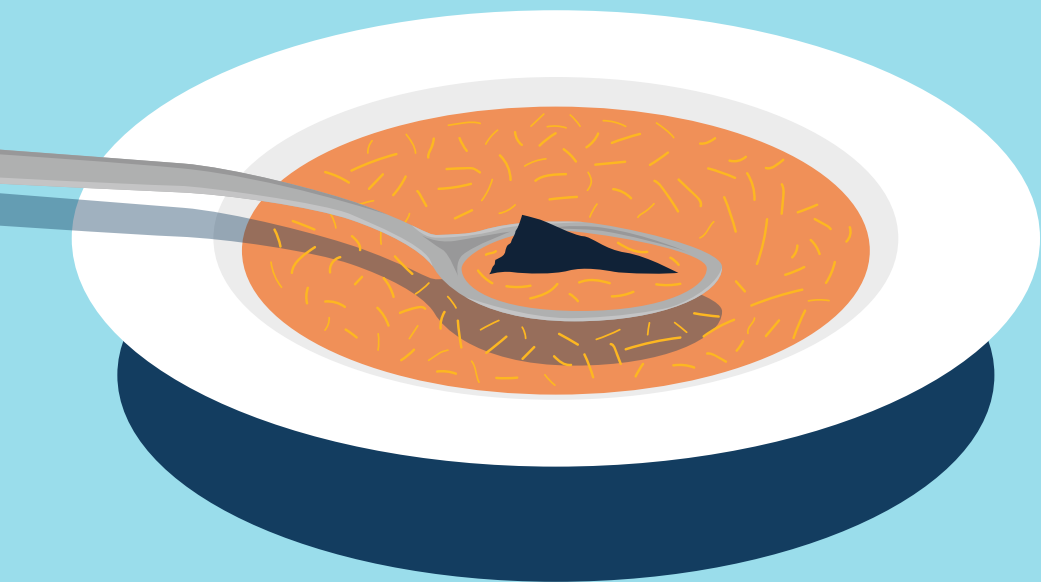


BENIDORM

Gastronómico 2022

X JORNADAS DE LA CUCHARA

del 4 al 13 de marzo



menú 20€



La gastronomía benidormense tiene una cita especialmente importante en el mes de marzo: vuelven las 'Jornadas de la Cuchara', que cumplen diez años y lo hacen después de no haber podido celebrarse el pasado 2021. La propuesta es atractiva, pero lo es aún más por haberse hecho esperar a consecuencia de la pandemia y por lo que supone de paulatino regreso de todos, poco a poco, a la normalidad que deseamos.

El patrimonio gastronómico de Benidorm es un valor añadido a nuestra oferta turística, que impulsa nuestra imagen a nivel nacional e internacional, y por eso es importante subrayar la apuesta de nuestros restauradores por una oferta de calidad y de producto, que además de suponer un atractivo para los turistas son una cita ineludible para muchos de quienes vivimos aquí.

Retomar este año el Benidorm Gastronómico es un paso más para seguir creciendo con aquello que nos hace mejores, que nos hace únicos, que nos distingue.

Y con la llegada de marzo, que refresca pese a la bonanza de nuestro clima, aquí también tenemos apego a la cuchara para reconfortar el paladar y, cómo no, para evocar los aromas y sabores que nuestros mayores han arraigado en la cocina popular y que forman parte del imaginario colectivo. Pucheros de barro humeantes, cacerolas de forja colmadas de auténticas maravillas gastronómicas y guisos que son tradición de esos platos que huelen a casa.

De generación en generación, cuchara en mano, de la iaia i el iaio a la mare i el pare... i després als fills, platos del mar y de nuestra huerta; pero no duden que estas jornadas también tendrán platos de cuchara más que reconocibles de otros rincones de España.

Quiero desde estas líneas felicitar a ABRECA, que impulsa nuestra oferta culinaria con los eventos del Benidorm Gastronómico 2022, así como a los restaurantes que pondrán la cuchara en el lugar que se merecen los paladares más exigentes de Benidorm, si puede ser, con un vino de la tierra.

Bon profit.

