especialidades destacan el sushi y el arroz a banda con su pescado, todo ello acompañado por una amplia carta de vinos. Situado en primera línea de playa, Bona Platja recibe al visitante en un ambiente tranquilo y acogedor.

Since 1964, Bona Platja this restaurant has been delighting diners with excellent fish and seafood from the Dénia fish market, as well as its exquisite rice dishes. Among its specialties, the sushi and *arroz a banda* stand out. All of this is perfectly complemented by an extensive wine list. Located right on the seafront, Bona Platja welcomes visitors into its peaceful and welcoming atmosphere.

Depuis 1964, ce restaurant offre ses excellents plats de poissons et de fruits de mer provenant de la côte de Dénia et ses plats de riz, comme l'arroz a banda, et même un excellent sushi, le tout accompagné d'une grande carte des vins. Situé en première ligne de plage, Bona Platja accueille ses convives dans une ambiance tranquille et accueillante.

Seit 1964 serviert das Lokal seine exzellenten Fischgerichte, frische Meeresfrüchte aus Dénia und köstliche Reisgerichte. Die Spezialitäten sind Kuskus und Arroz a banda mit Fisch. Alles wird abgerundet von einer reichhaltigenWeinkarte. Das Bona Platja liegt ganz vorne am Strand und bietet dem Besucher eine ruhige, freundliche Atmosphäre.

Ctra. Las Marinas, Km 3
96 578 27 77
bonaplatja@hotmail.com
www.restaurantebonaplatja.com

BOTAVARA

Cocina de mercado y de temporada

Cocina de mercado de la zona, elaborada con productos frescos y de temporada. Pruebe nuestros arroces, premiados en diferentes certámenes, y nuestras tapas, carnes y pescados. Una selección de platos típicos de Dénia con menús de temporada, que podrá acompañar con los mejores vinos. También preparamos paellas para llevar.

Cuisine from the local market, prepared with fresh and seasonal products. Try our rice dishes, awarded prizes in various competitions, and our tapas, meats, and fish. Selection of typical Dénia dishes with seasonal menus, which can be paired with the finest wines. We also prepare paellas to take away.

Cuisine from the local market, made with fresh and seasonal products. Try our rice dishes, awarded prizes in various competitions, and our tapas, meats and fish. Selection of typical Dénia dishes with seasonal menus, which can accompany the best wines. We also prepare paellas to take away.

Das Restaurant Botavara setzt auf ganz frische regionale Produkte der Saison. Probieren Sie nicht nur unsere Reisspezialitäten, die schon mehrmals mit Gastronomiepreisen ausgezeichnet wurden, sondern auch unsere Tapas, Fleisch- und Fischgerichte. In unseren Menüs der Saison bieten wir eine feine Auswahl an Klassikern der Küche Dénias an. Dazu gibt es beste Weine. Paellas zum Mitnehmen bereiten wir ebenfalls zu.

Plaza El Raset, 11
616 623 367
contacto@botavaradenia.es
www.botavaradenia.es

BOUCAN · LAS HERMANAS

Cocina mediterránea y de temporada

Este bistró de estilo francés, situado a pocos pasos del puerto, ofrece comida casera y de temporada. El restaurante cuenta con una decoración original y colorida, y su terraza es agradable y espaciosa. Las hermanas dirigen un establecimiento muy arraigado en la vida del barrio, donde el ambiente es relajado, familiar e internacional. A lo largo del año se organizan eventos culturales y festivos, ¡para que siempre sea un placer volver!

This French-style bistro, located just a few steps from the harbour, offers homemade, seasonal food. The restaurant features original, colourful décor, and its terrace is pleasant and spacious. The sisters run an establishment that is deeply rooted in the life of the neighbourhood, where the atmosphere is relaxed, friendly and international. Cultural and festive events are held throughout the year, making it always a pleasure to return!

Ce bistrot au style français, situé à deux pas du port, propose une nourriture faite maison et de saison. Le restaurant posséde une décoration originale et colorée, et la terrasse est agréable et spacieuse. Les soeurs dirigent un établissement ancré dans la vie du quartier, où l'ambiance est décontractée, familiale et internationale. Des événements culturels et festifs y sont organisés tout au long de l'année, pour que l'on est toujours plaisir à revenir !

Nur wenige Schritte vom Hafen entfernt bietet dieses Bistro im französischen Stil hausgemachte Speisen aus saisonalen Produkten. Das Restaurant ist originell und farbenfroh gestaltet, die große Terrasse sehr gemütlich. Schwestern führen das Lokal, das fester Bestandteil dieses Stadtteils ist, mit ruhigem, familiärem und weltoffenem Ambiente. Das ganze Jahr finden hier Feiern und kulturelle Events statt! Und jeder Besuch ist ein Genuss!

Passeig del Saladar, 130
96 642 76 02
boucan.denia@gmail.com
@boucan.lashermanas

CA NANO

Cocina mediterránea y de tapas

P

Se enamorarán de Ca Nano en el momento en que lo descubran en su perfecta ubicación, al final de la playa de Les Rotes. Nuestro restaurante se halla en un entorno tranquilo, donde degustar la gastronomía de Dénia será una experiencia inolvidable. Cocina mediterránea, directa del mar a la mesa, con especialidades como las paellas y la gamba roja de Dénia. El restaurante Ca Nano no dejará indiferente a los paladares más exigentes.

You will fall in love with Ca Nano the moment you discover its perfect location at the end of Les Rotes beach. Our restaurant offers a peaceful setting, where tasting the gastronomy of Dénia becomes an unforgettable experience. Mediterranean cuisine, straight from the sea to the table, with specialties such as paellas and Dénia's red prawn. Ca Nano will not leave even the most demanding palates indifferent.

Vous tomberez amoureux de Ca Nano dès que vous découvrirez son emplacement parfait, au bout de la plage des Rotes. Notre restaurant se trouve dans un cadre paisible, où déguster la gastronomie de Dénia sera une expérience inoubliable. Cuisine méditerranéenne, directement de la mer à la table, avec des spécialités comme les paellas et les crevettes rouges de Denia. Le restaurant Ca Nano ne laissera pas indifférents les palais les plus exigeants.

Wer das Ca Nano am Ende des Les-Rotes-Strandes entdeckt, ist sofort verliebt. Unser Restaurant befindet sich in Dénia in herrlicher Landschaft, wo Essen zum unvergesslichen Erlebnis wird: mediterrane Spezialitäten, wie Paella oder die Roten Gambas von Dénia – aus dem Meer frisch auf den Tisch. Das Restaurant Ca Nano verwöhnt anspruchsvollste Gaumen.

Final de las Rotas · Ctra. Barranc del Monyo, 140
96 643 09 05
poto21@hotmail.es
www.cananodenia.com

CA PEPA TERESA

Cocina mediterránea, tradicional, de mercado y casera

Ubicado en el corazón gastronómico de la ciudad, Ca Pepa Teresa ofrece una propuesta culinaria basada en los mejores productos frescos de la zona y en la herencia culinaria transmitida de generación en generación. Su carta incluye tapas, arroces, guisos, carnes y pescados, con una seña de identidad clara: la compra diaria en los mercados tradicionales locales, que garantiza siempre la máxima frescura.

Located in the gastronomic heart of the city, Ca Pepa Teresa offers a culinary experience built on the finest fresh local produce and culinary traditions passed down through generations. Its menu includes tapas, rice dishes, stews, meats and fish, with a clear hallmark: daily purchases from traditional local markets, always ensuring the utmost freshness.

Situé au cœur gastronomique de la ville, Ca Pepa Teresa propose une cuisine à la base des meilleurs produits frais de la région et de l'héritage culinaire transmis de génération en génération. Sa carte comprend des tapas, des plats de riz, des ragoûts, des viandes et des poissons, avec une particularité évidente : l'approvisionnement quotidien dans les marchés traditionnels locaux, garantissant ainsi une extrême fraîcheur.

Mitten im Herzen der Gastro-Szene Dénias bietet Ca Pepa Teresa beste, frische, regionale Produkte, zubereitet nach einer kulinarisch unverwechselbaren Tradition – von Generation zu Generation weitergegeben. Auf der Karte von Ca Pepa Teresa stehen Tapas, Reis- und Schmorgerichte, Fleisch und Fisch. Und alles mit einem klaren Merkmal: Maximale Frischegarantie! Denn wir kaufen unsere Zutaten täglich auf den traditionellen, örtlichen Märkten.

C/ Loreto, 23
96 578 45 47
info@calapepateresa.com
www.calapepateresa.com

CA TONA

Cocina mediterránea y de tapas

Fundada en 2002, se ha convertido en una cita obligada en pleno barrio de pescadores de Dénia para los amantes de las tapas de cocina mediterránea. Con un gusto exquisito, Ca Tona es una perfecta unión de la tradición y los productos de nuestra tierra, en especial nuestras tapas variadas y nuestros montaditos especiales. Imaginación y gastronomía, unidos por la cultura. Copas nocturnas y tapeo mediterráneo.

Founded in 2002, it has become an essential stop for lovers of tapas and Mediterranean food, right in the middle of the Fishermen's area of Dénia. With exquisite taste, Ca Tona is the perfect mix of tradition and produce from our region, with our special tapas and sandwiches. Imagination and gastronomy are brought together by culture. Evening drinks and Mediterranean tapas.

Fondé en 2002, ce restaurant établi en plein quartier de pêcheurs de Dénia est un endroit à ne pas manquer pour les amateurs de tapas et de cuisine méditerranéenne. Avec un goût exquis, Ca Tona est l'union parfaite de la tradition et des produits du terroir, en particulier les plats de riz. Imagination et gastronomie, unies par la culture. Pour y prendre aussi un verre en soirée, autour de tapas.

Gegründet im Jahr 2002 gibt es Fischer viertel Dénias eine Pfichtadresse für Fans von Tapas der mediterranen Küche. Mit seinem exquisiten Geschmack bietet das Ca Tona eine perfekte Einheit von Tradition und einheimischen Produkten, unsere spezielle Tapas und Sandwiches. Phantasie, Gastronomie und Kultur. Ein Glas abends und mediterrane Tapas.

Plaza San Antonio, 2 · Barrio de Pescadores
96 578 91 21
ca_tona@hotmail.com

CA TONA PLAYA

Cocina mediterránea y de tapas

Situado en la playa, Ca Tona nos ofrece una simbiosis perfecta entre la tradición de los productos del Mediterráneo y el carácter innovador y elegante de sus creadores. Una mezcla perfecta que permite degustar una cocina imaginativa con los mejores sabores del mediterráneo, especialmente en sus arroces.

Located on the beach, Ca Tona offers a perfect symbiosis of traditional Mediterranean produce and the innovative, elegant character of its chefs. A perfect mix that allows diners to enjoy imaginative cooking and the very best Mediterranean flavours, especially in the rice dishes.

Situé en bord de mer, Ca Tona offre une symbiose parfaite entre la tradition des produits de la méditerranée et le caractère innovant de ses créateurs. Un mélange parfait qui vous permet de déguster une cuisine imaginative avec les meilleures saveurs méditerranéennes, en particulier ses plats de riz.

Das Ca Tona liegt am Strand und bietet uns eine perfekte Symbiose zwischen der Traditionen der mediterranen rodukte und der innovativen, Eleganz seiner Erfinder. Eine perfekte Mischung, die uns erlaubt, eine einfallsreiche Küche zu kosten, die, besonders bei ihren Reisgerichten, die besten Aromen des Mittelmeeres bietet.

Ctra. Les Marines, Km 3.5 · Urb. Tetom
96 642 76 76
ca_tona@hotmail.com

CAN BROCH

L'EXQUISIT mediterrani

Cocina mediterránea

P

Situado en el puerto de Dénia, ofrece unas impresionantes vistas. En un edificio modernista, ofrece desde 1997 una cocina mediterránea donde destacan sus carnes y pescados, en especial su plato estrella Chateaubriand, acompañados de una gran variedad de vinos.

Located in the port of Dénia, with fantastic views, Mediterranean restaurant in a modernist buildinghas been serving Mediterranean food since 1997. It is renowned for its meat and fish dishes, especially its signature Chateaubriand, along with its wide range of wines.

Situé dans le port de Dénia avec des vues impressionnantes et installé dans un immeuble avant-gardiste, recréant l'ambiance portuaire. Le restaurant propose une carte riche en viandes et en poissons accompagné d'une grande variété de vins.

Situé dans le port de Dénia avec des vues impressionnantes et installé dans un immeuble avant-gardiste, recréant l'ambiance portuaire. Le restaurant propose une carte riche en viandes et en poissons accompagné d'une grande variété de vins.

Plaza Drassanes, 4
96 642 17 84
www.canbroch.com

CASA BENJAMIN

Cocina mediterránea y de tapas

Tradición y vanguardia se unen al servicio de tu paladar en la taberna más antigua de Dénia. Encurtidos, barratapeo, vinos y licores, carnes y pescados a la brasa y, en ocasiones, flamenco en vivo. Descubre sus rincones, su comida y sus vinos de la Comunidad Valenciana.

Tradition and avant-garde come together to serve your palate in the oldest tavern in Dénia. Pickles, a tapas bar, wines and spirits, grilled meats and fish, and occasionally live flamenco. Discover its nooks and crannies, its food and wines from the Valencian Community.

Tradition et avant-garde se joignent au service du palais dans le bar le plus ancien de Dénia. Des marinés, des tapas sur le comptoir, des vins et liqueurs, des viandes et poissons grillés et, occasionnellement, du flamenco en direct. Découvrez ses recoins, sa nourriture et ses vins de la Communauté Valencienne.

Tradition und Zeitgeist verbinden sich zu einem wahren Gaumenschmaus in der ältesten Kneipe Dénias. Es gibt viele Essiggurken und andere Tapas an der Bar. Zudem Wein und Likör, Fleisch und Fisch vom Grill und manchmal sogar Live-Flamenco. Entdecken Sie gemütliche Winkel, tolles Essen und gute Weine aus dem Land Valencia.

C/ Ramón y Cajal, 14
96 529 83 84
reservas@casabenjamindenia.com
www.casabenjamindenia.com

CASA FEDERICO LES MARINES

Cocina mediterránea y de mercado

L'EXQUISIT mediterrani

Un restaurante de gran tradición en Dénia, y con un ambiente familiar. Su cocina es reconocida por la excelencia de sus arroces y sus pescados frescos de la bahía, en especial el *suquet de peix*, todo ello acompañado de una selecta y variada oferta de vinos que enriquece el placer del comensal.

A restaurant with a long history in Dénia and a friendly atmosphere. The cuisine is renowned for the excellence of the rice dishes and fresh bay-caught fish, especially the *suquet de peix* fish stew. All of this is complemented by a select and wide range of wines to make dining here an even more pleasurable experience.

Un restaurant d'une grande tradition à Dénia et qui offre une ambiance familiale. Sa cuisine est reconnue par l'excellence de ses riz et ses poissons frais de la baie, comme son célèbre suquet de peix, le tout accompagné d'une offre sélecte et variée de vins.

Ein Restaurant mit großer Tradition in Dénia und familiärem Umfeld. Seine Küche ist für ihre ausgezeichneten Reisgerichte und frischen Fisch aus der Bucht bekannt, besonders für „Suquet de peix". Dazu wird ein ausgesuchtes Angebot verschiedener Weine serviert, die das Wohlbefinden des Gastes steigert.

C/ Ausiàs March, 22 · Las Marinas
96 578 30 41
www.casafederico.es

1 SOL
Guía Repsol

D'EXCARO & OSSADÍA

Cocina mediterránea, internacional y de autor

El chef Carlos García, referente de la cocina contemporánea, fusiona técnica, sensibilidad y memoria en cada plato. En su restaurante —reconocido por la Guía Repsol— propone una experiencia íntima en la que el producto local se transforma en emoción pura. Su cocina, elegante y precisa, combina raíces tradicionales con una visión internacional que conquista al comensal más exigente. Una parada imprescindible para quienes buscan autenticidad, creatividad y una narrativa gastronómica con identidad propia.

