els MAGAZINOS
STREET FOOD MARKET

LA RUTA DE LA TAPA

TURIA
Märzen

LA RUTA
DE LA
TAPA

Celebramos, junto a Cerveza Turia, el Día Mundial de la Tapa con 12 propuestas pensadas para homenajear la gastronomía de Dénia. Recuperamos los sabores de la Marina Alta y potenciamos nuestros productos de siempre, de nuestra tierra y nuestro mar.

Pídete tu tapa con una Turia por 3€ y disfruta de Els Magazinos.

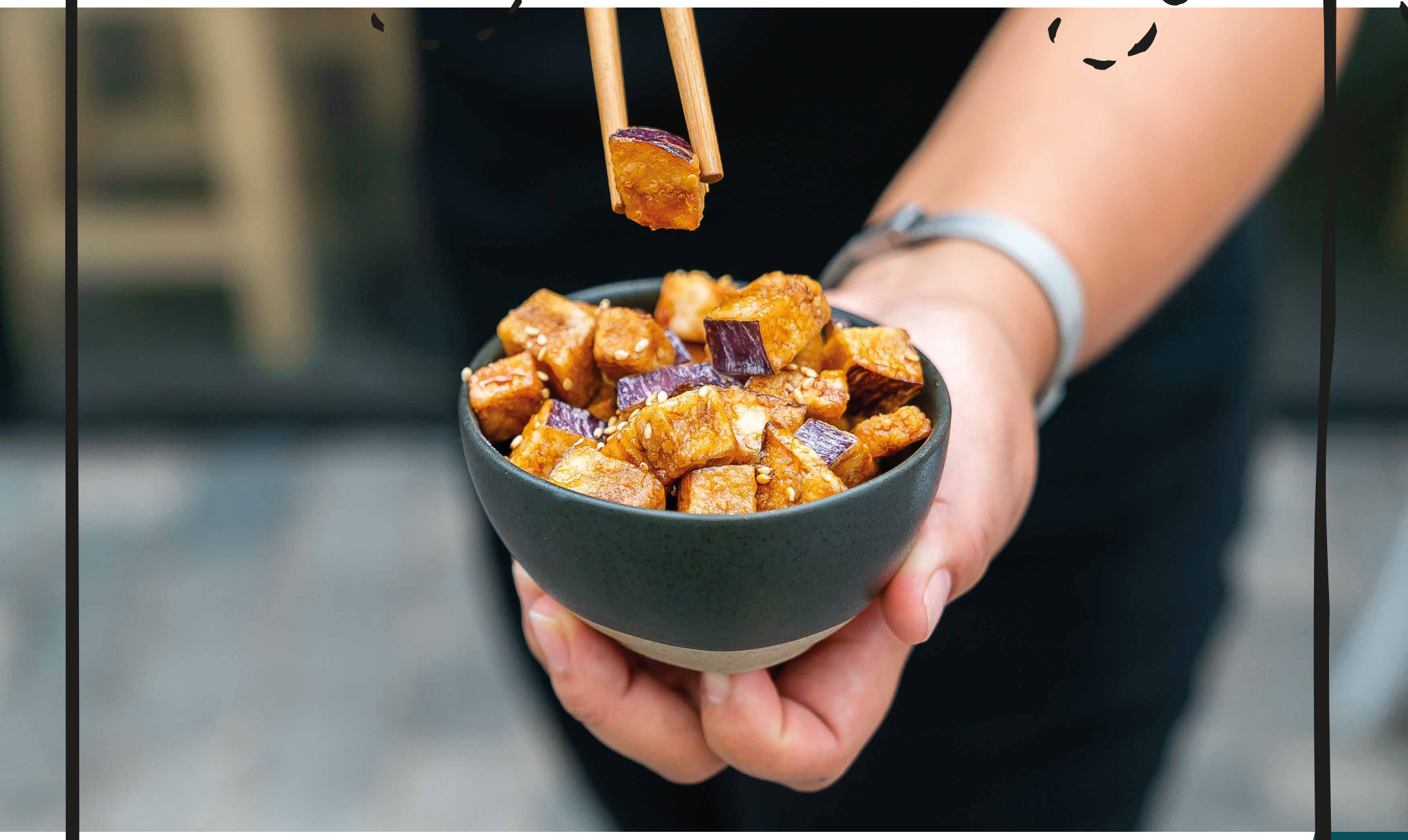
