



# COMETE ASPE

*En un día*

*Arroz con conejo y caracoles.*



Quando visitamos una ciudad es imprescindible dejarnos seducir por su gastronomía. Poder probar sus recetas de siempre, esos platos de cuchara que se cocinaban a lo largo de toda la mañana, o esos postres, cuyo aroma envolvía las estancias de las casas y nos recordaban que alguna fiesta se acercaba.

Afortunadamente en Aspe este recetario tradicional no se ha perdido, y en algunos de nuestros bares y restaurantes tendrás la oportunidad de degustar alguna de estas comidas de siempre. Al igual que en nuestras pastelerías, donde te encontrarás con tal diversidad de productos que no sabrás cual elegir. Déjate llevar por tu instinto y ya verás como no te dejan indiferente.

Desde la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Aspe hemos querido acercarte a nuestra gastronomía con la edición de la guía “Cómete Aspe en un día”. Con ella pretendemos orientarte en tu visita a nuestro pueblo. Conocerás esos sitios que no debes perderte: el castillo del río, nuestra basílica, una visita al museo histórico, un recorrido por el paraje natural de los Algezares... Todo ello acompañado de información sobre nuestros establecimientos de restauración que esperamos sea de tu utilidad, donde tradición e innovación te permitirán disfrutar de una inolvidable visita.

*Rosa María Ruíz Martínez*

*“...en las tierras alicantinas se dan todos los sabores del mediterráneo en una combinación difícilmente superable por el resto de cocinas del mundo.”*

**FERRÁN ADRIÀ**

En la comarca del Medio Vinalopó y a tan solo 24 Km. de Alicante, se encuentra Aspe, un pueblo alicantino con una superficie de 70,9 Km<sup>2</sup> y una población que supera los 20.000 habitantes.

Los restos ibéricos, romanos y medievales localizados en el cauce del río Tarafa delatan la importancia de este enclave como ruta o paso obligado que comunicaba el interior de la meseta con la costa levantina, siendo del

siglo XI las primeras referencias que encontramos y que fueron escritas por el geógrafo árabe Al-Udri, nombrando una alquería de nombre “Asf”, situada en el itinerario de Murcia a Valencia.

Pronto irán apareciendo en el paisaje numerosos campos de viñedos. No olvides que te encuentras en el valle de las uvas. Un producto que cuenta con la Denominación de Origen Uva Embolsada del Vinalopó, lo que nos permite afirmar que somos los proveedores de todo el territorio nacional cuando celebramos la última noche del año.

**Nuestra uva de mesa**, gracias a su peculiar técnica del embolsado que la protege de las inclemencias meteorológicas, ofrece una calidad excelente con unas posibilidades gastronómicas infinitas. Tan versátil que podrás degustarla bien en sugerentes entrantes, bien como garnición de platos principales o como indudable protagonista en sabrosos postres.

*Castillo del Río. Recinto fortificado donde se situaría Aspe hasta que en el siglo XIII hubo un traslado de su población hacia la zona actual*

*Foto: covescocomunicacion.com*



## ***Rodaballo con caviar de Uva embolsada del Vinalopó***

### **INGREDIENTES**

Lomo de rodaballo  
Zumo de uva embolsada del Vinalopó, 200 g  
Un vaso de aceite muy frío  
Almíbar (TPT)\*, 50 g  
Agar agar, 2 g  
Una jeringuilla o pipeta

### **ELABORACIÓN**

Mezclar bien el zumo de uva con el almíbar y el agar agar. Llevar la mezcla a ebullición y dejar enfriar hasta unos 35° aprox. Llenar una jeringuilla con la mezcla e ir goteando en el vaso de aceite que previamente habremos enfriado en la nevera durante una hora. Dejar unos minutos en el aceite y después colar y lavar con agua las bolitas (caviar). Adornar nuestro plato de pescado al gusto.

Marcar en la plancha el rodaballo o cualquier pescado blanco que queramos (merluza, bacalao, dorada, etc.) con un poco de aceite de oliva virgen y sazonar. Puedes elaborar los "crujientes" que desees para decorar, la técnica es hornear unos minutos a temperatura alta (láminas de bacon, jamón, verduras, queso rallado) en bandeja de horno sobre papel siliconado.



Te proponemos pasar un día en nuestra compañía, visitar nuestros monumentos, pasear por nuestro entorno natural, disfrutar de nuestras fiestas, y todo ello, saboreando nuestra peculiar gastronomía.

Si vienes a Aspe, esta guía gastronómica será imprescindible para que no te pierdas ninguna de nuestras recetas de siempre, te aseguramos que descubrirás nuevos sabores que te inspirarán a probar cosas diferentes en tu cocina.

## Para empezar el día: El desayuno y el almuerzo

A modo de sugerencia te presentamos nuestra personal "ruta del sabor", aunque las posibilidades de combinar restaurantes, bares o cafeterías para el desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena son libres y las opciones ilimitadas, y por supuesto, lo dejamos a tu propia elección.

Como nuestro clima es bastante suave, hasta en invierno podrás encontrar sugerentes terrazas donde podrás degustar todo lo que te apetezca: café con leche acompañado de bollería recién hecha, tostadas con aceite de oliva, tapas tradicionales junto con otras más innovadoras, montaditos o bocadillos variados... Podrás comprobar que nuestros bares y cafeterías preparan fuerte la jornada desde bien temprano, para satisfacer las exigencias de sus clientes.