Chef Carlos García, a leading figure in contemporary cuisine, blends technique, sensitivity, and memory in every dish. At his restaurant—recognised by the Repsol Guide—he offers an intimate experience in which local produce is transformed into pure emotion. His elegant and precise cuisine combines traditional roots with an international vision that wins over even the most demanding diners. An essential stop for those seeking authenticity, creativity and a gastronomic narrative with a uniqueidentity.

Le chef Carlos García, une référence de la cuisine contemporaine, allie technique, sensibilité et mémoire dans chaque plat. Dans son restaurant, reconnu par le Guide Repsol, il propose une expérience personnelle où les produits locaux se transforment en émotion pure. Sa cuisine, élégante et précise, combine des racines traditionnelles avec une vision internationale qui séduit les convives les plus exigeants. Une étape incontournable pour ceux qui recherchent l'authenticité, la créativité et une gastronomie qui a sa propre identité.

Küchenchef Carlos García, einer der führenden Köche der heutigen Zeit, lässt Kochkunst, Feingefühl und Erfahrung in jedem Gericht perfekt verschmelzen. In seinem Restaurant — ausgezeichnet von Guía Repsol — bietet er sehr emotionale Erfahrungen, bei denen regionale Produkte zu purem Gefühl werden. Garcías elegante, fein abgestimmte Küche verbindet traditionelle Wurzeln mit einem internationalen Konzept, das selbst den anspruchsvollsten Gast überzeugt. Ein Muss für alle, die Authentizität, Kreativität und gastronomisches Narrativ mit ganz eigenem Charakter suchen.

Carrer Abu-S-Salt, 1
633 032 614
www.dexcaro.es

DOA

Cocina italiano-libanesa

En DOA hemos reinventado lo mejor de la tradición gastronómica mediterránea, desde Italia hasta el Líbano. Con las mejores materias primas elaboramos pizzas artesanales y platos típicos de la gastronomía libanesa. Podrás disfrutar de nuestra cocina en un ambiente acogedor, familiar y sociable.

At DOA we have reinvented the best of the Mediterranean gastronomic tradition, from Italy to Lebanon. With the best finest ingredients, we prepare homemade pizzas and typical dishes of Lebanese gastronomy. Enjoy our cuisine in a cosy, familiar and sociable atmosphere.

Chez DOA, nous avons réinventé le meilleur de la tradition gastronomique méditerranéenne, de l'Italie au Liban. Avec les meilleures matières premières, nous créons des pizzas maison et des plats typiques de la gastronomie libanaise. Vous pourrez déguster notre cuisine dans une ambiance chaleureuse, familiale et sociable.

Im Restaurant DOA haben wir die Tradition der mediterranen Küche – von Italien bis zum Libanon – neu erschaffen. Aus besten Zutaten entstehen bei uns hausgemachte Pizza und klassische Speisen der libanesischen Küche. Kommen Sie und essen Sie bei uns in gemütlicher, familiärer und freundlicher Atmosphäre.

C/ Diana, 47
96 619 02 84
info@restaurantedoa.com
www.restaurantedoa.com

1 SOL
Guía Repsol

EL BARET DE MIQUEL

Cocina mediterránea, de autor y de tapas

No hay fórmulas mágicas ni nada nuevo que inventar, solo claras intenciones: trabajar día a día, ofrecer lo mejor de nuestro saber hacer, cocinar lo que la tierra nos da en cada temporada y extraer el máximo partido de cada producto. Comer bien no significa arruinarse, sino que nuestros clientes se sientan satisfechos y felices en todos los sentidos. Con esta filosofía amanece cada día *El Baret*.

There are no magic formulas or new concepts to invent, just clear intentions: to work day by day, offer the best of our craft, cooking what the land gives us each season and make the most of every ingredient. Eating well does not mean breaking the bank; it means our guests feel satisfied and happy in every way. With this philosophy, each day begins at El Baret.

Il n'y a aucune formule magique, ni rien de nouveau à inventer, seulement des intentions claires : travailler jour après jour, offrir le meilleur de notre savoir-faire, cuisiner ce que la terre nous offre à chaque saison et tirer le meilleur parti de chaque produit, bien manger ne signifie pas se ruiner, que nos clients se sentent comblés et heureux à tous points de vue. Grâce à cette philosophie, El Baret voit le jour chaque jour.

Zauberformeln gibt es nicht und wirklich ganz Neues zu erfinden auch nicht. Es gibt nur eins: klare Ziele. Jeden Tag gut zu arbeiten, alles an Können und Wissen zu geben, saisonal und regional zu kochen, aus jedem Produkt das Beste zu machen, gutes Essen zu fairen Preisen zu bieten und damit Menschen in jeder Hinsicht glücklich und zufrieden zu machen - ist das, was in El Baret geschieht. Jeden Tag!

C/ Historiador Palau, 1
673 740 595
www.miquelruizcuiner.com

EL BARET DE VICENTE

Cocina mediterránea y de tapas

El Baret de Vicente es un bar de tapas de toda la vida, donde la tradición se combina con una gastronomía exquisita. Su cocina se basa en producto fresco, trabajado a diario y traído directamente de la lonja al paladar. De la mar al plato, cada bocado refleja el sabor auténtico del Mediterráneo. Es un lugar ideal para disfrutar de la gamba roja de Dénia, así como de otros platos emblemáticos como los escombros, el atún, la fritura de pescado o el calamar a la plancha.

El Baret de Vicente is a traditional tapas bar where heritage is combined with exquisite cuisine. Its menu is based on fresh produce, prepared daily and brought directly from the fish market to the table. From the sea to the plate, every bite reflects the authentic flavour of the Mediterranean. It the ideal place to enjoy Dénia's famous red prawns, as well as other iconic dishes such as *escombros*, tuna, fried fish or grilled squid.

Le Baret de Vicente est un bar à tapas traditionnel, où la tradition se marie à une gastronomie exquise. Sa cuisine est basée sur des produits frais, préparés quotidiennement et rapportés directement du marché aux poissons à notre palais. De la mer à notre assiette, chaque bouchée reflète la saveur authentique de la mer Méditerranée. C'est le lieu idéal pour déguster les crevettes rouges de Dénia, ainsi que d'autres plats emblématiques tels que les escombros, le thon, la friture de poisson ou les calamars grillés.

Baret de Vicente ist eine traditionsreiche Tapas-Bar, die Kultur und beste Gastronomie vereint. Hier werden erstklassige Produkte direkt vom örtlichen Markt täglich frisch zubereitet. Direkt aus dem Meer werden Fisch und Meeresfrüchte zu Leckerbissen des unverwechselbar mediterranen Geschmacks. Baret de Vicent ist der ideale Ort, um nicht nur die Rote Gamba von Dénia, sondern auch so beliebte Gerichte wie „Escombros", Thunfisch, frittierter Fisch oder gebratener Tintenfisch zu schlemmen.

Carrer del Pont, 23
616 515 666

EL FARALLÓ

Cocina dianense

Cocina dianense. Carta con entrantes típicos marineros, donde el plato estrella es el pulpo seco, además de almejas y clóchinas. Marisco directo de la lonja de Dénia y pescado fresco de la bahía. Gran variedad de arroces secos, melosos y paellas. No deje de probar el arroz Faralló. Carnes y repostería casera. Cerrado los lunes, excepto festivos.

Traditional Dénia cuisine. Menu with typical seafood starters with the star dish being dried octopus, along with clams and *clóchinas*. Seafood comes directly from the Dénia's fish market, and fresh fish from the bay. A great variety of dry or creamy rices and paellas. Don't miss the Faralló rice. Meats and homemade desserts. Closed on Mondays, except holidays.

Cuisine de Dénia. Carte avec entrées typiques marinières où la spécialité est le poulpe sec en plus des palourdes et moules. Fruits de mer directs de la criée de Dénia et poisson frais de la baie. Grande variété de riz secs, moelleux et paellas. Essayez le Riz Faralló. Viandes et pâtisseries maison. Fermé le lundi, hormis les jours fériés.

Dénias klassische Küche. Vorspeisen aus dem Meer sind sehr beliebt, allen voran gedörrte Krake, Venusmuscheln und Miesmuscheln. Fisch und Meeresfrüchte kommen frisch aus Dénias Fischhalle und der ganzen Bucht. Groß ist die Auswahl an körnigen und sämigen Reisspezialitäten sowie Paellas; sehr zu empfehlen >Arroz Faralló<. Alle Fleischgerichte und Desserts sind hausgemacht. Montag (außer Feiertagen) Ruhetag.

C/ Fénix, 10
96 643 06 52
www.elfarallo.com

EL MARINO PORT

Cocina mediterránea, de mercado y de tapas

P

Más de 75 años avalan este local familiar, donde podrás disfrutar, en su tranquila terraza, de sus recetas tradicionales, como la tosta de foie de mar, el pulpo especial, los arroces por encargo, el marisco local y lo que la lonja nos depare.

More than 75 years guarantee this family restaurant invites you to enjoy its traditional recipes on a quiet terrace, such as sea-foie toast, special octopus, rice dishes made to order, local seafood, and whatever the fish market has to offer.

Plus de 75 ans sont la garantie de ce restaurant familial où vous pourrez déguster, sur sa terrasse tranquille, ses recettes traditionnelles telles que les toasts de foie gras, le poulpe spécial, les plats de riz sur commande, les fruits de mer locaux, et tout ce que le marché aux poissons peut offrir.

Schon über 75 Jahre essen in diesem Familien-Restaurant zufriedene Gäste. Auf der schönen Terrasse werden traditionelle Speisen, wie Seeteufelleber auf Toast, Krake „spezial“, Reisgerichte auf Vorbestellung, regionale Meeresfrüchte und natürlich auch immer, was der Fischmarkt am Hafen täglich bietet.

Plaza Oculista Buigues, 4
96 578 35 66
elmarinoport@gmail.com
www.elmarinodenia.com

EL MARINO ROTES

Cocina mediterránea, de mercado y de tapas

Desde 1949 puedes saborear Dénia y su gastronomía de la mano de la familia Bordes. Disfruta de nuestro pescado a la brasa, arroces y productos de la lonja, con un toque de plancha, cariño y poco más. Fácil aparcamiento.

Since 1949, the Bordes family has been sharing the authentic flavours of Dénia. Enjoy our grilled fish, rice dishes and products from the fish market prepared with a touch of flame, care, and nothing more. Easy parking.

Depuis 1949, vous pouvez savourer Dénia et sa gastronomie auprès de la famille Bordes. Dégustez nos poissons grillés, nos plats de riz et nos produits de la poissonnerie avec une touche de gril, d'amour et un peu plus. Stationnement facile.

Seit 1949 kann man Dénia und seine Gastronomie dank der Speisen der Familie Bordes erleben. Genießen Sie unseren Fisch vom Grill, Reisgerichte und andere Produkte vom Fischmarkt mit der besonderen Note von Küche, Leidenschaft und mehr. Gute Parkmöglichkeiten.

Ctra. Dénia a Xàbia, 35
96 578 10 17
elmarinodenia@gmail.com
www.elmarinodenia.com

EL MOSSET

Cocina tradicional y de tapas

P

Inaugurado en 1997, El Mosset es un bar-restaurante de cocina tradicional y tapas que utiliza productos típicos de cada una de nuestras regiones y del amplio mercado de la Marina Alta. Destacan el cabrito murciano, el atún de Huelva, la ternera de León, el bonito y las anchoas de Cantabria, el jamón bellota de Salamanca, la sobrasada de Mallorca y los mejores quesos con DOP. También ofrecemos almuerzos y bocatas fuera de lo común, así como ensaladas preparadas con tomates del Perelló (La Albufera). Contamos con una vinoteca con más de 90 referencias de diferentes denominaciones, dando prioridad a las uvas de la Comunidad Valenciana y también de la zona.

Opened in 1997, El Mosset is a bar-restaurant which serves traditional cuisine and tapas, and uses typical products from each of our regions and from the large market in the Marina Alta. Highlights include Murcian kid, Huelva tuna, León veal, Cantabrian bonito and anchovies, Salamanca acorn-fed ham, Mallorcan sobrassada and the best PDO cheeses. We also offer unusual lunches and sandwiches and salads prepared with tomatoes from Perelló (La Albufera). Our wine cellar features over 90 selections, with priority given to grapes from the Valencian Community and the surrounding area.

Ouvert en 1997, El Mosset est un bar-restaurant proposant une cuisine traditionnelle et des tapas, qui utilise des produits typiques de chacune de nos régions et du vaste marché de la Marina Alta. On y trouve notamment du chevreau de Murcie, du thon de Huelva, du veau de León, du thon blanc et des anchois de Cantabrie, du jambon de bellota de Salamanque, de la « sobrasada » de Majorque et les meilleurs fromages AOP. Nous proposons également des déjeuners et des sandwichs originaux, ainsi que des salades préparées avec des tomates du Perelló (La Albufera). Nous disposons d'une cave à vins avec plus de 90 références de différentes appellations, en privilégiant les cépages propres à la Communauté valencienne et à la région.

Seit 1997 bietet das Restaurant El Mosset in Dénia traditionelle Küche und Tapas aus ganz Spanien und dem gesamten Landkreis Marina Alta. Beliebte Spezialitäten sind Zicklein aus der Region Murcia, Thunfisch aus Huelva, Rindfleisch aus León, Skipjack-Thunfisch und Sardellen aus Kantabrien, Bellota-Schinken aus Salamanca, Wurst aus Mallorca und bester Käse mit verschiedenen Herkunftsprädikaten. Angeboten werden auch ganz besondere Frühstücksvarianten und Imbisse, ebenso Salate mit Perelló-Tomaten aus der valencianischen La-Albufera-Region. Unser Weinangebot umfasst über 90 Weine aus verschiedenen Regionen, mit Schwerpunkt Land Valencia und unserer Region.

C/ de Sertori, 24
96 642 54 16

L'EXQUISIT mediterrani

EL RASET

Cocina mediterránea

Más de 40 años de historia a sus espaldas. Cocina mediterránea de mercado, creativa y personal, con la mejor selección de pescados y mariscos de Dénia. Bodega climatizada con más de 120 referencias. Situado frente a la zona marítima más antigua de Dénia.

With over 40 years of history, this restaurant offers creative and personal Mediterranean cuisine, featuring the finest selection of fish and seafood from Dénia. Its air-conditioned wine cellar holds more than 120 labels. The restaurant is located opposite the oldest maritime area of Dénia.

Plus de 40 ans d'histoire derrière eux. Cuisine méditerranéenne du marché, créative et individuelle, avec la meilleure sélection de poissons et fruitsde mer de Dénia. Cave climatisée avec plus de 120 références. Situé en face de la zone maritime la plus ancienne de Dénia.

Dieses traditionsreiche Restaurant gibt es seit über 40 Jahren. Die Speisen sind mediterran – die Küche kreativ und persönlich – aus heimischen Produkten. Hier gibt es die in Dénia beste Auswahl an Fischen und Meeresfrüchten. Im klimatisierten Weinkeller lagern über 120 verschiedene Weine. Das Restaurant liegt in Dénias geschichtsträchtigem Hafenviertel.

C/ Bellavista, 7
96 578 50 40
oficina@grupoelraset.com
www.grupoelraset.com

EL SECRETO DE LORETO

Cocina mediterránea y de tapas

En plena calle Loreto, uno de los rincones más emblemáticos de Dénia, te ofrecemos una cocina mediterránea actual, elaborada con producto local y de temporada. Platos para compartir, opciones veganas y sin gluten, vinos de la Terreta y el ambiente único de esta calle llena de vida. Arroces, tapas, carnes y pescados... el secreto está en disfrutar.

Right on Loreto Street, one of Dénia's most iconic spots, we offer contemporary Mediterranean cuisine crafted with local, seasonal ingredients. Dishes to share, vegan and gluten-free options, wines from "La Terreta" and the unique atmosphere of this vibrant street. Rice dishes, tapas, meat and fish... the secret is to enjoy.

