

# BENIDORM

Gastronómico 2025

## IV CONCURSO DE COCKTAILS

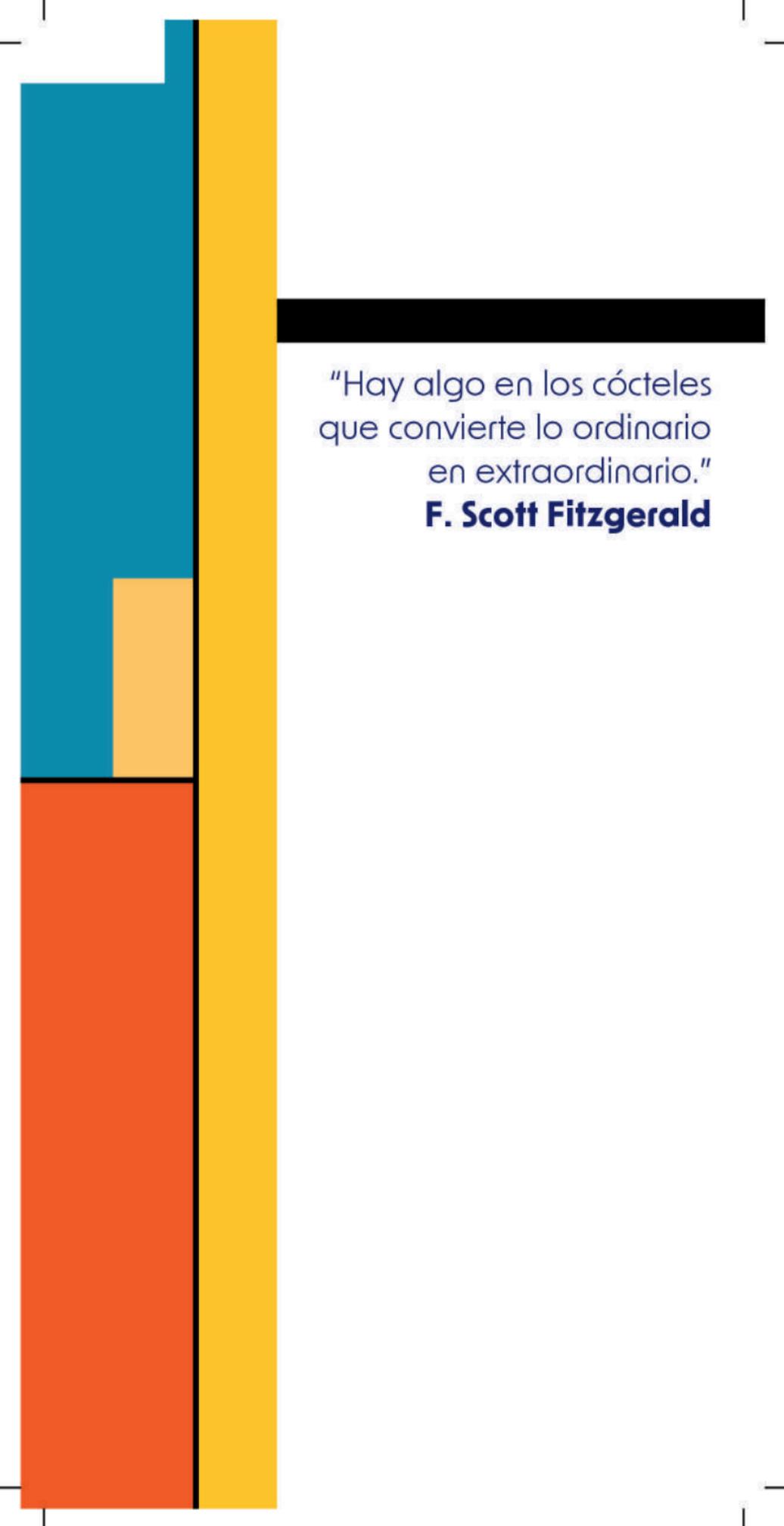
19 - 28  
septiembre

7€ cocktail sin alcohol

9€ cocktail con alcohol



Regidoria de Turisme



"Hay algo en los cócteles  
que convierte lo ordinario  
en extraordinario."

**F. Scott Fitzgerald**

# **BENIDORM** *Gastronómico* **2025**

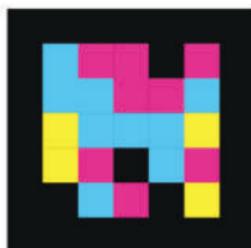
## IV CONCURSO DE **COCKTAILS**

19 al 28 de septiembre

7€ cocktail sin alcohol

9€ cocktail con alcohol

### **NAVILENS**



Código accesible para personas con discapacidad visual.  
Descarga la App NaviLens y apunta con tu móvil al folleto.

### **HOSTELERÍA ACCESIBLE**



WEB



MAPA



## Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

El Benidorm Gastronómico decidió hace cuatro años introducir un evento diferente para poner en valor la cara más refrescante de nuestros establecimientos hosteleros: el Concurso de Cocktails de Benidorm. Trece establecimientos proponen las formas más originales de combatir la sed ofreciendo las mejores sensaciones al paladar.

