



A.E.H.T.M.A

Asociación de Hostelería

Guía **Gastronómica**

Gastronomic Guide

Guide Gastronomique

Restaurantführer



Dénia

GUÍA DE RESTAURANTES 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

Portada:

Toni Ortola

Con la colaboración especial de Patronato Turismo Costa Blanca



2	Introducción	37	Jamse & L'Arròs
	Introduction · Einleitung	38	L'Eriç del Trampolí
7	Leyenda de servicios	39	L'Escoleta
	Services guide	40	La Barqueta
	Légende des services	41	La Cova Tallà
	Erklärungen – service	42	La Cuarentena
8	A la Fresca	43	La Senia
9	Aduana	44	La Xerna del Mar
10	Agua de Mar	45	Les Cuinetes
11	Al Forn	46	Los Ángeles
12	Balandros	47	Los Baños Sunshine
13	Bona Platja	48	Lugano
14	Botavara	49	Mediterrasian
15	Ca Nano	50	Mena
16	Ca Pepa Teresa	51	Meshi.co
17	Ca Tona	52	Mr. Fisher
18	Ca Tona Playa	53	Nauta Port
19	Café Soles	54	Nomada
20	Can Broch	55	Noguera
21	Casa Benjamín	56	Peix & Brases
22	Casa Federico Les Marines	57	Pont Sec
23	Doa	58	Primera Línea
24	El Faralló	59	Punta Negra
25	El Marino Port	60	Quique Dacosta
26	El Marino Rotes	61	Sancta Sanctorum
27	El Molí	62	Segaria Thai
28	El Pegolí	63	Sendra
29	El Raset	64	Tasca Els Tomassets
30	El Tresmall	65	Tasca Eulalia
31	Escondida	66	Tasca Les Monges
32	Estanyó	67	Txoko Bar
33	Haití	68	Venta de Posa
34	Hero	69	Venta La Giralda
35	Hoyo 19	70	Asociados AEHTMA
36	Il Mediterraneo	85	Experiencias



Dénia es la capital gastronómica de la Marina Alta. El sol y la brisa del mar despiertan el apetito y flotan así en el aire los aromas tradicionales de los arroces mediterráneos, los guisos de pescados y de las parrilladas de mariscos frescos.

La fusión de los productos de mar y de la huerta y el fácil acceso a excelentes materias primas definen la calidad y variedad de nuestros platos. Una rica gastronomía que en forma de novedosas propuestas, succulentas recetas, platos y presentaciones, ha sido capaz de colocar a Dénia en uno de los lugares más destacados del panorama gastronómico nacional.

En esta guía se rinde un homenaje a la cocina de calidad.

Los profesionales de la restauración trabajan día a día con seriedad, respetando la tradición, alimentando la vanguardia y, sobre todo, con el cariño por las cosas bien hechas. Es por este motivo, que teníamos que transmitir, a todos los que comparten mesa con nosotros, lo mejor de nuestra cocina y servirles todo aquello que la naturaleza nos ha regalado.

Las especialidades que ofrecen nuestros restaurantes son infinitas y conjugan tradición y calidad a la perfección. Cabe mencionar los arroces, tanto secos como caldosos, los pucheros, el “espencat” (verdura asada), “la llandeta”, el “suquet de peix”, los erizos de mar, el pulpo seco... Todos estos succulentos platos se pueden degustar en los más de 300 restaurantes de Dénia.

Todo visitante no se puede ir sin probar la famosa, a nivel mundial, gamba roja de Dénia, protagonista desde hace 10 ediciones del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia.

La alta calidad de nuestros productos autóctonos y el buen hacer de nuestros chefs que saben cómo combinar innovación y tradición en la elaboración de sus platos, hicieron posible que, en 2015, Dénia fuera reconocida como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO. Dicha designación implica el compromiso de realizar proyectos sostenibles que potencien nuestra gastronomía, nuestra agricultura, los productos locales, la oferta de restauración y, en definitiva, la forma mediterránea de entender la vida.

Además, desde 2017 tiene lugar uno de los eventos gastronómicos con más renombre de Dénia, el D*NA Festival, cuyo director es nuestro cocinero más laureado Quique Dacosta. Este evento quiere rendir homenaje a la gastronomía como esencia del estilo de vida mediterráneo.

Sin duda, Dénia se sitúa como un referente gastronómico que aúna tradición y vanguardia. Ven, acércate a nuestros restaurantes. Disfruta, saborea, siente, te llevarás el recuerdo, el sabor de las cosas buenas.



Dénia is the gastronomic capital of the Marina Alta. The sun and the sea breeze awaken the appetite and the traditional aromas of Mediterranean rice dishes, fish stews and grilled fresh seafood waft through the air.

The fusion of sea and garden products and the easy access to excellent raw materials define the quality and variety of our dishes. A rich gastronomy that, in the form of novel proposals, succulent recipes, dishes and presentations, has been able to position Dénia in one of the most outstanding places in the national gastronomic panorama.

This guide pays homage to quality cuisine.

The professionals of the restaurant industry work day by day with seriousness, respecting tradition, nourishing the avant-garde and, above all, caring for things well done. For this reason, we had to transmit to all those who share a table with us, the best of our cuisine and serve them everything that nature has given us.

The specialities offered by our restaurants are infinite and combine tradition and quality to perfection. It is worth mentioning the rice dishes, both dry and brothy, the stews, the “espencat” (roasted vegetables), “la llandeta”, the “suquet de peix”, the sea urchins, the dried octopus... All these succulent dishes can be tasted in the more than 300 restaurants of Dénia.

Every visitor cannot leave without tasting the world-famous red prawn of Dénia, protagonist for the last 10 editions of the International Creative Cooking Competition of the Red Prawn of Dénia.


The high quality of our local products and the good work of our chefs, who know how to combine innovation and tradition in the preparation of their dishes, made it possible that, in 2015, Dénia was recognized as a Creative City of Gastronomy by UNESCO. This designation implies the commitment to carry out sustainable projects that promote our gastronomy, our agriculture, local products, the restaurant offer and, in short, the Mediterranean way of understanding life.

In addition, since 2017 one of the most renowned gastronomic events takes place in Dénia, the D*NA Festival, whose director is our most awarded chef Quique Dacosta. This event wants to pay tribute to gastronomy as the essence of the Mediterranean lifestyle.

Dénia is undoubtedly a gastronomic reference that combines tradition and avant-garde.

Come and visit our restaurants. Enjoy, savour, feel. You will carry the flavour of the Marina Alta home with you, the flavour of truly good things.



 Dénia est la capitale gastronomique de la Marina Alta. Le soleil et la brise marine ouvrent l'appétit et les arômes traditionnels des plats de riz méditerranéens, des ragoûts de poisson et des fruits de mer frais grillés flottent dans l'air. La fusion des produits de la mer et du jardin et l'accès facile à d'excellentes matières premières définissent la qualité et la variété de nos plats. Une gastronomie riche qui, sous forme de propositions inédites, de recettes succulentes, de plats et de présentations, a su placer Dénia à l'un des endroits les plus remarquables du panorama gastronomique national.

Ce guide rend hommage à la cuisine de qualité.

Les professionnels de la restauration travaillent jour après jour avec sérieux, dans le respect de la tradition, en nourrissant l'avant-garde et, surtout, avec l'amour des choses bien faites. Pour cette raison, nous avons dû transmettre à tous ceux qui partagent une table avec nous, le meilleur de notre cuisine et leur servir tout ce que la nature nous a donné.

Les spécialités proposées par nos restaurants sont infinies et allient tradition et qualité à la perfection. Il convient de mentionner les plats de riz, secs ou à base de bouillon, les ragoûts, l'espencat (légumes rôtis), "la llandeta", le "suquet de peix", les oursins, le poulpe séché... Tous ces plats succulents peuvent être dégustés dans les plus de 300 restaurants de Dénia.

Tout visiteur ne peut repartir sans avoir goûté la célèbre crevette rouge de Dénia, protagoniste des 10 dernières éditions du concours international de cuisine créative de la crevette rouge de Dénia.


La grande qualité de nos produits locaux et le bon travail de nos chefs, qui savent allier innovation et tradition dans la préparation de leurs plats, ont permis à Dénia d'être reconnue comme Cité créative de la gastronomie par l'UNESCO en 2015. Cette désignation implique l'engagement de réaliser des projets durables qui mettent en valeur notre gastronomie, notre agriculture, les produits locaux, l'offre de restauration et, en somme, la manière méditerranéenne de concevoir la vie.

De plus, depuis 2017 se déroule l'un des événements gastronomiques les plus renommés de Dénia, le Festival D*NA, dont le directeur est notre chef le plus récompensé, Quique Dacosta. Cet événement veut rendre hommage à la gastronomie en tant qu'essence du style de vie méditerranéen.

Dénia est sans aucun doute une référence gastronomique qui allie tradition et avant-garde.

Venez visiter nos restaurants. Appréciez, savourez, ressentez, vous emporterez avec vous le souvenir, le goût des bonnes choses.



 Dénia ist die gastronomische Hauptstadt der Marina Alta. Sonne und Meeresbrise machen Appetit auf traditionelle Aromen mediterraner Reisspezialitäten, Fischgerichte und Meeresfrüchte vom Grill.

Die Kombination unserer regionalen Produkte – von exzellenter Qualität – aus dem Meer und von den Feldern sorgt für kulinarische Qualität und reiche Vielfalt.

Innovative Tendenzen, köstliche Rezepte, feine Speisen und die Kunst des Anrichtens haben Dénia spanienweit zu einer der gastronomisch wichtigsten Stadt gemacht.

Diese Broschüre ist eine Hommage an unsere Kochkunst von höchster Qualität.

In Dénia schaffen Tag für Tag erfahrene Gastro-Fachleute mit viel Leidenschaft beste kulinarische Angebote, indem sie sowohl die Tradition respektieren als auch neue Wege gehen. Unser Ziel ist es, allen Gästen der Stadt gastronomische Erlebnisse nahezubringen: das Beste, was uns die Natur hier schenkt – perfekt zubereitet.

Unsere Restaurants bieten eine riesige Menge an Spezialitäten, die Tradition und Qualität perfekt vereinen: sowohl körnige als auch sämige Reisgerichte, Eintöpfe, geschmortes Gemüse (Espencat), Fischgerichte wie "Llandeta" und "Suquet de peix", Seeigel, gedörrter Krake... Alle diese Leckerbissen werden in Dénia in über 300 Restaurants serviert.

Was man in Dénia auf jeden Fall probieren sollte, ist die weltweit bekannte "Rote Gamba von Dénia". Seit 10 Jahren findet der internationale Kreativ-Kochwettbewerb "Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia" statt.

Die hohe Qualität unserer regionalen Produkte und das Talent unserer Köche, die es verstehen, Innovation und Tradition genial zu verbinden, haben es möglich gemacht, dass Dénia im Jahr von der UNESCO gastronomisch zur Kreativstadt ernannt wurde.

Diese Auszeichnung verpflichtet die Stadt zu nachhaltigen Projekten, die Gastronomie, Landwirtschaft, regionale Produkte und das Angebot der Restaurants fördern und das mediterrane Lebensgefühl steigern.

Seit 2017 findet in der Stadt das gastronomische Event "D*NA Festival" statt – unter der Leitung unseres vielfach ausgezeichneten Spitzenkochs Quique Dacosta. Dieses Event ist eine Hommage an Dénias Gastronomie als Essenz des mediterranen Lebensstils.

Keine Frage: Gastronomisch setzt Dénia heute durch eine optimale Verbindung von Tradition und Innovation internationale Maßstäbe.














Besuchen Sie unsere Restaurants! Probieren Sie! Genießen Sie! Erleben Sie, was gut gemachtes Essen ist!



deniacreative.city

LEYENDA DE SERVICIOS

SERVICES GUIDE · LÉGENDE DES SERVICES ERKLÄRUNGEN – SERVICE

P	Fácil aparcamiento Easy parking Stationnement facile Gute Parkmöglichkeiten		Se acepta tarjeta Credit card accepted Carte de crédit acceptée Bezahlung mit Kreditkarte
	Aire acondicionado y calefacción Air-conditioning and heating Air climatisé et chauffage Klimaanlage und Heizung		Sólo metálico Only cash Seulement liquide Nur Barzahlung
	Espacio adaptado Accessibility Espace adapté Behindertengerecht		Entre 15 y 25 € Between 15 and 25 € Entre 15 et 25 € Zwischen 15 und 25 €
	Salón para eventos Events hall Salle de réception Saal für Veranstaltungen		Entre 25 y 35 € Between 25 and 35 € Entre 25 et 35 € Zwischen 25 und 35 €
	Salón privado Private lounge Salon privé Privaträume		Entre 35 y 45 € Between 35 and 45 € Entre 35 et 45 € Zwischen 35 und 45 €
	Terraza Terrace Terrasse Terrasse		Más de 45 € More than 45 € Plus de 45 € Über 45 €
H	Hotel Hôtel		Menú celiaco Celiac menu Menu coeliaque Glutenfreies Menü
	Menú infantil Children's menu Menu enfants Kinderemenü		

A LA FRESCA

Cocina tradicional y mediterránea

Els Magazinos · C/ Pont, 19 · 03700 Dénia
96 617 39 02
hola@alafrescadenia.com
www.alafrescadenia.com



Una receta de amor a Dénia. Más que un restaurante mediterráneo. Puedes disfrutar de una cocina de cercanía, tradicional y viajera en cualquiera de sus diferentes espacios o terrazas. Productos frescos y de temporada, con una elaboración integral todos los días y realizada al momento. Tradición, viajes y territorio.

