

BENIDORM

Gastronómico 2022

XI JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

del 14 al 23 de octubre

Menú 25€



Visit
Benidorm



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani



ajuntament benidorm
Regidoria de Turisme



GASTRO
eventos





Antonio Perez

Alcalde de Benidorm

La excelente ocupación turística de Benidorm a lo largo de este año 2022, especialmente este verano y tras una buena Semana Santa, ha supuesto un respiro para nuestros hosteleros, que han podido trabajar continuamente a pleno rendimiento y sentir de nuevo con toda su intensidad la fortaleza de nuestro destino.

‘Benidorm Gastronómico’ ha vuelto a impulsar nuestra oferta de restauración en momentos claves para cumplir dos objetivos: poner en valor la calidad consolidada de nuestra oferta gastronómica y acercarla a todos: vecinos, residentes y turistas.

Y lo ha hecho este año con novedades como el concurso de cocktails del pasado mes de septiembre; o con las jóvenes Jornadas del Atún que se consolidan; pero también con los tradicionales eventos que vienen cosechando éxito desde hace años. Es el caso de las Jornadas de la Cuchara o el Concurso de Tapas y Pinchos. Y el broche de oro del ‘Benidorm Gastronómico’ llega de la mano de las Jornadas de los Arroces que alcanza ya once ediciones.

Por delante tenemos diez días para saborear diferentes propuestas de nuestro ingrediente más representativo, genuino y autóctono, el arroz, acompañado de los mejores pescados, carnes, verduras y mariscos. Una excelente oportunidad para compartir experiencias gastronómicas, sensaciones de tradición y vanguardia, de nuestros mejores fogones: algunas nos sorprenderán, seguro y otras nos trasladarán a la tradición de siempre, que hunde sus raíces en esta tierra.

Mi felicitación, pues, para ABRECA por el esfuerzo para dar continuidad y nuevos aires al ‘Benidorm Gastronómico’; estandarte de elemento clave en el crisol de nuestra oferta como destino turístico: la mejor gastronomía en su mesa.

Bon profit!

Toni Pérez, Alcalde de Benidorm



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Ya están aquí las “XI JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA”, este año con una mayor ilusión por volver a ver a nuestra clientela disfrutar de un plato tan característico y con tanta variedad como el arroz.

Después de vivir muchos meses críticos debido a la situación provocada por el COVID, la hostelería sigue dando el máximo. Teníamos ganas de volver a ver las sonrisas de nuestros clientes y esta ilusión nos ha renovado las energías para seguir ofreciendo calidad sin tope de ningún tipo.

En Benidorm apostamos por la calidad gastronómica y la innovación, metas muy fáciles de cumplir dada la calidad de los productos de la tierra y el ecosistema hostelero de la ciudad.

Calidad: El arroz D.O. Valencia como producto estrella y el resto de los productos de kilómetro cero con calidad certificada hacen de nuestras jornadas del arroz un evento gastronómico de interés nacional que no puedes dejar de disfrutar: nísperos de Callosa, cerezas de montaña, pescados de la lonja de Villajoyosa, o vinos con D.O. Alicante son los ingredientes, no menos secundarios, de nuestras jornadas.

Innovación: Una cariñosa mención a los cocineros que pusieron Benidorm en el mapa gastronómico con letras mayúsculas y por méritos propios con platos como: el arroz con espinacas y boquerones, el arroz con bacalao, coliflor y garbanzos, el arroz caldoso de salmonetes y calabaza y el más famoso el arròs amb fesols i naps. Desde este punto de partida la innovación de cada chef para elaborar multitud de variaciones que te sorprenderán.

Y es que como dice Ferrán Adrià: “la comida es una de las formas más baratas de generar felicidad”. En estas jornadas esperamos veros al otro lado del plato, felices jornadas del arroz.

