

# BENIDORM

*Gastronómico 2023*

## XI JORNADAS DE LA CUCHARA

*del 3 al 12  
de marzo*



Menú 25€



# XI

# Jornadas de la Cuchara

Benidorm Gastronómico 2023

#BenidormFreshandTasty



**Mahou**  
DESDE 1890

**Del 3 al 12  
de marzo**



**Toni Pérez**  
Alcalde de Benidorm

El 'Benidorm Gastronómico' es ya uno de los baluartes de nuestra oferta esencial, tanto para proyectar la imagen de la ciudad allá donde vamos, como para recordar a las gentes que vivimos aquí que podemos disfrutar de propuestas culinarias de calidad. Y una de las citas más populares de la sucesión de eventos de restauración son las 'Jornadas de la Cuchara', que este mes de marzo cumplen su undécima edición.

El patrimonio gastronómico de Benidorm es un valor añadido a nuestro atractivo turístico, capaz de ayudarnos a impulsar de forma muy potente nuestra imagen como destino a nivel nacional e internacional. Por eso quiero en primer lugar poner en valor la creciente apuesta de nuestros restauradores por el producto tanto de calidad como de proximidad y por la innovación en sus creaciones gastronómicas.

Y si pensamos en los escasos días de frío y algo de lluvia que estamos viviendo en Benidorm, es sin duda el mejor momento para templar el cuerpo y aquilatar la mente con un buen plato de cuchara. Guisos que nos trasladan al aroma de aquellos pucheros de inveterada tradición, que casi nos hacen escuchar de nuevo el crepitar de la lumbre de leña. Sabores creados en pucheros de barro y de hierro, sabores que nos llevan a casa.

Nuestros restauradores les ofrecerán propuestas muy nuestras, de la tierra, pero también platos de buena parte del territorio nacional que, gracias al crisol de culturas que es Benidorm, estarán presentes en las mesas de estas Jornadas de la Cuchara. Platos que son bandera de nuestros tradicionales fogones y que permitirán a su paladar disfrutar del cariño y buen hacer de la cocina de siempre.

Quiero felicitar a ABRECA por su esfuerzo permanente por impulsar nuestra oferta culinaria con los eventos del Benidorm Gastronómico 2023, y también a todos los restaurantes que volverán a poner nuestros platos de cuchara 'en boca de todos'.

Bon profit!

Toni Pérez, Alcalde de Benidorm



## Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Un año más, toca desenfundar la cuchara para atacar los guisos de nuestras abuelas, esos manjares calientes que nos trasladan a nuestra infancia, reviviendo sabores y recuerdos.

Desde ABRECA seguimos difundiendo la calidad gastronómica de la que nuestro Benidorm siempre ha hecho gala. Es tiempo ahora de que estas recetas que cocinamos a fuego lento, inunden las pantallas de nuestros móviles y hagan de Benidorm el destino de turismo gourmet.

Calidad: Somos un destino gastronómico destacado, no solo por nuestro clima sino también por los productos que se cultivan en estas tierras privilegiadas: cítricos de la huerta valenciana, hortalizas de la cuenca del Segura y pescados de lonja son los ingredientes estrella de nuestras recetas de cuchara con kilómetro cero.

Innovación: La imagen de Benidorm en buscadores y redes sociales ha sido nuestra gran asignatura pendiente y es de vital importancia, puesto que la oferta gastronómica es una de las principales razones por la que un turista elige destino. Es tiempo ahora de la transformación digital y de que estos guisos tan nuestros aparezcan en páginas web y campañas de redes sociales.

Sin embargo, y por mucho que avance la digitalización, nunca se podrá reemplazar la experiencia de compartir un plato de cuchara. Para degustar estas fantásticas recetas deberéis visitar nuestro establecimientos, donde estaremos encantados de volver a recibir a clientes que en muchos casos ya se han convertidos en amigos.

Esperamos que la oferta de estas Jornadas de la Cuchara os resulten tan atractivas como a nosotros, cocinadas con mucho cariño y a fuego lento.

