



MENJA'T LA VILA

**GUÍA GASTRONÓMICA
DE LA VILA JOIOSA**



La salsa de peix de Neró es va quedar a la Vila

El Bou Ferrer, carregat amb 4000 àmfors de salses i lingots de plom, anava de Cadis a Roma per encàrrec de Neró. Es va afonar prop d'Allon, ciutat romana de La Vila Joiosa. Descobreix la major nau romana en excavació del Mediterrani a Vilamuseu.

La salsa de pescado de Nerón se quedó en La Vila

El Bou Ferrer, cargado con 4000 ánforas de salsas y lingotes de plomo, iba de Cádiz a Roma por encargo de Nerón. Se hundió cerca de Allon, ciudad romana de La Vila Joiosa. Descubre la mayor nave romana en excavación del Mediterráneo en Vilamuseu.

Nero's fish sauce remains in La Vila

The Bou Ferrer, loaded with lead ingots and 4000 amphorae containing sauces, sailed from Cadiz bound for Rome on the orders of Nero. It foundered off the coast of Allon, as La Vila Joiosa was known in Roman times. You can discover the best Roman ship being excavated in the Mediterranean in Vilamuseu.

::vila::museu

© José Antonio Moya
Proyecto Bou Ferrer

Benvolguts/udes:

És tot un luxe poder dirigir-me a vosaltres a través d'aquestes línies en les quals el meu principal objectiu és enaltir la nostra gastronomia com un element d'atracció turística i reconeixement mundial. Comptem amb un ampli ventall d'aliments fruit de les nostres terres, que fan de la nostra cuina un senyal d'identitat i una part fonamental en el desenvolupament i en la promoció de la nostra comunitat.

Rics arrossos, sanes fruites i hortalisses, peix de la mar a la taula i una infinitat de productes que sumats a la resta d'Espanya fan de la gastronomia del nostre país una de les millors del món. Des de l'Ajuntament de la Vila Joiosa lluitem pel reconeixement dels nostres plats més característics, una cosa que no suposa cap dificultat quan són elaborats pels magnífics xefs i cuiners/es de la nostra terra que aconsegueixen sabors que no deixen indiferent a ningú.

Gaudim quan seiem a taula, consumim productes de proximitat que venen dels nostres camps i ens deixem dur per una cosa tan valuosa com és la nostra gastronomia.

Una salutació ben cordial,

*Andreu Verdú Reos
Alcalde de la Vila Joiosa*



Queridos / Queridas:

Es todo un lujo poderme dirigir a vosotros a través de estas líneas en las que mi principal objetivo es ensalzar nuestra gastronomía como elemento de atracción turística y reconocimiento mundial. Contamos con un amplio abanico de alimentos fruto de nuestras tierras, que hacen de nuestra cocina un signo de identidad y una parte

fundamental en el desarrollo y en la promoción de nuestra comunidad.

Ricos arroces, sanas frutas y hortalizas, pescado del mar a la mesa y una infinidad de productos que sumados a los del resto de España, hacen de la gastronomía de nuestro país, una de las mejores del mundo. Desde el Ayuntamiento de la Vila Joiosa, luchamos por el reconocimiento de nuestros platos más característicos, cosa nada dificultosa cuando son elaborados por los magníficos chefs, cocineros y cocineras de nuestra tierra que consiguen sabores que no dejan indiferentes a nadie.

Disfrutamos cuando nos sentamos a la mesa, consumimos productos de proximidad que vienen de nuestros campos y nos dejamos llevar por una cosa tan valiosa como es nuestra gastronomía.

Un cordial saludo,

Andreu Verdú Reos
Alcalde de la Vila Joiosa



Dear friends,

It is a pleasure for me to address you here with the main aim of promoting our cuisine as a touristic attraction and world recognition element. We have a wide range of food from our area that make up our cuisine as a mark of identity and an essential part of the development and promotion of our region.

Delicious rice dishes, healthy fruit and vegetables, fresh fish from the sea to the table and an endless amount of products that, alongside all Spanish products, make our country's cuisine one of the best in the world. From the Vila Joiosa Town Hall, we fight for our most characteristic dishes to be recognised, something that is not difficult at all when made by our magnificent chefs and cooks that achieve amazing flavours that will impress everyone.

We enjoy the local products when we sit down at the table, we eat the food from our fields and we find pleasure in something as valuable as our cuisine.

Kind regards,

*Andreu Verdú Reos
Mayor of Vila Joiosa*

Des de la regidoria de Foment Econòmic volem donar-te la benvinguda i compartir amb tu el millor del que som i fem: la nostra excepcional gastronomia autòctona, el nostre ric patrimoni històric i natural, les nostres festes, el nostre paisatge de mar i muntanya, la nostra cultura i la joia de viure que portem a l'ADN des que Bernat de Sarrià ens va atorgar la Carta Pobla i el nom de la Vila Joiosa. Per tot això volem ajudar-te a descobrir-la amb la guia Menja't la Vila.

Amb el text, tan bell com sentit, de Jose Carlos Gil, regidor de Medi ambient i de la Vila Vella, t'obrim la porta de la nostra casa, sabedors que gaudiràs de la teua estada.

"Les nits que el Llevant remou suaus els plomalls de les palmeres, els narius se'ns omplen d'una sentor de xocolata que ens arriba de les nostres fàbriques i que, amb la brisa salabrosa de la mar, ens transformen en un poble golafre que s'atipa de núvols i d'estels endolcits pel flaire dels grans de cacau desfent-se".

La Vila és xocolata, però també mariners i barques que es perden enllà l'horitzó negre i esvaït i que retornen envoltades de la cridadissa de les gavines

que cerquen les deixalles que arrossequen les xarxes.

El brogit dels motors es mescla amb l'esvalot dels ocells que dibuixen cercles en l'aire, mentre al fons, les façanes acolorides de les cases es presenten de forma clara als ulls cobejosos dels mariners.

Arribats al moll comença el gran espectacle del peix a la Llotja. Caixes i més caixes blaves porten a dins l'esforç i el treball d'hores i hores de pesquera. Molls d'escata rosada, lluços d'un gris esmorteït, rogenques gallinetes, argentades sardines, llampugues daurades...Un luxe per als sentits que després gaudirem als restaurants mentre assaborim un bon caldero de peix de roca, o un arròs amb llampuga, ceba i carabassa, eixa carabassa tan nostra, tan vilera i amb la que fem "la pebrereta", el nostre deliciós plat nacional que en altres èpoques era "menjar de pobre" i que hui fa les delícies de qui ens visita buscant una cuina arrelada, de proximitat, però oberta al món.

Si vols saber-ne més, vine i gaudeix de la Vila Joiosa, vine i menja't la Vila"

*Josep A. Castiñeira Cots
Regidor de Foment Econòmic*



Desde la concejalía de Fomento Económico queremos darte la bienvenida y compartir contigo lo mejor de lo que somos y hacemos: nuestra excepcional gastronomía autóctona, nuestro rico patrimonio histórico y natural, nuestras fiestas, nuestro paisaje de mar y montaña, nuestra cultura y la alegría de vivir que llevamos en el ADN desde que Bernat de Sarrià nos otorgó la Carta Pobra y el nombre de la Vila Joiosa. Por todo ello queremos ayudarte a descubrirla con la guía Menja't la Vila.

Con el texto, tan hermoso como sentido, de José Carlos Gil, concejal de Medio Ambiente y de la Vila Vella, te abrimos la puerta de nuestra casa sabedores de que disfrutarás tu estancia.

“Las noches que el Levante remueve suave los penachos de las palmeras, se nos llena el olfato de un olor a chocolate que nos llega de nuestras fábricas y que, con la brisa salobre del mar, nos transforma en un pueblo goloso que se llena de nubes y

estrellas endulzadas por el aroma del tueste del cacao”.

La Vila es chocolate, pero también marineros y barcas que se pierden por el horizonte negro y desvanecido y que vuelven envueltos en el vocerío de las gaviotas, atentas a los restos que arrastran las redes.

El ruido de los motores se mezcla con el vuelo de los pájaros que dibujan círculos en el aire, mientras al fondo, las fachadas de colores de las casas se presentan de forma clara a los ojos impacientes de los marineros.

Llegados al puerto empieza el gran espectáculo del pescado en la Lonja. Cajas y más cajas azules llevan dentro el esfuerzo y el trabajo de horas y horas de pesca. Salmonetes de escama rosada, pescadillas gris desvaído, rojizas gallinetas, sardinas plateadas, doradas llampugas. Un lujo para los sentidos que luego disfrutaremos en los restaurantes mientras saboreamos un buen caldero de pescado de roca o un arroz con llampuga, cebolla y calabaza, esa calabaza tan nuestra, tan vilera y con la que hacemos la “pebrereta”, nuestro delicioso plato nacional que en otras

épocas era “comida de pobres” y que hoy hace las delicias de quien nos visita buscando una cocina enraizada, de proximidad, pero abierta al mundo.

Si quieres saber más, ven a disfrutar de la Vila Joiosa, ven y “menja’t la Vila” (cómete la Vila).

Josep A. Castiñeira Cots
Concejal de Fomento
Económico



From the Department of Economic Promotion, we want to welcome you and share with you the best parts from our area and what we do: our exceptional local cuisine, our rich historical and natural heritage, our festivities, our sea and mountain landscape, our culture and our joie de vivre in our DNA since Bernat de Sarrià granted us the Municipal Charter and the name of la Vila Joiosa. For all these reasons, we want to help you discover the Menja’t la Vila guide (eat la Vila).

With the beautiful and meaningful text by José Carlos Gil, councillor

of the Environment and Vila Vella, we open the door to our flavourful home that you will enjoy throughout your stay.

“The nights when the Levante breeze gently moves the palm tree leaves, we are filled with the scent of chocolate that comes from our factories and that, with the brisk sea breeze, transforms us into a town where everyone has a sweet tooth and we are a town that is filled with clouds and stars sweetened by the aroma of toasted cocoa”.

La Vila means chocolate, but also sailors and boats that are lost on the black and fading horizon and surrounded by seagulls fighting for the remains from what the fishing nets drag.

The sound of engines are intertwined with the flight of birds drawing circles in the air, while in the background, the colourful facades of the houses are clearly attractive for the impatient eyes of sailors.

Arriving at the port, the great fish show begins at the dock. Boxes and more blue boxes hold inside the effort and work of hours and hours of fishing.

Tasty red mullet, whiting, red

scorpionfish, sardines, seabream and mahi mahi. A luxury for the senses that we will later enjoy in restaurants while we try a delicious dish of rock fish or rice with mahi mahi, onion and pumpkin. Pumpkins are local and with which we make “pebrereta”, our amazing local dish that was “food for the poor” in the past and

that today delights those who visit us looking for a local, close cuisine, yet open to the world.

If you want to know more, come to Vila Joiosa and “menja't la Vila” (eat la Vila). ”

Josep A. Castiñeira Cots
Councillor for Economic
Development

Una forma de menjar-se el món

Bon dia! Benvingut a la Vila! És la seua primera volta? En eixe cas, prepare's a descobrir una gastronomia molt vinculada a la peculiar manera d'estar al món que té este poble mariner i mediterrani. Potser li contem que, a la Vila Joiosa, fins i tot la seua dedicació al xocolate ve de la mar, per on haurien arribat fantasiosos carregaments de cacau. Però no. La veritat és que el cacau va vindre pels canals comercials ordinaris i el talent d'uns artesans amb una destresa particular va fer d'ells el referent que segueixen sent els seus descendents. Disfrute també d'altres coses que ha aconseguit eixe enginy llèpol i emprenedor: gelats i granissats, torrons, coques dolces i salades...

Però, en general, la nostra forma de menjar-nos el món si que té una estreta relació amb la mar... i amb la pesca. Els seus fruits li donen tot el sentit moltes voltes a un bon arròs, sec o caldós —brut o amb ceba i carabassa, per posar dos exemples emblemàtics—, encara que una paella és una paella i la nostra és càrnica. El peix també el consumim salat o sec, en forma de tapa o d'ingredient de guisats i especialitats, com la imprescindible pebrereta. Disfrute de tot això en comerços i restaurants: se li oferix amb la generositat d'una gent orgullosa de les seues coses fins al punt d'integrar-les sense complexos en una altra cosa determinada també pel seu caràcter mariner. En efecte, la nostra privilegiada situació a la vora de la Mediterrània ens convertix en

un enclavament turístic amb una dinàmica restauració que inclou la cuina tradicional d'ací i també les dels estils i procedències més diversos.

