



# BOLULLA

UN RINCÓN POR DESCUBRIR  
UN RACÓ A DESCOBRIR  
A CORNER TO DISCOVER

ESPAÑOL  
VALENCIÀ  
ENGLISH



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



# PARAJES ÚNICOS, NATURALES Y MUY CERCA

## PARATGES ÚNICS, NATURALS I MOLT PROP UNIQUE, NATURE SPOTS CLOSE TO YOU

**ES** Bolulla, ubicado al noroeste de la Marina Baja y al cual se accede por la carretera comarcal Benidorm-Pego CV-715, está situado a 3 km de las Fuentes del Algar, a 15 del Castell de Guadalest y a 20 km de Altea y Benidorm. El relieve montañoso del término forma una especie de valle atravesado por el río del mismo nombre, a la orilla del cual descansa el núcleo urbano. La localidad guarda el encanto de los pueblos mediterráneos de interior, donde la naturaleza, el campo y la tranquilidad de las calles y las casas de campo permiten evadirse de las estresantes rutinas diarias. Todo ello hace del municipio un lugar muy atractivo para el turismo rural y de montaña.

Pasear por su término municipal ofrece numerosas sorpresas: fuentes y cascadas, que ayudan a regar las huertas con cultivos de naranjos, limoneros y nisperos, se mezclan con las huertas de secano, en forma de escalera para salvar el desnivel del terreno, con almendros, algarrobos y olivos. Además, aquí y allí, restos de construcciones antiguas que evidencian el pasado agrorural, como corrales, aljibes, eras, hornos de cal o yeso, o *riuraus*. Diversos itinerarios permiten al viajero disfrutar de esta oferta paisajística entre montañas, fuentes y tradición, a pie por sus sendas o en cualquier tipo de vehículo, por las diferentes carreteras rurales que unen la localidad con cada punto del municipio y con los términos vecinos. Bolulla es un rincón por descubrir que permite vivir la naturaleza combinada con la tranquilidad y a una distancia mínima de la agitación de la costa.

**VA** Bolulla, situat al nord-oest de la comarca de la Marina Baixa i al qual s'accedeix per la carretera comarcal Benidorm-Pego CV-715, es troba a 3 km de les Fonts de l'Algar, a 15 del Castell de Guadalest i a 20 km d'Altea i de Benidorm. El relleu muntanyós del terme forma una espècie de vall travessada pel riu del mateix nom, a la vora del qual descansa el nucli urbà. La localitat guarda l'encant dels pobles mediterranis d'interior en què la naturalesa, el camp i la tranquil·litat dels terrenys i de les casetes d'horta permeten esvaïr-se de les rutines diàries estressants. Tot plegat fa del municipi un indret molt atractiu per al turisme rural i de muntanya. Passejar pel terme ofereix nombroses sorpreses: les fonts i les cascades ajuden a regar les hortes velles, amb els cultius de tarongers, llimeres i nesprers, que es mesclen amb la fesomia que atorguen les hortes de secà, en forma d'escala per a salvar el desnivell del terreny, amb els tradicionals ametlers, garrofers i oliveres; i, ací i allà, restes de construccions antigues evidencien el passat agrorural: coralls, aljubs, eres, forns de calç o d'algeps, o riuraus, acompanyen la vista. Diversos itineraris permeten al viatger gaudir d'aquesta oferta paisatgística entre muntanyes, fonts i tradició, a peu pels camins de ferradura o en qualsevol tipus de vehicle per les diverses carreteres rurals que uneixen la localitat amb cada punt del municipi i amb els termes veïns. Bolulla és un racó a descobrir que permet viure la naturalesa combinada amb la tranquil·litat i a una distància mínima de l'efervescència de la costa.

**EN** Bolulla, situated in the North-Western side of the Marina Baja and which can be reached by the regional road Benidorm-Pego CV-715, is located 3 km away from Fuentes de l'Algar, 15 km away from Castell de Guadalest, and 20 km away from Altea and Benidorm. The mountainous terrain forms a kind of valley crossed by a river called the same way as the village. The town has the charming atmosphere of inland Mediterranean villages where nature, the countryside, and the tranquility of its streets and countryside houses allow people to escape their stressful routines. All these things make it a very attractive location for rural and mountain tourism.

Numerous surprises can be found when walking around its municipality: fountains and waterfalls which help irrigate orchards filled with orange, lemon and loquat trees. Those are mixed with unirrigated land which is full of almond, carob and olive trees and, in order to work with the uneven ground, it has the form of a staircase. Furthermore, there are ruins of ancient buildings here and there which show the village's agrorural past. You can find things like: farmyards, watertanks, threshing floors, lime and gypsum ovens or *riuraus*.