A recipe for love to Dénia. More than a Mediterranean restaurant. You can enjoy a local, traditional, and travelling cuisine in any of its different spaces or terraces. Fresh and seasonal products, with an every-day full elaboration and made at the moment. Tradition, travel, and territory.



Une recette d'amour pour Dénia. Plus qu'un restaurant méditerranéen. Vous pourrez déguster une cuisine locale, traditionnelle et itinérante dans l'un de ses différents espaces ou terrasses. Produits frais et de saison, avec une élaboration intégrale chaque jour et réalisés sur le moment. Tradition, voyage et territoire.



Ein Rezept für die Liebe zu Dénia. Mehr als ein mediterranes Restaurant. In den verschiedenen Bereichen im Innern des Lokals und auf der Terrasse servieren wir regionale Speisen, deren traditionelle Rezepte durch Ideen aus aller Welt bereichert sind. Aus frischen Produkten der Saison wird alles jeden Tag à la minute zubereitet. Tradition, Reisen und Region.



ADUANA

Cocina gourmet

Carrer del Marqués de Campo, 70 · 03700 Dénia, Alicante
96 561 67 81



¿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 live an authentic gastronomic and sensory experience? Aduana is your place. Let yourself be seduced by the character of our dishes. Details do matter, that's why at Aduana we always take care of them so that you can enjoy a unique experience. If you are a lover of good taste, good 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.



AGUA DE MAR

Cocina mediterránea

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



Situado en el Puerto Deportivo Marina de Dénia, es un lugar magnífico para degustar la esencia del Mediterráneo (arroz, pescados frescos, mariscos, etc.), acompañados siempre de una gran carta de vinos. Disfruta con una copa de la puesta del sol y de la luna llena.

Located in the Marina of Dénia, it is a wonderful place to taste the essence of the Mediterranean (rice dishes, fresh fish, seafood, etc.), always accompanied by a great wine. 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. Sauvrez 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.



AL FORN

Cocina mediterránea de tapas y tradicional

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



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

Located in the heart of the fishermen's quarter of Baix la Mar. The menu includes tapas, cocas, typical baked rice dishes, special chicken dishes, roast shoulder of lamb, chops and baked fish like anchovies, mackerel and octopus among others, all made with natural, local products and a special 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. Hervorzubereiten aus der Karte sind die Cocas aus der Region, Reisgerichte aus dem Ofen, Fleischgerichte solche wie „Pollastre Espatazzat“ (eine besondere Art von Hähnchen), Lammshulter- und koteletts, gebackener Fisch, darunter Sardellen, Makrelen und Tintenfisch, alles mit natürlichen, lokalen Produkten hergestellt und mit einem Hauch Olivenöl.



BALANDROS

Cocina tradicional mediterránea

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



Desde unas deliciosas cocas tradicionales hasta los mejores arroces y fideuàs, pasando por las carnes más sabrosas y una amplia gama de platos de pescado fresco de lonja, la oferta gastronómica que nos encontramos en Balandros es realmente espectacular. Además, su ubicación en pleno Club Náutico de Dénia junto a sus diferentes espacios y terrazas, hacen de Balandros, una experiencia única en cualquier época del año.

From delicious traditional cocas to the best rice dishes and fideuàs, as well as the tastiest meats and a wide range of fresh fish dishes from the fish market, the gastronomic offer we find in Balandros is truly spectacular. Moreover, its location in the heart of the Dénia Yacht Club, together with its different spaces and terraces, make Balandros a unique experience to enjoy at any time of the year.



Des délicieuses "cocas" traditionnelles aux meilleurs plats de riz et « fideuàs », en passant par les viandes les plus savoureuses et un large éventail de plats de poissons frais du marché aux poissons, l'offre gastronomique que nous trouvons à Balandros est vraiment spectaculaire. De plus, son emplacement au cœur du Yacht Club de Dénia, ainsi que ses différents espaces et terrasses, font de Balandros une expérience unique à tout moment de l'année.



Vom belegten Fladenbrot – fein und traditionell – über wunderbare Fleischgerichte und köstliche Reis- und Nudelpfannen bis hin zu delikat zubereitetem, fangfrischem Fisch reicht das eindrucksvolle, kulinarische Angebot im Restaurant Balandros. Und in perfekter Lage mitten im Yachthafen wird ein Besuch im Balandros in jeder Jahreszeit zu einem Erlebnis der besonderen Art.



BONA PLATJA

Cocina mediterránea e internacional

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



Desde 1964 nos deleita con sus excelentes pescados y mariscos de la lonja de Dénia y sus exquisitos arroces. Entre sus platos destaca el couscous 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 this restaurant has been delighting diners with excellent fish and seafood from the Dénia fish markets and its exquisite rice dishes. Of special note among its many dishes are the couscous and "arroz a banda". The food is well accompanied by an extensive wine list. Located right on the beach front, Bona Platja welcomes visitors into its quiet, cosy 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 couscous, 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 reichhaltigen Weinkarte. Das Bona Platja liegt ganz vorne am Strand und bietet dem Besucher eine ruhige, freundliche Atmosphäre.



BOTAVARA

Cocina de mercado y temporada

Plaza El Raset, 11

616 623 367

botavaradenia@gmail.com

www.restaurantebotavaradenia.com



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. 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, 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.



Cuisine du marché de la zone, élaborée avec produits frais et de saison. Goûtez nos riz, qui ont été primés dans divers concours, et nos tapas, viandes et poissons. Sélection de plats typiques de Dénia avec menus de saison, qui vous pourrez accompagner avec les meilleurs vins. Nous préparons aussi des paellas à emporter.



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.



CA NANO

Cocina mediterránea y tapas

Final de las Rotas · Ctra. Barranc del Monyo, 140

96 643 09 05

poto21@hotmail.es

www.canano.es

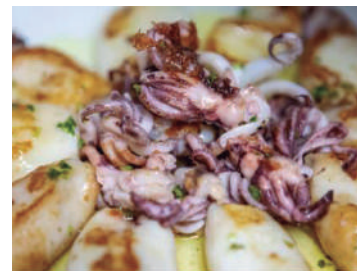


Se enamorarán de Ca Nano en el momento en que lo descubran en su perfecta ubicación, al final de la playa de Les Rotes. Nuestro restaurante se halla en un entorno tranquilo, donde degustar la gastronomía de Denia será una experiencia inolvidable. Cocina mediterránea, directa del mar a la mesa, con especialidades 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 is in a peaceful setting, where tasting the gastronomy of Denia will be an unforgettable experience. Mediterranean cuisine, straight from the sea to the table, with specialities such as paellas and red prawns from Denia. The restaurant Ca Nano will not leave 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 Denia 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 Nao 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 anspruchsvolle Gaumen.



CA PEPA TERESA



Cocina mediterránea, tradicional, de mercado y casera

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



Situado en pleno centro gastronómico de la ciudad, Ca Pepa Teresa interpreta su partitura culinaria con base en el mejor producto fresco de la zona y la tradición gastronómica de generaciones anteriores. Arroces, calderetas, carnes, pescado y una constante, la compra diaria de producto siempre fresco en los mercados tradicionales de la zona como seña diferenciadora.

Located in the gastronomic centre of the city, Ca Pepa Teresa's culinary philosophy is based on the best fresh products from the area and the gastronomic tradition of previous generations. Rice, stews, meat, fish... and especially the guarantee that all dishes are cooked with fresh products bought daily in the traditional markets of the area, is their distinctive sign.



Situé dans le centre gastronomique de la ville, Ca Pepa Teresa interprète sa note culinaire basée sur les meilleurs produits frais de la région et la tradition gastronomique des générations précédentes. Riz, ragoûts, viandes, poissons et une habitude quotidienne de rechercher des produit toujours plus frais dans les marchés traditionnels de la région comme signe distinctif.



Befindet sich mitten im gastronomischen Zentrum der Stadt. Ca Pepa Teresa's Philosophie basiert auf den Einsatz der besten frischen Produkte aus der Region und auf eine jahrelange Familientradition. Reisgerichte, Eintöpfe, Fleisch- und Fischgerichte, und eine Konstante: immer frische Produkte aus den umgebenden Märkten ist ihr Wiedererkennungss-merkmal!



CA TONA

Cocina mediterránea y tapas

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



Fundada en 2002, 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, this has been 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 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 Pflichtadresse 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.



CA TONA PLAYA

Cocina mediterránea y tapas

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



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 nos permite degustar una cocina imaginativa con los mejores sabores del mediterráneo, especialmente con sus arroces.

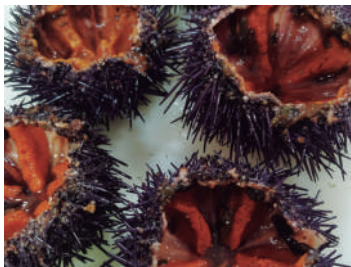
Located on the beach, Ca Tona offers a perfect symbiosis of traditional Mediterranean produce and the innovative, elegant character of the chefs. A perfect mix which allows diners to enjoy imaginative cooking and the very best Mediterranean flavours, especially in the rice dishes.



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 Produkte 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.



CAFÉ SOLES

Cocina internacional

Assagador de la Marjal, 13B
96 578 19 80
info@cafesoles.es
www.cafesoles.es



Al sol y en el agua. Esto es posible en la nueva ubicación de Café Soles. Ambiente rústico-moderno, con gran terraza y piscina. Oferta gastronómica non-stop. Variedad de cervezas, gins y cócteles. Extensa carta de desayunos. Carnes a la brasa, pastas, pizzas a la piedra y arroces. Y de postre, ¿qué tal plátano frito con miel y helado? Menú diario de 13:00 a 17:00 h.

Under the sun and in the water. This is possible at the new location of Café Soles. Rustic-modern ambiance, with a large terrace and a swimming pool. Non-stop gastronomic offer. Diversity of beers, gins and cocktails. Extensive breakfast menu. Grilled meat, pasta, homemade stoned baked pizzas and rice dishes. As for dessert, what about fried banana with honey and ice cream? Menu of the day from 13:00 to 17:00 h.



Au soleil et dans l'eau. C'est possible dans le nouveau local de Café Soles. De style rustique-moderne, avec une grande terrasse et une piscine. Offre gastronomique non-stop. Grande variété de bières, gins et cocktails. Carte de petits-déjeuners. Viandes grillées, pâtes, pizzas maison cuites sur pierre et plats de riz. Et en dessert, ça vous dirait une banane frite au miel avec de la glace? Menu du jour de 13:00 à 17:00 h.



In der Sonne und im Wasser. Im neuen Café Sole ist das möglich - rustikal-modern mit großer Terrasse und Pool. Durchgehend geöffnete Küche. Viele Bier-, Gin- und Cocktailsorten. Große Frühstückskarte. Fleisch vom Grill, Nudelgerichte, Pizza vom heißen Stein und Reisspezialitäten. Und zum Nachschinken? Wie wär's mit gebratener Banane mit Honig und Eis? Täglich von 13.00 bis 17.00 Uhr gibt es ein Tagesmenü.



CAN BROCH

Cocina mediterránea

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



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, acompañada de una gran variedad de vinos.

Located in the port of Dénia with fantastic views, this maritime style restaurant in its avantgarde building has been offering Mediterranean food since 1997. It is renowned for its meat and fish dishes, along with its wide range of wines.



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



Das Lokal liegt am Hafen von Dénia und hat einen imposanten Ausblick. Es wurde im Hafen- Stil in einem modernen Gebäude errichtet und bietet seit 1997 eine mediterrane Küche, deren Spezialität Fleisch- und Fischgerichte mit einer großen Auswahl an Weinen sind.



CASA BENJAMÍN

Cocina mediterránea y tapas

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



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 join together to serve your palate in the oldest tavern in Dénia. There are many varieties of pickles and other tapas at the bar, wines and spirits, grilled meat and fish, and on occasions live flamenco. Discover its nooks and crannies, its food and wines from the Comunidad Valenciana.



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.



CASA FEDERICO LES MARINES



Cocina mediterránea y de mercado

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



Un restaurante de gran tradición en Dénia y con 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 por 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 food is renowned for the excellence of the rice dishes and fresh bay-caught fish, especially the “Suquet de Peix” fish casserole. All of this is accompanied by a 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.



DOA

Cocina italiano-libanesa

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



En DOA hemos reinventado lo mejor de la tradición gastronómica mediterránea, desde Italia hasta el Líbano. Con las mejores materias primas creamos 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 raw materials, we create homemade pizzas and typical dishes of Lebanese gastronomy. You will be able to 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.



EL FARALLÓ

Cocina deniera

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



Cocina deniera. Carta con entradas típicas marineras 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 where the star dish is the dried octopus with clams and clochinas. Seafood direct from the Dénia market and fresh fish from the bay. Great variety of dry or creamy rice and paellas. Don't forget to try the Faralló Rice. Meats and homemade pastries. 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.



