



## **FINESTRAT EN TU MESA**

Finestrat, abierta al mar y anclada en la tierra, ha adaptado su gastronomía a la perfección con lo que le ofrecía y ofrece su entorno. El sabor del mar Mediterráneo, aderezado con el toque especial e inconfundible de los productos huertanos y de montaña, han hecho que esta localidad sea conocida internacionalmente por su buen yantar.

Nada es extraño en la gastronomía de Finestrat: las verduras de su propia huerta, la carne de caza de su montaña y el pescado y marisco de su mar han posibilitado a lo largo de los años la consolidación de platos de gran tradición que otorgan una personalidad singular a todas sus especialidades culinarias.

Así es Finestrat: un volcán gastronómico que deleita por su sencillez culinaria y que representa una de las señas de identidad de esta localidad.

### **El Mar**

Influido por el mar, Finestrat ha hecho arte de la utilización de pescados y mariscos en su cocina a lo largo de la historia. De hecho, no se entendería su gastronomía sin los deliciosos frutos del mar.

Sentarse junto al Mediterráneo y degustar su "arròs a banda", "arroz con Bogavante", el conocido "arroz con marisco", la "fideuà" o los menos conocidos calderos de pescado, es un placer que pocos visitantes quieren perderse en su estancia en este municipio.

Mariscos, crustáceos y pescados se caracterizan por su frescura, que viene dada por la proximidad a los puertos pesqueros de Villajoyosa y Calpe. Gambas, bogavantes, centollos, cangrejos y cigalas, sepias y calamares. ¿Salsas? A gusto del paladar más exigente.

La dorada y la lubina son dos de los pescados más solicitados por los turistas, conocedores de que su preparación es una especialidad de Finestrat. Tampoco hay que olvidar la merluza, la pescadilla, el rape o la sardina, que preparados de diversas formas, siempre al gusto del visitante, pueden convertir una comida en todo un deleite. De eso se trata. Aunque toda suculenta comida que se precie no estaría completa si el entorno no acompaña. El encanto de comer en Finestrat también reside en sus restaurantes a la orilla del mar, donde se perciben los influjos del Mediterráneo más puro.

### **La Montaña**

Finestrat también es un pueblo de montaña. Más aún, diríase que es el pueblo de montaña por excelencia de la Costa Blanca. No hay que olvidar que Finestrat nació a los pies del Puig Campana, montaña de 1.410 metros de altitud que domina el paisaje de la comarca de la Marina Baixa.

Por ello, no se podría concebir una gastronomía típica sin los productos que ofrece la propia montaña y su huerta. Así, podemos degustar en sus conocidos restaurantes de montaña el sabroso "arroz con conejo", las calderetas de carne o los más variados platos cocinados con perdiz y conejos cazados en la propia montaña.

La condimentación de estos platos, basada principalmente en el tomillo y en el romero, es toque singular de la cocina de Finestrat. No podemos olvidarnos de los caracoles, que otorgan a muchas comidas una distinción sin igual.

### **La Huerta**

Desde sus orígenes Finestrat y su entorno se han caracterizado por su dedicación a los trabajos agrícolas. Las huertas son ricas en frutas y verduras, naturalmente utilizadas para consolidar la gastronomía local como una de las más variadas y ricas.

De esta riqueza de ingredientes nace su histórico "arròs amb fesols i naps", su "pebrera tallada", la "coca boba" y la "coca girada", una torta de receta antiquísima con base en la sardina o la salchicha con tomate, pimiento y cebolla.

Uno de los platos centrales más conocidos y reconocidos es "les tarongetes". No dude en pedirlo.

Para deleite del paladar, nada mejor que la "coca anflocà", que utiliza las verduras del tiempo para gozo de vecinos y visitantes.

La fruta también se utiliza tanto para dar un sabor especial a los platos más típicos como para elaborar repostería fina y variada.

Como centro turístico de primer orden, la industria de la restauración ofrece la más variada gama de cocinas internacionales. Nobleza obligada.

La rica variedad gastronómica de nuestro Finestrat se completa con el acompañamiento de los buenos vinos alicantinos, reconocidos internacionalmente por los mejores sumilleres.

### **La Repostería**

Propia de una cocina creativa y variada, la repostería es una de las más conocidas de la zona. Sencilla y apetitosa, nos endulzará la estancia, completando con gran maestría nuestra ruta por la gastronomía popular de la localidad. Desde luego, la mejor opción del viaje.

Dentro de los postres más típicos nos encontramos con el "arrop amb talladetes". La utilización de la fruta propia de la huerta, bien elaborada, nos encamina hacia estos postres tan saludables.

### **Los Restaurantes**

En Finestrat la ubicación de los restaurantes define en cierta manera el tipo de cocina que se sirve en ellos. Los establecimientos del pueblo se han especializado en carnes, platos típicos de la montaña y la huerta, mientras los restaurantes de La Cala tienen merecida fama por deleitar a sus clientes con su gastronomía típica de productos del mar.

En los más de 50 establecimientos de restauración del municipio se puede disfrutar de una amplia variedad de posibilidades: desde restaurantes de cocina marinera e internacional y heladerías artesanas en la zona de la playa de la Cala de Finestrat; restaurantes de cocina autóctona y de montaña en el casco histórico del pueblo y alrededores, hasta las más conocidas franquicias nacionales e internacionales, ubicadas en la zona del bulevar comercial.