A variety of routes allow the traveler to enjoy the diversity of landscapes among mountains, fountains, and tradition; explore paths either walking or with any other type of transportation; travel the rural roads that connect the village with the different parts of its municipality.

Bolulla is a corner to discover. It lets you live nature combined with tranquility and in a place that is close to the hectic life of coastal towns.



# UNA MIRADA AL PASADO

UNA MIRADA AL PASSAT

A LOOK TO THE PAST



FOTOGRAFÍA DE VICENT FERRER • FOTOGRAFIA DE VICENT FERRER • PHOTOGRAPH BY VICENT FERRER

**ES** Fue fundada en tiempo de la dominación árabe. Quedan como testimonios las ruinas del “Castellet”, situadas en la montaña del mismo nombre, y los corrales del Collado, posiblemente restos de una alquería musulmana. Jaime I la conquistó y la donó a la mitra de Valencia, a la que perteneció hasta principios del s. XIX.

**VA** Va ser fundada en temps de la dominació àrab. En l'actualitat queden els testimonis de les runes del Castellet, situat en la muntanya del mateix nom, i els corrales del Collado, possiblement restes d'una alqueria musulmana. Jaume I la va conquerir i la va donar a la mitra de València, a la qual va pertànyer fins començaments del s. XIX.

**EN** Bolulla was founded in the times of Arab domination. Testimonies of that are the ruins of the Castellet, located in the mountain sharing its name, and the farmyards of el Collado, which are probably remains of Muslim farmstead. James I conquered it and donated it to the bishopric of Valencia which remained its owner until the beginning of the 20<sup>th</sup> century.

# PASIÓN POR SUS FIESTAS

PASSIÓ PER LES FESTES

PASSION FOR THE FIESTAS



**ES** Las fiestas patronales, en honor a San José y a la Virgen de los Dolores, se celebran el tercer domingo de agosto. Los festejos compaginan la vida religiosa con la ociosa: desde ofrendas a los patronos hasta paellas gigantes para los vecinos y visitantes y conciertos nocturnos con música en directo.

**VA** Les festes patronals, en honor de sant Josep i la Mare de Déu dels Dolors, se celebren el tercer diumenge d'agost. S'hi compagina la vida religiosa amb la més ociosa: ofrenes als patrons a la vora de paelles gegants per als veïns i visitants i concerts nocturns amb música en directe.

**EN** The religious festivities are celebrated in honour of San José and the Virgen de los Dolores and start on the third Sunday of August. The feasts combine the religious and the idle lives: from offerings to the saints to giant paellas and live music in the evening.

# DEGUSTANDO LA TIERRA

DEGUSTANT LA TERRA  
TASTING LOCAL FOOD



RECETAS Y FOTOGRAFÍAS CEDIDAS POR BAR L'ERA · RECEPTES I FOTOGRAFIES CEDIDES PER BAR L'ERA · RECIPES AND PHOTOGRAPHS GIVEN BY BAR L'ERA

**ES** Los platos más típicos de la gastronomía bolullera son el arroz con alubias blancas y penques, el putxero con pelotas, la paella mixta, las habas salteadas y, en invierno, los minchos de verdura. Es común en el aperitivo tomar abisinios –huevos hervidos rebozados. De sus dulces destacan la coca dulce, las toñas y las monas. En Navidad son obligatorios los pasteles de boniato, los pastelitos al aire, el turrón de nieve, los mantecados, los almendrados, los suspiros y los carquiñolis.

**VA** Els plats més típics de la gastronomia bolullera són l'arròs amb fesols i penques, el putxero amb pilotes, la paella mixta, les faves sacsades, i, a l'hivern, els minxos de verdura. És habitual fer-se la cervesa amb abisinis –ous bullits rebozats. Entre els dolços, cal anomenar la coca dolça, les tonyes i les mones. Al Nadal són obligatoris els pastissos de moniato, els pastissets a l'aire, el torró de neu, les mantegades, els ametllats, els sospirs o els carquiñolis.

**EN** The most typical dishes of the local gastronomy are: rice with white beans and main ribs, meatball stew, mixed paella, sautéed beans, and, during winter, *minxos*. It is also common to eat *abisinios* –coated boiled eggs– as a tapa. Some sweet dishes are also relevant in the town's gastronomy: sweet flatbread, *tonya*, and Easter pie. It is also almost mandatory to bake certain foods during Christmas: sweet potato pastries, pies of "air", "snow" nougat, buttercakes, mantecados, almendrados, suspiros, and carquiñolis.

