

# 3<sup>as</sup> Jornadas



del 2 al 11  
de diciembre  
de 2011



## Viernes 2 de Diciembre

Día de Murla

Inauguración de las III jornadas Tot Vall de Pop

Hora: 12'30 Inauguración de las Jornadas en el Ayuntamiento de Murla.

Hora: 14'00 Comida en el Restaurante "El Nou Portet".

Murla



## Sábado 3 de Diciembre

Día de Xaló / Jalón

Hora: 10'00 Visita por libre al Rastro de Xaló.

Hora: 12'00 Visitas a: Bodegas Xaló, Museo Etnológico, Ermita de Santo Domingo, Comercios Tradicionales.

Hora: 14'00 Comida en Restaurantes Asociados del Valle.

Xaló



**TALLER** Hora: 12'00 En **PARCENT** VISITA +CATA BODEGAS GUTIÉRREZ DE LA VEGA + Botella de vino de regalo (Tel. Inscripción 96 640 38 71 · Precio 10€) Espectáculo Flamenco en Rte La Piscina, Parcent.

## Domingo 4 de Diciembre

Día de Líber

Hora: 09'30 Ruta de senderismo de Líber a Xaló por el río. **Actividad con preinscripción 5€ por persona.**  
T 965 376 231 / 902 107 084 - [www.silvoturismo.com](http://www.silvoturismo.com). Punto de Encuentro: Plaza de la Iglesia.

Visita guiada a la Bodega de Xaló.  
Regreso ruta de Senderismo.

Hora: 14'00 Comida en Restaurantes Asociados del Valle.

Líber



**TALLER** Hora: 12'30 en Xaló Taller de pan y coquetes en el Museo-Bodega el Masserof. (Tel. Inscripción 687 722 451)  
**TALLER** Hora: 13'30 en Alcalalí Taller de cocina en Castell de la Solana. "Arròs amb fessols i naps".  
Elaboración del arroz al aire libre con fuego de leña. Aperitivos + Arroz+ Postre + Café + Vino de la Vall del Pop, 21€. (Tel. Inscripción 96 648 27 05)

## Lunes 5 de Diciembre

Día Parcent

Hora: 10'00 Visita por libre al mercadillo de Parcent.

Hora: 10:30 Visita a: Almazara · Coopertativa · Pueblo. Punto de Encuentro en Cooperativa.

Hora: 14'00 Comida de recuperación en Restaurantes Asociados del Valle.

Parcent



**TALLER** Hora: 12'00 En **PARCENT** VISITA +CATA BODEGAS GUTIÉRREZ DE LA VEGA + Botella de vino de regalo (Tel. Inscripción 96 640 38 71 · Precio 10€)

Hora: 17'00 Visita a las bodegas de Parcent y cata de vinos.

## Martes 6 de Diciembre

Día de Castell de Castells

Hora: 09'00 **II Marcha ciclista BTT Tot Vall de Pop.**  
**Distancia: 38 km - Precio: 17€ federados 20€ no federados**  
**Inscripciones hasta el día 3 diciembre en [www.aestas.es](http://www.aestas.es)**



## Castell de Castells

Hora: 12'00 Visita a Castell de Castells y a los Museos de Castells. Punto de Encuentro: Puerta Hotel Serrella.  
 Hora: 14'00 Comida de recuperación en Restaurantes Asociados del Valle.

**TALLER** Hora: 13'30 **en Alcalalí Taller de cocina en Castell de la Solana (Alcalalí). "Caldero Marinero".**  
 Elaboración al aire libre con fuego de leña. Aperitivos + Arroz+ Postre  
 + Café + Vino de la Vall del Pop, 21€. (Tel. Inscripción 96 648 27 05)

## Miércoles 7 de Diciembre

Día de Senija

Hora: 11'00 Visita por el pueblo y "Els bancals de Pedra Seca".  
 Hora: 14'00 Comida de recuperación en Restaurantes Asociados del Valle.  
 Hora: 19'30 Conferencia en el Ayto de Senija sobre "La Vall i les Reminiscències Balears".