Perquè, si no és la seua primera volta a la Vila i inclús si és vostè d'ací de tota la vida, esta guia li ajudarà a constatar com de diversa i atractiva és l'oferta gastronòmica de la ciutat.

*Lluís Ruiz Soler
Viler i gastrònom*



Una forma de comerse el mundo

¡Hola! ¡Bienvenido a La Vila!
¿Es su primera vez? En ese caso, prepárese a descubrir una gastronomía muy vinculada a la peculiar manera de estar en el mundo que tiene este pueblo mariner y mediterráneo. Quizás le cuenten que, en La Vila Joiosa, hasta su dedicación al chocolate viene del mar, por donde habrían llegado fantasiosos cargamentos de cacao. Pero no. Lo cierto es que el cacao vino por los canales comerciales ordinarios y el talento

de unos artesanos con una destreza particular los convirtió en el referente que siguen siendo sus descendientes. Disfrute también de otros logros de ese ingenio goloso y emprendedor: helados y granizados, turrone, cocas dulces y saladas...

Pero, en general, nuestra forma de comernos el mundo sí que tiene una estrecha relación con el mar... y con la pesca. Sus frutos le dan todo el sentido muchas veces a un buen arroz, seco o caldoso — arròs brut o en ceba i carabassa, por poner dos ejemplos emblemáticos—, aunque una paella es una paella y la nuestra es cárnica. El pescado también lo consumimos en salazón o seco, a modo de tapa o formando parte de guisos y especialidades, como la imprescindible pebrereta. Disfrute de todo eso en comercios y restaurantes: se le ofrece con la generosidad de una gente orgullosa de lo suyo, hasta el punto de integrarlo sin complejos en otra cosa determinada también por su carácter mariner. En efecto, nuestra privilegiada situación a orillas del Mediterráneo nos convierte en un enclave turístico con una dinámica restauración que incluye la cocina tradicional de aquí y también las de los estilos y procedencias más diversos.

Porque, si no es su primera vez en La Vila e incluso si es usted de aquí de toda la vida, esta guía le ayudará a constatar lo diversa y atractiva que es la oferta gastronómica de la ciudad.

Lluís Ruiz Soler
Vilero y gastronómo



A way of conquering the world through food

Hello! Welcome to La Vila! Is it your first time here? If so, be prepared to discover a cuisine that is closely linked to the peculiar way of this Mediterranean and fishing town. Maybe you have heard that in La Vila Joiosa even its dedication to chocolate has come from the sea, where shipments of cocoa would have arrived. But no. The truth is cocoa came through ordinary trading channels and the talent of craftsmen with their particular skill made them a reference that their descendants continue with. There are other achievements to be enjoyed from the sweet side of business: ice cream, frozen

drinks, turrón, sweet cakes, coca savoury pizzas...

Yet, in general, our way of conquering the world through food is closely related to the sea...and fishing. Its fruits often give meaning to a good rice dish, whether a soup rice dish or a dry rice dish, arròs brut (dirty rice) or rice with mahi mahi onion and pumpkin, which are just two emblematic examples. And paella is paella, and ours is full of meat. Fish is eaten both dry and cured, as tapas or in stews, as well as our speciality dishes like pebrereta. You can enjoy all of this in the shops and restaurants. The products are offered by many who are proud of them, to the point of integrating them without complications to other dishes. In fact, our privileged location on the shores of the Mediterranean makes us a touristic enclave with a dynamic cuisine including both traditional dishes and diverse styles and origins.

If it is not your first time in La Vila or even if you have been here all your life, this guide will help you to see how diverse and attractive the city's gastronomic offer is.

Lluís Ruiz Soler
Local from La Vila and
gastronome

INDEX / ÍNDICE / INDEX



RESTAURANTS RESTAURANTES RESTAURANTS

<i>Amori</i>	13
<i>Ancorr Fusión</i>	14
<i>Blue Line</i>	15
<i>Ca Marta</i>	16
<i>Casa Elordi</i>	17
<i>Casa Pachell</i>	18
<i>Club Náutico</i>	19
<i>Cruz Blanca</i>	20
<i>Da Marc</i>	21
<i>Diego</i>	22
<i>El Barrio</i>	23
<i>El Colectivo</i>	24
<i>El Mercantil</i>	25
<i>El Nàutic</i>	26
<i>El Pireo</i>	27
<i>El Posit</i>	28
<i>El Trébol</i>	29
<i>Gambrinus</i>	30
<i>Gusta Pizza</i>	31
<i>Hogar del Pescador</i>	32
<i>Il Forno di Pietro</i>	33
<i>Kekx</i>	34
<i>La Barca</i>	35
<i>La caña Marinera</i>	36
<i>La Marina</i>	37
<i>La Taberna de Briones</i>	38

<i>La Taverneta del Gos</i>	39
<i>La Teula Negra</i>	40
<i>La Voreta</i>	41
<i>Las Palmeras Foodie & Grill</i> .	42
<i>Le Cabanon</i>	43
<i>L'Escenari</i>	44
<i>Los Serrano</i>	45
<i>Mia</i>	46
<i>Modesto</i>	47
<i>Pizza 4U</i>	48
<i>Rosa de los Vientos</i>	49
<i>Sabor de Galicia</i>	50
<i>Taj Tandoori</i>	51
<i>T-Class</i>	52
<i>Tres 14</i>	53
<i>Zerca</i>	54
<i>Zerca del Mar</i>	55

BARS I CAFETERIES BARES Y CAFETERÍAS BARS AND CAFES

<i>Brisa</i>	56
<i>Buca Chabela's</i>	57
<i>Censal</i>	58
<i>Colón</i>	59
<i>Conde</i>	60
<i>El Olivo</i>	61
<i>Handeland Winebar</i>	62
<i>L'Actual</i>	63

INDEX / ÍNDICE / INDEX



<i>La Creueta</i>	64	<i>Marcos Tonda</i>	85
<i>La Placeta</i>	65	<i>Chocolates Pérez</i>	86
<i>La Tasqueta</i>	66	<i>Toni Garsi</i>	87
<i>Malibu Beach</i>	67	<i>Valor</i>	88
<i>Miami</i>	68		
<i>Mi Bar</i>	69		
<i>Natalia's Beach Bar</i>	70		
<i>Olayo</i>	71		
<i>Olimpia</i>	72		
<i>Punxaetes</i>	73		

GELATERIES I PASTISSERIES HELADERÍAS Y PASTELERÍAS ICE CREAM AND CAKE SHOPS

<i>Heladería Alboraya</i>	74
<i>Antiu Xixona</i>	75
<i>El Buen Gusto Vilero</i>	76
<i>Granier</i>	77
<i>Il Capriccio Gelati</i>	78
<i>La Ibense</i>	79
<i>Los Argentinos</i>	80
<i>Los Argentinos</i>	81
<i>Maja</i>	82

XOCOLATES I TORRONS CHOCOLATES Y TURRONES CHOCOLATES AND NOUGAT

<i>Carremi</i>	83
<i>Clavileño</i>	84

PRODUCTES GURMET PRODUCTOS GOURMET GOURMET PRODUCTS

<i>Catavinos</i>	89
<i>El Rincón del Catador</i>	90
<i>Especialitats Lloret</i>	91
<i>La Tendeta dels Sabors</i>	92

BARS DE PLATJA CHIRINGUITOS BEACH BARS

<i>Baby Shark</i>	93
<i>La Cabaña</i>	94
<i>Nuevo Varadero</i>	95

MENJAR PER A PORTAR COMIDA PARA LLEVAR TAKE AWAY

<i>A Taula</i>	96
<i>Las Palmeras Take Away</i>	97



AMORI

☎ 865 820096

📍 C/. Marinada, nº 7 · 03570 La Vila Joiosa _____

Té dues especialitats, que són el menjar italià i la cuina libanesa en particular. Algunes especialitats àrabs. Bons preus i ambient agradable. Terrassa espaiosa i confortable en la Cala de la Vila Joiosa.

Tiene dos especialidades, que son la comida italiana y la Cocina libanesa en particular. Algunas especialidades árabes. Buenos precios y ambiente agradable. Terraza espaciosa y confortable en la Cala de la Vila Joiosa.

Two specialities which are Italian and Lebanese cuisine. Some Arabic specialities. Good prices and friendly atmosphere. Spacious and comfortable terrace in Cala de la Vila Joiosa.

Chef: Magid / Enzo

Maitre: Latifa / Tania

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday

www.restaurante-pizza-amori.negocio.site





ANCORR FUSIÓN

☎ 639 572 262 | ✉ miguelaniel16@gmail.com

📍 C/. Colón, nº 52 · 03570 La Vila Joiosa _____

Àmplia varietat d'opcions culinàries. Arrossos, pasta i pizzes. Ofereixen un menú diari molt complet i molt competitiu, tot en la part per als vianants del carrer Colón, amb una terrassa àmplia, confortable i agradable.

Amplia variedad de opciones culinarias. Arroces, pasta y pizzas. Ofrecen un menú diario muy completo y muy competitivo, todo ello en la parte peatonal de la calle Colón, con amplia confortable y agradable terraza

Wide range of culinary options. Rice dishes, pasta and pizzas. Complete and highly competitive daily set menu, all on the pedestrian side of Calle Colón, with large comfortable and pleasant terrace.

Chef: Miguel Alex

Maitre: Óscar Campoy

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





BLUE LINE

☎ 641 811 868 | ✉ reception@bluelinehotel.com

📍 Av. Marina Baixa, nº 11 · 03570 La Vila Joiosa _____

Restaurant ple de la llum del Mediterrani i que ens ofereix una cuina de temporada. Carta senzilla i variada plena de productes de proximitat. Ofereix un bufet per a desdijuni molt complet.

Restaurante lleno de la luz del Mediterráneo y que nos ofrece una cocina de temporada. Carta sencilla y variada llena de productos de proximidad. Ofrece un buffet para desayuno muy completo.

Restaurant full of Mediterranean light that offers seasonal cuisine. Simple and varied menu with local products. This restaurant offers a complete breakfast buffet.

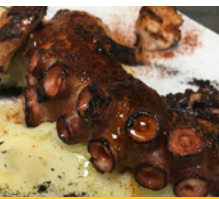
Chef: Tiscar García

Maitre: John Rollins

Tanca / Cierra / Closed: No

www.bluelinehotel.com





CA MARTA

☎ 96 685 34 42 | ✉ restaurantecamarta@hotmail.es

📍 Av. del Puerto, nº 37, local 7 · 03570 La Vila Joiosa _____

Situat enfront del Club Nàutic, amb terrassa davant de la mar. Arroscos, peixos i mariscos. Plats estrela: polp a la brasa, croquetes de calamaró, aladros a l'esquena, tartar de tonyina amb gelat de wasabi i bambolla de soja.

Situado frente al Club Náutico, con terraza frente al mar. Arroces, pescados y mariscos. Platos estrella: pulpo a la brasa, croquetas de chipirón, boquerones a la espalda, tartar de atún con helado de wasabi y burbuja de soja.

Located in front of the sailing club, with a terrace on the seafront. Rice dishes, fish and seafood. Star dishes: grilled octopus, cuttlefish croquettes, anchovies, tuna tartare with wasabi ice cream and soy bubble.

Chef: David López

Maitre: Raquel Munuera

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday

www.estaurantecamarta.es





CASA ELORDI

☎ 96 685 26 63 | ✉ info@elordi.es

📍 Avda. Juan Carlos I, nº 3, 1º · 03570 La Vila Joiosa _____

Restaurant de cuina mediterrània amb producte de mercat i km 0, amb els quals els nostres xefs elaboren plats tradicionals i de disseny. Local elegant, molt senyorial i servici refinat.

Restaurante de cocina mediterránea con producto de mercado y km 0 con los que nuestros chefs elaboran platos tradicionales y de diseño. Local elegante, muy señorial y servicio refinado.

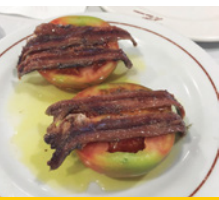
Mediterranean restaurant with local products. Our chefs create traditional and authentic dishes. Elegant and imperial restaurant and refined service.