DEL 18 AL 21 DE JUNIO

de 12 a 14h // 18 a 20h

Carrer Pont, 19. 03700 Dénia, Alicante, España

– 1 –

TABERNA SUSHIBER



BERENJENA FURAI DE KM0 CON SALSA TERIYAKI

“ ”

Berenjenas al más puro estilo nipón. Deliciosa berenjena furai de km0 aderezada con salsa teriyaki.

– 2-4 –

EL BARET DE ROBERT

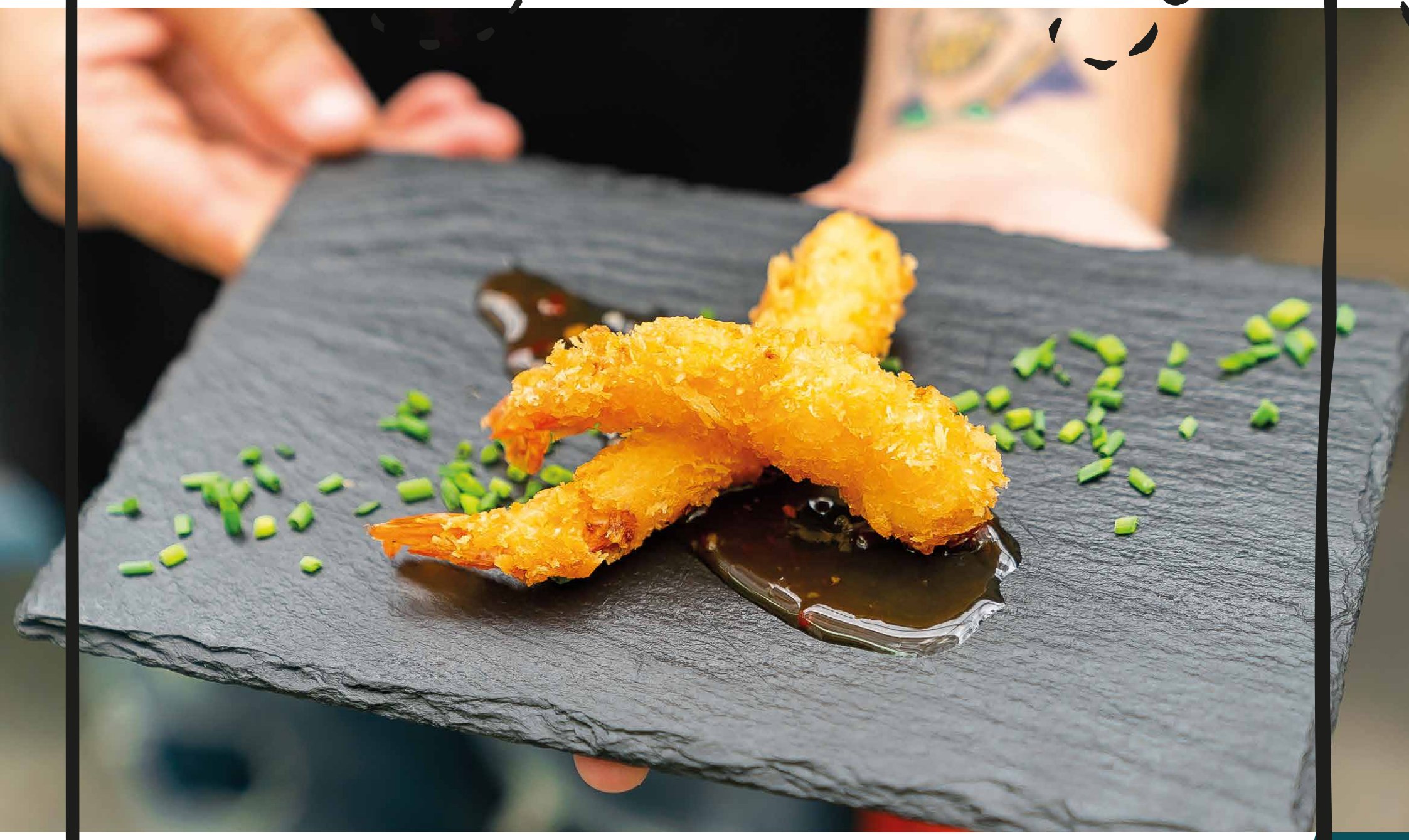
COCA DE FOIE DE RAPE CON CREMA DE CALABAZA Y MAYONESA DE WASABI