## Senija



## Jueves 8 de Diciembre

Día de Castell de Castells

Hora: 09'00 **I Marcha a pié Tot Vall de Pop.**  
**Distancia: 24 km corredores 15 km senderistas · Precio: 17€ federados 20€ no federados**  
**Inscripciones hasta el día 3 diciembre en [www.aestas.es](http://www.aestas.es)**

## Castell de Castells



Hora: 11'00 Visita a Castell de Castells y a los Museos de Castells. Punto de Encuentro: Puerta Hotel Serrella.  
 Hora: 14'00 Comida de recuperación en Restaurantes Asociados.

## Viernes 9 de Diciembre

Día de Alcalalí

Hora: 09'30 Ruta Camins de Pedra i Aigua. **Actividad con preinscripción 5€ por persona.**  
**T 965 376 231 / 902 107 084 · [www.silvoturismo.com](http://www.silvoturismo.com) . Punto de encuentro en la Torre Plaza del Ayuntamiento.**  
 Hora: 12'30 Visita Torre y Museos de Alcalalí.

## Alcalalí

Hora: 14'00 Comida de recuperación en Restaurantes Asociados del Valle.

Hora: 18'00 a 21'00 "Cata de vinos de la vall de pop seleccionados por el somelier Enrique Garcia Albelda"  
 Lugar: Almazara. C/ Porxe 37. Precio 10€



**Sábado 10 de Diciembre**

Día de Benigembla

## Benigembla

Hora: 09'30 Ruta Camins de Pedra i Aigua. **Actividad con preinscripción 5€ por persona.**  
T 965 376 231 / 902 107 084 · [www.silvoturismo.com](http://www.silvoturismo.com). Punto de encuentro: Cooperativa.  
Hora: 12'30 Visita Cooperativa de Benigembla.

Hora: 14'00 Comida de recuperación en Restaurantes Asociados del Valle.

**TALLER** Hora 12'00 En **PARCENT** VISITA +CATA BODEGAS GUTIÉRREZ DE LA VEGA  
+ Botella de vino de regalo (Tel. Inscripción 96 640 38 71 · Precio 10€)



**Domingo 11 de Diciembre**

Día de Benissa

## Benissa

**Actividad con preinscripción previa importe por participante 3€.**  
Inscripciones en la TouristInfo de Benissa. Tel. 965 73 22 25

Hora: 11'00 Visita guiada por el centro histórico medieval de Benissa, incluida visita a la Iglesia de la Purísima Xiqueta (Catedral de la Marina), Convento de los Padres Franciscanos y la Casa Museo Abargues.  
Punto de Encuentro Plaça Jaume I



## Empresas Colaboradoras de Ocio y Aventura



**Vitalparcentre**

Parque de Ocio y Aventuras

Obligatorio reserva anticipada  
Tel. 625408403



**Aestas Ecoturismo**

Senderismo, rutas temáticas, cicloturismo, alquiler de bicicletas y escapadas. Proyectos técnicos, diseño e instalación de rutas de senderismo y bicicleta.



**Silvoturismo**

Ecoturismo de Calidad

T 965 376 231 / 902 107 084  
[www.silvoturismo.com](http://www.silvoturismo.com)



Organización de eventos deportivos. Actividades de ocio para niños y adultos, cursos y talleres.