# PLATOS PARA PROBAR

## PLATS PER A TASTAR

### DISHES WORTH TRYING



#### ES Minchos de verdura

Ingredients: agua, sal, aceite, harina, acelgas hervidas sofridas con ajo y melva.

Preparación: se pone el agua a hervir con sal. Se escalda la harina con ese agua y se amasa con un poco de aceite. Se deja reposar media hora. Se hacen bolas y se aplanan formando un círculo. Se rellenan de la acelga y la melva previamente desalada, de manera que queda una especie de empanada, y se cuecen al horno. Para acompañar, se sirve con ajoaceite.

#### VA Minxos de verdura

Ingredients: aigua, sal, oli, farina i bledes bullides sofregides amb all i melva.

Preparació: es bull l'aigua amb un pessic de sal. S'escalden la farina amb l'aigua i es pasta amb un poc d'oli. Es deixa reposar mitja hora. Es fan boles i s'aplanen en forma de cercle. S'omplinen amb la bleda i la melva desalada prèviament, de manera que queda una espècie d'empanada, i es couen al forn. Per acompanyar, es mengen amb alioli.

#### EN Vegetable "minxos"

Ingredients: water, salt, oil, flour, sautéed chard with garlic, and melva.

Preparation: Boil the salted water. Scald the flour with that water and knead it with some oil. Leave it to rest for half an hour. Make the dough into several balls and flatten them forming circles. Fill them with chard and melva (previously desalted) so that they look like pasties. Finally, cook them in the oven. They are traditionally served with *allioli* (the traditional sauce made with garlic and oil).



#### ES Cocido con pelotas

Ingredients: para las pelotas, tocino magro, hígado de pollo, ternera, grasa de gallina, raspadura de un limón, perejil, pan rallado, huevo y hojas de col. Para el puchero: huesos de cerdo y ternera, carne de pollo, de ternera y de cordero, tocino, zanahoria, nabo, chirivía, col, patatas, moniato, cardos y garbanzos.

Preparación: para las pelotas, se pica la carne, se amasa todo junto y se enrolla en las hojas de col. Para el puchero, se pone todo en agua con sal y azafrán, se deja hervir durante 20 minutos y se añaden las pelotas por encima. Se cuece a fuego lento durante dos horas. ¡Un plato delicioso para el invierno!

#### VA Putxero amb pilotes

Ingredients: per a les pilotes, cansalada magrosa, fetge de pollastre, vedella, greix de gallina, ratlladura d'una llima, julivert, pa ratllat, ou i fulles de col. Per al putxero: ossos de porc i de vedella, carn de pollastre, de vedella i de corder, cansalada, carrota, nap, xiriví, col, creïlles, moniato, penques i cigrons.

Preparació: per a les pilotes, es pica la carn, es pasta tot junt i s'enrolla amb les fulles de col. Per al putxero, posem tots els ingredients dins d'aigua amb sal i safrà, es deixa bullir durant 20 minuts i hi afegim les pilotes per damunt. S'ha de coure a foc lent durant 2 hores. Un plat deliciós per a l'hivern!

EN Ingredients to prepare the meatballs: fatty pork, chicken liver, beef, chicken fat, grated lemon peel, parsley, breadcrumbs, an egg, and cabbage leaves. To prepare the stew: pork and beef bones, chicken, beef and lamb meat, marbling, carrots, a turnip, a parsnip, cabbage, potatoes, sweet potatoes, cardoons, and chickpeas.

Preparation: Meatballs: mince the meat, put it all together, form the balls and wrap them with cabbage leaves. The stew: put all the ingredients together with salted water and saffron. Let it boil for 20 minutes and add the meatballs on top. Let everything cook for two hours. There you go: a delicious dish for winter!



#### ES Tarta de nisperos

Ingredients: nisperos en almíbar, hojaldre, huevos, harina normal, maicena, azúcar vainillado y nata líquida.

Preparación: cubrimos la base del molde con el hojaldre y ponemos encima los nisperos en almíbar. Mezclamos bien el resto de ingredientes y lo vertemos. Horneamos durante 45 minutos y ¡listo para disfrutar!

#### VA Pastís de nespros

Ingredients: nespros en almívar, pasta fullada, ous, farina normal, maicena, sucre de vainilla i nata líquida.

Preparació: tapem la base del motle amb la pasta fullada i posem per damunt els nespros amb almívar. Mescllem bé la resta d'ingredients i els hi aboquem. Després de 45 minuts al forn, ja podem disfrutar-lo.

#### EN Loquat pie

Ingredients: loquats in sugar syrup, puff pastry, eggs, flour, cornflour, vanilla sugar, and liquid cream.