Toni Pérez
Alcalde de Benidorm



Un año más, deseamos compartir con nuestros clientes y amigos, nuestros "platos de la abuela", esos manjares calientes que nos trasladan a nuestra infancia y nos hacen revivir los buenos tiempos y excelentes sabores. Esperamos que con la oferta que os presentamos, no dudéis en acompañarnos esta semana.

Javier Castillo
Presidente de Abreca



ARROCERÍA LA MARINA
PTDA. FOIA MANERA, 31
CAMÍ DEL PALASSET
TFNO: 96 686 72 12

(Menús solo a mediodía)

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Tomate rosa con capellanes y encurtido
en salmorra

Embutido curado de Guadalest y

queso curado de Callosa

Espencat casero con bacalao

Bollet a la lloseta

Figatell de sepia y alioli negro

Pebrereta "pimiento con santgaxo"

VIERNES 4

Cocido con pelotas

SÁBADO 5

Gazpacho marinero

DOMINGO 6

Fabes con almejas

LUNES 7

Cerrado por descanso

MARTES 8

Cocido con pelotas

MIÉRCOLES 9

Olleta de blat

JUEVES 10

Arròs amb fesols i naps

VIERNES 11

Guisado de pulpo

SÁBADO 12

Guisado de costilla ibérica y alcachofas

DOMINGO 13

Caldero del senyoret

POSTRES VARIADOS DE LA CASA

BODEGA:

1 Bebida por persona o

1 Botella de vino para cada 4 personas





BOLIKKI

AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 13

TFNO: 865 522 189

(Menús solo a mediodía)

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Rejos de calamar a la andaluza
Mejillones al vapor
Ensalada de ventresca de atún
con pimientos asados
Croquetas caseras

VIERNES 4

Gazpacho manchego con codorniz

SÁBADO 5

Cocido con pelotas

DOMINGO 6

Arròs amb fesols i naps

LUNES 7

Potaje de garbanzos con espinacas
y migas de bacalao

MARTES 8

Migas de harina caseras

MIÉRCOLES 9

Zarzuela de rape y almejas

JUEVES 10

Estofado de ternera

VIERNES 11

Fabada asturiana con judías de La Granja

SÁBADO 12

Marmitako

DOMINGO 13

Arroz de cigala y calamar (caldoso o meloso)

POSTRES CASEROS

BODEGA:

Tinto Rioja, Blanco Verdejo, Cerveza Mahou,
Agua Solán de Cabras, Refrescos.

(1 Bebida por persona o 1 Botella
de vino para cada 4 personas)





CONDAL

C/ ROLDÁN, 7 LOCAL 1-2

TFNO: 96 585 99 77

(Menús solo a mediodía)

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Ensalada de tomate, ventresca y anchoas
Calamares a la andaluza
Cazón en adobo
Cigalitas salteadas con ajetes tiernos
Salmón marinado y queso fresco

VIERNES 4

Olleta de blat

SÁBADO 5

Arroz meloso con atún y calabaza

DOMINGO 6

Cocido con pelotas

LUNES 7

Cerrado por descanso

MARTES 8

Alubias con perdiz

MIÉRCOLES 9

Arroz con bogavante

JUEVES 10

Fabada asturiana

VIERNES 11

Marmitako de atún y sepia

SÁBADO 12

Estofado de rabo de toro

DOMINGO 13

Guiso de pulpo y alcachofas

POSTRES CASEROS

BODEGA:

Tarima tinto

Ribera joven

Laudum Chardonnay blanco

Rueda Verdejo

(1 bebida por persona o 1 botella de vino por cada 4 personas)





ESTURIÓN

C/RICARDO BAYONA, 5 LOCAL 4

TFNO: 96 586 67 00

WHATSAPP 616 441 636

(Menús a mediodía y noche)

Pan payés tostado con tomate y alioli

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Queso frito de La Nucía con mermelada