### 7 Días Cafetería

-  Avda. Carlos Soria, 9
-  96 549 43 28
-  6:00 → 24:00
-  Desayunos · Comidas y cenas ·  
Aperitivos y tapas · Especialidad en  
churros con chocolate



## D'Pepe Café Bar

- 📍 Avda. Constitución, 45
- ☎️ 96 549 42 08
- 🕒 6:30 → 21:00
- ★ *Almuerzos.  
Barbacoa los fines de semana.  
Paellas por encargo.*



## La Niña Churrería

- 📍 José Vicedo, 26
- ☎️ 688 706 838
- 🕒 Lunes a viernes: 06:00 → 13:00  
Sábados, domingos y festivos: 05:00 → 13:00
- ★ *Moderno, bonito y con un sabor especial.*



Luego hay que andar, recorrer nuestro **casco histórico**, formado por numerosas calles y escondidos rincones que evidencian nuestros orígenes árabes caracterizados por sus trazados irregulares.



Pronto llegarás a la **Plaza Mayor**, una zona peatonal, donde sentarse a ver pasar gente se convierte en un placer porque el ajetreo está asegurado desde primeras horas de la mañana. La Plaza Mayor nos sitúa en el centro histórico de la villa y en su perímetro podremos localizar los principales edificios: la basílica Ntra. Sra. del Socorro y el Ayuntamiento. Fíjate en la riqueza de algunas de las fachadas de viviendas burguesas cuyo origen se remonta al auge económico de los siglos XIX y XX.



Te proponemos que te detengas un momento en esta plaza. Al tratarse de un amplio espacio peatonal, los niños aprovechan cualquier momento para jugar, mientras que las personas de edad avanzada los contemplan sentados bajo las arcadas del Ayuntamiento. A los aspenses nos encanta juntarnos a tomar un aperitivo o un café mientras hablamos con amigos o conocidos, por eso las terrazas de esta plaza están siempre llenas.

En el S. XVII se construyó el edificio destinado a **Casa Consistorial** para dirigir la vida pública de Aspe. En el siglo XX se ampliaron sus instalaciones, lográndose combinar la estética tradicional del antiguo edificio, con un acabado mucho más moderno.





**La Iglesia**, de estilo barroco valenciano, preside la Plaza Mayor. Te recomendamos que visites la Capilla de la Comunión, ubicada sobre lo que en origen fue la antigua mezquita. En el año 2006, el Papa Benedicto XVI le concedió el título de Basílica Menor, reconociendo así la importancia de este templo en las celebraciones religiosas. De entre ellas, queremos destacar las **Fiestas Patronales de la Virgen de las Nieves**, que se celebran en agosto de los años pares y que están declaradas de **Interés Turístico Autonómico**.

Aprovecha el resto de la mañana y entra en nuestras tiendas, son comercios tradicionales donde te recibirán como lo hacemos en Aspe, con los brazos abiertos. En ese callejear te recomendamos un descanso en el **Parque Doctor Calatayud**, situado en el centro del pueblo, para a continuación visitar el **Mercado de Abastos**.



En el interior del Mercado de Abastos podrás encontrar diversos puestos de frutas, carnes, embutidos, pescados, panadería..., mientras que fuera, te aconsejamos que degustes interesantes desayunos con vistas al parque, muy animados los martes y jueves por el bullicio que ocasionan los puestos del mercadillo que se instalan a su alrededor.



Foto: covescomunicacion.com

El Mercado de Abastos fue edificado en 1930 sobre el solar denominado Cine Jardín, recinto destinado a espectáculos de verano al aire libre. Fíjate en sus grandes puertas de acceso, que al igual que la mayoría de sus vanos, tienen forma de arcos de herradura de estilo neo-mudéjar con pintura que simula dovelas policromadas, siendo junto con otros elementos decorativos de tipo geométrico, lo que le confieren ese aspecto peculiar al edificio.

## Los Columpios Cafetería

-  Mercado de Abastos. Caseta L - 4
-  **626 741 400**
-  Lunes → Domingo. Todo el día.
-  *Desayunos, comidas, cenas, tapas y aperitivos. Su gran demanda es la terraza, ubicada frente a un parque infantil.*



## Mediterráneo Bar (Casa Juanico)

-  Calle Antonio Machado, 14
-  **96 549 28 93**
-  Lunes a sábado 6:30 → 22:00  
Domingos 8:00 → 15:00
-  *Almuerzos y tapas. Especialidad en zepelines, bravas, champiñón, gamba al ajillo, sepia en salsa, pulpo a la gallega, etc.*



## Luis y Fina Quiosco

-  Mercado de Abastos
-  **625061972**
-  7:00 → 15:00 h.
-  *Tortilla española.  
Gran surtido en bocadillos calientes.  
Tapas tradicionales.*



Parque Dr. Calatayud

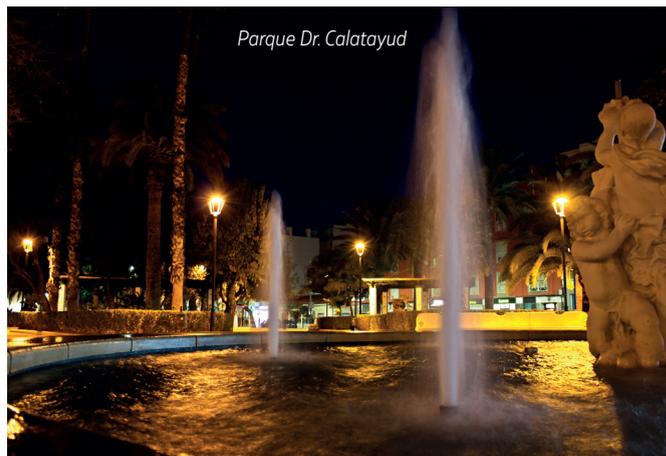


Foto: Francisco Cerdán

Muy cerca se encuentra nuestro **Museo Histórico**, acércate y aprovecha para conocer nuestra historia, con un recorrido que te permitirá descubrir cómo se ha vivido en Aspe a lo largo de los siglos. El Museo Histórico de Aspe organiza de forma regular exposiciones temporales ligadas a los contenidos del Museo y dirigidas a diferentes públicos.

