



MONFORTE DEL CID

¡SABORÉALO! TASTE IT

ESPAÑOL
ENGLISH



monfortedelcid.es



MONFORTE DEL CID



ES Monforte ha visto pasar culturas y civilizaciones tan variadas como la íbera, Romana o Árabe. Destaca un casco antiguo medieval con su Arco de la Morería, Plaza del Ayuntamiento e Iglesia Ntra. Sra. de las Nieves. Las fiestas de Moros y Cristianos centenarias (diciembre) están declaradas de Interés Turístico.

EN Monforte has played host to such varied cultures and civilisations as the Iberians, Romans and Arabs. Its mediaeval town centre is remarkable with its Arco de la Morería (arch marking the entrance to the Moorish quarter), Plaza del Ayuntamiento (Town Hall Square) and the Church of Nuestra Señora de las Nieves (Our Lady of the Snows). The fiestas of Moors and Christians (December), dating back over one hundred years, have been declared of interest as a Tourist Attraction.

ÍBERO

MUSEO DE HISTORIA DE LA VILLA DE MONFORTE DEL CID



ES Es la propuesta cultural que acerca a todos los visitantes a la impresionante historia y patrimonio de Monforte del Cid. Los yacimientos íberos y romanos descubiertos en sus alrededores lo hacen referente nacional. Situado en una antigua casa señorial dentro del casco histórico le hace ser un enclave perfecto para disfrutar de los atractivos patrimoniales de la villa.

EN This cultural offering gives visitors a closer insight to the spectacular history and heritage of Monforte del Cid. The Iberian and Roman remains discovered around the town make it a national reference. The museum's location, an old aristocratic house in the historic town centre, makes it the perfect enclave in which to enjoy the attractive heritage of the town.

MOROS Y CRISTIANOS



GASTRONOMÍA



ES Fiestas declaradas de Interés Turístico celebradas del 5 al 9 de diciembre en honor a la Inmaculada Concepción. Cierran el calendario festero de la Comunidad Valenciana.

Varios son los actos de interés, en especial los desfiles generales y las embajadas. Destacan por la gran participación de festeros monfortinos.

EN Declared of Provincial Tourist Interest the “Moros y Cristianos” (Moors and Christians) festivities take place from 5th to 9th of december in honor of the Immaculate Conception. They close the calendar of that kind of celebrations in the Comunidad Valenciana.

We stand out, the main parades and the embassies, of very much success because of people participation

ES La Gastronomía es una parte importante de la cultura y las tradiciones. Monforte del Cid es conocido por su producto local, las uvas y los anises, pero también por la cantidad de recetas tradicionales que siguen formando parte de su gastronomía y pueden seguir degustándose en los establecimientos de su municipio.

La Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó es la única uva del mundo con Denominación de Origen. Se consume especialmente en la tradición de comer doce uvas Nochevieja.

Anises y Licores, son las bebidas típicas del municipio. El Anís Paloma de Monforte del Cid también tiene Denominación de Origen.

Entre nuestros platos más tradicionales se encuentran el arroz con conejo y caracoles, los gazpachos, las pelotas de relleno, las tortas saladas... También gran variedad de pastas y repostería típicas como los rollos de anís, la torta boba de almendra o las toñas.

EN Gastronomy is an important part of culture and traditions. Monforte del Cid is known by its local product, grapes and anises, but also by a big range of traditional recipes that are part of its gastronomy now and that we can still taste in local establishments.

Grape bagged from Vinalopó Valley is the unique world of table grapes with PDO Designation of Origin. It is an spanish tradition eating 12 grains of this grape for New Year's Eve.

Anises and liquors are typical drinks of the town. Anís Paloma Monforte del Cid has also obtain PDO Designation of Origin.

“Gazpacho”, boiled meat balls (“pelotas”), rice with rabbit and snails, “tortas saladas”, are some of the most traditional dishes in town. There is also a big variety of typical pastries as anís rolls, almond cake or the well known “toñas”.

BRASERIA MEDIEVAL

📍 C/ Vicente Blasco Ibáñez, 8

☎ 965 62 02 92 - 688 702 412

🍷 Brasería Medieval

ES Carnes, verduras y pan a la brasa. Cocina Tradicional: Pelotas de Relleno. Gazpacho. Arroces. Tortas a la Pala. Caldocielo. Postres Caseros.

EN Grilled barbecue meats and vegetables. Traditional cooking: boiled meat balls. "Gazpacho". Rice dishes. "Tortas a la pala". "Caldocielo". Homemade desserts.



GAZPACHOS

RESTAURANTE IÑAKI

📍 C/San Francisco de Asis, 7 - Orito

☎ 965 62 13 87

🍷 Restaurante Iñaki

ES Arroz con conejo y caracoles. Gazpacho. Pelotas de Relleno. Almojábenas. Milhojas de crema con virutas de chocolate.

EN Rice with rabbit and snails. "Gazpacho". Boiled meat balls. "Almojábenas". Sweet slices with cream and chocolate.



ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES



PELOTA DE RELLENO



TORTA DE SARDINA

RESTAURANTE RAMÓN

📍 C/ Antonio Machado, 3
 ☎ 965 62 13 58 - 615 45 90 15
 🌐 www.ramonrestaurante.com
 ✉ ramonrodriguezrestaurante@gmail.com
 📱 Ramón Restaurante Monforte
 🐦 @ramon_rte

ES Cocina Tradicional.

Pelotas de Relleno. Gazpacho de Rape y Gambas. Arroces. Rabo de Toro. Paletilla de Cordero al Horno. Sorbete de Uva.

EN Traditional cooking.

Boiled meat balls. "Gazpacho" with prawns and fish. Rice dishes. Oxtail stew. Roasted lamb. Grape sorbet.

PANADERIA LA INMACULADA

📍 C/ Hernán Cortés, 45
 ☎ 965 62 01 06
 ✉ panaderialainmaculadamonforte@gmail.com
 📱 Panadería La Inmaculada

ES Variedad de Pan. Tortas de Pliegue (sardina, longaniza, anchoa, morcilla). Almojábanas, Tortada de almendra, Rollos de Anís, Sequillos, Rollos de Caña Mona, Toñas, Suspiros, Torta sainosa.

EN Variety of breads. "Tortas de pliegue" (sardine, sausage, anchova, black pudding). "Almojábanas", almond cake, anis rolls, "sequillos", "rollos de Caña Mona", "toñas", "suspiros", "torta sainosa"



TORTA BOBA DE ALMENDRA

HORNO MJ BOYER

📍 C/ Calvario, 70
 ☎ 659 26 99 17
 ✉ panaderiaboyer@gmail.com
 📍 Horno Mj Boyer
 📱 @Horno_Boyer

ES Horno Artesano de leña. Panes Caseros, Tortas Saladas, Toñas y Pastas tradicionales. Desde 1981.

EN Wood fired oven. Homemade bread. Salted “tortas” (slices). “Toñas” and traditional pastries. Since 1981.



PASTAS TÍPICAS

KALENTITO MUCHO MÁS QUE PAN

📍 C/ República de Ecuador, 6 Local 4
 ☎ 966 18 63 50

ES Pan, Bollería y Repostería Dulce y Salada. Pastas: Rollos de Anís, Vino y Naranja. Empanadillas de cabello de ángel y boniato. Toñas. Empanadas Saladas. Tortas Saladas.

EN Sweet and salted pastries and bread. Pastry: anís, vine and orange rolls. Sweet pies (“cabello de ángel y boniato”). “Toñas” Salted pies and slices.

JOSANA

📍 Avda. de Alicante, 3
☎ 965 62 17 51 - 687 06 44 06
✉ jjjosana71@gmail.com
📱 Josana Asados

ES Comida para llevar.
Cocina Tradicional.
Catering para todo tipo de eventos.

EN Take Away.
Traditional cooking.
Catering for events.



CANAPÉS ELABORADOS CON UVA

ALENDAGOLF

📍 Avda. del Mediterráneo, 52 - Alenda
☎ 965 62 05 21
✉ cadymaster@alendagolf.com
📱 Alenda Golf
🐦 @clubalendagolf
📷 @alendagolf

ES Comida tradicional. Eventos.

EN Traditional cooking. Events.

CASA NEMESIO

📍 C/Cervantes, 13
☎ 667 807 025
📱 Casa Nemesio
🐦 Casa Nemesio

ES Carnes a la Brasa. Arroces a la leña. Diferentes recetas con Bacalao.

EN Grilled barbecue meats. Rice dishes to the firewood. Different recipes with cod.

COMPARSA MOROS

📍 C/Lope de Vega, 7
☎ 965 62 06 42

ES Cocina tradicional. Carnes a la brasa. Arroces. Eventos.

EN Traditional cooking. Grilled barbecue meats. Rice dishes. Events.

ANÍS SALAS



- 📍 Avda. de los Pinos, 15
- ☎ 965 62 00 00
- 🌐 www.destileriasmonfortedelcid.com
- ✉ info@destileriasmonfortedelcid.com
- 📘 Destilerias de Monforte del Cid
- 🐦 @Dest_monforte

Anís Salas, Anís Candela, Peppermint G27, Orujos Gallegos Andía, Café Candela, Licores 27, Herbero Sierra Mariola M´as de Andía, Limoncello 27.

ANÍS TENIS



- 📍 C/ San Vicente Ferrer, 3
- ☎ 965 62 00 02
- 🌐 www.palomatenis.com
- ✉ anis@destileriastenis.com
- 📘 Anís Tennis
- 🐦 @AnísTennis
- 📷 @anis_tenis

Anís Tennis seco, Anís Tennis dulce, Tennis Limón, Herbero de la Sierra de Mariola, Gran licor de Mandarina, Limonchelo, Licor de Menta, Crema de arroz con leche, Crema de café Morenet.





Patronato Provincial de Turismo
de la Costa Blanca
Tel. +34 965230160
Fax. +34 965230155
turismo@costablanca.org
www.costablanca.org



Tourist Info Monforte del Cid
Plaza de España, 1
Tel. +34 965626417
Fax. +34 965621435
monforte@touristinfo.net
www.monfortedelcid.es