966435458-667523604-678045104  
info@aestas.es [www.aestas.es](http://www.aestas.es)



Guía Gastronómica, Ocio, Comercio, Cultura y Alojamientos



gastronomía  
natural  
bodega

## Alcalalí



### Restaurante la Solana

#### Menú

Surtido de embutidos tradicionales de la Vall  
Ensalada fresca de merluza y marinados  
Mejillones con salsa al estilo Solana  
Conejo al ajillo, o cous cous, o cordero al horno  
Tarta de calabaza y chocolate · Café  
Incluye pan y vino de la Vall de Pop

16€

Reservas 966482140 Alcalalí  
www.restaurante-lasolana.es



### Carnes y embutidos Pascual

#### Embutidos Tradicionales

abierto solo días laborales  
C/Mayor Nº 28, Alcalalí  
T. 966 482 814



### Bar Porche

Tapas de toda la vida y copa de vino o caña 2€. Y si te quedas a comer el cava lo ponemos nosotros.

C/ Ravalet, 2. T 966 482 123 / 679 805 103



### Bar Toni

Durante esta semana amplio surtido de tapas caseras y vinos de la Vall de Pop.

Plaça Ajuntament, 7.  
T 661 014 853 / 606 197 352



### Restaurante Castellví

Especialidad en asados y pescados frescos.  
Variedad en menús.

Passeig del Pou, 2 · Tel. 966 482 481 ·  
castellvidonas@yahoo.es



### Restaurante Pepe

#### Menú Completo

14'90 €

Disfrute de nuestra Especialidad de Costillar de cerdo con piel

C/ Azahar, 2 Alcalalí  
Te. 966 482 456 · 669 823 613



### Castell de la Solana Rte Sigüili

#### Menú Mediodía

pan con all i oli · pan amb tomaca  
Ensalada de temporada  
con escabeche de caballa

Salazones de alicante · surtido de croquetas  
(langostino, pollo y brocoli)

Arroz de mar y albufera (pulpo, verduras y pato)  
o Arroz meloso de botifarra y manitas de cerdo

Calabaza al horno con nueces miel  
y cristales de pectolin

Incluido botella de vino de la vall de pop  
para 2 personas

18€

#### Menú Cena

Capella, tomate raf e hilos de cebolla  
morada al cítrico de mandarina

Figatell al estilo vaquero

Fajitas tex-mex de coquetes de  
dacsa con espenecat

Atún de almandraba con salsa de  
soja y guasabi

Montaditos de bife argentino  
y longaniza de la vall

Postre

25€

Crta a Pedreguer Km 42  
T. 966 482 705 / 695261677  
www.castelldelasolana.com



## Xaló



### Ganivet I Forqueta

#### Menú

Tomate brasa con musola  
Terrina de blanquet  
Morcilla de Jalón  
Guiso de pelleta  
Pulpo, guises y papada  
Rosejat de cordero  
Prepostre y Postre

Precio 25 € / persona (mínimo 2 personas)

Tel. 966 481 309



### Cup de Bernia "Casa Aleluya"

#### Menú Degustación Tapas Tradicionales

Coques amb mullador  
Pilotes de puxero  
Embotit de Xaló  
Faves amb pernil  
Asgarraet amb bacallar i pebrera  
Tot açò regat amb vi Marnes i aigua o refresc  
Postre de Torrijes de Xaló , mistela tinta i café

15€

Reservas 966480030 - 605264619



### Bodegas Xaló

(Cooperativa Virgen Pobre de Xaló)

Degustación gratuita vinos y mistelas  
Abierto todos los días,  
festivos por la mañana de 9:30 a 13:30

Tel. 96 648 00 34



### Lluna Lluñera

#### Menú

Pelotas de puchero - Piruletas de langostino  
1/2 de patatas mixtas (bravas/camembert)  
Aromatic (Saquitos de queso con mermelada)  
Montaditos de lomo con huevo de codorniz  
Embutidos de Xaló  
Pan i all i oli - Refresco, cerveza o vino  
Vinos Berberana o Marnes  
15€ - Mínimo 2 personas

Edifici Les Oques  
T 966480840 / 625671255  
www.llunalluñera.com



### Restaurante Riurau

#### Menús cocina de leña

Torrats  
Coques  
Conill  
Corder  
Carn de Caça  
De postre: Carabassa  
Vins de de Xaló