Chef: Mónica Elordi / Ignacio Florez **Maitre:** J. Mencía y P. Fernández

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns-Dimarts / Lunes-Martes / Monday-Tuesday



www.elordi.es



CASA PACHELL

☎ 96 589 00 03 | ✉ pachellcb@hotmail.com

📍 Ptda. de la Ermita, s/s · 03570 La Vila Joiosa _____

Peix i marisc fresc de la badia. Gamba, gamba d'esquer i cigala a la planxa i bollida. Podria dir-se que la seua essencia i manera de treballar es basa en un producte de primera qualitat i una cuina sense artificis

Pescado y marisco fresco de la bahía. Gamba, quisquilla y cigala a la plancha y hervida. Podría decirse que en su esencia y modo de trabajar es producto de primerísima calidad y una cocina sin artificios

Fish and seafood fresh from the bay. Prawns, shrimp and Norway lobster grilled or boiled. It is a product of the highest quality. Cuisine with no frills.

Chef: Teresa

Maitre: Joan

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday

www.casapachell.com





CLUB NÁUTICO

☎ 661 624 481 | ✉ rupertovar@yahoo.es

📍 Avda. del Puerto, s/n - Edf. Club Náutico · 03570 La Vila Joiosa _____

És el restaurant del propi Club Nàutic de la Vila Joiosa. Les seues especialitats són els arrossos, peixos i mariscos. Gaudeix de vistes incomparables des de la dàrsena del propi Club Nàutic de la Vila.

Es el restaurante del propio Club Náutico de la Vila Joiosa. Sus especialidades son los arroces, pescados y mariscos. Disfruta de vistas incomparables desde la dársena del propio Club Náutico de la Vila.

It is the Vila Joiosa Sailing Club restaurant. Its specialities are rice dishes, fish and seafood. Enjoy unbeatable views from the Sailing Club's dock.

Chef: Elena Sevilla

Maitre: Ruperto Tovar

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts hivern / Martes invierno / Tuesday winter





CRUZ BLANCA

☎ 96 680 78 29 | ✉ panoramicacruz@gmail.com

📍 Rosa de los Vientos 7 · 03570 La Vila Joiosa _____

Plats d'elaboració casolana i tradicional. Especialitat en gran varietat d'arrossos. Restaurant de cuina típica espanyola. Arròs amb llamàntol. Tapes tradicionals. Racions. Menú diari. També menjar per a portar. Ambient familiar.

Platos de elaboración casera y tradicional. Especialidad en gran variedad de arroces. Restaurante de comida típica española. Arroz con bogavante. Tapes tradicionales. Raciones. Menú diario. También comida para llevar. Ambiente familiar.

Homemade and traditional dishes. Specialised in a wide variety of rice dishes. Typical Spanish cuisine restaurant. Lobster rice. Traditional tapas. Portions. Daily set menu. Take-away. Family atmosphere.

Chef: Josefa

Maitre: Miya-Olga

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





DA MARC

☎ 96 693 80 63 | ✉ frunzaclaudio@cloud.com

📍 Avda. Juan Carlos I, nº1 · 03570 La Vila Joiosa _____

Gran varietat de pizzes al forn de llenya i una àmplia varietat de pastes artesanes. Menjar per a portar. El millor menjar italià de la ciutat. Local de decoració acollidora i terrassa a les portes del mercat municipal

Gran variedad de pizzas al horno de leña, y extenso surtido de pastas artesanas. Comida para llevar. La mejor comida italiana de la ciudad. Local de decoración acogedora y terraza a las puertas del mercado municipal

Wide variety of wood-fired oven pizzas and a wide range of homemade pastas. Take-away. The best Italian food in the city. Cosy decoration and terrace right next to the local market.

Chef: Claudio Frunza

Maitre: Claudio Frunza

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts i dimecres / Martes y miércoles





DIEGO

☎ 96 685 22 20 | ✉ bouledomaribel@gmail.com

📍 Avda. País Valencià, nº 23 · 03570 La Vila Joiosa

Desdejunis, esmorzars, menú diari. Cada dia un plat de cullera diferent. Dimecres i diumenge putxero amb taronjetes. Carns, peixos i mariscos. Arrossos i àmplia varietat de tapes i entrepans. Bacallar al forn i sépia de la Tita.

Desayunos, almuerzos, menú diario. Cada día un plato de cuchara. Miércoles y domingo «putxero amb taronjetes». Carnes, pescados y mariscos. Arroces y amplia variedad de tapas y bocadillos. Bacalao al horno y sepia de la Tita.

Breakfast, lunches, daily set menu. Traditional dishes every day. Wednesday and Sunday traditional Valencian stew with meatballs. Meat, fish and seafood. Rice dishes and wide variety of tapas and sandwiches. Oven-baked cod and cuttlefish.

Chef: Maribel

Maitre: Paquito

Tanca / Cierra / Closed: No





EL BARRIO

☎ 96 617 78 20 | ✉ pepaloret11@gmail.com

📍 Av. Benidorm, nº 18 (acceso C/ Pati Fosc) · 03570 La Vila Joiosa _____

El lloc ideal per a gaudir d'una gran varietat de tapes casolanes. Ofereixen un menú diari amb una excel·lent relació qualitat/preu. Especialitat destacable el corder al forn. Confortable local i terrassa.

El lugar ideal para disfrutar gran variedad de tapas caseras. Ofrecen un menú diario con una excelente relación calidad/precio. Especialidad destacable el cordero al horno. Confortable local y terraza.

The ideal place to enjoy a wide variety of homemade tapas. They offer a daily menu with an excellent quality/ratio. Speciality is roast lamb. Comfortable restaurant and terrace.

Chef: María

Maitre: Dani

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres / Miércoles / Wednesday





EL COLECTIVO

☎ 865 815 699 | ✉ elcolectivo.lavila@gmail.com

📍 C/. Canalejas, nº 24 · 03570 La Vila Joiosa _____

En ple centre de la ciutat, 4 varietats de cerveses artesanes: pilsner, ipa, weis i porter, lluny del sabor industrial. Hamburguesa amb black angus de 200 grams amb creïlles casolanes i pa saborós. Opció d'hamburguesa vegana, ensalades i aperitius.

En pleno centro de la ciudad, 4 variedades de cervezas artesanas: pilsner, ipa, weis y porter, lejos del sabor industrial. Burger black angus de 200 gr con patatas caseras y pan sabroso. Opción burger vegana, ensaladas y appetizers.

In the middle of the city. 4 kinds of artisan beers: pilsner, ipa, weis and porter, far from the industrial taste. 200 g black angus burger with homemade chips and tasty bread. Vegan burger option, salads and appetizers.

Chef: Alan Nikewitz

Maitre: Wendy Nikewitz

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





EL MERCANTIL

☎ 965 89 58 62 | ✉ info@zercafoods.es

📍 C/. Colón, nº 1 · 03570 La Vila Joiosa

Tapes d'autor i delícies gastronòmiques. El local més antic de la ciutat, renovat en 2018 per a continuar amb la seua essència: l'entrançable tapeig elaborat al moment. Ací va nàixer la beguda típica de la ciutat: el nardo viler.

Tapas de autor, delicias gastronómicas. El local más antiguo de la ciudad, renovado en 2018 para seguir con su esencia: el entrañable tapeo elaborado al momento. Aquí nació la bebida típica de la ciudad: El nardo vilero.

Signature tapas, gastronomic delights. The oldest place in the city, renovated in 2018 but in line with its essence: charming freshly made tapas. The city's typical beverage was born here: El Nardo Vilero.

Chef: Miguel Angel

Maitre: David

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday

www.zercafoods.es





EL NÀUTIC

☎ 96 685 23 31

📍 Avda. Puerto, nº 35 · 03570 La Vila Joiosa _____

La família Pascual és qui regenta la cuina i la sala d'aquest restaurant des de 1986 i ho fa amb vertadera passió. La seua autèntica especialitat són els peixos i mariscos d'altíssima qualitat i la cuina mediterrània tradicional.

La familia Pascual es quien regenta en cocina y en sala este restaurante desde 1986 y lo hace con verdadera pasión. Su auténtica especialidad son los pescados y marisco de altísima calidad y la Cocina mediterránea tradicional.

The Pascual family has been running this restaurant since 1986 and they do so with true passion. Their authentic specialities are high-quality fish and seafood dishes, as well as traditional Mediterranean cuisine.

Chef: Sergio Pascual

Maitre: Toni Pascual

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns sopars / Lunes cenas / Monday dinners





EL PIREO

☎ 96 586 50 90

📍 C/. Rosa de los Vientos, nº 17 · 03570 La Vila Joiosa _____

Arrossos, carns, mariscos i peixos. Disposa d'un atractiu menú del dia. Racions de peix. Restaurant amb una amplíssima terrassa en la Cala de la Vila Joiosa. El lloc ideal per a tota mena de celebracions.

Arroces, carnes, mariscos y pescados. Dispone de un atractivo menú del día. Raciones de pescado. Restaurante con amplísima terraza en la Cala de la Vila Joiosa. El lugar ideal para todo tipo de celebraciones.

Rice dishes, meat, fish and seafood. Attractive daily set menu is available. Fish portions. Restaurant with large terrace in Cala in Vila Joiosa. The ideal place for any kind of celebration.

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday



Restaurants · Restaurantes · Restaurants



EL POSIT

☎ 96 685 15 19 | ✉ redes.elposit@gmail.com

📍 Avda. del Puerto, nº 23 · 03570 La Vila Joiosa _____

El Pòsit ha creat una nova manera d'entendre la gastronomia a la Vila Joiosa a base de les seues ja consagrades tapes d'autor. Magnífica situació en primera línia de la platja Centre amb una decoració agradable i acollidora.

El Pòsit ha creado una nueva forma de entender la gastronomía en la Vila Joiosa a base de sus ya consagradas tapas de autor. Magnífica situación en primera línea de la playa Centro con una decoración agradable y acogedora.

El Pòsit has created a new way of understanding cuisine in la Vila Joiosa based on its signature tapas. Magnificent location on the seafront of Playa Centro with a cosy and pretty decoration.

Chef: Toni Mayor

Maitre: Vicente Jiménez

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday

www.elpositgastronomia.es





EL TRÉBOL

☎ 691 569 692 | ✉ info@campingeltorres.com

📍 C/. Ilici - Playa def Torres · 03570 La Vila Joiosa

Paellas, carns de primera qualitat i peix de la badia a la brasa. Una fabulosa terrassa amb ombra natural d'arbreda, en primera línia de la platja del Torres. Lloc exclusiu per a celebracions. Ambient familiar.

Paellas, carnes de primera calidad y pescado de la bahía a la brasa. Una fabulosa terraza con sombra natural de arboleda, en primera línea de la playa del Torres. Lugar exclusivo para eventos y celebraciones. Ambiente familiar.

Paella, top-quality meat, grilled fish from the bay. Fabulous terrace with natural shade from trees on the seafront of Playa del Torres. Exclusive location for events and celebrations. Family atmosphere.

Chef: José Luis

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts hivern / Martes invierno / Tuesday winter



www.campingeltorres.com



GAMBRINUS

☎ 639 31 80 28 | ✉ gambrinus252@gmail.com

📍 Av. País Valencià, nº 35 · 03570 La Vila Joiosa _____

Menú del dia, peix de la badia i una extensa carta que ofereix una gran varietat de tapes, montaditos i racions. Ampli i espaiós local ben decorat i confortable terrassa en ple centre de la ciutat.

Menú del día, pescados de la bahía y una extensa carta que ofrece gran variedad de tapas, montaditos y raciones. Amplio y espacioso local bien decorado y confortable terraza en pleno centro de la ciudad

Daily set menu, fish from the bay and large menu offering a wide variety of tapas, portions and sandwiches. Spacious and beautifully decorated restaurant with comfortable terrace in the middle of the city.

Chef: José Manuel

Maitre: María Dolores Romero

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday





GUSTA PIZZA

☎ 96 585 36 08 | ✉ benjguyon@gmail.com

📍 Av. Dr. José María Esquerdo, nº 29 · 03570 La Vila Joiosa _____

Pizzas, pasta fresca, hamburgueses, ensalades, menjar per a portar. Local ampli i immensa terrassa ENFRONT DE LA MAR. Racions abundants a un preu molt competitiu. També servici a domicili.

Pizzas, pasta fresca, hamburguesas, ensaladas, comida para llevar. Local amplio e inmensa terraza FRENTE AL MAR. Raciones generosamente abundantes a un precio muy competitivo. También servicio a domicilio.

