

# EXO

L I F E  
S T Y L E  
M A G A  
Z I N E

#28 (48)



GRATIS / FREE



# CHARMING SPACIOUS MEDITERRANEAN VILLA IN MUCHAMIEL



Very well-maintained house with all accommodation on one floor situated on the outskirts of a quiet urbanization on a totally enclosed plot. A short drive from the sandy beaches of El Campello, San Juan and the Golf Course of Bonalba. Good connection to the airport of Alicante.

The house consists of entrance, corridor, large 53 m2 living room with lots of natural light divided into lounge area, dining area and other seating areas connected to a semi-open 15,80 m2 brand new modern kitchen with cooking island with incorporated extractor, large breakfast table, American fridge, and a bank of high kitchen cabinets. Guest bathroom, 2 spacious guest bedrooms, a large master bedroom with seating area, a bathroom en suite and built-in wardrobes and an additional room to be used as office, games room or 4th bedroom. Elevated terrace.

Covered car parking. Independent multifunctional building of 20 m2 for storage/ laundry/technical room or extra accommodation.

Outside: 63 m2 kidney shaped pool, outdoor shower, large pool terrace, mature garden with lawn, olive trees and palm trees. Off road parking for several cars, decorative street wall with gate and pedestrian door.

Features: classic decorative chimney, aircon H/C, central heating with radiators, aluminum exterior carpentry, rolling shutters. EEC:E.

**Beds 4 | Baths 2 | Plot 980m2 | Built 271m2 | €695.000,- . Ref 1997**

**Royal Residence Lifestyle SL - Altea**

T: 0034 96 584 0513 E: [info@royal-residence.com](mailto:info@royal-residence.com)

Visit our website: [WWW.ROYAL-RESIDENCE.COM](http://WWW.ROYAL-RESIDENCE.COM)



**Are you interested in this property?  
Please contact us for a visit!**

## Specialist in begeleiding van verbouwingsprojecten aan de Costa Blanca Noord

Overweegt u om uw huidige woning aan de Costa Blanca Noord grondig te verbouwen of denkt u eraan een bestaande woning op een mooie ligging in onze kuststreek aan te kopen, om deze daarna aan te passen of volledig te renoveren om het gewenste wooncomfort en de beste energie efficiëntie te bereiken? Het technisch team van Royal Residence Lifestyle is u graag van dienst bij deze uitdaging!

Naast custom made nieuwbouw zijn wij ook gespecialiseerd in het verstrekken van technisch advies en in de begeleiding van verbouwingsprojecten aan de Costa Blanca. Met ons team van deskundigen met jarenlange ervaring transformeren we uw gedateerde Spaanse woning naar een eigentijdse villa of appartement voorzien van hedendaags wooncomfort en moderne installaties.



Royal Residence Lifestyle SL - Altea  
[WWW.ROYAL-RESIDENCE.COM](http://WWW.ROYAL-RESIDENCE.COM)

Er zijn de laatste jaren inmiddels talrijke projecten gerealiseerd onder onze administratieve en technische begeleiding. Hieronder treft u een kleine impressie aan van een ander project in Albir.



**INTERESSE? NEEM CONTACT MET ONS OP!**

Bent u benieuwd naar de mogelijkheden die ons team u kan bieden? Graag plannen wij een vrijblijvend kennismakingsgesprek in ons kantoor in Altea. Neem hiervoor telefonisch of per e-mail contact met ons op!

# Edi to rial



DIRECTOR  
DIRECTOR  
HOSTE YVO  
info@magazine-exquisitissimo.com

DISEÑO Y MAQUETCIÓN  
DESIGN AND LAYOUT  
ANCKLA COMUNICACIÓN  
timon@anckla.com

TRADUCCIÓN  
TRANSLATION  
DEEPL

IMPRESIÓN  
PRINTING  
QUINZAÑOS ARTES GRÁFICAS

COLABORADORES  
PARTNERSHIP  
CON LOS NIÑOS EN LA MOCHILA, EL  
CAMPELLO TURISMO Y CENTRO AUDITIVO  
AMPLIVOX.

DIRECCIÓN  
ADRESSE  
CALLE LLOREER 1  
03110 MUCHAMIEL (ALICANTE)  
TLF. 603 798 837  
info@magazine-exquisitissimo.com  
www.exquisitissimo.com  
Facebook @MagExq  
Instagram @MagExq  
Twitter @MagExq

\* Exquisitissimo no se identifica con el contenido de los artículos, ni con las opiniones de sus colaboradores. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos y fotografías sin previa autorización de la editorial.

\* Exquisitissimo does not identify with the contents of the articles, or with the views of its collaborators. It is prohibited to reproduce totally or partially the contents and photographs without the permission of the editor.

DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT A769-2016


7-14   
**Calpe Oktoberfest**

15-32   
**El Campello**  
**Su cocina tradicional.**

35   
**Amplivox**  
**Pérdida auditiva.**

36-42   
**Alicante**  
**Visítala con niños.**




 Hoy os voy a contar una actividad diferente. La mayoría de las veces hacemos planes pensando en los niños, en lo que les gusta, en sus preferencias... pero de vez en cuando también tenemos planes más "de mayores". En estos casos también nos llevamos a nuestros peques. Ya sabéis que ellos siempre (o casi siempre) van en nuestra mochila. Y eso fue lo que hicimos la pasada semana. Os cuento:


Desde hace unos 3 años el papi se va a cenar una noche al Oktoberfest que se celebra en Calpe. Ya el pasado año me insistía para que le acompañásemos pero sinceramente no era un plan que me apeteciese mucho a priori. He de reconocer que tenía ciertos prejuicios hacia dicha fiesta. Me imaginaba que sería todo un desmadre de gente hasta arriba de cerveza, que el ambiente no sería adecuado, que los niños estarían fuera de lugar... QUE EQUIVOCADA ESTABA!!!

 Vandaag ga ik jullie over een andere activiteit vertellen. Meestal denken we bij het maken van plannen aan de kinderen, wat ze leuk vinden, hun voorkeuren... maar af en toe hebben we ook meer "volwassen" plannen. In deze gevallen nemen we ook onze kinderen mee. Je weet dat ze altijd (of bijna altijd) in onze rugzak gaan. En dat is wat we vorige week hebben gedaan. Laat me je erover vertellen:

De laatste 3 jaar gaat papa op een avond naar het Oktoberfest in Calpe om te eten. Vorig jaar drong hij er al op aan dat ik met hem mee zou gaan, maar eerlijk gezegd was het niet echt een plan dat ik met hem wilde. Ik moet toegeven dat ik bepaalde vooroordelen had over dit festival. Ik dacht dat het een grote puinhoop zou worden met mensen vol bier, dat de sfeer niet gepast zou zijn, dat de kinderen niet op hun plaats zouden zijn... HOE WAARSCHIJNLIIJK!

 Today I am going to tell you about a different activity. Most of the time we make plans thinking about the children, what they like, their preferences... but from time to time we also have more "grown-up" plans. In these cases we also take our kids with us. You know that they always (or almost always) go in our backpack. And that's what we did last week. Let me tell you about it:

For the last 3 years daddy has been going to the Oktoberfest in Calpe for dinner one night. Last year he already insisted me to go with him but honestly it was not a plan that I really wanted to go with him. I have to admit that I had certain prejudices towards this festival. I imagined that it would be a big mess with people full of beer, that the atmosphere wouldn't be appropriate, that the children would be out of place... HOW WRONG I WAS!

 Aujourd'hui, je vais vous parler d'une activité différente. La plupart du temps, nous faisons des projets en pensant aux enfants, à ce qu'ils aiment, à leurs préférences... mais de temps en temps, nous avons aussi des projets plus "adultes". Dans ces cas-là, nous emmenons aussi nos enfants avec nous. Vous savez qu'ils vont toujours (ou presque toujours) dans notre sac à dos. Et c'est ce que nous avons fait la semaine dernière. Laissez-moi vous en parler :

Depuis 3 ans, papa va à l'Oktoberfest de Calpe pour dîner un soir. L'année dernière, il avait déjà insisté pour que je l'accompagne, mais honnêtement, ce n'était pas prévu que je veuille vraiment y aller avec lui. Je dois admettre que j'avais certains préjugés à l'égard de ce festival. J'imaginai que ce serait un grand bazar avec des gens pleins de bière, que l'ambiance ne serait pas appropriée, que les enfants ne seraient pas à leur place... COMME J'AVAIS TORT !



Con los niños en la mochila

Este año tras mucho insistir papá, apoyado por nuestra amiga Nuria, al final los peques y yo nos sumamos a la aventura. “¿Qué va a pasar? Si llegamos allí con los nenes y no nos gusta lo que hay, pues nos vamos y ya está” Así que pusimos rumbo a Calpe.

Llegamos a la zona pronto, poco más de las 20h. y buscamos sitio cercano para aparcar. La verdad es que estaba lleno de coches, había mucha gente. Como os he dicho, no había estado nunca y no llegaba a imaginarme realmente como sería. Al llegar al recinto vi que había una pequeña feria con tres atracciones (el mono loco, los coches de choque y las colchonetas), un puesto de venta de chuches, una caseta de tiro al blanco y poquita gente.

Entramos en la gran carpa blanca y... me quedé impresionada!!! Era enoooooormee. Había cientos de mesas de madera largas con bancos llenas de personas cenando. ¡¡Y el ambiente era fantástico!! Había gente de todas las edades disfrutando juntos de la fiesta. Grupos de “mayores”, montones de familias con sus peques, pandillas de jóvenes... Y al final de la carpa un grupo de música toca en directo para amenizar la velada. Hasta pudimos disfrutar de una versión de “Que viva España” en alemán...

This year, after much insistence from Dad, supported by our friend Nuria, in the end the kids and I joined the adventure. “What is going to happen? We get there with the kids and we don’t like what’s there, we’ll just leave and that’s it” So we set off for Calpe.

We arrived in the area early, a little after 20h. and we looked for a place to park nearby. The truth is that it was full of cars, there were a lot of people. As I said, I had never been there before and I couldn’t really imagine what it would be like. When we got to the site, I saw that there was a small fair with three rides (the crazy monkey, the bumper cars and the mats), a stall selling sweets, a shooting gallery and a few people.

We entered the big white tent and... I was blown away! It was soooooo huge. There were hundreds of long wooden tables with benches full of people dining and the atmosphere was fantastic!!!! There were people of all ages enjoying the party together. Groups of “grown-ups”, lots of families with their kids, gangs of youngsters... And at the end of the marquee a live band was playing to liven up the evening. We were even able to enjoy a version of “Que viva España” in German...