XI Jornadas de los Arroces de la tierra

Benidorm Gastronómico 2022

#BenidormFreshandTasty



Mahou
DESDE 1890

Menú 25€
Del 14 al 23
de Octubre



C/Esperanto, 1 - Hotel Madeira Centro
965 641 191



ENTRANTES

Ensalada de sardina ahumada con cherry confitado, brote tierno de temporada, queso
Idiazabal ahumado y vinagreta de frutos secos
Pulpo a la brasa sobre alga wakame marinada y mahonesa ligera de wasabi

ARROZ a elegir

Arroz de pato y boletus con trigueros
Arroz de pescado de lonja

POSTRE a elegir:

Tarta de queso con aroma de fruta
Helado de miel y romero

BODEGA a elegir

Cerveza, refresco o agua
Botella de vino (cada 4 personas)

MARIDAJE

Tinto Mirador
Blanco Cañada de Belén
Rosado Cañada de Belén

17 y 18 de octubre

CERRADO





Avd. Vicente Llorca Alos, 13 - 865 522 189

ENTRANTES (a elegir 2 por mesa)

Ensalada de ventresca
Gazpacho
Croquetas caseras
Mejillones al vapor
Cazón en adobo

Viernes 14

Arroz con atún (seco/meloso/caldoso)

Sábado 15

Arroz con rape y almejas

Domingo 16

Arroz con cigala y calamar (caldoso/seco)

Lunes 17

Arròs amb fesols i polp

Martes 18

Caldero del Mar Menor

POSTRE

Postre casero

Miércoles 19

Arroz con bogavante (caldoso/seco)

Jueves 20

Arroz con pulpo y alcachofas (caldoso/meloso/seco)

Viernes 21

Arroz con nécoras

Sábado 22

Arroz con rape y almejas

Domingo 23

Arroz de cigala y calamar (caldoso/seco)

BODEGA (1 por persona)

Cerveza, refresco o agua.
Vino Señorío de Benidorm
(1 botella cada 2 comensales)





C/ Roldán, 7 local 1 y 2 - 965 859 977



ENTRANTES (a elegir 2 por mesa)

Ensalada de tomate, ventresca y anchoas

Calamares a la andaluza

Cigalas salteadas con ajetes

Cazón en adobo

Chopitos salteados con habitas baby

Solomillo de cerdo en escabeche

ARROZ (a elegir 1 tipo por mesa)

Arroz meloso de atún y calabaza

Arroz meloso con rape y sepia

Arroz del señoret

Paella de magro, pollo y verduras

Arroz de atún, alcachofas y ajetes (seco)

POSTRE a elegir

Tarta de queso con confitura de nísperos o Tosta de chocolate, aceite y sal

BODEGA

Cerveza, refresco o agua (1 por comensal) o botella de vino (cada 2 comensales)

MARIDAJE

Tinto Ribera Joven o Tinto Rioja Joven

Blanco Rueda Verdejo o Blanco Arrocero (Villena)





C/ Santo Domingo, 12 - 618 131 873



ENTRADAS (a elegir 2 por mesa)

Fritura de Villajoyosa
 Ensalada de melva, tomate de Altea y
 alcaparras
 Ensaladilla rusa con lascas de salazones
 alicantinos
 Alcachofas de Tudela con jamón ibérico
 Txistorra de Arbizu con pimientos de padrón

POSTRE a elegir

Crema catalana
 Torrijas con helado de yogurt búlgaro
 Tarta de manzana

BODEGA

Agua
 Rioja Tempranillo
 Rueda Blanco
 (1 botella cada 2 comensales)

Viernes 14

Arroz de coliflor y bacalao

Sábado 15

Arroz de boquerones y espinacas

Domingo 16

Arroz de cigalas y gambas

Lunes 17

Arroz a banda

Martes 18

Arroz de boletus y foie

Miércoles 19

Arroz con sepionet y habitas

Jueves 20

Arroz negro de chipirones con alioli

Viernes 21

Arroz de conejo con caracoles y verduras

Sábado 22

Arroz al horno con costra

Domingo 23

Arroz de chipirones, rape y cigala



RESTAURANTE

El Mesón

C/ Gerona, 1 - 965 858 521



APERITIVO

Bikini alicantino

ENTRADAS (a elegir 2 por mesa)

Salpicón de marisco enchilado con langostino y vinagreta de maracuyá

Wrap de espinacas, ricota, tomate seco y mahonesa de mostaza verde

Revuelto de boletus con cecina de León y trufa

POSTRE a elegir

Gin tonic 2.0

Flan de mango y sorbete de frambuesa con toffee

BODEGA

Agua

Blanco, tinto o rosado

Bodega Familia Valdelana Rioja

(1 botella cada 2 comensales)

Viernes 14

Arroz de sepia y cigalitas

Sábado 15

Arroz a bandas

Domingo 16

Arroz de magro y verdura de temporada

Lunes 17

Arroz meloso de bacalao, coliflor y ajetes.

