LA VILA JOIOSA

VALENCIANO
ESPAÑOL
ENGLISH

SABORS
SABORES
FLAVOURS

Costa Blanca
ALICANTE · SPAIN

villajoyosa.com

La Vila Joiosa

La Vila Gastronòmica

ES La Vila Gastronòmica es la marca creada por el Ayuntamiento de La Vila Joiosa para promocionar la cocina y los productos alimenticios de la ciudad, conocida familiarmente como La Vila.
Su contenido se articula en torno a tres alicientes gastronómicos fundamentales: los restaurantes, el chocolate y la pesca.
Para cada uno de ellos se ha diseñado un evento anual: La Mostra de Cuina Marinera, Xocolatíssima - Comarqualitat, Concurso de Pebrereta, Con G de Tapas y la Semana del arroz, Wine & Fish, etc.

VA La Vila Gastronòmica és la marca creada per l'Ajuntament de La Vila Joiosa per a promocionar la cuina i els productes alimentaris de la ciutat, coneguda familiarment com La Vila.
El seu contingut s'articula entorn de tres al·licients gastronòmics fonamentals: els restaurants, el xocolate i la pesca.
Per cada un d'ells s'ha dissenyat un esdeveniment anual: La Mostra de Cuina Marinera, Xocolatíssima - Comarqualitat, Concurs de Pebrereta, Amb G de Tapes i la Setmana de l'Arròs Wine & Fish, etc.

EN "La Vila Gastronómica" is the brand created by the Town Hall of La Vila Joiosa to promote the cuisine and food products of the city, familiarly know as "La Vila". Its content is articulated around three main culinary attractions: restaurants, chocolate and fishing. For each of them an annual event has been designed: "Mostra de Cuina Marinera" Gastronomic exhibition of Seafood Cuisine of La Vila, "Xocolatíssima - Comarqualitat" a funny and interesting chocolate party, "Pebrereta Contest" traditional cooking contest, "Con G de Tapas", Wine & Fish, "Setmana de l'arròs" Gastronomic exhibition of rice, etc.

Nardo Vilero

ES El Nardo, es una bebida a base de café granizado y absenta (se utiliza absenta de alta graduación). El nardo tiene un sabor que recuerda a la regaliz.

Ingredientes
- 100 ml. de café granizado
- 30 ml. de absenta

VA El Nardo, es una beguda de café gelat i absenta (s'utilitza absenta d'alta graduació). El nardo te un gust que recorda a la regalíssia.

Ingredients
- 100 ml. de café granissat
- 30 ml. d'absenta

EN "El Nardo" is a drink made with granita-style iced coffee and absinthe (using high-proof absinthe). El Nardo has a flavour reminiscent of liquorice.

Ingredients
- 100 ml. of Ice Coffee
- 30 ml. of Absinthe

Pebrereta

Ingredientes (4 personas)

- 5 pimientos verdes
- 500 g. de calabaza
- 2 kg. de tomates maduros
- 375 g. de santgatxo
- 1 dl. de aceite de oliva
- Ajos
- Sal

Ingredients (4 persones)

- 5 pebreres verdes
- 500 g. de carabassa
- 2 kg. de tomaques madures
- 375 g. de santgatxo
- 1 dl. d'oli d'oliva
- Alls
- Sal

Ingredients (4 servings)

- 5 Green Bell Peppers
- 500 g. of Pumpking
- 3 kg. of Ripe Tomatoes
- 375 g. of "Sangtgatxo" Salad Tuna
- 1 dl. of Olive Oil
- Garlic (a few)
- Salt

ES Elaboración de este plato

Freír los pimientos a trozos con los ajos enteros: no hace falta pelarlos, basta con darles a cada uno un golpe con la mano del mortero o hacerles un corte. Reservar. Sofreír la calabaza y echar el tomate pelado y troceado sin semillas. Cuando esté casi hecho, incorporar el santgatxo, puesto en remojo desde la víspera. Después de unos minutos, añadir el pimiento y los ajos, probar y añadir sal si fuera necesario.