Dit jaar, na veel aandringen van papa, gesteund door onze vriendin Nuria, gingen de kinderen en ik uiteindelijk mee op avontuur. “Wat gaat er gebeuren? Als we daar aankomen met de kinderen en het bevalt ons niet, dan gaan we gewoon weg en dat is het dan” Dus gingen we op weg naar Calpe.

We kwamen vroeg in de buurt aan, iets na 20 uur, en zochten een parkeerplaats in de buurt. De waarheid is dat het vol stond met auto’s, er waren veel mensen. Zoals ik al zei, ik was er nog nooit geweest en ik kon me niet echt voorstellen hoe het zou zijn. Toen we op het terrein aankwamen, zag ik dat er een kleine kermis was met drie attracties (de gekke aap, de botsauto’s en de matten), een kraampje met snoep, een schiettent en een paar mensen.

We gingen de grote witte tent binnen en... ik was overdonderd! Het was zoooooo enorm. Er stonden honderden lange houten tafels met banken vol mensen te dineren en de sfeer was fantastisch!!!! Er waren mensen van alle leeftijden die samen van het feest genoten. Groepen “volwassenen”, veel gezinnen met hun kinderen, bendes jongeren... En aan het eind van de feesttent speelde een live band om de avond op te vrolijkken. We konden zelfs genieten van een versie van “Que viva España” in het Duits...


Cette année, après une forte insistance de papa, soutenu par notre amie Nuria, les enfants et moi avons finalement rejoint l’aventure. “Que va-t-il se passer ? Si nous y arrivons avec les enfants et que nous n’aimons pas ce qu’il y a, nous partions et c’est tout” Nous sommes donc partis pour Calpe.


Nous sommes arrivés tôt dans la région, un peu après 20h. et nous avons cherché un endroit pour nous garer à proximité. La vérité, c’est que c’était plein de voitures, il y avait beaucoup de monde. Comme je l’ai dit, je n’y étais jamais allé auparavant et je ne pouvais pas vraiment imaginer ce que ce serait. Lorsque nous sommes arrivés sur le site, j’ai vu qu’il y avait une petite foire avec trois manèges (le singe fou, les auto-tamponneuses et les tapis), un stand de vente de bonbons, un stand de tir et quelques personnes.


Nous sommes entrés dans la grande tente blanche et... j’ai été époustouflé ! C’était tellement énorme. Il y avait des centaines de longues tables en bois avec des bancs pleins de gens qui mangeaient et l’atmosphère était fantastique !!!! Il y avait des personnes de tous âges qui profitaient ensemble de la fête. Des groupes de “grands”, beaucoup de familles avec leurs enfants, des bandes de jeunes... Et au bout du chapiteau, un groupe de musique jouait pour animer la soirée. Nous avons même pu apprécier une version de “Que viva España” en allemand...

# Pedrostylist

*Tu peluquería de confianza*

 Carrer la Pinta, 4  
Calpe, Alicante

 615 267 230

 865 712 540

  @pedrostylist

shu uemura art of hair L’ORÉAL PARIS



Os cuento como funciona:

Llegas a la carpa y buscas un hueco dónde sentarte. Tarea que puede tornarse complicadilla dependiendo de cuanta gente seáis. Aquí son mesas grandes compartidas, es decir, buscas algún hueco donde entréis todos y os sentáis. Nosotros encontramos un hueco en la primera mesa, junto a la puerta, así que pasamos de buscar más. He de decir que a pesar de tanta gente en ningún momento sentimos nada de agobio. La sensación era de que todo estaba muy ordenado y/o controlado.

Hay camareros y camareras que te toman nota y te sirven la cena. Tened paciencia. Pueden tardar un poco, que con la cantidad de gente que hay es normal. Los platos son básicamente salchichas y alguna carne más asada. Hay chucrut y ensalada de patata, pan... y poco más. Nosotros pedimos un plato de 5 salchichas variadas (son grandes la mayoría), pan y 1/2 pollo a la parrilla. Para beber está la típica cerveza en jarras de 1/2 litro, pero también puedes tomarte un agua o un refresco. La comida estaba bastante buena y más considerando para cuanta gente estaban cocinando (he estado en otros eventos en los que la comida ha dejado mucho que desear). A nosotros nos gustó. Los peques devoraron literalmente el pollo. Las salchichas no les gustaron porque tienen un sabor más fuertecillo.

Cuando te sirven todo en la mesa el/la camarer@ te cobra. Es carillo, tenedlo en cuenta, pero una vez al año... Para que os hagáis una idea: 1 plato con 5 salchichas variadas, panecillo y un poco de chucrut, 1/2 pollo asado, 3 panecillos más, 1 cerveza, 1 coca cola y 3 aguas... 33€ y pico.

Eso sí, procurad pedir toda la comanda a la vez, porque a la camarera que nos tocó no le hizo mucha gracia tener que pedir el pollo después de haberlo traído ya todo. Ah, y son rápidos: una vez te han tomado nota tardan muy poquito en servirte la cena.

Here's how it works:

You arrive at the tent and look for a place to sit down. This can be a complicated task depending on how many people are there. Here the tables are shared, that is to say, you look for a place where you can all fit and sit down. We found a space at the first table, next to the door, so we didn't need to look any further. I have to tell you that despite so many people we didn't feel crowded at all. The feeling was that everything was very orderly and/or controlled.

There are waiters and waitresses who take notes and serve you your dinner. Be patient. It can take a while, which is normal with the amount of people there. The dishes are basically sausages and some grilled meat. There is sauerkraut and potato salad, bread... and little else. We ordered a plate of 5 assorted sausages (most of them are big), bread and 1/2 grilled chicken. To drink there is the typical beer in 1/2 litre jugs, but you can also have water or a soft drink. The food was pretty good, especially considering how many people they were cooking for (I've been to other events where the food has left a lot to be desired). We liked it. The kids literally devoured the chicken. They didn't like the sausages because they had a stronger flavour.

When everything is served at the table, the waiter/waitress charges you. It's expensive, but once a year... To give you an idea: 1 plate with 5 assorted sausages, bread roll and some sauerkraut, 1/2 roast chicken, 3 more bread rolls, 1 beer, 1 coke and 3 waters... 33€ and change.

But make sure you order the whole order at the same time, because the waitress we had was not very happy about having to ask for the chicken after everything had already been brought. Oh, and they're fast: once they've taken your order, they take very little time to serve you your dinner.

Dit is hoe het werkt:

Je komt aan bij de tent en zoekt een plaats om te gaan zitten. Dit kan een ingewikkelde taak zijn, afhankelijk van hoeveel mensen er zijn. Hier worden de tafels gedeeld, dat wil zeggen dat je een plaats zoekt waar je met z'n allen kunt gaan zitten. We vonden een plaatsje aan de eerste tafel, naast de deur, dus we hoefden niet verder te zoeken. Ik moet je zeggen dat we ondanks zoveel mensen helemaal niet het gevoel hadden dat het druk was. Het gevoel was dat alles zeer ordelijk en/of gecontroleerd was.

Er zijn obers en serveersters die notities nemen en u uw diner serveren. Wees geduldig. Het kan een tijdje duren, wat normaal is met het aantal mensen. De gerechten bestaan voornamelijk uit worstjes en wat gegrild vlees. Er is zuurkool en aardappelsalade, brood... en weinig anders. We bestelden een bord met 5 verschillende soorten worst (de meeste zijn groot), brood en 1/2 gegrilde kip. Om te drinken is er het typische bier in kannen van 1/2 liter, maar u kunt ook water of een frisdrank krijgen. Het eten was best goed, zeker als je bedenkt voor hoeveel mensen er gekookt werd (ik ben op andere evenementen geweest waar het eten te wensen overliet). We vonden het leuk. De kinderen hebben de kip letterlijk verslonden. Ze vonden de worsten niet lekker omdat ze sterker smaakten.

Als alles aan tafel geserveerd is, rekent de ober/ober u af. Het is duur, maar één keer per jaar... Om u een idee te geven: 1 bord met 5 verschillende worsten, een broodje en wat zuurkool, 1/2 gebraden kip, nog 3 broodjes, 1 biertje, 1 cola en 3 waters... 33€ en wisselgeld.

Maar zorg er wel voor dat je de hele bestelling tegelijk bestelt, want de serveerster die wij hadden was er niet erg blij mee dat we om de kip moesten vragen nadat alles al was gebracht. Oh, en ze zijn snel: zodra ze uw bestelling hebben opgenomen, hebben ze weinig tijd nodig om u uw diner te serveren.

Voici comment cela fonctionne :

Vous arrivez à la tente et cherchez un endroit où vous asseoir. Cela peut être une tâche compliquée en fonction du nombre de personnes présentes. Ici, les tables sont partagées, c'est-à-dire que vous cherchez un endroit où vous pouvez tous vous asseoir. Nous avons trouvé une place à la première table, à côté de la porte, donc nous n'avons pas eu besoin de chercher plus loin. Je dois vous dire que malgré le nombre de personnes, nous ne nous sommes pas sentis à l'étroit. Le sentiment était que tout était très ordonné et/ou contrôlé.

Il y a des serveurs et des serveuses qui prennent des notes et vous servent votre diner. Soyez patient. Cela peut prendre un certain temps, ce qui est normal vu le nombre de personnes. Les plats sont essentiellement des saucisses et de la viande grillée. Il y a de la choucroute et de la salade de pommes de terre, du pain... et peu d'autres choses. Nous avons commandé une assiette de 5 saucisses assorties (la plupart sont grosses), du pain et 1/2 poulet grillé. Pour boire, il y a la bière typique en pichets d'un demi-litre, mais vous pouvez aussi avoir de l'eau ou une boisson non alcoolisée. La nourriture était plutôt bonne, surtout si l'on considère le nombre de personnes pour lesquelles ils cuisinaient (j'ai assisté à d'autres événements où la nourriture laissait à désirer). Nous avons aimé. Les enfants ont littéralement dévoré le poulet. Ils n'ont pas aimé les saucisses parce qu'elles avaient un goût plus fort.

Lorsque tout est servi à table, le serveur/serveuse vous facture. C'est cher, mais une fois par an... Pour vous donner une idée : 1 assiette avec 5 saucisses assorties, un petit pain et de la choucroute, 1/2 poulet rôti, 3 autres petits pains, 1 bière, 1 coca et 3 eaux... 33€ et quelques.

