

I JORNADA DEL VERMUT  
ALCOSSEBRE

# Ruta del Vermut

DEL 10 ABRIL HASTA 31 MAYO

*Viernes, sábados y domingos*

***¡Vermut + Tapa!***  
**4,50€**

**GILDAS**  
CASERAS Y GOURMET

**¡EL MEJOR PLAN  
DE PRIMAVERA!**

**TAPAS FRÍAS &  
TAPAS CALIENTES**

*Consulta aquí los  
locales participantes*



ALCALÁ - ALCOSSEBRE  
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS





1

# Túnel



📍 C/ Rech de cap i corp

☎ 653 164 092

📷 @tunelterra delmar

📘 Tunel Terraza del Mar

🌐 tuneldisco.com

Horario: 11:00h a 14:00h

Vermuts: Carmelitano, Vítores Orange, Nodes blanco, Carpano dry.

*10-12 abril*

Queso fresco con tomate cherry y albahaca.

*17-19 abril*

Mejillones en escabeche con patata chips.

*24-26 abril*

Bolitas de melón con rosa de jamón curado y hierba buena.

*1-3 mayo*

Montadito queso pata mulo, tomate colgar y Allioli de ajo negro.

*8-10 mayo*

Gilda de anchoas aceitunas y guindilla.

*15-17 mayo*

Picadillo de anchoas con dados de tomate mar azul.

*22-24 mayo*

Aceitunas, boquerón, guindilla, pimiento piquillo y huevo de codorniz.

*29-31 mayo*

Flor de ensaladilla de atún.

2

# Xiringuito El Serradal



📍 L'atall 79. Zona capicorp  
☎ 608 398 088

📷 @serradalxiringuito

📌 Serradal Xiringuito

Horario: 11:30h a 13:30h

Vermut: La Hermita.

*10-12 abril*

Gilda  
con  
boquerón.

*17-19 abril*

Gilda  
con  
anchoa.

*24-26 abril*

Matrimonio.

*1-3 mayo*

Gilda  
con  
boquerón.

*8-10 mayo*

Gilda  
con  
anchoa.

*15-17 mayo*

Matrimonio.

*22-24 mayo*

Gilda  
con  
boquerón.

*29-31 mayo*

Gilda  
con  
anchoa.

3

# Can Roig

Playa Mañetes s/n

964 412 515



@rte.canroig

Restaurante Can Roig

Horario: 12:00h a 13:30h

Vermuts: Martini / Miró.

*10-12 abril*

Gilda  
clásica de  
anchoa  
y piparra.

*17-19 abril*

Croqueta  
de Jamón.

*24-26 abril*

Gilda de  
boquerón  
y piparra.

*1-3 mayo*

Buñuelo  
de bacalao.

*8-10 mayo*

Gilda  
clásica de  
anchoa  
y piparra.

*15-17 mayo*

Croqueta  
de Jamón.

*22-24 mayo*

Gilda de  
boquerón  
y piparra.

*29-31 mayo*


Buñuelo  
de bacalao.


4


# Can Somni Restaurante


CAN  
SOMNI



 @cansomni

 Can Somni Restaurante

 Camí de l'Atall, 58

 613 268 338

Horario: 11:30-13:30 (Lunes Cerrado)

Vermuts: Artesano blanco y rojo.

*10-12 abril*

Gilda Playa del Moro  
Gilda.  
Mediterránea de Alcossebre.

*17-19 abril*

Ensaladilla Clásica  
Can Somni.  
Nachos con guacamole.  
Nachos con pulled.

*24-26 abril*

Gilda Puerto de Alcossebre.  
Gilda tropical.

*1-3 mayo*

Tartar de tomate Penjar y salmón.  
Rosquilla de hummus.

*8-10 mayo*

Gilda Sierra de Irta.  
Gilda ibérica.

*15-17 mayo*

Patatas con nuestra salsa brava.  
Croquetas.

*22-24 mayo*

Gilda Can Somni.  
Homenaje: Gilda Playa del Moro.  
Gilda Puerto de Alcossebre.  
Gilda Sierra de Irta.  
Gilda Mediterránea Alcossebre.


*29-31 mayo*

Yakitori de carne lacada.  
Vasito de salmorejo.


5


# Pizzeria El Arenal



 @pizzeriaarenal

 Pizzeria Arenal

 Paseo vista alegre s/n edificio arenal

 642 463 426

Horario: 11:30h a 13:00h

Vermut: Casero.

*10-12 abril*

Gilda o  
tapas de  
la casa.

*17-19 abril*

Gnocco fritto  
mortadella  
bufala e  
pistacchio.

*24-26 abril*

Berenjenas  
a la  
parmesana.

*1-3 mayo*

Pasta con  
curry y  
gambas.

*8-10 mayo*

Gilda de  
anchoas  
aceitunas  
y guindilla.

*15-17 mayo*

Involtino  
de bresaola  
con queso.