VA Elaboració del plat

Sofregir les pebreres a troços amb els alls: no cal pelar-los, amb un tall o colp de morter. Reservar. Sofregir la carabassa i la tomaca pelada sense llavors. Quan estiga casi fet, afegir el santgatxo, que haurà estat a remulla un dia abans. Passats uns minuts, afegir la pebrera i els alls. Tasta i afegir sal si cal.

EN Elaboration of this dish

Fry the peppers in pieces with the whole garlic cloves: there's no need to peel them, just give each one a light crush with the mortar or make a small cut. Set aside. Sauté the pumpkin and add the peeled and chopped tomato, removing the seeds. When it's almost done, add the "santgatxo" (tuna salad), previously soaked overnight. After a few minutes, add the peppers and garlic, taste, and add salt if needed.

Bollets a la lloseta

Ingredientes (4 personas)

- 1 kg. de harina
- 1,5 kg. de acelgas
- 125 g. de melva salada
- Pimentón
- Aceite de oliva
- Sal

ES Elaboración de este plato

Amasar la harina con agua hirviendo y un pellizco de sal. Cocer en agua las acelgas limpias y troceadas y dejarlas escurrir hasta que estén bien secas. Formar discos delgados de masa, de unos 12 cm de diámetro, y cubrir la mitad de ellos de acelgas. Espolvorear con pimentón y con unas migas de melva previamente desalada. Cubrir con los otros discos de pasta y cerrar los bordes. Untar con aceite y asar los "bollos" en una "lloseta" o en una sartén antiadherente.

Ingredients (4 persones)

- 1 kg. de farina
- 1,5 kg. de bledes
- 125 g. de melva salada
- Pebrera molta
- Oli d'oliva
- Sal

VA Elaboració del plat

Pastar la farina amb l'aigua bollint i un pesic de sal. Bollir en aigua les bledes netes i a trosos, deixar escórrer fins que estiguen ben seques. Fer plaques redones primetes d'uns 12 centímetres de diàmetre, posar damunt la bleda polsejar la pebrera molta i unes migues de melva previament desalada, tapara amb l'altra placa i tancar els cantos. Untar amb oli i rostir els "bollos" en una "lloseta" o una paella antiadherent.

Ingredients (4 servings)

- 1 kg. of Flour (Corn or Wheat)
- 1,5 kg. of Chard
- 125g of Salted Melva Fish
- Sweet Paprika
- Olive Oil
- Salt

EN Elaboration of this dish

Knead the flour with boiling water and a pinch of salt. Boil the cleaned and chopped chard in water and drain until fully dry. Roll out thin discs of dough, about 12 cm in diameter, and cover half of them with the chard. Sprinkle with paprika and a few flakes of desalinated "melva" (frigate tuna). Cover with the remaining dough discs and seal the edges. Brush with oil and cook the flatbreads on a "lloseta" (a flat stone) or in a non-stick frying pan.

Calamarets amb ceba

Baby Squid with Onions

Ingredientes (4 personas)

- 1 kg. de chipirones
- 1 dl. de aceite de oliva
- 200 g. de cebolla
- 1 guindilla
- 1 cucharada de orégano
- Sal

ES Elaboración de este plato

Sofreír la cebolla a fuego lento con la guindilla y el orégano. Añadir los chipirones limpios y sin “barca”. Subir el fuego y freír durante unos 8 minutos removiendo de vez en cuando.

Ingredients (4 persones)

- 1 kg. de xipirones
- 1 dl. d’oli d’oliva
- 200 g. de ceba
- 1 vitet
- 1 culleradeta d’orenga
- Sal

VA Elaboració del plat

Sofregir la ceba a foc baix amb el vitet i l’orenga. Afegir els xipirons nets i sense ‘barqueta’. Pujar el foc i fregir uns 8 minuts, remenant de vegades.

Ingredients (4 servings)

- 1 kg. of Baby Squid
- 1 dl. of Olive Oil
- 200g. of Onion
- 1 Clove of Garlic
- 1 Teaspoon of Oregano
- Salt

EN Elaboration of the dish

Fry the onion on low heat with the garlic and oregano. Add the cleaned baby squids, without the cuttlebone. Increase the heat and fry for about 8 minutes, stirring occasionally.