Cabrera Photo



El Museo Histórico se ubica en la denominada Casa "El Cisco" o de "Las Escalericas", una de las pocas casonas agrícolas conservadas del siglo XIX. Si decides visitarlo conocerás tanto los aspectos de la vida cotidiana de las diferentes culturas, como los grandes acontecimientos históricos que motivaron el paso de unas a otras.

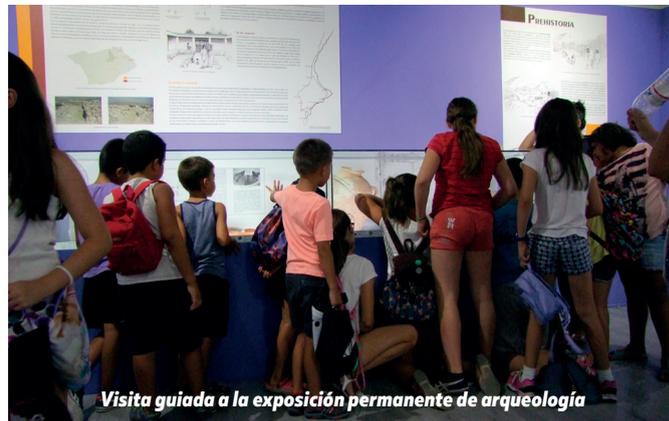


Foto: Archivo Museo Histórico de Aspe

Avda. de la Constitución, 40-42

[www.aspe.es](http://www.aspe.es)

**museo@aspe.es**

**ENTRADA GRATUITA**

Información y visitas concertadas:

**96 549 04 33**



## **HORARIO:**

Lunes a Viernes de 17 a 21 h.

Sábados de 11 a 14 horas.

Domingos y festivos cerrado.

Agosto de años pares cerrado.

## Rinconello Cafetería



Santo Tomás, 27



654 925 953



Todos los días de 8:00 al cierre.



Variedad en tapas y combinados.



## The King's Cafetería



Parque Doctor Calatayud, 11



865 571 642



7:00 → 01:00 h.



Ofrece servicios de desayunos, aperitivos y tapas variadas y servicio de combinados preparados.



Te proponemos que una vez visitado el museo, cruces la avenida de la Constitución y te dirijas a una pequeña plazoleta situada junto al Puente El Baño. Desde este lugar podrás contemplar los restos de un baluarte defensivo conocido como el **Castillo del Aljau**, yacimiento **declarado de Bien de Interés Cultural**. En 2019 se ha musealizado y se ha abierto al público con el horario: **Lunes a Viernes de 9 a 18 horas.**



Yacimiento Castillo del Aljau

Tras la conquista cristiana de las Navas de Tolosa en 1212, la población que habitaba en el Castillo del Río comenzó a trasladarse al llano, ocupando el margen derecho del río Tarafa. Durante un tiempo, pervivieron los dos núcleos urbanos tal y como se demuestra en un privilegio que otorgó Alfonso X El Sabio a Alicante, fechado en 1252, en el que menciona reiteradamente "Azpe el Viejo" y "Azpe el Nuevo".



Foto: Francisco Cerdán

Llegado el mediodía te proponemos un buen menú. Cuando llega el invierno, por lo general, los platos invitan a usar la cuchara. De entre ellos, **el plato más típico de Aspe es el cocido con pelotas**, receta que suele acompañar las fiestas más tradicionales que se celebran a lo largo del año, como las **Fiestas de Moros y Cristianos, declaradas de Interés Turístico Provincial** y que se celebran del 7 al 10 de agosto.

## Un descanso para recuperar fuerzas: La comida

Para el verano, mejor te recomendamos un buen **arroz y conejo con caracoles**, a ser posible cocinado a fuego de sarmientos en una paella, receta que acompaña a otra de nuestras fiestas más peculiares, **la Jira** o también denominada el "Último Jueves", por celebrarse siempre el jueves anterior al Miércoles de Ceniza, **declarada de Interés Turístico Provincial**.

*Arroz con costra. Foto: Carlos Aznar*

Otros platos que van ligados a celebraciones especiales son: las habas hervidas o las fritás de conejo, que se degustan en fiestas tradicionales de barrio. Un claro ejemplo es la fiesta de la calle la Cruz, que se celebra a primeros de mayo y donde los vecinos ofrecen habas a los visitantes. Pero nuestra gastronomía es mucho más variada y junto a estos platos singulares, podrás degustar otros que también forman parte de nuestro recetario más tradicional: **trigo picao, arroz caldoso, arroz de ayuno, arroz y costra, arroz verde, gazpacho con conejo, gachamigas o mojete (verduras al horno)**. Platos cocinados con ingredientes ligados a nuestra tierra, pero también influenciados por nuestra cercanía con el mar Mediterráneo.

Junto a la cocina más tradicional, nuestros restaurantes también te ofrecerán una amplia carta, con nuevos sabores, sugerentes presentaciones, más en la línea de las nuevas tendencias gastronómicas.



## *Gaspacho con conejo y caracoles*

### **INGREDIENTES**

- 500 g de harina, agua y sal (para las tortas)
- 1 conejo troceado
- 2 Cebollas (a ser posible roja)
- 250 g de tomate maduro para freír
- Aceite de oliva
- Caracoles serranos previamente "engañados"  
en la cantidad que se quiera
- Pimienta negra, sal y pebrella o tomillo
- 3 litros de agua

### **ELABORACIÓN**

Se amasa la harina, con 2 cucharaditas de sal y el agua que admita y se van formando tortas redondas y finas. Se cuecen en una sartén tipo carmela, una vez hechas se trocean (entre 1,5 ó 2 cm.) y se reservan.

