

» 'L'OLLETA, CHIRINGUITO

12-5-07

Este espléndido restaurante de Altea, que se asoma al mar, cumple ahora su primer año de existencia. Su propietario y director, José Ángel Navarro, alteaño conocido por todos como 'Barranquí', es un hombre tan comprometido con la cultura que también se dedica a la promoción de la pintura y a publicar todo lo que se refiere a la historia de Altea, a través de su editorial Aitana. Su cocina, que da cabida a 50 comensales, es lugareña, tradicional y de mercado. Su especialidad: los arroces, el pescado y especialmente el erizo (L'Olleta) que da nombre al establecimiento. Al frente de los fogones está el chef Jaime Sellés, gran maestro arrocero.

« Qué hemos comido

Primeros

- » Quisquilla
- » Erizo gratinado con gamba y cigalas
- » Cebolla al horno con pisto de fritanga y sangacho (atún en salazón)

Segundos

- » Calamar de poterá con ajetes a la plancha
- » Pimiento asado, con láminas de bacalao
- » Arroz 'brut'

Postres

- » Helados caseros de turrón, leche merengada y chocolate
- » Tarta de café, con aroma de absenta

Vino

- » Mauro, de 2002, de Castilla-León

Urbanisació Villa Gadea.

Partida L'Olla. 03590

Altea (Alicante).

Tel.: 96 688 05 44. Precio

aproximado por persona:

38 € (incluido vino de la

casa). No cierra ningún día.