



Örtliche Spezialitäten

Oropesa del Mar bietet Ihnen eine große Auswahl an Restaurants, in denen Sie hervorragend essen können. Unsere Küche kombiniert die besten Produkte aus dem Meer und von unseren weiten Anbauflächen miteinander für einen wahren Gaumenschmaus und Genuss für alle Sinne.



MANDELKUCHEN

ZUTATEN:

12 Eier, 500 g Zucker, 500 g gemahlene Mandeln, 2 Esslöffel Mehl, Puderzucker.

ZUBEREITUNG:

Die Eier aufschlagen und die Dotter in einem Glas beiseite stellen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen. Es muss schaumig und fest sein. Anschließend den Zucker hinzufügen und gut verrühren. Dann die Mandeln dazugeben und wenn alles gut vermischt ist, das Eigelb hinzufügen. Den ganzen Teig in eine Form füllen und mit Backpapier abdecken. Ca. 45 Minuten backen. Den abgekühlten Kuchen stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Der Zucker im Teig darf nicht körnig bleiben.

Weitere Rezepte und Restauranttipps auf:

www.oropesadelmarturismo.com



ARROZ A BANDA

ZUTATEN:

1 kleine getrocknete scharfe Paprikaschote, 1/2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 4 Knoblauchzehen, Petersilie, 75 ml Olivenöl (ca. ein Suppenlöffel voll), 2 Esslöffel pürierte Tomaten, 2 Liter Fischsud, Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Safran, 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 in Würfel geschnittene mittelgroße Sepia, 400 g Rundkornreis.

ZUBEREITUNG:

Paprikaschote, halbe Zwiebel, Lorbeerblatt und zwei Knoblauchzehen fein hacken und alles miteinander vermischen. Zwei Knoblauchzehen und Petersilie fein hacken und mit ein wenig Wasser mischen. Einen Fischsud aus vielen verschiedenen Fischarten und Meeresfrüchten zubereiten (Wrackbarsch, Makrele, Seeteufelkopf, Krabben, Heuschreckenkrebs etc...). Die Sepia mit 75 ml Olivenöl und ein wenig Salz kurz anbraten. Zwei bis drei Esslöffel der vorbereiteten Paprika-Zwiebel-Mischung, einen Esslöffel der Knoblauchmischung sowie die Tomaten hinzugeben und weiter anbraten. Pfeffer und Safran hinzugeben und den Reis hinzufügen. Dünsten lassen. Später das Paprikapulver hinzufügen und vermischen und gleich danach mit Fischsud aufgießen. Bei starker Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen (nach ein paar Minuten Kochzeit mit Salz abschmecken). Die Hitze zurücknehmen und warten, bis der Sud verdunstet ist. Sobald der Sud verdunstet ist, von der Kochstelle nehmen. Dieses Gericht wird mit „all i oli“ (Knoblauchmayonnaise) serviert.



Spaß und Freizeit

GESUNDHEITSTOURISMUS

MEERWASSERKURORT. MARINA D'OR

Tel: 964 31 38 63
www.marinador.com
info@marinador.com

WASSERSPORT

BARRACUDA DIVING OROPESA

(Tauchen, Bootsausflüge mit Schnorcheln, Ausflüge zu den Columbres-Inseln)
Tel: 609 00 52 08
www.barracudaoropesa.es
buceo@barracudaoropesa.es

CLUB NÁUTICO DE OROPESA DEL MAR

(Segeln, Windsurfen, Kajak, Tauchen, Bootsverleih und Jet-Ski-Verleih)
Tel: 964 31 30 55
www.cnoropesa.com
info@cnoropesa.com

COSTA AZAHAR WATER SPORTS

(Stehpaddeln)
Tel: 620 85 44 50
www.costaazaharwatersports.com
info@costaazaharwatersports.com

DIVERNÁUTICA

(Jet-Ski- und Bootsverleih)
Tel: 685 36 37 57
www.divernautica.com
info@divernautica.com

NATURSAILING

(Segeltouren)
Tel: 653 76 06 87
naturesailing@hotmail.com

OROVENTUR

(Ausflüge und Jet-Ski-Verleih)
Tel: 651 32 39 71
oroventur@hotmail.com

ABENTEUER

QUAD UNIVERSE

(geführte Quadtouren)
Tel: 625 26 44 07
www.quaduniverse.com
quadoropesa@gmail.com

ALTERNATIVER FREIZEITSPASS

GOLONDRINA CLAVEL I

(Ausflüge zu den Columbres-Inseln, Bootsausflüge entlang der Küste)
Tel: 608 12 31 29

MARLON KART

(Kartbahn)
Tel: 964 31 03 40
www.marlonkart.com
marlon@marlonkart.com

SECRETORUM

(Escape Room)
Tel: 964 31 46 91
www.secretorum.es
helpme@secretorum.es

TOURISTENBAHN

Tel: 659 61 74 84

FAHRRADVERLEIH

ECODRIVE

Tel: 642 40 93 43

ECO-KM BIKES

Tel: 609 81 18 75
www.ecokmbikes.com
info@ecokmbikes.com

BIKE MOTO RENT

oropesabici@hotmail.es
Tel: 651 32 39 71

FREIZEITPARKS FÜR KINDER

MUNDO FANTASÍA

(Vergnügungspark)

PARQUE AVENTURA D'OR

(Vergnügungspark)

JARDÍN ENCANTADO

(animierter botanischer Garten)

EMOTION PARK

(Hindernisparcours, Kartbahn)

PARQUE POLINESIA

(Wasserpark)


PEQUEMUNDO

(Trampoline, Bällchenbad, Gummiburgen)

Contacto: Tel: 964 31 38 63

www.marinador.com
info@marinador.com



Weitere Informationen:
 +34 964 31 23 20
turismo@oropesadelmar.es

www.oropesadelmarturismo.com