EL MARINO PORT

Cocina mediterránea, de mercado y tapas

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



Más de 70 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, arroces por encargo, marisco local, y lo que la lonja nos depare.

More than 70 years guarantee this family restaurant where you can enjoy, on its quiet terrace, its traditional recipes such as foie gras toast, special octopus, rice dishes to order, local seafood, and whatever the fish market has to offer.



Plus de 70 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 70 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.



EL MARINO ROTES



Cocina mediterránea, de mercado y tapas

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



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.

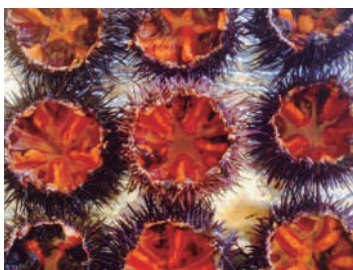
Since 1949, you can enjoy Dénia and its gastronomy from the Bordes family. Enjoy our grilled fish, rice dishes and products from the fish market with a touch of grill, love and little more. Easy parking.



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.



EL MOLÍ

Cocina mediterránea, tradicional y tapas

Ptda. Santa Paula, 9
96 643 07 71



En nuestro restaurante podrás disfrutar de carnes a la brasa, arroces, tapas y mucho más; todo ello en nuestra fantástica terraza, rodeada de naranjos y huertos valencianos.

In our restaurant you will delight yourself with our grilled meats, rice dishes, tapas and much more; all this in our fantastic terrace, surrounded by orange trees and Valencian orchards.



Dans notre restaurant vous pourrez savourer des viandes grillées, des riz, des tapas et bien plus; vous pourrez profiter de tout cela dans notre incroyable terrasse, entourée par orangers et vergers Valenciens.



In unserem Restaurant können Sie sich Fleisch vom Grill, Reisgerichte, Tapas und vieles mehr schmecken lassen – natürlich auf unserer wunderschönen Terrasse zwischen Orangenfeldern und valencianischen Gemüsegärten.





EL PEGOLÍ

Cocina mediterránea y tradicional


C/ Fénix, 13
96 578 10 35

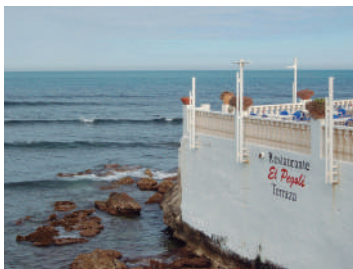



 Situado en un precioso enclave natural, en Les Rotes, pegado al mar, es una delicia poder disfrutar de la buena cocina de este "baret" fundado en 1943, que ya va por la 4ª generación. Destacan sus aperitivos y entrantes, salazones caseros y sepionets. La gamba roja es algo excepcional, así como el arroz a banda, plato estrella que llevan cocinando 70 años.

 Located in the wonderful natural setting of Las Rotas, over the sea, it is a delight having the opportunity to enjoy the cuisine of this "baret" established in 1943 and managed by the 4th generation. Its menu features delicious appetizers and starters, homemade salted fish and small cuttlefish. The red prawn is exceptional, as the "a banda" rice, a well-known recipe that has been cooked for 70 years.



 Situé dans le beau site naturel de Les Rotes, au bord de mer, c'est délicieux pouvoir profiter de la cuisine de ce « baret » fondé en 1943, dirigé par la 4ème génération. Dégustez ses amuse-gueules et entrées, salaisons maison et petites seiches. La crevette rouge est exceptionnelle, ainsi comme le riz «a banda», recette très connue qu'ils cuisinent depuis 70 ans.



 In wunderschöner Natur an der Les-Rotes-Küste ist es in diesem Restaurant direkt am Meer - jetzt in 4. Generation - seit 1943 eine Freude wirklich gute Speisen zu genießen. Sehr zu empfehlen sind die Vorspeisen, hausgemachte Pökeldelikatessen und Tintenfischchen. Absolute Spezialität ist die Rote Garnele ebenso wie die Fischreispfanne "Arroz a banda" - die hier seit 1970 das Lieblingsessen der Gäste ist.





EL RASET

Cocina mediterránea


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




 Más de 35 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 150 referencias. Situada frente a la zona marítima más antigua de Dénia.

 More than 35 years of history behind it. Its cuisine is from the Mediterranean, creative and daring, with the best selection of fish and seafood from Dénia. Air conditioned wine cellar with more than 150 labels. Located opposite the oldest maritime area of Dénia.



 Plus de 35 ans d'histoire derrière eux. Cuisine méditerranéenne du marché, créative et individuelle, avec la meilleure sélection de poissons et fruits de mer de Dénia. Cave climatisée avec plus de 150 références. Situé en face de la zone maritime la plus ancienne de Dénia.



 Dieses traditionsreiche Restaurant gibt es seit über 35 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 150 verschiedene Weine. Das Restaurant liegt in Dénias geschichtsträchtigem Hafenviertel.



EL TRESMALL



Cocina mediterránea, de mercado, tradicional y casera

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



🇪🇸 Situado en primera línea de playa, El Tresmall ofrece una gran variedad de arroces típicos valencianos y todo tipo de paellas. Una amplia variedad de pescados frescos de la lonja que se cocinan a la plancha, a la sal o en diversos suquets y llandetas. En las entradas destacan el pulpo seco, los mejillones a la marinera o la conocida 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. They also specialize in a great variety of fish dishes (always fresh from the fish market): grilled, with salt or different kind of stews. Their best tapas are dried octopus (pulpo seco), 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 marinère ou la célèbre crevette rouge de Denia sont ses points forts.



🇩🇪 El Tresmall befindet sich direkt am Meer und bietet eine große Vielfalt an 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.



ESCONDIDA

Cocina mediterránea e internacional

C/ Rossarda, 6 C · Las Marinas · Urb. La Naranja · Dénia
96 578 53 39
info@escondida.es
www.escondida.es



🇪🇸 En Escondida subrayamos la palabra fusión a través de la mano de Bruno Ruiz. En nuestro moderno y relajado espacio en primera línea de playa, ofrecemos una cocina de mar, divertida y vanguardista, pero que no pierde el norte de la tradición. Una propuesta culinaria capaz de venerar la tradición, abrirle la puerta grande a la innovación y mostrar un respeto absoluto por el producto que nos define y representa. Una cocina con el sello inconfundible de Bruno Ruiz.

🇬🇧 At Escondida we underline the word fusion through the hands of Bruno Ruiz. In our modern and relaxed space on the beachfront, we offer a cuisine influenced by the sea, which is fun and avant-garde, but that does not lose focus on tradition. A culinary proposal capable of venerating tradition, opening the door to innovation, and showing absolute respect for the product that defines and represents us. A cuisine with the unmistakable stamp of Bruno Ruiz.



🇫🇷 À Escondida, nous mettons en valeur le mot fusion par la main de Bruno Ruiz. Dans notre espace moderne et détendu en bord de mer, nous proposons une cuisine de la mer amusante et avant-gardiste, mais qui ne perd pas de vue la tradition. Une proposition culinaire capable de vénérer la tradition, d'ouvrir la porte à l'innovation et de montrer un respect absolu pour le produit qui nous définit et nous représente. Une cuisine avec l'empreinte unique de Bruno Ruiz.



🇩🇪 Im Escondida wird das Wort Fusion durch Bruno Ruiz lebendig. In unserem modernen, zwanglosen Lokal bieten wir direkt am Strand Leckerbissen aus dem Meer – originell und modern – ohne die Tradition als Orientierungspunkt zu verlieren. Ein kulinarisches Konzept, das die Tradition ehrt und gleichzeitig das Tor zur Innovation öffnet und die Produkte, die uns definieren und für uns stehen, absolut respektiert. Eine Küche mit der unverwechselbaren Handschrift von Bruno Ruiz.



ESTANYÓ



Cocina mediterránea

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



Restaurante ubicado en primera línea de playa, donde podrán degustar arroces de tradición e innovación, pescados y mariscos frescos de la lonja de Dénia.

Restaurant located at the beachfront, where you can taste traditional but innovative rice dishes, fresh fish and seafood from the fish market of Dénia.



Restaurant situé sur la plage, où vous pourrez déguster du riz traditionnel et des innovations et fruits de mer frais du marché de poissons de Dénia.



Restaurant, das sich in erster Linie des Strandes befindet, wo Sie traditionelle, innovative Reis und Fischgerichte, und frische Meeresfrüchte aus dem Fischmarkt in Dénia.



HAITÍ

Cocina mediterránea y arrocería

Carrer Castell d'Olimbroi, 5 · 03700 Dénia (Alicante)
96 578 10 53



Situado en el puerto de Dénia. Su cocina es fruto de la trayectoria familiar de tres generaciones. Guisos, arroces y postres tradicionales, mar y montaña que ofrecen en una extensa carta. Destacable su fantástica bodega.

Located in the port of Dénia. Their cuisine is the result of the family trajectory of three generations. Stews, rice dishes and traditional desserts; sea and mountain that they offer in an extensive menu. Its fantastic winery is remarkable.



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.



HERO

Cocina internacional

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



Cocina internacional dotada de 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 enhanced with personality, where dishes such as the duck breast with cherries or the great combination of meats and fish are fused with any one of the wines from the extensive menu. A fine example are the unique Dutch pancakes. The banquet is completed with suggestions of homemade desserts. Large 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.



HOYO 19

Arrocería

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



El Restaurante Hoyo 19 se encuentra ubicado en un marco emblemático, a los pies del campo de La Sella Golf. Su especialidad son los arroces de la región, pero también podrá encontrar en su carta platos tradicionales y contemporáneos. Su soleada terraza con vistas al Green del Hoyo 9 y el Tee del Hoyo 1, es todo un espectáculo.

The restaurant Hoyo 19 is located in a unique spot right at the foot of La Sella golf course. One of its specialties are rice-based regional dishes, but you can also find traditional and contemporary dishes on the menu. The sun-kissed terrace with direct view over the Green of Hole 9 and the Tee of Hole 1 is quite a show!



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 Fuß 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.



IL MEDITERRANEO

Cocina mediterránea e italiana

C/ Marqués de Campo, 68 B · 03700 Dénia
865 640 003
www.ilmediterraneodenia.com

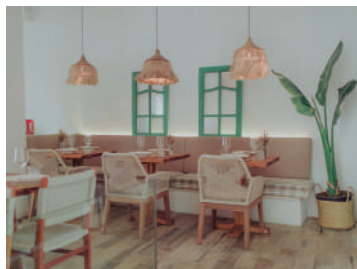


🇪🇸 Restaurante de cocina italiana ubicado en el puerto de Dénia. Elaboraciones artesanales de todas nuestras pizzas y pastas frescas. Un trocito de Italia en pleno centro de Dénia.

🇬🇧 Italian cuisine restaurant located in the port of Dénia. All our pizzas and fresh pasta are handmade. A small 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.



JAMSE & L'ARRÒS

Cocina de mercado

Carrer Passarell, 3 · 03700 Dénia, Alicante
96 578 35 06
jamse.arrosdenia@gmail.com
www.restaurantejamse.es



🇪🇸 Nos abastecemos de productos autóctonos de nuestras cosechas y de la lonja de Dénia y de la Comunidad Valenciana. Producto cercano y fresco con el que tratamos siempre de 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, trying to obtain the best quality from our harvests and fish markets. We always try to promote local commerce and recognize the quality of production of Valencian products. Meat of selected Spanish origin with controlled curing and food traceability. Fish and seafood preferably from local extractive fishing. Homemade desserts of our own production.



🇫🇷 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 Meeresfrüchte vorzugsweise aus örtlicher Fischerei. Unsere Nachspeisen sind alle hausgemacht.



L'ERIO DEL TRAMPOLI



Cocina mediterránea

Camí Ample, 52
96 578 64 98
lericodeltrampoli@gmail.com



Disfrute de unas vistas espectaculares y de la gastronomía típica de Dénia junto al mar en Les Rotes. Especialistas en cocas, tapas, arroces, llandeta y fideuà. Carnes de primera calidad y pescados de la lonja de Dénia cocinados al Jospser Grill. Desayunos y almuerzos los fines de semana. Amplia selección de cócteles con fruta natural y gin tonics premium.

Enjoy spectacular views and typical gastronomy of Dénia by the sea in Les Rotes. Specialists in cocas, tapas, rice, llandeta and fideuà. Top quality meats and fish from the Dénia fish market cooked on the Jospser Grill. Breakfast and lunch on weekends. Wide selection of cocktails with natural fruit and premium gin and tonics.



Jouissez des spectaculaires vues et de la gastronomie typique de Dénia au bord de la mer à Les Rotes. Spécialités en cocas, tapas, riz, llandeta et fideuà. Viandes de première qualité et poissons de la criée de Dénia cuisinés au Jospser Grill. Petits déjeuneurs et en-cas les week-ends. Grande sélection de cocktails avec des fruits naturels et gin tonics premium.



Genießen Sie bei einem wunderschönen Blick an der Las-Rotas-Küste direkt am Meer Dénias klassische Gastronomie. Spezialitätensind Cocas, Tapas, Reisgerichte, Fischpfannen und Nudelpfannen sowie Fleisch von Spitzenqualität und Fisch aus Dénias Fischhalle vom Jospser Grill. Am Wochenende auch Frühstück. Große Auswahl an Cocktails mit frischen Früchten und Gin Tonic Premium.