En plein cœur de la rue Loreto, l'un des coins les plus emblématiques de Dénia, nous vous offrons une cuisine méditerranéenne contemporaine à base de produits locaux et de saison. Des plats à partager, des options végétaliennes et sans gluten, des vins de la Terreta et l'ambiance unique de cette rue pleine de vie. Des plats à base de riz, des tapas, des viandes et des poissons... le secret réside dans le plaisir de déguster.

Im Herzen von Dénias schöner Gastro-Meile Calle Loreto bieten wir Ihnen moderne, mediterrane Speisen aus saisonalen und regionalen Produkten. Bei uns in dieser so einzigartigen Straße kann man gut essen und – wer mag – sogar leckere Gerichte teilen. Auf der Karte stehen auch vegane und glutenfreie Speisen sowie Wein aus der Region. Reisgerichte, Tapas, Fleisch und Fisch... ein Geheimtipp für Genießer.

C/ Loreto, 12
96 605 33 75

EL TRESMALL

Cocina mediterránea, de mercado, tradicional y casera

Situado en primera línea de playa, El Tresmall ofrece una gran selección de arroces típicos valencianos y todo tipo de paellas. Una amplia variedad de pescados frescos de la lonja que se cocina a la plancha, a la sal o en diversos *suquets* y *llandetes*. Entre las entradas destacan el pulpo seco, los mejillones a la marinera o la reconocida gamba roja de Dénia.

El Tresmall is located right on the seafront and offers a wide range of typical Valencian rice dishes and all kinds of paellas. It also specialises in a variety of fresh fish from the market, grilled, with salt or different kind of stews. Among the starters, highlights include dried octopus, mussels in marinara sauce and the renowned red prawn from Dénia.

Situé en bord de mer, le restaurant “El Tresmall” propose une grande variété de plats de riz typiquement valenciens et toutes sortes de paellas. Une grande variété de poissons frais du marché cuisinés sur le gril, au sel ou avec diverses sauces. Parmi les entrées, le fameux poulpe sec fait maison, les moules à la marinière ou la célèbre crevette rouge de Denia sont ses points forts.

El Tresmall befindet sich direkt am Meer und bietet eine große Vielfalt and typischen Reisgerichten und leckeren Paellas. Frischer Fisch aus dem Fischmarkt wird ebenfalls auf verschiedene Art und Weisen zubereitet: gegrillt, mit Salz oder in exquisiten Eintöpfen. Unter den Tapas sind vor allem der “pulpo seco” getrockneter Octopus), Miesmuscheln in Tomatensoße oder die allseits bekannte rote Garnele von Dénia.

C/ Riu de Gallinera, s/n · Carretera de les Marines, Km 9
96 647 50 40
eltresmall@gmail.com
www.eltresmall.com

ESTANYÓ

Cocina mediterránea

L'EXQUISIT mediterrani

P

Restaurante en primera línea de playa donde podrás disfrutar de arroces tradicionales y de autor, así como de pescados y mariscos frescos de la lonja de Dénia. Sabores auténticos de La Marina que rescatan la memoria gastronómica y la transforman en una experiencia nueva y deliciosa frente al Mediterráneo. Tradición y creatividad se dan la mano en cada plato.

A beachfront restaurant where you can enjoy traditional and signature rice dishes, as well as fresh fish and seafood from the Dénia fish market. Authentic flavours from La Marina that evoke gastronomic memories and transform them into a fresh and delightful experience overlooking the Mediterranean. Tradition and creativity come together in every dish.

Restaurant en bord de mer où vous pourrez déguster des plats de riz traditionnels et originaux, ainsi que des poissons et fruits de mer frais provenant du marché aux poissons de Dénia. Les authentiques saveurs de la Marina qui font revivre la mémoire gastronomique pour la transformer en une nouvelle et délicieuse expérience face à la Méditerranée. Tradition et créativité se côtoient dans chaque plat.

Ein Restaurant direkt am Strand, wo man traditionelle Reisspezialitäten kreativ zubereitet genießen kann, ebenso Fisch und Meeresfrüchte ganz frisch von Dénias Fischmarkt. Unverwechselbare Aromen der Region, die die gastronomische Geschichte unvergessen machen und zu ganz neuen, köstlichen Erfahrungen werden. Tradition und Kreativität gehen hier in jedem Gericht eine wunderbare Verbindung ein.

C/ Llac de Sanabria, 6-A · Ctra. Les Marines Km 6,5
96 647 42 42 · 96 647 54 15
joseestanyo@hotmail.com
www.restaurantestanyo.es

FUEGO

Cocina internacional y BBQ

Ambiente acogedor y familiar, donde puedes disfrutar de todo, desde un buen desayuno, comidas y cenas, hasta carnes a la brasa y nuestra gran variedad de cafés y cócteles.

A welcoming, family-friendly atmosphere where you can enjoy everything from a delicious breakfast, lunch, and dinner to grilled meats, as well as our wide variety of coffees and cocktails.

Dans une ambiance chaleureuse et familiale, vous pourrez déguster un bon petit-déjeuner, des déjeuners, des dîners, des viandes grillées, ainsi qu'une grande variété de cafés et de cocktails.

In gemütlicher, familiärer Atmosphäre reicht unser Angebot von einem guten Frühstück, Mittagessen, Abendessen und Fleisch vom Grill bis zu einer großen Auswahl an Kaffees und Cocktails.

C/ Pilota, 7
96 578 85 49

FUEGO MARINA

Cocina internacional

P

Desde un rincón de sol y mar, puedes disfrutar de excelentes carnes a la brasa, de una gran variedad de platos y terminar con un delicioso cóctel.

From a sunny spot by the sea, you can enjoy excellent grilled meats, a wide variety of dishes, and end your meal with a delightful cocktail.

Dans ce coin ensoleillé au bord de la mer, vous pourrez déguster d'excellentes viandes grillées, une grande variété de plats et terminer par un bon cocktail.

Hier genießt man bei Sonnenschein am Meer exzellentes Fleisch vom Grill, eine große Auswahl an Speisen und gute Cocktails.

Marina de Dénia edificio C, local 4
96 543 97 48
www.fuegomarina.com

HAITÍ

Cocina mediterránea y arrocería

P ❄ ♿ 🍽 €

Situado en el puerto de Dénia, su cocina es fruto de la trayectoria familiar de tres generaciones. Ofrecen guisos, arroces y postres tradicionales, así como platos de mar y montaña en una extensa carta. Destaca su fantástica bodega.

Located in the port of Dénia, the restaurant's cuisine reflects the culinary tradition of three family generations. They offer stews, rice dishes, and traditional desserts, as well as surf-and-turf specialties on an extensive menu. Their outstanding wine cellar is also noteworthy.

Situé au port de Dénia. Sa cuisine est le résultat de trois générations de tradition familiale. Ragoûts, plats de riz et desserts traditionnels, plats de mer et de montagne proposés dans un vaste menu. Sa fantastique cave à vin est exceptionnelle.

An Dénias Hafen. Drei Generationen einer Familie haben diese Küche geschaffen: Geschmortes, Reisgerichte und traditionelle Desserts – Produkte aus Meer und Berg prägen die umfangreiche Karte. Bemerkenswert ist der erstklassige Weinkeller.

Carrer Castell d'Olimbroi, 5
96 578 10 53

HERO

Cocina internacional

P

Cocina internacional con personalidad en la que platos como el magret de pato con cerezas o la estupenda combinación de carnes, pescados y frutas y verduras de temporada se funden con cualquiera de los vinos de su extensa carta. Especialidad en pancakes holandeses. Sugerentes postres caseros. Amplia terraza.

International cuisine with personality, where dishes such as the duck breast with cherries or the great combination of meats and fish are perfectly paired with any of the wines from the extensive menu. Their specialty is unique Dutch pancakes. The banquet is completed by homemade desserts. Spacious terrace.

Cuisine internationale avec personnalité dans laquelle plats comme le magret de canard avec cerises ou la magnifique combinaison de viandes et poissons fusionnent avec les vins de sa longue carte. Quelques exemples sont les uniques pancakes hollandais. Le festin est complété par des appétissants desserts maison. Grande terrasse.

Internationale Küche mit einer individuellen Note, zum Beispiel einzigartige Holländische Pfannkuchen, oder die Entenbrust mit Kirschen und tolle Kreationen von Fleisch und Fisch, alles serviert mit einem passenden Wein aus dem großen Weinkeller. Der Gaumenschmaus klingt mit hausgemachten Desserts aus. Große Terrasse.

Playa Almadrava 6A-8 · Ctra. Las Marinas Km 8,5 · Els Poblets
96 647 45 69
info@restauranteherodenia.com
www.restauranteherodenia.com

L'EXQUISIT mediterrani

HOYO 19

Arroceria

H P

El Restaurante Hoyo 19 se encuentra en un entorno emblemático, a los pies del campo de La Sella Golf. Su especialidad son los arroces de la región, aunque también ofrece platos tradicionales y contemporáneos en su carta. Su soleada terraza, con vistas al green del hoyo 9 y al tee del hoyo 1 es todo un espectáculo.

Hoyo 19 is located in a unique spot right at the foot of La Sella golf course. Its specialty is regional rice dishes, but the menu also features traditional and contemporary options. The sun-drenched terrace, overlooking the green of hole 9 and the tee of hole 1, is truly spectacular.

Le restaurant Hoyo 19 est situé dans un cadre emblématique, au pied du parcours de golf de La Sella. Sa spécialité est le riz de la région, mais vous pouvez également trouver des plats traditionnels et contemporains sur sa carte. Sa terrasse ensoleillée avec vue sur le green du trou 9 et le tee du trou 1 est un vrai spectacle.

Das Restaurant Hoyo 19 befindet sich in wunderschöner Lage, direkt am Fuße des Golfplatzes La Sella Golf. Eine der Spezialitäten sind regionale Reisgerichte, aber es stehen auch traditionelle und moderne Gerichte auf der Speisekarte. Die sonnige Terrasse mit direktem Blick auf das Green von Loch 9 und den Tee von Loch 1 ist ein richtiges Spektakel.

Campo de Golf La Sella · Alquería Ferrando, s/n · Jesús Pobre
96 645 41 03
fo@lasellagolfresort.com
www.lasellagolfresort.com
@deniamarriottlasella

JAMSE & L'ARRÒS

L'EXQUISIT mediterrani

Cocina de mercado

P

Nos abastecemos de productos autóctonos de nuestras cosechas y de la lonja de Dénia y de la Comunidad Valenciana. Productos cercanos y frescos con los que siempre buscamos impulsar el comercio local y poner en valor los productos valencianos. Carnes de selección de origen española con curación controlada y trazabilidad alimentaria. Pescado y marisco preferiblemente de procedencia de pesca extractiva local. Postres caseros de elaboración propia.

Jamse & L'Arròs is mainly supplied with local products, from our own harvests and from the fish markets of Dénia and the Valencian Community. We always aim to support local commerce and highlight the quality of Valencian products. Meat of selected Spanish origin with controlled curing and food traceability. Fish and seafood preferably from local extractive fishing. Homemade desserts prepared in-house.

Jamse & L'Arròs s'approvisionne principalement avec nos produits locaux, en essayant d'obtenir la meilleure qualité de nos récoltes et de nos criées aux poissons. Nous essayons toujours de promouvoir le commerce local et de reconnaître la qualité de la production des produits valenciens. Viande d'origine espagnole sélectionnée à maturation contrôlée et avec traçabilité alimentaire. Poissons et fruits de mer provenant de préférence de la pêche extractive locale. Desserts maison réalisés sur place.

Bei Jamse & L'Arròs verarbeiten wir regionale Produkte - beste Qualität, die Feld und Fischmarkt bieten. Mit Lebensmitteln, ganz frisch aus der Region, unterstützen wir den lokalen Handel und schenken den valencianischen Produkten die Bedeutung, die sie verdienen. Wir verwenden nur kontrolliert gereiftes Fleisch aus Spanien mit Rückverfolgbarkeit der Herkunft, sowie Fisch und Meersfrüchte vorzugsweise aus örtlicher Fischerei. Unsere Nachspeisen sind alle hausgemacht.

Carrer Passarell, 3
96 578 35 06
jamse.arrosdenia@gmail.com
www.jamsearros.es

L'EXQUISIT mediterrani

LA BARQUETA

Cocina regional

Cocina tradicional y marinera por excelencia con especialidades en arroces y frituras, y una amplia bodega. Ambientación marinera y con dos terrazas con vistas panorámicas al puerto de Dénia. Ubicado en el antiguo barrio de pescadores, una de las zonas con más encanto de la ciudad.

Traditional seafood cuisine par excellence, specialising in rice and fried foods, with a large cellar. Marine environment and two terraces with panoramic views of the port of Dénia. Located in the old fishermen's quarter, one of the most charming areas of the city.

La cuisine traditionnelle et marinière par excellence avec des spécialités en riz et fritures, avec une cave au large choix. Ambiance marinière, avec deux terrasses et vues panoramiques sur le port de Dénia. Situé dans l'ancien quartier des pêcheurs, une des endroit les plus charmants de la ville.

Fisch und Meeresfrüchte – feinste Reisspezialitäten und Pfannengerichte werden in La Barqueta traditionell zubereitet und mit einem guten Tropfen aus dem großen Weinkeller serviert. Fischer- und Seefahrerambiente bestimmen das Restaurant. Von den beiden Terrassen hat man einen tollen Blick auf Dénias Hafen. Das Restaurant liegt im alten Fischerviertel – einer der malerischsten Winkel der Stadt.

C/ Bellavista, 10
96 642 16 26
oficina@grupoelraset.com
www.grupoelraset.com

LA BARRA DEL PUERTO

Cocina mediterránea e italiana

Restaurante de cocina italiana ubicado en el puerto de Dénia. Elaboraciones artesanales de todas nuestras pizzas y pastas frescas. Un trocito de Italia en pleno centro de Dénia.

Italian cuisine restaurant located in the port of Dénia. All our pizzas and fresh pasta are handmade. A little piece of Italy in the heart of Dénia.

Restaurant de cuisine italienne situé dans le port de Denia. Toutes nos pizzas et pâtes fraîches sont faites à la main. Un petit bout d'Italie au coeur de Dénia.

Italienisches Restaurant im Hafen von Dénia. Alle Pizzas und Nudelgerichte werden hausgemacht und frisch zubereitet. Ein kleines Stück Italien im Herzen von Dénia.

C/ Marqués de Campo, 68 B
865 640 003
www.ilmediterraneodenia.com

L'EXQUISIT mediterrani

LA COVA TALLÀ

Cocina de fusión

Somos un local pequeño y acogedor, donde damos un servicio cercano y amigable, a la vez que ofrecemos calidad en nuestros productos. Queremos que en nuestro restaurante, puedas disfrutar como si estuvieras en tu casa.

We are a small and cozy place, where we provide a friendly and personal service while offering our high-quality products. We want you to be able to enjoy our restaurant as if you were at home.

Nous sommes un petit restaurant accueillant, où nous offrons un service convivial et des produits de qualité. Notre souhait est que vous profitiez de notre restaurant comme si vous étiez chez vous.

Wir sind ein kleines, gemütliches Speiselokal mit sehr nettem und freundlichem Service. Wichtig ist uns auch die Qualität unserer Produkte. Wir tun alles, damit Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

C/ Loreto, 10
96 578 63 02
www.lacovatalla.negocio.site

LA CUARENTENA

Cocina mediterránea y de tapas

P ❄ ♿ ☂ 💳 €

Amplia terraza frente al puerto de Dénia, donde degustar, desde un almuerzo al más puro estilo levantino, elaborados menús a precios asequibles y tapas tradicionales.

Large terrace opposite the port of Dénia, where you can enjoy lunch in the purest Levantine style, as well as elaborate menus at affordable prices and traditional tapas.

Grande terrasse en face du port de Dénia, où déguster des en-cas au plus pur style du Levante à des élaborés menus à des prix abordables et tapas traditionnelles.

Auf der großen Terrasse von La Cuarentena werden an Dénias Hafen nicht nur kleine, regionale Speisen serviert, sondern auch – sehr preisgünstige – Menüs und traditionelle Tapas.

