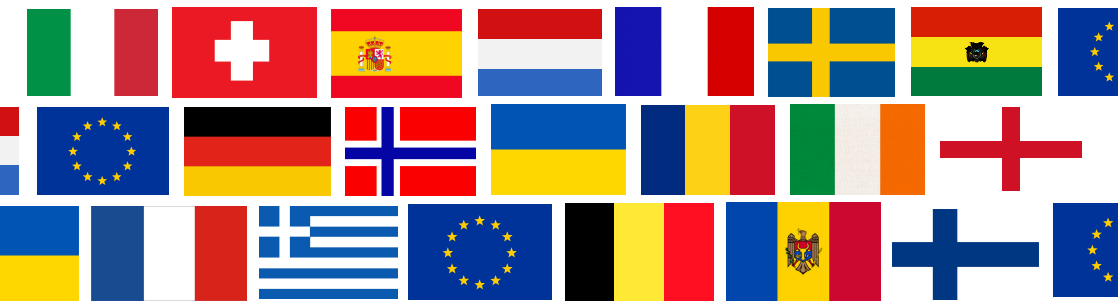


# Jornadas

3 al 12 Mayo

# GASTRONÓMICAS EUROPEAS





# LA MEJOR GASTRONOMÍA EUROPEA VOTA Y GANA PREMIOS



## PREMIO A LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Los clientes indicaran a través del código QR de cada menú la puntuación del menú que hayan degustado y una vez realizado el escrutinio de votos, el menú que alcance el mayor número de votos en el recuento será la que obtenga el reconocimiento y se le entregará al establecimiento un diploma como ganador, en el acto público que se programe a tal efecto.



## PRIZE FOR THE BEST GASTRONOMIC EXPERIENCE

Customers will use the QR code on each menu to indicate the score of the menu they have tasted and once the votes have been counted, the menu with the highest number of votes in the count will receive the award and the establishment will be presented with a diploma as the winner, at the public event scheduled for this purpose.

## PREMIO AL PÚBLICO PARTICIPANTE

El público participante puede valorar a través de los códigos QR los menús degustados realizando una valoración con distintos criterios, además de sus datos personales. Todas las votaciones online formarán parte del sorteo público. En dicho sorteo se regalarán lotes ofrecidos por los patrocinadores de las jornadas.

## PRIZE FOR THE PARTICIPATING PUBLIC

The participating public can use the QR codes to evaluate the menus tasted, using different criteria, in addition to their own personal opinions. All online votes will be part of the public prize draw. In this draw, lots of prizes offered by the sponsors of the event will be given away.

**PARTICIPA Y  
GANA PREMIOS**

*Disfruta de los  
Menús*



**PARTICIPATE &  
WIN PRIZES**

*Enjoy Menus*



La gastronomía es mucho más que simplemente alimentarse; es una experiencia sensorial que nos conecta con la cultura, la historia y la creatividad humana. Desde la diversidad de ingredientes hasta las técnicas de preparación, cada plato cuenta una historia única. La pasión y el arte se entrelazan en cada bocado, invitándonos a explorar nuevos sabores y a apreciar la riqueza culinaria que el mundo tiene para ofrecer.



Gastronomy is much more than simply eating; it is a sensory experience that connects us to culture, history and human creativity. From the diversity of ingredients to the preparation techniques, each dish tells a unique story. Passion and artistry are intertwined in every bite, inviting us to explore new flavours and appreciate the culinary richness the world has to offer.

# THE COMM

Aperitivo: Salmorejo



Entrantes: Tabla de embutidos de Guadalest

Flor de alcachofa rellena de langostinos

Principal (a elegir): Suquet de peix o cordero asado de Burgos con puré y vegetales

Postre: Flan de huevo casero con nata casera

Incluye una bebida (Vino de la casa, cerveza, agua o refresco)

Precio Menú 27.00€/persona

Appetizer: Salmorejo

Starters: Table of cold meats from Guadalest



Artichoke flower stuffed with prawns

Main course (to choose): Suquet de peix or roast lamb from Burgos with purée and vegetables

Dessert: Homemade egg custard with homemade cream.