Preparation: cover the base of the mould with the puff pastry then cover it with loquats. Mix the rest of the ingredients and pour out the mix. Bake it for 45 minutes and it will be ready for you to enjoy!

# BOLULLA



## 01 AYUNTAMIENTO

Ajuntament  
Town hall

## 02 FARMACIA

Farmàcia  
Chemist's

## 03 IGLESIA DE SAN JOSÉ

Església de sant Josep  
St. Joseph's Church

## 04 LAVADERO MUNICIPAL

Llavador municipal  
Local washing place

## 05 BIBLIOTECA MUNICIPAL

Biblioteca municipal  
Library

## 06 CASA DE CULTURA

Casa de Cultura  
Cultural centre

## 07 CONSULTORIO MÉDICO

Consultori mèdic  
GP office

## 08 CEIP "PENYA L'OR"

CEIP "Penya l'Or"  
Public school "Penyal'Or"

## 09 PARQUE INFANTIL

Parc infantil  
Playground

## 10 PISTA DEPORTIVA MUNICIPAL

Pista esportiva municipal  
Sports field

## 11 PARQUE INFANTIL

Parc infantil  
Playground

## 12 BAR - RESTAURANTE

Bar - Restaurant  
Bar - restaurant





# TURISMO ACTIVO

TURISME ACTIU  
ACTIVE TOURISM

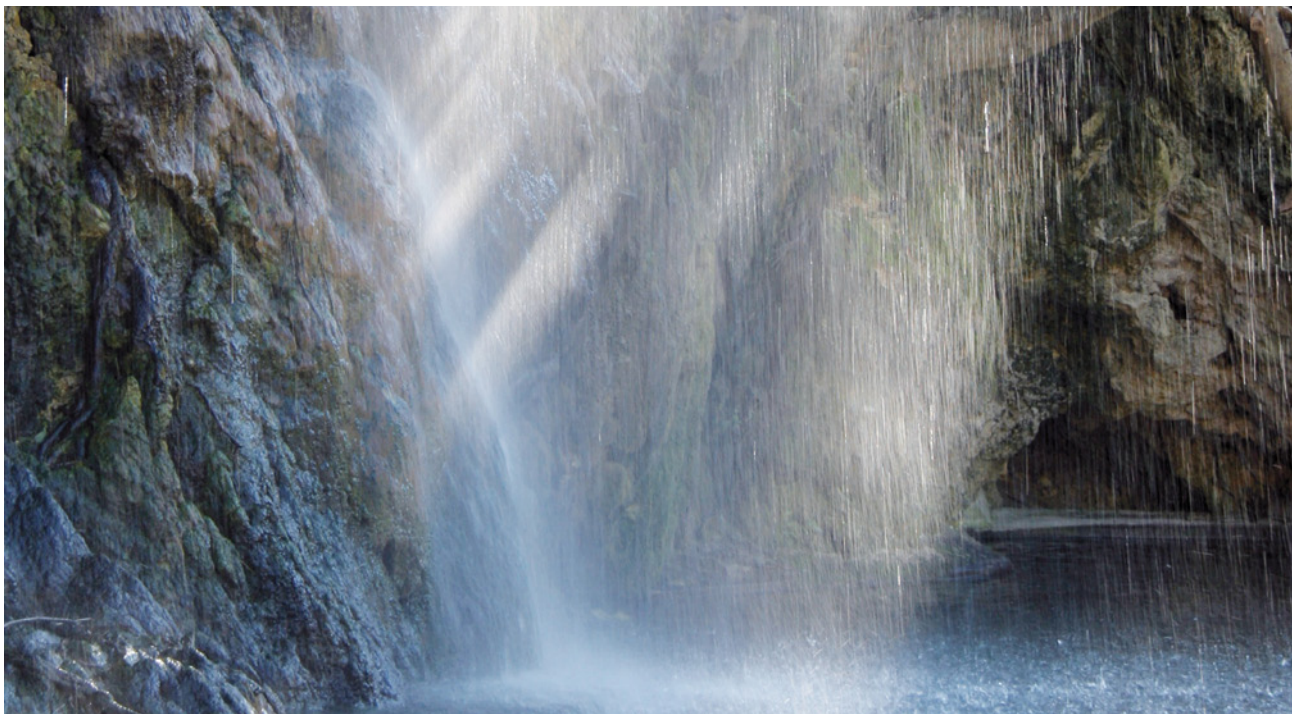


IMAGEN DE VICENT FERRER · IMATGE DE VICENT FERRER · IMAGE TAKEN BY VICENT FERRER

**ES** Su término esconde secretos muy diversos. Puedes realizar simples paseos mientras descubres ruinas y fuentes, al mismo tiempo que disfrutas de un paisaje increíble; completar rutas de senderismo o practicar barranquismo seco o acuático. Ya son varias las empresas y asociaciones que escogen estos parajes para realizar sus actividades de forma frecuente.

