



Aromas y sabores con estilo propio



Los productos frescos, de mercado, son la base de nuestra cocina.

Ofrecemos una carta cuidada al detalle y de la más alta calidad; nuestra propuesta gastronómica armoniza la tradición y la creatividad.

Los pescados, carnes, arroces y verduras de la carta se equilibran con los vinos de nuestra bodega. En ella se guardan los caldos más prestigiosos de Alicante y de otras denominaciones de origen españolas, junto a una selección de vinos del mundo.

Salones privados, comedores amplios y espacios abiertos — más de once mil metros cuadrados de jardines — para disfrutar de sabores, aromas y ambiente mediterráneo.



Situado en el antiguo camino de Benimagrell, entre el Hospital de San Juan y la playa de la Albufereta, a 3 min. de la carretera N 332, a 5 min. del campo de golf, a 10 minutos del centro de la ciudad y de la playa de San Juan. Cuenta con zona de aparcamiento.

GPS
Latitud: 38°22'43.73" N
Longitud: 0°26'20.60" W

Abierto de martes a sábado.

Dónde estamos

Torre de Reixes
Camino de Benimagrell, 47
Tel/Fax: 965 26 26 31
03559 - (Santa Faz) Alicante

www.torredereixes.com

Más allá del sabor mediterráneo

www.torredereixes.com



TR
Restaurante
Torre de
Reixes



Un entorno con historia



Torre de Reixes encarna la arquitectura y el entorno de las casas nobles de la antigua huerta de Alicante. Este emblemático espacio ha sobrevivido, conservando su estructura y noble construcción, a los grandes cambios paisajísticos y arquitectónicos del siglo XX. Su obra originaria es muy anterior, allá cuando la huerta alicantina se fortificó para defenderse así de los ataques de piratas berberiscos. Siglos después, las torres se conservaron como signo de nobleza en el paisaje.

Su torre obedece a los parámetros formales de la arquitectura local del siglo XVI. Junto a ella, se levantó una vivienda de notable singularidad arquitectónica. Las tres grandes ventanas que se abren al viejo camino de Benimagrell, protegidas por rejas, le dan nombre a la finca y al restaurante.

A mediados del siglo XVIII, la huerta alicantina era un mar de viñedos, que convertidos en vinos, partían en toneles desde el puerto a sus destinos europeos. El vino denominado Aloque, destinado al consumo propio, se guardaba en las casas-torre, entre ellas, en Torre de Reixes.



Jardines y salones en mitad de la naturaleza



Cuatro salones privados y dos comedores amplios son los espacios interiores para degustar los sabores de la cuidada cocina de Torre de Reixes a lo largo de todo el año.

Eventos profesionales, galas y celebraciones familiares tienen en Torre de Reixes un escenario elegante, confortable que combina los espacios interiores con las amplias zonas ajardinadas.

Capacidad
Salones: 90 personas
Comedores: 60 personas
Carpa exterior: 400 personas
Jardines: 800 personas

