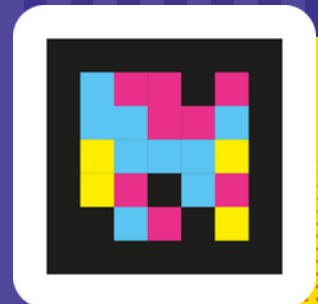




NAVILENS
CÓDIGO ACCESIBLE
PARA PERSONAS CON
DISCAPACIDAD VISUAL

Descarga la App NaviLens y apunta con tu móvil al folleto.



A BORDO GASTROLOUNGE
PINK TECHU

Un cóctel tropical y refrescante con vodka rosé, crema de fresa y agave, zumo de piña y un toque de granadina. Disfruta de una explosión de sabores cítricos y dulces en cada sorbo.



BC MUSIC RESORT
CELEBRATIONS RESORT

Un cóctel tropical y fresco con notas cítricas, frambuesa Oxefruit, granadina, grosella negra, Malibu y Brugal, decorado con fresa natural. Disfruta de este exótico y vibrante daiquiri.



CAMAROTE CLUB
TRAMUNTANA

Inspirado en el Mediterráneo y el aroma a azahar de la Comunidad Valenciana, este cóctel evoca paseos vespertinos. Ingredientes: ginebra Malabusca, Cointreau, limón, salvia y sirope de azahar.



DIVA 15
DIVA-ALAMEDA

Un cóctel único con tequila premium, vermouth infusionado con albahaca, limón, y tónica de pimienta rosa. Terminado con un aire molecular de tomate y sal. Una experiencia inigualable.



LA PINTA BEACH
MOJITO BEACH

Un mojito refrescante con ron, coco y arándano.



LA TERRASSE
FUEGO DE BAYAS

Un cóctel que deleita el paladar con un equilibrio entre dulzura y picante, combinando cremosidad, complejidad aromática y un final cálido. Perfecto para una bebida memorable.



LLUM DE MAR
ARROZ COLADO

Crema de arroz con piña natural y aroma de vainilla.



MAGIC STARS CAFÉ
STAR DE LUX

Una bebida exótica y refrescante con notas cítricas. Combina ron oscuro, Mangaroca, Cointreau, Blue Curaçao y zumo de piña. Ideal para disfrutar en cualquier momento.



MALASPINA
NISPERONI

Versionamos un clásico de la coctelería, como es el Negroni, dando un toque con un producto como el níspero, otro clásico de nuestra zona y tan presente en las casas de toda la Marina Baixa.



MAÜI BEACH
GASTROLOUNGE

Disfruta de un refrescante cóctel tropical con tequila José Cuervo, mandarina, Cointreau y un toque de lima. Perfecto para saborear un gusto vibrante y exótico en cada sorbo.



MÍA SOCIAL CLUB
NEMO

Cóctel afrutado, aromas afrodisíacos y notas tropicales.



DINOCCHIO PLAYA
BENIDORM SPRITZ

Cóctel de Aperol, ginebra Malabusca, zumo de naranja, zumo de granada y prosecco. Top de espuma de limón y albahaca. Ideal para una experiencia elegante y única.



PLANTA 20 (HOTEL MADEIRA)
LOVE VIEW 20

Espectacular cóctel de tres capas con pomelo, melocotón, Smirnoff, limón y sirope de vainilla. Cada capa ofrece un sabor único y al mezclarlas, descubrirás una deliciosa fusión cítrica y dulce.



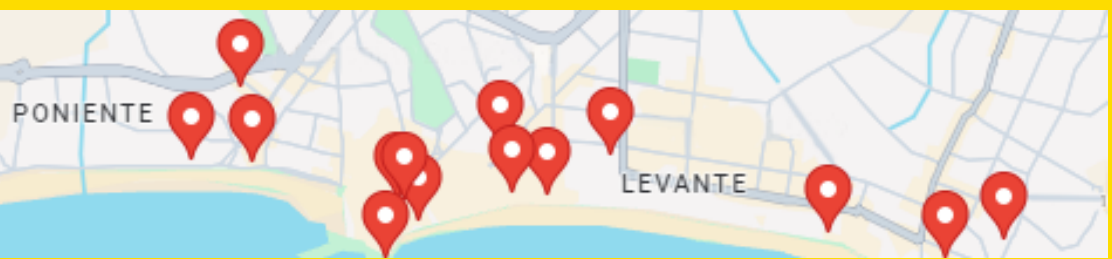
URBAN BEACH
HIGO MÍTICO

Vodka Malabusca macerado en higos, zumo de limón, sirope de tomillo, limón caviar y clara de huevo. Agitado seco, agitado con hielo y doble colado servido en vaso old fashioned.



Escanea el QR y accede a un Mapa interactivo de Google con los locales participantes:

PRUEBALOS TODOS!



III CONCURSO DE COCKTAILS



Más información
Oficina de Turismo de Benidorm
96 585 13 11 www.visitbenidorm.es
Benidorm Tourist Office
96 585 13 11 www.visitbenidorm.es
More information

ajuntament benidorm
concejalía de turismo

Mahou
DESDE 1890
MARSANZ

Benidorm
COMUNITAT VALENCIANA
L'EXQUISIT mediterrani



A BORDO GASTROLOUNGE HAWAI

Refrescante y tropical cóctel con crema de coco, zumo de piña, lima y naranja. Un equilibrio perfecto de cítricos y sabores afrutados que te transportará a una isla paradisíaca.