Includes a drink (house wine, beer, water or soft drink)

Menu price 27.00€/person



Camí del pinxo, 2. L'Alfàs del Pi

Horario: Todos los días, solo almuerzos de 13,00-16,30

966878505

# RASPALLÓ



Pan con ali y Oli y tomate  
Ensalada de capella en tomate rosa  
altea  
Sepia en salsa  
Sangre con cebolla  
Arroz con habichuelas, nabo, nabicol,  
pencas, boniato, patatas y pulpo.  
Postre a elegir entre tarta de nispero o  
tarta de naranja  
Una bebida, refresco, cerveza o vino.  
Precio 25€/ persona



Bread with ali y oli and tomato  
Capella salad in pink tomato altea  
Cuttlefish in sauce  
Blood with onion  
Rice with beans, turnip, turnip greens,  
sweet potato, potatoes and octopus.  
Dessert to choose between loquat tart  
or orange tart.  
A drink, soft drink, beer or wine.  
Price 25€/ person




**Carrer l'Hort, 4, 03580. L'Alfàs del Pi, Alicante**

**Horario de 13 a 16:30h. Lunes Cerrado**

 **865606079**

# EL PASO

Restaurante

 Primero : Bombón de arenque  
Segundo: Trio de stampot  
holandés  
Postre: Mini panqueques  
holandeses  
Incluye 1 bebida,  
caña,refresco o vino  
Precio Menú 19,75 €/persona



 Starter: Herring bonbon with  
beetroot  
Main course: Trio of Dutch  
mashes  
Dessert: Dutch Mini Pancakes  
Includes 1 drink, beer, soft  
drink or wine.  
Menu price 19,75 €/person



Calle Ferrería 15, 03580. L'Alfàs del Pi  
Horario: Miércoles Jueves y viernes 10:00h a 21:00h Sábado y  
Domingo 12:00h a 21:00h /Lunes y martes: Cerrado

 865832782

# BISTRO BELLE EPOK



Cava con crema de arandanos

Tabla Gourmet: Con Quiche,  
Pates franceses artesanos,  
mantequilla con trufa y quesos  
franceses.

Blanquette de veau: estofado de  
añojo con arroz y verduras.

Tarte tatin

Incluye 1 bebida, refresco,  
cerveza o vino

Precio Menú 17'50€/persona



Cava with blueberry cream

Gourmet Platter: With Quiche,  
homemade French Pates, truffle  
butter and French cheeses.

Blanquette de veau: stewed veal  
with rice and vegetables.

Tarte tatin

Includes 1 drink, soft drink, beer  
or wine.

Menu price 17'50€/person



C/ Marie Curie,3-4. L'Alfàs del Pi  
Horario de 11:30 a 22:00, viernes de 9:30 a 22:00  
miércoles cerrado

 624644393

# SUCRE SALE



Primero: Sopa de pescado,  
Caracoles al ajillo (Escargots de  
bourbogne), Ostras francesas.  
Principal a elegir entre: - boeuf  
bourguignon o Mejillones con  
patatas fritas.

Para terminar queso reblochon

Postre casero

Incluye 2 bebidas, vino Faustino

Garcia Martinez

Precio Menú 32€/persona



First course: Fish soup, Snails with  
garlic (Escargots de bourbogne),  
French oysters.

Choice of main course: - Boeuf  
bourguignon or Mussels with  
chips.

To finish with reblochon cheese.

Homemade dessert

Includes 2 drinks, wine Faustino

Garcia Martinez

Menu price 32€/person



**Avda del Albir 47. L'Alfàs del Pi**  
**Horario de 10:30 a 21:00, Lunes cerrado**  
**preferiblemente reservar en el tlf**

611378397



# I BISTRO PANEMA



Entrante a elección: Sopa de cebolla gratinada o cazuela de caracoles con crema de ajo y perejil, champiñones.  
Plato a elegir: Col rellena de trufa o bacalao sobre pisto provenzal  
Queso francés o crème brûlée de vainilla.

1 botella de vino verdejo blanco o tempranillo rosado o tempranillo tinto para 2 personas.

Copa de cava para el aperitivo.

Café

Precio Menú 29.50€/persona



Starter of your choice:: onion soup au gratin or snail casserole with garlic and parsley cream, mushrooms, mushrooms.  
Choice of dishes: Cabbage stuffed with truffle or cod on Provençal ratatouille.  
French cheese or vanilla crème brûlée.

1 bottle of Verdejo white wine or Tempranillo rosé or Tempranillo red wine for 2 persons.

Glass of cava for the aperitif.