Calamares a la romana

Ibéricos: Lomo, salchichón, jamón y queso manchego

Chopitos fritos

Ensalada de mango y queso feta

Revuelto de gulas y gambas

Croquetas caseras

Berenjenas fritas con sésamo y miel de caña

Chipirones a la plancha

Alcachofas de temporada con jamón serrano

Tomate Raf con ventresca

Cigalitas salteadas con ajos tiernos

VIERNES 4

Habas con alcachofas y huevo

SÁBADO 5

Cocido madrileño en dos vuelcos

DOMINGO 6

Caldero de rape con cigalas y almejas

LUNES 7

Chupe de pescado (guiso de pescado y patatas), típico de Sudamérica

MARTES 8

Pochas con chipirones y langostinos

MIÉRCOLES 9

Caldereta de atún rojo con patatas

JUEVES 10

Guiso de mar y montaña (secreto ibérico y sepia)

VIERNES 11

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas

SÁBADO 12

Gazpacho manchego

DOMINGO 13

Caldero de arroz con bogavante

POSTRE CASERO A ELEGIR:

Mousse de galleta

Arroz con leche

Tarta de queso con arándanos

Tiramisú

Pan de Calatrava

Helado de mango (casero)

Fruta del tiempo

BODEGA:

Vino Crianza

(1 botella de vino para 2 personas o

1 bebida por comensal)





JARDÍN MEDITERRÁNEO
 AVDA. ALCOY, 21. EDF. MIRAMAR
 (PLAYA DE LEVANTE)
 TFNO: 96 585 00 11

(Menús a mediodía y noche)

ENTRADAS PARA COMPARTIR CENTRO DE MESA:

Pan, alioli y encurtidos
 Ensalada variada con ventresca de atún
 Chopitos fritos o pulpitos encebollados

VIERNES 4

Guiso marinero de pescado y sepia con patatas

SÁBADO 5

Alubias blancas con almejas

DOMINGO 6

Arroz meloso de rape con almejas,
 calabaza y alcachofas

LUNES 7

Guiso de cordero con curry y garbanzos

MARTES 8

Lentejas con gambas, verdura y ajetes

MIÉRCOLES 9

Cocido valenciano con pelota

JUEVES 10

Alubias pintas con sus sacramentos

VIERNES 11

Guiso de garbanzos con bacalao
 y espinacas

SÁBADO 12

Rabo de toro estofado con
 patatas panaderas

DOMINGO 13

Arroz meloso de bogavante con judiones

POSTRE A ELEGIR:

Postre casero del chef
 Fruta de temporada
 Helado
 Café

BODEGA:

1 bebida por persona o 1 botella de
 vino tinto, blanco o rosado por cada
 4 personas





LA BODEGUITA DE SALVA
C/ TOMÁS ORTUÑO, 36
ESQ. C/ OLIVOS
TFNO: 685 62 72 16

(Menús solo a mediodía)

Pan, alioli, tomate rallado
Picadita de la casa

VIERNES 4

Ensalada de beicon, mango, queso fresco y manzana
Carpaccio de lacón con parmesano y aceite de trufa negra
Ravioli de calabacín relleno de pato confitado con
zanahoria y gratinado con trufa negra
Estofado de ternera del Valle del Esla con verduras

SÁBADO 5

Ensalada de salmón, mango y manzana
Crep de boletus con trufa negra
Revuelto de bacalao y gulas
Pochas con codorniz

DOMINGO 6

Ensalada de queso de cabra, nueces y manzana
Hojaldre relleno de foie de pato, setas y gratinado con trufa negra
Revuelto de bacalao y gambas
Arroz con gamba roja y sepia

LUNES 7

Cerrado por descanso

MARTES 8

Ensalada mediterránea
Canelón relleno de pato confitado con bechamel de trufa negra
Huevos rotos con trufa negra
Potaje de alubias, manita de cerdo y morro

MIÉRCOLES 9

Ensalada César
Lasaña de berenjena parmesana
Carpaccio de lacón con parmesano y aceite de trufa negra
Patatas riojanas

JUEVES 10

Tomate de Altea con anchoas y mojama
Pimiento del piquillo relleno de bacalao y gambas
Ravioli de berenjena con trufa negra
Marmitako de atún

