

BENIDORM

Gastronómico 2023

III Jornadas del atún

FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

del 12 al 21
de mayo



Visit
Benidorm



BENIDORM
gastronómico
2023

COMUNITAT
VALENCIANA

L'EXQUISIT
mediterrani

ajuntament benidorm
Regidoria de Turisme

fresh &
tasty
Benidorm

Costa
Blanca
ALICANTE - SPAIN

ABRECA
LABORATORIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE BENIDORM

GASTRO
eventos





Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

Haciendo honor a la tradición y al vínculo almadrabero de Benidorm llegan las III Jornadas del Atún, una apuesta de éxito como han demostrado las dos primeras ediciones y que, además, ha venido a completar el excelente abanico de posibilidades que brinda el Benidorm Gastronómico.

Nuestras señas de identidad también se ponen en valor a través de la gastronomía, nexo inconfundible de la cultura de 'la terreta', aunque en este caso desde ella miramos mares y océanos donde los atunes surcan libres sus aguas. Y estas jornadas son un atractivo único para paladares exigentes y que a buen seguro nos trasladará propuestas novedosas y maridajes especiales.

Benidorm presume de tradición vinculada con la pesca del atún merced al prestigio internacional de capitanes almadraberos oriundos de nuestro pueblo, cuyas artes lideraron las capturas en los principales caladeros de atún del Mediterráneo y el Atlántico. Empresas repletas de benidormenses que se especializaron en todos los oficios de la almadraba y del atún, y llevaron el prestigio y el nombre de nuestra ciudad por todo el mundo.

Tras las primeras jornadas, celebradas en 2019, la pandemia nos privó de celebrar la segunda edición de estas jornadas hasta el año pasado, pero este año 2023 podemos vivir la tercera edición sin ningún tipo de restricción. Estas jornadas del Atún, que organizan conjuntamente la Concejalía de Turismo y ABRECA, llegan en un excelente momento para convertirse en punto de encuentro, en torno a una buena mesa y con sabores muy nuestros.

Quiero felicitar a ABRECA y a los restauradores que participan en estas jornadas por la entrega y el cariño que ponen cada año para mejorar la oferta gastronómica de Benidorm, que cada vez más es un referente.

Bon profit.

Toni Pérez
Alcalde de Benidorm



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Como presidente de ABRECA, Asociación de Bares, Restaurantes y Cafeterías de Benidorm, me enorgullece decir que nuestro destino turístico es uno de los lugares donde se pueden encontrar algunos de los mejores platos de atún rojo del mundo. La costa mediterránea es rica en atún rojo, y Benidorm tiene algunos de los mejores restaurantes que ofrecen este exquisito manjar.

Teniendo por bandera la calidad del producto, los chefs trabajan con atún rojo fresco mimando al detalle la forma en que se preparan y se sirven estos platos para garantizar una deliciosa experiencia para el paladar.

Para estas jornadas del atún del 2023 contaremos con un "ronqueo", una técnica tradicional española que implica el corte directamente del atún fresco. El proceso se lleva a cabo delante del público, lo que añade una experiencia visual y educativa a la degustación del plato. Este es un ejemplo de cómo la cultura y la gastronomía pueden ir de la mano para crear una experiencia culinaria única y memorable en nuestra ciudad de Benidorm.

Me siento orgulloso de pertenecer a una ciudad cuya oferta culinaria incluye elaboraciones con el atún rojo, uno de los manjares más succulentos de la gastronomía mundial. Y que del mismo modo que estamos comprometidos con la calidad, nos tomamos con la misma importancia la sostenibilidad y la preservación de esta especie, trabajando en estrecha colaboración con los proveedores responsables de este producto para garantizar a nuestros asociados los más altos estándares de calidad y sostenibilidad.

Si estás en Benidorm, te invitamos a probar nuestras exquisitas elaboraciones de las jornadas del atún rojo y disfrutar de una experiencia gastronómica única y sostenible.

Javier del Castillo,
Presidente de ABRECA

Restaurantes participantes

1

BELVEDERE

HOTEL MADEIRA CENTRO

2

EDÉN

RESTAURANTE

3

EL MESÓN

RESTAURANTE

4

EL PUERTO

MARISQUERÍA

5

EL ESTURIÓN

RESTAURANTE

6

LA ARRO CERÍA DE LA MEJILLONERA

RESTAURANTE ARRO CERÍA

7

LA BRASERÍA AURRERA

RESTAURANTE

8

LA TAPERÍA AURRERA

RESTAURANTE

9

LA CAVA ARAGONESA

RESTAURANTE- CERVE CERÍA

10

MALASPINA

RESTAURANTE

11

MOLTAPASTA

RESTAURANTE

12

PINOCCHIO PLAYA

RESTAURANTE

13

WINE ON

RESTAURANTE - VINOTECA

Belvedere

HOTEL MADEIRA CENTRO

C/ Esperanto 1 - Planta 21
Reservas: 965 641 191
(Cerrado lunes y martes)