Pizzas, fresh pastas, hamburgers, salads, take-aways... spacious terrace on the SEAFRONT. Large tapas portions with highly competitive prices. Take-away service.

Chef: Gabriel

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres / Miércoles / Wednesday





HOGAR DEL PESCADOR

☎ 96 589 00 21 | ✉ info@hogardelpescador.com

📍 Avda. del Puerto, s/n - C. Náutico, local 3 · 03570 La Vila Joiosa _____

És un autèntic referent en la restauració local. Especialista en l'elaboració d'una àmplia varietat d'arrossos, peix i marisc i molts més guisats mariners tradicionals. Extraordinàries vistes al Club Nàutic.

Es un auténtico referente en la restauración local. Especialista en la elaboración de una amplia variedad de arroces, pescado y marisco y otros muchos guisos marineros tradicionales. Extraordinarias vistas al Club Náutico.

Authentic local reference. Specialised in a wide range of rice dishes, fish, seafood and traditional fish stews. Extraordinary views of the Sailing Club.

Chef: Marta Devesa

Maitre: Julio Moreno

Tanca / Cierra / Closed: Hivern nits / Invierno noches / Winter nights

www.hogardelpescador.com





IL FORNO DI PIETRO

☎ 96 589 58 62 | ✉ info@zercafoods.es

📍 Plaza de la Iglesia · 03570 La Vila Joiosa

Pizzeria en una ubicació privilegiada: el casc antic emmurallat de la ciutat, al peu de l'església-fortalesa del segle XVI. Bon servici i un ambient tranquil que s'embolica amb olors i sabors d'Itàlia. Cuina senzilla i fàcil de reconèixer

Pizzería en un enclave privilegiado, el casco antiguo amurallado de la ciudad, al pie de la Iglesia-fortaleza del siglo XVI. Buen servicio y un ambiente tranquilo envuelto en los olores y sabores de Italia. Cocina reconocible y sencilla

Pizzeria in a privileged location in the walled old town, at the foot of the 16th century church-fortress. Good service and calm atmosphere full of Italian scents and flavours. Recognisable and simple cuisine.

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday



www.zercafoods.es

Restaurants · Restaurantes · Restaurants



KEKX

☎ 636 270 745 | ✉ kekx xav evy (face)

📍 Avda. Mariners de la Vila Joiosa, nº 6 · 03570 La Vila Joiosa _____

Restaurant en la Cala de la Vila Joiosa dedicat fonamentalment a especialitats tradicionals de la cuina belga. Molt destacable el seu briefstek. Disparen de diferents tipus de cerveses belgues. Ambient molt peculiar i confortable.

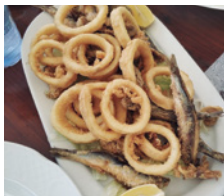
Restaurante en la Cala de la Vila Joiosa dedicado fundamentalmente a especialidades tradicionales de la comida belga. Muy destacable su briefstek. Disponen de diferentes tipos de cervezas belgas. Ambiente muy peculiar y confortable.

Restaurant at Cala de la Vila Joiosa mainly specialised in Belgian cuisine. Famous for its beefstek. Different types of Belgian beers are available. Peculiar and comfortable atmosphere.

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday

www.keks-café.bussines.site





LA BARCA

☎ 96 543 99 56 | ✉ info@tabernañabarca.com

📍 Avda. del Puerto, nº 38 · 03570 La Vila Joiosa

Cuina típica de la zona. Arrossos (paelles), peix fregit i a la graella, clòtxines, calamars, tapes, racions i ensalades. Terrassa enfront de la mar. Primera línia de platja, enfront del Club Nàutic de la Vila Joiosa.

Comida típica de la zona. Arroces (paellas), parrillada de pescado, fritura de pescado, mejillones, calamares, tapas, raciones y ensaladas. Terraza frente al mar. Primera línea de playa, frente al Club Náutico de la Vila Joiosa.

Typical food from the area. Rice dishes, paella, grilled fish, fried fish, mussels, squid, tapas, portions and salads. Seafront terrace in front of the Vila Joiosa Sailing Club.

Chef: Raquel

Maitre: Juan

Tanca / Cierra / Closed: No

www.tabernalabarca.com





LA CAÑA MARINERA

☎ 609 07 06 03 | ✉ info@lacañamarinera.com

📍 Avda. José María Esquerdo, nº 15 · 03570 La Vila Joiosa

Cuina típica mediterrània, sobre tot el peix. Clòtxines, calamars, peix fregit i a la graella, llobarro, orada, emperador i cavalla. Desdejunis, entrepans, racions, hamburgueses i tapes

Comida típica mediterránea especialmente pescados. Mejillones, calamares, fritura de pescado, Parrillada variada de pescado, lubina, dorada, emperador y caballa. Desayunos, bocadillos, raciones, hamburguesa y tapas.

Typical Mediterranean food, especially fish. Mussels, squid, fried fish, grilled fish, sea bass, sea bream, swordfish and mackerel. Breakfasts, sandwiches, tapas, portions and hamburgers.

Chef: Rafa

Maitre: Francisco

Tanca / Cierra / Closed: No





LA MARINA

☎ 96 589 41 95 | ✉ restaurantelamarinalavila@gmail.com

📍 Paseo Dr. Esquerdo (P. Marítim), nº 25 · 03570 La Vila Joiosa _____

Paelles, arrossos, calder, carns, peixos i mariscos. Delicieux postres casolanes. Ampli local i gran terrassa en el Passeig Marítim. Restaurant regentat per la família Picó des de fa quasi 40 anys. Bona relació qualitat / preu.

Paellas, arroces, caldero, carnes, pescados y mariscos. Deliciosos postres caseros. Amplio local y gran terraza en el Paseo Marítimo. Restaurante regentado por la familia Picó desde hace casi 40 años. Buena relación calidad / precio.

Paellas, rice dishes, caldero stew, meat, fish and seafood. Delicious homemade desserts. Spacious restaurant and large terrace on the promenade. Restaurant run by the Picó family for 40 years. Good quality/ price ratio.

Chef: Pepe Picó

Maitre: David y Joan Picó

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





LA TABERNA DE BRIONES

☎ 627 427 954

📍 Avda. País Valencià, nº 26 · 03570 La Vila Joiosa _____

Disposa de més de 70 varietats de vermut. Tapes tradicionals i d'avantguarda. Cua de bou, polp a la brasa, espatlla de corder. Local acollidor amb decoració agradable i també terrassa exterior en av. País Valencià

Dispone de más de 70 variedades de vermouths. Tapes tradicionales y de vanguardia. Rabo de toro, pulpo a la brasa, Paletilla de cordero. Local acogedor con decoración agradable y también terraza exterior en avda. País Valencià.

70 varieties of vermouths available. Traditional and avant-garde tapas. Oxtail, grilled octopus, shoulder of lamb. Cosy restaurant with beautiful decoration and outdoor terrace on Avda. País Valencià.

Chef: Estefanía

Maitre: José Maria

Tanca / Cierra / Closed: No





LA TAVERNETA DEL GOS

☎ 649 096 802 | ✉ lanegra88@icloud.com

📍 C/ Canalejas, nº 31 · 03570 La Vila Joiosa _____

Està situat just al costat del mercat municipal. És el lloc perfecte per a fer un alt en el camí i degustar una gran varietat de tapes tradicionals acabades de fer i exquisits arrossos i paellas.

Está situado justo al lado del mercado municipal. Es el lugar perfecto para hacer un alto en el camino y degustar gran variedad de tapas tradicionales recién hechas y exquisitos arroces y paellas.

Located next to the local market. It is the perfect place to stop off at and taste a wide variety of traditional and freshly made tapas, as well as exquisite rice dishes and paellas.

Chef: Juan Carlos y Loli

Maitre: Vanessa

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge i dilluns vesprada / domingo y lunes tarde





LA TEULA NEGRA

☎ 96 685 15 60 | ✉ lateulanegra@gmail.com

📍 Ptda. Paraíso, nº 24 · 03570 La Vila Joiosa _____

Plats tradicionals, mediterranis, carns de primera qualitat, peixos frescos i arrossos de la cuina local en una bonica casa de principis del s. XX restaurada i decorada amb gust. Fabulosa terrassa en una pineda pròpia.

Platos tradicionales, mediterráneos, carnes de primera calidad, pescados frescos y arroces de la cocina local en un bonito caserón de principios del s. XX restaurado y redecorado con gusto. Fabulosa terraza en una pineda propia.

Traditional dishes, Mediterranean dishes, top-quality meat, fresh fish, local rice dishes in a 20th century restaurant that has been refurbished and stylishly redecorated. Fabulous terrace covered with trees.

Chef: familia Canicio

Maitre: familia Canicio

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday

www.lateulanegra.com





LA VORETA D'UN MAR DE BRASES

☎ 96 628 04 04 | ✉ info@campingplayaparaíso.com

📍 Partida Paraíso, nº 66 · 03570 La Vila Joiosa _____

Quasi arran de mar, braseria i arroseria. Carns de primera qualitat i peixos de la llotja de la Vila Joiosa. Tot a la brasa. També ofereix servici de menjar per a portar i servici a domicili.

Casi a la orilla del mar, brasería y arrocería. Carnes de primera calidad y pescados de la lonja de la Vila Joiosa. Todo a la brasa. También ofrece servicio de comida para llevar y servicio a domicilio.

Almost on the shore, this restaurant is specialised in grilled food and rice dishes. Top-quality meat and fish from the Vila Joiosa fish market. All grilled. Take-away and home delivery service available.

Chef: Jenny

Maitre: Toni Mayor

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns-Dimarts / Lunes-Martes / Monday-Tuesday



www.elpositgastronomia.es



LAS PALMERAS FOODIE & GRILL

☎ 96 632 13 22 | ✉ laspalmerastakeaway@hotmail.com

📍 C/. Pizarro, nº 1 · 03570 La Vila Joiosa _____

La seua autèntica especialitat són les hamburgueses a la brasa. També ofereix pizzes al forn de pedra. Selectes carns de vedella gallega a la brasa. Graellada de verdures. Restaurant de decoració urbana, acollidor i molt cèntric.

Su auténtica especialidad son las hamburguesas a la brasa. También ofrece pizzas al horno de piedra. Selectas carnes de ternera gallega a la brasa. Parrillada de verduras. Restaurante de decoración urbana, acogedor y muy céntrico.

Its authentic speciality is grilled hamburgers. Stone-baked pizzas. Selected grilled Galician beef. Grilled vegetables. Restaurant with urban and cosy decoration in a central location.

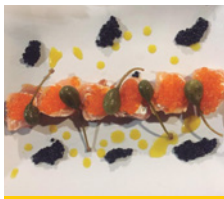
Chef: Kike y Radi

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns-Dimarts / Lunes-Martes / Monday-Tuesday

www.laspalmerasdelivery.com



Restaurants · Restaurantes · Restaurants



LE CABANON

☎ 96 685 06 87 | ✉ elisabethtverberg@me.com

📍 Av. Dr. José María Esquerdo, nº 6 · 03570 La Vila Joiosa _____

Restaurant amb més de 20 anys de trajectòria, recentment ampliat i renovat que disposa d'una terrassa magnífica en el mateix Passeig de Sant Pere. Arrossos, carns, peixos i bona relació qualitat / preu.

Restaurante con más de 20 años de trayectoria, recientemente ampliado y renovado que dispone de una terraza magnífica en el mismísimo Paseo de San Pedro. Arroces, carnes, pescados y buena relación calidad / precio.

Restaurant over 20 years' of experience, recently expanded and renovated. With a magnificent terrace on the Paseo de San Pedro. Rice dishes, meat, fish and good quality/price ratio.

Chef: Rubén Gallardo

Maitre: Franck Petit

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday





L'ESCENARI

☎ 96 685 11 44 | ✉ gestion@lescenari.com

📍 Av. Dr. José María Esquerdo, nº 29, local 1 · 03570 La Vila Joiosa —

Extensa carta de cuina internacional. Especialitats italianes (pizzes i pasta), graellada de carns i peixos, ensalades i tapes variades. Àmplia carta d'entrepans i sàndwixos. Excel·lent terrassa en el Passeig Marítim, enfront de la mar.

Extensa carta de cocina internacional. Especialidades italianas (pizzas y pasta), parrilla de carnes y pescados, ensaladas y tapas variadas. Ampla carta de bocadillos y sándwiches. Excelente terraza en el Paseo Marítimo, frente al mar.