Javier del Castillo, Presidente de ABRECA

Restaurantes  
participantes

# BOLIKKI

RESTAURANTE- CERVECERÍA

1 - PAG. 6

# CONDAL

RESTAURANTE- CAFETERÍA

2 - PAG. 7

# EDEN

RESTAURANTE

3 - PAG. 8

# ESTURIÓN

RESTAURANTE

4 - PAG. 9

# JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE

5 - PAG. 10

# BRASERÍA

RESTAURANTE

6 - PAG. 11

# LA CAVA ARAGONESA

TAPAS - RESTAURANTE  
BARRA - VINO GASTROTECA

7 - PAG. 12

# LA TAPERÍA

VINOS - RESTAURANTE

8 - PAG. 13

# MALPAS

CERVECERÍA

9 - PAG. 14

# MIA

SOCIAL CLUB

10 - PAG. 15

# TABERNA ANDALUZA

SABOR DEL SUR

11 - PAG. 16

# BOLIKKI

RESTAURANTE- CERVECERÍA

Avd. Vicente Llorca Alós 13

Reservas: **865 522 189**

(Menús solo a mediodía)

1



## Entrantes

(a elegir 2 por mesa)

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

## Viernes 3

Gazpacho manchego con codorniz

## Sábado 4

Cocido con pelotas

## Domingo 5

Caldero del Mar Menor

## Lunes 6

Potaje de garbanzos con migas de bacalao

## Martes 7

Migas de harina caseras

## Miércoles 8

Zarzuela de rape, gambas y almejas

## Jueves 9

Guiso de pulpo y alcachofas

## Viernes 10

Fabada asturiana con judías de La Granja

## Sábado 11

Marmitako

## Domingo 12

Arroz de cigala y calamar (caldoso o meloso)

## Postre casero

## Bebidas

1 consumición por comensal o  
1 botella de vino cada 4 comensales

Bodega:

- Tinto Rioja
- Blanco Verdejo

# CONDAL

RESTAURANTE- CAFETERÍA

C/ Roldán, 7 Local 1-2

Reservas: **965 859 977**

(Menús solo a mediodía)

2



## Entrantes

(a elegir 2 por mesa)

- Ensalada de tomate, ventresca y anchoas
- Calamar a la andaluza
- Cigalitas salteadas con ajetes tiernos
- Salteado de gulas y gambas
- Surtido de embutidos

## Viernes 3

Olleta de blat

## Sábado 4

Arroz meloso con rape y sepia

## Domingo 5

Gazpacho marinero

## Lunes 6

*Cerrado por descanso*

## Martes 7

Estofado de cordero

## Miércoles 8

Cocido con pelota

## Jueves 9

Estofado de rabo de toro

## Viernes 10

Arroz meloso con magro, pollo y verdura

## Sábado 11

Marmitako de atún y sepia

## Domingo 12

Guiso de pulpo, alcachofas y patatas

## Postre casero

## Bebidas

1 consumición por comensal o  
1 botella de vino cada 2 comensales

Bodega:

- Tinto Ribera del Duero Joven
- Blanco Rueda o D.O. Alicante
- Rosado Navarro

# EIDEN

RESTAURANTE

Avd. del Mediterráneo, 58 - Pasaje

Reservas: **613 782 558**

(Menús solo a mediodía)

3



## Entrantes

(a elegir 1 por comensal)

- Ensalada Edén
- Mejillones a la "marinara"
- Fuet con polenta y queso azul
- Endivias rústicas

## Viernes 3

Marmitako de salmón

## Sábado 4

Patatas a la importancia

## Domingo 5

Migas

## Lunes 6

Estofado vegano

## Martes 7

Sopas de ajo

## Miércoles 8

*Cerrado por descanso*

## Jueves 9

Cocido "de la de Pucela"