Martes 18

Arroz de pollo, albóndigas y garbanzos

Miércoles 19

Arroz con cordero, sepia y garbanzos

Jueves 20

Arroz meloso de rape, espinacas y gambas

Viernes 21

Arroz del señoret

Sábado 22

Arroz con boquerones y espinacas

Domingo 23

Arroz de secreto ibérico y calabaza a la brasa





Paseo Colón, 1 - 965 853 796



1 ENTRANTE a elegir (para 2 comensales)

Ensalada templada de gulas, gambas y almejas

Ensalada templada de queso de cabra con salsa de frambuesa

Ensalada de la casa con salmón y salsa rosa

Ensalada mixta del Puerto con atún

2 ENTRANTES a elegir (para 2 comensales)

Cigalitas salteadas con ajos tiernos

Chipirón plancha

Carpaccio de atún con virutas de parmesano

Surtido de croquetas

Berenjenas con miel de caña

ARROZ a elegir (para 2 comensales)

Arroz de boquerones y espinacas

Arroz negro de marisco

Paella de marisco

Paella alicantina

Paella valenciana

Arroz meloso de marisco

Arroz a banda con gamba roja

Arroz huertano con aceitunas

POSTRE a elegir

Tarta de queso

Tiramisú

Crema catalana

Flan de la casa

Tarta de whisky

Borracho de mandarina

BODEGA

Agua

Refresco

Cerveza

Vino Castillo de Benizar





C/Ricardo Bayona, 5 - 965 866 700



ENTRANTES (a elegir 2 por mesa)

Ensaladilla casera con frutos secos y virutas de jamón serrano
Ensalada de mango y queso feta
Salteado thai con chipirones
Gambones al ajillo
Berenjena con sésamo y miel de caña
Rueda de ibéricos con queso curado
Croquetas de carrillada ibérica caseras
Calamares a la andaluza

POSTRE CASERO A ELEGIR

Tarta de chocolate con helado casero y chantilly
Mousse de nueces
Helado de tiramisú casero
Arroz con leche ecuatoriano
Tarta de queso con arándanos
Fruta del tiempo

BODEGA

Agua
Tinto Crianza o Blanco Verdejo
(1 botella de vino por cada 2 pers.)

TODOS LOS DÍAS

Arroz con boquerones y espinacas

Viernes 14

Arroz con costra

Sábado 15

Arroz del señoret

Domingo 16

Caldero de rape, cigalas y almejas

Lunes 17

Paella de pollo y verduras

Martes 18

Paella marinera de marisco

Miércoles 19

Paella de atún y alcachofas

Jueves 20

Arroz con secreto, chipirones y ajos tiernos

Viernes 21

Caldereta de calabaza, gambas y chipirón

Sábado 22

Arroz con picantón y espárragos trigueros

Domingo 23

Caldero de arroz con bogavante





Av. Alcoy, 17 - 965 850 011



SNACKS Croqueta casera, pan con alioli y encurtidos

Viernes 14

Arroz a banda

ENTRANTES (a elegir 1 por mesa)

Sábado 15

Ensalada de cogollos

Arroz de sepia y verduras de temporada

Ensalada de ventresca de atún

Domingo 16

Ensalada de queso de cabra

Arroz de magro, pollo, garbanzos y judías verdes

Mejillones en salsa marinera

Chopitos

Lunes 17

Arroz con marisco, mejillones y almejas

POSTRE a elegir

Postre casero del Chef

Martes 18

Arroz de atún, gambas y ajos tiernos

Helado artesano

Fruta de temporada

Miércoles 19

Arroz negro de sepionet y pimiento rojo

MARIDAJE

Tinto y blanco Laudum,

Jueves 20

D.O. Alicante Bodegas Bocopa

(1 botella cada 4 comensales)

Arroz de llampuga, judías y pimiento rojo

CORTESIA POR 50 ANIVERSARIO

Viernes 14 Y 21

Viernes 21

Degustación de GIN TONIC NORDIC

Arroz meloso de pulpo y alcachofas

Sábado 15 Y 22

Sábado 22

Degustación de vermouths artesanos

Arroz de boquerones y espinacas

Domingo 16 Y 23

Domingo 23

Degustación de chocolates Pérez

y mistela de Alicante.