Large international menu. Specialised in Italian cuisine (pizzas and pastas), grilled meat and fish, salads and tapas. Large selection of mini sandwiches. Excellent terrace on the promenade right on the seafront.

Chef: Juan Lorente

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday

www.lescenaritavern.com





LOS SERRANO

☎ 96 589 51 17 | ✉ yoasa1972@gmail.com

📍 Avda. Benidorm, nº 34 · 03570 La Vila Joiosa _____

Arrossos, tapes, pizza al forn de pedra, plats combinats i àmplia oferta d'entrepans i pintxos (montaditos). Atractiu menú del dia. Excel·lent relació qualitat/preu. Menjar per a portar i també servici a domicili.

Arroces, tapas, pizza al horno de piedra, platos combinados y amplia oferta de bocadillos y pinchos (montaditos). Atractivo menú diario. Excelente relación calidad/precio. Comida para llevar y también servicio a domicilio.

Rice dishes, tapas, Stone-baked pizzas, combos and a wide range of sandwiches and mini sandwiches. Attractive daily set menu. Excellent quality/price ratio. Take-away and home delivery service.

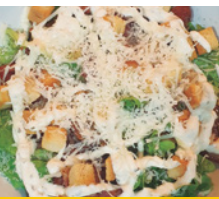
Chef: M^a José Ruiz

Maitre: Antonio Serrano

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday

www.losserranovillajoyosa.com





MIA

☎ 695 395 255 | ✉ miabypablines@gmail.com

📍 Avda. Mariners de la Vila Joiosa, nº 2 · 03570 La Vila Joiosa _____

Carns, paellas, peixos. Especialment destacables els seus esmorzars i sopars temàtics, com per exemple la Nit mexicana (entre altres). Barbacoa en un ambient distés. Disposa d'una àmplia i còmoda terrassa coberta.

Carnes, paellas, pescados. Especialmente destacables sus almuerzos y cenas temáticas, como por ejemplo Noche mexicana (entre otras). Barbacoa en un ambiente distendido. Dispone de una amplia y cómoda terraza cubierta

Meat, paella, fish. Especially noteworthy for its themed lunches and dinners, such as Mexican Night (among others). Barbecue in a relaxed atmosphere. It has a large and comfortable covered terrace.

Chef: Mario

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge nit i dilluns / domingo noche y lunes



MODESTO

☎ 96 585 86 37 | ✉ josemiguelmartinezbaldo@gmail.com

📍 Partida La Cala, nº 72 · 03570 La Vila Joiosa _____

Arrossos, fideuá, mariscades, calders i peix de la badia. Postres casolanes. Restaurant situat a peu de platja en la Cala, entre Finestrat i la Vila Joiosa, amb més de 40 anys. Ideal per a celebracions.

Arroces, fideuá, mariscadas, calderos y pescado de la bahía. Postres caseros. Restaurante situado a pie de playa en la Cala, entre Finestrat y la Vila Joiosa con más de 40 años. Ideal para celebraciones y eventos.

Rice dishes, fideuá, seafood platters, caldero stews and fish from the bay. Homemade desserts. Restaurant located on the beach at the Cala, between Finestrat and Vila Joiosa, with over 40 years' experience. Ideal for celebrations and events.

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday

www.restaurantecasamodesto.com





PIZZA 4U

☎ 96 610 82 90 | ✉ pvivianoarias@gmail.com

📍 Av. País Valencià, nº 37 · 03570 La Vila Joiosa _____

Gran varietat i carta assortida de pizzes, pasta, ensalades i hamburgueses. Tot en el seu local i terrassa de l'avinguda del País Valencià o per a portar. També servici a domicili.

Gran variedad y carta surtida de pizzas, pasta, ensaladas y hamburguesas. Todo ello en su local y terraza de avenida del País Valencià o para llevar. También servicio de reparto a domicilio.

Wide ranged menu with pizzas, pastas, salads and hamburgers. All of this in its restaurant and terrace on Avenida del País Valencià or to take away. Also home delivery service available.

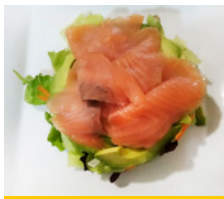
Chef: Pedro Viviano

Maitre: Pedro Viviano

Tanca / Cierra / Closed: No

www.pizza4u.es





ROSA DE LOS VIENTOS

☎ 648 887 546

📍 C/. Rosa de los Vientos, nº 19 · 03570 La Vila Joiosa _____

Desdejunis especials. Un lloc amb àmplia oferta on es pot trobar cuina tradicional espanyola, com a paelles, peixos i guisats clàssics, o sorprendre't amb especialitats de la cuina ucraïnesa.

Desayunos especiales. Un lugar con amplia oferta, donde se puede encontrar comida tradicional española, como paellas, pescados y guisos clásicos, o sorprenderte con especialidades de la cocina ucraiana.

Special breakfasts. Wide offer with traditional Spanish meals, such as paella, fish and classic stews, or our surprising specialities of Ukrainian cuisine.

Tanca / Cierra / Closed: Dijous / Jueves / Thursday





SABOR DE GALICIA

☎ 660 399 562

📍 Av. del Puerto, nº 10 - Edif. Nuria · 03570 La Vila Joiosa _____

Cuina típica gallega. Especialitat en polp a la gallega, xulla de vedella gallega, zamburinyes i menús especials amb el sabor de Galícia. Situat en primera línia de la platja Centre. Terrassa enfront de la mar.

Cocina típica gallega. Especialidad en pulpo a la gallega, chuletón de ternera gallega, zamburiñas y menús especiales con el sabor de Galicia. Situado en primera línea de la playa Centro. Terraza frente al mar.

Galician cuisine. Specialised in Galician-style octopus, Galician beef, variegated scallops and special Galician menus. Located on the seafront of Playa Centro. Terrace on the seafront.

Chef: Evaristo Rodriguez

Maitre: Evaristo Rodriguez

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday



Taj Tandoori

INDIAN INTERNATIONAL RESTAURANT
Grill, Pizzeria, Tex-mex, Kabab Dish
COMIDA PARA LLEVAR - TO TAKE AWAY W 966 397 833 - 832 138 878

PARA LLEVAR
TO TAKE AWAY



PARA LLEVAR
TO TAKE AWAY



TAJ TANDOORI

☎ 96 639 79 33

📍 Av. del Puerto, nº 7 · 03570 La Vila Joiosa _____

Menjar tandoori, hindú, i també cuina internacional atesa per personal molt amable i cordial en un local amb terrassa en primera línia de la platja Centre de la Vila Joiosa. Molt bona relació qualitat / preu.

Comida tandoori, hindú, y también cocina internacional, atendida por personal muy amable y cordial en un local con terraza en primera línea de la playa centro de Villajoyosa. Muy buena relación calidad / precio

Tandoori, Indian and also international cuisine, served by very friendly and cordial staff. Located on the seafront of Playa Centro of Villajoyosa with a terrace overlooking the seafront. Good quality/price ratio.

Chef: Gurmit

Tanca / Cierra / Closed: Hivern dilluns / Invierno lunes / Winter monday





T-CLASS

☎ 96 681 07 12 | ✉ pablotclass69@gmail.com

📍 Avda. José María Esquerdo Zaragoza, nº 20 · 03570 La Vila Joiosa —

Cuina exòtica, especialitzada en tonyina roja. Magnífica terrassa enfront de la mar. T-Class és el lloc perfecte on poder culminar un menjar o un sopar amb un deliciós còctel o triar d'entre els seus fantàstics combinats.

Comida exótica, especialidad en atún rojo. Magnífica terraza frente al mar. T-Class es el sitio perfecto donde poder culminar una comida o una cena con un rico cóctel o elegir de entre sus fantásticos combinados.

Exotic cuisine, specialised in red tuna. Magnificent seafront terrace. T-Class is the perfect place to have a delicious cocktail after lunch or dinner or choose a drink from our fantastic menu.

Chef: Gavilanes

Maitre: Pablo López

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday

www.tclass.es





TRES 14

☎ 96 685 13 83 | ✉ hola@jaumepinetcuiner.es

📍 C/ Colón. nº 45 · 03570 La Vila Joiosa _____

Guisats en general i arrossos en particular amb escrupolós respecte a la manera tradicional de cuinar pròpia de les barques de pesca. Àmplia carta i interessants opcions de menús amb variables diàries a preu molt competitiu.

Guisos en general y arroces en particular con escrupuloso respeto al modo tradicional de cocinar propio de las barcas de pesca. Amplia carta e interesantes opciones de menús con variables diarias a precio muy competitivo.

Stews in general and rice dishes in particular with careful respect for the traditional way of cooking with typical ingredients. Extensive menu and interesting menu options with daily varieties at a very competitive price.

Chef: Jaime Moncho "Pinet" Maitre: Meri Blázquez

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday



www.jaumepinetcuiner.es



ZERCA

☎ 96 589 58 62 | ✉ info@zercafoods.es

📍 C/ Colón, nº 21 · 03570 La Vila Joiosa _____

Situat al carrer Colón, en una casa senyorial del primer quart del segle XX, totalment renovada i amb una decoració molt bonica. El lloc ideal per a desdejunar, menjar o prendre una copa. Especialitat en carn. Bon celler.

Situado en la calle Colón, en una casa señorial del primer cuarto del siglo XX, totalmente renovada y con bonita decoración. El lugar ideal para desayunar, comer o tomar una copa. Especialidad en carne. Buena bodega.

Located on Calle Colón, in a manor house from the first quarter of the 20th century, totally renovated and with a beautiful decoration. The ideal place for breakfast, lunch or a drink. Specialised in meat. Excellent wine menu.

Chef: Pablo

Maitre: Pedro Juan

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge-dimarts vesp. / Domingo-martes tarde

www.zercafoods.es





ZERCA DEL MAR

☎ 96 589 58 62 | ✉ info@zercafoods.es

📍 Avda. Puerto, nº 37 · 03570 La Vila Joiosa _____

Arrossos, carns i peixos front el Club Nàutic de La Vila Joiosa. Terrassa agradable i tancada per a poder gaudir-la tant a l'estiu com a l'hivern. Decoració molt cuidada i local molt lluminós.

Arroces, carnes y pescados frente el Club Náutico de La Vila Joiosa. Terraza agradable y cerrada para poder disfrutarla tanto en verano como en invierno. Posee una decoración muy cuidada y es un local muy luminoso.

Rice dishes, meat and fish in front of the La Vila Joiosa Sailing Club. Beautiful, closed terrace to enjoy it both in summer and winter. It has a very carefully selected decoration with lots of light.

Chef: Pepe

Maitre: Ramón

Tanca / Cierra / Closed: Dimarts / Martes / Tuesday



www.zercafoods.es



BRISA

☎ 685 296 115 | ✉ catalinagonzalez1105@gmail.com

📍 Avda. País Valencià, nº 34 · 03570 La Vila Joiosa _____

Cafeteria amb àmplia oferta de tapes, tant tradicionals com altres atrevides i innovadores. Situat en una localització molt cèntrica, a l'altura de la rotonda d'av. País Valencià on situa la seua terrassa. El local té vistes a la mar.

Cafeteria con amplia oferta de tapas, tanto las más tradicionales como otras atrevidas y novedosas. Situado en una localización muy céntrica, en plena rotonda de avda. País Valencià donde ubica su terraza. El local tiene vistas al mar.

Café with a wide range of tapas, both traditional and other daring and innovative ones. Located in a very central location, on the roundabout of Avda. País Valencià where its terrace is located. The place has sea views.

Chef: Manuel González

Maitre: Catalina González

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday

www.cafeteriabrisa.com





BUCA CHABELA'S

☎ 634 748 172 | ✉ consur_88@hotmail.com

📍 Avda. Mariners de la Vila Joiosa · 03570 La Vila Joiosa _____

Moltes opcions de desdjejuni. Aperitius. Hamburgueses (especials la Buca i la Capra). També ofereix còctels. Cuina i decoració d'inspiració americana. Menjar per a portar (take away) i servici a domicili.

Muchas opciones de desayuno. Aperitivos. Hamburguesería (especiales la Buca y la Capra) También oferta cócteles. Comida y decoración de inspiración americana. Comida para llevar (take away) y servicio a domicilio.

Many breakfast options. Appetizers. Hamburgers (Buca and Capra). Cocktails. American inspired food and decoration. Take-away and home delivery service.