19€

Camino Riurau, nº 3 Xaló  
Reservas al 966480506 y 686601809



### Bodega Museo Maserof

#### Menú

Carpaccio  
Antipasto del día  
Ensalada Bio Con vinagre de frambuesas Maserof  
Sopa de calabaza Bio  
Entrecot o Solomillo de Jabalí  
Postre del chef al momento  
Vino Tinto Maserof Bio, pan

27€

Reservas 687722451-637866285  
info@maserof.com  
ctra Bernia Pda Maserof, Km 5.5 Xaló



### Bodegas Riko

Vinos Mistelas y Licores  
Horario de L-V 9:30 a 13:30 h  
y de 15:30 a 20:00 horas  
Sáb. 9:30 a 14:00 h  
y de 16:00 a 19:30 h  
Dom. y fest. de 10:00 a 13:30 h

Teléfono 96 64802 94  
Ada Rey Juan Carlos I, 33- Xaló



### Embutidos Galán

Elaboración de embutidos y venta de carne fresca.

C/ Placeta, 6 - T 966 480 744  
www.carnesyembutidosgalan.com

## Parcent



### Restaurante La Piscina

Bufet de ensaladas  
Conejo al ajillo en salsa de almendras  
o Paella de montaña  
Postre: Tarta de la abuela o  
Flan de montaña  
Vino de La Vall de Pop, pan y all i oli

15€

Reservas 9664005126  
CV 715, Km 23 - Parcent



### Bodega Gutierrez de la Vega

Días 3, 5, y 10 de Diciembre  
Visita Bodega a las 12h  
+ cata y regalo de botella de vino  
Casta Diva Cosecha Dorada.

10€

Reservas llamando al 96 640 3871  
Les Quintanes, 1 - Parcent  
www.castadiva.es



### Bodegas Parcent

Durante estas jornadas,  
le invitamos a una copa de vino  
Horario: L-V de 17:00 a 19:30  
Sáb. contactar al teléfono 636536693  
Visitas guiadas  
y catas maridadas con cita previa  
www.bodegasparcent.com  
Avda. Denia nº 15v  
636536693



### Restaurant Tramonti

Servicio a la carta, cordeo al horno, menús  
diarios y comidas para llevar.  
966405184 - 616156429  
www.tramonti.de

### Vitalparcentre

50% dto a todos los visitantes  
que participen o realicen cualquier  
consumición o compra en los  
establecimientos asociados en ATEVAP  
del 2 al 10 de diciembre. Presentar ticket

Obligatorio reserva anticipada  
Tel. 625408403



### Rte Hotel Casa Julia Menú

Almendra de les Pasules al horno  
Crujiente de embutido  
de La Vall de Pop  
Ensalada de la huerta  
Chupito de Griyons u olleta de blat  
"Carrilers de Ibérico"  
con salsa de Fondillón  
Postre flan de almendra marcona  
Pan de casa y all i oli

18€

Maridaje con vinos de La Vall de Pop + 6€  
Parcent 96 640 50 50  
Parcent www.hotelcasajulia.com



### Siremar

Supermercado y Cafetería.  
Embutidos caseros, almuerzos y tapas.  
Avda. Benidorm. T 966 405 433



### Diética Hierbasana

Venta de mieles y productos naturales.  
Avda. Benidorm 12. T 966 405 466  
mielesalgar@hotmail.com



### Construcciones Esfervic

Restauración de edificios antiguos.  
C/ Almassera, 9 - Tel. 966 405 413  
esfervic@esfervic.com



### Cooperativa el Progrés

Suministros del campo, ferretería,  
vino y aceite.  
Avda Constituació, 11 - Tel. 966 405 243  
cooperativaparcent@telefonica.net



