

no sólo de
pan...



chiringuito l`olleta de altea

Es sabido que la cocina es un espejo que refleja la historia de los pueblos, porque es allí, entre los humos, los calderos, los olores y la cosecha del día, donde se van deshilvanando también las vidas y costumbres de sus gentes, sus dichas, sus desdichas, sus sueños y esperanzas... impregnando las recetas que heredamos, y que como troqueles, dan cuenta de ese devenir que igual que el mar, siempre parte para siempre volver a regresar.

not by bread alone | It is known that the history of people is reflected in their cooking, for it is there, in the kitchen, with the smoke and the pots and the smells and the harvest of the day, where they unravel their happiness and sorrows, their dreams, their hopes... These are the subtle ingredients that impregnate the recipes we inherit, and like the ocean tides, go away to always come back

por by Patricia Howell

Encontrar un lugar que de manera auténtica se dedique a recrear los tesoros de la cocina local, hoy aniquilados por la globalización y las fusiones, es un acontecimiento no solamente excepcional, sino digno de celebración por los cuatro costados.

Tal es la oferta del Chiringuito L`Olleta en Altea, un sitio de embrujo sin igual, enclavado frente al más azul de los mediterráneos, en el que cada platillo cuenta una historia milenaria, un saber escoger el producto, un saber cocerlo, un saber aliñarlo, un saber servirlo, un saber regarlo con los mejores vinos, un saber acompañarlo con las mejores tertulias...

Fundado por Pepe Barranqui, cronista, editor, promotor de arte, excelso conversador, L`Olleta es la expresión de un ancestral amor por Altea y por la costa levantina, uno que refleja lo mejor de sí mismo y se prodiga dadivoso en exquisitas formas gastronómicas.

Destaca L`Olleta por su dedicación marinera y por la frescura e inmediatez de su cocina de lonja y mercadillo, ofreciendo productos del día de la mejor calidad, escogidos con el esmero de un artista que escoge sus colores.

Con esos elementos se dibujan sus exquisitas entradas: erizos gratinados con gambas y cigalas, cebolla al horno asada con pisto y sangacho, atún escabechado y confitura, anchoas embotadas, quisquillas cocidas... manjares todos, herencia de un saber hacer las cosas con dedicación y sapiencia.

To find a place authentically dedicated to recreating the treasures of local cooking, scorned today by globalisation and fusions, is indeed exceptional and a genuine reason for celebration.

Such is the offer of the Chiringuito L`Olleta in Altea, a restaurant of unparalleled magic buried in the deepest Mediterranean blue, where each dish tells an ancient story, one that tell us how to chose the best produce, how to cook it, season it, serve it, marry it with the best wines, enhance it with good conversations...

Created by Pepe Barranqui, reporter, editor, art promoter and great chatter, the Olleta is the expression of his ancestral love for Altea and Levante, one that reflects the best of himself and is generously given to others in the form of exquisite cuisine.

The Olleta stands out for its devotion to freshness, - purchased daily in the local markets and the seafood auctions - offering top quality products chosen with the care of an artist selecting his colours.

This is the freshness that colours its exquisite starters: sea urchins au gratin with shrimps and crayfish, baked onion with ratatouille, soused dark tuna, preserved anchovies, smoked shrimps... delicacies, the olden patrimony of knowing how to do things with sensitivity and dedication.



Comer en el Chiringuito L`Olleta es un placer incomparable, ese que deja en el alma un sentimiento, una nostalgia de volver, siempre volver.

Eating at the Chiringuito L`Olleta is an incomparable pleasure that leaves a feeling in the soul, a yearning to go back, always to go back.

Le siguen los segundos: el lenguado, el lomo de atún, las colas de rape, la dorada, el paje, los guisos marineros: calderetas de pescado, guisado de rape y patatas, guiso de pulpo, y los reyes de la mesa, los arroces, arroz a banda, marinero, con langosta, arroz caldoso, al monte, para solo mencionar algunos. Cocina franca, sustanciosa e imbuida de nobleza y tradición, que preserva, como pocas en la comarca, el verdadero sabor de la cocina regional.

Los postres de L`Olleta deliciosos y muy bien presentados, tienen el amable sabor de lo casero: helado de turrón, flan de almendras o el plis plas de chocolate con almendra y nueces evocan, en el paladar de la memoria, recuerdos de un tiempo que siempre fue mejor.

Y ya para rematar, los vinos, orgullo de L`Olleta, con la mejor de la oferta alicantina como los de Gutiérrez de la Vega, los de Poveda, los de Mendoza, amén de otros vinos españoles de indiscutible talante como el Ermita o el Flor de Pingus.