VIERNES 11

Tomate Raf con atún de almadraba y hueva
Ravioli de calabacín relleno de pato confitado,
zanahoria y gratinado con trufa negra
Crep de salmón con algas
Suquet de pescado con gamba roja

SÁBADO 12

Ensalada de salmón, mango, queso fresco y manzana
Hojaldre relleno de foie de pato, setas y gratinado
con trufa negra
Tellinas al vapor
Cruet de rape y gambas

DOMINGO 13

Ensalada de queso de cabra, mango, nueces
y manzana
Ravioli de calabacín relleno de pato confitado
con zanahoria y gratinado con trufa negra
Revuelto de bacalao y gambas
Arroz caldoso de gamba roja y calamar

POSTRES DE LA CASA

(café NO incluido en el menú)

BODEGA:

1 bebida por persona (refresco, agua etc) o
Tinto, Blanco, Rosado
(1 botella de vino para 2 personas)





LA BRASERÍA (GRUPO AURRERA)
C/SANTO DOMINGO, 10
TFNO: 618 131 873

(Menús solo a mediodía)

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Embutido a la brasa: criollo, butifarra,
salchicha, chorizo
Calamares fritos Santurtzi
Ensalada César con pollo braseado
Croquetas de jamón ibérico
Verduras a la brasa

VIERNES 4

Garbanzos guisados con butifarra
Torrija del abuelo Juan José con tofe

SÁBADO 5

Pochas con cocochas y almeja gallega
Arroz con leche

DOMINGO 6

Arroz caldoso de marisco
Tarta de queso

LUNES 7

Judías blancas con perdiz roja de tiro
Brownie de chocolate

MARTES 8

Patatas guisadas con conejo de campo
Natillas con galleta y canela

MIÉRCOLES 9

Caldereta de cordero D.O. Soria
Cuajada con miel y piñones

JUEVES 10

Marmitako de atún
Tarta de queso con arándanos

VIERNES 11

Porrusalda con bacalao
Torrija del abuelo Juan José

SÁBADO 12

Arroz caldoso de rape y gambas
Deliciosa tarta crujiente de manzana

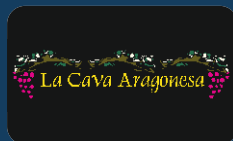
DOMINGO 13

Cocido con pelotas
Leche frita

BODEGA:

¼ de botella de vino por persona o
1 consumición por persona
(cerveza, agua, refresco)





LA CAVA ARAGONESA
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2
TFNO: 96 680 12 06

(Menús solo a mediodía)

VIERNES 4

Ensalada con chipirones
 Flor de alcachofa con jamón
 Alubias con codorniz

SÁBADO 5

Ensalada con tomate y aguacate
 Saquito de morcilla y queso con salsa de pera
 Verdinas con langostinos y almejas

DOMINGO 6

Endivias con roquefort
 Boquerones rellenos
 Caldereta de cordero

LUNES 7

Espencat
 Raviolis de calabacín rellenos de carne
 con salsa de foie
 Marmitako de atún

MARTES 8

Ensalada con bacalao y naranja
 Salteado de ajetes, habitas y setas
 Lentejas con pato

MIÉRCOLES 9

Ensalada con ahumados
 Crep de rabo de toro
 Potaje con buñuelos de bacalao

JUEVES 10

Ensalada con queso feta y
 vinagreta de manzana
 Carpaccio de pulpo
 Arroz meloso con presa y setas

VIERNES 11

Ensalada aragonesa
 Milhojas de berenjena y
 calabacín con queso de cabra
 Gazpacho marinero

SÁBADO 12

Ensalada con magret de pato
 Cigalitas fritas con ajetes
 Olleta de blat

DOMINGO 13

Ensalada con encurtidos
 Tartar de salmón
 Cocido con pelota

POSTRE DE LA CASA

BODEGA:

Señorío de Benidorm
 (1 botella de vino por cada 2 personas)





LA TAPERÍA
RESTAURANTE - ARROZERIA

LA TAPERÍA
(GRUPO AURRERA)
C/ SANTO DOMINGO, 6
TFNO: 618 13 18 73

(Menús solo a mediodía)