Arroz meloso de rape, almejas y calabaza





Av Armada Española, 10 - 650 722 898



ENSALADA a elegir (mínimo 2 personas)

Ensalada de cogollos al ajillo

Ensalada de aguacate con reducción de frutos rojos

Degustación de pan, aceite, tomate y alioli

ENTRANTES a elegir (mínimo 2 personas)

Escalibada con capellanes

Bonito en escabeche

Bacalao gratinado al ajoaceite

Tosta de secreto ibérico con confitura de pimienta y queso brie

ARROZ a elegir (mínimo 2 personas)

Paella de cangrejo azul (seco o meloso)

Paella de bonito (seco o meloso)

Arroz con llampuga y calabaza (seco o meloso)

POSTRE a elegir entre

Tarta de queso con confitura de nisperos de Callosa

Pà amb oli, chocolata i sal

BODEGA

Cerveza o Agua

Blanco Tarima Mediterráneo o Tinto La Casica del Abuelo

(1 botella de vino cada 2 comensales)

Miércoles

CERRADO





Plaza Mayor, 27 - 628 242 199



ENTRANTE a elegir (min. 2 comensales)

Calamares andaluza

Ensaladilla rusa con ventresca

Mejillones vapor

Embutido curado Gloria de Guadalest

ARROZ a elegir

Paella valenciana

Arroz al horno "en paella"

Arroz a banda

Paella de rape, raya y gamba roja

POSTRE a elegir:

Tarta de queso

Tarta de chocolate Marcos Tonda

Leche frita

BODEGA

Agua, cerveza o refresco (1 comensal)

Botella de vino, jarra de cerveza o Sangría (4 comensales)

Martes

CERRADO





C/ Tomás Ortuño, 36 - 685 627 216



Todos los días, picadita de la casa

Viernes 14

Ensalada de la casa
Gamba blanca a la plancha
Mejillones al vapor
Arroz de almejas y gamba roja

Sábado 15

Ensalada de salmón, queso y frutas
Mejillones al vapor
Hojaldre relleno de foie y setas
Arroz de rape y almejas

Domingo 16

Ensalada de tomate de Altea y anchoas
Gamba roja de Denia a la plancha
Berberechos al vapor
Arroz con bogavante

Lunes 17 CERRADO

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Agua, cerveza o refresco (1 comensal)
o 1 botella de vino (2 comensales)

Martes 18

Ensalada mediterránea con atún y mojama
Tellinas al vapor y calamares de bahía plancha
Arroz con sepia y gamba

Miércoles 19

Tomate de Altea con salazones
Mejillones al vapor y crepe de salmón
Arròs amb pèsols i naps

Jueves 20

Ensalada de bacon, queso y frutas
Revuelto de gulas y gambas
Arroz al horno

Viernes 21

Ensalada de aguacate, tomate y anchoas
Gamba al ajillo y mejillones al vapor
Arroz de rape, almeja y sepia

Sábado 22

Almejas al vapor
Gamba blanca de Huelva a la plancha
Arroz con cigala y gamba

Domingo 23

Ensalada de tomate y queso de cabra
Gamba roja y zamburiñas a la plancha
Arroz con bogavante





Plaza de la Constitución, 2 - 966 801 206



Viernes 14

Ensalada de encurtidos
Chipirones en su tinta
Arròs amb fesols i naps

Sábado 15

Endivias con roquefort
Cassoleta de butifarra
Arroz de rape y pulpo

Domingo 16

Esgarraet con bacalao
Salteado de setas y jamón
Arroz de puchero

Lunes 17

Ensalada con queso de cabra
Carpaccio de pulpo
Arroz con costilla de cerdo y espárragos verdes

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Agua o cerveza o
1 copa vino Señorío de Benidorm

Martes 18

Ensalada verde con vinagreta de piña
Tartar de salmón
Arroz con pato y alcachofas

Miércoles 19

Ensalada de manzana, nueces y membrillo
Croquetas de jamón ibérico
Arroz negro

Jueves 20

Ensalada templada de jamón de pato con higos
Salteado de chopitos con habitas y ajos tiernos
Arroz al horno

Viernes 21

Ensalada de pomelo y naranja
Corazón de alcachofa rellena de carne
Arroz a banda

Sábado 22

Ensalada de caqui y granada
Cigalitas fritas
Paella valenciana

Domingo 23

Ensalada con mojama y almendras
Mollejitas de cordero salteadas
Arroz con bogavante





Camino del Palasiet, 31 - 966 867 212



ENTRANTES (a elegir 2 por mesa)

Tomate rosa de Altea con capellanes y encurtidos en salmuera

Embutido casero curado y quesos de la montaña

Tostas de figatell de sepia y alioli negro

Bollet a la lloseta

Sepia encebollada

POSTRE

Surtido especial de la casa

BODEGA

Agua, cerveza o refresco

1 Botella de vino (4 comensales)

Todos los arroces
están hechos a la leña de sarmiento

Viernes 14

Arroz con costillas, garbanzos y habitas

Sábado 15

Caldero de rape, almejas y gambas

Domingo 16

Caldero de bogavante

Lunes 17

CERRADO

Martes 18

Arroz de magro, verduras y ajetes

Miércoles 19

Arroz de conejo y caracoles

Jueves 20

Arroz del Tido (pulpo y pencas)

Viernes 21

Arroz Rafilla (foie y pato)

Sábado 22

Caldero de rape, almejas y gambas

Domingo 23

Caldero de bogavante



LA POSADA DEL MAR

Paseo de Colón, 3 - 965 851 373



ENTRANTE a elegir

Bollo a la paleta (de lunes a viernes)

Llampuga en escabeche

Ensalada de mojama, anchoas y sardina ahumada

Sepia a la plancha

ARROZ a elegir (mínimo 2 comensales)

Paella de marisco

Arroz a banda

Arroz con boquerones y espinacas

Arroz meloso

POSTRE

Postre casero

BODEGA

Agua, cerveza, refresco o copa de vino (1 por comensal)



LA TAPERIA

VINOS - RESTAURANTE

C/ Santo Domingo, 6 - 618 131 873



ENTRANTES (a elegir 2 por mesa)

Chipirón de la bahía con romescu y tierra de txistorra

Alcachofas crujientes con jamón y miel

Champiñones rellenos de morcilla y crema de pimienta

Ensalada de buen tomate y capellanes

Asadillo de pimientos con ventresca y piñones tostados

POSTRE a elegir

Torrija con helado de leche merengada

Carpaccio de piña con sorbete de limón

Textura de chocolates con frutos secos y helado de chocolate

BODEGA

Agua, cerveza o refresco

1 Botella de vino (2 comensales)

MARIDAJE

Rioja Tempranillo

Rueda Blanco

Viernes 14

Arroz de pulpo y alcachofas

Sábado 15

Arroz meloso de sepia y gambas

Domingo 16

Arroz de rape y almejas

Lunes 17

Arroz de boquerones y espinacas

Martes 18

Arroz de manitas y setas

Miércoles 19

Arroz negro de chipirones y trigueros

Jueves 20

Arroz de magro y alcachofas

Viernes 21

Arroz del señoret

Sábado 22

Arroz de marisco con verduras de temporada

Domingo 23

Arroz de bacalao y ajetes





C/ Santa Faz, 50 - 965 858 086



Viernes

Ensalada de la casa
Bollo a la paleta
Arroz del señoret

Lunes

Ensalada de la casa
Pericana
Paella de costillas con verduras

Sábado

Ensalada de la casa
Surtido de cocas alicantinas
Paella de conejo y caracoles

Martes
CERRADO

Miércoles

Ensalada de la casa
Embutido de la montaña
Arroz meloso de boquerones y espinacas

Domingo

Ensalada de la casa
Marineras
Arroz con pulpitos

Jueves

Ensalada de la casa
Escalibada con capellanes
Arròs amb pèsols i penques

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Agua, refresco o cerveza
Vino Tinto o Blanco D.O. Alicante
(1 botellas de vino por cada 4 pers.)





Av. de Panamá, 5 - 965 852 850



ENTRANTES a elegir

Ensalada de atún rojo marinado con matices picantes y crema de aguacate y pepino

Ensalada de burrata con brotes tiernos y pesto genovés

Carpaccio de tomate con lascas de ventresca y vinagreta de aceituna Kalamata

Alcachofas confitadas a la brasa con pico de gallo mediterráneo y polvo de avellana

ARROZ a elegir

Arroz con pollo asado con estragón y calamar

Arroz negro con chocos a la brasa y alioli cítrico

Arroz con panceta confitada y pulpo del mediterráneo a la brasa

Arroz meloso con conejo de campo y caracoles

POSTRE a elegir

Fruta de temporada en ósmosis

Lingote de cacao amargo y avellana crujiente

Tarta de queso con confitura de níspero de callosa

BODEGA

Agua, refresco o copa de vino

MARIDAJE

Blanco – Marina Alta 2021

Tinto – Enrique Mendoza 2019



PUNTO DE SAL

Gastro&Beach

Plaza del Torrejo, 3 - 965 855 022



MENU MEDIODIA

Mínimo 2 comensales

ENTRANTE

Coca mediterránea con aspenca y picantón

ARROZ

Arroz negro de sepionet, alcachofas, butifarra y ajos tiernos

POSTRE

Tartaleta de gajos de mandarina confitados

BODEGA

Copa de vino o cerveza o refresco o agua

Miércoles

CERRADO



WINE ON

BY AURRERA

Avd. de Villajoyosa, 12A - 672 460 707



ENTRANTES (a elegir 2 por mesa)

Tomate con capellán

Ensaladilla Wine On

Habas guisadas

Berenjena asada con alioli de Romesco,
miel de caña, tomillo, limón y anacardos

Pan nube de bacalao y ajo glaseado

POSTRE a elegir

Tarta de queso

Milhoja de crema pastelera y dulce de
leche

Chocolate, aceite y sal

BODEGA

Agua, cerveza o refresco

1 Botella de vino (2 comensales)

MARIDAJE

Blanco Pepe Mendoza Casa Agrícola

Tinto Pepe Mendoza Casa Agrícola

Viernes 14

Arroz meloso de presa ibérica y trigueros

Sábado 15

Arroz meloso de pulpo

Domingo 16

Arroz caldoso de rape y gambas

Lunes 17

CERRADO

Martes 18

CERRADO

Miércoles 19

Arroz de solomillo de cerdo ibérico y setas

Jueves 20

Arroz negro

Viernes 21

Arroz con conejo y caracoles

Sábado 22

Arroz meloso de calamar y alcachofas

Domingo 23

Arroz caldoso de marisco



RESTAURANTES PARTICIPANTES

- 1 BELVEDERE
- 2 BOLIKKI
- 3 CONDAL
- 4 EL BODEGÓN
- 5 EL MESÓN
- 6 EL PUERTO
- 7 ESTURIÓN
- 8 JARDÍN MEDITERRÁNEO
- 9 L'AROMA
- 10 LA ARROCERÍA LA MEJILLONERA
- 11 LA BODEGUITA DE SALVA
- 12 LA CAVA ARAGONESA
- 13 LA MARINA ARROCERÍA
- 14 LA POSADA DEL MAR
- 15 LA TAPERÍA AURRERA
- 16 MAL PAS
- 17 MALASPINA
- 18 PUNTO DE SAL
- 19 WINE ON





Benidorm GASTRONÓMICO • 2022 •

- X JORNADAS DE LA CUCHARA
4 al 13 de marzo
- II JORNADAS DEL ATÚN
del 6 al 15 de mayo
- XII CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS
del 10 al 19 de junio
- I CONCURSO DE COCKTAILS
del 23 de septiembre al 2 de octubre
- XI JORNADAS DE LOS ARROCES
DE LA TIERRA
del 14 al 23 de octubre



ABRECA

ASOCIACIÓN DE BARES, RESTAURANTES,
CAFETERÍAS Y OCIO NOCTURNO DE BENIDORM



Visit
Benidorm 



GASTRO 
eventos



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*