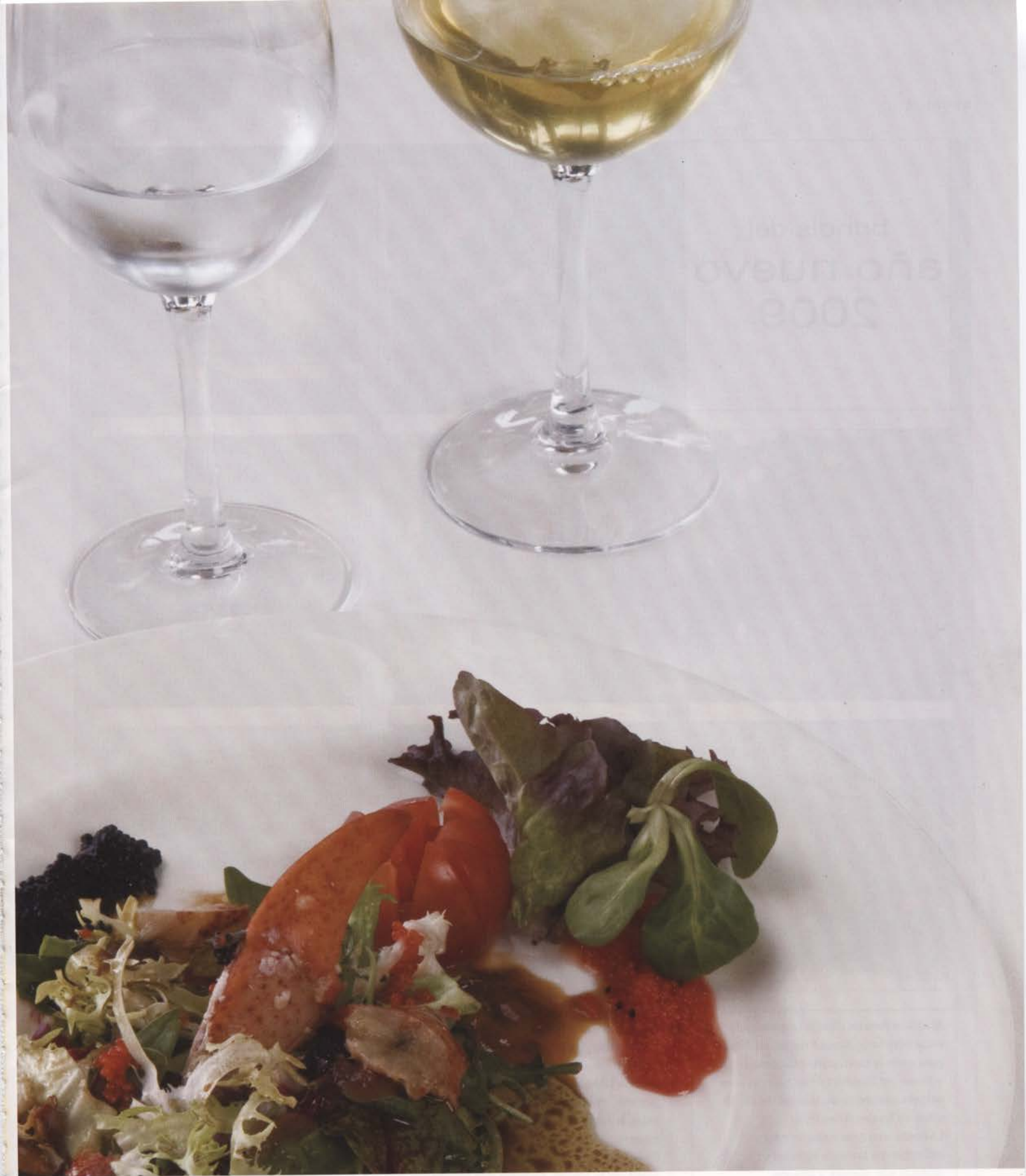
The main course follows: sole, tuna steak, monkfish tails, gilthead, sea bream, seafood stews: stews of fish, monkfish and potato, squid, and the kings of the table, rice dishes, rice with squids, rice with seafood, rice with lobster, wet rice, country rice, just to mention a few. Straightforward, hearty cooking imbued with nobility and tradition, which preserves the real flavour of the regional cuisine.

The delicious and well presented Olleta puddings have the real home made flavour: nougat ice cream, almond crème caramel, chocolate jiffy with almonds and nuts, evoke in our palate, memories of happy childish times.

And finally the wines, the pride of the Olleta, with the best of what Alicante can offer, such as Gutiérrez de la Vega, Poveda and Mendoza wines, as well as other indisputably great Spanish wines such as Emrita or Flor de Pingus.



Más información More info
Chiringuito L`Olleta - Altea
96 6880544



Urbanització Villa Gadea
Partida L'Olla
ALTEA
Tel 96 688 05 44

*l'alleta*
chiringuito
exposicions, pádel, anfiteatre, menjador, terrassa