Mais assurez-vous de commander toute la commande en même temps, car la serveuse que nous avons n'était pas très heureuse de devoir demander le poulet après que tout ait déjà été apporté. Oh, et ils sont rapides : une fois qu'ils ont pris votre commande, ils prennent très peu de temps pour vous servir votre diner.

**TOP QUALITY REAL ESTATE - 100% CLIENTS SATISFIED**

C/ Santamaria 4, Calpe T. 96 614 66 40 M. 652 363 767 E-mail info@mpvillas.com

Visite nuestra web // Visit our website // bezoek onze website www.mpvillas.com

Como os he dicho, mientras estás cenando, el grupo de música no para de tocar y de amenizar la velada. De vez en cuando gritaban algo y la gente contestaba. Nosotros no lo entendíamos porque de alemán... na de na. Pero vamos, pensamos: "Estos están con el arriba, abajo, al centro y pa dentro" porque todos contestaban "EEEEEEEEEEH!!!" jarra en mano.

En otros momentos alguien se subía al banco o a la mesa a bailar y entonces otra gente se sumaba y al final veías varios grupos de mayores, más mayores, peques o menos peques todos bailando.

En la puerta hay un guarda de seguridad, e imagino que habrá más por el recinto. Controlaban que nadie saliese con las jarras en la mano y en cuanto vieron que se llenaron las mesas cerraron la puerta y no dejaban pasar. El papi salió con la peque un momento y le pusieron un sello en la mano para que pudiese entrar porque ya habían cerrado la puerta. Por eso es importante llegar temprano, si no te arriesgas a que las mesas estén llenas y tendrás que esperar a que la gente se vaya yendo,

Hay baños en el recinto, aunque no llegamos a usarlos. Yo quería ir pero el papá me comentó que estaban bastante sucios así que...

Zoals ik al zei, terwijl je aan het eten bent, speelt de band altijd en verlevendigt de avond. Van tijd tot tijd schreeuwden ze iets en de mensen antwoordden. We begrepen het niet omdat we geen Duits verstonden... na de na. Maar kom op, dachten we: "Deze jongens zijn op, neer, in het midden en in" want ze antwoordden allemaal "EEEEEEEEEEH!!!" mok in de hand.

Op andere momenten ging iemand op de bank of op de tafel staan om te dansen en dan deden andere mensen mee en aan het eind zag je verschillende groepen van oudere, oudere, kleine of niet zo kleine mensen allemaal dansen.

Bij de deur staat een bewaker, en ik neem aan dat er nog meer rond de zaal staan. Ze zorgden ervoor dat niemand met zijn kruik in de hand naar buiten ging en zodra ze zagen dat de tafels vol waren, sloten ze de deur en lieten niemand meer binnen. De papa ging even met de kleine naar buiten en ze deden een stempel op zijn hand, zodat hij naar binnen kon, want ze hadden de deur al gesloten. Daarom is het belangrijk vroeg te komen, anders loop je het risico dat de tafels vol zijn en je moet wachten tot de mensen weg zijn,

Er zijn toiletten op het terrein, maar we hebben ze niet gebruikt. Ik wilde gaan, maar mijn vader vertelde me dat ze nogal vies waren. ....

As I said, while you are having dinner, the band is always playing and livening up the evening. From time to time they would shout something and people would answer. We didn't understand it because we didn't understand German... na de na. But come on, we thought: "These guys are up, down, in the middle and in" because they all answered "EEEEEEEEEEH!!!" mug in hand.

At other times someone would get up on the bench or on the table to dance and then other people would join in and at the end you would see several groups of older, older, little or not so little people all dancing.

At the door there is a security guard, and I imagine there are more around the venue. They made sure that nobody went out with their jugs in their hands and as soon as they saw that the tables were full they closed the door and didn't let anyone in. The daddy went out with the little one for a moment and they put a stamp on his hand so that he could enter because they had already closed the door. That's why it's important to arrive early, otherwise you risk the tables being full and you'll have to wait for people to leave,

There are toilets on the site, although we didn't get to use them. I wanted to go but my dad told me they were quite dirty so....

Comme je l'ai dit, pendant que vous dinez, le groupe joue toujours et anime la soirée. De temps en temps, ils criaient quelque chose et les gens répondaient. Nous ne l'avons pas compris parce que nous ne comprenions pas l'allemand... na de na. Mais allez, on s'est dit : "Ces gars-là sont en haut, en bas, au milieu et dedans" parce qu'ils ont tous répondu "EEEEEEEEEEH!!!" tasse à la main.

À d'autres moments, quelqu'un se levait sur le banc ou sur la table pour danser, puis d'autres personnes se joignaient à lui et, à la fin, on voyait plusieurs groupes de personnes âgées, plus âgées, petites ou moins petites, toutes dansant.

À la porte, il y a un agent de sécurité, et j'imagine qu'il y en a d'autres autour de la salle. Ils ont veillé à ce que personne ne sorte avec sa cruche à la main et dès qu'ils ont vu que les tables étaient pleines, ils ont fermé la porte et n'ont laissé entrer personne. Le papa est sorti un moment avec le petit et ils lui ont mis un tampon sur la main pour qu'il puisse entrer car ils avaient déjà fermé la porte. C'est pourquoi il est important d'arriver tôt, sinon vous risquez que les tables soient pleines et que vous deviez attendre que les gens partent,

Il y a des toilettes sur le site, mais nous n'avons pas eu l'occasion de les utiliser. Je voulais y aller mais mon père m'a dit qu'ils étaient plutôt sales alors....



Con los niños en la mochila




- Especialista en odontología estética.
- Especialista en implantes.
- Colocación de implantes asistida por ordenador.
- Odontología infantil.
- Blanqueamiento de dientes.
- Sedación con óxido nítrico (gas de la risa).
- Odontología sin amalgamas.
- Terapia endodóncia microscópica.
- Equipamiento de alta tecnología.
- Cosmetic dentistry specialist
- Implant specialist
- Computer guided implant placement
- Children's dentistry
- Teeth whitening
- Nitrous oxide sedation (happy gas)
- Amalgam free dentistry
- Microscopic endodontic therapy
- State of the art equipment



ANTES / BEFORE

DESPUÉS / AFTER



 Cenamos, brindamos, nos reímos, charlamos y salimos a que los peques subieran a la feria (2,5€ cada viaje). Subieron los dos juntos a las colchonetas y yo me subí con Marco en los coches de choque. Eran de mayores y no veas lo rápido que iban. Y encima Marco tenía el ansia de chocarle a todo el mundo... Como para dejarlo solo... Así que le demostré mis dotes al volante. Los años que hacía que no subía yo a unos coches de choque...


Antes de volver al coche aprovechamos para comprar regaliz. Sí, sí, regaliz de ese de palo. Hacía montones de años que no veía por ahí. Sé que venden en la feria de Santa Faz, al igual que la caña de azúcar, pero como no solemos ir... Además de los típicos chupetes enormes de caramelo. Y unas garrapiñadas!!! Había almendras, pipas, cacahuetes...

La experiencia me gustó mucho así que es más que probable que volvamos otro año. Hasta pronto Calpe!!!

**MARÍA JOSÉ PLANELLES PALOMARES**

[www.conlosninosenlamochila.com](http://www.conlosninosenlamochila.com)

Soy mamá de tres, viajera y bloguera profesional. Titulada en Ingeniería Técnica en Informática de Gestión, acabé teniendo un blog y descubriendo que me apasionaba. Desde hace 9 años os cuento en él nuestras aventuras. También soy socia fundadora de la Comunitat Valenciana Travel Bloggers y colaboradora en diversos medios de comunicación.

 We hebben gegeten, getoast, gelachen, gekletst en zijn toen met de kinderen naar de kermis gegaan (2,5€ per rit). Ze gingen samen op de matten en ik ging met Marco op de botsauto's. Het waren grote en je kunt niet geloven hoe snel ze gingen. Bovendien wilde Marco zo graag tegen iedereen opbotsen... Ik kon hem niet met rust laten... Dus liet ik hem mijn rijkunsten zien. Het was jaren geleden dat ik in een botsauto had gezeten...


Voordat we teruggingen naar de auto maakten we van de gelegenheid gebruik om wat drop te kopen. Ja, ja, zoethout van die stokjes soort. Het is eeuwen geleden dat ik ze gezien heb. Ik weet dat ze die verkopen op de Santa Faz kermis, net als suikerriet, maar daar gaan we meestal niet heen... Net als de typische grote lolly's. En wat garrapiñadas!!!! Er waren amandelen, zaden, pinda's?

Ik heb echt genoten van de ervaring, dus het is meer dan waarschijnlijk dat we nog een jaar zullen terugkomen. Tot ziens Calpe!

**MARÍA JOSÉ PLANELLES PALOMARES**

[www.conlosninosenlamochila.com](http://www.conlosninosenlamochila.com)

Ik ben een moeder van drie kinderen, een reiziger en een professionele blogger. Met een diploma Technische Ingenieur in Computerbeheer, kreeg ik uiteindelijk een blog en ontdekte ik dat ik er gepassioneerd door was. De afgelopen 9 jaar heb ik jullie over onze avonturen verteld. Ik ben ook stichtend lid van de Comunitat Valenciana Travel Bloggers en lever bijdragen aan verschillende media.

 We had dinner, toasted, laughed, chatted and went out to take the kids up to the fair (2.5€ each way). They both went on the mats together and I went with Marco on the bumper cars. They were big ones and you can't believe how fast they went. On top of that, Marco was so eager to crash into everyone... I couldn't leave him alone... So I showed him my driving skills. It had been years since I'd been in a bumper car...


Before going back to the car we took the opportunity to buy some liquorice. Yes, yes, liquorice of that stick kind. It's been ages since I've seen them around. I know they sell them at the Santa Faz fair, as well as sugar cane, but as we don't usually go there... As well as the typical huge lollipops. And some garrapiñadas!!!! There were almonds, seeds, peanuts?

I really enjoyed the experience so it is more than likely that we will come back another year. See you soon Calpe!

**MARÍA JOSÉ PLANELLES PALOMARES**

[www.conlosninosenlamochila.com](http://www.conlosninosenlamochila.com)

I am a mum of three, a traveller and a professional blogger. With a degree in Technical Engineering in Computer Management, I ended up having a blog and discovering that I was passionate about it. For the last 9 years I have been telling you about our adventures. I am also a founding member of the Comunitat Valenciana Travel Bloggers and a contributor to various media.