En una sartén honda se fríe el conejo hasta que esté bien dorado, se retira y se fríe la cebolla, cuando esté transparente se añade el tomate, una vez hecho el sofrito, añadimos de nuevo el conejo y ponemos el agua. Salpimentamos el caldo a nuestro gusto, metemos los caracoles y las hierbas y dejamos hervir hasta que el conejo está en su punto. Por último agregamos los trocitos de torta y dejamos que se cocinen, hay que ir probando la torta hasta que esté cocida a nuestro gusto.



*Gaspacho con conejo y caracoles serranos.*

## Alfonso Mira Restaurante



Ctra. de Alicante, km 0,5 s/n  
**96 549 21 02**  
INVIERNO: LXJVD 10 → 18:30 SÁBADOS 10 → 2  
VERANO: LXJSD 10 → 18:30 VIERNES 10 → 2



[www.alfonsomira.com](http://www.alfonsomira.com)  
*Arroz con conejo y caracoles al sarmiento.  
Premio mejor restaurante cocina autóctona de  
la provincia de Alicante.*



## Casa Canales Restaurante



Avda. Padre Ismael, 55  
**652 811 233**  
Martes / jueves Viernes / sábado Domingo  
13 → 18 13 → 18 / 21 → C 13 → C  
*Servicio de comidas y cenas.*



## Ateneo Bar Restaurante



Doctor Fleming, 10 bajo  
**670 343 410**  
Lunes a viernes de 7:00 al cierre.  
Sábados y domingos de 9:00 a 01:00.



*Productos frescos de mercado, especialidad en  
marisco, tapas tradicionales de Aspe. Ambiente  
familiar y cordial, material de primera.*



## Colonial Restaurant and drinks



Plaza Cataluña, 10  
**965 078 783 · 627 078 063**  
Martes a jueves y domingo. 12:30 → 18:00  
Viernes y sábado. 12:30 → 2:00  
*Cocina mediterránea con toques creativos. Tapas, arroces,  
pescados y carnes. Amplia selección de vinos y licores.*



## García's Brasería



Avenida de Navarra, 144

96 549 06 39 · 608 76 78 72

Lunes a viernes de 05:30 a 17:00

Sábado de 07:00 a 17:00

Viernes y sábado: 20:00 hasta cierre.



*Nueva gerencia con muy buenos resultados.  
Carnes a la brasa para almuerzos y comidas.*



## Las Fuentes Brasería



Avda. de Orihuela, 3

96 549 19 13

Domingo a jueves de 08:00 → 17:00

Viernes y sábados de 08:00 → 24:00

*Aperitivos. Carnes y pescados a la brasa.  
Arroces por encargo. Postres caseros.*



## La Casita Gastrobar Café



Médico Antonio Pavia, 28

96 549 47 05

L 8:30 → 18:00 M 8:30 → 21:00

X J V S 8:30 → 00:00 D 8:30 → 21:00

*Gastronomía tradicional y de vanguardia. Menús  
diarios muy asequibles de lunes a domingo.  
Tapas y bocados especiales. Terraza y ático.*



## Nuevo Mundo Restaurante



Avenida Pintor Pastor Calpena, 13 bajo

96 549 55 12

Todos los días.

12:00 → 16:30 y 19:00 → 00:00

*Extensa carta en cocina china.  
Servicio de comidas y cenas. Menú diario.*



## Polideportivo Restaurante

 Camino de Hondón de las Nieves, km2  
 **615 490 922**  
 Martes / jueves Viernes / sábado Domingo  
9:00→22:00 9:00→00:00 8:30→16:00

 [www.restaurantepolideportivoaspe.com](http://www.restaurantepolideportivoaspe.com)  
 *Cocina regional y elaborada. Situado en las afueras, lugar idóneo para celebraciones.*



## Roca Restaurante

 Avda. de Navarra, 47  
 **96 549 57 54 · 627 02 10 93**  
 Lunes a jueves Viernes / sábado Domingos  
8:00→18:00 8:00→0:00 9:00→17:00

 *Aroz de magro y setas confitadas al tomillo.  
Une la cocina tradicional con la innovadora.*



 [www.rocarestaurante.com](http://www.rocarestaurante.com)

## Ya Restaurante

 Avda. Tres de Agosto, 42  
 **672 063 616**  
 Lunes a jueves 7:00 → 17:00  
Viernes y sábado 7:00 → 2:00 · Domingo 7:00 → 17:00  
 [www.yarestaurante.com](http://www.yarestaurante.com)  
 *Cocina mediterránea, especialidad en arroces.*