### Restaurant l'Era

Especialidad en paellas a fuego de leña  
C/ L'Era - Tel. 966 405 126

## Benigembla



**Bon Aire**

### Menú

Entrants: Espençat, tomaca, alioli i pa  
Tapes: Embotits de La Vall de Pop  
Bull amb ceba  
1er Plat: Ensalada especial Bonaire  
2n Plat: a elegir entre  
Arròs amb fesols i naps  
Corder al forn  
Postre: Formatge fresc amb mel  
Tot marinat amb vi de La Vall de Pop

20€

Reservas 965581441-652283493  
Avda. Bonaire, s/n Benigembla



## Llíber



**Terrasses de la Torre**

### Menú 1

Tapes · Una coca  
Arròs  
Postre i café · Beguda

### Menú 2

Ensalada · 1 coca  
Conill o Pollastre  
Postre i café · Beguda

25€

Reservas 965773204 -650455440  
carretera Gata-Xaló, km 5 Llíber

**Panaderia Llíber**

Horno de leña, pan y pastelería artesanal

C/ San Juan, 22  
T 965 731 454



## Castell de Castells



**Hotel Rural Serrella**

### Menú

Entrantes + Ensalada  
Olleta de blat o puchero amb pilotes,  
o couscous, o arroz al horno  
Postre casero, vino, agua y pan  
20€

Reservas 965581838  
Ada de Alcoy en Castell de Castells



**Panaderia Campanera**

Horno tradicional, pan artesano,  
cocas y dulces típicos

C/ Mayor 21. T 965 518 205/606 731 418



**Carnisseria Miquel**

Especialistas en carnes frescas y embutidos  
curados, prube nuestras sobrasadas  
y nuestras morcillas de cebolla

Avda. Denia 15. T 965 518 197/639 139 387



**Restaurante Bar Hierbas**

Tapas, rabo de buey, cordero y platos  
vegetarianos.

San José, 13 · Tel. 965 518 192

## Murla



**Bodega el Garroferal**

Vinos de autor. Venta, cata y degustación

Tel. 965 581 829 · Partida Garroferal, 7  
www.peterarnoldwines.com



**Restaurante el Nou Portet**

Cocina tradicional del mediterráneo.

Tel. 966 405 360 · CV 715 km 23

## Benissa



### Restaurante Casa Cantó

#### Menú

##### ENTRADAS:

1. Huevos rotos con sobrasada de Benissa.
2. "Coques" de verduras a la plancha y queso de cabra
3. Montadito con "Caviar" de Benissa (Erizos de mar)

##### PLATO PRINCIPAL:

Arrós amb "fava pelà"

##### POSTRE:

Flan de horchata

##### BEBIDAS:

Vino blanco: Bahía de Denia (Xaló)

Vino Tinto: Casta Marina (Benissa)

ó Príncipe de Salinas (Parcent)

Pan y all i oli

Café

35,00 €

Av. País Valencià, 237

Tel: 965 730 629

Domingos noche cerrado

### Restaurante Ca Emilio

#### Menú

##### ENTRADAS:

1. Delicias de Gallo San Pedro con cebolla caramelizada.
2. Marisco de la Bahía de Calpe.
3. Espenecat de berenjena con anchoas caseras.

##### PLATO PRINCIPAL:

Arroz meloso con pulpo y alcachofa

##### POSTRE:

Torta de galleta casera con helado

##### BEBIDAS:

Vino blanco: Rueda o Albariño

Vino Tinto: De bodegas Porsellanes (Benissa).

Cerveza

Refrescos

Café

27,50 €

C/. Camí de Canor, 26

Tel: 965 733 736 - 639 110 646

Domingos cerrado

### Restaurante Casa Eusebio

#### Menú

##### ENTRADAS:

1. Coca de Dacs.
2. Calamar relleno.
3. Borreta de melva.

##### PLATO PRINCIPAL:

Arrós amb fessols i nap.

