



Midt i bjergene ved byens torv ligger denne fantastiske restaurant. Vi fik dagens menu til 15 euro pr. mand hvilket inkluderede 2 forretter, hovedret og dessert. Først asiatisk inspirerede ruller i rispapir med fyld af kalv og svampe i teriakisovs – simpelthen bare delikat. Dernæst en flot og varieret salat. En hovedret med kanin, kantareller og ris der gav varme til kroppen og en chokoladeflan med flødeskum og perfekte valnødder. Fra det overordnede til de små detaljer. Simpelthen bare i top. (16/09/09)

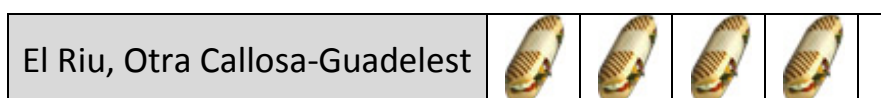
<http://www.fontdalcala.com/> (ring evt. for at tjekke at der er åbent)

Besøgt igen i 2010 og holdt samme høje niveau. En klar anbefaling.



Lille restaurant på vej ind i Beniali. Vi startede albondigas de Carne som er blandt de bedste vi har fået. Så fulgte en flot salat og herefter kom hovedretten – vildsvin i egen sovs med ris. Kødet perfekt og sovsen kraftfuld med lang smag af rosmarin. Til dessert en torta de santiago med et perfekt forhold mellem mandel og citron. God kaffe og alkoholfri æblelikør. Gode råvarer, godt håndværk og en pris i den lavere ende. Et helt igennem godt sted. OBS – har lukket om onsdagen.

Vi besøgte det senere på samme tur og fik blandede tapas. Niveauet er højt. (August, 2010)







På turistvejen Fra Benidorm til Guadalest ligger dette store sted. Mod forventning har de mange turister ikke skadet kvaliteten. Betjeningen er i top og kagebordet særdeles lækkert. Vi smagte tre slags kager og en chokoladedessert. Rigtig lækkert, simpelthen. Vi smagte ikke maden, men det må komme. Det lille fine motorcykelmuseet kan passende ses samtidig. (24/09/09)

Ctra. CV-755 Callosa-Guadalest, km n°7

[El Riu](#)



Om søndagen samles hele Benirama til den store omgang tapas på La Roca. Her fik vi gode opfindsomme tapas med det lille ekstra twist. Og hyggen midt i Beniramias krogede gader er svær at slå – her er du med sikkerhed den eneste der ikke bor i byen. Prisen var rimelig og betjeningen fin. (22/09/09)

Restaurant Monte Pego, Monte Pego						
-----------------------------------	---	---	--	---	--	--

Turisternes restaurant ligger flot ved foden af Monte Pego. Vi fik laks og steak og det var godt. Gode portioner og meget veltilberedt. Der er ikke meget Spanien over stedet, men maden er god. Prisen er høj og i overkanten. (sommer 2010)

<http://www.montepago.co.uk/restaurant.html>

Moby Dick, Oliva						
------------------	---	---	---	--	--	--




Den billigste restaurant ved stranden i Oliva. Her flokkes de lokale og vi slog os ned og bestilte dagens menu. Forret var en skaldyrssalat med thousand Island dressing og icebergsalat – lige ud af 80'erne. Trine fik melon og serranoskinke. Skinken var varmet op. Helt fint. Og så ventede vi længe på hovedretten. Vi fik hver sin ret – henholdsvis kylling i hvidløg og kalvelever. Små portioner med god smag. Til slut en lidt kedelig købekage og en fin kop kaffe. For alt dette slap vi kun 20 euro. (August, 2010)

Bar Daniel, Pego						
------------------	--	--	--	--	--	--

Den bedste placering midt på torvet ved kirken i Pego. To charmerende brødre driver dette stemningsfyldte sted og der er altid mange mennesker. Nogle gange er der dog så mange kunder at det kniber med betjeningen. Deres tapas er ganske ok uden dog at være noget særligt. Det er en helt igennem god oplevelse at sidde ude med udsigt over pladsen og kirken med en god cortado. Prøv deres bocadillos – det kan de! (21/09/09)