**VA** El terme amaga secrets molt diversos. Pots fer simples passejades mentre descobreixes ruïnes i fonts, al mateix temps que disfrutes d'un paisatge increíble; també pots completar rutes de senderisme o practicar barranquisme sec o aquàtic. Ja són unes quantes les empreses i les associacions que trien aquests paratges per a dur a terme les seues activitats de forma freqüent.

**EN** The municipal boundary hides a great amount of secrets. You can simply stroll around and discover ruins and fountains while you enjoy the incredibly beautiful landscapes. You can also complete hiking trails or go canyoning. There are several companies and associations that already choose these locations to frequently practice these activities.

# AVENTURA Y DIVERSIDAD

## AVENTURA I DIVERSITAT

### ADVENTURE AND DIVERSITY



INSTANTÀNEA DE VICENT FERRER • INSTANTÀNIA DE VICENT FERRER • SNAPSHOT BY VICENT FERRER

**ES** Senderismo. Son dos las rutas oficiales que disfrutan de los parajes de Bolulla: las PR-V 46 y PR-V 49, tal y como vemos en las siguientes páginas, gracias a la información cedida por el Grupo de Montaña Peña el Frare. Sin embargo, los diferentes caminos rurales y senderos del término invitan al visitante a pasear y disfrutar sin más de tanto encanto, o bien con la intención de acercarse hasta alguna de las fuentes, barrancos o ruinas existentes.

**VA** Senderisme. Són dues les rutes oficials que gaudeixen dels paratges de Bolulla: la PR-V 46 i la PR-V 49, tal i com podem veure en les pàgines següents, gràcies a la informació cedida pel Grup de Muntanya Peña el Frare. No obstant això, els diferents camins rurals i les sendes del terme inviten el visitant a passejar i a gaudir-ne sense res més de l'encant, o bé amb la intenció d'acostar-se fins a alguna de les fonts, barrancs o ruïnes existents.

**EN** Hiking. There are two official routes that help you discover Bolulla's landscapes: PR-V 46 and PR-V 49, as you will be able to see in the following pages thanks to the information given by Grupo de Montaña Peña el Frare. However, the different rural tracks and paths might encourage the visitor to walk and enjoy the charm of the place or head to the fountains, ravines or ruins that can be found in the vicinities of the village.



IMAGEN CEDIDA POR GRIETA AVENTURA • IMATGE CEDIDA POR GRIETA AVENTURA • IMAGE GIVEN BY GRIETA AVENTURA

**ES** El barranco de Garx es un barranco estrecho entre grandes paredes que lo hace espectacular en todo su recorrido. Entramos por un afluente del mismo barranco mediante una serie de *rappels*, y va reduciéndose en anchura formando un gran tobogán entre grandes paredes. Puedes disfrutar de esta actividad acompañado por Grieta Aventura o por Alicante Aventura.

**VA** El barranc de Garx és un barranc estret entre grans parets que el fan espectacular en tot el recorregut. Entrem per un afluent del mateix barranc mitjançant una sèrie de *rappels*, i va reduint-se'n l'amplària de tal manera que forma un gran tobogan entre grans parets. Pots gaudir d'aquesta activitat acompanyat per Grieta Aventura o per Alicante Aventura.

**EN** The ravine of Garx is a narrow ravine enclosed by big walls which makes of the itinerary a spectacular experience. It is accessed by one of the tributaries of the ravine through a series of rappels. As you advance, it keeps getting narrower and narrower forming a slide between the large walls. You can practice this activity with Grieta Aventura or Alicante Aventura.