Espencat

Smoky Roasted Vegetables with Salted Cod

Ingredientes (4 personas)

- 4 pimientos rojos
- 2 pimientos verdes
- 2 berenjenas
- 2 tomates maduros
- 2 cebollas
- 300 g. de bacalao desmigado
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Ingredients (4 persones)

- 4 pebreres vermelles
- 2 pebreres verdes
- 2 albargines
- 2 tomaques madures
- 2 cebes
- 300 g. de bacallar desmigat
- Oli d'oliva verge extra
- Sal

Ingredients (4 servings)

- 4 Red Bell Peppers
- 2 Green Bell Peppers
- 2 Eggplants
- 2 Ripe Tomatoes
- 2 Onions
- 300 g. of Shredded Cod
- Extra Virgin Olive Oil
- Salt

ES Elaboración de este plato

Asar las hortalizas enteras en parrilla o horno, dándoles la vuelta de vez en cuando. Dejar reposar tapadas durante 15 minutos para pelarlas fácilmente. Quitar las semillas de los pimientos y cortarlos en tiras, al igual que las berenjenas. Trocear la cebolla y el tomate. Sazonar, añadir aceite de oliva y dejar reposar unas horas. Servir frío como ensalada o guarnición, y opcionalmente añadir bacalao desmigado o otra salazón.

VA Elaboració del plat

Rostir les hortalisses senceres en graella o al forn, donant-los la volta de tant en tant. Deixar reposar tapades 15 minuts per poder-les pelar fàcilment. Llevar les llavors als pebrots i fer-los tires, igual que les albergínies. Tallar la ceba i la tomaca a trossos. Posar sal i regar amb oli d'oliva. Deixar reposar un parell d'hores i servir freda, com a amanida o guarnició, per exemple, amb peix blau rostir. També es pot afegir bacallà desmigat o altres salats com anxoves, tonyina o melva.

EN Elaboration of this dish

Roast the whole vegetables on a grill or in the oven, turning them occasionally. Let them rest, covered, for 15 minutes to make peeling easier. Remove the seeds from the peppers and cut them into strips, as well as the aubergines. Chop the onion and tomato. Season, drizzle with olive oil, and let it rest for a few hours. Serve cold as a salad or side dish, optionally adding flaked salt cod or another cured fish.

Creïlles amb fetge

Potatoes with Liver

Ingredientes (4 personas)

- 1 kg. de patatitas
- 250 g. de hígado de cerdo
- 2 dl. de aceite de oliva
- 1 cabeza de ajos
- 2 granos de pimienta
- 3 clavos
- 2 granos de comino
- 2 hojas de laurel
- 1 vasito de vino blanco
- Sal

ES Elaboración de este plato

Freír los ajos en el aceite con las especias. Añadir las patatas, bien limpias y sin pelar. Dejar que cuezan a fuego suave y retirarlas cuando se dejen atravesar fácilmente con un palillo. Echar el hígado cortado a trozos de tamaño similar al de las patatas, dr un par de vueltas y regar con el vino. A media cocción añadir el laurel. Incorporar las patatas, sazonar y dar un par de vueltas. Se suelen servir formando pinchos de una patata y un trozo de hígado.

Ingredients (4 persones)

- 1 kg. de creïlles xicotetes
- 250 g. de fetge de porc
- 2 dl. d'oli d'oliva
- 1 cap d'alls
- 4 grans de comí
- 3 claus
- 2 grans de pebre
- 2 fulles de llorer
- 1 got de vi blanc
- Sal

VA Elaboració del plat

Fregir els alls amb l'oli i les espècies. Afegir les creïlles, ben netes i sense pelar. DEixar que es facen a foc baixi retirar-les quan es deixen travessar fàcilment per un furgadents. Posar el fetge tallat a troços de tamany similar al de les creïlles, donar un parell de voltes i regar amb el vi. A mitat fer, afegir el llorer. Afegir les creïlles, afegir sal al gust y donar un parell de voltes. Es solen servir formant "punxaetes" d'una creïlleta i un tros de fetge.