##### POSTRE:

Flan de café o Tarta de chocolate

BEBIDAS: Vino: Señorío de Uñuela.

Rioja. Tempranillo - Café

25,00 €

Av. País Valencià, 223

Tel: 965 732 410 - Domingos cerrado

### Restaurante Tasca Trencó

#### Menú

##### ENTRADAS:

1. Ensalada Valenciana.
2. Patonets deshuesados con verduras y embutido ibérico.
3. Borreta de melva.

##### PLATO PRINCIPAL:

Arrós caldos amb cigaltes, sepia, carxofes i bajoquetes.

##### POSTRE:

Tarta de calabaza con salsa de chocolate caliente.

##### BEBIDAS:

Vino blanco: Miguel Navarro (moscatel selección).

Vino tinto: Colección (Utiel - Requena).

Pan con All i oli

25,00 €

C/. Juan de Juanes, 3

Tel: 965 731 181

### Restaurante Re Ci Bar La Torre

#### Menú

##### ENTRADAS:

1. Rollitos de salmón a la vinagreta.
2. Sepia en salsa.
3. Mejillones al vapor.
4. Pelotas caseras

##### PLATO PRINCIPAL: Arroz del "Señoret"

POSTRE: Flan de almendras

BEBIDAS: Vino: de Crianza. Refrescos.

Pan y café

23,00 €

Abierto de lunes a sábado.

Este menú solo se sirve a mediodía.

C/. Capitán Cabrera, 3

Tel: 965 731 419 - 609 543 793



## Alcalalí



### Castell de la Solana

Alojamiento rural con todas las comodidades

Crta a Pedreguer Km 42  
T. 966 482 705 / 647 627 474  
www.castelldelasolana.com



### Ca el Curret

Casa rural de pueblo rehabilitada y acondicionada

C/ Forn, 25. T 605 889 133

## Castell de Castells



### Hotel Rural Serrella

**Oferta especial en Alojamiento**  
Alójesse por 30€ p.p. en habit. doble en (alojamiento + desayuno)  
Alójesse por 50€ p.p. en habit. doble en (alojamiento +desayuno+comida)

Reservas 965518138  
Ada de Alcoy en Castell de Castells

## Llíber



### Cap de Vall

Casa rural espaciosa, acondicionada y con cuidada arquitectura.

C/ San José, 30  
619 712 140 · capdevall@gmail.com



### Finca el Corral

Casa rural con encanto y un maravilloso entorno.

Crta. Benissa, 18. www.fincaelcorral.es  
966 480 284 / 696 214 983



Relájate en el espacio de tranquilidad de "Finca el Corral" y ven a descubrir el hermoso "Vall de Pop". Anímate!

Durante las "Jornadas Tot Vall de Pop" Incluimos en el precio de la estancia una visita guiada del programa de actividades.

## Parcent



### Hotel Rte Casa Julia

Más de 35 años a su servicio.

Reservas 96 640 50 50  
Parcent www.hotelcasajulia.com



### Parà de Gaita y La Solana

Por su estancia en nuestras casas rurales le regalamos una noche de hotel en nuestra Hospedería de Monasterio de Tejada en Garaballa (Cuenca)

Infórmese 686284659/609243862  
www.paradegaíta.com

## Xaló



### Caserío el Mirador

Ubicado en las montañas de con fantásticas vistas hasta la costa.

965 973 024 / 607 811 197  
www.caseriodelmirador.com



### García Villas

Alquiler y venta de villas y apartamentos turísticos

Avda. Joanot Martorell 17  
966 482 480 / 646 974 888  
www.garciavillas.es





aturareza degustac  
 odegas senderis  
 ciones



Tourist  
Info

Paseo de la Alameda, s/n  
 03727 Xálo-Jálon (Alicante)  
 Tel. / Fax (0034) 96 648 10 17

valldepop@touristinfo.net  
 turisme@valldepop.es  
 www.valldepop.es