BC MUSIC RESORT FORGET THE PLANS. FOLLOW YOUR INSTINCTS

Refrescante cóctel de inspiración tropical, lleno de notas cítricas y frutales. Con zumo de piña, naranja, maracuyá, grosella negra y fresa natural. ¡Una explosión de sabor en cada sorbo!



CAMAROTE CLUB RUBI

Nos vamos a la zona tropical con un cóctel refrescante y vibrante que combina una explosión de sabores. Ingredientes: licor de jengibre 0,0, romero, zumo de lima, sirope de frambuesa y soda de pomelo.



DIVA 15 DIVA FUSIÓN

Un cóctel sofisticado con gin sin alcohol, cereza de montaña, jugo de naranja fresca de Valencia, espuma molecular de almendra y un toque de angostura. Perfecto para cualquier ocasión.



LA PINTA BEACH TRICOLOR BEACH

Zumo de naranjas, granizado de fresa y blue sirope.



LA TERRASSE SOL TROPICAL

Cóctel sin alcohol que te transporta a un paraíso tropical. Con equilibrio de sabores frutales, es ideal para cualquier ocasión. Disfruta de una bebida sofisticada, deliciosa y exótica.



LLUM DE MAR ARROZ COLADO SIN ALCOHOL

Crema de arroz con canela y aire de coco.



MAGIC STARS CAFÉ BLUE PACIFIC

Un refrescante cóctel tropical con Free Passion, Sprite, lima y arándanos. Con notas cítricas y frutales, cada sorbo te llevará a un paraíso de sabor inigualable.



MALASPINA CALLO SIN

Otro clásico de los cocteles sin alcohol, como el San Francisco, con ese guiño a un producto tan local como el níspero de Callosa.



MAÏI BEACH GASTROLOUNGE TROPIC SENSATIONS

Un cóctel que combina lo tropical y refrescante, con notas cítricas y afrutadas, licor de kiwi sin alcohol, frutos rojos, granadina, lima y zumo. Ideal para cualquier ocasión.



MÍA SOCIAL CLUB MÍA FASHION

Cóctel veraniego, refrescante apto para todos los públicos.



DINOCCHIO PLAYA POPCORN FEST

Cóctel sin alcohol con helado de palomitas, leche, jarabe de caramelo, esencia de vainilla y una pizca de sal Maldon. Servido con palomitas de caramelo salado. Dulce y festivo en cada sorbo.



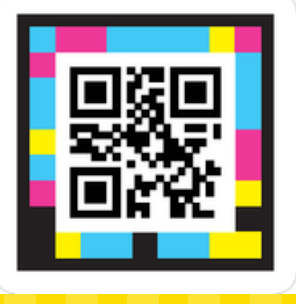
PLANTA 20 (HOTEL MADEIRA) TROPICAL MOOD

Un cóctel sin alcohol, ideal para todos los gustos y edades. Combina sirope de piña, sirope de kiwi, manzana y un toque de yuzu, ofreciendo un equilibrio perfecto entre cítrico y dulce.



URBAN BEACH NÍSPERO PUNCH

Limón, níspero, zumo de naranja, sirope de jengibre y top ginger ale. Machacado, directo y removido. Servido en vaso highball.



HOSTELERÍA ACCESIBLE
WEB



HOSTELERÍA ACCESIBLE
MAPA



NORMAS DEL CONCURSO

Los votos en los que el formulario de votación (nombre, teléfono, valoración y aceptación de la LOPD) no se complete correctamente, quedarán invalidados.

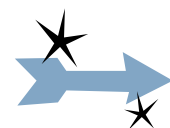
Solamente se podrá votar una vez por establecimiento y cliente (siendo el valor de filtro el número de teléfono facilitado por el cliente).

Si usted no dispone de teléfono móvil, solicite la ayuda del camarero/a del establecimiento que podrá registrar el voto en su nombre.

El periodo de votación será desde 13 al 22 de septiembre de 2024.

La organización no se responsabiliza de los cambios que los establecimientos puedan realizar en sus elaboraciones.

La organización no se responsabiliza del incumplimiento de las bases del concurso por parte de los establecimientos participantes.



INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS

- **Responsable:** Ayuntamiento de Benidorm / ABRECA / Gastroeventos.
- **Objeto:** Gestión del concurso y entrega de los premios al público.
- **Derechos:** Acceso, rectificación, eliminación, oposición, limitación y/o portabilidad.
- **Información detallada:** Más información puede ser solicitada sobre el tratamiento de sus datos mediante correo electrónico a dpd@benidorm.org



CÓMO VOTAR



1

¡PRUEBA EL CÓCTEL CON O SIN ALCOHOL!

Visita alguno de nuestros establecimientos participantes y degusta el cóctel del concurso.

2

VALORA

Una vez consumido el cóctel, pídele al camarero el QR de votación. Escanea el QR y valora con el dispositivo móvil entre 1 y 5 estrellas (siendo 1 la puntuación más baja y 5 la más alta). Si no dispones de dispositivo móvil, solicita ayuda del camarero/a para que él/ella registre tu voto con los datos que le facilites.

3

GANA 6 CÓCTELES GRATIS

Además del voto, necesitaremos que nos facilites tu número de teléfono para ponernos en contacto contigo si resultas ser el ganador en el sorteo que realizaremos entre todos los participantes del público.

Sorteamos 6 vales canjeables por un cóctel cada uno, en cualquiera de los establecimientos participantes.

Cada votación es una posibilidad, por lo que recuerda... Cuantos más pruebes más posibilidades tendrás de ganar esos cóctel gratis. ¡Pruébalos todos!



Escanea el QR y accede a un Mapa interactivo de Google con los locales participantes:

PRUÉBALOS
TODOS!