C/ Castell d'Olimbroi, 1
96 642 65 04
info@lacuarentena.es
www.lacuarentenadenia.com

L'EXQUISIT mediterrani

LA SENIA

Cocina mediterránea, tradicional y de tapas

H P

En el restaurante La Senia podremos degustar sabrosos platos a la carta, elaborados con delicadeza y con los mejores productos de cultivo biológico de la tierra.

At the restaurant La Senia, we can savour tasty à la carte dishes, delicately prepared using the best products from organic farming.

Dans le restaurant La Senia pouvez déguster des savoureux plats à la carte fait avec beaucoup de rafinement et avec les meilleurs produits de l'agriculture biologique.

Im Restaurant La Senia können wir schmackhafte Gerichte kosten, die mit Gefühl und mit den besten Bioprodukten zubereitet werden.

Avda. del Cid, 3
96 643 28 43
info@hotelnouroma.com
www.hotelnouroma.com

LA XERNA DEL MAR

Cocina mediterránea, tradicional y de tapas

Experiencia y juventud. Cocina tradicional con el vanguardismo más innovador. Arroces melosos y secos, carnes nacionales y pescados de la lonja de Dénia. Salones privados, terraza chill-out y un ambiente único en el centro de Dénia.

Experience and youth. Traditional cuisine with the most innovative avant-garde touches. Creamy and dry rice dishes, local meats, and fish from the Dénia fish market. Private dining rooms, chill-out terrace, and a unique atmosphere in the centre of Dénia.

Expérience et innovation. Cuisine traditionnelle et avant-gardisme. Des plats de riz «melosos» ou secs, des viandes nationales et des poissons provenant directement du marché aux poissons de Dénia. Salons privés, terrasse chill out et ambiance unique au centre de Dénia.

Mitten in Dénia mischt sich hier auf geniale Weise große Erfahrung mit modernem Zeitgeist: Traditionelle Küche – ganz innovativ! Cremige und körnige Reisgerichte, Fleisch aus Spanien, an Dénias Küste gefangener Fisch. Private Essbereiche, eine Terrasse zum wunderbaren Entspannen und ein unverwechselbares Ambiente.

C/ Sandunga, 50
96 648 88 22
www.laxernadelmar.com

L'EXQUISIT mediterrani

BAN CA LET

MAR EN CALMA

Cocina autóctona y creativa

H P

Disfruta de una experiencia gastronómica frente al Mediterráneo. Cocina mediterránea con toques internacionales: arroces, pescados, carnes y postres artesanos. Menú del día, carta con opciones para celíacos y vegetarianos, y terraza y beach bar junto al mar. Ambiente elegante y relajado para cualquier ocasión.

Enjoy a gastronomic experience overlooking the Mediterranean Sea. Mediterranean cuisine with international touches: rice dishes, fish, meat, and artisan desserts. Daily set menu, à la carte menu with options for celiacs and vegetarians, and terrace & beach bar by the sea. Elegant and relaxed atmosphere for any occasion.

Profitez d'une expérience gastronomique face à la Méditerranée. Cuisine méditerranéenne avec des touches internationales : des plats à base de riz, du poisson, de la viande et des desserts artisanaux. Menu du jour, carte avec des options pour les personnes intolérantes au gluten et les végétariens, terrasse et bar de plage en bord de mer. Une atmosphère élégante et détendue pour toutes les occasions.

Erleben Sie kulinarischen Genuss direkt auf unserer Terrasse und an unserer Beach Bar direkt am Meer in einem eleganten, entspannten Ambiente für jeden Anlass. Mediterrane Küche mit internationaler Note: Reisspezialitäten, Fisch, Fleisch und hausgemachte Nachspeisen. Es gibt auch Tagesmenüs sowie glutenfreie und vegetarische Speisen.

Ctra. Les Marines, Km 4 · C/ Picardo, 12
96 578 04 58 · 96 578 82 40
info@hotellosangelesdenia.com
www.hotellosangelesdenia.com

MEDITERRASIAN

Cocina mediterránea y fusión asiática

Ofrecemos una cocina abierta y creativa, que partiendo de nuestro origen, fusiona dos tipos de cocina (mediterránea y asiática). Además, ofrece fundamentalmente lo mejor de ambas culturas gastronómicas, sin renunciar a elementos y recetas de otras partes del mundo.

We offer an open, creative cuisine, that, based on our origins, fuses two types of cuisine (Mediterranean and Asian). It essentially offers the best of both gastronomic cultures, without renouncing elements and recipes from other parts of the world.

Nous proposons une cuisine ouverte et créative qui, de par nos origines, fusionne deux types de cuisine (méditerranéenne et asiatique). En outre, nous offrons le meilleur des deux cultures gastronomiques, sans renoncer aux éléments et recettes d'autres parties du monde.

Unsere Küche ist offen für Neues. Wir verbinden kreativ unsere eigenen Wurzeln: die mediterrane und die asiatische Küche. Wir bieten aber nicht nur das Beste aus diesen beiden gastronomischen Kulturen, sondern auch Zutaten und Rezepte aus anderen Teilen dieser Welt.

Plaza Benidorm, 16
96 578 50 83
denia@peixibrases.com
www.mediterrasian.es

L'EXQUISIT mediterrani

MENA

Cocina mediterránea y de mercado

P

Desde 1959, la familia Mena Larrosa nos hace disfrutar de lo mejor de la cocina mediterránea de la zona. La calidad, buen precio y estupendo servicio de este restaurante, junto con los platos tradicionales mediterráneos, harán las delicias de los paladares más exigentes. La mejor terraza del Mediterráneo.

Since 1959, the Mena Larrosa family has been bringing us enjoy the best of the Mediterranean cuisine. The quality, reasonable prices and great service of this restaurant, together with its traditional Mediterranean dishes, will delight even the most demanding palates. The best terrace in the Mediterranean.

Depuis 1959, la famille Mena Larrosa nous fait déguster le meilleur de la cuisine méditerranéenne de la région. La qualité, le bon prix et l'excellent service de ce restaurant, ainsi que les plats méditerranéens traditionnels, qui raviront les palais les plus exigeants. La meilleure terrasse de la Méditerranée.

Seit 1959 bietet die Familie Mena Larrosa das Beste, was die mediterrane Küche zu bieten hat. Qualität, fairer Preis und ausgezeichneter Service machen dieses Restaurant – zusammen mit Speisen der mediterranen Traditionsküche – zum idealen Ort für verwöhnte Gaumen. Die schönste Terrasse am ganzen Mittelmeer!

Final de Las Rotas
96 578 09 43
dangelmena@gmail.com

MONTGÓ

Cocina mediterránea tradicional

El restaurante Montgó está especializado en cocina tradicional mediterránea, elaborada con productos locales y regionales. El restaurante dispone, además, de una amplia bodega con una cuidada selección de vinos. Podrás disfrutar de un ambiente agradable y relajado en nuestro salón con terraza, con magníficas vistas al campo de golf y a la piscina.

Montgó restaurant specialises in traditional Mediterranean cuisine, made with local and regional products. The restaurant also has an extensive wine cellar with a carefully selected range of wines. You can enjoy a pleasant and relaxed atmosphere in our dining room with a terrace offering magnificent views of the golf course and the swimming pool.

Le restaurant Montgó est spécialisé dans la cuisine méditerranéenne traditionnelle élaborée à partir de produits locaux et régionaux. Le restaurant dispose également d'une cave bien fournie proposant une sélection rigoureuse de vins de qualité. Vous pourrez profiter d'une ambiance agréable et détendue dans notre salon avec terrasse offrant une vue magnifique sur le terrain de golf et la piscine.

Das Restaurant Montgó bietet Spezialitäten der traditionell mediterranen Küche – zubereitet aus regionalen und saisonalen Produkten, und einen exzellenten Weinkeller mit einer beachtlichen Auswahl an guten Weinen. Unser Lokal – mit Schwimmbad – und Terrasse mit herrlichem Blick auf den Golfplatz bietet eine sehr angenehme, entspannende Atmosphäre.

Hotel Dénia La Sella Golf Resort & Spa ·
Alquería de Ferrando, s/n · Jesús Pobre (Dénia)
96 645 40 54
fo@lasellagolfresort.com
www.lasellagolfresort.com

L'EXQUISIT mediterrani

MR. FISHER

Cocina mediterránea

P

En Mr. Fisher combinamos la tradición culinaria mediterránea con toques desenfadados y de influencia actual. Situados en Marina El Portet, disfrutamos de una de las mejores vistas de la ciudad, con panorámicas al castillo, al antiguo barrio marinero y al Parque Natural del Montgó. Destacamos por nuestra gran terraza y por un ambiente distendido y único. No olvides probar nuestros cócteles y disfrutar de las puestas de sol.

At Mr. Fisher, we combine Mediterranean culinary tradition with casual touches and contemporary influences. Located in Marina El Portet, we enjoy one of the best views of the city, with panoramic views of the castle, the old fishing district, and Montgó Natural Park. We stand out for our large terrace and our relaxed, unique atmosphere. Don't forget to try our cocktails and enjoy the sunsets.

Chez Mr. Fisher, nous marions la tradition culinaire méditerranéenne à des touches informelles et contemporaines. Situé à Marina El Portet, notre établissement offre l'une des plus belles vues de la ville, avec une vue panoramique sur le château, l'ancien quartier des pêcheurs et le parc naturel du Montgó. Nous nous différencions par notre grande terrasse et notre ambiance détendue et unique. N'oubliez pas de goûter nos cocktails et de contempler les couchers de soleil.

Mr. Fisher verbindet kulinarische, mediterrane Traditionen mit ungezwungenen, modernen Tendenzen. In der Marina El Portet hat man einen wunderschönen Blick auf die Stadt, die Burg, das alte Fischerviertel und den Naturpark des Berges Montgó. Unverwechselbar ist unsere große Terrasse und unser entspanntes, einmaliges Ambiente. Und nicht zu vergessen: unsere Cocktails bei malerischem Sonnenuntergang.

La Marina el Portet de Dénia
96 578 10 20
www.grupoelraset.com

MR. KAPRIZ

Cocina mediterránea, internacional y de autor

En la icónica calle Loreto, Mr. Kapriz es “el museo del paladar”: cocina de autor con ingredientes de primera, donde el T-Bone se termina de cocinar en tu mesa, haciendo de la comida todo un ritual. Con bodega selecta y un ambiente elegante, es el lugar perfecto para una comida relajada o una cena especial.

On the iconic Loreto Street, Mr. Kapriz is ‘the museum of taste’: signature cuisine with top-quality ingredients, where the T-bone steak is finished cooking at your table, turning the meal into a ritual. With a select wine cellar and an elegant atmosphere, it is the perfect place for a relaxed lunch or a special dinner.

Dans la fameuse rue Loreto, Mr. Kapriz est « le musée des saveurs » : une cuisine d’auteur avec des ingrédients de première qualité, où le T-Bone est cuit à votre table, ce qui fait du repas un véritable rituel. Avec sa cave sélectionnée et son ambiance élégante, c’est l’endroit idéal pour un déjeuner décontracté ou un dîner spécial.

In der beliebten Calle Loreto ist Mr. Kapriz „das Museum des Gaumenschmauses“: kreative Speisen aus erstklassigen Zutaten. Hier wird zum Beispiel das T-Bone am Tisch zu Ende zubereitet: Kochen als schöne Zeremonie! Und mit seiner gepflegten Weinkarte und elegantem Ambiente ist Mr. Kapriz der perfekte Ort für ein entspanntes Mittagessen und ein ganz besonderes Abendessen.

C/ Loreto, 28
670 304 592
www.mrkapriz.com

NAUTA PORT

Cocina mediterránea

Disfruta de nuestra cocina puramente mediterránea en un entorno privilegiado, con vistas al puerto de Dénia, al castillo y al Montgó. Nuestra carta combina tradición e innovación, con platos elaborados con producto local y de calidad. Saborea la esencia de nuestra cultura mientras contemplas el mar desde la estación marítima de Baleària Port.

Enjoy our purely Mediterranean cuisine in a privileged setting, with views of the port of Dénia, the castle, and Montgó Mountain. Our menu combines tradition and innovation, with dishes made from local, high-quality produce. Savour the essence of our culture while gazing out at the sea from Baleària Port maritime station.

Venez déguster notre cuisine authentiquement méditerranéenne dans un cadre privilégié, avec vue sur le port de Dénia, le château et le Montgó. Notre carte combine tradition et innovation, avec des plats élaborés à partir de produits locaux de qualité. Savourez l'essence de notre culture tout en contemplant la mer depuis la gare maritime de Baleària Port.

Genießen Sie am Fährhafen „Baleària Port" unsere durch und durch mediterrane Küche in einem einmaligen Ambiente mit herrlichem Blick auf Dénias Hafen, die Burg und den Berg Montgó. Auf unserer Karte verbinden sich Tradition und Innovation zu Speisen aus regionalen Qualitätsprodukten. Kosten Sie bei unvergesslichem Meeresblick die Essenz unserer Kultur.

Moll de la Pansa, s/n · Estación Marítima Baleària Port
96 613 72 02
nautaportdenia@gmail.com
www.nautaport.com

NOMADA

Cocina contemporánea, mediterránea e italiana

Restaurante Nomada en Dénia es un elegante restaurante italiano en la Marina El Portet, con vistas espectaculares al puerto y al castillo. El chef Mauro Gullí combina productos locales con un toque italiano para ofrecer platos frescos y creativos. Ideal para disfrutar de pasta casera, pizza artesanal y atardeceres únicos en su terraza.

Restaurante Nomada in Dénia is a stylish Italian restaurant at Marina El Portet, offering stunning views of the harbor and castle. Chef Mauro Gullí blends local ingredients with Italian touch for fresh, creative dishes. Ideal for enjoying homemade pasta, artisanal pizza, and sunsets from its inviting terrace.

Restaurante Nomada à Dénia est un restaurant italien raffiné situé à Marina El Portet, offrant une vue superbe sur le port et le château. Le chef Mauro Gullí allie produits locaux et savoir-faire italien pour une cuisine moderne et savoureuse. Parfait pour déguster des pâtes maison, des pizzas artisanales et un coucher de soleil en terrasse.

Restaurante Nomada in Dénia ist ein stilvolles italienisches Restaurant im Marina El Portet mit beeindruckendem Blick auf Hafen und Schloss. Küchenchef Mauro Gullí kombiniert lokale Zutaten mit italienischem Können zu modernen Gerichten. Perfekt für hausgemachte Pasta, handwerkliche Pizza und Sonnenuntergänge auf der Terrasse.

La Marina el Portet de Dénia · C/ Moll de la Pansa, 11
662 941 887
restaurante@nomada.group
www.nomada.group

NOGUERA

Cocina autóctona

H P

Más de 70 años de historia y tradición avalan al Noguera. Su privilegiado enclave y su espectacular terraza son el escenario ideal para contemplar las mejores puestas de sol, saboreando sus tapas marineras, arroces y pescados a la brasa. Además, dispone de su Voramar Lounge Bar para compartir y disfrutar a cualquier hora del día.

More than 70 years of history and tradition endorse the Noguera Restaurant. Its privileged location and spectacular terrace are the ideal setting to contemplate the best sunsets, while savouring its seafood tapas, rice dishes, and grilled fish. It also has their Voramar Lounge Bar to share and enjoy at any time of the day.

Plus de 70 ans d'histoire et de tradition garantissent le nom de Noguera. Son enclave privilégié et sa terrasse spectaculaire sont le cadre idéal pour admirer les plus beaux couchers de soleil, en savourant ses tapas aux fruits de mer, ses plats de riz et ses poissons grillés. Ils dispose également d'un Lounge Bar « Voramar » à partager et profiter à tout moment de la journée.

Über 70 Jahre Geschichte und Tradition stehen für das Restaurant Noguera. Eine landschaftlich wunderschöne Lage und herrliche Terrasse machen es zum idealen Ort, um einen malerischen Sonnenuntergang zu erleben und dabei Tapas aus dem Meer, leckere Reisgerichte und feinen Fisch vom Grill zu schlemmen. Für schöne Stunden ist zudem die Voramar Lounge Bar den ganzen Tag geöffnet.