Lom, Pego						
-----------	---	---	---	--	--	--

Med et ry for at være Pegos fineste restaurant lever lom ikke helt op til sit ry. Vi fik albondigas og skaldyrstapas. Det var flot men simpelthen for ordinært i smagen. Så kom det ovnstegte lam. Det ene stykke var helt fantastisk men det andet var en halvkedelig oplevelse. Tilbehøret - svampe, peberfrugt og kartofler var godkendt. Husets store glas vin var en lokal fra Alicante. Kold men faktisk udmærket. Priserne var over middel men ikke afskrækkende. Samlet set en blandet oplevelse, men også et sted hvor fornemmelsen var, at man godt kan være heldig og få en flot oplevelse. (25/09/09)



Mena, Denia (las Rotes)						
-------------------------	---	---	---	--	--	--

Fantastisk udsigt over middelhavet gør restauranten et super sted at få en kold øl eller en sodavand. Men det kniber med maden. Restauranten giver indtryk af at være en fin fiskerrestaurant men fisken er fantasiløst lavet og kedelig. Vi var tre og fik paella og en lenguado. Paellaen var på det jævne og lenguadoen


var for hårdt stegt. Tilbehør og salat var meget kedeligt – gulerødder og udkogt majs. Prisen er derimod ganske høj. En skuffelse. (sommer 2010)

Seralla, Benassau						
-------------------	---	---	--	--	--	--


En skrabet frokost med klar suppe på lam og en flad schnitzel med kedelige pommes frites. Gjorde ingen fortræd men heller intet for at blive besøgt igen. (24/09/09)

La Moleta, Adsubia						
--------------------	---	---	--	--	--	--

Der er en halv boccadillo hjemme bare fordi man kan gå ned til Pepa og få en stor kold fadøl og lidt at spise. Maden er kedelig. Tapas, der generelt er rullet for meget i den samme butterdej og stedets klassiske salat, der både er rodet og med dåseasparges. Men værre er det heller ikke og mæt bliver man jo – mens man får den tredje fadøl. Og se efter opslagene. Med lidt held giver Pat og Steve den gas med engelsk karaoke show. Så kommer hele den engelske koloni og drikker sig pivstive til Kylie Minoque og White Cliffs of Dover. Det er god underholdning! (12/09/09)

Sa Cantarella, Tabena						
-----------------------	---	--	--	--	--	--

Cola uden brus. Brødet tørt og daggammelt. En salat til at starte dagens menu med. Den var gennemsnitlig med eddiken havde en mærkelig smag. Stedet specialiserer sig i vildt og hoveder af vildsvin pryder væggene. Vi fik derfor to gange vildsvinegryde. Kødet var så tørt at det var næsten uspiseligt (virkede gammelt) og garnituren var udkogte ærter og gulerødder (fra dåse?). Vi sluttede med en flan med frugstykker uden nogen former for karakter. For dette usædvanligt kedelige måltid måtte vi slippe 35 euro. Dyrt og dårligt. En turistfælde af rang. Så kommer du forbi Tabena, så prøv en af de mange andre restauranter. (juli, 2010)

Sendra, Denia (Las Rotes)						
---------------------------	---	--	--	--	--	--

Tja. Dagens ret til 23 euro. Friteret skidtfisk med masser af friture. En risret der sjaskede af olie og hvor safranen var erstattet af gurkemeje. En salat med alle slags syltede grøntsager som næppe ville være blevet serveret selv i Sovjetunionen. De små detaljer: En daggammel citron til bøffen, en syltet agurk som var rådden og så selvfølgelig nogle solide askebægre til rygningen ved bordene. Bøffen var OK og hiver den ene boccadillo hjem. Minderne får du med fra Sendria – kvalme havde vi begge i et par timer og køkkenosen sad solidt i tøj. Sendria – dyrt og ganske uforglemmeligt. (20/09/09)