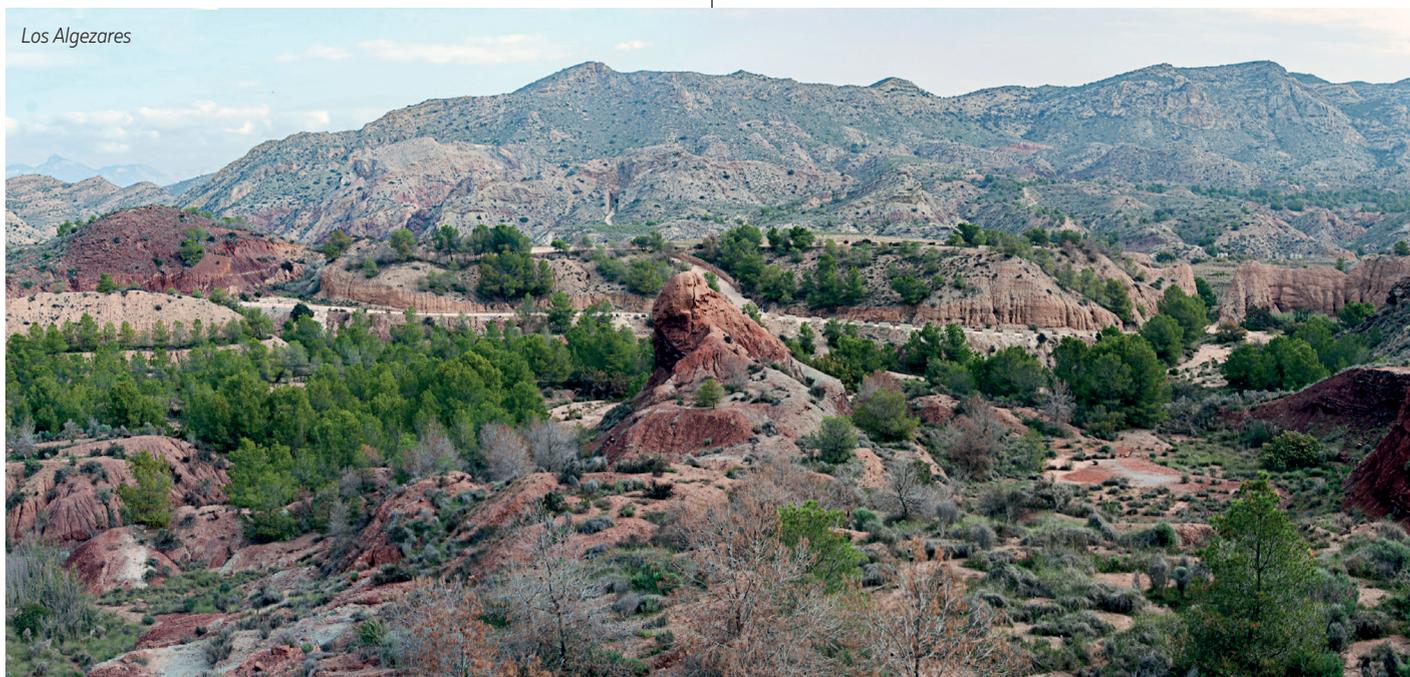
*Trigo picao. Plato autóctono cuaresmal aspense.*



www.comunicacion.com

Con fuerzas repuestas te proponemos que disfrutes de nuestro entorno con paisajes donde la naturaleza comparte protagonismo con numerosos recursos patrimoniales. Parajes donde comprobarás que el tiempo transcurre más despacio. Observa sus peculiares especies de flora y fauna y detente en los numerosos elementos patrimoniales, como el castillo del Río, o **los puentes de cuatro y cinco ojos**, que no te dejen indiferente.

El **Paraje Natural Municipal Los Algezares** es uno de ellos, donde a través de varios senderos: **sendero de Upanel** (PRV-188), **sendero de la Coca** (PRV-242), **sendero del Vinalopó** (sin homologación) o el **ecuestre IE los Algezares** te permitirán disfrutar de un paisaje distinto, resultado de una gran variedad de materiales como arcillas, margas y yesos, que la erosión ha modelado con unas formas caprichosas y que junto a su variedad cromática proporcionan un ambiente singular que no te dejará indiferente.



Los Algezares

De las numerosas canalizaciones construidas a finales del siglo XVIII que posee nuestro entorno natural, destacamos los **puentes de Cuatro y Cinco Ojos**, junto con otras obras necesarias para la conducción de las aguas potables a Elche, dirigidas por González de Coniedo, natural de Aspe. Otras propuestas serían el **sendero de la Fuente de la Gota** (PRV 315), el **camino de San Pascual** (PRV 433) o el **sendero del Tarafa** (PRV 444).

coves.comunicacion.com



Situada junto al río Vinalopó, el **Aula de la Naturaleza** te permitirá interpretar todos estos parajes así como participar en actividades de observación de aves, dado que **Aspe cuenta con una de las 69 estaciones de anillamiento en toda España.**

*Acueducto de los Cinco Ojos*



**Fuente de la Gota**

De regreso al casco urbano de Aspe, ha llegado el momento de detenernos en alguna de nuestras pastelerías. Seguramente recorriendo nuestras calles ya te habrás detenido en alguno de sus escaparates, auténticos monumentos que no te habrán pasado desapercibidos. Si te decides a entrar, y a media tarde es una buena elección, encontrarás una amplia variedad de dulces: **pasteles, tartas, toñas, o recetas tradicionales como los “huevos montaos”** que se suelen hacer para consumir durante la **Semana Santa**, una celebración que está declarada de **Interés Turístico Provincial**.

## A media tarde: La merienda

Te recomendamos que te quedes un buen recuerdo llevándote un surtido de pastas tradicionales, puesto que encontrarás un amplio abanico: **pasteles de gloria, polvorones, suspiros**, o las diversas especialidades de **rollos: de costra, mistela, viento, aceite, huevo, vino, yema, o los sequillos**. De nuestra repostería más tradicional queremos **destacar** algunas recetas, como el **arrove y calabasate**, que los más mayores nos cuentan que se vendían por las calles a viva voz.

Muchas de estas recetas todavía se elaboran en determinadas fechas, y van asociadas a la celebración de algunas fiestas, como:

- Las almojábanas que nos anuncian que ha llegado el día de San Antón o el Carnaval.
- Las torrijas, para el día de la Jira o el “Último Jueves”.
- Los buñuelos para la festividad de San José.
- Las bolicas de Busó y las gachas de arrove, en la festividad de Todos los Santos.
- Los almendraos, polvorones y el turrón de rosas con arrove, tres básicos de las fiestas navideñas.