FOTO DE ALICANTE AVENTURA • FOTO D'ALICANTE AVENTURA • PHOTOGRAPH BY ALICANTE AVENTURA

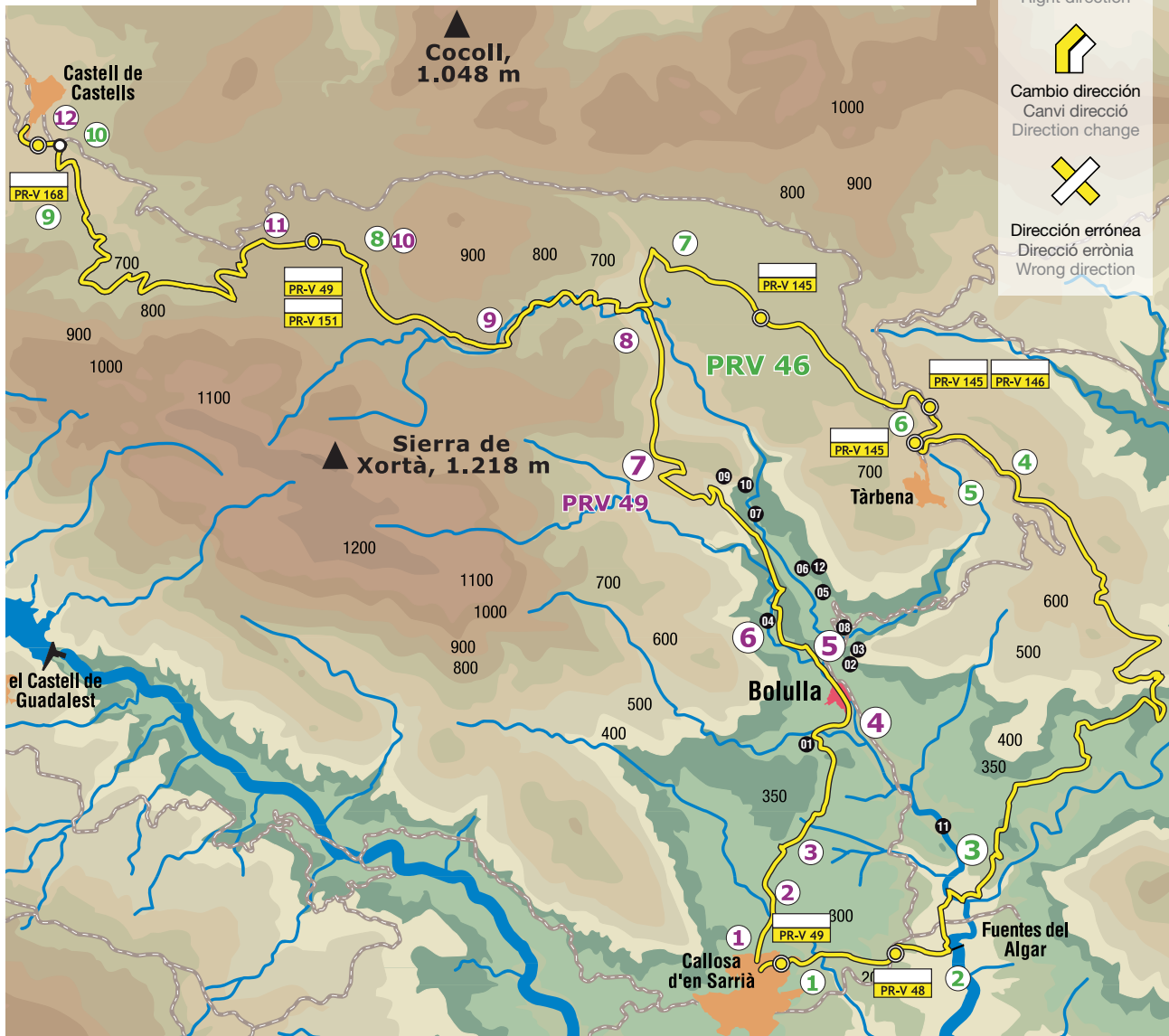
**ES** El barranco del Estret de les Penyes es un barranco de gran belleza, divertido e ideal para iniciarse en la práctica del barranquismo. Allí disfrutarás de las fuentes que le aportan caudal desde las paredes, aguas cálidas que nos recuerdan a las aguas termales. Encontraremos *rappels*, toboganes y saltos en aguas cristalinas. Puedes conocer este fabuloso barranco y otras actividades contactando con Alicante Aventura con Grieta Aventura.

**VA** El barranc de l'Estret de les Penyes és un barranc de gran bellesa, divertit i ideal per a iniciar-se en la pràctica del barranquisme. Allí disfrutars de les fonts que li aporten el cabal des de les parets, aigües càlides que ens recorden les aigües termals. Trobarem *rappels*, tobogans i salts en aigua cristal·lina. Pots conèixer aquest fabulós barranc i altres activitats si contactes amb Alicante Aventura o amb Grieta Aventura.

**EN** The ravine of Estret de les Penyes is a ravine of great beauty, entertaining and an ideal place to start practicing canyoning. There you will enjoy the fountains which deliver a flow of water from the walls, warm water that reminds us of thermal waters. There you will find rappels, slides and jumps into crystal clear waters. You can find out more about this ravine and other activities by contacting Alicante Aventura or Grieta Aventura.