L'ESCOLETA

Cocina mediterránea y de autor

C/ Loreto, 15
96 643 09 23
restaurantescoleta.com



En el restaurante L'Escoleta preparamos platos repletos de sabor. Imaginación y creatividad son conceptos que no están reñidos con la tradición, la estacionalidad y la calidad de la materia prima. Podrás encontrar tres ambientes: nuestra coqueta terraza, un salón sobrio pero elegante y un exclusivo salón para eventos y fiestas familiares o de amigos. Cocina abierta de 13.00 a 23.30 h. Cerrado los lunes.

At L'Escoleta restaurant we cook dishes full of flavour. We use locally sourced ingredients and raw materials to make a perfect combination of creative, traditional and seasonal dishes. The restaurant has three different environments: a nice terrace, a plain but elegant lounge and an exclusive hall for events and parties with your family or friends. Open kitchen from 13.00 to 23.30 h. Closed on Monday.



Au restaurant L'Escoleta nous préparons des plats riches en saveurs. Imagination et créativité sont des concepts qui ne s'opposent pas à la tradition, aux saisons et à la qualité des matières premières. Vous y trouverez trois ambiances: notre terrasse très coquette, un salon sobre mais élégant et un salon exclusif pour des événements ou fêtes familiales ou avec les amis. Cuisine ouverte dès 13.00 jusqu'à 23.30 h. Fermé le lundi.



Im Restaurant L'Escoleta wird Essen zum wahren Genuss. Hier verbinden sich gute Ideen und Kreativität mit Tradition und besten Produkten der Jahreszeit. Das Restaurant bietet drei Bereiche: eine sehr hübsche Terrasse, einen schlichten, aber eleganten Saal und einen exklusiven Festsaal für Events und Feste für Familien und Freunde. Die Küche ist von 13 bis 23.30 Uhr geöffnet. Montag ist Ruhetag.



LA BARQUETA



Cocina regional

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



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

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



La cuisine traditionnelle et maritime par excellence avec des spécialités en riz et fritures, avec une cave au large choix. Ambiance maritime, 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.



LA COVA TALLÀ



Cocina de fusión

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



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 te sintieras en tu casa.

We are a small and cozy place, where we provide a close and friendly service while offering our quality products. We want you to be able to enjoy our restaurant as if you felt 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.



LA CUARENTENA

Cocina mediterránea y tapas

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



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 sample lunch, in the purest Levantine style, 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 Levant 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.



LA SENIA

Cocina mediterránea, tradicional y tapas

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



En el restaurante La Senia podremos degustar unos 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 some tasty dishes from the menu, which are delicately cooked using the best products from organic farming.



Dans le restaurant La Senia pouvez déguster des savoureux plats à la carte fait avec beaucoup de raffinement 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.



LA XERNA DEL MAR



Cocina mediterránea, tradicional y tapas

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



Experiencia y juventud. Cocina tradicional con el vanguardismo más innovador. Inaugurado en julio de 2018, La Xerna del Mar elabora cocina mediterránea con arroces melosos y secos con productos de temporada, carnes nacionales y pescados y mariscos de la lonja de Dénia. Con salones privados para celebraciones y terraza chill out. Un enclave diferente en el centro de Dénia donde disfrutar del mejor ambiente.

Experience and youth. Traditional cuisine with the most innovative state-of-the-art. Open in July 2018, La Xerna del Mar makes Mediterranean cuisine, with dry and creamy rice dishes with seasonal products, national meat and fish and seafood from Dénia's fish market. With private celebration lounges and chill out terrace. A different place in the centre of Dénia where you can enjoy the best atmosphere.



Expérience et jeunesse. Cuisine traditionnelle avec l'état de la technique le plus innovant. Inauguré en juillet de 2018, La Xerna del Mar fait cuisine méditerranéenne, avec riz secs et moelleux avec produits saisonnières, viandes nationales et poissons et fruits de mer de la criée de Dénia. Avec salles privées pour fêtes et terrasse chill out. Un endroit différent au centre-ville de Dénia où profiter de la meilleure ambiance.



Gleichzeitig erfahren und jung: traditionelle Küche mit höchst innovativer Kreativität. Im Juli 2018 wurde das Restaurant La Xerna del Mar mit seiner mediterranen Küche eröffnet. Geboten werden sämige und körnige Reisspezialitäten aus Produkten der Saison, Fleisch aus Spanien sowie Fisch und Meeresfrüchte aus Dénias Fischhalle. Verschiedene Räumlichkeiten stehen für Feiern und die Terrasse zum Entspannen zur Verfügung. Ein ganz besonderer Ort mit bester Atmosphäre mitten im Herzen von Dénia.



LES CUINETES

Cocina tradicional

Els Magazinos · C/ Pont, 19 · 03700 Dénia
96 617 36 32
hola@lescuietes.com
www.lescuietes.com



Un restaurante que pone en valor la cocina tradicional elaborada con mucho cariño y respeto al recetario centenario de la "iaia" Pepa Teresa, donde el protagonista es el producto y el fuego. Paellas, calderos marineros, carnes, verduras de la huerta y pescados de la lonja de Dénia cocinados a la brasa. Fuego, campo, mar y huerta.

A restaurant that values traditional cuisine prepared with great care and respect for the centenary recipe book of the "iaia" Pepa Teresa, where the protagonist is the product and the fire. Paellas, seafood cauldrons, meats, vegetables, and fish from the Dénia fish market cooked on the grill. Fire, field, sea, and orchard.



Un restaurant qui met en valeur la cuisine traditionnelle préparée avec beaucoup d'affection et de respect pour le livre de recettes séculaire de "iaia" Pepa Teresa, où le protagoniste est le produit et le feu. Paellas, ragoûts de fruits de mer, viandes, légumes et poissons du marché aux poissons de Dénia cuits sur le gril. Feu, campagne, mer et jardin potager.



Ein Restaurant, wo man traditionelle Werte bewahrt und alles sehr liebevoll zubereitet wird. Grundlage ist das über hundert Jahre alte Kochbuch von „iaia“ (Oma) Pepa Teresa, die schon damals die Qualität der Produkte und das Holzfeuer in den Vordergrund stellte. Paellas, Fischtöpfe, Fleischgerichte, erntefrisches Gemüse und fangfrischer Fisch werden hier noch heute auf offenem Feuer zubereitet. Feuer, Land, Meer und Felder.



LOS ÁNGELES



Cocina autóctona y creativa

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



El restaurante del Hotel Los Ángeles ofrece una atractiva carta que apuesta por la cocina local y autóctona. Con pescado fresco de la lonja de Dénia y un equipo de cocina excelente que les ofrece alta gastronomía para degustar, siempre frente al mar.

The Hotel Los Ángeles Dénia Restaurant offers an attractive menu based on local and traditional cuisine. Fresh fish directly from the Dénia fish market and a superb team of chefs offers you high gastronomy, always by the sea.



Le restaurant de l'hôtel Los Ángeles propose un menu attrayant basé sur la cuisine locale et autochtone. Avec du poisson frais direct de la criée aux poissons de Dénia et une excellente équipe de cuisine qui vous offre une haute gastronomie à déguster, toujours face à la mer.



Das Restaurant des Hotels Los Ángeles Dénia bietet eine verlockende lokale und regionale Küche. Fangfrischer Fisch vom örtlichen Fischmarkt verwandelt unser exzellentes Küchenteam in Leckerbissen der gehobenen Gastronomie – serviert immer direkt am Meer.



LOS BAÑOS SUNSHINE

Cocina mediterránea, tradicional y tapas

Carrer Riu Grande, 12
699 413 005
losbanosunshinebar@gmail.com
www.losbanosunshinebar.com



Distinguido por la prestigiosa revista Forbes como el mejor chiringuito de la Comunidad Valenciana y el séptimo de España. Un lugar perfecto para disfrutar un entorno único en primera línea de playa. Con huerto propio cosechamos fruta y hortaliza y elaboramos una cocina tradicional mediterránea con ciertos toques de exotismo. LBS o el placer de desayunar, almorzar o cenar. Nuestro Beach Bar ofrece cocina abierta todo el día. Siente la esencia del Mediterráneo en Los Baños Sunshine. #DondeLaMarSeJuntaConElCielo.

Distinguished by the prestigious Forbes magazine as the best beach bar in the Valencian Community and the seventh in Spain, here you can enjoy a unique beach front setting. With our own orchard we harvest fruit and vegetables and prepare the most traditional Mediterranean cuisine with certain touches of exoticism. At LBS you will have the pleasure of eating breakfast, lunch, or dinner. Our Beach Bar offers all-day dining and the perfect place to enjoy. Feel the essence of the Mediterranean at Los Baños Sunshine. #WhereTheSeaMeetsTheSky



Distingué par le prestigieux magazine Forbes comme le meilleur "chiringuito" de la Communauté Valencienne et le septième d'Espagne, vous pourrez profiter ici d'un cadre unique en bord de mer. Disposant de notre propre verger, nous récoltons des fruits et des légumes et préparons la cuisine méditerranéenne la plus traditionnelle. Chez LBS, vous aurez le plaisir de prendre le petit-déjeuner, le déjeuner ou le dîner. Notre bar de plage propose des repas toute la journée et offre un endroit idéal pour se divertir. Ressentez l'essence de la Méditerranée chez Los Baños Sunshine. #WhereTheSeaMeetsTheHeaven (Où la mer rencontre le ciel)



Von der bedeutenden Zeitschrift Forbes wurden wir als beste Strandbar im Land Valencia – und siebtbeste in ganz Spanien – ausgezeichnet. Bei uns genießen Sie eine landschaftlich einmalige Lage direkt am Strand. Aus unserem eigenen Garten verarbeiten wir Obst und Gemüse ganz frisch zu traditionell mediterraner Küche mit besonderer, exotischer Note. In LBS können Sie frühstücken, tagsüber eine Zwischenmahlzeit genießen und abends essen. Die Küche unserer Beach Bar ist durchgehend geöffnet und unser Lokal der perfekte Ort für schöne Stunden. Erleben Sie die Essenz des Mittelmeeres in Los Baños Sunshine. #DondeLaMarSeJuntaConElCielo



LUGANO

Cocina mediterránea (italiana)

Plaza del Raset, 16
96 642 36 10
pizzerialugano@hotmail.es
www.pizzerialuganodenia.es



🇪🇸 Restaurante italiano donde podremos encontrar la cocina mediterránea italiana elaborada en horno de leña para darle a sus platos y pizzas el sabor más tradicional. Destacan sus pizzas, las pastas frescas y los medallones de cerdo Madagascar. Amplia terraza.

🇬🇧 At this Italian restaurant diners will find Italian cuisine from the Mediterranean region, cooked in wood fire ovens to give a real traditional flavour to the dishes and pizzas. Specialities include pizzas, fresh pastas and Madagascan pork medallions. Large terrace.



🇫🇷 Restaurant italien proposant le meilleur de la cuisine italienne au four à bois pour donner à ses plats et pizzas la saveur la plus traditionnelle. On y recommandera les pizzas, les pâtes fraîches et les médaillons de porc de Madagascar. Grande terrasse.



🇩🇪 Ein italienisches Restaurant, in dem mediterrane Küche im Holzofen zubereitet wird, was den Gerichten und jeder Pizza ihren besonderen, traditionellen Geschmack verleiht. Hervorragend sind Pizza, frische Pasta und Medaillons vom Madagaskarschwein. Große Terrasse.



MEDITERRASIAN

Cocina mediterránea y Asian fusion

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



🇪🇸 Ofrecemos una cocina abierta, 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.

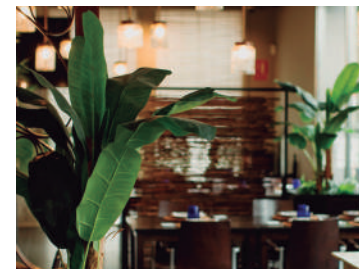
🇬🇧 We offer an open, creative cuisine, which, based on our origins, fuses two types of cuisine (Mediterranean and Asian). It essentially offers the best of both gastronomic cultures, without renouncing elements and recipes from other parts of the world.



🇫🇷 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.



MENA

Cocina mediterránea y de mercado

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



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 making us enjoy the best of the Mediterranean cuisine. The quality, good price and great service of this restaurant, together with the traditional Mediterranean dishes, will delight 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 ausgezeichnete Service machen dieses Restaurant – zusammen mit Speisen der mediterranen Traditionsküche – zum idealen Ort für verwöhnte Gaumen. Die schönste Terrasse am ganzen Mittelmeer!



MESHI.CO

Cocina de fusión japonesa y mexicana

C/ Loreto, 42
865 52 13 23
www.meshico.es



Meshi.co es un restaurante único en Dénia, donde la cultura japonesa y mexicana se unen para ofrecer un espacio gastronómico original y diferente. Meshi.co nació a partir de las inquietudes que surgen de unir dos culturas gastronómicas tan fuertes. Por un lado, la tradición y elaboración de la cocina mexicana, y por otro, la precisión y la potencia de la comida japonesa. ¿El resultado? Una bomba de sabor que no debes perderte. Este nuevo concepto de cocina pretende fusionar lo mejor de la comida mexicana y japonesa.