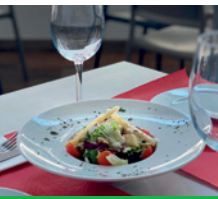
Chef: Billy Sanchez

Maitre: Consuelo Roldán

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres / Miércoles / Wednesday



www.bucachabela.negocio.site



CENSAL

☎ 96 685 00 17 | ✉ marianlopgar@hotmail.com

📍 Avda. País Valencià, nº 25 · 03570 La Vila Joiosa _____

Cafeteria en ple centre de la ciutat, en la planta baixa de l'Hotel Censal i amb vista al parc del mateix nom i a la mar. És el lloc ideal per als teus berenars, esmorzars, desdejunis i degustar tapes i ensalades.

Cafetería en pleno centro de la ciudad, en la planta baja del Hotel Censal y con vistas al parque del mismo nombre y al mar. Es el lugar ideal para tus meriendas, almuerzos, desayunos y degustar tapas y ensaladas.

Café in the heart of the city, on the ground floor of Hotel Censal and overlooking the park with the same name and the sea. It is the ideal place for snacks, brunch, breakfast and to try tapas and salads.

Maitre: Marián López

Tanca / Cierra / Closed: Diumenges vesp. / Domingos tarde / Sunday aft.





COLÓN

☎ 96 685 01 72

📍 C/ Colón, nº 27 · 03570 La Vila Joiosa _____

Desdejunis, berenars, granissats, entrepans i montaditos, hamburgueses, cafés i infusions, plats i tapes en el tram més cèntric per als vianants del carrer Colón, amb terrassa àmplia, confortable i molt agradable.

Desayunos, meriendas, granizados, bocadillos y montaditos, hamburguesas, cafés e infusiones, comidas y tapas en el tramo más céntrico de la peatonal calle Colón, con terraza amplia, confortable y muy agradable.

Breakfast, snacks, frozen drinks, sandwiches and mini sandwiches, hamburgers, coffee and tea, lunch and tapas on the central pedestrian part of Calle Colón, with a large, comfortable and pleasant terrace.

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres / Miércoles / Wednesday





CONDE

☎ 96 589 55 16

📍 Avda. País Valencià, nº 10 · 03570 La Vila Joiosa _____

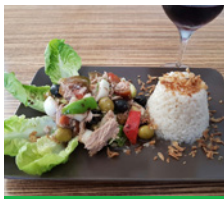
Pâtisserie, boulangerie, four de pain. Cafeteria. Coques dolcières et salades. Magdalenes gegants. Gran varietat de menjars per a portar. Tapes típiques: pebrereta, passamar amb ceba. Disposa de terrassa exterior en av. País Valencià.

Pastelería, bollería, panadería. Cafetería. Cocas dulces y saladas. Magdalenas gigantes. Gran surtido de platos de comida para llevar. Tapas típicas: pebrereta, pota encebollada. Dispone de terraza exterior en avda. País Valencià.

Cakes, pastries, bread. Café. Traditional coca cake and savoury coca pizza. Muffins. Wide range of dishes to take away. Typical tapas: pebrereta stew and squid cooked in onion. Outdoor terrace available on Avda. País Valencià.

Chef: Lorena

Tanca / Cierra / Closed: No



EL OLIVO

☎ 96 589 39 12 | ✉ alcazarfinestrat@gmail.com

📍 C/ Fátima, nº 2 - bajo dcha. · 03570 La Vila Joiosa _____

Tapes, paellas, ensalades, entrepans, racions, menú del dia i menjars per a portar. Cuina casolana i tradicional. Es considera, pel seu arrelament i la seua llarga tradició, el bar de referència en el barri de'l Paradís.

Tapas, paellas, ensaladas, bocadillos, raciones, menú del día y comidas para llevar. Cocina casera y tradicional. Se considera, por su arraigo y su larga tradición, el bar de referencia en el barrio del Paradís.

Tapas, paellas, salads, sandwiches, portions, daily set menu and take-aways. Homemade and traditional food. Due to its roots and long tradition, it is considered the reference bar in the El Paradís neighbourhood.

Chef: Sebastián González

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





HANDELAND WINEBAR

☎ 606 603 237 | ✉ vinoshandeland@gmail.com

📍 Travesía Colón, nº 6 · 03570 La Vila Joiosa _____

L'enoteca Handeland WineBar és el lloc ideal per a gaudir d'una varietat de vins espanyols de gran qualitat, acompanyat de tapes o racions per a compartir. També existeix la possibilitat de comprar vi per a portar.

Vinos Handeland WineBar es el sitio ideal para disfrutar de una serie de vinos españoles de gran calidad, acompañado de una serie de tapas o raciones para compartir. También existe la posibilidad de comprar vino para llevar.

Vinos Handeland WineBar is the ideal place to enjoy top-quality Spanish wines alongside tapas and portions to share. Wine can also be bought to take away.

Chef: Magnus Handeland

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





L'ACTUAL

☎ 697 808 715 | ✉ allsolutionsgolf@gmail.com

📍 Av. Rosa de los vientos, nº 11 - local 9 · 03570 La Vila Joiosa _____

Pintxos. Cuina Basca. Bacallar al pil pil, cocotxes, anxoves de Santander. Confortable i espaiosa terrassa en la zona de la Cala de la Vila Joiosa. Tot fet al moment. Cuina oberta. Molt bon celler.

Pinchos. Cocina vasca. Bacalao al pil pil, cocochas, anchoas de Santander. Confortable y espaciosa terraza en la zona de la Cala de la Vila Joiosa. Todo hecho al momento. Cocina abierta. Muy buena bodega.

Basque pinchos (skiwered small sandwiches). Basque-style cuisine. Spanish cod and pil pil sauce, kokotxas, anchovies from Santander. Comfortable and spacious terrace in the area of Cala in Vila Joiosa. Everything is freshly made. Show cooking. Great selection of wines.

Chef: Juan Sánchez

Maitre: Cristina María

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





LA CREUETA

☎ 649 380 939 | ✉ folletasoriano@hotmail.com

📍 Avda. Dr. Pere Esquerdo, nº 7 · 03570 La Vila Joiosa _____

Manté un compromís absolut amb la cuina tradicional i el producte de qualitat per a elaborar els seus plats. Ofereix un excel·lent menú diari a un preu molt competitiu. Cocotxes de bacallar, menjar casolà.

Mantiene un compromiso absoluto con la cocina de receta tradicional y producto de calidad para elaborar sus platos. Ofrece un excelente menú diario a un precio muy competitivo. Cocochas de bacalao, comida casera.

Absolute commitment to traditional cuisine and top-quality products to prepare the dishes. It offers an excellent daily set menu at very competitive prices. Cod kokotxas, homemade food.

Chef: Juan A. Soriano

Maitre: Juan A. Soriano

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





LA PLACETA

☎ 620 040 492 | ✉ jmartinezga50@gmail.com

📍 Plaza Castelar, nº 4 · 03570 La Vila Joiosa _____

Especialitat en cua de bou, galtes i braó rostit. Tapes especials de mandonguilles, magre de porc i calls. Un lloc entranyable on degustar una tapa o un aperitiu, porta natural al centre històric de la ciutat.

Especialidad en rabo de toro, carrillera y codillo. Tapas especiales de albóndigas, magro de cerdo y callos. Un lugar donde degustar una tapa o un aperitivo en un lugar entrañable, puerta natural al centro histórico de la ciudad.

Specialised in oxtail, cheeks and lamb knuckle. Special tapas: meatballs, pork in tomato sauce and callos (tripes). A place to enjoy tapas or an appetizer in a charming place at the natural entrance to the historical centre of the city.

Chef: José Antonio

Maitre: Jose

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





LA TASQUETA

☎ 96 589 29 55 | ✉ antoniotasqueta@hotmail.com

📍 Avda. Juan Carlos I, n° 17 · 03570 La Vila Joiosa _____

Ofereix als seus clients un nodrit i apetitós menú diari a preu molt interessant. També s'ofereix com a bar de tapes, moltes d'elles fetes al moment i amb bona relació qualitat / preu.

Ofrece a sus clientes un nutrido y apetitoso menú diario a precio muy interesante. También se ofrece como bar de tapas muchas de ellas hechas al momento y con buena relación calidad / precio.

Offering customers a large and appetizing daily menu at a very attractive price. It is also a tapas bar, many of which are freshly made with good quality/price ratio.

Chef: Antonio Marín

Maitre: Juan Martínez

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





MALIBÚ BEACH

☎ 96 685 25 71

📍 Av. del Puerto, nº 8 - Edif. San Fernando · 03570 La Vila Joiosa _____

Especialitat en cuina belga (clòtxines, peixos i estofat de vedella). Excel·lent ubicació en primera línia de la platja Centre de la Vila Joiosa. Ofereix una confortable terrassa enfront de la mar.

Especialidad en cocina belga (mejillones, pescados y estofado de ternera). Excelente ubicación en primera línea de la playa Centro de la Vila Joiosa. Ofrece una confortable Terraza frente al mar.

Specialised in Belgian cuisine (mussels, fish and beef stew). Excellent location on the seafront of Playa Centro of Vila Joiosa. It has a comfortable seafront terrace.

Chef: Muriel

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres / Miércoles / Wednesday





MIAMI

☎ 96 550 43 79 | ✉ benjguyon@gmail.com

📍 C/ Colón, nº 67 · 03570 La Vila Joiosa _____

Hamburgueses, racions, entrepans, tapes, esmorzars, desdjunis i copes. Menjar per a portar. Cuiinat a la brasa. Un dels locals més emblemàtics de la ciutat amb terrassa al carrer Colón, és un autèntic referent.

Hamburguesas, raciones, bocadillos, tapas, almuerzos, desayunos y copas. Comida para llevar. Cocinado a la brasa. Uno de los locales más emblemáticos de la ciudad cuya terraza en la calle Colón, es un auténtico referente.

Hamburgers, portions, sandwiches, tapas, brunch, breakfasts and drinks. Take-away. Grilled food. One of the most emblematic places in the city, with a terrace on Calle Colón. It is an authentic reference.

Chef: Valentín

Maitre: Cristian

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres / Miércoles / Wednesday





MI BAR

☎ 96 589 58 80 | ✉ almu-paco@hotmail.com

📍 Av. Pianista Gonzalo Soriano, nº 6, local 1 · 03570 La Vila Joiosa _____

Desdejunis, esmorzars, dinars i sopars. Carta amb gran varietat de tapes d'elaboració casolana tradicional. Entrepans, montaditos i racions. Paellas. Complet menú diari a 10 €. Ampli local i espaiosa terrassa.

Desayunos, almuerzos, comidas y cenas. Carta con gran variedad de tapas de elaboración casera tradicional. Bocadillos, montaditos y raciones. Paellas. Completo menú diario a 10 €. Amplio local y espaciosa terraza.

Breakfast, brunch, lunch and dinner. Menu with a wide range of homemade and traditional tapas. Sandwiches, mini sandwiches and portions. Paellas. Complete daily set menu for €10. Large and spacious restaurant and terrace.

Chef: José Moreno

Maitre: Francisco Moreno

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





NATALIA'S BEACH BAR

✉ nataliewhite3@hotmail.com

📍 Avda Puerto, nº 9 · 03570 La Vila Joiosa _____

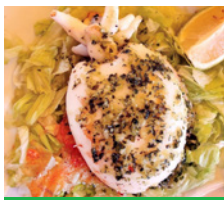
L'oferta de Natalia's Bar es basa fonamentalment en la seua carta de còctels, combinats i cerveses, per a acompanyar una ensalada o una taula de formatges. Ambient distés i relaxat en primera línia de la platja Centre de la Vila Joiosa.

La oferta de Natalia's Bar se basa fundamentalmente en su carta de cócteles, combinados y cervezas, para acompañar una ensalada o una tabla de queso. Ambiente distendido y relajado en primera línea de la playa Centro de la Vila Joiosa.

Natalia's Bar offers a wide range of beverages, cocktails and beers to go with a salad or cheese board. Relaxed atmosphere on the seafront of Playa Centro in Vila Joiosa.

Tanca / Cierra / Closed: No





OLAYO

☎ 96 681 30 94

📍 Calle Marinada, nº 5 · 03570 La Vila Joiosa _____

Desdejunis, esmorzars, tapes, racions, paelles i menú diari de tres plats a preu molt interessant en la Cala de La Vila Joiosa. Ambient entranyable i tracte familiar. Disposa d'una espaiosa terrassa.