## Viernes 10

Lentejas con costilla a baja temperatura

## Sábado 11

Rabo de toro al Ribera

## Domingo 12

Manillas de lechazo castellano

## Postre casero a elegir

- Tarta de queso
- Panna cotta con chocolate caliente
- Torta de la Nonna
- Tarta de manzana

## Bebidas

1 consumición por comensal o  
1 botella de vino cada 4 comensales

Bodega:

- Yllera

# ESTURIÓN

RESTAURANTE

C/Ricardo Bayona 5, Local 4

Reservas: **965 866 700**

(Menús solo a mediodía)

4



## Entrantes

(a elegir 3 por mesa)

- Tabla de queso e ibéricos
- Ensalada de mango y queso feta
- Revuelto de gulas y gambas
- Croquetas caseras de morcilla
- Chipirones a la plancha
- Alcachofas de temporada con jamón serrano
- Patatas revolconas con torreznos de Soria

## Todos los días

Caldero de mar y montaña

## Viernes 3

Pochas con almejas y chipirones

## Sábado 4

Cocido madrileño de 2 vuelcos

## Domingo 5

Caldero de rape, cigalas y almejas

## Lunes 6

Pollo de corral guisado con alcachofas

## Martes 7

Fabada asturiana

## Miércoles 8

Lentejas de la abuela

## Jueves 9

Caldero de fideuá con secreto ibérico

## Viernes 10

Habas naturales con huevo y alcachofas

## Sábado 11

Olleta alicantina (vegetariana)

## Domingo 12

Caldero de arroz con bogavante

## Postre casero a elegir

- Mousse de galleta
- Tiramisú casero
- Arroz con leche casero
- Tarta de queso con arándanos
- Fruta del tiempo

## Bebidas

1 consumición por comensal o  
1 botella de vino cada 2 comensales

Bodega:

- Tinto Crianza o Blanco Verdejo

# JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE

Avenida de Alcoy, 17

Reservas: **965 850 011**

reservas@jardinmediterraneo.com

(Menús solo a mediodía)

5



## Entrantes

- Pan, alioli y encurtidos
- Ensalada variada con ventresca de atún
- Chopitos fritos

## Viernes 3

Guiso marinero con pescado y sepia

## Sábado 4

Alubias blancas con almejas

## Domingo 5

Arroz meloso de rape con almejas

## Lunes 6

Guiso de cordero con curry y garbanzos

## Martes 7

Lentejas con gambas, verduras y ajetes

## Miércoles 8

Cocido valenciano con pelota

## Jueves 9

Alubias pintas con sus sacramentos

## Viernes 10

Arroz meloso de bogavante con judiones

## Sábado 11

Rabo de toro estofado con patatas panaderas

## Domingo 12

Garbanzos con bacalao, espinacas y arroz

## Postre casero a elegir

- Postre casero del chef
- Fruta de temporada
- Helado

## Bebidas

1 consumición por comensal o  
1 botella de vino cada 4 comensales

Bodega:

- Señorío de Benidorm

# BRASERÍA

RESTAURANTE

Calle Santo Domingo, 10

Reservas: **618 131 873**

(Menús solo a mediodía)

6



## Entrantes

A elegir 2 por mesa

- Embutido a la brasa
- Calamares fritos Santurtxi
- Ensalada César con pollo braseado
- Croquetas de jamón ibérico
- Verduras a la brasa

## Viernes 3

Garbanzos con bacalao y espinacas

## Sábado 4

Arroz caldoso de marisco

## Domingo 5

Caldo con pelota

## Lunes 6

Caldereta de cordero

## Martes 7

Alubias blancas con costilla y chorizo

## Miércoles 8

Fabada asturiana

## Jueves 9

Marmitako de atún

## Viernes 10

Purrusalda con bacalao

## Sábado 11

Arroz caldoso con rape y gambas

## Domingo 12

Guiso de manitas, chorizo y garbanzos

## Postre casero a elegir

- Brownie de chocolate con helado
- Crema catalana
- Tarta de queso
- Torrija con helado
- Natillas con galleta y canela

## Bebidas

1 consumición por comensal o

1 botella de vino cada 4 comensales



# LA CAVA ARAGONESA

TAPAS - RESTAURANTE  
BARRA - VINOASTROTECA

Plaza de la Constitución, 2

Reservas: **966 801 206**

(Menús solo a mediodía)

7



## Viernes 3

- Ensalada de chipirones
- Flor de alcachofa con jamón
- Alubias con codorniz

## Sábado 4

- Ensalada de tallarines de sepia
- Salteado de habitas, setas y foie
- Alubia de León con costilla y pata

## Domingo 5

- Ensalada con jamón de pato
- Tartar de salmón con aguacate
- Garbanzos con alcachofas y manitas

## Lunes 6

- Ensalada de bacalao y naranja
- Crepe relleno de solomillo de buey
- Olla de Burgos

## Martes 7

- Ensalada de escarola y granada
- Chipirones encebollados
- Lentejas caviar con pato

## Miércoles 8

- Ensalada de codorniz en escabeche
- Carpaccio de atún y gambas
- Alubias canela con cigalas

## Jueves 9

- Ensalada marinera
- Crema de calabaza
- Menestra de cordero

## Viernes 10

- Ensalada de pimiento asado y bonito
- Raviolis de calabacín rellenos de carne
- Gazpacho marinero

## Sábado 11

- Ensalada de Idiazábal y virutas de cecina
- Escabeche de corvina
- Arroz meloso de bogavante

## Domingo 12

- Ensalada con capellanes
- Milhoja de vegetal con queso de cabra
- Cocido con pelota

## Postre casero

## Bebidas

1 consumición o 1 botella de Señorío  
de Benidorm por cada 2 comensales

# LA TAPERÍA

VINOS - RESTAURANTE

8

Calle Santo Domingo, 6  
Reservas: **618 131 873**  
(Menús solo a mediodía)



## Viernes 3

- Mojete de bacalao
- Coca de pollo, queso, rúcula y pesto
- All i pebre de rape

## Sábado 4

- Asadillo de pimientos y ventresca
- Brocheta de sepionet con chistorra
- Arroz caldoso de rape

## Domingo 5

- Ensalada lobello, lechugas y capellán
- Patata rellena de carrillera ibérica
- Caldo con pelota

## Lunes 6

- Ensalada de perdiz escabechada
- Carpaccio de ternera, queso y rúcula
- Caldereta de cordero

## Martes 7

- Focaccia de burrata y tomatitos
- Tabulé con verduritas y aceite de albahaca
- Alubia negra de Tolosa con oreja y berza

## Miércoles 8

- Verduras de temporada con AOVE
- Flor de alcachofa con jamón y ajada
- Fabada asturiana

## Jueves 9

- Salmón con encurtidos caseros
- Ensalada de cogollos con pollo
- Manitas estofadas con garbanzos

## Viernes 10

- Alcachofa rellena de gamba roja al gratén
- Crepe de carrillera de cerdo
- Gazpacho de conejo y caracoles

## Sábado 11

- Ensalada de tomate rosa con melva
- Patata rellena de carrillera
- Fideuá marinera

## Domingo 12

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

## Postre casero

## Bebidas

1 consumición por comensal o 1 botella de vino cada 4 comensales

# MALPAS

CERVECERÍA

Calle Santa Faz, 50

Reservas: **965 858 086**

(Menús solo a mediodía)

9



## Viernes 3

- Escalivada con mojama
- Marmitako de atún rojo

## Sábado 4

- Bollo a la paleta
- Sopa de pescado y marisco

## Domingo 5

- Habitas baby con jamón y huevo poché
- Arrós amb fessols

## Lunes 6

- Embutido de la montaña
- Gazpacho de conejo, perdiz y pollo

## Martes 7

*Cerrado por descanso*

## Miércoles 8

- Fritura de pescado de la bahía
- Guiso de sepia, alcachofas y habitas

## Jueves 9

- Degustación de cocas alicantinas
- Bollit de bacalao

## Viernes 10

- Ensalada de la casa
- Olleta de blat

## Sábado 11

- Anchoas con queso fresco de Callosa
- Sopa de pescado y marisco

## Domingo 12

- Habitas baby con jamón y huevo poché
- Cocido con pelota

## Postre casero

## Bebidas

1 consumición por comensal o 1 botella de vino cada 4 comensales

Bodega:

- Blanco y tinto D.O. Alicante

# MIA

SOCIAL CLUB

Calle Santo Domingo, 10

Reservas: **618 131 873**

(Menús solo a mediodía)

10



## Entrantes

- Milhojas de verduras a la brasa con queso de cabra gratinado y miel
- Crema de boniato con gambones a la brasa y semilla de calabaza

## Principales

A elegir

- Estofado de cordero lechal con gusto a primavera
- Fabada asturiana con costilla de cerdo duroc y crujiente de bacon
- Marmitako de salmón

## Postre

A elegir

- Brownie de chocolate casero con salsa de vainilla
- Fruta de temporada

## Bebidas

1 consumición o copa de vino por comensal

Bodega:

- Rioja o Rueda

# TABERNA ANDALUZA

SABOR DEL SUR

C/ Esperanto, 4 Local Izq.

Reservas: **965 851 087**

(Menús solo a mediodía)

11



## Entrantes

A elegir 3 por mesa

- Almejas a la marinera
- Ensalada de queso de cabra con nueces y pasas
- Salmorejo cordobés
- Calamares a la andaluza
- Berenjenas con miel de caña

## Viernes 3

Cocido con pelotas

## Sábado 4

Gazpacho manchego

## Domingo 5

Arroz meloso de marisco

## Lunes 6

Callos de ternera

## Martes 7

Potaje de alubias con almejas y gambas

## Miércoles 8

Cerrado por descanso

## Jueves 9

Garbanzos con bacalao y espinacas

## Viernes 10

Cous cous

## Sábado 11

Guiso de pulpo

## Domingo 12

Arroz meloso de pollo y conejo

## Postre casero a elegir

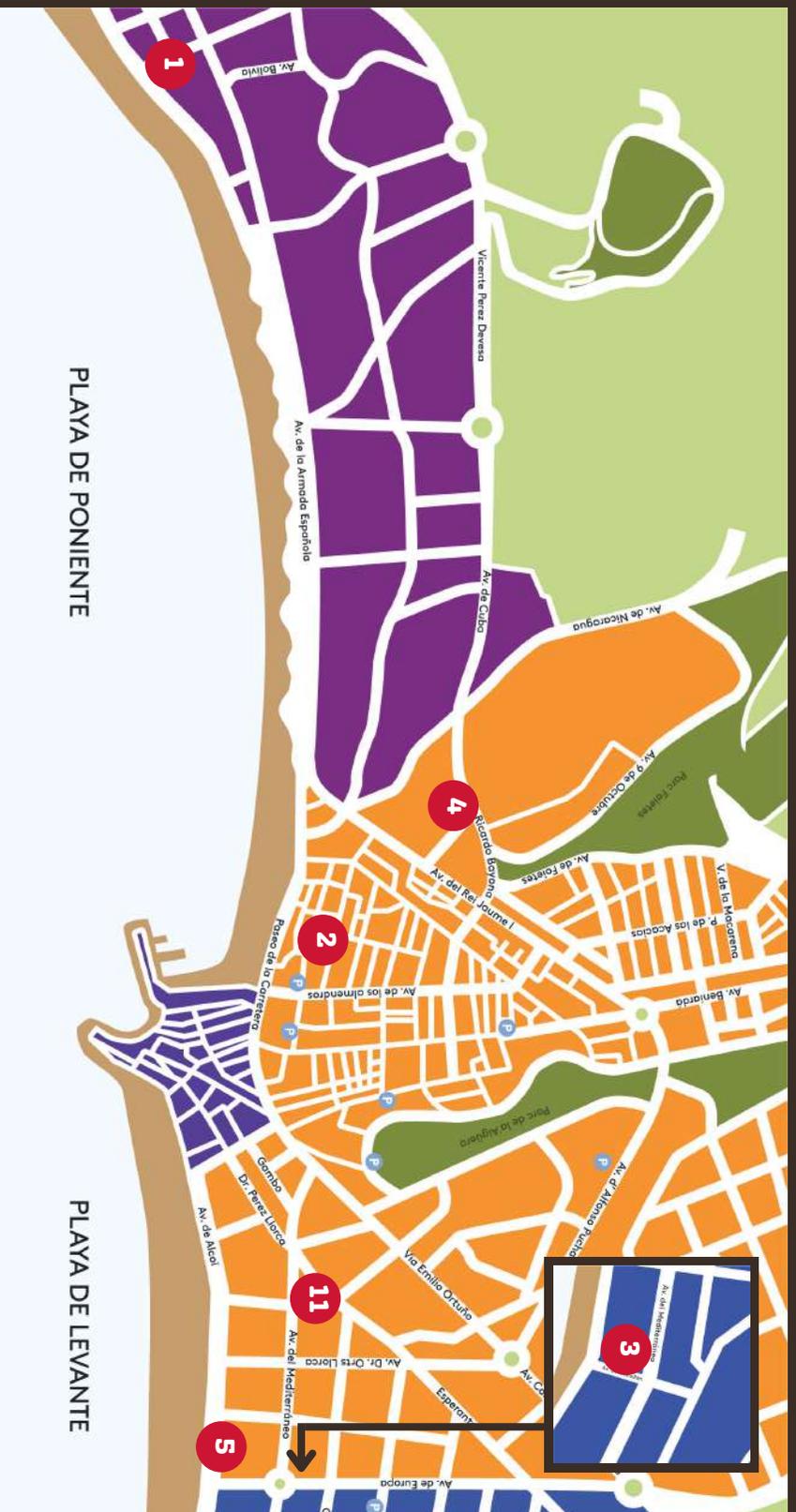
- Mousse de queso con arándanos
- Pan de Calatrava
- Panna Cotta