*Almojobanas*



## El Chaflán Pastelería Panadería

-  Avenida de Madrid, 2
-  693 743 312
-  De 8:30 → 14:00 y 17:30 → 21:00
-  *Productos artesanos con masa madre, panettone, pastas tradicionales, tartas, brazo de gitano y pastelería en general.*
- 



## Raúl Asencio Pastelería

-  Parque Dr. Calatayud, 18
-  96 549 33 73
-  7:00 → 22:30. Todos los días.
-  [www.raulasencio.es](http://www.raulasencio.es)
-  *Pastelería artesanal, helados naturales, cafés ecológicos y panettones premiados en el campeonato del mundo con medalla de bronce 2019*
- 
- 



## Juanfran Asencio Pastelería

-  Avda. Constitución, 12
-  96 549 02 90 · 665 572 123
-  Lunes a viernes 8:00→15:30 y 16:30→22:00  
Sábado y domingo 8:00 → 22:00
-  *Mejor Pastelería de España (2018) y de Europa (2019). Los panettone famosos a nivel nacional. Repostería y dulces tradicionales, tartas y alta pastelería.*
- 



 [www.pasteleriajuanfranasencio.com](http://www.pasteleriajuanfranasencio.com)

## Tallón Pastelería

-  Teodoro Alenda, 8
-  96 549 16 72
-  Lunes a viernes 8:30→14:00 y 17:00→21:30  
Sábado y domingo 8:30 → 15:00
-  *Desde 1970. Tradicional y artesana herencia familiar, poniendo el corazón en lo que hacemos.*
- 



 [www.pasteleriatallon.com](http://www.pasteleriatallon.com)



## *Torrijas*

### **INGREDIENTES**

- 12 rebanadas de pan del día anterior
- 1/2 litro de leche
- 3 cucharadas grandes de azúcar
- 1 ramita de canela en rama
- 2 trozos de corteza de limón
- 2 - 3 huevos
- Canela y azúcar para rebozar

### **ELABORACIÓN**

Poner la leche a fuego lento con la canela y las cortezas de limón. Escaldar las rebanadas de pan en la leche, secar y dejar reposar sobre papel de cocina. Batir los huevos y rebozar las rebanadas de pan. Freirlas en abundante aceite de girasol y retirar cuando estén doradas. Eliminar con papel de cocina el posible exceso de aceite y rebozar con el azúcar y la canela.



Ir de tapas por Aspe es la mejor excusa para pasear por sus calles al caer la tarde. Te proponemos un recorrido por el centro y por la periferia, saboreando de aquí y allá, porque también en los barrios existe una interesante oferta gastronómica que no te puedes perder.

El repertorio de las tapas es muy amplio y la imaginación de nuestros cocineros no tiene límites. Probarás cosas diferentes, pero tampoco te olvides de degustar esas tapas de siempre, que saben a Aspe: zepelines, simbólicas, habas hervidas, sangre frita con cebolla y orégano, caracoles en salsa, etc.

## Al caer la tarde: De tapas para cenar

Los zepelines, originalmente se elaboraba con lomo de bacalao, actualmente se usa también merluza. Se reboza en una masa que le otorga, una vez fritos en aceite muy caliente, una textura crujiente muy especial.

*Zepelines elaborados  
por cervecería Solera  
Foto: covescomunicacion.com*



## Casa Jacinto Bar



Santa Lucia, 14



96 549 20 98



Invierno: D-L-M-X-J de 9:00 a 18:00 V-S todo el día.  
Verano: Todos los días de 9:00 a 24:00



*Solomillo al ajo cabañil. Arroces. Mariscos. Tapas.*



## La Duda Cervecería



Avda. Padre Ismael, 80



865 775 446



Martes a jueves 16:00→23:30  
Viernes y sábado 9:00→01:00 Domingo 9:00→23:30



*Las mejores hamburguesas del valle de las uvas, raciones abundantes y variedad para elegir. Servicio a domicilio gratuito.*



## El Refugio Bar Tapería



Hernán Cortés, 26



617 681 974



Lunes a jueves y domingo 6:00 → 21:00  
Viernes y sábado 6:00 → 00:00



*Comidas caseras y almuerzos. Eventos. Carne a la brasa. Menú fin de semana.*



## Lara Tapería Cafetería



Avda. Constitución, 7



865 576 505



Todos los días de 7:30 → Cierre



*Las tapas varían cada día, amplia carta y menú diario. Creaciones caseras, hamburguesas, carnes y pescados. granizados o para llevar. Buffet celebraciones, bautizos, eventos etc. desde 10€ / pers. Terraza. 2 salones.*



## La Tapería Taberna

 Avda. de Madrid, 23

 96 684 93 00

 7:00 → 24:00 h.

 *Desayunos y tapas. Amplia carta de bebidas. Las tapas varían cada día, con novedosas creaciones caseras. Terraza.*



## Solera Cervecería

 Juan de Austria, 2

 96 549 32 77

 Lunes a jueves 8:00 → 17:00 h.       Viernes a domingo 8:00 → 00:30 h.

 *Servicio de desayunos, comidas y cenas. Tapas y aperitivos. Menú diario.*



## Plaza Bar

 Avda. de la Constitución, 33

 96 549 46 54

 8:00 → 15:00 y 17:00 → Cierre

 *Zepelines, carrillera en salsa, sepia plancha, gamba al ajillo. Cocina tradicional. Disfruta nuestras tapas en la terraza.*



Te aconsejamos que te acerques al Teatro Wagner, y consultes su variada programación, caracterizada por disponer de un amplio abanico de actividades teatrales, musicales, cinematográficas..., y donde su vestíbulo también suele albergar interesantes exposiciones.