Desayunos, almuerzos, tapas, raciones, paellas y menú diario de tres platos a precio muy interesante, en la Cala de La Vila Joiosa. Ambiente entrañable y trato familiar. Dispone de una espaciosa terraza.

Breakfasts, brunches, tapas, portions, paellas and set menu with three courses at an interesting price at la Cala in Vila Joiosa. Charming and family atmosphere. Spacious terrace.

Chef: Nico y Dilly

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





OLIMPIA

☎ 606 603 237 | ✉ dostzasdebras@gmail.com

📍 C/ Colón, nº 18 · 03570 La Vila Joiosa _____

En ple centre de la ciutat, cafeteria, desdejunis i esmorzars, vesprades d'hamburgueses i nits amb copes, en un local reformat íntegrament a finals de 2020 i amb una àmplia terrassa en la zona per als vianants del carrer Colón.

En pleno centro de la ciudad, cafetería, desayunos y almuerzos, tardes de hamburguesas y noches con copas, en un local reformado íntegramente a finales de 2020 y con una amplia terraza en la zona peatonal de la calle Colón.

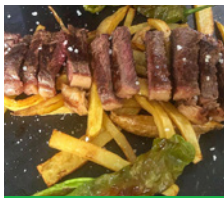
In the heart of the city, café, breakfasts and lunches, afternoons of hamburgers and nights with drinks, in a place that has been completely renovated at the end of 2020 and with a large terrace in the pedestrian area of Calle Colón.

Chef: Agustín Tonda

Maitre: Magnus

Tanca / Cierra / Closed: Pendiente





PUNXAETES

☎ 644 870 192 | ✉ julianjg1992@gmail.com

📍 Avda. Pianista Gonzalo Soriano, nº 3 · 03570 La Vila Joiosa _____

Un lloc amb local tancat i una àmplia terrassa on degustar alguna de les seues moltes tapes, o prendre un dels seus reconfortants esmorzars a mitjan matí. Ofereix miques els dissabtes o per encàrrec.

Un lugar con local cerrado y una amplia terraza donde degustar alguna de sus variadas tapas, o tomar uno de sus reconfortantes almuerzos a media mañana. Ofrece migas los sábados o por encargo.

A place with closed premises and a large terrace where you can taste some of its varied tapas, or have one of its comforting mid-morning brunches. The traditional migas (breadcrumb dish) is available on Saturdays or upon request.

Chef: Julián

Maitre: Juan

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday



HELADERÍA ALBORAYA

☎ 601 20 84 48 | ✉ heladerialboraya@gmail.com

📍 Yogurtería: Colón, 49 - Heladería: Colón, 123 - Cafetería: 9 d'Octubre, 4-6

Dues generacions dedicades a l'elaboració de deliciosos gelats, cremes, granissats de diferents sabors i orxata. Tots els seus productes els preparen ells mateixos de manera artesanal i amb gran qualitat.

Dos generaciones dedicadas a la elaboración de deliciosos helados, cremas, granizados de variados sabores y horchata. Todos sus productos son preparados por ellos mismos de manera artesanal y de gran calidad.

Two generations dedicated to making delicious ice cream, creams, frozen drinks with different flavours and horchata. All their products are prepared by themselves in an artisanal way and with high quality.

Gerents / Gerentes: Miguel Ángel y Raúl Verdú

Tanca / Cierra / Closed: No

www.heladeriaalboraya.es





ANTIUXIXONA

☎ 640 623 180 | ✉ heladeria@lescenari.com

📍 Av. Dr. José María Esquerdo, nº 29 - local 2 · 03570 La Vila Joiosa ____

Gelateria artesana, batuts, granissats i orxata. Gran varietat de sabors. Grofres i creps. Terrassa en primera línia de la platja Centre en ple passeig del Dr. José María Esquerdo (passeig marítim).

Heladería artesana, batidos, granizados y horchatas. Gran variedad de sabores. Gofres y crepes. Terraza en primera línea de la playa Centro en pleno paseo del Dr. José María Esquerdo (paseo marítimo).

Homemade ice cream, smoothies, frozen drinks and horchatas. A wide range of flavours. Waffles and crêpes. Seafront terrace on Playa Centro on the promenade Dr. José María Esquerdo.

Gerent / Gerente: Miguel Lorente

Tanca / Cierra / Closed: Dilluns / Lunes / Monday





EL BUEN GUSTO VILERO

☎ 96 589 18 34 | ✉ heladeria@elbuengustovilero.com
📍 C/ Colón, nº 37 · 03570 La Vila Joiosa _____

Gelats, granissats i cremes artesanes. Actualment és la segona generació de gelaters artesans amb més de 40 anys oferint els seus exquisits productes en el mateix local del carrer Colón. Terrassa en la zona per als vianants.

Helados, granizados y cremas artesanas. Actualmente es la segunda generación de heladeros artesanos con más de 40 años ofreciendo sus exquisitos productos en el mismo local de la calle Colón. Terraza en la zona peatonal.

Artisan ice cream, frozen drinks and creams. Currently the second generation of artisan ice cream makers, offering their exquisite products for over 40 years on the same premises on Calle Colón. Terrace on the pedestrian area.

Gerent / Gerente: Raquel

Tanca / Cierra / Closed: No





GRANIER

☎ 96 589 90 74 | ✉ graniervillajoyosa@hotmail.com

📍 Avda. País Valencià, nº 34 - local 3 · 03570 La Vila Joiosa

Desdejunis, esmorzars, berenars. Torrades de diferents tipus de pa. Especialitats de café i te. Brioixeria, cafeteria, venda d'una gran varietat de pans i brioixeria fomejats en el seu propi obrador. També pastissos, entrepans, sàndwixos i pizzas.

Desayunos, almuerzos, meriendas. Tostadas de diferentes panes. Especialidades de café y té. Bollería, cafetería, venta de variedad de panes y bollería horneada en su propio obrador. También tartas, bocadillos, sándwiches y pizzas.

Breakfast, brunch, snacks. Toast with different breads. Tea and coffee specialities. Pastries, café, selling a variety of freshly baked bread and pastries. Cakes, sandwiches and pizzas.

Tanca / Cierra / Closed: No





IL CAPRICCIO GELATI

☎ 632 660 540 | ✉ ilcapricciopapa@gmail.com

📍 Avda del Puerto, nº 8 - Ed. San Fernando · 03570 La Vila Joiosa _____

Àmplia i variada oferta en gelats i cremes, creps i gofres, suc's naturals, granissats, batuts de molts sabors i combinacions. Terrassa enfront de la mar. Primera línia de la platja Centre de la Vila Joiosa.

Amplia y variada oferta en helados y cremas, crepes y gofres, zumos naturales, granizados, batidos de muchos sabores y combinaciones. Terraza frente al mar. Primerísima línea de la playa Centro de la Vila Joiosa.

Wide and varied range of ice cream and creams, crêpes and waffles, natural juices, frozen drinks, smoothies with many flavours and combinations. Terrace in front of the sea. On the seafront of Playa Centro of Vila Joiosa.

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres hivern / Miércoles invierno / Wed. winter





LA IBENSE

☎ 619 167 180 | ✉ heladerialaibense@hotmail.com

📍 Avda. País Valencià, nº 37, bajo · 03570 La Vila Joiosa _____

Durant tot l'any treballa com a cafeteria amb oferta de productes artesans com fartons, coca d'ametla, etc. A l'estiu és també funciona com a gelateria amb gelats i granissats artesans, naturals i de primera qualitat. Àmplia terrassa.

Durante todo el año trabaja como cafetería con oferta de productos artesanos como fartons, coca de almendra, etc. En verano es también heladería con helados y granizados artesanos, naturales y de primera calidad. Amplia terraza.

A café open all year offering artisan products such as fartons, almond coca, etc. In the summer it is also an ice cream parlour with artisan ice creams and frozen drinks that are natural and of the highest quality. Large terrace.

Tanca / Cierra / Closed: No





LOS ARGENTINOS

☎ 96 589 01 38 | ✉ alejandroperea16@gmail.com

📍 C/ Constitución, nº 31 y C/ Sella, nº 1 · 03570 La Vila Joiosa _____

Pâtisserie i rebosteria tradicional espanyola i argentina. Elaboració diària en el seu propi obrador, amb productes de primera qualitat. Pastissos artístics per a celebracions especials, dolços i brioixeria selecta. Servici a domicili (consultar).

Pastelería y repostería tradicional española y argentina. Elaboración diaria en su propio obrador, con productos de primera calidad. Tartas artísticas de celebraciones especiales, dulces y bollería selecta. Servicio a domicilio (consultar).

Traditional Spanish and Argentine pastries and confectionery. Freshly made top-quality products. Artistic cakes for special celebrations, sweets and select pastries. Home delivery service (ask for more information).

Gerent / Gerente: Alejandro Pereda

Tanca / Cierra / Closed: No





LOS ARGENTINOS

✉ alejandropereada16@gmail.com

📍 Avda. País Valencià, nº 37 · 03570 La Vila Joiosa _____

Gelats artesans 100 %. Gelats de sabors tradicionals i també sabors nous obtinguts a partir de receptes de pastisseria. Situada en ple centre de la Vila, disposa també de còmoda terrassa on gaudir els seus productes.

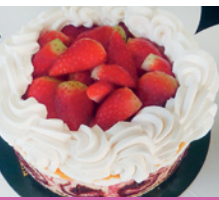
Helados artesanos 100 %. Helados de sabores tradicionales y también sabores nuevos obtenidos a partir de recetas de pastelería. Situada en pleno centro de la Vila, dispone también de cómoda terraza donde disfrutar sus productos.

100% artisan ice cream. Ice cream with traditional flavours and also new flavours obtained from pastry recipes. Located in the heart of La Vila, it also has a comfortable terrace where you can enjoy its products.

Gerent / Gerente: Alejandro Pereda

Tanca / Cierra / Closed: No





MAJA

☎ 669 941 473 | ✉ pasteleriamaja@gmail.com

📍 C/ Alicante nº 23, locals 5 y 6 · 03570 La Vila Joiosa _____

Dos locals l'un al costat de l'altre. Un de pastisseria, gelateria i cafeteria, l'altre, enoteca, gastro-bar i botiga gourmet. Antonio Mingot és el seu propietari i mestre pastisser artesà. Tots els seus productes són d'elaboració pròpia.

Dos locales uno junto a otro. Uno de pastelería, heladería y cafetería, el otro, vinoteca, gastrobar, tienda gourmet. Antonio Mingot es su propietario y maestro pastelero artesano. Todos sus productos son de elaboración propia.

Two places one next to the other. One is a pastry shop, an ice cream parlour and a café, the other a wine bar, a gastro-bar and a gourmet shop. Antonio Mingot is its owner and master pastry chef who makes all the products.

Gerent / Gerente: Antonio Mingot

Tanca / Cierra / Closed: Vinoteca: Dilluns i Dimarts / Lunes y martes





CARREMI

☎ 96 589 03 83 | ✉ turrones@carremi.es

📍 Polígono Industrial del Torres, nave 2 · 03570 La Vila Joiosa _____

Elaboració de torrons de gran qualitat, fets a l'estil tradicional i artesanal. En la fabricació de les seues especialitats, es conserven fins i tot màquines centenàries, autèntiques peces de museu, usades diàriament a ple rendiment.

Elaboración de turrones de gran calidad, hechos al estilo tradicional y artesanal. En la fabricación de sus especialidades, se conservan incluso máquinas centenarias, auténticas piezas de museo, usadas a diario a pleno rendimiento.

Elaboration of high quality turrón, made in the traditional and artisanal style. Century-old machines, authentic museum pieces, used daily at full capacity to make the products.

Maestro turronero: Toni Soriano Gerente: Pepe Carretero

Tanca / Cierra / Closed: Fi de setmana / Fin de semana / Weekend



www.carremi.es



CLAVILEÑO

☎ 96 589 07 78 | ✉ clavileno@chocolatesclavileno.com

📍 C/ Colón, nº 187 · 03570 La Vila Joiosa _____

A la fàbrica del carrer Colón, combinen la fabricació, degustació i venda al públic de xocolates i especialitats. Allí mateix també disposen d'un xicotet museu visitable per al públic.

En la fàbrica de la calle Colón, aúnan la fabricación, degustación y venta al público de chocolates y especialidades. Allí mismo también disponen de un pequeño museo visitable para el público.