*22-24 mayo*

Focaccia  
al lardo.

*29-31 mayo*


Crostini  
gorgonzola  
lardo e  
miel de trufa.


6


# 964


## Tasting Shop



 @964tastingshop

 964 Tasting Shop

 C/ Barquero 8

 633 744 683

---

Horario: 11.00h a 14.00h (Domingo Cerrado)

---

Vermuts: El Rescat de Malærba / Vermutter de Licora / El Padre de Licora.

*10-12 abril*

**Gilda la terreta:**

aceituna gordal  
picante macerada  
en vermut  
carmelitano con  
queso curado  
de Tot de poble,  
anchoa de Vinaròs  
y AOVE picua.

*17-19 abril*

**Papas Serra d'irta:**

papas j. García  
con aliño de  
longaniza de  
montaña piparra  
pepinillos y  
oliva y AOVE.

*24-26 abril*

**Gilda Serrana:**

Olivas rellenas  
y Piparra, anchoa  
y longaniza  
seca de  
Castellón.

*1-3 mayo*

**Papas romanas:**

papas j. García  
queso de cabra  
rallado Piparra  
pepinillos  
alcaparras  
y olivas.

*8-10 mayo*

**Alcogilda:**

Olivas rellenas  
Piparra y  
salchichón  
de Castellón.

*15-17 mayo*

**Papas bravas:**

papas j. García  
con dos aliolis  
Piparra  
pepinillos  
y olivas.

*22-24 mayo*

**La Gilda  
de Vinaròs:**

olivas rellenas de  
pimiento con  
boquerón en  
vinagre  
de Vinaròs.

*29-31 mayo*


**Alcopapas:**

Papas j García  
con picadillo de  
anchoa tomate  
Piparra pepinillos  
olivas y ralladura  
de naranja.


7


# Mesón Ximo

Mesón Ximo

 @mesonximo

 Mesón Ximo

 c/ Barques, 8 Alcossebre

 964 414 412

Horario: 11:00h a 15:00h

Vermuts: Vermut del abuelo, Martini, Izaguirre.

*10-12 abril*

10 - Gildas,  
coquetón de pollo  
11 - Gildas, bravas  
12 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.

*17-19 abril*

17 - Gildas,  
coquetón de pollo  
18 - Gildas, bravas  
19 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.

*24-26 abril*

24 - Gildas,  
coquetón de pollo  
25 - Gildas, bravas  
26 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.

*1-3 mayo*

1 - Gildas,  
coquetón de pollo  
2 - Gildas, bravas  
3 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.

*8-10 mayo*

8 - Gildas,  
coquetón de pollo  
9 - Gildas, bravas  
10 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.

*15-17 mayo*

15 - Gildas,  
coquetón de pollo  
16 - Gildas, bravas  
17 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.

*22-24 mayo*


22 - Gildas,  
coquetón de pollo  
23 - Gildas, bravas  
24 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.


*29-31 mayo*


29 - Gildas,  
coquetón de pollo  
30 - Gildas, bravas  
31 - Gildas,  
crujiente de  
patata y  
langostino.

8

# Pizzeria Il Siciliano

 Ristorante Pizzeria  
Il SICILIANO

 Cami l'atall 20 edificio calipso

 634 343 412

Horario: 12:00h a 14:00h

Vermuts: Blanco y rojo.

*10-12 abril*

Gilda de  
aceituna verde,  
anchoas y  
pimiento.

*17-19 abril*

Pizzetta  
frita.

*24-26 abril*

Gilda de  
tomate seco,  
aceituna  
negra y  
anchoas.

*1-3 mayo*

Mozzarella  
en carrozza.

*8-10 mayo*

Gilda de  
Corazón de  
alcachofa,  
aceitunas  
negras y  
champiñones.

*15-17 mayo*

Tapitas de  
macarrones  
a la carbonara  
con guanciale  
italiano.

*22-24 mayo*

Gilda de  
queso curado,  
anchoas y  
calabacín frito.

*29-31 mayo*


Trancios  
de pizza.





9


# Cioffi

# Cioffi

 @pizzeriacioffi

 Pizzería Cioffi

 Cami L'Atall, edificio Vistaalegre Local 4.

 964 412 811

---

Horario: 11:00h a 14:30h

---

Vermuts: Vermuts en sus variedades blanco y rojo.

*10-12 abril*

Gilda de anchoa.

*17-19 abril*

Patatas bravas.

*24-26 abril*

Gilda de boquerones.

*1-3 mayo*

Mejillones en escabeche.

*8-10 mayo*

Gilda de boquerón y anchoa.

*15-17 mayo*

Boquerones en vinagre y salsa verde.

*22-24 mayo*

Gilda de anchoa y queso.

*29-31 mayo*

Albóndigas en salsa de tomate.