Meshi.co is a unique restaurant in Denia, where Japanese and Mexican culture come together to offer an original and different gastronomic space. Meshi.co was born from the concerns that arise from uniting two very strong gastronomic cultures. On the one hand, the tradition and elaboration of Mexican cuisine, and on the other, the precision and power of Japanese food. The result? A flavour bomb not to be missed. This new concept of cuisine aims to fuse the best of Mexican and Japanese food.



Meshi.co est un restaurant unique à Denia, où les cultures japonaise et mexicaine s'unissent pour offrir un espace gastronomique original et différent. Meshi.co est né de la préoccupation qui en découle de la réunion de deux cultures gastronomiques très fortes. D'un côté, la tradition et l'élaboration de la cuisine mexicaine, de l'autre, la précision et la puissance de la cuisine japonaise. Le résultat ? Une bombe de saveurs à ne pas manquer. Ce nouveau concept de cuisine vise à fusionner le meilleur de la nourriture mexicaine et japonaise.



Meshi.co ist in Dénia einmalig. Denn nur hier verbinden sich in der Stadt die japanische und mexikanische Kultur zu einem gastronomischen Ereignis der besonderen Art. Zwei so starke gastronomische Welten zusammenzuführen ist höchst spannend: auf der einen Seite die Tradition und Zubereitung der mexikanischen Küche und auf der anderen Seite die Präzision und Kraft japanischer Speisen. Und das Ergebnis? Geschmacksexplosionen, die man erleben muss! Ein sehr gelungenes Konzept der mexikanisch-japanischen Fusionsküche.



MR. FISHER



Cocina mediterránea

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



Mr. Fisher es un restaurante que combina la tradición culinaria mediterránea con toques atrevidos. Tapas y platos variados y sofisticados. Situado en la zona de la Marina el Portet de Dénia, con vistas panorámicas al castillo, el barrio marítimo y el Montgó. Destaca por su gran terraza y su ambiente distendido que lo hace único.

Mr. Fisher is a restaurant that combines Mediterranean culinary traditions with bold touches. Varied and sophisticated tapas and dishes. Located in the Marina El Portet area of Dénia, with panoramic views of the castle, the fishing district and the Montgó. It stands out for its large terrace and relaxed atmosphere which makes it unique.



Mr. Fisher est un restaurant qui mélange la tradition culinaire méditerranéenne avec des touches audacieuses. Tapas et plats variés et sophistiqués. Situé sur la zone de la Marina el Portet de Dénia, avec vues panoramiques sur le château, le quartier marin et le Montgó. Il se distingue par sa grande terrasse et son ambiance détendue, ce qui le fait unique.



Das Restaurant Mr. Fisher verbindet traditionell mediterrane Kochkunst mit Experimentierfreude. Serviert werden abwechslungsreiche, ausgefeilte Tapas und Gerichte. Da das Restaurant in "La Marina el Portet de Dénia" liegt, hat man einen tollen Panoramablick auf Burg, Fischerviertel und Montgó. Unverwechselbar sind die große Terrasse und die entspannte Atmosphäre.



NAUTA PORT

Cocina mediterránea

Moll de la Pansa, s/n · Estación Marítima Baleria Port · 03700 Dénia
966 13 72 02
nautaportdenia@gmail.com
www.nautaport.com



Disfruta de nuestra rica gastronomía en este entorno idílico que nos regala el puerto de Dénia, las vistas al castillo y con el majestuoso Montgó de fondo. Atrévete a probar nuestra cuidada carta, con platos sorprendentes pero a la vez tradicionales. Apostamos por productos de proximidad y calidad. Te animamos a que pruebes nuestra cocina puramente mediterránea, en la que saborearás la esencia de nuestra cultura mientras disfrutas de unas vistas privilegiadas de la ciudad. ¡Visítanos en la estación marítima de Baleària Port!

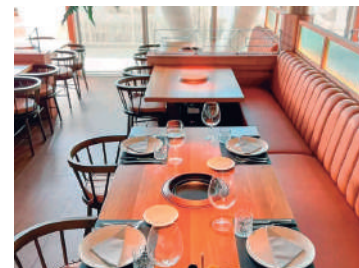
Enjoy our rich gastronomy in the idyllic surroundings of the port of Dénia, with views of the castle and the majestic Montgó in the background. Dare to try our carefully selected menu, with surprising yet traditional dishes. We are committed to local quality products. We encourage you to try our purely Mediterranean cuisine, where you will savour the essence of our culture while enjoying privileged views of the city. Visit us at the Baleària Maritime Port!



Profitez de notre riche gastronomie dans le cadre idyllique du port de Dénia, avec des vues sur le château et le majestueux Montgó en arrière-plan. Osez essayer notre menu soigneusement sélectionné, avec des plats surprenants et en même temps traditionnels. Nous sommes attachés aux produits locaux et à la qualité. Nous vous encourageons à essayer notre cuisine purement méditerranéenne, où vous pourrez savourer l'essence de notre culture tout en profitant de vues privilégiées sur la ville. Rendez-nous visite à la station maritime du port de Baleària !



Genießen Sie unser reiches Speisenangebot an einem der malerischsten Orten, die uns Dénias Hafen schenkt: mit Blick auf die Burg und den Montgó als herrliche Bergkulisse im Hintergrund. Kommen Sie und wählen Sie aus unserer fein zusammengestellten Karte Speisen, die überraschend und traditionell zugleich sind. Wir setzen auf Produkte der Region und Qualität. Bei uns erleben Sie – in landschaftlich einzigartiger Lage – unverfälscht mediterrane Gastronomie, die das wahre Wesen unserer Kultur kulinarisch erleben lässt. Besuchen Sie uns im Fährhafen Baleària Port!



NOGUERA

Cocina autóctona

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



🇪🇸 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, disponen 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 enclave and spectacular terrace are the ideal setting to contemplate the best sunsets, while savouring its seafood tapas, rice dishes and grilled fish. They also have 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.



NOMADA

Cocina contemporánea, mediterránea e italiana

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



🇪🇸 En la Marina El Portet nuestra alta cocina italiana representa el estilo característico de nuestro chef. Utilizamos cada producto con cuidado y pasión. Ven a experimentar la esencia de Nomada.

🇬🇧 At the Marina El Portet our haute Italian cuisine represents the characteristic style of our chef. We use each product with care and passion. Come experience the essence of Nomada.



🇫🇷 A la Marina El Portet, la haute cuisine italienne représente le style caractérisé de notre chef. Nous utilisons chaque produit avec soin et passion. Venez découvrir l'essence de Nomada.



🇩🇪 Im Yachthafen El Portet verwöhnt Sie unser Küchenchef mit seinen italienischen Kreationen der gehobenen Gastronomie. Bei uns wird jedes Produkt mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet. Kommen Sie ins Nomada und erleben Sie die Essenz dieser besonderen Küche.



PEIX & BRASES



Cocina mediterránea y de mercado

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



La cocina de Peixibrases, comandada por José Manuel López, es la suma de la tradición y la 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, headed by José Manuel López, is the sum of tradition and the avant-garde. Fresh, local, and quality products from the fish market and the market 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 the sea but also the 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.



PONT SEC



Cocina mediterránea y tradicional

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



Situado en una casa tradicional en la huerta de Dénia, a 1 km del casco urbano. Nuestra carta basada 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: Los erizos, las hortalizas, y los productos del mar.

Located in a traditional house in Dénia, 1 km from the town centre. Our menu is based on rice dishes, both in the paella or in the pot, own meat, sausages from the region, everything from the grill, and the traditional cocas from la Marina. Accompanied with 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.



PRIMERA LÍNEA

Cocina mediterránea y tapas

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



🇪🇸 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 produce and impeccable preparation of the house specialities make 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.



PUNTA NEGRA

Cocina mediterránea, de autor y de mercado

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



🇪🇸 Situado entre en el Parque Natural del Montgó y la cala de la Punta Negra, nuestro restaurante está especializado en comida mediterránea y de temporada. Una exquisita interpretación de los sabores de la tierra y nuestro mar, en un entorno acogedor y privado. Con salones privados y una amplia terraza. Destacamos el pescado a la sal y sus arroces y fideuà, ganadora de la 38 Edición de la Fideuà de Gandía.

🇬🇧 Located between the Montgó Natural Park and the Punta Negra cove, our restaurant specialises in Mediterranean and seasonal cuisine. An exquisite interpretation of the flavours of the land and our sea, in a cosy and private setting. With private dining rooms and a large terrace. We highlight the salt fish and rice dishes and fideuà, winner of the 38th Edition of the Fideuà of Gandía.



🇫🇷 Situé entre le parc naturel du Montgó et la crique de Punta Negra, notre restaurant est spécialisé dans la cuisine méditerranéenne et de saison. Une interprétation exquise des saveurs de la terre et de la mer, dans un cadre intime et privé. Avec des salles à manger privées et une grande terrasse. Notre point fort ; les plats de poisson au sel et de riz et la « fideuà », gagnante de la 38^{ème} édition de la Fideuà de Gandía.



🇩🇪 Zwischen Naturpark und Küste – Montgó und Punta-Negra-Bucht – bietet unser Restaurant mediterrane Spezialitäten der Saison: feine Interpretationen der Aromen von Land und Meer – serviert in sehr gemütlichem, ruhigem Ambiente. Wir haben eine Privatsäle und eine große Terrasse. Unser Tipp: Fisch in Salzkruste, Reisgerichte und die Nudelpfanne „Fideuà“ (wird sind Gewinner des 38. Kochwettbewerbs Fideuà de Gandía).



QUIQUE DACOSTA

Cocina mediterránea y de autor

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



Quique Dacosta y todo el equipo desarrolla una de las cocinas más vanguardistas del mundo. Lo recibido de esta tierra y mar durante siglos, es un soporte de confianza y entusiasmo para construir este nuevo mundo. Aquí cocinamos el Mediterráneo en su esencia, aquí vivimos la cocina con pasión. El cliente dispone de un menú degustación. Tres estrellas Michelin.

Quique Dacosta and his team have one of the best avant-garde cuisines in the world. The products we have been getting from this region, both from land and sea, during centuries, provides us with the confidence and enthusiasm to build this new world. Here we cook the Mediterranean Sea in its essence, for us cooking is a passion. The customer can choose a degustation menu. 3 Michelin stars.



Quique Dacosta et toute son équipe développe l'une des plus fameuses cuisines d'avant-gardistes. Les produits de cette terre et de la mer depuis des siècles, sont un support de confiance et nous donnent un enthousiasme particulier pour construire ce nouveau monde. Nous cuisinons le plus naturellement possible les variétés de la Méditerranée. Ici nous vivons notre cuisine avec passion. Le client dispose de 1 menu dégustation. 3 étoiles Michelin.



Quique Dacosta und sein Team zaubern eine Küche der Avantgarde. Was unser Land und unser Meer uns jahrhundertlang beschert haben bietet uns das Vertrauen und die Freude, die benötigen, um diese neue Welt zu schaffen. Hier bringen wir die Essenz des Mittelmeers auf Ihren Teller, hier erleben wir die Küche mit Leidenschaft. Dem Kunden werden 1 Degustationsmenü angeboten.



SANCTA SANCTORUM

Cocina mediterránea y tapas

C/ Sandunga, 56
96 643 22 24



Pepa Teruel e hijos abren sus puertas en pleno centro de Dénia, con un innovador e interesante espacio gastronómico dedicado a las tapas, donde prima la calidad del producto y el buen hacer. Productos adquiridos directamente de la lonja y del mercado.

Pepa Teruel and her sons welcome you to their restaurant in the heart of Dénia, with an innovative and interesting dining space devoted to tapas, where product quality and good work come first. All products purchased directly from the fish market and the meat and vegetables market.



Pepa Teruel e Hijos ouvrent leurs portes en plein cœur de Denia, avec un espace gastronomique innovant et intéressant espace gastronomique consacré aux tapas, où priment la qualité du produit et le savoir-faire. Produits acquis directement à la poissonnerie et au marché.



Pepa Teruel und ihre Kinder leiten dieses Lokal im Zentrum von Dénia, ein innovatives und interessantes Tapas-Restaurant, wo Produktqualität und gut gemachte Arbeit an erster Stelle stehen. Die Produkte kommen ganz frisch direkt vom Markt und Fischmarkt.



SEGARIA THAI FUSION

Thai

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



El Restaurante Segaria Thai Fusion, con su patio romántico y su terraza de verano, les invita a un viaje a través de los exóticos sabores de Asia. Nuestro equipo experto ha fusionado autenticidad y creatividad generando una explosión de sabores y aromas. Déjese atrapar por las delicias que esconde su cultura a través de nuestra carta.

The Segaria Thai Fusion Restaurant with its romantic patio and summer terrace invites you on a journey through the exotic flavours of Asia. Our expert team has merged authenticity and creativity, generating an explosion of flavours and aromas. Let yourself be captivated by the delights of the Asian culture.