Ingredients (4 servings)

- 1 kg. of Small Potatoes
- 250 g. of Pork liver
- 2 dl. of Olive Oil
- 1 Head of Garlic
- 4 Peppercorns
- 3 Cloves
- 2 Cumin Seeds
- 2 Bay Leaves
- 1 Small Glass of White Wine
- Salt

EN Elaboration of this dish

Fry the garlic in the oil with the spices. Add the potatoes, well-cleaned and unpeeled. Let them cook on low heat and remove them when a toothpick can easily go through. Add the liver, cut into pieces similar in size to the potatoes, stir for a couple of turns, and pour in the wine. Halfway through cooking, add the bay leaf. Incorporate the potatoes, season, and stir a couple of times. They are usually served as skewers, alternating a potato and a piece of liver.

Faves sacsades

Potatoes with Liver

Ingredientes (4 personas)

- 1 kg. de habas tiernas
- 125 g. de tocino
- 1 manojo de ajos tiernos
- 1 cucharadita de pimentón
- 1 dl. de aceite de oliva
- Sal

ES Elaboración de este plato

Sofreír los ajos tiernos con el tocino, todo troceado. Echar el pimentón y mojar con un poco de agua antes de que se queme. Añadir las habas y un pellizco de sal. Tapar y cocer a fuego lento hasta que estén hechas: unos 20 o 25 minutos. En vez de removerlas, hay que "sacsar-les" de vez en cuando; se coge la cazuela por las asas sujetando la tapadera y se le dan unos vuelcos de manera que lo de abajo pase arriba y viceversa.

Ingredients (4 persones)

- 1 kg. de faves tendres
- 125 g. de cansalada
- 1 manoll d'alls tendres
- 1 culleradeta de pebrera molta
- 1 dl. d'oli d'oliva
- Sal

VA Elaboració del plat

Sofregir els alls tendres amb la cansalada, tot a trocets. Posar la pebrera molta i mullar amb un poc d'aigua abans de que es creme. Afegir les faves i un pessic de sal. Tapar i còure a poc a poc fins que estiguen tendres, uns 20-25 minuts. En lloc de remenar-les, cal "sacsar-les"; s'agafa la caçola per les anses subjectant la tapadora i se li donen uns bolcaments de tal que el de baix passe dalt i viceversa.

Ingredients (4 servings)

- 1 kg. of Fresh Broad Beans
- 125 g. of Bacon
- 1 bunch of Young Garlic
- 1 Teaspoon of Paprika
- 1 dl. of Olive Oil
- Salt

EN Elaboration of this dish

Sauté the chopped spring garlic and streaky bacon. Add the paprika and quickly splash with a little water to prevent it from burning. Add the broad beans and a pinch of salt. Cover and cook on low heat until tender, about 20 to 25 minutes. Instead of stirring, you need to "shake" them occasionally. Hold the pot by the handles, keeping the lid in place, and give it a few tilts so that what's at the bottom moves to the top, and vice versa.

Arròs amb ceba i carabassa

Rice with Pumpkin and Onion

Ingredientes (4 personas)

- 375 g. de salmonetes
  (o caballa, llampuga u otro pescado)
- 1 cebolla grande y 1 pimiento rojo
- 250 g. de judías verdes anchas
- 250 g. de calabaza
- 1 dl. aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimentón
- Unas hebras de azafrán
- 250 g. de arroz
- Sal

ES Elaboración de este plato

Pasar el pescado por el aceite caliente, reservarlo y sofreír la cebolla a fuego lento. A media cocción, añadir las judías y, al final, la calabaza pelada y a trozos. Espolvorear el pimentón, dar un par de vueltas y mojar con un ligero de agua. Cuando hierva, echar el arroz y el azafrán. Reincorporar el pescado en el último momento y servir sin dilación. Debe quedar caldoso o meloso.