 Nous avons diné, trinqué, ri, discuté et sommes sortis pour emmener les enfants à la foire (2,5€ l'aller-retour). Les deux sont allés sur les tapis ensemble et j'ai accompagné Marco sur les auto-tamponneuses. C'était des gros et vous ne pouvez pas croire à quelle vitesse ils sont partis. En plus de cela, Marco avait tellement envie de percuter tout le monde... Je ne pouvais pas le laisser tranquille... Alors je lui ai montré mes talents de conducteur. Cela faisait des années que je n'étais pas monté dans une auto tamponneuse...

Avant de retourner à la voiture, nous en avons profité pour acheter de la réglisse. Oui, oui, de la réglisse en bâton. Cela fait des années que je ne les ai pas vus dans le coin. Je sais qu'ils en vendent à la foire de Santa Faz, ainsi que de la canne à sucre, mais comme nous n'y allons pas habituellement... Ainsi que les énormes sucettes typiques. Et quelques garrapiñadas!!!! Il y avait des amandes, des graines, des cacahuetes ?

J'ai vraiment apprécié l'expérience et il est plus que probable que nous reviendrons une autre année. A bientôt à Calpe!

**MARÍA JOSÉ PLANELLES PALOMARES**

[www.conlosninosenlamochila.com](http://www.conlosninosenlamochila.com)

Je suis une maman de trois enfants, une voyageuse et une blogueuse professionnelle. Avec un diplôme d'ingénieur technique en gestion informatique, j'ai fini par avoir un blog et par découvrir que cela me passionnait. Pendant les 9 dernières années, je vous ai raconté nos aventures. Je suis également membre fondateur de l'association Comunitat Valenciana Travel Bloggers et je contribue à divers médias.







CLÍNICA DENTAL  
**DONCEL**

## TU DENTISTA DE CONFIANZA

Experto en implantología casos complejos

### TECNOLOGÍA

Tac 3d  
Escaner intraoral  
Plasma PRF  
Impresora 3d de Resina  
Philips ZOOM

**FINANCIACIÓN SIN INTERESES**

**1ª VISITA SIN COSTES**

**10% DESCUENTO MAYORES DE 65 AÑOS**

Plaça de la Constitució 5, 03560 El Campello - T. 96 563 70 74

[www.donceldental.es](http://www.donceldental.es)




EXQUISITÍSIMO



# El Campello

*Su cocina tradicional*  
*Its traditional cuisine*  
*De traditionele keuken*  
*Sa cuisine traditionnelle*

By EL CAMPELLO TURISMO  
[www.elcampelloturismo.com](http://www.elcampelloturismo.com)

 La espera se me había hecho muy larga.


Desde que mi madre me dijo a mis 14 años que ese misterioso cofre que mi abuela había dejado para mí, y que de vez en cuando yo escrutaba con ojos que casi lo atravesaban, sólo podría abrirlo al cumplir 18, el paso de los días adquirió un sabor especial para mí, pero también un ritmo más cadencioso y exasperante.

Lo único que yo había podido apreciar era un olor especial que desprendía el cofre, un conjunto de aromas apetitosos que no podía identificar y que me transportaban a sueños y sensaciones desconocidas.

 Het wachten was lang.

Sinds mijn moeder mij op 14-jarige leeftijd vertelde dat de geheimzinnige kist die mijn grootmoeder voor mij had nagelaten, en die ik van tijd tot tijd zou onderzoeken met ogen die er bijna doorheen priemden, ik pas op mijn 18e zou kunnen openen, kreeg het verstrijken van de dagen voor mij een bijzondere smaak, maar ook een meer cadansrijk en ergerlijk ritme.

Het enige wat ik had kunnen waarderen was een speciale geur die de kist verspreidde, een reeks smakelijke aroma's die ik niet kon identificeren en die mij meevoerden naar onbekende dromen en sensaties.

 The wait had been a long one.

Ever since my mother told me at the age of 14 that the mysterious chest that my grandmother had left for me, and that from time to time I would scrutinise with eyes that almost pierced it, I would only be able to open it when I turned 18, the passing of the days acquired a special flavour for me, but also a more cadenced and exasperating rhythm.

The only thing I had been able to appreciate was a special smell that the chest gave off, a set of appetising aromas that I could not identify and that transported me to unknown dreams and sensations.

 L'attente a été longue.

Depuis que ma mère m'a annoncé, à l'âge de 14 ans, que le mystérieux coffre que ma grand-mère m'avait laissé, et que je scrutais parfois avec des yeux qui le transperçaient presque, ne pourrait être ouvert que lorsque j'aurais 18 ans, le passage des jours a pris pour moi une saveur particulière, mais aussi un rythme plus cadencé et exaspérant.

La seule chose que j'avais pu apprécier était une odeur particulière que dégageait la poitrine, un ensemble d'arômes appétissants que je ne pouvais identifier et qui me transportaient vers des rêves et des sensations inconnus.




Kosta Restaurant in Moraira is een gastronomisch restaurant met een hoogwaardige internationale keuken en uitstekende service. Kom en geniet van de ultieme eetervaring met speciale gerechten zoals Fois Gras, Rundercarpaccio en Filet Mignon.



El restaurante Kosta en Moraira es un restaurante de alta cocina que ofrece cocina internacional de alta calidad y un servicio excepcional. Venga y disfrute de la mejor experiencia gastronómica con platos especiales como fois gras, carpaccio de res y filet mignon.



Kosta Restaurant in Moraira is a fine dining restaurant offering high quality international cuisine and exceptional service. Come and enjoy the best gastronomic experience with special dishes such as fois gras, beef carpaccio and filet mignon.

 El día señalado, toda mi atención se centró en el momento en que descubrí el tesoro que mi abuela había reservado para mí. Lo abrí con sumo cuidado y emoción seguida de una cierta decepción. Debo confesar que sólo ahora, cumplida ya la treintena, he sabido apreciar todo su valor.

He pasado todos estos años tratando de cumplir el encargo de mi abuela y ello me ha llevado no pocos esfuerzos, pero, sobre todo, crecientes satisfacciones. Ahora, con los deberes bien hechos, habiendo elaborado y probado amorosamente, parsimoniosamente, cada una de las fórmulas, habiendo seguido al pie de la letra cada palabra, cada consejo..., habiendo podido comprobar fehacientemente la sabiduría contenida en cada sabor, en cada ingrediente, en cada creación... estoy en condiciones de cumplir los deseos de mi abuela.

Para el goce de todos los campelleros y de todos los amigos y visitantes de este entrañable pueblo, que son muchos, entrego a continuación un conjunto de recetas que resume el poso más auténtico de nuestra tradición, que es a su vez el germen más prometedor de nuestro futuro.

Estudiar estas recetas, reunir sus ricos ingredientes, elaborar los platos siguiendo cuidadosamente todo su proceso y degustarlos les conducirá al placer y a la sabiduría.

Teresa



Op de afgesproken dag was al mijn aandacht gericht op het moment dat ik de schat ontdekte die mijn grootmoeder voor mij had gereserveerd. Ik opende het met grote zorg en opwinding, gevolgd door een zekere teleurstelling. Ik moet bekennen dat ik pas nu, in mijn dertiger jaren, de volle waarde ervan ben gaan inzien.

Ik heb al die jaren geprobeerd de opdracht van mijn grootmoeder uit te voeren en dat heeft me heel wat moeite gekost, maar het heeft me vooral steeds meer voldoening gebracht. Nu ik mijn huiswerk goed heb gedaan, elke formule met liefde en spaarzaam heb bereid en geproefd, elk woord, elke raad tot op de letter heb opgevolgd..., de wijsheid heb kunnen verifiëren die in elke smaak, in elk ingrediënt, in elke creatie schuilt... ben ik nu in staat om de wens van mijn grootmoeder te vervullen.

Voor het plezier van alle "campelleros" en alle vrienden en bezoekers van deze charmante stad, waarvan er vele zijn, geef ik hieronder een verzameling recepten die de meest authentieke essentie van onze traditie samenvatten, die op haar beurt de meest veelbelovende kiem van onze toekomst is.

Het bestuderen van deze recepten, het verzamelen van hun rijke ingrediënten, het zorgvuldig bereiden van de gerechten volgens het hele proces en het proeven ervan zal u leiden tot plezier en wijsheid.

Teresa



On the appointed day, all my attention was focused on the moment when I discovered the treasure my grandmother had reserved for me. I opened it with great care and excitement followed by a certain disappointment. I must confess that it is only now, in my thirties, that I have come to appreciate its full value.

I have spent all these years trying to fulfil my grandmother's commission and it has taken me no small amount of effort, but above all it has brought me increasing satisfaction. Now, with my homework well done, having lovingly, parsimoniously prepared and tasted each of the formulas, having followed to the letter each word, each piece of advice..., having been able to verify the wisdom contained in each flavour, in each ingredient, in each creation... I am now in a position to fulfil my grandmother's wishes.

For the enjoyment of all the "campelleros" and all the friends and visitors of this charming town, of which there are many, I am providing below a collection of recipes that summarise the most authentic essence of our tradition, which is in turn the most promising seed of our future.

Studying these recipes, gathering their rich ingredients, preparing the dishes carefully following the whole process and tasting them will lead you to pleasure and wisdom.

Teresa



Le jour J, toute mon attention était concentrée sur le moment où je découvrais le trésor que ma grand-mère m'avait réservé. Je l'ai ouvert avec beaucoup de soin et d'excitation, suivis d'une certaine déception. Je dois avouer que ce n'est que maintenant, à la trentaine, que j'en apprécie toute la valeur.

J'ai passé toutes ces années à essayer de remplir la commande de ma grand-mère et cela m'a demandé beaucoup d'efforts, mais cela m'a surtout apporté une satisfaction croissante. Maintenant, mes devoirs bien faits, après avoir préparé et goûté avec amour et parcimonie chacune des formules, après avoir suivi à la lettre chaque mot, chaque conseil..., après avoir pu vérifier la sagesse contenue dans chaque saveur, dans chaque ingrédient, dans chaque création... je suis maintenant en mesure de réaliser les souhaits de ma grand-mère.

Pour le plaisir de tous les "campelleros" et de tous les amis et visiteurs de cette charmante ville, qui sont nombreux, je vous propose ci-dessous un recueil de recettes qui résument l'essence la plus authentique de notre tradition, qui est à son tour la graine la plus prometteuse de notre avenir.

Étudier ces recettes, rassembler leurs riches ingrédients, préparer les plats en suivant soigneusement tout le processus et les déguster. le processus, et les goûter conduira au plaisir et à la sagesse. vous mènera au plaisir et à la sagesse.

Teresa



### 🇪🇸 **Ingredientes** (6 personas)

1 lechuga  
2 tomates  
2 huevos duros  
2 zanahorias  
100 gr. de aceitunas  
2 rábanos  
2 guindillas  
3 cebollas en vinagre.

### **Elaboración**

Para elaborar esta ensalada se cortan todos los ingredientes y se aderezan al gusto con aceite de oliva, sal y un poco de vinagre.

### 🇬🇧 **Ingredients** (6 people):

1 lettuce  
2 tomatoes  
2 hard-boiled eggs  
2 carrots  
100 gr. olives  
2 radishes  
2 chilli peppers  
3 pickled onions.

### **Preparation:**

To prepare this salad, all the ingredients are chopped and seasoned to taste with olive oil, salt and a little vinegar.

### 🇳🇱 **Ingrediënten** (6 personen):

1 sla  
2 tomaten  
2 hardgekookte eieren  
2 wortels  
100 gr. olijven  
2 radijzen  
2 chilipepers  
3 ingemaakte uien.

### **Vorbereiding:**

Voor de bereiding van deze salade worden alle ingrediënten fijngehakt en op smaak gebracht met olijfolie, zout en een beetje azijn.

### 🇫🇷 **Ingrédients** (6 personnes) :

1 laitue  
2 tomates  
2 œufs durs  
2 carottes  
100 gr. olives  
2 radis  
2 piments  
3 oignons marinés.

### **Préparation**

Pour préparer cette salade, tous les ingrédients sont hachés et assaisonnés à volonté avec de l'huile d'olive, du sel et un peu de vinaigre.

**Cristina Lledó**  
Óptico Optometrista  
Col. nº 5485



**Óptica Cristina Lledó**  
Avda. Generalitat, 41  
03560 El Campello (Alicante)  
Tel. 96 563 39 71  
info@opticacristinalledo.com



**La Vie est Belle**

Crepería, comida, bar y café.

Carrer Juan de la Cierva, 46 - 03560 El Campello (Muchavista)  
T. 681 967 454 [f](#) La Vie est Belle [i](#) lavieestbellemuchavista



**Asiático 100%**

**RESERVAS**

T. 96 563 88 77 WEB [www.thesingaporegarden.com](http://www.thesingaporegarden.com)  
C/ Montnegre 10 (Coveta Fumà) - 03560, El Campello (Alicante)

**SmartShop**  
Telefonía-Informática-Reparación-Accesorios



657780202 - 966389282





smartshopcampello@gmail.com / [www.smartshoponline.es](http://www.smartshoponline.es)  
Plaza García Lorca 2 - 03560 El Campello

\*Los nombres logotipos y marcas son propiedad de sus respectivos propietarios  
**CONTRATA FIBRA SMART 1GB DESDE 20€**

# EXQUISITÍSIMO

ONLINE STORE



-  Buscamos puntos de venta
-  We zijn op zoek naar nieuwe verkooppunten
-  Were looking for new sellingpoints
-  Nos recherchons des points de vente

**Facebook & Instagram @magexq**  
**T. 603798837**

# “Agritos”

## Anchovies in vinegar

## Ansjovis in azijn

## Anchois au vinaigre



### **Ingredientes:**

Boquerones, vinagre, sal, ajo, perejil y aceite de oliva.

### **Elaboración:**

Limpiar los boquerones quitándoles la espina central y colocarlos a capas poniendo sal y vinagre. Dejarlos cubiertos hasta que queden blancos. Escurrir y volver a colocar a capas con ajito y perejil cubriendo con aceite de oliva.

### **Ingridiënten:**

Ansjovis, azijn, zout, knoflook, peterselie en olijfolie.

### **Voorbereiding:**

Maak de ansjovis schoon door het centrale graatje te verwijderen en leg ze in lagen met zout en azijn. Laat ze afgedekt staan tot ze wit zijn. Laat uitlekken en bedek opnieuw met knoflook en peterselie en bedek met olijfolie.

### **Ingredients:**

Anchovies, vinegar, salt, garlic, parsley and olive oil.

### **Preparation:**

Clean the anchovies by removing the central bone and layer them with salt and vinegar. Leave them covered until they are white. Drain and layer again with garlic and parsley and cover with olive oil.

### **Ingrédients:**

Anchois, vinaigre, sel, ail, persil et huile d'olive.

### **Préparation:**

Nettoyez les anchois en retirant l'os central et placez-les en couches avec du sel et du vinaigre. Laissez-les couverts jusqu'à ce qu'ils soient blancs. Égoutter et recouvrir d'une nouvelle couche d'ail et de persil, puis d'huile d'olive.



*Kazoku*

SUSHI RESTAURANT

AV.CONDOMINA, 40, LOCAL 10  
CABO HUERTAS  
(PLAYA SAN JUAN)

 [www.kazoku.es](http://www.kazoku.es)  966 04 14 22

# Arroz del “Senyoret”

“Senyoret” rice  
“Senyoret” rijst  
Riz “Senyoret”

## 🇪🇸 **Ingredientes** (6 personas):

1 Kg. de pescado de morralla de bahía, gamba pelada y troceada, una sepia fresca de bahía, almejas y mejillones sin concha, un pimiento, 4 dientes de ajo, 3 ñoras, un tomate maduro, aceite de oliva y 600 gr. de arroz.

## **Elaboración:**

Cocemos la morralla en una olla, añadimos sal y colorante al gusto, cocción 20 minutos. A parte, sofreimos en una paella los ajos, los pimientos y las ñoras.

Apartamos y picamos los ajos y la ñora en un mortero. Rehogamos la sepia, las gambas, las almejas, los mejillones y el tomate rallado. A continuación echamos el arroz y tras darle una vuelta, el caldo del pescado al que habremos agregado el picado de ajos y ñoras.

Dejamos cocer durante 10 minutos a fuego fuerte, adornamos con el pimiento a tiras. Apartamos y lo metemos en el horno durante 8-10 minutos, dejándolo secar y dorar. Dejamos que repose 5 minutos y servir acompañado de all-i-oli.

## 🇬🇧 **Ingredients (6 people):**

1 kg. of morralla fish from the bay, peeled and chopped prawns, a fresh cuttlefish from the bay, clams and mussels without shells, a pepper, 4 cloves of garlic, 3 ñoras, a ripe tomato, olive oil and 600 gr. of rice.

## **Preparation:**

Cook the morralla in a pot, add salt and colouring to taste, cook for 20 minutes. Meanwhile, fry the garlic, peppers and peppers in a paella pan.

Set aside and chop the garlic and the ñora in a mortar and pestle. Fry the cuttlefish, prawns, clams, mussels and grated tomato. Then add the rice and, after turning it once, the fish stock to which we have added the chopped garlic and ñoras.

Leave to cook for 10 minutes over a high heat, garnish with the pepper strips. Set aside and put it in the oven for 8-10 minutes, leaving it to dry and brown. Leave to rest for 5 minutes and serve with all-i-oli.



la Cova  
restaurante

Paraje Illeta, s/n - El Campello  
Reservas: 965 63 43 71  
restaurantelacova@live.com  
www.restaurantelacova.es



Tel. 966 85 14 10  
Av. del Doctor José María Esquerdo, 10  
03570 Vilajoyosa (Casco Antiguo), Alicante  
Síguenos en

**El Guitarra**  
Comida española y europea



filet pur

Jens & Sabine

CHARCUTERIE & MORE

Av. de la Marina, 302 · Benissa-LA FUSTERA · Tel 603 503 025 · sabine.filetpur@gmail.com

**Horario: De martes hasta sábado de 9-18 h**  
**Domingo y lunes cerrado**



### **Ingrediënten (6 personen):**

1 kg. morralla vis uit de baai, gepelde en in stukjes gesneden garnalen, een verse inktvis uit de baai, mosselen zonder schelp, een paprika, 4 teentjes knoflook, 3 ñoras, een rijpe tomaat, olijfolie en 600 gr. rijst.

### **Voorbereiding:**

Kook de morralla in een pan, voeg zout en kleurstof naar smaak toe, kook gedurende 20 minuten. Fruit intussen de knoflook, paprika en pepers in een paellapan.

Zet opzij en hak de knoflook en de ñora fijn in een vijzel en stamper. Bak de inktvis, garnalen, kokkels, mosselen en geraspte tomaat. Voeg vervolgens de rijst toe en, na deze eenmaal te hebben omgedraaid, de visbouillon waaraan wij de fijgehakte knoflook en de ñoras hebben toegevoegd.

Laat 10 minuten op een hoog vuur garen, garneer met de paprikareepjes. Zet het opzij en zet het 8-10 minuten in de oven, zodat het kan drogen en bruin worden. Laat 5 minuten rusten en serveer met all-i-oli.

### **Ingrédients (6 personnes) :**

1 kg. de poisson morralla de la baie, des crevettes décortiquées et hachées, une seiche fraîche de la baie, des palourdes et des moules sans coquille, un poivron, 4 gousses d'ail, 3 ñoras, une tomate mûre, de l'huile d'olive et 600 gr. de riz.

### **Préparation:**

Faites cuire la morralla dans une marmite, ajoutez le sel et le colorant selon votre goût, faites cuire pendant 20 minutes. Pendant ce temps, faites revenir l'ail, les poivrons et les piments dans une poêle à paella.

Mettez de côté et hachez l'ail et la ñora dans un mortier et un pilon. Faites frire la seiche, les crevettes, les palourdes, les moules et la tomate râpée. Ajouter ensuite le riz et, après l'avoir retourné une fois, le fumet de poisson auquel nous avons ajouté l'ail haché et les ñoras.

Laissez cuire pendant 10 minutes à feu vif, garnissez avec les lanières de poivrons. Mettez-le de côté et mettez-le au four pendant 8-10 minutes, pour qu'il sèche et brunisse. Laissez reposer pendant 5 minutes et servez avec des all-i-oli.





Calle San Ramón 151  
El Campello, Alicante, 03560  
Tel: 0034965632810  
www.edirentacar.com



**CENTRO ÓPTICO  
Y AUDITIVO  
TORRELLANO**

Avda. Illice, 57  
03320 Torrellano

 965 682 209

 644 258 557



**Realizamos todos nuestros servicios  
a domicilio y atención on line.**

Siempre pensando en ti y tu salud



facebook

**WILLEM CARS**



- In- en verkoop van Spaanse auto's
- Wij regelen alle formaliteiten rondom uw auto
- Autoverzekeringen
- Nu ook Nederlandse APK - keuring
- Wij verzorgen ook de in- en uitvoer van uw auto.

**Willem Cars uw vertrouwde adres voor een tweedehands auto met meer dan 30 jaar ervaring in Spanje**

Geopend: maandag t/m vrijdag 10 - 18 uur zaterdag 10.30 - 14 uur

Ctra. Alicante-Cartagena, km 80, casa 91 03194 La Marina  
Tel/fax.: 965 419 508

www.willemcars.com - info@willemcars.com

# Dorada a la sal

## Sea bream in salt

## Zeebrasem in zout

## Daurade royale au sel



30.

### **Ingredientes** (6 personas):

Dorada y sal.

### **Elaboración:**

Se pone sal en una "llanda". Se coloca la dorada (que deberá ser muy fresca de la Lonja de El Campello) y se cubre con sal (un dedo de grosor). Entonces, se aprieta aquélla, para que comprima al pescado.

Se deposita la llanda en el horno hasta que la sal se cuartee. Al retirarlo se le quita y con ella, ya salen la escama y la piel.

### **Ingrediënten** (6 personen):

Zeebrasem en zout.

### **Vorbereiding:**

Zout een "llanda". Leg de zeebrasem (die zeer vers moet zijn van de vismarkt van El Campello) erin en bestrooi hem met zout (een vinger dik). Het zout wordt dan geperst zodat het de vis samenperst.

De llanda wordt in de oven geplaatst tot het zout barst. Bij het verwijderen worden de schubben en de huid verwijderd.

### **Ingredients** (6 people):

Sea bream and salt.

### **Preparation:**

Salt a "llanda". Place the sea bream (which must be very fresh from the El Campello fish market) and cover it with salt (one finger thick). The salt is then squeezed so that it compresses the fish.

The llanda is placed in the oven until the salt cracks. When it is removed, the scales and skin are removed.

### **Ingrédients** (6 personnes):

Daurade et sel.

### **Préparation:**

Sel a "llanda". Placez la daurade (qui doit être très fraîche et provenir du marché aux poissons d'El Campello) et recouvrez-la de sel (sur une épaisseur d'un doigt). Le sel est ensuite pressé de manière à comprimer le poisson.

La llanda est placée dans le four jusqu'à ce que le sel se fende. Lorsqu'il est retiré, les écailles et la peau sont enlevées.



THE BLUE MED  
LODGEMENT BOUTIQUE

## Alojamiento, Bienestar y Exclusividad en El Campello

Reiki, Terapias, Masajes,  
Biomagnetismo, Quiropraxia  
Spa, Hidroterapia

thebluemed.es

965 168 332





# Tonya

## Ingredientes:

1/2 kg. de harina, 1/2 vaso de aceite, 1 vaso de azúcar, 4 huevos, una nuez de levadura de pan, canela, ralladura de limón.

## Elaboración:

Batir los huevos. Añadir el aceite, la harina, el azúcar, la canela y la raspadura de limón sin dejar de remover. Deshacer la levadura en un poco de agua tibia y agregarla a la masa. Amasar y formar las toñas. Dejar las toñas en reposo cubiertas con un paño. Cuando suba la masa se traza una cruz con un cuchillo en su parte superior, se pintan con yema de huevo y se decoran con el azúcar. Hornear a temperatura suave.

Se deposita la llanda en el horno hasta que la sal se cuartee. Al retirarlo se le quita y con ella, ya salen la escama y la piel.



## Ingredients:

1/2 kg. flour, 1/2 glass of oil, 1 glass of sugar, 4 eggs, a nut of baker's yeast, cinnamon and lemon zest.

## Preparation:

Beat the eggs. Add the oil, flour, sugar, cinnamon and lemon zest, stirring constantly. Melt the yeast in a little warm water and add it to the dough. Knead and form the dough into doughnuts. Leave the doughnuts to rest, covered with a cloth. When the dough rises, draw a cross on the top with a knife, brush with egg yolk and decorate with sugar. Bake at a low temperature.

## Ingrediënten:

1/2 kg. bloem, 1/2 glas olie, 1 glas suiker, 4 eieren, een nootje bakkergist, kaneel en citroenschil.

## Vorbereitung:





Klop de eieren los. Voeg onder voortdurend roeren de olie, bloem, suiker, kaneel en citroenschil toe. Smelt de gist in een beetje warm water en voeg het bij het deeg. Kneed en vorm het deeg tot donuts. Laat de donuts rusten, afgedekt met een doek. Als het deeg gerezen is, trek u met een mes een kruis op de bovenkant, bestrijk u het met eigeel en versiert u het met suiker. Bak op een lage temperatuur.

## Ingrédients:

1/2 kg. de farine, 1/2 verre d'huile, 1 verre de sucre, 4 œufs, une noix de levure de boulangerie, cannelle et zeste de citron.

## Préparation:

Battez les œufs. Ajoutez l'huile, la farine, le sucre, la cannelle et le zeste de citron, en remuant constamment. Faites fondre la levure dans un peu d'eau chaude et ajoutez-la à la pâte. Pétrissez et formez la pâte en beignets. Laissez les beignets reposer, couverts d'un linge. Lorsque la pâte lève, dessinez une croix sur le dessus avec un couteau, badigeonnez-la de jaune d'œuf et décorez-la de sucre. Faites cuire à basse température.

-  Horeca Bedrijfsmakelaar in Spanje. Is het jouw droom om je eigen horecazaak te beginnen in Spanje?
-  Horeca Agente inmobiliario en España. ¿Su sueño es montar su propio negocio de hostelería en España?
-  Horeca Real estate agent in Spain. Is it your dream to start your own hospitality business in Spain?
-  Horeca Agent immobilier en Espagne. Vous rêvez de créer votre propre entreprise d'hôtellerie en Espagne?



"ONDANKS DE VELE REGELS, KRIJGEN WIJ HET SAMEN MET JOU VOOR ELKAAR"

Horeca Spanje is een erkend makelaarskantoor met ruime ervaring in de aan- en verkoop van horecabedrijven aan de Costa's. Wij kennen de ins en outs van de Spaanse markt en met onze expertise kunnen we je begeleiden gedurende het volledige traject. Maar het stopt niet bij de aankoop, ook daarna kun je bij Horeca Spanje terecht voor verdere begeleiding. Daarin onderscheiden wij ons!

### MOEILIKER DAN JE DENKT

Met zijn bedrijf Horeca Spanje helpt Paul tegenwoordig juist andere ondernemers bij het kopen en starten van een horecaonderneming in Spanje. Veel mensen denken dat dit een makkelijk proces is. Volgens hen zijn de regels in Spanje een stuk soepeler en is het een fluitje van een cent om succesvol te worden. Dit is echter niet het geval. In Spanje is de regelgeving juist ingewikkelder. Daarom is goede begeleiding van groot belang. Uiteindelijk zal dit alleen maar geld opleveren. Horeca Spanje treedt op als makelaar ondernemingen en helpt zo bedrijven die in de problemen zitten.

### WAN A TOT Z

Wanneer je als ondernemer aanklopt bij Horeca Spanje ben je verzekerd van een geweldige service. Paul en zijn specialisten helpen je bij elke stap die je moet nemen om een succesvolle horecazaak over te nemen of te starten. Denk daarbij aan hulp bij het maken van een businessplan voor de financiering, het ontwikkelen van een passend concept, de verbouwing van het pand en de administratie die volgt. Horeca Spanje helpt je indien nodig zelfs bij het emigreren naar Spanje als je een horecaonderneming overneemt of start via Horeca Spanje.

### WIL JIJ OOK JE DROOM WAARMAKEN EN EEN HORECA-ONDERNEMING BEGINNEN IN SPANJE?

Neem dan vooral contact op met Paul. Samen met jou maakt hij Spanje nog zonniger!



HORECA SPANJE

info@horeca-spanje.com | www.horeca-spanje.com

Spain Agent for commercial property on the Costa's



Property ID: PB03581

Traspaso: € 495.000

Huur/rent: € 0.0

Commercieel met woning vastgoed te koop Vrijstaand restaurant met eigen appartementen (2 stuks) er boven en beneden een studio met eigen ingang. / Commercial with residential property for sale Detached restaurant with its own flats (2 pcs) upstairs and downstairs a studio with own entrance



Property ID: PB03585

raspaso: € 175.000

Huur/rent: € 1.200

Café Bistro Restaurant Albir, Op een super locatie in Albir aan de Costa Blanca doorgaande weg recht in het zicht, naar Benidorm of Altea, hebben wij dit mooie Restaurant in de verkoop terras 52 stoelen binnen 20 stoelen / Café Bistro Restaurant Albir, On a super location in Albir on the Costa Blanca through road right in sight, to Benidorm or Altea, we have this beautiful Restaurant for sale terrace 52 seats inside 20 seats



Property ID: PB03587

Onroerendgoed/property : € 225.000

Huur/rent: € 0.00

Te koop i.v.m. Pensionering na 22 jaar Restaurant Bistro in Denia inclusief vastgoed ! Buitenkans !!! Financiering mogelijk / Retirement after 22 years Restaurant Bistro in Denia including property for sale! Opportunity!!! Financing possible for sale. Beautiful and cozy interior with professional kitchen equipment. The building is 385 m2 on a plot of 2,469 m2 and has its own parking space



LASAROCA DENTAL

El Campello

GENERAL REVIEW · REVISIÓN GENERAL  
ORTHODONTIC STUDY · ESTUDIO DE ORTODONCIA  
FOLLOW-UP DENTAL WORK · SEGUIMIENTO DENTAL

LOWER BRACKETS - BRACKETS INFERIORES  
FREE / GRATIS



WE ONLY WANT TO SEE YOU SMILE  
SÓLO QUEREMOS VERTE SONREÍR

ALL TREATMENT | EN TODOS LOS TRATAMIENTOS

20% dto.



atendemos TODOS los seguros  
we accept all insurances



URGENCIAS/URGENCY 24 h  
T.: 651 164 726



Dr. Fleming 41 · 2º izq.  
El Campello - Alicante

# OUR PLACE



"the place for fish and chips"

**Urb. La Marina - C/ Pedro María Unanue, 1  
03177 - San Fulgencio, Alicante**



Extensive traditional British Fish and Chips menu and much, much more.  
Find us on the La Marina Urbanisation, in Calle Pedro Maria Unanue,  
(Just down the hill from the Tourist Information office).

**Open Monday - Saturday 12:00 - 21:00.**

EXQUISITÍSIMO

## Consejos para identificar la pérdida auditiva

Muchas veces las personas que tienen pérdida auditiva no son conscientes de este problema de salud. Por eso los primeros en darse cuenta de la situación son las personas que están en su entorno.

Por eso es importante la identificación temprana para poder dar solución a los problemas de audición.

Por eso desde Centro Audiologico Amplivox, te ofrecemos una serie de medidas para conocer los síntomas de pérdida auditiva:

***Dificultad al hablar por teléfono.***

***Problemas para seguir la conversación.***

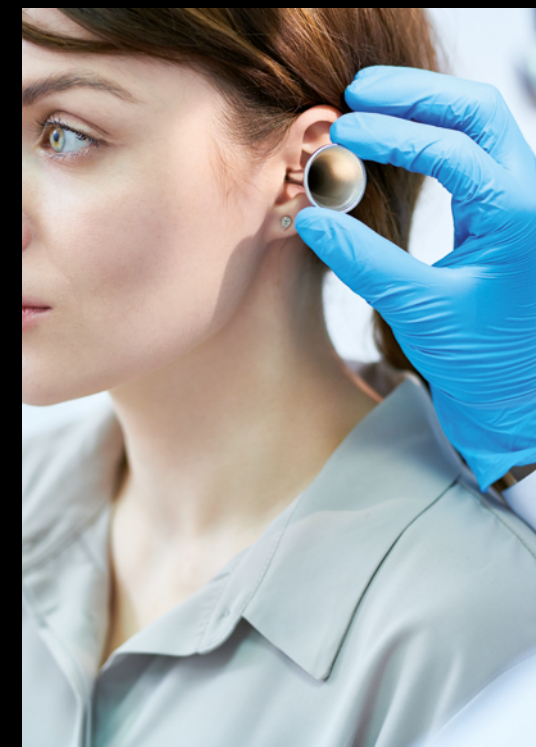
***El exceso de volumen en los aparatos.***

***Mala comprensión de las palabras.***

Si has respondido SI, a más de 2 situaciones, te recomendamos que te sometas a un examen Auditivo.

La pérdida de audición, es paulatina y puede llegar a más. La detección precoz y el tratamiento de afecciones auditivas son cruciales a cualquier edad, no dude en consultarnos.

Audioprotesistas  
Violeta Jacobo



**MPLIVOX**  
CENTRO AUDIOLÓGICO

Siempre pensando en ti  
y tu salud



**Síguenos en redes sociales  
y benefícate de nuestras  
promociones.**


965 637 618 722 797 599 Avda. Generalitat, 50 03560 El Campello



# Alicante


**Visítalo con niños**  
**Visit with children**  
**Bezoek met kinderen**  
**Visite avec des enfants**

By **MARÍA JOSÉ PLANELLES PALOMARES**  
[www.conlosninosenlamochila.com](http://www.conlosninosenlamochila.com)

 Si estáis buscando una estancia tranquila y relajante, no dudéis en descubrir la región de Alicante. No importa lo que se quiera hacer, Alicante tiene todos los ingredientes para una estancia de alta calidad. Se puede pasar el día en la playa y en calles comerciales, así como en museos o viendo monumentos. Son muchos los lugares interesantes que visitar en Alicante.


Alicante ofrece una gran cantidad de playas de arena fina

Esta ciudad costera de la Costa Blanca es la mezcla perfecta entre una ciudad portuaria, encantadora y atípica, y una gran ciudad europea con un patrimonio cultural muy rico. Tan pronto como lleguéis, os sentiréis profundamente felices al ver sus maravillosas playas de arena fina. Durante el verano, es recomendable disfrutar de la playa por la mañana, ya que es fresca y tranquila y explorar los alrededores por la tarde para evitar multitudes.

 If you are looking for a quiet and relaxing stay, don't hesitate to discover the region of Alicante. No matter what you want to do, Alicante has all the ingredients for a high quality stay. You can spend the day on the beach and in the shopping streets, as well as in museums or sightseeing. There are many interesting places to visit in Alicante.


Alicante offers a large number of fine sandy beaches.

This coastal city on the Costa Blanca is the perfect mix between a charming and atypical port city and a large European city with a very rich cultural heritage. As soon as you arrive, you will be deeply happy to see its wonderful fine sandy beaches. During the summer, it is advisable to enjoy the beach in the morning, as it is cool and calm, and to explore the surroundings in the afternoon to avoid the crowds.

 Als u op zoek bent naar een rustig en ontspannend verblijf, aarzel dan niet om de streek van Alicante te ontdekken. Wat u ook wilt doen, Alicante heeft alle ingrediënten voor een verblijf van hoge kwaliteit. U kunt de dag doorbrengen op het strand en in de winkelstraten, maar ook in musea of bij sightseeing. Er zijn veel interessante plaatsen om te bezoeken in Alicante.

Alicante biedt een groot aantal fijne zandstranden.

Deze kuststad aan de Costa Blanca is de perfecte mix tussen een charmante en atypische havenstad en een grote Europese stad met een zeer rijk cultureel erfgoed. Zodra u aankomt, zult u diep gelukkig zijn om zijn prachtige fijne zandstranden te zien. In de zomer is het aan te raden 's ochtends van het strand te genieten, omdat het dan koel en rustig is, en 's middags de omgeving te verkennen om de drukte te vermijden.

 Si vous recherchez un séjour calme et reposant, n'hésitez pas à découvrir la région d'Alicante. Peu importe ce que vous voulez faire, Alicante possède tous les ingrédients pour un séjour de qualité. Vous pouvez passer la journée sur la plage et dans les rues commerçantes, ainsi que dans les musées ou les visites touristiques. Il existe de nombreux endroits intéressants à visiter à Alicante.

Alicante offre un grand nombre de plages de sable fin.

Cette ville côtière de la Costa Blanca est le mélange parfait entre une ville portuaire charmante et atypique et une grande ville européenne au patrimoine culturel très riche. Dès votre arrivée, vous serez profondément heureux de voir ses merveilleuses plages de sable fin. En été, il est conseillé de profiter de la plage le matin, car elle est fraîche et calme, et d'explorer les environs l'après-midi pour éviter la foule.

 **Las velas de Alba**



[www.lasvelasdealba.com](http://www.lasvelasdealba.com)



TF 965680986 652918168

**Avd. Illice, 55 03320 Torrellano (Elche)**

o [floristerialeo@gmail.com](mailto:floristerialeo@gmail.com)  
 f [facebook.com/leofloristeria](https://facebook.com/leofloristeria)  
 i [instagram.com/leonor\\_anton\\_perez](https://instagram.com/leonor_anton_perez)



Es muy recomendable visitar Tabarca, una pequeña isla cuyo entorno está protegido. Una hermosa manera de educar a los niños pequeños sobre el medio ambiente. A Tabarca se puede llegar en barco desde el puerto de Alicante. En este pequeño rincón del paraíso, es fácil ser seducidos por sus aguas translúcidas, su gran cantidad de peces, el desértico paisaje que hay más allá de núcleo urbano y su gastronomía.

Para la comida, podéis disfrutar de un delicioso Caldero, una especialidad local a base de pescado fresco con patatas y arroz con alioli. Es curioso que, cuando los niños tienen la oportunidad de ver a los pescadores regresar a sus barcos cargados de pescado, están mucho más dispuestos a comer pescado que cuando están en la ciudad!

Por último, si tenéis la oportunidad, es preferible visitar la isla de Tabarca al final del día cuando todos vayan de vuelta. Eso sí, tendréis que reservar alguna de las pocas habitaciones que hay en la isla y dormir allí. Ya que de noche no salen barcos de vuelta al puerto de Alicante. No obstante, como os digo, es un plan genial. Así, podréis disfrutar de la isla en un ambiente mucho más tranquilo y pacífico. No olvidéis decirles a vuestros hijos que la isla era un hito para todo tipo de piratas y contrabandistas que venían a buscar refugio en las numerosas cuevas de la costa.

It is highly recommended to visit Tabarca, a small island whose environment is protected. A beautiful way to educate young children about the environment. Tabarca can be reached by boat from the port of Alicante. In this little corner of paradise, it is easy to be seduced by its translucent waters, its large quantity of fish, the deserted landscape beyond the urban centre and its gastronomy.

For lunch, you can enjoy a delicious Caldero, a local speciality based on fresh fish with potatoes and rice and aioli. It is curious that when the children have the opportunity to see the fishermen returning to their boats laden with fish, they are much more willing to eat fish than when they are in the city!

Finally, if you have the opportunity, it is best to visit the island of Tabarca at the end of the day when everyone is on their way back. Of course, you will have to book one of the few rooms on the island and sleep there. Since there are no boats leaving at night to return to the port of Alicante. However, as I say, it's a great plan. This way, you will be able to enjoy the island in a much calmer and peaceful atmosphere. Don't forget to tell your children that the island was a landmark for all kinds of pirates and smugglers who came to seek refuge in the many caves along the coast.

Een aanrader is een bezoek aan Tabarca, een klein eiland waarvan het milieu beschermd is. Een mooie manier om jonge kinderen iets bij te brengen over het milieu. Tabarca kan per boot worden bereikt vanuit de haven van Alicante. In dit kleine paradijs kunt u zich gemakkelijk laten verleiden door het doorschijnende water, de overvloed aan vis, het verlaten landschap buiten het stadscentrum en de gastronomie.

Voor de lunch kunt u genieten van een heerlijke Caldero, een plaatselijke specialiteit op basis van verse vis met aardappelen en rijst en aioli. Het is merkwaardig dat wanneer de kinderen de gelegenheid hebben om de vissers te zien terugkeren naar hun boten volgeladen met vis, zij veel meer bereid zijn om vis te eten dan wanneer zij in de stad zijn!

Tenslotte, als u de gelegenheid hebt, kunt u het beste aan het eind van de dag, wanneer iedereen op de terugweg is, het eiland Tabarca bezoeken. Natuurlijk moet u een van de weinige kamers op het eiland boeken en daar slapen. Aangezien er 's nachts geen boten vertrekken om terug te keren naar de haven van Alicante. Maar, zoals ik al zei, het is een geweldig plan. Op die manier kunt u in een veel rustiger en vrediger sfeer van het eiland genieten. Vergeet niet aan uw kinderen te vertellen dat het eiland een trekpleister was voor allerlei piraten en smokkelaars die hun toevlucht kwamen zoeken in de vele grotten langs de kust.

Il est fortement recommandé de visiter Tabarca, une petite île dont l'environnement est protégé. Une belle façon d'éduquer les jeunes enfants à l'environnement. Tabarca est accessible par bateau depuis le port d'Alicante. Dans ce petit coin de paradis, il est facile d'être séduit par ses eaux translucides, sa grande quantité de poissons, le paysage désert au-delà du centre urbain et sa gastronomie.

Pour le déjeuner, vous pourrez déguster un délicieux Caldero, une spécialité locale à base de poisson frais accompagné de pommes de terre, de riz et d'ailoli. Il est curieux de constater que lorsque les enfants ont l'occasion de voir les pêcheurs regagner leurs bateaux chargés de poissons, ils sont beaucoup plus disposés à manger du poisson que lorsqu'ils sont en ville !

Enfin, si vous en avez la possibilité, il est préférable de visiter l'île de Tabarca en fin de journée, lorsque tout le monde est sur le chemin du retour. Bien sûr, vous devrez réserver l'une des rares chambres de l'île et y dormir. Puisqu'il n'y a pas de bateaux qui partent la nuit pour retourner au port d'Alicante. Cependant, comme je l'ai dit, c'est un excellent plan. Ainsi, vous pourrez profiter de l'île dans une atmosphère beaucoup plus calme et paisible. N'oubliez pas de dire à vos enfants que l'île était un repère pour toutes sortes de pirates et de contrebandiers qui venaient chercher refuge dans les nombreuses grottes de la côte.





Alicante ofrece lugares auténticos para visitar

Una visita obligada en la región: el Castillo de Santa Bárbara que domina la ciudad desde su roca. Ofrece una vista increíble de la Bahía de Alicante. En esta impresionante fortaleza (una de las más grandes de España) toda la familia disfruta de juegos con personajes históricos que forman parte de la historia del lugar.

Os enamorareis del casco antiguo de Santa Cruz, un barrio que ha conservado su autenticidad. Disfrutareis de perderos en sus pequeñas calles errantes. Una mezcla de cultura pop y patrimonio histórico, la ciudad es acogedora y rezuma una forma de vida apacible. Casas de colores, balcones floridos, pequeñas escaleras oscuras, sombras, y todo ello acentuado con algunos graffitis espectaculares aquí y allá que le dan a la ciudad un carácter único. Alicante es una importante ciudad portuaria donde se desarrolla el comercio marítimo desde el siglo XIII.

Alicante biedt authentieke plaatsen om te bezoeken

Een must in de regio: het kasteel van Santa Barbara dat vanaf zijn rots de stad domineert. Het biedt een ongelooflijk uitzicht op de baai van Alicante. In dit indrukwekkende fort (een van de grootste van Spanje) geniet het hele gezin van spelletjes met historische personages die deel uitmaken van de geschiedenis van de plaats.

U zult verliefd worden op het oude centrum van Santa Cruz, een wijk die zijn authenticiteit heeft weten te bewaren. U zult genieten van het verdwalen in de kleine dwalende straatjes. De stad, een mengeling van popcultuur en historisch erfgoed, is gastvrij en straalt een vredige manier van leven uit. Kleurrijke huizen, bloemrijke balkons, donkere trappetjes, schaduwen, en dat alles geaccentueerd met hier en daar wat spectaculaire graffiti geven de stad een unieke karakter. Alicante is een belangrijke havenstad waar de zeehandel zich sinds de 13e eeuw heeft ontwikkeld.

Alicante offers authentic places to visit

A must-see in the region: the Castle of Santa Barbara which dominates the city from its rock. It offers an incredible view of the Bay of Alicante. In this impressive fortress (one of the biggest in Spain) the whole family enjoys games with historical characters that are part of the history of the place.

You will fall in love with the old town of Santa Cruz, a neighbourhood that has preserved its authenticity. You will enjoy getting lost in its small wandering streets. A mixture of pop culture and historical heritage, the city is welcoming and exudes a peaceful way of life. Colourful houses, flowery balconies, dark little staircases, shadows, and all accented with some spectacular graffiti here and there give the city a unique character. Alicante is an important port city where maritime trade has been developed since the 13th century.

Alicante offre des lieux authentiques à visiter

Un incontournable de la région : le château de Santa Barbara qui domine la ville de son rocher. Il offre une vue incroyable sur la baie d'Alicante. Dans cette impressionnante forteresse (l'une des plus grandes d'Espagne), toute la famille s'amuse à jouer avec des personnages historiques qui font partie de l'histoire du lieu.

Vous tomberez sous le charme de la vieille ville de Santa Cruz, un quartier qui a su préserver son authenticité. Vous apprécierez de vous perdre dans ses petites rues sinueuses. Mélange de culture pop et de patrimoine historique, la ville est accueillante et dégage un mode de vie paisible. Les maisons colorées, les balcons fleuris, les petits escaliers sombres, les ombres, le tout agrémenté de quelques graffitis spectaculaires ici et là, donnent à la ville un caractère unique. Alicante est une importante ville portuaire où le commerce maritime s'est développé depuis le 13e siècle.





## Rótulos Alicante

PUBLICIDAD

- Rotulación comercial
- Rotulación vehicular
- Rótulos luminosos
- Letras corpóreas
- Escaparate inmobiliaria
- Banderola
- Vinilos corte e impresión
- Vinilo micro perforado
- Lonas
- Flyers varios tamaños
- Tarjetas visita
- Pegatinas
- Camisetas
- Carta menú

**Diseño gráfico**  
**Diseño web**  
**Publicidad digital**



### NUESTROS SERVICIOS

- ENCUADERNACIÓN EN ESPIRAL
- COPIAS
- PLASTIFICADO EN A3 - A4
- ESCANEAR
- ENMARCACIONES
- ENVIÓ EMAIL
- MATERIAL DE OFICINA
- RETOQUE FOTOGRÁFICO
- VENTA DE LIBROS POR ENCARGO
- MODIFICACIÓN DOCUMENTOS

TRAMITACIÓN DE PAPELO  
RENOVACIÓN DARDE Y OTROS MAS

Av/ Jijona 82 Alicante

965 24 31 13 - 678 86 31 29

dgsalicante@gmail.com

**"Todo lo relacionado a papelería lo encontraras en nuestra tienda"**



Además, no os podéis perder la Esplanada de España, uno de los dos paseos marítimos de Alicante. Su pasarela está cubierta de 650.000 tejas azules, blancas y rojas cuyas olas juegan maravillosamente con el movimiento del mar. Aquí podréis descubrir la Basílica de Santa María, la iglesia más antigua de la ciudad ubicada en el corazón de las calles del barrio histórico. Fue construido en el siglo XIV sobre las ruinas de una mezquita. Su estilo barroco y su fachada maravillosamente trabajada no os dejarán indiferentes.

Also, don't miss the Esplanada de España, one of Alicante's two promenades. Its walkway is covered with 650,000 blue, white and red tiles whose waves play beautifully with the movement of the sea. Here you can discover the Basilica of Santa Maria, the oldest church in the city located in the heart of the streets of the historic quarter. It was built in the 14th century on the ruins of a mosque. Its baroque style and beautifully crafted façade will not leave you indifferent.

Ook de Esplanada de España, een van de twee promenades van Alicante, mag u niet missen. De loopbrug is bedekt met 650.000 blauwe, witte en rode tegels waarvan de golven de beweging van de zee prachtig weergeven. Hier kunt u de Basiliëk van Santa Maria ontdekken, de oudste kerk van de stad, gelegen in het hart van de straten van de historische wijk. Het werd in de 14e eeuw gebouwd op de ruïnes van een moskee. De barokke stijl en de prachtig bewerkte gevel zullen u niet onverschillig laten.

Ne manquez pas non plus l'Esplanada de España, l'une des deux promenades d'Alicante. Sa passerelle est recouverte de 650 000 carreaux bleus, blancs et rouges dont les vagues jouent magnifiquement avec le mouvement de la mer. Vous pourrez y découvrir la basilique de Santa Maria, la plus ancienne église de la ville, située au cœur des rues du quartier historique. Elle a été construite au XIVe siècle sur les ruines d'une mosquée. Son style baroque et sa façade magnifiquement ouvragée ne vous laisseront pas indifférent.



**BALTHAZAR  
PROJECT GALLERY**



Calle Barranquet 5 - 03724 Moraira  
Alicante, España  
T. 0034 965 744 203

www.marelmujer.com

**MARELMUJER**  
1983

TARJETA REGALO  
**30€**  
MARELMUJER

**NUESTRAS TIENDAS | OUR STORES**  
Álvarez Sereix 3 - Alicante  
C.C. Fontana, local 50 - Playa de S. Juan  
Pasaje Plaza Mayor s/n - Palencia

T. 659 90 97 47



\*Válido exclusivamente para compras superiores a 200€.  
\*Caduca el 31-12-2022 \*Válido en su primera compra.  
\*No acumulable en otras ofertas y promociones



PROFESIONEEL,  
BETROUWBAAR, ERVAREN.

PROFESIONAL, CONFIALE,  
EXPERIMENTADO.

PROFESSIONAL, RELIABLE,  
EXPERIENCED.

UW NEDERLANDSTALIGE VASTGOED MAKELAAR VOOR CALPE, BENISSA, MORAIRA EN OMGEVING.  
VERTROUW DE VERKOOP VAN UW HUIS TOE AAN ONS PROFESSIONEEL TEAM.  
VOLLEDIGE BEGELEIDING BIJ AANKOOP ZOWEL ALS BIJ VERKOOP... van A tot Z.

SU AGENTE INMOBILIARIO PARA CALPE, BENISSA, MORAIRA Y REGIÓN  
CONFÍE LA VENTA DE SU CASA A NUESTRO EQUIPO PROFESIONAL  
ORIENTACIÓN COMPLETA PARA LA COMPRA COMO LA VENTA ... de A a Z

YOUR REAL ESTATE AGENCY FOR CALPE, BENISSA, MORAIRA AND REGION  
TRUST THE SALE OF YOUR HOUSE TO OUR PROFESSIONAL TEAM  
FULL SUPPORT PROVIDED THROUGHOUT THE SALE AND PURCHASE PROCESS ... from A to Z

*Cristian Botella Perles*

*Jurgen de Kort*



**HEAD OFFICE BENISSA**  
Avda. de la Marina 302,  
03720 Benissa (Alicante)  
Tel. (+34) **965 839 005**

**OFFICE CALPE**  
Avda. del Port, nº 1  
03710 Calpe (Alicante)  
Tel. (+34) **966 112 428**

[www.areacostablanca.com](http://www.areacostablanca.com)