C/ Llac Major, 3 · Ctra. Les Marines Km 6,5
96 647 41 07
reserves@restaurantnoguera.com
www.restaurantnoguera.com

ORIGEN

Cocina internacional

En plena Plaza de la Constitución, Origen convierte cada visita en una experiencia: desayunos con huevos Benedict que alegran cualquier mañana, tapas como el tataki de atún que sorprenden al paladar, ensaladas frescas y cócteles creativos que aportan un toque divertido. Un lugar para comer, probar cosas nuevas y querer volver.

Right in the heart of Plaza de la Constitución, Origen turns every visit into an experience: breakfasts with eggs Benedict that brighten any morning, tapas such as tuna tataki that surprise the palate, fresh salads, and creative cocktails that add a playful touch. A place to eat, try new things, and want to come back.

En plein cœur de la place de la Constitution, Origen transforme chaque visite en une expérience unique : des petits-déjeuners avec des œufs Bénédicte qui illuminent les matinées, des tapas comme le tataki de thon qui surprennent les papilles, des salades fraîches et des cocktails créatifs qui ajoutent une touche de fantaisie. Un endroit où manger, expérimenter de nouvelles saveurs et où l'on a envie de revenir.

Mitten auf der Plaza de la Constitución macht das Origen jeden Besuch zu einem Erlebnis: Frühstück mit Eier Benedict verschönern jeden Morgen, Tapas wie Thunfisch-Tataki überraschen den Gaumen, frische Salate und kreative Cocktails machen gute Laune. Hier isst man sehr gut, entdeckt neue Speisen und kommt immer gerne wieder.

Plaza de la Constitución, 5
96 523 05 65
www.origendenia.com

2 SOLES Guía Repsol

L'EXQUISIT mediterrani

BANCALET

PEIX & BRASES

Cocina mediterránea y de mercado

P

La cocina de Peixibrases, comandada por José Manuel López, es la suma de tradición y vanguardia. Producto de la lonja y de la huerta: producto cercano, fresco y de calidad. Respetamos el territorio y nos dejamos guiar por las estaciones. Nuestra carta varía al son de los ciclos de la naturaleza; alcachofas, espárragos, trufa... el Mediterráneo es mar pero también huerta.

The cuisine of Peixibrases, led by José Manuel López, a blend of tradition and avant-garde. Fresh, local, and quality products from the fish market and the garden. We respect the territory and let ourselves be guided by the seasons. Our menu varies according to the cycles of nature; artichokes, asparagus, truffles, the Mediterranean is both sea and garden.

La cuisine de Peixibrases, dirigée par José Manuel López, est l'addition de la tradition et de l'avant-garde. Les produits de la poissonnerie et du maraîchage, des produits frais, locaux et de qualité. Nous respectons le territoire et nous nous laissons guider par les saisons. Notre menu varie en fonction des cycles de la nature ; artichauts, asperges, truffes, la Méditerranée c'est la mer mais aussi le potager.

Die Küche von Peixibrases ist unter der Leitung von José Manuel López die Summe von Tradition und Avantgarde. Produkte aus dem Meer und von den Feldern, regional, frisch und beste Qualität. Wir denken nachhaltig und achten die Jahreszeiten. Unsere Karte richtet sich nach dem Lauf der Natur; Artischocken, Spargel, Trüffel – das Mittelmeer ist mehr als Meer und die Küste ein reicher Gemüsegarten.

Plaza Benidorm, s/n
96 578 50 83
denia@peixibrases.com
www.peixibrases.com

PONT SEC

Cocina mediterránea y tradicional

P ❄ 🍽 €

Situado en una casa tradicional en la huerta de Dénia, a 1 km del casco urbano. Nuestra carta se basa en arroces, tanto en paella como en caldero; carnes de crianza propia, embutido del interior de la comarca, todo a la brasa; y las tradicionales cocas de La Marina, hechas al momento en horno de leña. Acompañados con productos del entorno y de la temporada: erizos, hortalizas y productos del mar.

Located in a traditional house in Dénia, 1 km from the town centre. Our menu is based on rice dishes, both paella and caldero, house-reared meat, sausages from the region, all grilled, and the traditional cocas from La Marina, freshly baked in a wood-fired oven. Accompanied by seasonal products from the surroundings: Sea urchins, vegetables, and seafood.

Situé dans une maison traditionnelle dans le verger de Dénia, à 1 Km de la vieille ville. Notre menu est à base de riz, tant en paella comme au chaudron; viandes du propre élevage, charcuteries de la région, tout grillé; et les traditionnelles cocas de la Marina. Accompagné de produits de l'environnement en accord avec la saison: Les oursins de mer, les légumes et les fruits de mer.

Befindet sich nur 1 Km von der Stadtmitte in einem traditionellen Gebäude in Dénia. Es gibt viele Reisgerichte - Paella und Eintöpfe sowie Fleisch aus eigener Aufzucht, Wurstwaren aus dem Hinterland - alles vom Grill. Ebenso Cocas der Region. Wir haben noch viele andere regionale Produkte der Saison: Seeigel, Gemüse und Meeresfrüchte.

Camino Viejo de Gandía, Km 1
96 578 13 26
pontsec@outlook.com
www.pontsec.com

L'EXQUISIT mediterrani

PRIMERA LÍNEA

Cocina mediterránea y de tapas

P

Su singular ubicación —una casa de verano a pie de playa— le confiere un encanto especial. Concha y su equipo han logrado crear un ambiente único que, junto con la selección de una materia prima de primera calidad y una impecable elaboración de sus especialidades, hacen de Primera Línea un restaurante de obligada visita.

Its unique location in —a summer house right on the beachfront— provides this restaurant with special charm. Concha and her team have managed to create a unique atmosphere which together with carefully selected, top quality fresh ingredients and impeccable preparation of the house specialities makes a visit to Primera Línea a must.

Dans un cadre singulier, une maison de villégiature sur la plage, lui offrant un charme particulier, Concha et son équipe ont réussi à créer une ambiance unique. Un restaurant incontournable grâce à la sélection de produits de qualité et l'élaboration soignée de ses spécialités.

Die Lage des Strand- Sommerhauses ist etwas Besonderes. Concha und ihr Team schufen ein einzigartiges Ambiente. Perfekte Zubereitung der Speisen mit hochwertigen Grundstoffen macht das Primera Línea zu einer Pflichtadresse.

Ctra. Les Marines, Km 1 · C/ Mussola, 36
96 578 86 12
www.restaurantprimeralinea.com

PUNTA NEGRA

L'EXQUISIT mediterrani

Cocina mediterránea, de autor y de mercado

H P

En el corazón del Hotel Les Rotes se encuentra el restaurante Punta Negra, especializado en comida mediterránea y de temporada. Dispone de menú diario y una amplia carta, así como de salones para reuniones y eventos junto a una amplia terraza. Ganadores del 38.º concurso de Fideuà de Gandia.

At the heart of the Hotel Les Rotes is the Punta Negra restaurant, specialising in Mediterranean and seasonal cuisine. It offers a daily set menu and an extensive à la carte menu, as well as rooms for meetings and events alongside a large terrace. Winners of the 38th Fideuà de Gandia Competition.

Au cœur de l'hôtel Les Rotes se trouve le restaurant Punta Negra. Il est spécialisé dans la cuisine méditerranéenne et saisonnière. Il propose un menu du jour et une carte variée. Il dispose de salles pour les réunions et les événements, ainsi que d'une grande terrasse. Les vainqueurs du 38e concours de "fideuà" de Gandia.

Im Herzen des Hotels Les Rotes befindet sich das Restaurant Punta Negra. Spezialitäten sind mediterrane Speisen der Saison. Es gibt Tagesmenüs und eine sehr umfangreiche Karte sowie schöne Räume – neben einer großen Terrasse – für Treffen und Events. Das Restaurant gewann den 38. Gastro-Wettbewerb "Fideuà de Gandia".

Ctra. Les Rotes, 85
96 578 03 23
reservas@hotellesrotesdenia.com
www.hotellesrotesdenia.com

QUINTO PINO

Cocina tradicional y creativa

Disfruta de una cocina tradicional y creativa. En nuestro restaurante nos encanta innovar y ofrecerte los mejores sabores de cada temporada. Ven y descubre la fusión perfecta entre el amor y la cocina.

Enjoy traditional and creative cuisine. At our restaurant, we love to innovate and offer you the best flavors of each season. Come and discover the perfect fusion of love and cuisine.

Savourez une cuisine traditionnelle et créative. Dans notre restaurant, nous aimons innover et vous offrir les meilleures saveurs de saison. Venez découvrir la fusion parfaite de l'amour et de la cuisine.

Genießen Sie traditionelle und kreative Küche. In unserem Restaurant lieben wir Innovationen und bieten Ihnen jede Saison die besten Aromen. Kommen Sie und entdecken Sie die perfekte Verbindung von Liebe und Kochkunst.

Ctra. Provincial del Barranc del Monyo, 92
96 643 14 63
www.quintopinodenia.com

QUIQUE DACOSTA

L'EXQUISIT mediterrani

3 SOLES Guia Repsol

Cocina mediterránea y de autor

Quique Dacosta cuenta con tres estrellas Michelin y está reconocido como uno de los mejores cocineros del mundo. Su expresión artística en la cocina y la belleza de sus platos le han llevado a ser distinguido con la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes. Junto a su equipo, cada año crea una propuesta gastronómica con lenguaje e identidad propios, utilizando su cultura y su territorio como bandera, atesorando valores de calidad, excelencia e innovación, sin perder de vista la tradición.

Quique Dacosta has three Michelin stars and is recognised as one of the best chefs in the world. His artistic expression in the kitchen and the beauty of his dishes have led him to be awarded the Gold Medal for Merit in the Fine Arts. Together with his team, each year he creates a gastronomic proposal with its own language and identity, using his culture and territory as a banner, upholding values of quality, excellence, and innovation, without losing sight of tradition.

Quique Dacosta possède trois étoiles Michelin et est reconnu comme l'un des meilleurs chefs au monde. Son expression artistique dans la cuisine et la beauté de ses plats lui ont valu la Médaille d'or du mérite des beaux-arts. Avec son équipe, il crée chaque année une offre gastronomique avec un langage et une identité propre, en mettant en valeur sa culture et son territoire, en prônant les valeurs de qualité, d'excellence et d'innovation, sans perdre de vue la tradition.

Quique Dacosta, mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, gilt als einer der besten Köche der Welt. Für die künstlerische Gestaltung seiner wunderschönen Speisekreationen erhielt er die Goldmedaille der Kunst „Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes". Zusammen mit seinem Team erarbeitet er jedes Jahr neue, unverwechselbare gastronomische Schöpfungen – immer mit Bezug auf die eigene Kultur und Region. Höchste Qualität, Spitzenleistung und Innovation – ohne die eigene Tradition aus den Augen zu verlieren.

Urb. El Poblet · Ctra. de Las Marinas, Km 3
96 578 41 79
quiquedacosta@quiquedacosta.es
www.quiquedacosta.es

L'EXQUISIT mediterrani

SANCTA SANCTORUM

Cocina mediterránea y de tapas

Sancta Sanctorum nació hace más de 15 años en el corazón de Dénia, de la mano de Manolo Ramis y Pepa Teruel. Hoy, Pepa sigue al frente de la cocina junto a sus hijos, que crecieron entre fogones y con pasión por la gastronomía. En su cocina familiar conviven tradición e innovación, siempre con el mejor producto de la lonja y del mercado como verdadero protagonista.

Sancta Sanctorum was founded over 15 years ago in the heart of Dénia by Manolo Ramis and Pepa Teruel. Today, Pepa continues to run the kitchen alongside her children, who grew up surrounded by cooking and a passion for gastronomy. Her family kitchen blends tradition and innovation, always featuring the finest produce from the fish market and the local markets.

Sancta Sanctorum a vu le jour il y a plus de 15 ans au cœur de Dénia, sous la houlette de Manolo Ramis et Pepa Teruel. Aujourd'hui, Pepa poursuit son œuvre aux fourneaux, accompagnée de ses enfants qui ont grandi entre les plaques de cuisson et la passion pour la gastronomie. Sa cuisine familiale allie tradition et innovation, en mettant toujours en valeur les meilleurs produits du marché et de la poissonnerie.

Sancta Sanctorum wurde vor über 15 Jahren von Manolo Ramis und Pepa Teruel im Herzen von Dénia eröffnet. Heute führt Pepa noch immer die Küche, nun zusammen mit ihren Kindern, die zwischen Kochtöpfen und wahrer Leidenschaft für Gastronomie aufgewachsen sind. In diesem Familienbetrieb verbinden sich Tradition und Innovation. verarbeitet werden nur erstklassige Produkte vom Fischmarkt und aus der Markthalle.

C/ Sandunga, 56
96 643 22 24
www.sanctasanctorum.es

SEGARIA THAI

Cocina tailandesa

H P

Explora la cocina thai fusión viajando a través de nuestros exóticos platos, elaborados por expertos cocineros que fusionan autenticidad y creatividad, generando una explosión de sabores y aromas. Déjate seducir por las delicias que esconde su cultura a través de nuestra carta.

Explore Thai fusion cuisine by travelling through our exotic dishes, prepared by expert chefs who combine authenticity and creativity, to create an explosion of flavours and aromas. Let yourself be seduced by the delights hidden within their culture through our menu.

Découvrez la cuisine fusion thaïlandaise en voyageant à travers nos plats exotiques, élaborés par des chefs experts qui allient authenticité et créativité pour créer une véritable explosion de saveurs et d'arômes. Laissez-vous séduire par les délices que recèle cette culture à travers notre carte.

Entdecken Sie herrliche Thai-Fusion auf einer Reise durch unsere Speisekarte. Unsere Spezialitäten werden von erfahrenen Köchen zubereitet, die durch Authentizität und Kreativität Aroma- und Geschmacks-Explosionen hervorbringen. Lassen Sie sich von diesen Leckerbissen verführen und entdecken Sie die wunderbare Kultur, die sich dahinter verbirgt!

Hotel Dénia La Sella Golf Resort & Spa ·
Alquería de Ferrando, s/n · Jesús Pobre (Dénia)
96 645 40 54
fo@lasellagolfresort.com
www.lasellagolfresort.com

SOLIMONTGÓ

Cocina mediterránea y de tapas

Solimontgó Bar Restaurante by Maven ofrece cocina casera, ambiente familiar y una excelente relación calidad-precio. Con una agradable terraza con vistas al Montgó, propone menú diario, almuerzos y platos tradicionales como arroces, couscous o el "puchero loco". Un lugar muy querido por locales y visitantes, por su trato cercano y su comida honesta.

Solimontgó Bar Restaurant by Maven offers home-style cooking, a family atmosphere and excellent value for money. With a pleasant terrace overlooking Montgó, it offers a daily menu, lunches and traditional dishes, such as rice dishes, couscous and *puchero loco* (a type of stew). A place much loved by locals and visitors alike for its friendly service and honest food.

Le Solimontgó Bar Restaurante by Maven propose une cuisine familiale, une ambiance chaleureuse et un excellent rapport qualité-prix. Disposant d'une agréable terrasse avec vue sur le Montgó, il propose un menu du jour, des déjeuners et des plats traditionnels tels que des plats à base de riz, du couscous ou le « puchero loco ». Un endroit très prisé des habitants et des visiteurs pour son accueil chaleureux et sa cuisine authentique.

Das Bar-Restaurant Solimontgó by Maven bietet hausgemachte Küche, ein familiares Ambiente und ein exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis. Auf unserer angenehmen Terrasse hat man einen schönen Blick auf den Montgó. Wir servieren Tagesmenüs, Frühstück und traditionelle Speisen wie Reisgerichte, Couscous oder "puchero loco". Ein bei Einheimischen wegen der freuundlichen Atmosphäre und ehrlichen Küche sehr beliebtes Lokal.