# DESCUBRIENDO RINCONES

DESCOBRINT RAONS  
DISCOVERING NOOKS

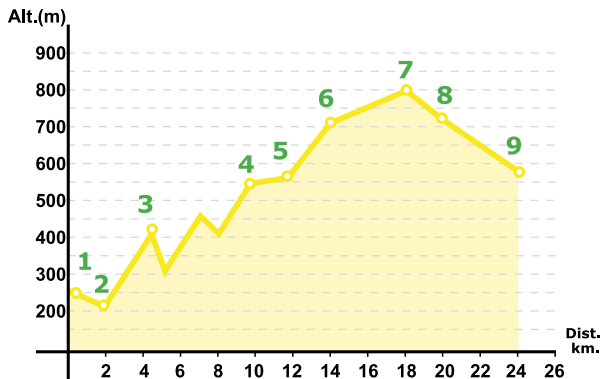


# LEYENDA

## LLEGENDA

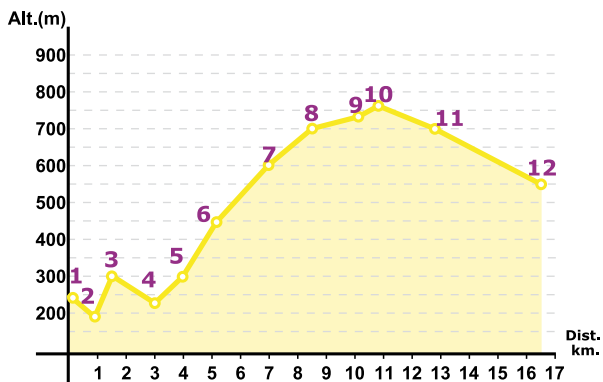
### LEGEND

PRV 46: Perfil del sendero · Perfil del sender · Profile of the pathway



- |   |  |
|---|--|
| 1. Callosa d'en Sarrià                                | 7. Collado de Bijauca                                |
| 2. Fuentes del Algar                                  | 8. Carretera de los Llanos de Aialt                  |
| 3. Peña de les Cabres                                 | 9. Fuente de la Bota, área recreativa "El Castellet" |
| 4. Segué  | 10. Castell de Castells                              |
| 5. Tàrbena  |  |
| 6. Carretera de Castell de Castells / enlace PR-V 145 |  |

PRV 49: Perfil del sendero · Perfil del sender · Perfil del sendero



- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1. Callosa d'en Sarrià | 9. Corral del Somo   |
| 2. Barranco de Onàer   | 10. Llanos de Aialt  |
| 3. Altet de la Creueta | 11. Carretera de los Llanos de Aialt                                       |
| 4. Bolulla             | 12. Fuente de la Bota, área recreativa "El Castellet", Castell de Castells |
| 5. Fuente del Rondant  |  |
| 6. El Blanquinal       |  |
| 7. El Collado          |  |
| 8. Foia del Clot       |  |

### 01 FUENTE DEL SALT

Font del Salt  
Fountain of the Salt

### 02 FUENTE DE LOS XORROS

Font dels Xorros  
Fountain of the Xorros

### 03 FUENTE DE LA PANDEROLA

Font de la Panderola  
Fountain of the Panderola

### 04 FUENTE DEL RONDANT

Font del Rondant  
Fountain of the Rondant

### 05 FUENTE DEL ASSUT

Font de l'Assut  
Fountain of Assut

### 06 FUENTE DE LA SAROJA

Font de la Saroja  
Fountain of the Saroja

### 07 FUENTE DE GARX

Font de Garx  
Fountain of Garx

### 08 Balsa del Molino

Bassa del Molí  
Pond of the Mill

### 09 PEÑA DEL CASTELLET

Penya del Castellet  
Crug of the Castellet

### 10 BARRANCO DE GARX

Barranc de Garx  
Ravine of Garx

### 11 BARRANCO DEL ESTRET

Barranc de l'Estret  
Ravine of the Estret

### 12 CUEVA DE LA PATADETA

Cova de la Patadeta  
Cave of the Patadeta



# COMERCIO LOCAL

COMERÇ LOCAL  
LOCAL BUSINESS



**BAR L'ERA**  
C/ l'Era, 16  
Tel. 965 881 528

**caixacallosa**

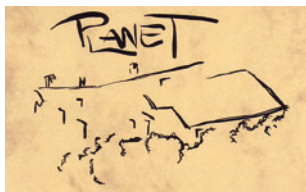
**CAIXACALLOSA**  
C/ València, 9  
Tel. 965 881 364  
[www.grupocooperativocajamar.es/caixacallosa](http://www.grupocooperativocajamar.es/caixacallosa)