“ ”

Puro sabor, la combinación de rape y crema de calabaza funciona como si pertenecieran al mismo hábitat. ¿Lo mejor? El toque ligeramente picante que le aporta la mayonesa de wasabi. Tradición y vanguardia.

– 3-5 –

OSTRARIUM BAR



TORPEDOS CRUJIENTES DE LANGOSTINO CON SALSA AGRIDULCE

“ ”

Crujientes de langostino con salsa agridulce. Un bocado en el que la textura crunchy se disfruta junto a la combinación del salado con las notas intensas del aderezo agridulce.

— 6 —

EL CACHIRULO VIANDAS

ESGARRAT AMB BACALLAR DE LA VEINA DE BAIX LA MAR

“ ”

Una joya de la gastronomía valenciana más tradicional. Una de las maravillas de nuestra tierra que combinada con pan siempre pide más. No hay quien se resista a la pareja perfecta del dulzor del pimiento con el salazón del bacalao.

LA PINCHOTECA

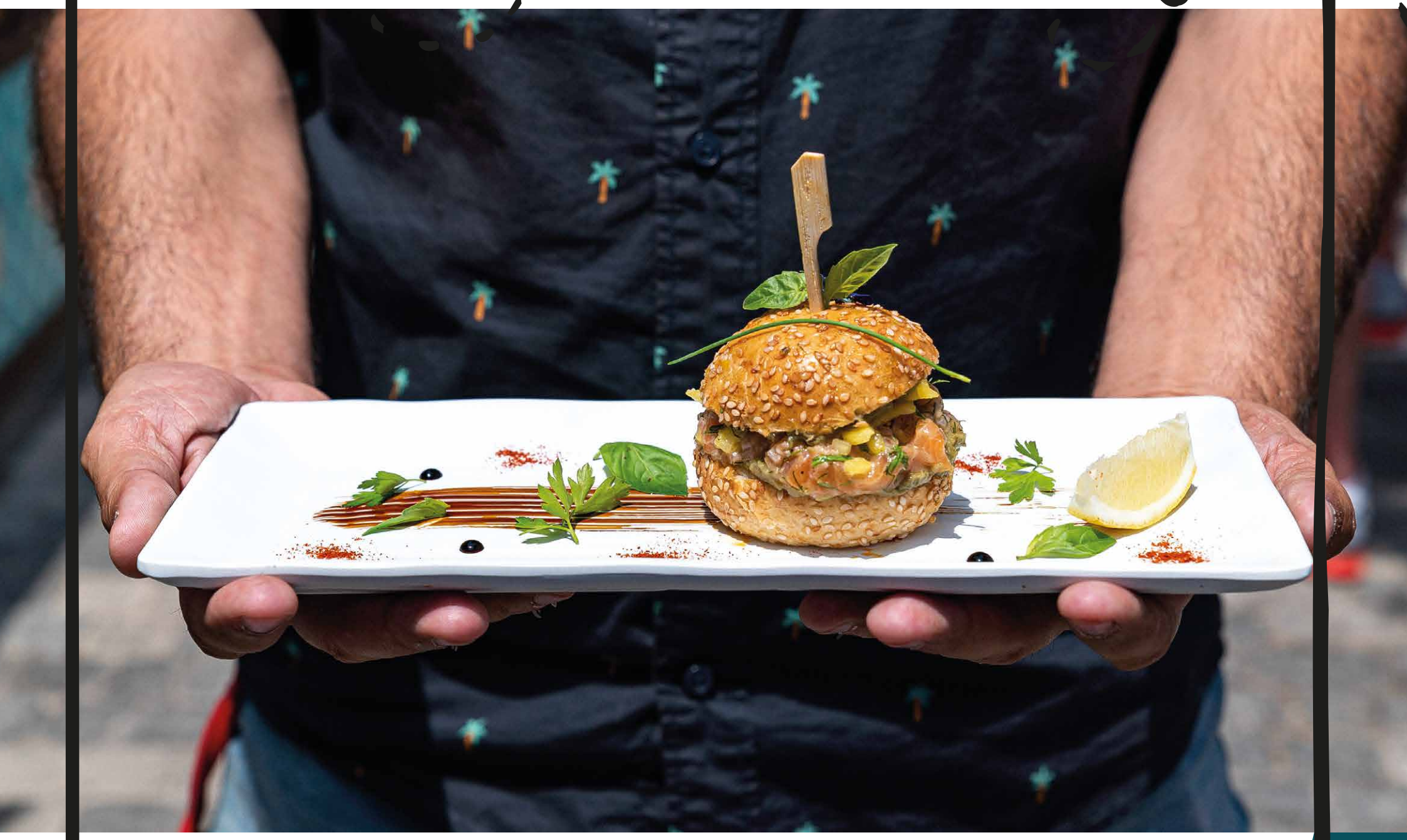
MONTADITO DE SARDINA A LA VINAGRETA Y RUCCOLA