Coffee

Menu price 29.50€/person



Av de l'Albir 34, 03581 El Albir. L'Alfàs del Pi  
Cocina abierto desde el martes hasta viernes desde las 12h00 a las 20h30.  
Sabado cocina cerrada y todo cerrado Domingo y lunes.

☎ 640 79 30 99

# NONNA ANGELA

## Restaurante



Pan casero con aperitivo  
Flor de calabacín rellena de queso trufado  
frita en tempura  
Pasta monotrigio siciliana salteada con hinojo  
silvestre, uva pasa, piñones y sardinas, con  
muddrica tostada  
Granita de limón siciliano con fresas  
acompañada de brioche caliente  
Digestivo de limoncello casero  
1 bebida, refresco, caña o vino.  
30€ por persona



Homemade bread with appetizer  
Courgette flower stuffed with truffled cheese  
fried in tempura  
Sicilian mono wheat pasta sautéed with wild  
fennel, sultanas, pine nuts and sardines, with  
toasted muddrica  
Sicilian lemon granita with strawberries served  
on warm brioche  
Homemade limoncello digestif  
1 drink, soft drink, beer or wine.  
30€ per person



**C/Juan Sebastian Bach 17, local 2. L'Alfàs del Pi**  
**Horario: De jueves a lunes de 13:00 hasta 16 y de 19:00 hasta 10:30**

**744604756**

# AUTENTIC

## Restaurante



Primer Plato

Sopa griega de pollo: Sopa de pollo con verduras acompañada con guindillas

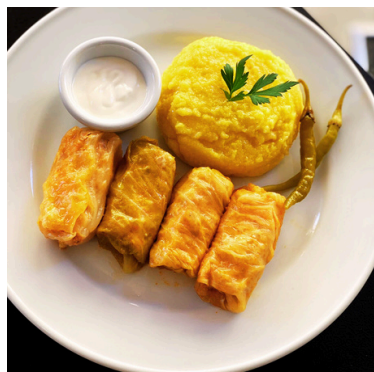
Plato Principal

Sarmale: Rollitos de col rellenos de carne picada acompañados de mămăligă, que es un pan elaborado con harina de maíz, que se asemeja a la polenta también acompañados con nata y guindilla

Postre Amandină: Postre rumano con capas de chocolate, relleno de chocolate con caramelo y fondant

1 bebida, refresco, caña o vino

Precio Menú 15€/persona



First course

Greek chicken soup: Chicken soup with vegetables accompanied with chilli peppers.



Main course

Sarmale: Cabbage rolls stuffed with minced meat accompanied by mămăligă, which is a bread made from corn flour, resembling polenta, also accompanied with cream and chilli.


Dessert Amandină: Romanian dessert with chocolate layers, chocolate filling with caramel and fondant.

1 drink, soft drink, beer or wine

Menu price 15€/person



**Carrer Federico García Lorca, 32, 03580 l'Alfàs del Pi, Alicante**  
**Horario: 12:00h a 16:00h y de 19:00h a 21:30h . Martes Cerrado**

 **610677986**

# BELGOMAR

## Restaurante



1-Croquetas de queso

2-Volavan de pollo

Postre: Dama blanca, con chocolate negro y Helado de vainilla

1 bebida, refresco, caña o vino.

Precio Menú 25€/persona



1-Croquettes of cheese

2-Chicken Volavan

Dessert: White Lady, with dark chocolate and vanilla ice-cream

1 drink, soft drink, beer or wine  
Menu price 25€/person



Camí Vell de Altea 34, local3. L'Alfàs del Pi

Abierto Lunes, Martes, Miércoles y Viernes de 13:00 a 16:00 y de 18:00 a 21:00h

602401505

# SANTORINI

## Restaurante



Queso feta frito con miel y sesamo o  
Tiropitakia, hojaldre relleno de queso y  
espinacas

Gyros con salsa cremosa de verdura  
gratinados con queso o Beifteky, relleno de  
queso

Yogur griego con miel y nueces  
1 bebida, refresco caña o vino  
Vino Viña Albali crianza  
Precio Menú 20€/persona



Fried feta cheese with honey and sesame or  
Tiropitakia, puff pastry stuffed with cheese  
and spinach

Gyros with creamy vegetable sauce au gratin  
with cheese or Beifteky, stuffed with cheese

Greek yoghurt with honey and walnuts

1 drink, soft drink, beer or wine  
Wine Viña Albali crianza  
Menu price 20€/person