**JOFER**  
CARPINTERÍA METÁLICA

**CARPINTERÍA JOFER**  
C/ Palera, 6  
Tel. 965 881 732 · 679 659 017  
[www.cerrajeriajofer.com](http://www.cerrajeriajofer.com)

**CASA LEON**

**CASA RURAL CASA LEÓN**  
Partida el Mageve, 11  
Tel. 692 568 610  
[www.casa-leon.com](http://www.casa-leon.com)



**CASA RURAL EL PLANET**  
Partida el Planet, 1  
Tel. 654 501 194 / 639 107 048  
[www.bolullarural.es](http://www.bolullarural.es)

**COMESTIBLES MONTIEL**

**COMESTIBLES MONTIEL**  
Plaza Gran Canaria, 5  
Tel. 965 881 418

**Estéticapatricia**

**ESTÉTICA PATRICIA**  
Partida Costera, 3  
Tel. 627 66 06 60

**EU ELECTRIC**  
INSTALACIONES ELÉCTRICAS

**EUELECTRIC**  
C/ La Carretera, 3  
Tel. 647 864 436  
[www.euelectric.es](http://www.euelectric.es)

*Finca el Tossal*

**FINCA EL TOSAL**  
Partida la Foia, 5  
Tel. 965 972 183 · 648 159 467  
[www.finca-el-tossal.com](http://www.finca-el-tossal.com)

**finca oliva**

**FINCA OLIVA**  
Partida Onaire, 10  
Tel. 0032 498 121 986  
[www.finca-oliva.com](http://www.finca-oliva.com)

*Peluquería*  
**EVA**

**PELUQUERÍA EVA**  
C/ de la Placeta, 1  
Tel. 965 880 335 · 690 659 941

# TELÉFONOS DE INTERÉS

## TELÉFONOS D'INTERÉS

## TELEPHONE NUMBERS OF INTEREST



AYUNTAMIENTO DE BOLULLA

### AYTO. DE BOLULLA

C/ Constitució, 12  
Tel. 965 881 432  
[www.bolulla.es](http://www.bolulla.es)



**Bomberos**  
**112** Diputació  
Alicante

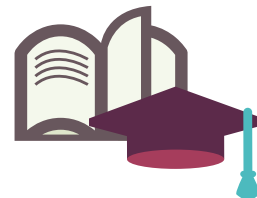
### BOMBEROS

Ptda. Salto del Agua, s/n · Benidorm  
Tel. 112 · 965 854 475  
[www.consorcibomberosalicante.es](http://www.consorcibomberosalicante.es)



### CASA DE CULTURA

C/ Raval de Baix, 41  
Tel. 965 881 432



### CEIP PENYA L'OR

C/ Raval de Baix, 45  
Tel. 965 881 452



### CENTRO MÉDICO

C/ Raval de Baix, 43  
Tel. 965 882 578



### EMERGENCIAS

Tel. 112  
[www.112cv.com](http://www.112cv.com)



### FARMACIA

C/ Constitució, 14  
Tel. 965 880 777

### GAS CALLOSA

CALEFACCION GAS Y ENERGIA

### GAS CALLOSA

C/ Azorín, 2 · Callosa d'en Sarrià  
Tel. 965 880 213  
[www.gascallosa.com](http://www.gascallosa.com)

### GRUPO ASV TRANSPORTE SANITARIO AYUDA



### GRUPO ASV

Ctra. de Madrid, Km. 406,800 · Alicante  
Tel. 902 157 445  
[www.ambulanciasayuda.com](http://www.ambulanciasayuda.com)

### GUARDIA CIVIL

C/ Colom, 56 · Callosa d'en Sarrià  
Tel. 062 · 965 880 190  
[www.guardiacivil.es](http://www.guardiacivil.es)



### POLICÍA NACIONAL

Av. Callosa d'en Sarrià, 2 · Benidorm  
Tel. 091 · 966 831 930 · 966 801 864  
[www.policia.es](http://www.policia.es)



### TAXI

Tel. 619 589 306 · 619 589 306



ESPAÑA  
SPAIN

Costa Blanca  
ALICANTE



DIPUTACIÓN  
DE ALICANTE



Patronato Provincial de Turismo  
de la Costa Blanca  
Tel. +34 965230160  
Fax. +34 965230155  
turismo@costablanca.org  
www.costablanca.org



Ayuntamiento de Bolulla  
C/ Constitució, 12 · C.P. 03518  
Tel. +34 965881432  
Fax. +34 965882401  
aytobolulla@gmail.com  
www.bolulla.es