*Show cooking elaborado por restaurante Ya  
en una edición de su semana gastronómica.  
Foto: covescomunicacion.com*

A lo largo del año Aspe celebra interesantes acontecimientos gastronómicos: las jornadas de cocineros aspenses alternan con algunas ferias, concursos de tapas y diversos eventos.

## Eventos Gastronómicos a tener en cuenta

Desde el año 2000, el **Restaurante Ya** organiza su **semana gastronómica**, sorprendiendo con unas propuestas innovadoras que fusionan las nuevas tendencias con los platos más tradicionales. Se trata de un evento que se ha convertido en emblemático para la cocina de la provincia, en el cual cada jornada reúne a más de 200 clientes y amigos para rendir tributo a la cocina de nuestra tierra y a nuestro Mediterráneo. A partir de 2019, se cambia de ubicación, siendo **La Riera Banquetes** (del mismo grupo empresarial) un espacio óptimo donde poder cubrir las necesidades de este evento que no deja de crecer año tras año.



En 2001, otro restaurante de Aspe, el **Alfonso Mira** organiza su primer **encuentro gastronómico**. Hay una máxima que dice "si algo funciona, no lo cambies" y en el restaurante de Alfonso Mira la desafían edición tras edición con buenos resultados. Cada año crecen un poco más. Apartados culturales, catas, mesas redondas. Cuatro cocineros, seis, doce..., treinta y nueve en esta última edición. Han llegado a un punto en el que se plantean, ¿y ahora cómo lo mejoramos? Una cosa tienen clara, el camino a seguir será continuar trabajando con ilusión para sorprender a sus clientes, para disfrutar de la gastronomía, su cultura y nuestra gente.

*Martín Berasategui en su participación en el X Encuentro Gastronómico del restaurante Alfonso Mira*



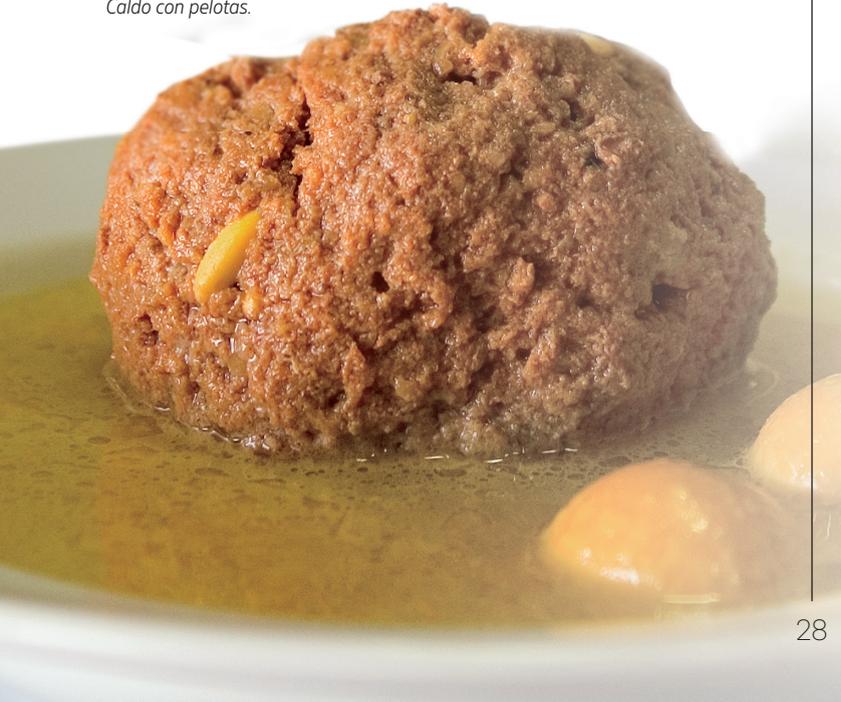
El Ayuntamiento de Aspe organiza anualmente dos eventos gastronómicos incluidos en la **Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana "L'Exquisit Mediterrani"**:

El **Taspea**, donde numerosos bares y restaurantes de la localidad ofrecen sus mejores tapas para que no te pierdas sus originales propuestas.



La **Muestra de la Gastronomía de Aspe**, un evento de un mes de duración donde se programan numerosas actividades: degustaciones de productos, cata de vinos, semana gastronómica con menús, fin de semana de tapas, talleres de gastronomía infantil, visitas guiadas.

*Caldo con pelotas.*



**Muestra de la Gastronomía de Aspe**

Ruta de tapas  
Cocina infantil  
Cata de vinos  
Showcooking  
Gastronomía local  
Enoturismo

COMERCIANTES DE ASPE  
AYUNTAMIENTO DE ASPE  
GENERALITAT VALENCIANA  
L'EXQUISIT mediterrani  
COMUNITAT VALENCIANA

# Dónde encontrar Alojamiento en Aspe

## Entre Viñas Casa Rural



Avda. Constitución, 41

96 549 46 84

info@casaentrevinas.com

www.casaentrevinas.com

*Vive la experiencia "Entre Viñas" en nuestra casa señorial del siglo XIX catalogada como patrimonio arquitectónico de la región.*



## Bellevall Hotel Rural Eventos



Ptda. Peñón de la Ofra, camino Mateo

609 692 131 - 627 078 063

www.bellevallhotelrural.com

*Hotel rural con restauración en la falda del peñón de la sierra de la Ofra, entre Aspe y Hondón de las Nieves. Un lugar donde desconectar, disfrutar del paisaje y celebrar tus eventos.*