Le restaurant Segaria Thai Fusion avec son patio romantique et sa terrasse d'été vous invite à un voyage à travers les saveurs exotiques de l'Asie. Notre équipe d'experts a fusionné authenticité et créativité, tout en libérant une explosion de saveurs et d'arômes. Laissez-vous envoûter par les délices que cache notre culture par notre carte.



Das Segaria Thai Fusion Restaurant mit romantischem Patio und Sommerterrasse, lädt Sie zu einer Reise durch die exotischen Aromen Asiens ein. Unser kulinarisches Team verbindet Authentizität und Kreativität zu einer Explosion von Geschmacksrichtungen und Aromen. Lassen Sie sich von den Köstlichkeiten der asiatischen Kultur verzaubern.



SENDRA

Cocina dianense

C/ Fénix, 15 · Las Rotas

96 578 30 06

www.restaurantesendra.es



Cocina típica dianense sobre una de las calas de roca más bonitas de la ciudad. Especialidad en pulpo seco y erizos. Pescado fresco de lonja, marisco y una amplia variedad en arroces y paellas. Cierra los miércoles excepto festivos.

Typical dianense cuisine in one of the most beautiful rocky coves in the city. Specialities include dry octopus and sea urchins. Fresh fish from the market, seafood and a wide variety of rice and paellas. Closed on Wednesdays except on holidays.



Cuisine typique de Dénia sur une des plus belles criques de rochers de la ville. Spécialité en poulpe sec et oursins. Poisson frais de la criée, fruits de mer et une grande variété de riz et paellas. Fermé le mercredi, hormis les jours fériés.



In einer der schönsten Felsbuchten Dénias bietet das Restaurant Sendra die klassische Küche Dénias. Spezialitäten sind gedörrte Krake, Seeigel, frischer Fisch und Meeresfrüchte aus der Fischhalle sowie eine große Auswahl an Paellas und anderen Reisgerichten. Mittwoch (außer an Feiertagen) Ruhetag.



TASCA ELS TOMASSETS



Cocina mediterránea, tradicional, casera y de mercado

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



Enraizados en la tradición y cabalgando en la cocina de vanguardia. Los sonidos del Mediterráneo, el murmullo, la algarabía de la calle, el trabajo de 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 approaching the 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, an harmonic whole, a perfect pairing you will be able to recognize in each of the dishes of 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.



TASCA EULALIA



Cocina mediterránea y tapas típicas

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



Fundada en 1982, este rincón gastronómico deleita al comensal en un ambiente acogedor y agradable. La experiencia, amabilidad y gusto por las cosas bien hechas de Juan Antonio, Jaime y su equipo profesional han hecho de La Tasca un lugar emblemático, dejando siempre un deseo de volver. Extensa bodega de vinos, cavas y champán. Menús diarios.

Founded in 1982, this gastronomic corner delights the diner in a cozy and pleasant atmosphere. The experience, kindness and taste for things well done by Juan Antonio, Jaime and his professional team have made of La Tasca an emblematic place, always leaving you with a desire to come back. Extensive wine cellar, cavas and champagne. Daily menus.



Fondée en 1982, ce coin gastronomique régale le convive dans une ambiance accueillante et agréable. L'expérience, l'amabilité et le goût de la chose bien faite de Juan Antonio, Jaime et son équipe professionnelle ont fait de La Tasca un lieu emblématique, qui laisse toujours le désir d'y retourner. Grande sélection de vins, cavas et champagnes. Menus du jour.



Im Jahr 1982 wurde dieses Lokal eröffnet. Es bietet angenehme, gemütliche Atmosphäre. Erfahrung, Freundlichkeit und die Freude an gut gemachten Dingen von Juan Antonio, Jaime und dem Profi-Team der beiden haben aus La Tasca Eulalia ein einzigartiges Lokal gemacht - das Stammlokal vieler Menschen. Im großen Weinkeller lagern Weine, Sekt und Champagner. Es gibt Tagesmenüs.



TASCA LES MONGES



Cocina mediterránea, de mercado y tapas

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



Situado en el casco antiguo de Dénia, en pleno centro de la calle Loreto, famosa por su gastronomía, Tasca Les Monges ofrece un ambiente antiguo tradicional en el que podrá degustar platos de la cocina valenciana con gran variedad de tapas caseras muy elaborados, exquisitos pescados y mariscos y deliciosos postres caseros.

Located in the old town of Dénia, in the heart of the Calle Loreto, which is famous for its cuisine, Tasca Les Monges offers a traditional ancient atmosphere where you can taste typical dishes of Valencian cuisine with a variety of highly elaborated homemade tapas, exquisite fish and seafood and homemade desserts.



Situé dans la vieille ville de Dénia, au coeur de la rue Loreto, célèbre pour sa cuisine, Tasca Les Monges offre une atmosphère traditionnelle où vous pourrez déguster des plats de la cuisine de Valence avec une grande variété de tapas élaborés à la maison, poissons exquis, fruits de mer et des délicieux desserts maison.



Tasca Les Monges befindet sich in der Altstadt von Dénia, mitten in der Calle Loreto, berühmt für ihre Küche und bietet eine traditionelle Atmosphäre an, in der Sie zahlreiche Gerichte der valenzianischen Küche kosten können werden mit einem breiten Angebot an hausgemachten Tapas, leckeren Fischarten, Meeresfrüchten und köstlichen hausgemachten Desserts.



TXOKO BAR

Cocina de tapas

C/ Loreto, 33
673 619 875



Situado en el centro de Dénia, en la calle más gastronómica de Dénia. En Txoko Bar vas a disfrutar de vermouths, tapas y platos en un ambiente distendido y divertido. Cada día puedes degustar un menú diferente.

Located in the centre of Dénia, in the most gastronomic street of Dénia. At Txoko Bar you will enjoy vermouths, tapas and dishes in a relaxed and fun atmosphere. Every day you can taste a different menu.



Situé en plein coeur de Dénia, dans la rue la plus gastronomique de Dénia. Au Txoko Bar, vous savourerez le vermouth, les tapas et les plats dans une atmosphère détendue et divertissant. Chaque jour, vous pouvez goûter un menu différent.



Mitten im Herzen der Stadt, an Dénias Gastronomie-Meile. In der Txoko Bar können Sie in entspannter, heiterer Atmosphäre Vermut, Tapas und Gerichte genießen. Jeden Tag gibt es ein anderes Menü.



VENTA DE POSA



Cocina mediterránea, tradicional y tapas

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



🇪🇸 Situado en una antigua venta, rodeada de naranjos. Este restaurante de tradición familiar con más de 30 años ha sabido reinventarse, manteniendo en todo momento su esencia, calidad y trato cercano. Cocina mediterránea con productos locales y de temporada, podrás degustar arroces como el arroz de “fesols i naps” o el típico puchero, arroz de Gamba de Denia o fideuá de pato, entre otros. Carne a la brasa, pescados de lonja y renovados aperitivos y postres. Amplia carta de vinos. Una cocina donde prima el sabor y la calidad del producto.

🇬🇧 Located in an old inn, surrounded by orange trees, this traditional family restaurant, with more than 30 years of experience, has managed to reinvent itself, adapting to the new times, but always maintaining its essence, quality, and friendly service. Mediterranean cuisine with local and seasonal products. From rice dishes such as “fesold i naps” rice or the typical “puchero”- to the prawn of Dénia or duck fideuá. As well as a select cut of grilled meat and fish from the fish market, and an infinity of delicious and renewed appetizers and desserts. Extensive wine list. A cuisine where the flavour and quality of the product is the priority.



🇫🇷 Situé dans une ancienne auberge, entouré d'orangers. Ce restaurant familial traditionnel, avec plus de 30 ans de tradition, a su se réinventer, tout en conservant son essence, sa qualité et son service convivial à tout moment. Cuisine méditerranéenne avec des produits locaux et de saison. Des plats de riz comme les “fesols i naps” ou le typique “puchero”, aux plats comme la “Gamba de Denia” ou le fideuá de canard. En plus des morceaux sélectionnés de viande grillée et de poisson du marché aux poissons, ainsi qu'une infinité d'entrées et de desserts délicieux et renouvelés. Carte des vins très complète. Une cuisine où la saveur et la qualité du produit sont la priorité.



🇩🇪 In einem ehemaligen Kutschenposten, umgeben von Orangenhainen. Nach über 30 Jahren Familientradition erhielt dieses Restaurant ein neues Konzept, mit der bewährten Essenz, Qualität und Kundennähe. Mediterrane Küche aus regionalen und saisonalen Produkten. Von Reisgerichten wie “fesols i naps” (Bohnen und Rüben) oder dem klassischen „puchero“ (Eintopf) bis zu die „Gamba de Denia“ oder Enten-Nudelpfanne, fideuá de pato. Zudem gibt es edles Fleisch vom Grill und Fisch vom Fischmarkt, ebenso eine Vielzahl an leckeren, modern interpretierten Vor- und Nachspeisen, sowie eine umfangreiche Weinkarte. Venta de Posa: eine Küche, die Geschmackserlebnisse und Qualität genial verbindet.



VENTA LA GIRALDA

Cocina dianense y arrocería

Partida Bovetes Nord C, 10 · 03700 Dénia (Alicante)
96 578 12 52 · 626 043 396
info@ventalagiralda.com
www.ventalagiralda.com



🇪🇸 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 tratados 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, cocas, vegetables, and desserts treated with great care.



🇫🇷 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.