## Bebidas

1 consumición por comensal o 1 botella de vino cada 4 comensales

Bodega:

- Blanco Marina Alta
- Tinto Beronia crianza
- Rosado Las Campanas



PLAYA DE PONIENTE

PLAYA DE LEVANTE

**1-Bolikiki**

Avd. Vicente Llorca Alós 13

**2-Condal**

C/ Roldán, 7 Local 1-2

**3-Eden**

Avd. del Mediterráneo, 58 - Pasaje

**4-Esturión**

C/Ricardo Bayona 5, Local 4

**5-Jardín del mediterráneo**

Avenida de Alcoy, 17

**11-Taberna Andaluza**

C/ Esperanto, 4 Local Izq.

**Mahón**  
DESDE 1890



**6-Brasería**

Calle Santo Domingo, 10

**7-La Cava Aragonesa**

Plaza de la Constitución, 2

**8-La Tapería**

Calle Santo Domingo, 6

**9-Malpas**

Calle Santa Faz, 50

**10-Mia**

Calle Santo Domingo, 10

# **BENIDORM**

**GASTRONÓMICO 2023**

## **Agenda 2023**

---

**03-12.** Marzo

---

**XI Jornadas de la Cuchara**

---

**12-21.** Mayo

---

**III Jornadas del Atún**

---

**16-25.** Junio

---

**XIII Concurso  
de Tapas y pinchos**

---

**01-10.** Septiembre

---

**II Concurso de Cocktails**

---

**20-29.** Octubre

---

**XII Jornadas de los  
arrozces de la tierra**

ajuntament  benidorm  
concejalía de turismo



**ABRECA**

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



**Benidorm**



Visit  
Benidorm 



GASTRO   
eventos



**Más información**

**Oficina de Turismo de Benidorm**

**96 585 13 11 [www.visitbenidorm.es](http://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](http://www.visitbenidorm.es)**

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