In the factory on Calle Colón, preparing, tasting and selling to the public of chocolates and specialties come together. There is also a small museum that the public can visit.

Maestro chocolatero: Pedro Félix López

Tanca / Cierra / Closed: Fi de setmana / Fin de semana / Weekend

www.chocolatesclavileno.com





MARCOS TONDA

☎ 96 589 59 24 | ✉ info@chocolatesmarcostonda.com

📍 Partida de Torres, nº 3 · 03570 La Vila Joiosa _____

Àmplia varietat de xocolates artesans premium. Bonica i espaiosa botiga amb una exposició molt variada. Especialitats de xocolate per a regalar i enportar-se un dolç i saborós record de la Vila Joiosa com a ciutat del xocolate.

Amplia variedad de chocolates artesanos premium. Bonita y espaciosa tienda con surtida exposición. Especialidades de chocolate para regalar y llevar un dulce y sabroso recuerdo de la Vila Joiosa como ciudad del chocolate.

Wide variety of premium artisan chocolates. Pretty and spacious store with assorted display. Chocolate specialties to give as a present and bring a sweet and tasty souvenir from Vila Joiosa, the city of Chocolate.

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday



www.chocolatesmarcostonda.com

Xocolates i torrons · Chocolates y turrone · Chocolates and nougat



CHOCOLATES PÉREZ

☎ 96 589 05 73 | ✉ infoventas@chocolatesperez.com

📍 Ptda. Mediasas, nº 1 · 03570 La Vila Joiosa _____

Fàbrica i botiga de venda de xocolates, torrons de xocolate i xocolate a la tassa amb la fórmula tradicional d'elaboració de tots ells, com ho ha fet la família Pérez des de l'any 1892.

Fábrica y tienda de venta de chocolates, turrone de chocolate y chocolate a la taza con la fórmula tradicional de elaboración de todos ellos, como ha venido haciéndolo la familia Pérez desde el año 1892.

Factory and shop selling chocolates, chocolate turrón and hot chocolate with the traditional formula for making all of them, as the Pérez family has been doing since 1892.

Maestro turroneiro: Gaspar Pérez

Tanca / Cierra / Closed: Fi de setmana / Fin de semana / Weekend

www.chocolatesperez.com





TONI GARSÍ

☎ 643 031 868 | ✉ toni@xocolatestonigarsi.com

📍 C/ Alcant, nº 23. Esc. 7, local 1 · 03570 La Vila Joiosa

Fabricant de xocolates i torrons. Botiga d'alimentació de consum responsable. Assessorament en productes relacionats amb aquesta manera d'entendre aquesta filosofia de vida. Productes ecològics.

Fabricante de chocolates y turrone. Tienda de alimentación de consumo responsable. Asesoramiento en productos relacionados con esta forma de entender esta filosofía de vida. Productos ecológicos.

Chocolates and turron manufacturer. Responsible consumption shop. Advice on products related to this way of understanding this philosophy of life. Organic products.

Gerent / Gerente: Toni Garcimartín

Tanca / Cierra / Closed: De diumenge a dimecres / De domingo a miércoles / Sunday to Wednesday



www.xocolatestonigarsi.com



VALOR

☎ 96 685 25 00 | ✉ chocolaterias@valor.es

📍 Av. del País Valencià, nº 14 · 03570 La Vila Joiosa _____

De totes les xocolateries que té Valor a Espanya, aquesta és la primera que es va obrir. Xocolata a la tassa i xurros artesans. Innovador granissat de xocolata, batuts i rebosteria artesana.

De todas las chocolaterías que tiene Valor en España, esta es la primera que se abrió. Chocolate a la taza y churros artesanos. Innovador granizado de chocolate, batidos y repostería artesana.

This Valor shop was the first to be opened in Spain. Hot chocolate and artisan churros. Innovative chocolate frozen drink, smoothies and artisan pastries.

Tanca / Cierra / Closed: No

www.valor.es





CATAVINOS

☎ 96 685 18 75 | ✉ pedidos@catavinosgourmet.com

📍 C/ de los Impresores, nº 1 · 03570 La Vila Joiosa _____

Extensa varietat de vins de totes les denominacions d'origen i productes gourmet tant a la botiga física com online. Gran experiència en el món vinícola. Assessorament en compres de productes gourmet.

Extensa variedad de vinos de todas las denominaciones de origen y productos gourmet tanto en la tienda física como online. Gran experiencia en el mundo vinícola. Asesoramiento en compras gourmet.

Wide variety of wines with denomination of origin and gourmet products both in store and online. Great experience in the world of wine. Gourmet shopping advice.

Gerent / Gerente: Pedro Juan Sanjuán

Tanca / Cierra / Closed: Fi de setmana / Fin de semana / Weekend



www.catavinosgourmet.com



EL RINCÓN DEL CATADOR

☎ 619 885 203 | ✉ elrincondelcatador@gmail.com

📍 Mercado Municipal, Puesto 13 · 03570 La Vila Joiosa _____

Botiga de productes gourmet i artesans situada en el mercat municipal. Vins de totes les denominacions d'origen, especialment de la zona. Àmplia oferta de cerveses artesanes, olis premium i altres begudes espirituoses.

Tienda de productos gourmet y artesanos situada en el mercado municipal. Vinos de todas las denominaciones de origen, en especial de la zona. Amplia oferta de cervezas artesanas, aceites Premium y otras bebidas espirituosas.

Gourmet and artisan store located in the local market. Wines from all denominations of origin, especially from the area. Wide range of craft beers, premium oils and other spirits.

Gerent / Gerente: Luz Cebrián Rodríguez

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





ESPECIALITATS LLORET

☎ 96 589 03 93 | ✉ info@paradegustar.com

📍 C/ Ciutat de València, nº 31 · 03570 La Vila Joiosa

Especialitzats en vins d'Alacant, amb àmplia proposta d'altres denominacions d'origen, així com destil·lats, licors, olis, conserves i assessorament en compres de productes gastronòmics. Completa oferta en productes Km0.

Especializados en vinos de Alicante, con amplia propuesta de otras denominaciones de origen, así como destilados, licores, aceites, conservas y asesoramiento en compras de productos gastronómicos. Completa oferta en productos de km0.

Specialised in wines from Alicante, with a wide range of other denominations of origin, as well as distillates, spirits, oils, preserved food and advice on purchasing gastronomic products. Offering local products.

Gerent / Gerente: Nazario Lloret Aragonés

Tanca / Cierra / Closed: Fi de setmana / Fin de semana / Weekend



www.paradegustar.com



LA TENDETA DELS SABORS

☎ 667 858 167 | ✉ latendetadelsabors@gmail.com

📍 Mercado Municipal, Puesto 17 · 03570 La Vila Joiosa _____

En el mercat municipal, botiga especialitzada en espècies a granel, gran assortit d'infusions, fruita seca i productes naturals. Gran varietat en mels i olis. Orientació i consell en aquesta mena de productes.

En el mercado municipal, tienda especializada en especias a granel, gran surtido de infusiones, frutos secos y productos naturales. Gran variedad en mieles y aceites. Orientación y consejo en este tipo de productos.

Located in the local market and specialising in bulk spices, a large assortment of tea, nuts and natural products. Wide variety of honey and oils. Recommendations and advice on this type of product.

Gerent / Gerente: Marina Faggiani

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





BABY SHARK

☎ 865 754198

📍 Avda. Mariners de la Vila Joiosa, nº 16 · 03570 La Vila Joiosa

Carns i peixos a la brasa. Fritades de peix, arrossos, paelles, graellades i tapes. Terrassa en la Cala de la Vila Joiosa còmoda i espaiosa on també gaudir de música en viu i DJ.

Carnes y pescados a la brasa. Frituras de pescado, arroces, paellas, parrilladas y tapas. Terraza en la Cala de la Vila Joiosa cómoda y espaciosa donde también disfrutar de música en vivo y DJ.

Grilled meat and fish. Fried fish, rice dishes, paella, platters and tapas. Terrace in Cala of Vila Joiosa that is comfortable and spacious with live music and a DJ.

Chef: Sebastián

Maitre: Nacho

Tanca / Cierra / Closed: No

www.babysparkchiringo.com





LA CABAÑA

☎ 655 844 551 | ✉ xirintito@gmail.com

📍 Playa de la Caleta, s/n · 03570 La Vila Joiosa _____

Especialitat en arrossos, carns i peixos a la brasa, hamburgueses i sardines rostides. Molt interessant carta de cocteleria. Fantàstica terrassa amb situació privilegiada en plena platja. També ofereix servici de menjar per a portar.

Especialidad en arroces, carnes y pescados a la brasa, hamburguesas y sardinas asadas. Muy interesante carta de coctelería. Fantástica terraza con situación privilegiada en plena playa. También ofrece servicio de comida para llevar.

Specialised in rice dishes, grilled meat and fish, hamburgers and grilled sardines. Interesting cocktail menu. Fantastic terrace in a privileged space on the beach. Take-away available.

Chef: Josué Hernández

Maitre: Alexandra Pardo

Tanca / Cierra / Closed: No

www.xirintito.com



VARADERO by X



NUEVO VARADERO

☎ 647 41 83 13 | ✉ xirintito@gmail.com

📍 Paseo Playa de los Estudiantes, s/n · 03570 La Vila Joiosa _____

Especialitat en arrossos, carns i peixos a la brasa, hamburgueses. Carta de cocteleria. Magnífica i molt confortable terrassa en plena platja. Menjar per a portar i també servici a domicili.

Especialidad en arroces, carnes y pescados a la brasa, hamburguesas. Carta de coctelería. Magnífica y muy confortable terraza en plena playa. Comida para llevar y también servicio de reparto a domicilio.

Specialised in rice dishes, grilled meat and fish, hamburgers. Cocktail menu. Magnificent and comfortable terrace on the beach. Take-away and home delivery service available.

Chef: M^a Pilar Rodriguez

Maitre: Francisco Requena

Tanca / Cierra / Closed: Dimecres hivern / Miércoles invierno / Wed. winter



www.xirintito.com



A TAULA

☎ 640 514 303 | ✉ pepemar1810@gmail.com

📍 Mercado Municipa, Puesto 5 · 03570 La Vila Joiosa _____

Especialitat en cuina casolana, elaborada diàriament amb les receptes tradicionals de la Vila Joiosa i també racions de tota mena de tapes típiques de la Vila per a portar. Existeix la possibilitat de servici a domicili.

Especialidad en comida casera, elaborada a diario con las recetas tradicionales de la Vila Joiosa y también raciones de todo tipo de tapas típicas de la Vila para llevar. Existe la posibilidad de servir a domicilio.

Specialised in homemade food freshly made on a daily basis. Traditional recipes from Vila Joiosa and portions of all kinds of typical tapas from La Vila to take away. Home delivery service available.

Chef: José Galvañ Adsuar

Tanca / Cierra / Closed: Diumenge / Domingo / Sunday





LAS PALMERAS TAKE AWAY

☎ 96 589 18 61 | ✉ laspalmerastakeaway@hotmail.com

📍 C/ Pizarro, nº 3 · 03570 La Vila Joiosa _____

Pollastre rostit amb creïlles naturals. Cordon bleu sol o amb salses. Àmplia oferta de pizzas al forn de pedra, amplia varietat de plats. Ensalades i poke a la carta amb múltiples combinacions al gust. Servici a domicili.

Pollo asado con patatas naturales. Cordon bleu solo o con salsas. Amplia oferta de pizzas al horno de piedra, gran gama de opciones snack. Ensaladas y poke a la carta con múltiples combinaciones a su gusto. Servicio a domicilio.

Roast chicken and chips. Cordon bleu with and without sauces. Wide offer of stone-baked pizzas and snacks. Salads and Poke bowls with different combinations. Home delivery.

Chef: Kike y Radi

Tanca / Cierra / Closed: No

www.laspalmerasdeldelivery.com



Menjar per a portar · Comida para llevar · Take away



LaVila **G**astronòmica



www.lavilagastronomica.com

La Vila Joiosa
Llocs per viure



Passejar, oлар, observar, descobrir.

Carrers acolorides amb aroma a xocolate i mediterrani.

#ViveLaVila → www.turismolavilajoiosa.com



La Vila Joiosa



AJUNTAMENT
DE LA VILA JOIOSA



Un brindis per l'accessibilitat
Un brindis por la accesibilidad
A toast to accessibility



AJUNTAMENT DE
LA VILA JOIOSA

:.vila.: museu