1



Menú

45 €

Entrantes Individuales

- Tiradito de atún rojo con mango marinado, salteado de shitake y vinagreta cortada de frutos secos.
- Bao de toro con allioli de ajos asados y wasabi.
- Rigatoni rellenos de atún rojo y gorgonzola al pesto

Principal

- Ventresca de atún rojo con demi-glaze de vaca vieja, tirabeques y emulsión de chirivía.

Postre

- Semifrío de yuzu con merengue de sésamo y chocolate blanco

Bebida

- 1 consumición por comensal o
- 1 botella de vino cada 4 comensales y servicio de agua.

Bodega

- Vino D.O. Alicante

Edén

RINCÓN DE LOIX

Avda. del Mediterráneo 58
Reservas: 613 782 558
(Cerrado lunes)

2



Plato

€

Tartar de atún en el Edén

15

Paccheri con atún fresco a la Mare
Nostrum

18

Piruleta de atún

21

El Mesón

CERVECERÍA CRUZ BLANCA

C/ Girona 1
Reservas: 965 858 521
661 300 072

3



Plato

€

Ravioli de aguacate con tartar de atún, wakame y vinagreta de maracuyá con kimuchi	14.9
Coca de atún a media sal con pico de gallo y kizami wasabi	11.8
Revuelto estilo japonés con atún, algas y cebolleta japonesa	14.5
Ventresca de atún 100 gr	13.5
Chuletón de lomo de atún 100 gr	10.5

Menú de degustación

45 € / pax

Mínimo 2 personas - mesa completa

Entrantes a compartir

- Ravioli de aguacate con tartar de atún, wakame y vinagreta de maracuyá con kimuchi.
- Gazpacho de cereza con dados de atún
- Coca de atún a media sal con pico de gallo y kizami wasabi.
- Revuelto estilo japonés con atún, algas y cebolleta japonesa

Principal (1 a elegir)

- Ventresca de atún
- Chuletón de lomo de atún

Postre

- Cremoso de queso

Bebida

- 1 botella de vino cada 2 pax.

Bodega

- Tinto Excellens Viura (Rioja)
- Rosado Excellens (Rioja)

El Puerto

MARISQUERÍA

Paseo de Colón 1
Reservas: 965 853 796

4



Plato

€

Tataki de atún rojo con semillas **17.95**

Carpaccio de atún con vinagreta de
mostaza antigua y virutas de
parmesano **19.95**

Tartar de atún El Puerto **18**

Taco de atún El Puerto **14**

Lomo de atún El Puerto **20.95**

El Esturión

RESTAURANTE

C/ Ricardo Bayona 5
esquina con C/ Panamá
Reservas: 965 866 700

5



Tapa / Pincho

€

Tataki de atún rojo con sésamo

12

Croquetas de atún rojo (unidad)

2

Plato

Atún encebollado con arroz

22

Caldero de atún rojo con yuca,
tellinas y gambas (min 2 pax.)

18/pax

La Arrocería de La Mejillonera

RESTAURANTE ARROCERÍA

Plaza Mayor 27
Reservas: 628 242 199

6



Plato

€

Ensaladilla japo-rusa con dados de atún, sésamo negro y soja **9.5**

Coca de atún con tomate **12**

Lomo de atún a la brasa con escabeche casero de setas **18**

Menú

40€/pax

Entrantes a compartir

- Brioche de pulled pork "Mariano"
- Ensaladilla japo-rusa con dados de atún, sésamo negro y soja.
- Pulpo ronquero a la brasa con parmentier y emulsión de pimentón de la Vera

Principal (1 a elegir)

- Paella de atún y gamba roja
- Lomo de atún a la brasa con escabeche de setas casero
- Solomillo de ternera a la brasa

Postre (1 a elegir)

- Tarta de queso cremosa.
- Torrija de Baileys caramelizada.
- Muerte por chocolate.

Bebida

- 1 consumición por comensal o
- 1 Botella de vino cada 4 pax.