“ ”

Junio, verano y sardinas van de la mano. Una tapa para dar la bienvenida a la temporada estival con sabor a mar y toques frescos de rúccola.

– 14 –

LA PAUSE FRANÇAISE



BURGER CASERA

“ ”

Deliciosa burguer con guacamole casero acompañado con tomate de Denia y tartar de salmón con brunoise de piña.

SOULCHICHA

MOUSSE DE MERLUZA Y MARISCO

“ ”

Un clásico de la cocina francesa. Una tapa con una agradable textura y donde el marisco pone las notas intensas de sabor a mar.

– 17 –

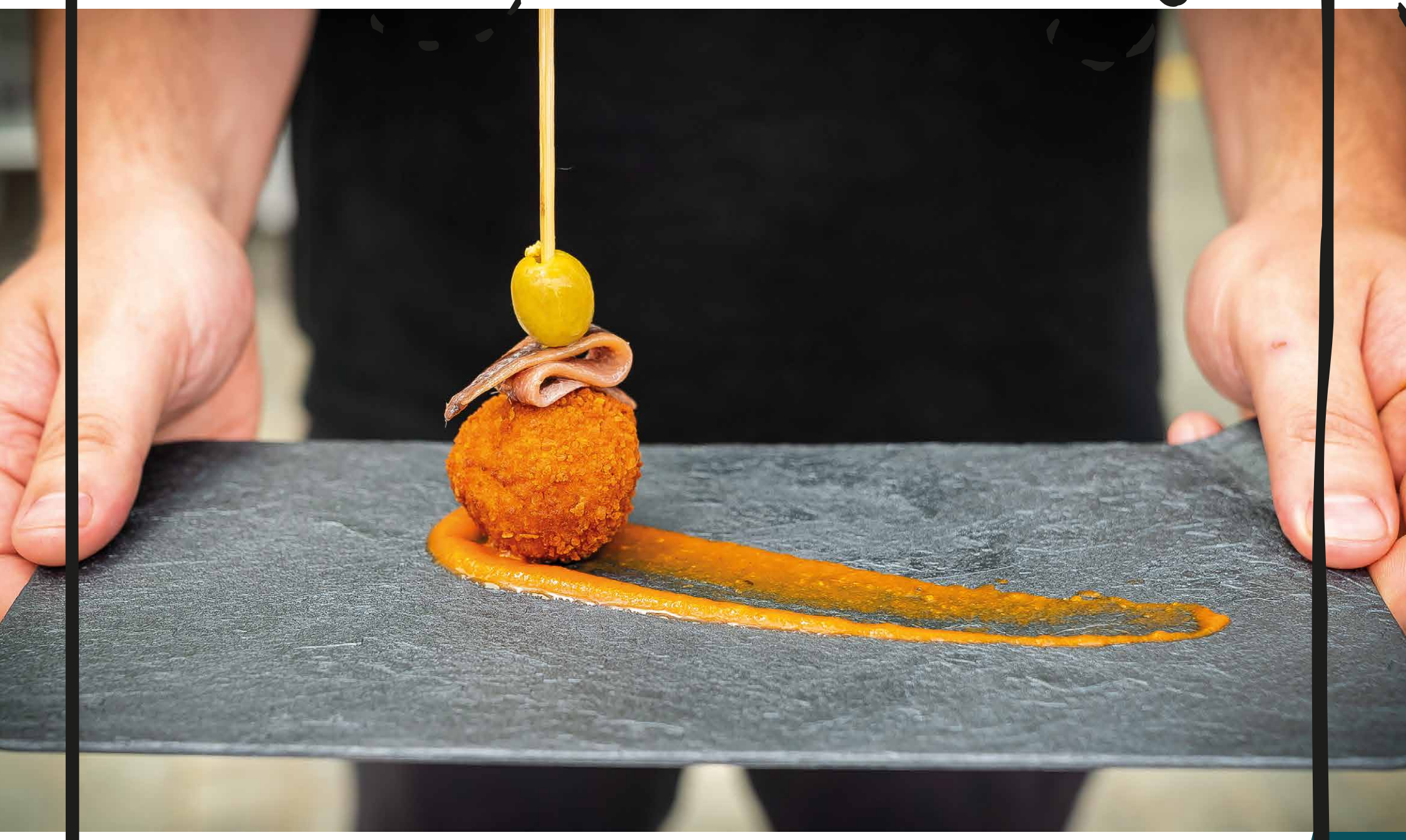
VEGAMAR

TAPA DE IBÉRICOS CON HUELLA DEL ALTO TURIA

“ ”

Sentirás que todo va viento en boca.

CROQUETERIA QMCOMO



TOMANCHOA

“ ”

Nueva incorporación al pódium de las croquetas. En su interior encontrarás sabor a nuestra tierra: tomate del terreno y anchoa del Mediterráneo. Un auténtico manjar.

– 21 –

THE SPEAK

CORAZÓN DE ALCACHOFA A LA BRASA RELLENO DE PULPO Y GRATINADO CON PIMIENTO DEL TERRENO

“ ”

Dos tesoros, uno del Mediterráneo y otro del Atlántico. Con “Cor de Polp” rendimos homenaje a los vecinos de todos los pueblos de La Marina que cruzaron el Atlántico entre 1912 y 1929 huyendo de la pobreza, pero dejando su corazón en el Mediterráneo.

LA LOLA

TIMBAL DE BACALAO

“ ”

No es solo una tapa de bacalao, es nostalgia, recuerdo y homenaje a nuestros antepasados que conservaban el pescado secándolo en salazón. Una mirada a la tradición gastronómica de la Marina Alta.

A LA FRESCA

COCA DE MULLADOR DE BACALAO

“ ”

Uno de los emblemas de nuestra gastronomía. Esta vez combinada con bacalao, tomate en cocasse, frescura combinada con salsa de pesto casera. Homenaje a Denia y La Marina Alta.