Ingredients (4 persones)

- 375 g. de molls
  (o caballa, llampuga o qualsevol altre)
- 1 ceba gran i 1 pebrera vermella
- 250 g. de bajoquetes verdes amples
- 250 g. de carabassa
- 1 dl. d'oli d'oliva
- 1 culleradeta de pebrera molta
- Safrà
- 250 g. d'arròs
- Sal

VA Elaboració del plat

Passar el peix per l'oli calent i reservar-lo. Sofregir la ceba a poc a poc. Quan estiga a mig fer, afegir les bajoquetes i, al poc, la carabassa pelada i a trossets. Afegir per damunt la pebrera molta, remenar i afegir un poc d'aigua. En bollir, posar l'arròs i el safrà. Posar el peix a l'últim momento. Potser caldós o melosós.

Ingredients (4 servings)

- 375 g. of Red Mullet
  (or Mackerel, Dolphinfish, or another fish)
- 1 Large Onion & 1 Red Bell Pepper
- 250 g. of Broad Green Beans
- 250 g. of Pumpkin
- 1 dl. of Olive Oil
- 1 Teaspoon. of Paprika
- A few Strands of Saffron
- 250 g. of Rice
- Salt

EN Elaboration of this dish

Dip the fish in hot oil, set it aside, and sauté the onion over low heat. Halfway through, add the beans, and at the end, add the peeled and chopped pumpkin. Sprinkle the paprika, stir a couple of times, and add a little water. Once it boils, add the rice and saffron. Reintroduce the fish at the last moment and serve immediately. It should be somewhat soupy or creamy.

Fessols amb oli

Rice, Beans and Vegetables Casserole

Ingredientes (6 personas)

- 250 g. de habichuelas "del barco"
- ½ kg. de patatas
- Arroz
- 3 pencas
- 2 boniatos y 3 nabos
- 2 carlotas y 1 cebolla
- 1 chirivía
- 125 g. de acelgas
- 1/8 de aceite de oliva
- Pimentón, azafrán y sal

ES Elaboración de este plato

Se pone una olla de barro al fuego con agua y en ella se cuecen las habichuelas. Se les cambia el agua. Seguidamente se añade toda la verdura y se va "trencant el bull" (cortando el hervor). En una sartén pondremos bastante aceite, sofriendo en el la cebolla trinchada. Se le adiciona una cucharadita de pimentón y este sofrito se vierte en la olla, agregando al mismo tiempo las patatas. Se sazona de sal y azafrán. El Arroz se pone a gusto de los comensales, según se desee que quede más o menos caldoso.

Ingredients (6 persones)

- 250 g. de fesols «del Barco»
- ½ kg. de creïlles
- Arròs
- 3 penques
- 2 moniatos i 3 naps
- 2 carrotes i 1 ceba
- 1 xirivía
- 125 g. de bledes
- 1/8 de d'oli d'oliva
- Pebre roig, safrà i sal

VA Elaboració del plat

Es posa una cassola de fang al foc amb aigua i en esta es couen els fesols. Els canviem l'aigua. A continuació s'afig tota la verdura i, quan bullga, "trenquem el bull" (s'afig més aigua a la cassola fins que s'interrompa el bull). En una paella posarem prou oli i hi sofregim la ceba trinxada. Li afegim una culleradeta de pebre roig i este sofregit s'aboca en la cassola; i, al mateix temps, agreguem les creïlles. S'assaona de sal i safrà. L'arròs es posa a gust dels comensals, segons es desitge que quede més o menys caldós.

Ingredients (6 servings)

- 250 g. of White Beans "del Barco"
- ½ kg. of Potatoes
- Rice
- 3 Stalks of Chard
- 2 Sweet Potatoes & 3 Turnips
- 2 Carrots & 1 Onion
- 1 Parsnip
- 125 g. of Swiss Chard
- 1/8 of Olive Oil
- Paprika, Saffron and Salt

EN Elaboration of this dish

Place a clay pot on the heat with water and cook the beans in it. Change the water. Then, add all the vegetables and "break the boil" (cut the boiling). In a frying pan, heat plenty of oil and sauté the chopped onion. Add a teaspoon of paprika, then pour this sauté into the pot, adding the potatoes at the same time. Season with salt and saffron. The rice is added according to the diners' preference, depending on whether they want it more or less soupy.