**Camí Vell d'Altea, 16, 03581. L'Alfàs del Pi, Alicante**

**Horario: Lunes cerrado. Martes de 13:30 a 22:00. Resto de días de 13:00 a 22:00**

 **674517817**

# EL PERRO Restaurante LOCO



Ensalada mixta

Escalope vienna con ensalada de patatas

Tarta de manzana con helado vanilla

1 bebida, refresco caña o vino

Precio Menú 12,90 €/persona



Mixed salad

Vienna schnitzel with potato salad

Apple pie with vanilla ice cream

1 drink, soft drink, beer or wine

Menu price 12,90 €/person



Camí de la Mar, 16, 03580 l'Alfàs del Pi, Alicante

Horario : Martes hasta sabado desde 13:00h a las 19:00h. Con reserva

📞 672 90 88 33

# IT'S A SMALL Restaurante WORLD



Sopa francesa de cebolla con  
madeira y queso  
Pollo satay con deliciosa salsa satay  
casera, servido con patatas  
fritas, mezcla de brotes, pico de  
gallo, aceite especial y guacamole  
Poffertjes, ¡iriquísimos con  
mantequilla!!  
1 Copa vino  
Precio Menú 22€/persona



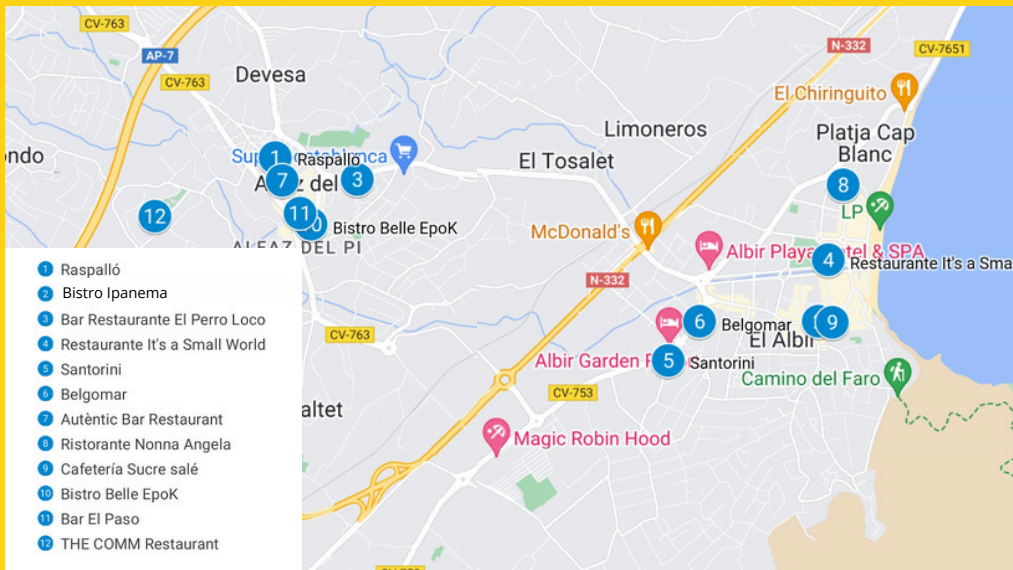
French onion soup with madeira and  
cheese  
Chicken satay with delicious  
homemade satay sauce, served with  
fried potatoes, sprout mix, pico  
gallo, special  
chips, sprout mix, pico de gallo,  
special oil and guacamole.  
Poffertjes, delicious with butter!  
1 Glass of wine  
Menu price 22€/person



Dirección Postal / Mail Address: Calle Narciso Yepes 2 Local 4 - 03581 Alfaz del Pí (Alicante)

Mov: (+34) 606 62 55 83 Tel: (+34) 966 86 83 01

info@itsasmallworldrestaurant.com  
www.restaurantitsasmallworld.com



- 1 Raspalló
- 2 Bistro Ipanema
- 3 Bar Restaurante El Perro Loco
- 4 Restaurante It's a Small World
- 5 Santorini
- 6 Belgomar
- 7 Autèntic Bar Restaurant
- 8 Ristorante Nonna Angela
- 9 Cafeteria Sucre salé
- 10 Bistro Belle EpoK
- 11 Bar El Paso
- 12 THE COMM Restaurant

## Con la colaboración de:

