



# Gastronomie populaire

Oropesa del Mar met à votre disposition un grand choix de restaurants où vous pourrez profiter d'une excellente gastronomie qui allie les meilleurs produits de la mer à ceux de nos immenses plaines maraîchères et vous offre d'authentiques délices culinaires pour le plaisir de tous vos sens.



## TOURTE AUX AMANDES

### INGRÉDIENTS :

12 œufs, 500 g de sucre, 500 g d'amandes moulues, 2 cuillerées de farine, sucre glace.

### PRÉPARATION :

Casser les œufs et réserver les jaunes dans un verre. Monter les blancs en neige dans un récipient, jusqu'à ce qu'ils prennent une consistance spongieuse et ferme. Puis ajouter le sucre et bien remuer. Ensuite, ajouter les amandes et bien mélanger, puis ajouter les jaunes. Incorporer le mélange à un moule et couvrir de papier sulfurisé. Mettre au four pendant 45 minutes. Laisser refroidir et retourner. Saupoudrer de sucre glace.

CONSEIL: on ne doit pas sentir au goût le sucre du mélange.

### Autres recettes et où manger sur :

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



## RIZ « A BANDA »

### INGRÉDIENTS :

1 piment (« ñora »), 1/2 oignon, 1 feuille de laurier, 4 gousses d'ail, persil, 75 ml d'huile (env. une louche), 2 cuillerées à soupe de tomates broyées, 2 litres de bouillon de poisson, sel, 1 pincée de poivre, 1 petite cuillerée de safran, 1 cuillerée de paprika, 1 seiche en petits morceaux, 400 g de riz.

### PRÉPARATION :

Hacher le piment, un demi-oignon, une feuille de laurier et 2 gousses d'ail et bien mélanger le tout. À part, hacher deux gousses d'ail, le persil et mélanger avec un peu d'eau. Préparer un bouillon de poisson avec des espèces très variées (rascasses, maquereau, tête de lotte, crabes, squilles, etc.). Faire revenir les morceaux de seiche dans les 75 ml d'huile et un peu de sel. Ajouter deux à trois cuillerées du mélange de piment préparé au début, une cuillerée du mélange d'ails, les tomates broyées et faire revenir le tout. Ajouter le poivre, le safran et le riz. Faire revenir en mélangeant doucement. Ensuite, ajouter le paprika, mélanger et ajouter immédiatement le bouillon de poisson. Faire bouillir à feu vif 15 minutes environ (après quelques minutes d'ébullition, faire l'appoint de sel). Baisser le feu et attendre que le bouillon s'évapore complètement. Quand il n'y aura plus de bouillon, éteindre le feu. Ce plat est servi accompagné d'aioli.



# Loisirs et temps libre

## TOURISME DE SANTÉ

### BALNÉAIRE D'AGUA MARINA. MARINA D'OR

Tél. : +34 964 31 38 63

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

[info@marinador.com](mailto:info@marinador.com)

## SPORTS AQUATIQUES

### BARRACUDA DIVING OROPESA

(plongée, promenades en bateau avec snorkeling, excursions aux îles Columbretes)

Tél. : +34 609 00 52 08

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

[buceso@barracudaoropesa.es](mailto:buceso@barracudaoropesa.es)

### CLUB NAUTIQUE

#### D'OROPESA DEL MAR

(voile, planche à voile, kayak, plongée, location d'embarcations et de scooters de mers)

Tél. : +34 964 31 30 55

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

[info@cnoropesa.com](mailto:info@cnoropesa.com)

### COSTA AZAHAR WATER SPORTS

(paddle surf)

Tél. : +34 620 85 44 50

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

[info@costaaazarwatersports.com](mailto:info@costaaazarwatersports.com)

### DIVERNÁUTICA

(location de scooters de mers et d'embarcations)

Tél. : +34 685 36 37 57

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

[info@divernautica.com](mailto:info@divernautica.com)

### NATURSAILING

(sorties en voilier)

Tél. : +34 653 76 06 87

[naturesailing@hotmail.com](mailto:naturesailing@hotmail.com)

### OROVENTUR

(excursions et location de scooters de mer)

Tél. : +34 651 32 39 71

[oroventur@hotmail.com](mailto:oroventur@hotmail.com)

## AVENTURE

### QUAD UNIVERSE

(itinéraires guidés en quad)

Tél. : +34 625 26 44 07

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

[quadoropesa@gmail.com](mailto:quadoropesa@gmail.com)

## LOISIRS ALTERNATIFS

### GOLONDRINA CLAVEL I

(excursions aux îles Columbretes, promenades en bateau le long du littoral)

Tél. : +34 608 12 31 29

### MARLON KART

(circuit de karting)

Tél. : +34 964 31 03 40

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

[marlon@marlonkart.com](mailto:marlon@marlonkart.com)

### SECRETORUM

(*escape room*)

Tél. : +34 964 31 46 91

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

[helpme@secretorum.es](mailto:helpme@secretorum.es)

### TRAIN TOURISTIQUE

Tél. : +34 659 61 74 84

## LOCATION DE VÉLOS

### ECODRIVE

Tél. : +34 642 40 93 43

### ECO-KM BIKES

Tél. : +34 609 81 18 75

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

[info@ecokmbikes.com](mailto:info@ecokmbikes.com)

### BIKE MOTO RENT

Tél. : +34 651 32 39 71

[oropesabici@hotmail.es](mailto:oropesabici@hotmail.es)

## PARCS DE JEUX POUR LES ENFANTS

### MUNDO FANTASÍA

(parc d'attractions)

### PARQUE AVENTURA D'OR

(parc d'attractions)

### JARDÍN ENCANTADO

(jardin botanique animé)

### EMOTION PARK

(circuit d'obstacles, karting)

### PARQUE POLINESIA

(parc aquatique)

### PEQUEMUNDO

(trampolines, piscine à balles, jeux gonflables)

Contact: Tél. : +34 964 31 38 63

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

[info@marinador.com](mailto:info@marinador.com)



Plus d'information :

+34 964 31 23 20

[turismo@oropesadelmar.es](mailto:turismo@oropesadelmar.es)

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