ASOCIADOS AEHTMA

BARES DÉNIA

BAR ANDORINHA

Dénia · Avda. Miguel Hernández, 30 · 96 508 52 97

BAR APETITOSO

Dénia · C/ Ramón Ortega, 34 · 865 68 91 15

BAR BISTRO ARENA

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

BAR BOCA

Dénia · C/ Boga, 5 · 96 642 43 98

BAR BOCATERÍA BOCAFÍ

Dénia · C/ Calderón, 8 · 686 591 686

BAR BUS

Dénia · Plaza del Archiduque Carlos, 4 · 96 578 11 37

BAR CA TONA

Dénia · Plaza San Antonio, 2 · 96 578 91 21

BAR CAFÉ ADRIÁN

Dénia · Avda. Montgó, 14 · 96 504 40 38

BAR CAFÉ MEDITERRÁNEO

Dénia · C/ La Vía, 33 · 655 059 584

BAR CAFÉ TRUFA

Dénia · Avda. Montgó, 6 · 96 578 24 70

BAR CAFETERÍA CANELA

Dénia · Plaza Archiduque Carlos, 5 · 96 578 00 84

BAR CAFETERÍA KO

Dénia · Avda. Joan Chabás, 4, bajo · 609 076 226

BAR CAFETERÍA POINTER

Dénia · Plaza Mariana Pineda, 4 · 96 642 12 71

BAR CAL BARRI

Dénia · C/ Alberto Sentí, 8 · 96 627 51 65

BAR CAL JOSEP

Dénia · Ctra. Las Marinas Km. 3 · C.C Las Brisas · 616 964 280

BAR CARICIA

Dénia · Paseo del Saladar, 60 · 96 578 37 92

BAR CARRIÓ

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

BAR CASA BENJAMÍN

Dénia · C/ Ramón y Cajal, 14 · 96 529 83 84

BAR CASA REPOSTERA

Dénia · C/ Ramón Ortega, 18 · 654 5882 959

BAR CERVECERÍA ROYAL

Dénia · Avda. Ronda Murallas, 40 · 722 654 911

BAR CHIRINGUITO BEACH

Dénia · C/ Mar Jónica · Urb. Laguna, 1 · 96 578 17 36

BAR CHIRINGUITO CLUB NÁUTICO

Dénia · Ptda. Suertes del Mar S/N (Club Náutico) · 96 578 57 86

BAR CHIRINGUITO HAVANNAH

Dénia · C/ La Vía, 36 A · 96 642 62 23

BAR CON ALMA

Dénia · C/ Gabriel Moreno, 23 · 640 756 457

BAR CROISANTERÍA

Dénia · Ctra. Les Marines, 154 C · Urb. Las Brisas

BAR DE COPAS

Dénia · Avda. Marquesado, 79

BAR DONER KEBAB ALHUCEMAS

Dénia · Explanada Cervantes, 19 · 865 67 01 15

BAR DUFFIN DAGELS

Dénia · Plaza Archiduque Carlos, 4 · 96 643 34 75

BAR EL BARET

Dénia · C/ Pont, 23 · 96 642 14 48

BAR EL BARRIL

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

BAR EL CAMPÚS

Dénia · Camí Corral de Calafat, 5 · 96 578 39 52

BAR EL JAMONAL DEL RAMONET

Dénia · Paseo del Saladar, 106 · 96 578 57 86

BAR EL MARINO PORT

Dénia · Plaza Oculista Buigues, 4 · 655 924 842

BAR EL RACÓ DE LA XARA

Dénia · C/ Pintor Segrelles, 15 · 629 265 918

BAR EL RACÓ DE POU

Dénia · Paseo del Saladar, 124 · 865 648 369

BAR EL VERMUTET

Dénia · C/ Senieta, 1

BAR FLORENCIO

Dénia · Plaza Oculista Buigues, 1 · 96 599 67 88

BAR GAUDÍ

Dénia · Plaza San Antonio, 1 · 96 647 46 50

BAR HELIOS

Dénia · C/ Badia, 22 · 96 642 12 61

BAR IRONÍA

Dénia · C/ La Estació, 3 · 96 602 88 96

BAR JAMAICA

Dénia · C/ Bellavista, 9 · 96 642 45 93

BAR JOHN GV

Dénia · Explanada Cervantes, 17 · 617 986 803

BAR KEBAB BUEN GUSTO PIZZA

Dénia · Avda. Alicante, 11 · 640 172 400

BAR LA BARRACA

Dénia · C/ Les Barques, 5 · 96 643 28 95

BAR LA BLANCA PALOMA

Dénia · Avda. Marquesado, 42, bajo · 96 642 94 30

BAR LA BODEGA DEL PUERTO

Dénia · C/ Fontanella, 10, bajo · 96 578 29 21

BAR LA CANTINA ITALIANA

Dénia · C/ Loreto, 22 · 651 655 902

BAR LA CLANDESTINA

Dénia · Plaza San Antonio, 2 · 642 34 30 15

BAR LA COVA TALLÀ

Dénia · C/ Loreto, 10 · 96 578 63 02

BAR LA CUARENTENA

Dénia · C/ Castell d'Olimbroi, 1 · 96 642 65 04

BAR LA PLAZA

Dénia · Plaza San Antonio, 10 · 605 250 022

BAR LA PULPERÍA

Dénia · C/ Fontanella, 10 Bajo · 96 578 29 21

BAR LA ROSA

Dénia · C/ La Vía, 59 · 619 592 607

BAR LA SABROSA TAQUERIA

Dénia · C/ Ramón y Cajal, 5 · 865 51 52 03

BAR LA SACRISTÍA

Dénia · C/ Pare Pere, 4 B · 865 592 759

BAR LA TERRAZA

Dénia · Ctra. Les Marines, 0, Km 3 · 642 364 994

BAR LA VÍA

Dénia · C/ Carlos Sentí, 20 Bajo · 666 163 355

BAR LES FORMIGUES

Dénia · Avda. Valencia, 9

BAR LES MONGES

Dénia · C/ Loreto, 29 · 96 578 57 31

BAR LOS BAÑOS SUNSHINE

Dénia · C/ Río Grande, 12 · 699 413 005

BAR MAGALLANES

Dénia · Mercado Municipal · 96 642 38 30

BAR MI VILLA

Dénia · C/ Marqués de Campo, 1 · 96 642 39 10

BAR MÍSTICO

Dénia · Plaza del Convento · 667 055 156

BAR MONT BLAU

Dénia · C/ Marqués de Campo, 23 · 96 643 50 33

BAR NIKI&NIKI

Dénia · C/ Fontanella, 1 · 605 458 474

BAR NOU MILEN

Dénia · Explanada Cervantes, 10, bajo · 633 575 150

BAR NOU PLAÇA

Dénia · Plaza Jaume I, 9 C · 965 78 88 74

BAR PEYTON

Dénia · Avda. Marquesado, 21

BAR PK2

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

BAR RAFOL

Dénia · Plaza Mossen Espasa, 6 · 96 642 45 11

BAR TASCA DE KELO

Dénia · C/ Miraflor, 12 · 699 775 775

BAR TASCA EL RAMONET

Dénia · C/ Loreto, 28 · 645 786 876

BAR TASCA LA CARME

Dénia · Plaza de la Constitución, 1 · 96 578 76 81

BAR TEQUILARIA ZAPATA

Dénia · C/ La vía, 75 · 692 568 095

BAR TGB THE GOOD BURGER

Dénia · C/ La Mar, 12 · 622 695 820

BAR THUNDER ROAD

Dénia · Plaza Mossen Espasa, 2 · 654 122 321

BAR TONGO

Dénia · C/ Colón, 60 · 96 578 48 70

BAR TXOKO BAR

Dénia · C/ Loreto, 33 · 96 578 57 31

BAR VERMUTERÍA - COCTELERÍA DEL FORN

Dénia · Plaza Marina Pineda, 3 · 96 578 88 32

BAR ZENSA

Dénia · Marina de Dénia, Local 2 Bloque A · 96 642 77 47

BODEGAS GALIANA

Dénia · C/ Magallanes, 4 · 96 643 01 46

CAFETERÍA GRANIER

Dénia · C/ Marqués de Campo, 45 B · 865 688 250

CHIRINGUITO CIELO

Dénia · Playa Punta del Raset

CHIRINGUITO MOJITO

Dénia · Ctra Dénia a Jávea · Playa Marineta Casiana

CHIRINGUITO TEKILA-LA

Dénia · Ctra Dénia a Jávea · Playa Marineta Casiana

ELS MAGAZINOS

Dénia · C/ Pont, 19 · 696 650 224

BARES COMARCA

BAR JÁVEA COMPANY

Xàbia · Avda. Amanecer, Bloque III - Local 7 · 96 579 22 00

BAR SAÓ

La Xara · C/ Colón, 5 · 96 578 98 64

HELADERÍAS DÉNIA

HELADERÍA ANTIU XIXONA

Dénia · C/ Sant Pere, 1

HELADERÍA CAFETERÍA BERNIE'S

Dénia · C/ Marqués de Campo, 55

HELADERÍA CLIMA

Dénia · C/ Muntanyeta, 2 · 686 113 354

HELADERÍA EL RACÓ DEL CARRER DE LORETO

Dénia · C/ Loreto, 17B · 722 68 00 46

HELADERÍA LA FONTETA

Dénia · Centro Comercial Las Brisas Local 31 · 96 578 43 65

HELADERÍA LLAO LLAO

Dénia · C/ Marqués de Campo, 49 · 96 642 77 46 · 96 878 83 67

HELADERÍA MIQUEL GELATER

Dénia · C/ Marqués de Campo, 12 · 96 578 04 18

HELADERÍA VERDÚ

Dénia · C/ Marqués de Campo, 62 · 96 578 16 59

HELADERÍA WAFFLE WRAP

Dénia · 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, 22 · 96 574 40 24

OCIO, COPAS, MÚSICA Y ACTIVIDADES

CONDADO GASTRO SHOW CLUB

Dénia · C/ Marqués de Campo, 42 B · 96 527 00 27

PUB DORIAN GRAY

Dénia · C/ La Mar, 3 · 96 643 05 14

PUB EUPHORIA

Dénia · C/ Diana, 47 · 96 640 82 23

PUB LA CHICA DE AYER

Dénia · C/ La Mar, 30 · 609 619 611

PUB MIK MIK

Dénia · Camí de Gandia, 13 · 96 578 91 48

PUB PADDY O'CONNELL

Dénia · C/ La Mar, 20 · 96 642 44 79

SALA DE FIESTA SOUNDERS

Dénia · Marina · El Portet Dénia · Muelle de la Pansa s/n · 96 642 44 79

SALON LOUNGE LAMARSERENA

Dénia · Marina · El Portet Dénia · Muelle de la Pansa s/n · 96 642 44 79

MUNDO MARINO

Dénia · Avda. Joan Fuster, 2 · 96 642 30 66

TLC DENIA

Dénia · C/ Barbacana, 15 · 96 578 39 95

TURISMO ACTIVO TURURAC

Dénia · Plaza Valgamedios esq. Ronda Murallas, 1 · 96 574 46 47



RESTAURANTES DÉNIA

RESTAURANTE A FER LA MAR

Dénia · C/ La Mar, 7 · 633 862 563

RESTAURANTE ADUANA

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

RESTAURANTE AGUA DE MAR

Dénia · Marina de Dénia · Dársena de Babor · Ed. D-7 · 96 642 50 07

RESTAURANTE AL FORN

Dénia · Plaza Mariana Pineda, 1 · 96 611 15 55

RESTAURANTE BALANDROS

Dénia · Carretera Dénia-Xàbia, Km 1 · Club Náutico Dénia · 96 629 03 13

RESTAURANTE BASTA!