C/ Partida Madrigueres Sud, 61
620 690 787
restaurantesolimontgo

TASCA ELS TOMASSETS

Cocina mediterránea, tradicional, casera y de mercado

Enraizados en la tradición y cabalgando en la cocina de vanguardia. Los sonidos del Mediterráneo, el murmullo, la algarabía de la calle, el trabajo en la cocina... un mapa de sonidos propio que acompañará el viaje gastronómico. Los aromas y el gusto, un todo armónico, el maridaje perfecto del que poder disfrutar en cada uno de los platos de Els Tomassets.

Deeply rooted in tradition and venturing into avant-garde cuisine. The sounds of the Mediterranean Sea, the murmurs, the excitement of the people on the street, the work in the kitchen... a variety of sounds which will accompany your culinary journey. Aromas and taste, a harmonious whole, a perfect pairing you will be able to recognise in each of the dishes at Els Tomassets.

Ancrée dans la tradition et en pleine evolution de la cuisine d'avant-garde. Le charme de la Méditerranée, le brouhaha de la rue... une carte qui vous accompagne dans un voyage culinaire. Vous pourrez profiter d'un ensemble harmonieux, des arômes et des goûts de chaque plat et d'un endroit idéal Els Tomassets.

Die gelungene Mischung zwischen Tradition und Avantgarde-Küche. Die Klänge des Mittelmeers, das Rauschen, das Straßengeplapper, die Küchenarbeit ... ein einzigartiges Klangkonzert wird Ihre kulinarische Reise begleiten. Aroma und Geschmack, ein harmonische Einheit, die perfekte Symbiose, damit Sie alle Gerichte in Els Tomassets genießen können.

C/ Loreto, 35
96 643 25 60
elstomassets@hotmail.es
www.tascaelstomassets.com

TASCA EULALIA

Cocina mediterránea y de tapas típicas

P

Desde 1982, Tasca Eulalia es un referente en la gastronomía de Dénia. En su ambiente cálido y familiar, generaciones de comensales han disfrutado de la hospitalidad de Juan Antonio, Jaime, sus hijos y de un equipo entregado al arte de la buena mesa. Su dedicación y cariño por las cosas bien hechas han convertido este espacio en un lugar emblemático, al que siempre se desea regresar. La experiencia se completa con una bodega excepcional de vinos, cavas y champagnes, junto con menús diarios, tapas tradicionales, carnes y pescados frescos que celebran la esencia mediterránea.

Since 1982, Tasca Eulalia has been a benchmark in Dénia's gastronomy. In its warm and family-friendly atmosphere, generations of diners have enjoyed the hospitality of Juan Antonio, Jaime, their children and a team, dedicated to the art of fine dining. Their dedication and love for things done well have made this space an iconic place that you will always want to return to. The experience is complemented by an exceptional wine cellar, cavas and champagnes, along with daily menus, traditional tapas, fresh meats and fish that celebrate the essence of the Mediterranean.

Depuis 1982, Tasca Eulalia est une véritable référence gastronomique à Dénia. Dans son ambiance chaleureuse et familiale, des générations de convives ont profité de l'hospitalité de Juan Antonio, Jaime, leurs enfants et une équipe dédiée à l'art de la bonne cuisine. Leur détermination et leur passion pour le travail bien fait ont fait de cet endroit un lieu emblématique où l'on a toujours envie de revenir. L'expérience est complétée par une cave exceptionnelle de vins, cavas et champagnes, ainsi que par des menus quotidiens, des tapas traditionnelles, des viandes et des poissons frais qui célèbrent dans toute leur splendeur la Méditerranée.

Seit 1982 ist die Tasca Eulalia einer der wichtigsten Bestandteile der Gastronomie Dénias. In einem herzlichen, familiären Ambiente haben hier Generationen die Gastfreundschaft von Juan Antonio, Jaime, den Söhnen und Mitarbeitern genossen, die alle für die Kunst guter Gastronomie leben. Ihre Leidenschaft und Liebe zur Qualität machen dieses Lokal zu einem so beliebten, unverwechselbaren Ort. Wer einmal da war, kommt immer wieder! Hier verwandeln Tages-Menüs, traditionelle Tapas sowie frische Fleisch- und Fischgerichte mediterrane Aromen in einen Gaumenschmaus. Und diese hervorragende Küche wird durch eine exzellente Auswahl an Wein, Sekt und Champagner abgerundet.

C/ Marqués de Campo, 39
96 578 64 79
tascaeulalia@tascaeulalia.com
www.tascaeulalia.com

TASCA LES MONGES

L'EXQUISIT mediterrani

Cocina mediterránea, de mercado y de tapas

P ❄ ♿ HTH HTH 💳 €

Situado en el casco antiguo de Dénia, en pleno centro de la calle Loreto, famosa por su gastronomía, Tasca Les Monges ofrece un ambiente tradicional donde se puede disfrutar de la auténtica cocina mediterránea. Desde tapas caseras hasta platos elaborados con los mejores productos locales, incluyendo la célebre gamba roja de Dénia, pescados y mariscos frescos, y deliciosos postres caseros.

Located in the old town of Dénia, in the heart of Calle Loreto, famous for its gastronomy, Tasca Les Monges offers a traditional atmosphere where you can enjoy authentic Mediterranean cuisine. From homemade tapas to dishes prepared with the finest local products, including the renowned red prawn of Dénia, fresh fish and seafood, and delicious homemade desserts.

Situé dans la vieille ville de Dénia, au cœur de la rue Loreto, célèbre pour sa gastronomie, Tasca Les Monges propose une atmosphère traditionnelle où vous pourrez savourer la véritable cuisine méditerranéenne. Des tapas maison aux plats élaborés avec les meilleurs produits locaux, y compris la célèbre crevette rouge de Dénia, poissons et fruits de mer frais et de délicieux desserts maison.

Im historischen Zentrum von Dénia, mitten in der für ihre Gastronomie bekannten Calle Loreto, bietet die Tasca Les Monges eine traditionelle Atmosphäre, in der Sie die authentische mediterrane Küche genießen können. Von hausgemachten Tapas bis hin zu Gerichten mit den besten lokalen Produkten, darunter die berühmte rote Garnele aus Dénia, frischer Fisch und Meeresfrüchte sowie köstliche hausgemachte Desserts.

C/ Loreto, 29
96 578 57 31
lesmonges@hotmail.com
www.lesmongesdenia.com

TASTIMO BAR & RESTAURANT

Cocina mediterránea e internacional

Restaurante sofisticado e informal, con un ambiente alegre que combina el amor por la cocina y el gusto por probar cosas nuevas. Ofrece desayunos, almuerzos, comidas, cenas y coctelería. La cocina, fresca y suculenta, se basa en producto tradicional local con toques del resto del mundo. Disfruta de platos al horno de leña, como pizzas, cocas, arroces y carnes deliciosas. Comedor y terraza con vistas al paseo marítimo.

A sophisticated yet informal restaurant with a cheerful atmosphere that combines a love of cooking with a taste for trying new things. It offers breakfast, lunch, dinner, and cocktails. The cuisine, fresh and succulent, is based on traditional local produce with touches from around the world. Enjoy dishes cooked in a wood-fired oven, such as pizzas, flatbreads, rice dishes, and delicious meats. Dining room and terrace with views of the seafront promenade.

Restaurant sophistiqué et informel, à l'ambiance joyeuse, qui combine l'amour de la cuisine et le goût de la nouveauté. Il propose des petits-déjeuners, des déjeuners, des dîners et des cocktails. La cuisine, fraîche et succulente, est basée sur des produits locaux traditionnels avec des touches du reste du monde. Dégustez des plats cuits au four à bois tels que des pizzas, des cocas, des plats de riz et de délicieuses viandes. Salle à manger et terrasse avec vue sur la promenade maritime.

Feines, ungezwungenes Restaurant mit freundlichem Ambiente, wo sich die Liebe zur Küche mit der Lust Neues zu probieren ideal verbindet. Serviert werden Frühstück, Imbiss, Mittagessen, Abendessen und Cocktails. Alles ist frisch und köstlich mit internationaler Note – aus traditionellen, regionalen Produkten. Genießen Sie aus unserem Holzofen Spezialitäten wie feine Pizza, Fladenbrot (Cocas) und Fleisch. Von unserem Restaurant und der Terrasse bietet sich ein sehr schöner Blick auf die Küstenpromenade.

C/ Bellavista, 3
96 578 91 03
www.grupoelraset.com

TOY RISTORANTE

Cocina mediterránea, italiana y de autor

Toy Ristorante en Dénia es un restaurante italiano de alta cocina en pleno centro, ubicado en una antigua fábrica de juguetes restaurada. El chef Massimo Arienti y el maître Giovanni Mastromarino combinan creatividad con producto mediterráneo local para reinventar la tradición italiana. Menús degustación cuidadosamente elaborados, diseño elegante y una experiencia inolvidable.

Toy Ristorante in Dénia is a fine-dining Italian restaurant at the heart of the town, housed in a restored toy factory. Chef Massimo Arienti and maître Giovanni Mastromarino fuse creativity and local Mediterranean produce to reinvent traditional Italian cuisine. Expect carefully crafted tasting menus, elegant design, and an unforgettable experience.

Toy Ristorante à Dénia est un restaurant italien gastronomique situé au cœur de la ville, dans une ancienne usine de jouets rénovée. Le chef Massimo Arienti et le maître d'hôtel Giovanni Mastromarino allient créativité et produits méditerranéens locaux pour réinventer la tradition italienne. Attendez-vous à des menus dégustation raffinés, un design élégant et une expérience mémorable.

Toy Ristorante in Dénia ist ein gehobenes italienisches Restaurant im Stadtzentrum, untergebracht in einer restaurierten Spielzeugfabrik. Küchenchef Massimo Arienti und Maître Giovanni Mastromarino verbinden Kreativität mit mediterranen lokalen Zutaten, um die italienische Tradition neu zu interpretieren. Feine Degustationsmenüs, elegantes Design und ein unvergessliches Erlebnis erwarten Sie.

Carrer del Fora Mur, 14
671 743 835
info@nomada.group
www.toyristorante.com

TXOKO BAR

Cocina de tapas

Txoko Bar es un auténtico rincón del norte de España en el corazón de Dénia. Ofrece una gran variedad de pinchos sabrosos a buen precio, tapas y platos de la cocina local. La variedad de bebidas —desde el vermut hasta cócteles y smoothies— convierte a Txoko Bar en una parada imprescindible para quienes valoran el sabor y el ambiente de la auténtica calle gastronómica.

Txoko Bar is an authentic corner of northern Spain in the heart of Dénia. It offers a wide variety of tasty pinchos at good prices, along with tapas and local dishes. The variety of drinks —from vermouth to cocktails and smoothies— makes Txoko Bar an essential stop for those who appreciate flavor and the atmosphere of the authentic gastronomic street.

Txoko Bar est un véritable coin du nord de l'Espagne au cœur de Dénia. Un large choix de pinchos savoureux à bon prix, ainsi que des tapas et des plats de la cuisine locale. La variété des boissons — du vermouth aux cocktails et smoothies — fait du Txoko Bar une étape incontournable pour ceux qui apprécient la saveur et l'ambiance de la véritable rue gastronomique.

Txoko Bar ist ein echtes Stück Nordspanien im Herzen von Dénia. Eine große Auswahl an köstlichen Pinchos zu fairen Preisen, dazu Tapas und Gerichte der lokalen Küche. Die Vielfalt an Getränken — vom Wermut bis zu Cocktails und Smoothies — macht die Txoko Bar zu einem unverzichtbaren Halt für alle, die Geschmack und die Atmosphäre der echten Gastronomiestraße schätzen.

C/ Loreto, 33
673 619 875

VENTA DE POSA • EL CARRETER

Cocina mediterránea, tradicional y de tapas

P

Dos conceptos, una misma pasión: producto, tradición y creatividad. Rodeados de naranjos y con más de 40 años de historia, Venta de Posa conserva la tradición mediterránea con productos locales y de temporada, incorporando sutiles toques creativos. Destacan sus arroces, carnes a la brasa y creaciones únicas, servidas en un ambiente renovado y cercano. En la misma casa, pero con un ambiente diferenciado, nace El Carreter, un espacio gastronómico exclusivo donde tradición e innovación se encuentran, invitando a dejarse sorprender con sus menús degustación llenos de sabores puros y con carácter.

Two concepts, one passion: product, tradition and creativity. Surrounded by orange trees and with more than 40 years of history, Venta de Posa preserves Mediterranean tradition with local and seasonal products, incorporating subtle creative touches. Its rice dishes, grilled meats, and unique creations stand out, served in a renovated and welcoming atmosphere. In the same building, but with a different atmosphere, El Carreter is an exclusive gastronomic space where tradition and innovation meet, inviting you to be surprised by its tasting menus full of pure flavours and character.

Deux formules, une même passion : produit, tradition et créativité. Au milieu des orangers et avec plus de 40 ans d'histoire, Venta de Posa préserve la tradition méditerranéenne avec des produits locaux et de saison, en y ajoutant de subtiles touches créatives. Ses plats de riz, ses viandes grillées et ses créations uniques, servis dans une ambiance rénovée et conviviale, sont particulièrement remarquables. Dans la même enceinte, mais dans une ambiance différente, El Carreter est un espace gastronomique exclusif où se rencontrent tradition et innovation, vous invitant à vous laisser surprendre par ses menus dégustation pleins de pures saveurs et de caractère.

Zwei Konzepte – eine Leidenschaft: Produkt, Tradition und Kreativität. Inmitten schöner Orangenhaine verbindet das Restaurant Venta de Posa, das hier vor über 40 Jahren eröffnet wurde, mediterrane Tradition mit regionalen, saisonalen Produkten und feinen kreativen Akzenten. Alle Reisgerichte, Fleisch vom Grill und spannende Eigenkreationen werden in einem modernen, gemütlichen Ambiente serviert. Im selben Gebäude – aber in ganz anderem Stil – bietet El Carreter hochklassigen Schlemmer-Genuss. Mit seiner genialen Verbindung aus Tradition und Innovation überrascht El Carreter mit exzellenten Menüs, köstlichen Aromen und unverwechselbarer Kochkunst der ganz besonderen Art.

Ptda. Fredat, 122 · La Xara
96 578 46 72
juan@ventadeposa.com
www.ventadeposa.com

VENTA LA GIRALDA

Cocina dianense y arroceria

Venta la Giralda es el establecimiento más antiguo de Dénia. 120 años de historia avalan la tradición y la profesionalidad de cinco generaciones. Guisos, arroces, cocas, verduras y postres elaborados con esmero.

Venta la Giralda is the oldest establishment in Dénia. 120 years of history vouch for the tradition and professionalism of five generations. Stews, rice dishes, cocas, vegetables, and desserts carefully prepared.

Venta la Giralda est le plus ancien établissement de Dénia. 120 ans d'histoire garantissent la tradition et le professionnalisme de cinq générations. Ragoûts, plats de riz, casseroles, légumes et desserts traités avec soin.

Venta la Giralda ist das älteste Gebäude Dénias. 120 Jahre Tradition und Professionalität von fünf Generationen bürgen für Qualität. Schmorgerichte, Reisspezialitäten, belegte Salzkuchen (Cocas), Gemüse und liebevoll zubereitete Desserts.