Arròs amb llampuga

Rice with Dolphinfish

Ingredientes (6 personas)

- ½ kg. de llampuga
- ¼ kg. de judías verdes
- ¼ kg. de arroz
- Un pedazo de calabaza
- 2 ajos
- 1 ñora
- 1 pimiento rojo
- Azafrán
- Sal

ES Elaboración de este plato

En una sartén, se sofríe la ñora y se aparta; ahí mismo, el pimiento cortado a tiras. Con el pescado se hace otro tanto. Se pone aceite al fuego con una paella y se sofríen las judías y la calabaza. La ñora ya sofrita, se pica con unos dientes de ajo, vertiendo el majado en el recipiente que tenemos en el fuego. Seguidamente se añade agua, el arroz, el azafrán y la sal. A media cocción se incorpora el pescado y los pimientos.

Ingredients (6 persones)

- ½ kg. de llampuga
- ¼ kg. de bajoquetes
- ¼ kg. de arròs
- Un tros de carabassa
- 2 alls
- 1 nyora
- 1 pebrera vermella
- Safrà
- Sal

VA Elaboració del plat

En una paella se sofrig la nyora i s'aparta. Fem el mateix amb la pebrera tallada en tires i amb el peix. Es posa oli al foc en una paella i se sofrigen les bajoquetes i la carabassa. La nyora, ja sofregida, es pica amb uns dents d'all i s'aboca la picada en el recipient.

Ingredients (6 servings)

- ½ kg. of Dolphinfish
- ¼ kg. of Green Beans
- ¼ kg. of Rice
- A piece of Pumpkin
- 2 Garlic Cloves
- 1 Dried Red Pepper
- 1 Red Bell Pepper
- Saffron
- Salt

EN Elaboration of this dish

In a pan, fry the dried red pepper and set it aside; in the same pan, fry the bell pepper cut into strips. Do the same with the fish. Heat oil in a paella pan and sauté the beans and pumpkin. Once the red pepper is fried, chop it with a few garlic cloves, adding the paste to the pan with the rest of the ingredients. Next, add water, the rice, saffron, and salt. Halfway through cooking, add the fish and peppers.

Borreguets sequets

Traditional Sweet

Ingredientes

- 3 kg. de harina
- 750 g. de azúcar
- ½ l. de aceite
- Agua

ES Elaboración de este plato

Se pone en un lebrillo aceite, azúcar y un poco de agua. Se amasa y se le va agregando la harina. De ser necesario, se le añade más agua. Al lograr una masa como para pan, se hacen los rollitos, se colocan en una llanda y se depositan en el horno. Se meten en el horno a 180º para su cocción; al estar dorados se retiran.

Ingredients

- 3 kg. de farina
- 750 g. de sucre
- ½ l. d'oli
- Aigua

VA Elaboració del plat

Es posa en un llibrel oli, sucre i un poc d'aigua. Es pasta i se li va afegint la farina. Se és necessari se li afig més aigua. Quan s'aconseguix una massa com per a pa, es fan els rotllets, es col·loquen en una llanda i es depositen al forn a 180º. Ficar al forn i traurer quan están daurats.

Ingredients

- 3 kg. of Flour
- 750 g. of Sugar
- ½ l. of Oil
- Water

EN Elaboration of this dish

Place oil, sugar, and a little water in a bowl. Knead the mixture, gradually adding flour. If necessary, add more water. Once the dough reaches a bread-like consistency, shape it into small rolls, place them on a baking tray, and put them in the oven. Bake at 180º until golden brown, then remove them.

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

Costa Blanca
ALICANTE · SPAIN

Ajuntament
la Vila Joiosa

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

Tourist Info La Vila Joiosa
Tel. +34 96 685 13 71
WhatsApp. 609 77 39 78
turismo@villajoyosa.es
www.turismolavilajoiosa.com