Dénia · Marina de Dénia, Edif. C2, bajo 1 · 96 575 39 88

RESTAURANTE BAVARIA BRAÛ

Dénia · C/ Marqués de Campo, 29 · 96 578 18 11

RESTAURANTE BLACK MARKET BBQ

Dénia · C/ Loreto, 40 · 658 556 823

RESTAURANTE BLAY BEACH

Dénia · C/ Mussola, 94 · 96 642 35 10

RESTAURANTE BON BOCADO

Dénia · C/ Federico García Lorca, s/n · 96 643 04 52

RESTAURANTE BONA PLATJA

Dénia · Ctra. Les Marines Km 3 · 96 578 27 77

RESTAURANTE BOTAVARA

Dénia · Plaza el Raset, 10 · 616 623 367

RESTAURANTE CA NANO

Dénia · Final de Las Rotas · Ctra. Barranc del Monyo, 140 · 96 643 09 05

RESTAURANTE CA PEPA TERESA

Dénia · C/ Loreto, 23 · 96 578 45 47

RESTAURANTE CA TONA TETOM

Dénia · Plaza San Antonio, 2 · 96 578 91 21

RESTAURANTE CAFÉ L'ESTACIÓ

Dénia · Passeig del Saladar, 126 · 96 559 84 79

RESTAURANTE CAN BROCH

Dénia · Plaza Drassanes, 4 · 96 642 14 41

RESTAURANTE CASA MEDITERRÁNEO

Dénia · C/ Manuel Lattur, 1 · 96 643 26 65

RESTAURANTE CAVALL I L'ANDRONA

Dénia · Avda. Miguel Hernández, 51 A · 96 578 15 70

RESTAURANTE COLOM - DÉNIA

Dénia · C/ Estrella, 2 · 618 232 522

RESTAURANTE DEEP BLUE

Dénia · C/ Bellavista, 12 · 652 087 455

RESTAURANTE DENIARRÒS

Dénia · Ctra. Les Marines, 23 · 96 627 93 38

RESTAURANTE DIANENSE

Dénia · C/ Loreto, 21 · 96 578 88 16

RESTAURANTE DOA

Dénia · C/ Diana, 47 · 96 619 02 84

RESTAURANTE DULCINEA

Dénia · C/ Fleming, 5 · 652 266 989

RESTAURANTE EL BARET DE MIQUEL

Dénia · C/ Historiador Palau, 1 · 673 740 595

RESTAURANTE EL BESO

Dénia · Ctra. Dénia a Jávea, 54 · Ptda. Suertes de Mar · 865 798 215

RESTAURANTE EL CANTÓ

Dénia · C/ Loreto, 8 · 96 642 79 13

RESTAURANTE EL FARALLÓ

Dénia · C/ Fénix, 10 · 96 643 06 52

RESTAURANTE EL MARINO

Dénia · Ctra. Dénia a Xàbia, 3 B · 96 578 10 17

RESTAURANTE EL MIRALL DE L'ARRÒS

Dénia · C/ Bellavista, 16 · 96 578 12 70

RESTAURANTE EL MOLÍ

Dénia · Ptda. Santa Paula, 9 · 96 643 07 71

RESTAURANTE EL MOSSET

Dénia · C/ Sertorio, 24 B · 96 642 54 16

RESTAURANTE EL PAQUEBOTE

Dénia · Ctra. Les Marines, Km 7 · C/ Llac Huron, 3 · 96 647 42 70

RESTAURANTE EL PATI XACOBEO

Dénia · Plaza de la Creu, 3 · 696 526 839

RESTAURANTE EL PEGOLÍ

Dénia · C/ Fénix, 13 · 96 578 10 35

RESTAURANTE EL POLÍGONO

Dénia · Avda. Madrigueres, 58 · 96 578 09 60

RESTAURANTE EL QUINTO PINO

Dénia · C/ Barranc del Monyo, 92 · 96 643 14 63

RESTAURANTE EL RACÓ DEL MAR

Dénia · C/ Río Grande, 1 · 96 575 5332

RESTAURANTE EL RASET

Dénia · C/ Bellavista, 7 · 96 578 50 40

RESTAURANTE EL REDOLÍ

Dénia · C/ Loreto, 16 · 865 529 733

RESTAURANTE EL RINCÓN DE MONTAVA

Dénia · Plaza Mariana Pineda, 6 · 660 924 885

RESTAURANTE EL TRESMALL

Dénia · CN 332, Km 194 · 96 647 50 40

RESTAURANTE ELS TOMASSETS

Dénia · C/ Loreto, 35 · 96 643 25 60

RESTAURANTE ENTREAROMAS

Dénia · Paseo del Saladar, 130 bajo · 96 642 76 02

RESTAURANTE ESTANYÓ

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

RESTAURANTE FUEGO

Dénia · C/ Pelota, 1 · 96 578 85 49

RESTAURANTE GUANTANAMERA

Dénia · Ctra. Les Marines, 118 Km 2,6 · 96 643 14 83

RESTAURANTE HAITÍ

Dénia · Explanada del Puerto s/n · 96 578 10 53

RESTAURANTE HOTEL ROSA

Dénia · C/ Congre, 3 · Ctra. Les Marines Km 1 · 96 578 15 73

RESTAURANTE HOYO 19

Dénia · Campo de Golf La Sella · Alquería Ferrando s/n · 96 645 41 03

RESTAURANTE IL MEDITERRÁNEO

Dénia · C/ Castell d'Olimbroi, 1 · 96 642 65 04

RESTAURANTE ISA

Dénia · Playa Almadrava, 1 · 96 575 52 17

RESTAURANTE JAPIJAPO

Dénia · C/ Temple Sant Telm, 31 · 96 578 57 14

RESTAURANTE L'ANFORA

Dénia · Explanada Cervantes, 8 · 96 578 61 19

RESTAURANTE L'ERICÓ DEL TRAMPOLÍ

Dénia · Camí Ample, 52 · 96 578 64 98

RESTAURANTE L'ESCOLETA

Dénia · C/ Loreto 15 · 96 643 09 23

RESTAURANTE LA BAHÍA

Dénia · C/ Sant Pere, 17 · 667 831 099

RESTAURANTE LA BAHÍA II

Dénia · C/ Gabriel Moreno, 8 · 667 831 099

RESTAURANTE LA BRESCA

Dénia · Camino del Guadiana, 3 · 96 647 50 21

RESTAURANTE LA CALMA

Dénia · C/ Riu Alcora, 14 · 96 628 85 87

RESTAURANTE LA COVA DEL MERO

Dénia · C/ Mediterránea s/n · 96 578 48 64

RESTAURANTE LA LUNA

Dénia · Avda. Joan Fuster, 24, local 8 · 96 611 62 36

RESTAURANTE LA LUNA NUEVA

Dénia · Avda. Joan Fuster, 22 · 96 611 62 36

RESTAURANTE LA TAGLIATELLA

Dénia · C/ Marqués de Campo, 13 · 96 628 73 37

RESTAURANTE LA TAVERNA EL MIRALL

Dénia · C/ Loreto, 54 · 96 578 12 70 · 865 672 017

RESTAURANTE LA TERRAZA

Dénia · Ctra. Les Marines, Km 3,5 · Urb. Las Velas · 642 364 994

RESTAURANTE LA VECCHIA ROMA

Dénia · C/ La Mar, 31 · 96 642 17 13

RESTAURANTE LA XERNA DEL MAR SALON & LOUNGE

Dénia · C/ Sandunga, 50 · 96 648 88 22

RESTAURANTE LES GAVINES

Dénia · Camí Corral del Calafat, 31 · 96 512 05 94

RESTAURANTE LES MARINES CASA FEDERICO

Dénia · Ptda. Les Marines, 9 · 96 578 30 41

RESTAURANTE LEVANTE

Dénia · Avda. Alicante, 26 · 96 578 07 58

RESTAURANTE LIZARRÁN

Dénia · C/ La Mar, 10 · 96 578 41 11

RESTAURANTE LOS ÁNGELES

Dénia · Ctra. Les Marines, Km 4 · Ptda. Bovetes Nord, A 118 · 96 578 04 58

RESTAURANTE LUNGO MARE

Dénia · C/ Marqués de Campo, 28 · 96 642 25 82

RESTAURANTE LUZ DE LUNA

Dénia · Explanada Cervantes, 10 · 865 517 199

RESTAURANTE MENA

Dénia · Ptda. Las Rotas, 788, Final Ctra. Las Rotas · 96 578 09 43

RESTAURANTE MERENDERO GALLEGO

Dénia · Camí Pou de la Muntanya, 27 · 96 578 53 48

RESTAURANTE MESHI.CO

Dénia · C/ Loreto, 42 · 865 521 323

RESTAURANTE MONTGÓ

Dénia · Hotel Dénia La Sella Golf Resort & Spa · Alquería Ferrando s/n
96 645 40 54

RESTAURANTE MOVIDA DÉNIA

Dénia · C/ Pont, 29 · 96 683 84 93

RESTAURANTE MR FISHER

Dénia · La Marina El Portet de Dénia, Muelle de la Pansa s/n · 96 642 44 79

RESTAURANTE NAUTA FOLIXA

Dénia · Estación Marítima Moll de la Pansa, local 1 y 2 · 96 613 72 02

RESTAURANTE NOGUERA

Dénia · C/ Llac Major, 3 · 96 647 56 50

RESTAURANTE OCTAVIO'S

Dénia · Ctra. Les Marines Km 4 · 96 578 70 25

RESTAURANTE OGISAKA

Dénia · C/ Aquari, 3B · 96 642 11 00

RESTAURANTE PARADÍS

Dénia · Plaza Benidorm, 4 · 634 352 820

RESTAURANTE PEIX & BRASES

Dénia · Plaza Benidorm, 22 · 96 578 50 83

RESTAURANTE PIZZERÍA FERRARI

Dénia · Explanada Cervantes, 3B · 618 898 433

RESTAURANTE PIZZERÍA LUGANO

Dénia · Plaza del Raset, 16 · 96 642 36 10

RESTAURANTE PIZZERÍA MAMMA LINA

Dénia · Ctra. Les Marines, 191 Km 5 · 96 578 98 01

RESTAURANTE PIZZERÍA TICINO

Dénia · C/ Bellavista, 10 · 96 642 44 79

RESTAURANTE PONT SEC

Dénia · Ptda. Madrigueres Nord, 6 · 96 578 13 26

RESTAURANTE PRIMERA LÍNEA

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

RESTAURANTE PUNTA NEGRA

Dénia · Ctra. Les Rotes, 85 · 96 578 03 23

RESTAURANTE PURO BEACH

Dénia · Ctra. Les Marines · Racons de Dénia, 8 A, Km 9,9 · 97 122 94 39

RESTAURANTE QUIQUE DACOSTA

Dénia · Urb. El Poblet · Ctra. Las Marinas, Km 3 · 96 578 41 79

RESTAURANTE SALA THAI FOOD

Dénia · Explanada Cervantes, 16 · 96 155 10 96

RESTAURANTE SALA THAI FOOD MAGAZINOS

Dénia · Els Magazinos · C/ Pont, 17-19, local 12

RESTAURANTE SAMARUC

Dénia · Ctra. Dénia Xàbia, 100 · 96 503 60 04

RESTAURANTE SANCTA SANCTORUM

Dénia · C/ Sandunga, 56 · 96 643 22 24

RESTAURANTE SEGARIA THAI

Dénia · Hotel Dénia La Sella Golf Resort & Spa · Alquería Ferrando s/n
96 645 40 54

RESTAURANTE SENDRA

Dénia · Ptda. Las Rotas, 137 · La Racona · 96 578 30 06

RESTAURANTE SOL I MONTGÓ

Dénia · Ptda. Madrigueres Sud, 61 A · 620 690 787

RESTAURANTE SUNSHINE

Dénia · C/ Castell d'Olimbroi, 2, bajo C · 632 263 368

RESTAURANTE TASCA EULALIA

Dénia · C/ Marqués de Campo, 39 · 96 578 64 79

RESTAURANTE TASTY

Dénia · Plaça del Convent, 5 B · 96 611 21 34

RESTAURANTE TEMPURA

Dénia · C/ Diana, 2 · 695 609 791

RESTAURANTE TENERE

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

RESTAURANTE THE RAILWAY TAVERN

Dénia · Paseo del Saladar, 124 · 642 156 494

RESTAURANTE VENTA DE POSA

Dénia · Ptda. Fredat, 9 · 96 578 46 72

RESTAURANTE VENTA LA GIRALDA

Dénia · Ptda. Bovetes Sud, 10 · 96 578 12 52

RESTAURANTE X Q NO?

Dénia · Ctra. Les Marines, Km 2, 79 D (junto Urb. El Poblet) · 96 578 94 22

SALÓN DE BANQUETES JARDINES EL POBLET

Dénia · Ctra. Les Rotes · Barranc Del Monyo, 2 · 96 642 53 81

TERRA DE SABOR

Dénia · Mercado Municipal · Parada 70 · 678 919 511



RESTAURANTES COMARCA

RESTAURANTE ACQUA

Xàbia · C/ Delfos, 2 · 96 577 01 31

RESTAURANTE ARRELS

Gata de Gorgos · Plaza de España, 28 · 690 090 086

RESTAURANTE AUSTRIACO & CAFÉ WIEN

Xàbia · Avda. de la Libertad, 15 (playa del Arenal) · 96 647 10 04

RESTAURANTE B. B.

El Verger · Avda. Valencia, 36 · 96 575 05 75

RESTAURANTE BONAMB

Xàbia · Ctra. Benitachell, 100 · 96 508 44 40

RESTAURANTE BRASSERIA FRATELLI

Els Poblets · C/ San José, 8

RESTAURANTE CARNAVAL

Xàbia · Avda. de la Libertad, 13, bloque 6 (playa del Arenal) · 96 647 11 40

RESTAURANTE CHOLA GASTRO

Xàbia · Avda. d'Alacant, 13, baix · 665 579 477

RESTAURANTE CLUB DE GOLF JÁVEA

Xàbia · Ctra. Jávea-Benitachell, 285, Km 4,5 · 96 579 18 13

RESTAURANTE COLOM - EL VERGER

El Verger · Avda. Valencia, 73 · 96 625 10 10

RESTAURANTE CORAL BEACH

Teulada · C/ de la Marina, 333, bajo · 96 583 69 80

RESTAURANTE COSTA BLANCA (HOTEL PARADOR)

Xàbia · Avda. del Mediterráneo, 223 · 96 579 02 00

RESTAURANTE HERO

Els Poblets · Playa Almadrava, 6 A-8 · Crta. Las Marinas km 8,5
96 647 45 69

RESTAURANTE L'ALMADRAVA

Xàbia · Plaza Adolfo Suárez, 2 · 615 584 482

RESTAURANTE L'EMBRUIX

Xàbia · C/ Mayor, 17 · 96 579 55 11

RESTAURANTE L'HELLIN

Xàbia · Avda. del Mediterráneo, 186 · 865 529 816

RESTAURANTE LA CANTINA DE JÁVEA

Xàbia · Muelle Pesquero, s/n · 96 579 21 90

RESTAURANTE LA CUMBRE

Benitachell · Cumbre del Sol, Zona H · 96 649 32 13

RESTAURANTE LA ESQUINA

Xàbia · Avda. Marina Española, 25 · 96 646 01 96

RESTAURANTE LA FONTANA

Xàbia · Avda. Libertad, 1 · 96 646 11 51

RESTAURANTE LA PERLA DE JÁVEA

Xàbia · Avda. Libertad, 21 · 96 647 07 72

RESTAURANTE LA PLAZA

Xàbia · Cabo La Nao · C/ La Plaza, 6 · 96 646 23 14

RESTAURANTE LA TRATTORIA

Xàbia · Camí Casetes, 18 · 96 579 00 20

RESTAURANTE LA VILLA CUBE

Teulada · C/ Saida, 1 · 643 541 633

RESTAURANTE LAS OLAS

Xàbia · Cabo La Nao · C/ Pla, 44 · 625 267 927

RESTAURANTE LOS ARCOS

Pedreguer · CN-332 Km 194 · 96 647 50 40

RESTAURANTE LUNGO MARE

Xàbia · Avda. Libertad, 13 F · 96 647 11 96

RESTAURANTE MARE DE SUCULENT GILABERT

Benidoleig · Plaça Diputació, 4 · 615 092 515

RESTAURANTE MEZQUIDA

Xàbia · Cabo la Nao · Ptda. del Pla, 62 · 96 579 36 20

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 · Ptda. Secanet, 1 · 96 647 50 08

RESTAURANTE PASTA CITY

Ondara · C.C. Portal de la Marina, Local A9

RESTAURANTE PASTAHOUSE

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

RESTAURANTE PEDRO

Jesús Pobre · C/ Mayor, 4 · 96 575 64 32

RESTAURANTE PEPE Y ESTRELLA

Xàbia · Avda. Mediterráneo, 42 · 96 579 19 10

RESTAURANTE PIZZERÍA LA NONNA

Ondara · Avda. Alacant, 94 · 96 576 71 08

RESTAURANTE PIZZERÍA PEPA

Xàbia · Avda. Libertad, 5 · 96 646 36 55

RESTAURANTE POSIDONIA

Xàbia · Avda. de la Llibertat, Bloque 2, 2-3 · 96 579 30 74

RESTAURANTE PUNTA DE BENIMAQUIA

La Xara · Ptda. Punta Benimaquia, 2 · 96 642 00 14

RESTAURANTE RATATOUILLE

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

RESTAURANTE ROSITA

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

RESTAURANTE SUR

Xàbia · C/ Padre Plácido, 54, 2, dcha. · 96 577 16 12

RESTAURANTE TASTA'M

Ondara · Plaza País Valencià, 12 · 96 647 76 95

RESTAURANTE THE BEACH HOUSE

Xàbia · Plaza Adolfo Suárez, 16 · 627 769 088

RESTAURANTE TRENCALL

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

SALONES CARRASCO

Xàbia · Camí Cabanes, 15 · 96 577 16 91

XIRINGUITO L'ESPIGÓ

Benissa · Cala Advocat



EXPERIENCIAS

Multiespai L'Androna

El espacio multidisciplinar que estabas buscando.

www.landrona.com
info@landrona.es
698 938 695



tlcdénia
LANGUAGES

APRENDE ESPAÑOL EN DÉNIA

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



No importa el momento,
no importa si se trata de un
almuerzo en barco o de una
aventura por nuestras aguas
a bordo, contamos con
barcos a tu disposición.

www.nomada.group
charter@nomada.group
+34 699 064 360