Partida Bovetes Nord C, 10
96 578 12 52 · 626 043 396
info@ventalagiralda.com
www.ventalagiralda.com

ASOCIADOS AEHTMA

BARES DÉNIA

BAR A GAUDIR
Plaza Jaime I, 9 B

BAR ADRIÁN
Avda. Montgó, 14 · 96 504 40 38

BAR AITANA - TABERNA QUITAPENAS
C/ Sandunga, 53 · 695 693 074

BAR AL VERMUTET
C/ Senieta, 1

BAR ANDARES IBÉRICOS
C/ Diana, 1 · 605 443 327

BAR APETITOSO
C/ Ramón Ortega, 34 · 86 568 91 15

BAR BEN'S BURGUER
C/ Fontanella, 10 · 86 553 94 70

BAR BISTRO ARENA
Ctra. Dénia a Xàbia, 54 C · Apt. Suertes del Mar, 47 · 96 642 58 60

BAR BOCA
Plaza Oculista Buigues, 8 B · 865 550 262

BAR BOCATERÍA BOCAFÍ
C/ Calderón, 8 · 686 591 686

BAR BODEGAS GALIANA
C/ Magallanes, 4 · 96 643 01 46

BAR BON VIVANT
C/ Sandunga, 35 · 623 520 080

BAR BUS
Plaza del Archiduque Carlos, 4 · 96 578 11 37

BAR CA TONA
Plaza San Antonio, 2 · 96 578 91 21

BAR CAFÉ LA VÍA
C/ La Vía, 47 · 666 163 355

BAR CAFÉ TRUFA
Avda. Montgó, 6 · 96 578 24 70

BAR CAFETERÍA CANELA
Plaza Archiduque Carlos, 5 · 96 578 00 84

BAR CAFETERÍA CASA REPOSTERA
C/ Ramón Ortega, 18 · 654 582 959

BAR CAFETERÍA GRANIER
C/ Marqués de Campo, 45 B · 865 688 250

BAR CAFETERÍA NIKI & NIKI
Plaza Fontanella, 1 · 605 458 474

BAR CAL BARRI
C/ Alberto Sentí, 8 · 96 627 51 65

BAR CAL JOSEP
Ctra. Las Marinas Km. 3 · C.C Las Brisas · 616 964 280

BAR CAÑITA BRAVA
Plaza Oculista Buigues, 3 · 667 697 303

BAR CARICIA
Paseo del Saladar, 60

BAR CARRIÓ
C/ Marqués de Campo, 3 · 96 578 37 78

BAR CASA BENJAMIN
C/ Ramón y Cajal, 14 · 96 529 83 84

BAR CASA PIAGGIO
Avda. Miguel -hernández, 30 · 611 893 870

BAR CERVECERÍA ROYAL
Avda. Ronda Murallas, 40 · 722 654 911

BAR CHIRINGUITO BEACH
C/ Mar Jónica · Urb. Laguna, 1 · 96 578 17 36

BAR CHIRINGUITO CIELO
Playa Punta del Raset · 618 697 438

BAR CHIRINGUITO CLUB NÁUTICO
Ctra. Dénia a Jávea, 1 · 640 345 070

BAR CHIRINGUITO DE LA MARINETA
Playa Marineta Casiana

BAR CHIRINGUITO HAVANNAH
C/ La Vía, 36 · 96 642 62 23

BAR CHIRINGUITO MAR DE LUNA
C/ Riu Xinxilla, 3 · 613 296 856

BAR CHIRINGUITO MOJITO
Playa de le Bovetes· 691 349 721

BAR CHIRINGUITO SES BASSETES
Parque Municipal Bassetes · 606 231 553

BAR CHIRINGUITO TEKILA-LA
Playa Marineta Casiana · 626 317 178

BAR CHURROS & MORE
C/ La Vía, 49 · 695 386 428

BAR CON ALMA
C/ Gabriel Moreno, 23 · 640 756 457

BAR CONVIDA POKE AND COFFEE
Avda. Joan Fuster, 40 · 623 117 409

BAR DAKOTA
C/ La Vía, 59 · 615 589 139

BAR DECOPAS
Avda. Marquesado, 79

BAR DONER KEBAB ALHUCEMAS
Explanada Cervantes, 19 · 640 147 410

BAR DUFFIN DAGELS
Plaza Archiduque Carlos, 4 · 96 520 65 48

BAR D'PASO
Plaza Mossen Espasa, 7

BAR EL BARET DE VICENTE
C/ Pont, 23 · 616 515 666

BAR EL BARRIL
Ctra. Las Marinas Km 3 · Urb. Las Velas, 5-6 · 96 642 51 07

BAR EL CAMPÚS
Camí Corral de Calafat, 5 · 96 578 39 52

BAR EL CONVENT
C/ Calderón, 6 · 96 578 29 14

BAR EL MARINO PORT
Plaza Oculista Buigues, 4 · 655 924 842

BAR ENCUENTROS
C/ Loreto, 34

BAR FANNELI'S BURGER
C/ La Vía, 53 · 722 245 406

BAR FLORENCIO
Plaza Oculista Buigues, 1 · 96 599 67 88

BAR FUSSION
C/ La Vía, 57 · 674 830 547

BAR GAUDÍ
Plaza San Antonio, 1 · 665 218 083

BAR HELIOS
C/ Badia, 22 · 96 578 53 18

BAR IRONÍA
C/ La Estació, 3 · 96 602 88 96

BAR JAMAICA
C/ Bellavista, 9 · 96 642 45 93

BAR JOHN GV
Explanada Cervantes, 17 · 96 639 10 13

BAR LA BARRACA
C/ Les Barques, 5

BAR LA BARRETA
C/ Ramón y Cajal, 5

BAR LA BLANCA PALOMA
Avda. Marquesado, 42, bajo

BAR LA BODEGA DEL PUERTO
C/ Fontanella, 8 · 687 727 797

BAR LA CANTINA ITALIANA
C/ Loreto, 22 · 651 655 902

BAR LA CLANDESTINA
Plaza San Antonio, 2 · 642 34 30 15

BAR LA COVA TALLÀ
C/ Loreto, 10 · 96 578 63 02

BAR LA CUARENTENA
C/ Castell d'Olimbroi, 1 · 96 642 65 04

BAR LA DUQUESITA
Avda. Montgó, 22-24-26 · 667 887 255

BAR LA ESQUINA
Plaza San José, 3

BAR LA LONJITA
Plaza Fontanella, 2

BAR LA PERLA NEGRA
C/ Bellavista, 14

BAR LA PLAZA
Plaza San Antonio, 10 · 605 250 022

BAR LA SABROSA TAQUERÍA
C/ Ramón y Cajal, 5 · 865 515 203

BAR LA SACRISTÍA
C/ Pare Pere, 4 B · 865 592 759

BAR LOS BAÑOS SUNSHINE
C/ Río Grande, 12 · 699 413 005

BAR MAGALLANES
C/ Magallanes, 5 (Mercado Municipal) · 96 642 38 30

BAR MI VILLA
C/ Marqués de Campo, 1

BAR MON BLAU
C/ Marqués de Campo, 23 · 96 643 50 33

BAR NOU MILEN
Explanada Cervantes, 10 · 633 575 150

BAR NOU PLAÇA
Plaza Jaume I, 9 C · 96 578 88 74

BAR NOVA ISLA
C/ Patricio Ferrándiz, 2 · 631 221 956

BAR ORIGEN
Plaza de la Constitución, 5 · 96 523 05 65

BAR PANTALÁN 02
C/ Magallanes, 3 · 626 945 788

BAR PEYTON
Avda. Marquesado, 21 · 621 295 439

BAR PK2
Ctra. Les Marines, Km 3 · Urb. Las Brisas · 690 123 413

BAR POINTER
Plaza Mariana Pineda, 4 · 96 642 12 71

BAR SAL Y PIMIENTA
C/ Les Barques, 5 · 628 058 305

BAR TACOS WEY
Ctra. Dénia a Xàbia, 3 · 695 490 577

BAR TASCA DE KELO
C/ Miraflor, 12 · 96 642 05 61

BAR TASCA EL CHOTIS
Plaza San José, 1 · 615 068 422

BAR TASCA LA CARME
Plaza de la Constitución, 1 · 96 578 76 81

BAR TASCA LES MONGES
C/ Loreto, 29 · 96 578 57 31

BAR TEQUILERÍA ZAPATA
C/ La Vía, 75 · 692 568 095

BAR TERRA DE SABOR
C/ Magallanes · Mercado Municipal, parada 70 · 678 919 511

BAR THE BURGER
C/ La Mar, 12 · 622 695 820

BAR TXOKO BAR
C/ Loreto, 33 · 673 619 875

BAR VALHALLA
Avda. Miguel hernández, 67 · 641 647 692

BAR VERMUTERÍA - COCTELERÍA DEL FORN
Plaza Marina Pineda, 3 · 96 611 15 55

BAR VOLT
Avda. Juan Chabás, 4

BAR 27
C/ La Vía, 33 · 96 504 71 30

CENTRO GASTRONÓMICO ELS MAGAZINOS
C/ Pont, 19 · 696 650 224

BARES COMARCA

BAR CAFETERÍA AUSTRIACO & CAFÉ WIEN
Xàbia · Avda. de la Libertad, 15 · 96 647 09 97

BAR CAFETERÍA Y PANADERÍA VIPAN
Moraira · C/ Tosqueres, 7 · 96 649 17 17

BAR IRONÍA
Xàbia · Avda. Lepanto, 15 · 642 601 932

BAR L'HELLIN
Xàbia · Av. del Mediterráneo, 186 · 865 52 98 16

BAR LA EXPERIENCIA, CAFÉ Y VINOBAR
Moraira · C/ del Doctor Calatayud, 26 · 722 345 767

BAR RACÓ
Moraira · Avenida del Portet, 163 · 96 649 21 91

BAR SAÓ
La Xara · C/ Clara Campoamor, 5 · 96 578 98 64

BAR TAPAS CANALLA
Moraira · C/ Martaleta, 13 · 96 649 19 42

BAR XIRINGUITO L'ESPIGÓ
Benissa · C/ Martaleta, 13 · 96 574 46 47

HELADERÍAS DÉNIA

HELADERÍA ANTIU XIXONA
C/ Sant Pere, 1

HELADERÍA CAFETERÍA BERNIE'S
C/ Marqués de Campo, 55 · 650 202 880

HELADERÍA CLIMA
C/ Fontanella, 4 · 686 113 354

HELADERÍA EL RACÓ DEL CARRER DE LORETO
C/ Loreto, 17 B · 722 68 00 46

HELADERÍA GELATISSIM
C/ Sant Pere, 5

HELADERÍA GELATO
C/ Diana, 16 · 600 499 333

HELADERÍA LA FONTETA
Ctra. Las Marinas C.C. Las Brisas · 96 578 43 65

HELADERÍA JIJONENCA
C/ Bellavista, 15 · 633 469 134

HELADERÍA LLAO LLAO
C/ Marqués de Campo, 49 · 96 578 13 07

HELADERÍA VERDÚ
C/ Marqués de Campo, 62 · 662 301 176

HELADERÍA WAFFLE WRAP
C/ Marqués de Campo, 47, bajo · 96 578 69 45

HELADERÍAS COMARCA

HELADERÍA LA JIJONENCA
Xàbia · Avda. Libertad, Bloque 1 Local 10 · 96 579 23 51

HELADERÍA LOS JIJONENCOS
Moraira · C/ Doctor Calatayud, 30 · 660 207 299

OCIO, COPAS Y MÚSICA DÉNIA

CONDADO GASTRO SHOW CLUB
C/ Marqués de Campo, 42 B · 601 602 030

PUB DORIAN GRAY
C/ La Mar, 30 · 622 072 694

PUB LA CHICA DE AYER
C/ La Mar, 30 · 609 619 611

PUB MIK MIK
Avda. Gandía, 15 · 96 578 91 48

PUB PADDY O'CONNELL
C/ La Mar, 20 · 96 578 48 70

SALA DE FIESTA SOUNDERS
Marina · El Portet Dénia · Muelle de la Pansa s/n · 636 917 599

SALON LOUNGE LAMARSERENA
Marina · El Portet Dénia · Muelle de la Pansa s/n · 722 693 394

RESTAURANTES DÉNIA

RESTAURANTE ADUANA
C/ Marqués de Campo, 51 · 96 561 67 81

RESTAURANTE AGUA DE MAR
Marina de Dénia · Dársena de Babor · 96 642 50 07

RESTAURANTE AL FORN
Plaza Mariana Pineda, 1 · 96 611 15 55

RESTAURANTE ÁLVARO CASANOVA CUINA DE MERCAT
Ctra. Las Marinas, 97 D · 672 857 357

RESTAURANTE BALANDROS
Carretera Dénia-Xabia, Km 1 · Club Náutico Dénia · 96 629 03 13