## Hostal Ya



Avda. Tres de Agosto, 40

96 549 50 51

Abierto 24 horas

www.hostalya@gmail.com

*Este moderno alojamiento ofrece una aconsejable relación calidad precio. Habitaciones dotadas de tv, baño privado y climatización.*





- |                      |                      |                       |                      |                          |                          |
|----------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1 Cafetería 7 días   | 6 Past. Raúl Asencio | 11 Rest. Casa Canales | 16 Pastelería Tallón | 21 Churrería La Niña     | 26 Brasería García's     |
| 2 Bar Mediterráneo   | 7 Tapería El Refugio | 12 Rest. La Casita    | 17 Bar Casa Jacinto  | 22 Cervecería Lara       | 27 Rest. Alfonso Mira    |
| 3 La Tapería         | 8 Rest. Colonial     | 13 Cervecería Solera  | 18 Bras. Las Fuentes | 23 La Duda               | 28 Rinconcello Cafetería |
| 4 Café Los Columpios | 9 Rest. Nuevo Mundo  | 14 Restaurante Roca   | 19 Bar D'Pepe        | 24 Quiosco Luis y Fina   | 29 Rest. Bar Ateneo      |
| 5 The King's         | 10 Restaurante Ya    | 15 Juanfran Asencio   | 20 Bar Plaza         | 25 Pastelería El Chaffán | 30 Rest. Polideportivo   |

## OTROS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA

31 SOLO PIZZA .....	AVDA. PINTOR PASTOR CALPENA, 11
32 STUDIO-CAFE .....	LEPANTO, 24
33 LA ESPERANZA .....	GERONA, 2
34 PIZZERIA IL POMODORO .....	AVDA. JUAN CARLOS I, 50
35 TULIPÁN .....	TRES DE AGOSTO, 6
36 HELADERÍA JIJONA .....	DR. CALATAYUD, 18
37 CAFÉ AVENIDA .....	DR. CALATAYUD, 4
38 CERVECERÍA EL XORRET .....	AVDA. PINTOR PASTOR CALPENA, 3
39 CERVECERÍA CASINO PRIMITIVO .....	PLAZA MAYOR, 7
40 CERVECERÍA HERMANOS MARCO .....	GABRIEL MIRÓ, 95
41 PUB LA NOCHE .....	JUAN DE AUSTRIA, 9
42 PUB LA FÁBRICA .....	AVDA. TRES DE AGOSTO, 48
43 PIZZERÍA D'PEPE .....	AVDA. CONSTITUCIÓN, 45
44 BAR AZULEJOS .....	AZULEJOS, 21
45 HELADERÍA CARBONELL .....	DR. CALATAYUD, 18
46 CERVECERÍA EL MONTADITO .....	PLAZA MAYOR, 8
47 CERVECERÍA VALERIA .....	MAESTRO ALBEZA, 5
48 CAFÉ ANKARA .....	PLAZA MAYOR, 5
49 CAFÉ SAMA .....	DR. FLEMING, 2
50 BAR LOS ROMEROS .....	AVDA. MADRID, 12
51 CAFE-SPORT .....	DR. CALATAYUD, 9
52 CERVECERÍA ESTRELLA .....	GRAN CAPITÁN, 61
53 BAR LOS TAMBORES .....	BARRANCO, 55
54 BAR CAZADORES I Y II .....	TIRSO DE MOLINA, 31
55 QUIOSCO BAR .....	PARQUE LA COCA

56 BAR MORA .....	VIRGEN DEL ROSARIO, 17
57 GASTROBAR 57 .....	AVDA. CONSTITUCIÓN, 27
58 KEBAP LAS TORRES .....	AVDA. PINTOR PASTOR CALPENA, 12
59 RESTAURANTE KEBAP ASPE .....	AVDA. PINTOR PASTOR CALPENA, 2
60 DISCOTECA-SALA NOHA .....	SANTA FAZ, 6
61 BAR - ASOCIACIÓN EL RECREO .....	AVDA. CONSTITUCIÓN, 11
62 CAFETERÍA EL R .....	AVDA. JUAN CARLOS I-CHAFLAN ROTONDA-
63 BAR DAMAS .....	ALBACETE, 35
64 LA CAFE .....	PADRE ISMAEL, 80
65 PUB INFINITY .....	AVDA. PINTOR PASTOR CALPENA, 11
65 CERVECERÍA AINARA .....	AVDA. PINTOR PASTOR CALPENA, 24

## FUERA DEL CASCO URBANO

BAR NOBY'S GASOLINERA REPSOL .....	CTRA. NOVELDA, 2
BAR GASOLINERA CEPSA .....	AVDA. NAVARRA, 151
BAR GASOLINERA BP .....	ALCOHOLERA, 11 P. I. TRES HNAS. II
RESTAURANTE SOLAY .....	ZAPATEROS, 3 P. I. TRES HNAS.
PUB BY YOU .....	ÁREA COMERCIAL SANTA ELENA, 15
BAR BORISA .....	CTRA. CREVILLENTE KM 12,8
BAR-HOSTAL MAYORDOMO .....	CTRA. NOVELDA A ASPE
BAR-RINCÓN DE JUAN .....	ZAPATEROS, 4 P. I. TRES HNAS.



AYUNTAMIENTO DE ASPE



Diseño | Textos  
[www.covescomunicación.com](http://www.covescomunicación.com) | M<sup>ra</sup> Dolores Valdés Sanjuán  
[info@covescomunicacion.com](mailto:info@covescomunicacion.com) | (AEDL)

Fotos: Covescomunicacion.com