10

# Rosas's



📍 c/ Rench 101

☎ 657 586 839

📷 @rosasrestaurante

📘 Restaurante Rosa's

🌐 [www.restauranterosas.net](http://www.restauranterosas.net)

Horario: 11:00h a 15:00h

Vermuts: Povarelo / Izaguirre.

*10-12 abril*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.

*17-19 abril*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.

*24-26 abril*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.

*1-3 mayo*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.

*8-10 mayo*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.

*15-17 mayo*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.

*22-24 mayo*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.

*29-31 mayo*

Gildas.  
Morcilla de burgos.  
Mejillones en escabeche.  
Patatas bravas.



11

# Doña Catrina Mexican Bistró



📍 Paseo Vista alegre, 1, local C

☎ 605 270 019

📷 @donacatrina\_mexicanbistro

📘 Doña Catrina mexican bistró

Horario: 11:30h a 13:30h

Vermuts: Tinto, Alvear Blanco, Fino spritz

*10-12 abril*

**A elegir:**

Gilda tradicional.  
Con boquerón.  
Gordal rellena de  
bacalao y piparra.  
Gordal rellena de  
queso, anchoa  
y tomate seco.

*17-19 abril*

Croqueta  
de chile  
en Nogada.

*24-26 abril*

**A elegir:**

Gilda tradicional.  
Con boquerón.  
Gordal rellena de  
bacalao y piparra.  
Gordal rellena de  
queso, anchoa  
y tomate seco.

*1-3 mayo*

Alita  
enchipotlada.

*8-10 mayo*

**A elegir:**

Gilda tradicional.  
Con boquerón.  
Gordal rellena de  
bacalao y piparra.  
Gordal rellena de  
queso, anchoa  
y tomate seco.

*15-17 mayo*

Chicharrón  
de pescado  
en adobo  
sobre totopo  
y salsa de  
piña y chipotle.

*22-24 mayo*

**A elegir:**

Gilda tradicional.  
Con boquerón.  
Gordal rellena de  
bacalao y piparra.  
Gordal rellena de  
queso, anchoa  
y tomate seco.


*29-31 mayo*


Gamba  
a la crema  
con beicon.


12


# Road House




 @roadhousealcossebre

 Road House  
Alcossebre

 @roadhouse.alcosse

 Paseo Marítimo nº3

 671 952 366

Horario: 11:00h a 13:30h

Vermuts: Marinero, kanalla de naranja, Corona de Aragon, Siderit y muchos más.

*10-12 abril*

**GILDA:**

**El pulpo bandolero.**

(patata cocida, pulpo, cebollita en vinagre, huevo de codorniz)

*17-19 abril*

**TAPA:**

**La picante del puerto.**

(tosta de guacamole, gambita al ajillo)

*24-26 abril*

**GILDA:**

**Anchoa y fuego.**

(anchoa, tomate seco, aceituna rellena, piparra, queso)

*1-3 mayo*

**TAPA:**

**Brisa nordica.**

(tosta crema de queso, pepino, salmón ahumado, cebolla roja)

*8-10 mayo*

**GILDA:**

**Rayo de mar.**

(aceituna rellena, pimiento de piquillo asado, boquerón en vinagre, mejillón en escabeche)

*15-17 mayo*

**TAPA:**

**El boqueron bandido.**

(Ensaladilla atun, huevo duro, mayo, pimiento verde, boqueron en vinagre, aceituna rellena)

*22-24 mayo*

**GILDA:**

**La gambita rebelde:**

(aceituna negra, gambita al ajillo, tomate cherry, aceituna rellena, queso fresco)

*29-31 mayo*

**TAPA:**

**El pincho flamenco:**

(salmorejo, anchoa, cebollin)


13


# Casa Juan


Casa Juan




Desde 1985

 @casajuan1985

 Bar Casa Juan

 Puerto Deportivo Las Fuentes,  
Local 4-5 Alcossebre

 615 969 758

Horario: 11:00h a 13:00h

Vermut: Casero

*10-12 abril*

Sabor  
a puerto.

*17-19 abril*

Tapa Marina  
Las Fuentes.

*24-26 abril*

Gilda  
tradicional.

*1-3 mayo*

Tapa  
directa  
de lonja.

*8-10 mayo*

Gilda al  
currican.

*15-17 mayo*

Tapa sabor  
a huerto.

*22-24 mayo*

Gilda del  
pescador.

*29-31 mayo*

Tapa del  
palangre.

14

# Matahambre Grill Restaurante



📍 Cale Jai-Alai 15

☎ 931 440 671

📷 @matahambregrilloficial

📘 Matahambre Alcocebre

Horario: 11:00h a 13:00h

Vermut: Ribera

*10-12 abril*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.

*17-19 abril*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.

*24-26 abril*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.

*1-3 mayo*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.

*8-10 mayo*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.

*15-17 mayo*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.

*22-24 mayo*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.

*29-31 mayo*

Variedad de gildas + tapa sugerencia del chef.