RESTAURANTE BASTA!
Marina de Dénia · 96 575 39 88

RESTAURANTE BAVARIA BRAÜ
C/ Marqués de Campo, 29 · 96 578 18 11

RESTAURANTE BLACK MARKET BBQ
C/ Loreto, 40 · 658 556 823

RESTAURANTE BLAY BEACH
C/ Mussola, 94 · 96 642 35 10

RESTAURANTE BON BOCADO
C/ Federico García Lorca, 2 · 96 643 04 52

RESTAURANTE BONA PLATJA
Ctra. Les Marines Km 3 · 96 578 27 77

RESTAURANTE BOTAVARA
Plaza el Raset, 10 · 616 623 367

RESTAURANTE BOUCAN
Paseo del Saladar, 130, bajo · 96 642 76 02

RESTAURANTE CA NANO
Ctra. Barranc del Monyo, 140 · 96 643 09 05

RESTAURANTE CA CHEMA
Paseo del Saladar, 70 · 618 249 733

RESTAURANTE CA PEPA TERESA
C/ Loreto, 23 · 96 578 45 47

RESTAURANTE CA TONA PLAYA
C/ Esparver, 7 · 96 642 76 76

RESTAURANTE CAFÉ L'ESTACIÓ
Passeig del Saladar, 126 · 600 481 470

RESTAURANTE CAFÉ SOLES
C/ Assagador de la Marjal, 13 B · 96 578 19 80

RESTAURANTE CAFETERÍA SAN CARLOS
Ptda. Madrigueres Sud, 8 · 96 578 38 95

RESTAURANTE CAN BROCH
Plaza Drassanes, 4 · 96 642 17 84

RESTAURANTE CASA DRINE
Ctra. Las Marinas, 154 · Urb. Las Brisas · 653 887 747

RESTAURANTE CASA FEDERICO
C/ Ausiàs March, 22 · 96 578 30 41

RESTAURANTE CAVALL I L'ANDRONA
Avda. Miguel Hernández, 51 A · 96 578 15 70

RESTAURANTE COLOM
C/ Estrella, 2 · 661 563 351

RESTAURANTE CUC DE MIQUEL RUIZ
C/ Patricio Ferrándiz, 82

RESTAURANTE DENIARRÒS
Ctra. Les Marines, 23 · 642 214 345

RESTAURANTE DOA
C/ Diana, 47 · 96 619 02 84

RESTAURANTE D'EXCARO
C/ Abu S Salt, 1 · 633 032 614

RESTAURANTE EL BARET DE MIQUEL
C/ Historiador Palau, 1 · 673 740 595

RESTAURANTE EL CANTÓ
C/ Loreto, 8 · 96 642 79 13

RESTAURANTE EL FARALLÓ
C/ Fénix, 10 · 96 643 06 52

RESTAURANTE EL FARO
Explanada Cervantes, 10 · 865 517 199

RESTAURANTE EL GRECO
Avda. Valencia, 3-1 · 685 231 584

RESTAURANTE EL HOLANDÉS ERRANTE
C/ Rap, 5 B · 628 352 213

RESTAURANTE EL MARINO
Ctra. Dénia a Xàbia, 35 · 96 578 10 17

RESTAURANTE EL MIRALL DE L'ARRÒS
C/ Bellavista, 16 · 96 578 12 70

RESTAURANTE EL MOLÍ
Ptda. Santa Paula, 9 · 96 643 07 71

RESTAURANTE EL MOSSET
C/ Sertorio, 24 B · 96 642 54 16

RESTAURANTE EL PAQUEBOTE
C/ Llac Huron, 3 · 678 241 351

RESTAURANTE EL PATI XACOBEO
Plaza de la Creu, 3 · 696 526 839

RESTAURANTE EL PEGOLÍ
C/ Fénix, 13 · 96 578 10 35

RESTAURANTE EL POLÍGONO
Avda. Madrigueres, 58 · 96 578 09 60

RESTAURANTE EL PORT
C/ Bellavista, 11 · 696 284 428

RESTAURANTE EL QUINTO PINO
C/ Barranc del Monyo, 92 · 96 643 14 63

RESTAURANTE EL RACÓ DEL MAR
C/ Río Grande, 1 · 96 575 5332

RESTAURANTE EL RASET
C/ Bellavista, 7 · 96 578 50 40

RESTAURANTE EL REDOLÍ
C/ Loreto, 16 · 865 529 733

RESTAURANTE EL REFUGIO
C/ La Mar, 5 · 865 711 303

RESTAURANTE EL RINCÓN DE SOPHIE
C/ Loreto, 21 · 645 697 470

RESTAURANTE EL TRESMALL
C/ Riu de Gallinera, s/n · 96 647 50 40

RESTAURANTE ELS TOMASSETS
C/ Loreto, 35 · 96 643 25 60

RESTAURANTE ESTANYÓ
C/ Llac de Sanabria, 6 A · 96 647 42 42

RESTAURANTE FUEGO
C/ Pelota, 1 · 96 578 85 49

RESTAURANTE FUEGO LA MARINA
Marina de Dénia, Ed. C, Local 4 · 96 543 97 48

RESTAURANTE HAITÍ
Explanada del Puerto s/n · 96 578 10 53

RESTAURANTE HERO
Ptda. Platja Almadrava, 6A-8 · 609 122 800

RESTAURANTE HOYO 19
Alquería Ferrando s/n · 96 645 41 03

RESTAURANTE JAMSE & L'ARRÓS
C/ Passarell, 3 · 96 578 35 06

RESTAURANTE L'ANFORA
Explanada Cervantes, 8 · 96 578 61 19

RESTAURANTE L'ERIÇÓ DEL TRAMPOLÍ
Camí Ample, 52 · 681 287 501

RESTAURANTE LA BAHÍA DE CÁDIZ
C/ Sant Pere, 17 · 667 831 099

RESTAURANTE LA BAHÍA DE CÁDIZ II
C/ Gabriel Moreno, 8 · 674 928 478

RESTAURANTE LA BARQUETA
C/ Bellavista, 11 · 96 642 16 26

RESTAURANTE LA BARRA DEL PUERTO
C/ Marqués de Campo, 68 B · 86 564 00 03

RESTAURANTE LA BIELA
C/ La Vía, 32 · 697 936 138

RESTAURANTE LA COMANDA & CIA
C/ Sandunga, 52 · 679 289 709

RESTAURANTE LA COVA DEL MERO
C/ Mediterránea s/n · 96 578 48 64

RESTAURANTE LA CRIOLLA
C/ Manuel Sanchís Guarner, 4 · 666 063 103

RESTAURANTE LA CUBANITA
Marina de Dénia, edificio E, local 1 y 3 · 686 401 087

RESTAURANTE LA LUNA EYXA
Avda. Joan Fuster, 24 · 629 729 732

RESTAURANTE LA LUNA NUEVA
Avda. Joan Fuster, 22 A

RESTAURANTE LA SENIA
C/ Nueva, 28 · 96 643 28 43

RESTAURANTE LA SIDRERÍA
C/ La Vía, 61 · 86 578 43 40

RESTAURANTE LA TAVERNA EL MIRALL
C/ Loreto, 54 · 865 672 017

RESTAURANTE LA TERRAZA
Ctra. Les Marines, Km 3,5 · Urb. Las Velas · 642 364 994

RESTAURANTE LA VECCHIA ROMA
C/ La Mar, 31 · 96 642 17 13

RESTAURANTE LIZARRÁN
C/ La Mar, 10 · 96 578 41 11

RESTAURANTE LOS JAZMINES
Ctra. Las Marinas, km 4, 149 · 96 584 25 63

RESTAURANTE LUNGO MARE
C/ Marqués de Campo, 28 · 96 642 25 82

RESTAURANTE MAR EN CALMA
C/ Picardo, 12 · 96 578 04 58

RESTAURANTE MARCUS
Pasaje San Antonio, 3 · 689 417 733

RESTAURANTE MENA
Final Ctra. Las Rotas, Km 4,4 · 96 578 09 43

RESTAURANTE MERAKI
Plaza del Convent, 6 B · 671 844 024

RESTAURANTE MERENDERO GALLEGO
Camí Pou de la Muntanya, 27 · 96 578 53 48

RESTAURANTE MESA LA MARINA
Puerto Deportivo Dénia Edif B Local 1 · 653 675 634

RESTAURANTE MESHI.CO
C/ Loreto, 42 · 865 521 323

RESTAURANTE MESÓN DE NANDO
Pasaje París II, 1, local 36 · 643 331 951

RESTAURANTE MIGUEL JUAN
C/ Loreto, 39 · 623 497 555

RESTAURANTE MÍSTICO
Plaza del Convent, 6 · 666 105 219

RESTAURANTE MONTGÓ
Alquería Ferrando s/n

RESTAURANTE MOVIDA DÉNIA
C/ Pont, 29 · 96 683 84 93

RESTAURANTE MR. FISHER
La Marina El Portet de Dénia, Muelle de la Pansa s/n · 96 578 10 20

RESTAURANTE MR. KAPRIZ
C/ Loreto, 28 · 678 814 366

RESTAURANTE NAUTA PORT
Moll de la Pansa, Local 1 y 2 · Marina El Portet · 96 613 72 02

RESTAURANTE NO NI POC
C/ La Vía, 34 B · 683 553 530

RESTAURANTE NOGUERA
C/ Llac Major, 3 · 96 647 41 07

RESTAURANTE NOMADA
Moll de la Pansa, Local 11 · Marina El Portet · 662 941 887

RESTAURANTE OGISAKA
C/ Aquari, 3B · 96 642 11 00

RESTAURANTE PARADÍS
Plaza Benidorm, 4 · 634 352 820

RESTAURANTE PEIX & BRASES
Plaza Benidorm, 22 · 96 578 50 83

RESTAURANTE PIZZERÍA CASA PAPAT
C/ La Vía · 623 532 609

RESTAURANTE PIZZERÍA FERRARI
C/ La Vía · 618 898 433

RESTAURANTE PIZZERÍA MAMMA LINA
Ctra. Les Marines, 191 Km 5 · 86 559 77 21

RESTAURANTE PIZZERÍA SENZA NOME
C/ La Vía, 34 A · 677 472 858

RESTAURANTE PONT SEC
Ptda. Madrigueres Nord, 6 · 609 601 253

RESTAURANTE PRIMERA LÍNEA
C/ Mussola, 36 · 96 578 86 12

RESTAURANTE PUNTA NEGRA
Ctra. Les Rotes, 85 · 96 578 03 36

RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA
Urb. El Poblet · Ctra. Las Marinas, Km 3 · 96 578 41 71

RESTAURANTE ROSA
C/ Congre, 3 · Carretera Las Marinas km. 1 · 96 578 15 73

RESTAURANTE SABOR AL FUEGO
Ctra. Dénia a Jávea, 54 · Ptda. Suertes del Mar · 630 756 217

RESTAURANTE SALA THAI FOOD
Explanada Cervantes, 16 · 651 883 988

RESTAURANTE SANCTA SANCTORUM
C/ Sandunga, 56 · 96 643 22 24

RESTAURANTE SEGARIA THAI
Alquería Ferrando s/n · 96 645 40 54

RESTAURANTE SENDRA
Ptda. Las Rotas, 137 · La Raconà · 96 578 30 06

RESTAURANTE SOLIMONTGÓ
Ptda. Madrigueres Sud, 61 A · 620 690 787

RESTAURANTE TASCA CANDILEJAS
Pasaje París I, 1 D · 634 140 130

RESTAURANTE TASCA EULALIA
C/ Marqués de Campo, 39 · 96 578 64 79

RESTAURANTE TASTIMO
C/ Bellavista, 1 · 96 578 91 03

RESTAURANTE TASTY
Plaça del Convent, 5 B · 96 611 21 34

RESTAURANTE TASTY GASTROBAR
C/ Diana, 6 · 696 711 314

RESTAURANTE TEMPURA
C/ Diana, 2 · 695 609 791

RESTAURANTE TENERÉ
Ctra. Les Marines · Urb. Las Brisas Local 33 · 96 643 54 73

RESTAURANTE THUNDER ROAD
Plaza Mosén Espasa, 2 · 644 814 716

RESTAURANTE TRADICIÓ - ESPAI GASTRONÒMIC
Camí del Llavador, 23 · 653 195 959

RESTAURANTE VENTA DE POSA - EL CARRETER
Ptda. Fredat, 9 · 96 578 46 72

RESTAURANTE VENTA LA GIRALDA
Ptda. Bovetes Sud, 10 · 96 578 12 52

RESTAURANTE X Q NO?
Ctra. Les Marines, Km 2, 79 D (junto Urb. El Poblet) · 96 578 94 22

RESTAURANTE YAHO
C/ Manuel Lattur, 1 · 96 643 26 65

RESTAURANTE SALON & LOUNGE LA XERNA DEL MAR
C/ Sandunga, 50 · 96 648 88 22

RESTAURANTE SALÓN & LOUNGE BOTÀNIC
C/ La Mar, 16 · 659 206 020

SALÓN DE BANQUETES JARDINES EL POBLET
Ctra. Les Rotes · Barranc Del Monyo, 2 · 96 642 14 41

RESTAURANTES COMARCA

RESTAURANTE ACQUA
Xàbia · Paseo Tenista David Ferer · 96 577 01 31

RESTAURANTE ALGAS
Moraira · C/ Cabo Santa Pola, 20

RESTAURANTE ARRELS RACÓ GASTRONÒMIC
Gata de Gorgos · Plaza de España, 28 · 690 378 124

RESTAURANTE B. B.
El Verger · Avda. Valencia, 59 · 96 575 05 75

RESTAURANTE BENIASIA
Poble Nou de Benitatxell · Ctra. Assegador, 12 - 14 · 96 649 40 42

RESTAURANTE BISTRO
Moraira · Plaza la Sort, 10 · 96 574 45 68

RESTAURANTE BONAMB
Xàbia · Ctra. Poble Nou de Benitachell, 100 · 96 508 44 40

RESTAURANTE CARNAVAL
Xàbia · Paseo Amanecer, Bloque 6 · 96 647 11 40

RESTAURANTE CASA COLOM
El Verger · Avda. Valencia, 74 · 96 625 10 10

RESTAURANTE CLUB DE GOLF JÁVEA
Xàbia · Ctra. Poble Nou de Benitachell, 285 · 96 579 18 13

RESTAURANTE CORAL BEACH
Benissa · Avda. Narina, 333 · 96 583 69 80

RESTAURANTE DIE KLEINE WELTLATERNE
Moraira · C/ Pintor Berruguette, 9

RESTAURANTE EL CASTILLO MORAIRA
Moraira · C/ Altana, 14 · 96 649 10 55

RESTAURANTE EL CHAMIZO
Moraira · Carretera Moraira-Calpe, 91 bajo · 96 574 30 90

RESTAURANTE EL PORTET
Moraira · Avenida El Portet, 197 · 96 574 42 93

RESTAURANTE EL RACÓ DE LA XARA
La Xara · C/ Pintor Segrelles, 13 · 629 265 918

RESTAURANTE EL REPLANELL
La Xara · Avda. de la Mar, 36 · 96 642 41 51

RESTAURANTE GEMISANT
Moraira · Carretera Moraira-Calpe, Km 1,5 · 96 574 43 12

RESTAURANTE CAP D'OR
Moraira · C/ del Castillo, 8 · 96 649 18 79

RESTAURANTE ISA
Els Poblets · Ptda. Platja Almadrava, 1 · 96 647 43 69

RESTAURANTE L'ESPIGÓ BENISSA
Benissa · C/ Pare Andrés, 15 · 96 647 43 69

RESTAURANTE LA CUMBRE
Benitachell · Ctra. de la Playa del Moraig, s/n · 96 649 32 13

RESTAURANTE LA ESQUINA
Xàbia · Camí Casetes, 25 · 679 311 749

RESTAURANTE LA FONTANA
Xàbia · Avda. Libertad, 1 · 96 579 04 17

RESTAURANTE LA MALQUERIDA
Moraira · Avenida Madrid, bajo esquina, 14 · 672 705 341

RESTAURANTE LA PERLA DE JÁVEA
Xàbia · Avda. Libertad, 21 · 96 647 07 72

RESTAURANTE LAS GAVIOTAS
Moraira · Plaza de la Iglesia, 11 · 96 527 07 82

RESTAURANTE LE DAUPHIN
Moraira · C/ Puerto Lapice,18 · 96 649 04 32

RESTAURANTE LOS ARCOS
Pedreguer · CN-332 Km 194 · 96 576 00 36

RESTAURANTE LUNGO MARE
Xàbia · Avda. Libertad, 13 F · 96 647 11 96

RESTAURANTE MAÑET
Moraira · Avenida del Portet, 126 · 96 649 01 81

RESTAURANTE MESÓN EL REFUGIO
Moraira · C/ Almacenes, 5 · 96 574 47 74

RESTAURANTE MEZQUIDA
Xàbia · Ctra. Cap de la Nau Pla, 62 · 96 579 36 20

RESTAURANTE MIRAMAR 19
Moraira · C/ Mar, 19 · 96 574 51 60

RESTAURANTE MONSOON THAI
Xàbia · Avda. Mediterráneo, 10 · 96 647 28 62

RESTAURANTE NORAY
Xàbia · Camí Casetes, 1 · 96 579 29 12

RESTAURANTE PAGODA
Els Poblets · Camí Secanet, 1 · Ptda. Xironets · 96 647 50 08

RESTAURANTE PASTAHOUSE
Moraira · Ed. Kristal-Mar, Local 24D · 96 649 18 98

RESTAURANTE PEDRO
Jesús Pobre · C/ Pare Pere, 3 · 96 575 64 32

RESTAURANTE PEPE Y ESTRELLA
Xàbia · Avda. Mediterráneo, 42 · 96 579 19 10

RESTAURANTE PIZZERÍA PEPA
Xàbia · Paseo del Amanecer · 96 579 25 72

RESTAURANTE POSIDONIA
Xàbia · Av. Amanecer de España, 47 · 96 579 30 74

RESTAURANTE PUNTA DE BENIMAQUIA
La Xara · Ptda. Punta Benimaquia, 2 · 96 642 00 14

RESTAURANTE RACO DE L'ARROS
Moraira · Avenida Madrid, 3B · 96 574 43 72

RESTAURANTE RAFEL
Pego · Avda. Fontilles, 11 · 96 557 12 36

RESTAURANTE RATATOUILLE
Sanet i Negrals · C/ Mayor, 14 · 96 640 83 26

RESTAURANTE RINCÓN DE MORAIRA
Moraira · C/ del Doctor Calatayud, 28 · 96 649 03 60

RESTAURANTE ROSITA
Jesús Pobre · C/ Mayor, 3 · 96 575 64 08

RESTAURANTE SAMAR
Moraira · C/ Cabo Santa Pola, 20 · 96 574 45 15

RESTAURANTE SAND - BOTIQUE HOTEL LA SORT
Moraira · 96 649 19 49

RESTAURANTE SUR
Xàbia · C/ Tio Catalán, 35 · Cala Granadella · 96 577 16 12

RESTAURANTE TASCA42
Moraira · Carretera Moraira-Calpe, 128 · 96 574 55 95

RESTAURANTE TERRAVIÑA
Moraira · C/ Las Viñas, 6 bajo · 645 502 106

RESTAURANTE THE BEACH HOUSE
Xàbia · Muelle Pesquero, 1 · 627 769 088

RESTAURANTE TRENCALL
Xàbia · C/ del Boix, 33 · Ctra. Cabo La Nao, Km 10 · 96 577 09 42

RESTAURANTE VISTA IFACH
Moraira · C/ del Castillo, 11 · 96 649 24 94

SALONES CANOR
Teulada · Camí de Assagador de Canor, s/n · 96 597 35 25

SALONES CARRASCO
Xàbia · Camí Cabanes, 15 · 96 577 16 91

El mercado gastronómico y cultural de Dénia

els MAGAZINOS

Carrer Pont, 19 (Dénia)
+34 696 650 224
hola@elsmagazinos.com
Abierto todos los días

APRENDE ESPAÑOL EN DÉNIA

Empieza tu curso cualquier lunes

tlcdénia LANGUAGES

TLCdénia: Escuela de español
www.tlcdenia.com
info@tlcdenia.es
+34 96 642 36 72