Bodega

- Vinos D.O. Alicante

La Brasería Aurrera



C/ Santo Domingo 8
Reservas: 618 131 873

7

Tapa / Pincho

€

Taco de morrillo estofado Waldorf
y yogur de chile habanero

9.5



La Tapería Aurrera



C/ Santo Domingo 8
Reservas: 618 131 873

8

Tapa / Pincho

€

Ventresca de atún rojo, allioli, coco
y crumble de wasabi

9.5



La Cava Aragonesa

TAPAS - RESTAURANTE - BARRA - VINOGASTROTECA

Plaza de la Constitución, 2
Reservas: 966 801 206

9



Tapa Mex-Almadraba

€

Taco de atún rojo, con aguacate,
maíz pozolero, cebolla morada,
jalapeño y guindilla de Ibarra

7



Malaspina

RESTAURANTE

Avda. de Panamá 5

Reservas: 965 852 850

(Reservar con 1 día de antelación)

10



Menú de degustación

55 €/pax

Aperitivo

- Gilda de atún rojo con queso Payoyo, piparra y dulce de membrillo picante con AOVE

Entrante

- Ensalada de atún rojo marinado en kimchee, con brotes tiernos, edamame y crema de aguacate y pepino.

Principal

- Lomo de atún rojo a la brasa con fondo oscuro de tuétano de vaca, muselina de guisantes y puré de batata.

Postre

- Tarta de queso con crema de turrón de Jijona y frutos rojos

Bebida

- 1 consumición por persona o
- 1 copa de vino por comensal

Bodega

- Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon y Monastrell
- Enrique Mendoza Chardonnay joven

Molta Pasta

RESTAURANTE

Avda. del Mediterráneo 40
Reservas: 663 451 256

11



Plato

€

Burrata al pesto rosso con tomate Raf y atún a media sal	14.5
Risotto de funghi porcini con atún a la brasa y portobello en kamado.	20.9
Pizza de mozzarella búfala con tomate seco, albahaca y láminas de atún	15.95

Menú de degustación

27,5 €/pax

Mínimo 2 personas - mesa completa

Entrantes

- Burrata al pesto rosso con tomate Raf y atún a media sal
- Risotto de funghi porcini con atún a la brasa y portobello en kamado.

Principal

- Pizza de mozzarella búfala con tomate seco, albahaca y láminas de atún

Postre

- Tiramisú

Bebida

- 1 botella de vino cada 2 pax

Bodega

- Costa Alicante (tinto, blanco o rosado)

Pinocchio Playa

RESTAURANTE

Avda. de Alcoy 12
Reservas: 965 858 558

12



Plato

€

PIZZA DEL PESCADOR

Masa rústica con burrata, tomate cherry, atún rojo, albahaca frita, granela de pistacho y zest de lima

14



Wine On

RESTAURANTE - VINOTECA

Avda. de la Vila Joiosa 12A
Reservas: 672 460 707

13



Menú de degustación

43 €/pax

SARADA

- Ensalada de berros y canónigos con jamón de mar y vinagreta de gambas y mango

HIYAJIRU

- Gazpacho de níspero con migas de atún

ZENSAI

- Gyoza de atún al estilo tradicional con salsa ponzu

SHUSAI

- Armónica de atún con gratín de mayonesa japonesa y toques cítricos

DEZATO

- Concassé de atún y sandía con frutos secos

Bebida

- 1 consumición por comensal o
- 1 botella de vino cada 4 pax

Bodega

- Vino Blanco Polar Verdejo VT Castilla y León
- Vino Tinto La Casica del Abuelo DO Alicante



7 La Brasería

Calle Santo Domingo, 10

8 La Tapería

Calle Santo Domingo, 6

9 La Cava Aragonesa

Plaza de la Constitución, 2

2 Edén

Avda. del Mediterráneo 58 (Pasaje)

11 Molta Pasta

Avda. del Mediterráneo 40



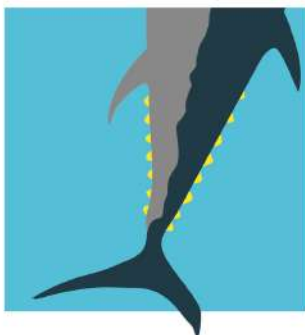
BENIDORM

GASTRONÓMICO 2023



XI JORNADAS DE LA CUCHARA

del 3 al 12 de marzo



III JORNADAS DEL ATÚN

del 12 al 21 de mayo



XIII CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS

del 16 al 25 de junio



II CONCURSO DE COCKTAILS

del 1 al 10 de septiembre

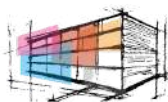


XII JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

del 20 al 29 de octubre



ajuntament



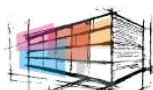
benidorm

concejalía de turismo



Benidorm

ajuntament



benidorm

concejalía de turismo



ABRECA

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

Mahou
DESDE 1890

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*