Apéritivo del chef

VIERNES 4

Coca farcida de espinacas y atún
Falso turrón de foie con crema de yogur griego
All i pebre de rape

SÁBADO 5

Asadillo de pimientos y ventresca con piñones tostados
Brocheta de chipirón con tierra de chistorra
Caldoso de arroz de rape y almejas

DOMINGO 6

Ensalada templada de capellanes
Patata rellena de carrillera ibérica
Cocido típico con pelotas

LUNES 7

Ensalada de perdiz escabechada
Carpaccio de gambas con aromas cítricos
Marmitako de atún

MARTES 8

Focaccia de burrata y tomatitos confitados a la albahaca
Tartar de caballa (1er premio tapas y pinchos 2019)
Alubia negra de Tolosa con oreja y berza

MIÉRCOLES 9

Verduras de temporada hervidas con patata y AOVE
Focaccia con burrata y tomatitos
Fabada asturiana

JUEVES 10

Salmón con encurtidos caseros y vinagre de arroz
Ensalada de cogollos con pechugas de pollo confitadas,
salsa tártara y semillas de calabaza
Manitas estofadas con garbanzos

VIERNES 11

Alcachofa rellena de mejillón
Crep de queso de cabra y espinacas
Gazpacho de conejo y caracoles

SÁBADO 12

Ensalada de tomate rosa de La Nucía con melva y
cebolleta rosada
Canelón de carrillera ibérica
Caldero de atún con patatas guisadas

DOMINGO 13

Corte de ensaladilla de quisquilla
Huevo roto con puré parmentier y chistorra
Arroz caldoso de marisco y verduras de temporada

POSTRE A ELEGIR:

Tarta Tatin de manzana
Mini torrija tradicional con helado de dulce de leche
Carpaccio de piña con helado de sorbete de limón

BODEGA:

¼ de botella de vino por persona o
1 consumición por persona (cerveza, agua, refresco)





MARISQUERÍA EL PUERTO

PASEO DE COLÓN, 1

TFNO: 96 585 37 96

(Menús solo a mediodía)

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Ensalada templada de queso de cabra y frambuesa
Ensalada de patata y bacalao con vinagreta de pericana
Ensalada templada de gulas, gambas y almejas con reducción de Módena
Ensalada de la casa con salmón y gambas bañadas en salsa rosa

Salteado de sepia y espárragos trigueros con alioli y su tinta
Cazón en adobo
Berenjena frita bañada con miel de caña
Surtido de croquetas caseras: marisco, jamón y morcilla
Chipirones de la bahía a la plancha

VIERNES 4

Llandeta de pescado

SÁBADO 5

Pochas estofadas con codorniz

DOMINGO 6

Patatas guisadas con pulpo, alcachofas y habas tiernas

LUNES 7

Olleta alicantina

MARTES 8

Alubias blancas estofadas con almejas y gambas

MIÉRCOLES 9

Marmitako de atún

JUEVES 10

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas

VIERNES 11

Cocido con pelotas

SÁBADO 12

Arròs amb fesols i naps

DOMINGO 13

Arroz caldoso de rape y almejas

POSTRE A ELEGIR:

Tarta al whisky casera
Borracho de mandarina
Biscuit de turrón y limón
Tarta de queso fresco con arándanos
Tiramisú de la casa
Flan de la casa

BODEGA:

Blanco Macabeo
Tinto Tempranillo
Rosado Cabernet Sauvignon





TABERNA ANDALUZA
C/ ESPERANTO, 4 LOCAL IZQ.
TFNO: 96 585 10 87

(Menús solo a mediodía)

TRES ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Almejas a la marinera
Queso fresco en tempura con confitura de tomate
Salmorejo cordobés
Calamares a la andaluza
Berenjenas con miel de caña

VIERNES 4

Cocido con pelotas

SÁBADO 5

Gazpacho manchego

DOMINGO 6

Arroz meloso de marisco

LUNES 7

Callos de ternera

MARTES 8

Potaje de alubias con almejas y gambas

MIÉRCOLES 9

Cerrado por descanso

JUEVES 10

Garbanzos con bacalao y espinacas

VIERNES 11

Cous cous

SÁBADO 12

Guiso de pulpo

DOMINGO 13

Arroz meloso de pollo y conejo

POSTRES CASEROS

BODEGA:

Blanco Marina Alta

Tinto Señorío de Benidorm

Rosado Vida

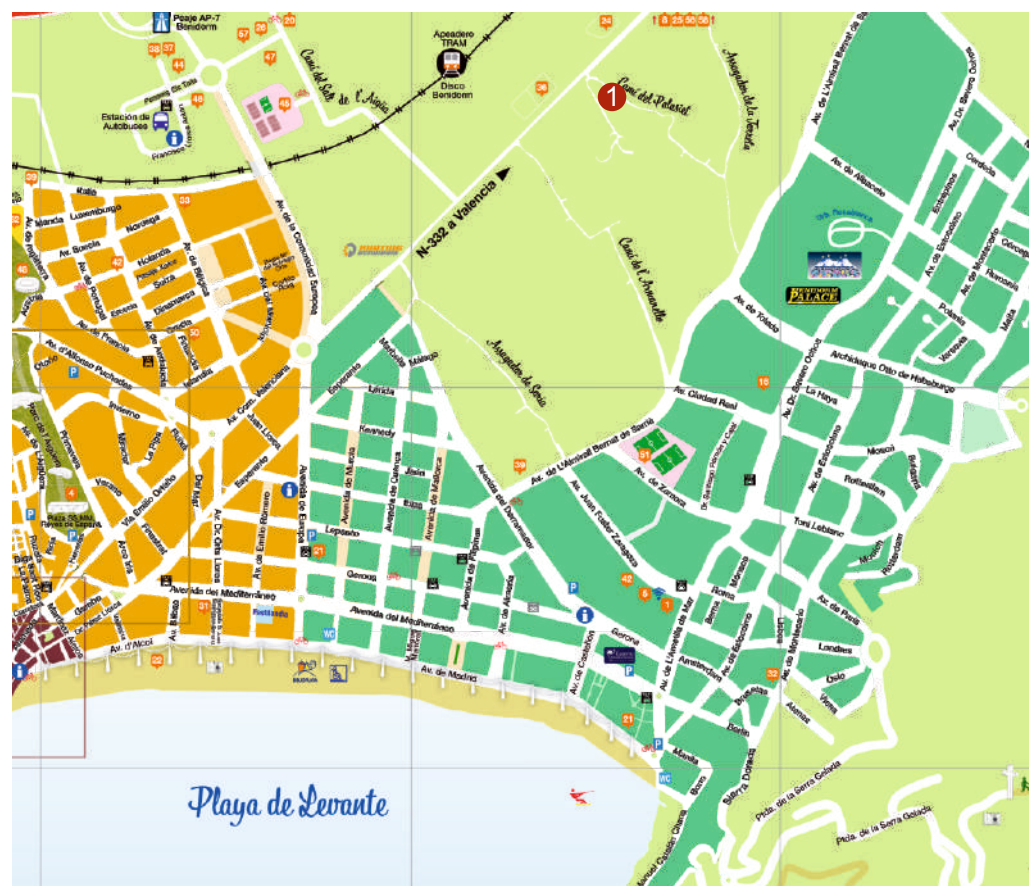
(1 botella por cada dos personas)





1. Arrocería La Marina
2. Bolikki
3. Condal
4. Esturión
5. Jardín Mediterráneo
6. La Bodeguita de Salva
7. La Brasería Aurrera
8. La Cava Aragonesa
9. La Tapería Aurrera
10. Marisquería El Puerto
11. Taberna Andaluza





Consulte más información aquí
For more information check here



Más información en
la App de Gastroeventos



Más información
Oficina de Turismo de Benidorm
96 585 13 11 www.visitbenidorm.es

*La organización no se hace responsable de los
cambios que se pudieran producir.*

More information
Benidorm Tourist Office
96 585 13 11 www.visitbenidorm.es

*The organization is not responsible
for any changes that may occur*