La gastronomía es más que un complemento, es una oferta en sí misma que en nuestro país es capaz de atraer a millones de personas de todo el mundo cada año y que, en Benidorm, es cada vez más protagonista gracias al esfuerzo de nuestros restauradores no sólo por mantener la calidad de sus propuestas, sino incluso por superarse.

Mi felicitación, como siempre, a ABRECA por el empeño en promover iniciativas atractivas en el Benidorm Gastronómico. Vuestro trabajo nos ayuda a hacer aún más interesante la oferta de Benidorm durante todo el año, algo de lo que muy pocos destinos pueden presumir.

Salud.

Toni Pérez  
Alcalde de Benidorm



## Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Benidorm vuelve a brindar por la creatividad y el talento con la celebración del IV Concurso de Cocktails, una cita ya consolidada dentro del calendario del Benidorm Gastronómico 2025. Esta iniciativa, impulsada por ABRECA junto con la Concejalía de Turismo, representa una apuesta decidida por la innovación en la hostelería local y por la profesionalización del arte de la coctelería.

Desde su primera edición, el certamen ha apostado por una visión inclusiva, ofreciendo propuestas con y sin alcohol, accesibles a todos los públicos, y reforzando el valor de una oferta diversa, creativa y de calidad. Nuestros bartenders dan lo mejor de sí en cada edición, sorprendiendo con elaboraciones que combinan técnica, producto de proximidad y una presentación espectacular.

Invitamos a vecinos, visitantes y profesionales del sector a disfrutar de esta experiencia sensorial que, más allá del sabor, refleja el compromiso de Benidorm con la excelencia gastronómica y la innovación en todas sus formas.

Gracias a todos los participantes y colaboradores por seguir haciendo de Benidorm un referente, también en el mundo de la coctelería.

**BENIDORM**  
*Gastronómico* **2025**

# IV CONCURSO DE **COCKTAILS**

19 al 28 de septiembre

7€ cocktail sin alcohol

9€ cocktail con alcohol

ESPAÑOL



#BenidormFreshandTasty

**DESCÁRGATE EL DOSSIER DIGITAL**

ENGLISH



**BENIDORM**  
*Gastronómico* **2025**

IV CONCURSO DE  
**COCKTAILS**

19 al 28 de septiembre

7€ cocktail sin alcohol

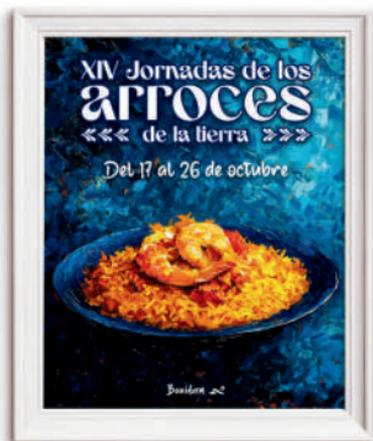
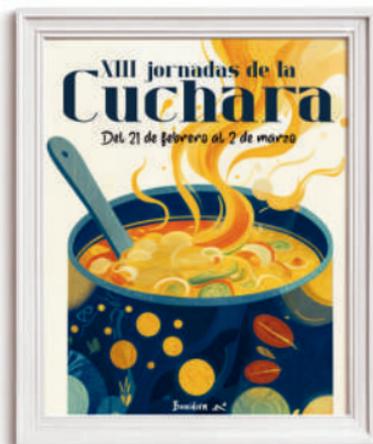
9€ cocktail con alcohol

**Mahou**  
★ ★ ★ ★ ★  
®

**MS**  
**MARSANZ**  
DISTRIBUCIONES

# BENIDORM

## Gastronómico 2025



**BENIDORM**  
*Gastronómico* **2025**

IV CONCURSO DE  
**COCKTAILS**

19 al 28 de septiembre

Grupo Sibaritas



amer  
global  
brands

# ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

**1 BALDO** (Lunes cerrado)

Pag. 13 Pasaje Tugar, 2 - 🍹🍹 Cocktail de 11:00-00:00

**2 CAMAROTE CLUB COCTELERÍA** (Abierto todos los días)

Pag. 15 Av. Mediterráneo, 13 - 🍹🍹 Cocktail de 16:00 a 01:00

**3 D-VORA RESTAURANTE** (Abierto todos los días)

Pag. 17 Plz. Sant Jaume, 5 - 🍹🍹 Cocktail de 11:00 a 00:00

**4 HOTEL ALAMEDA** (Abierto todos los días)

Pag. 19 C. Alameda Pedro Zaragoza, 34 - 🍹🍹 Cocktail de 16:00 a 01:00

**5 HOTEL MADEIRA CENTRO** (Abierto todos los días)

Pag. 21 C. Esperanto, 1 - 🍹🍹 Cocktail de 17:00 a 01:00

**6 JOLLY ROGER** (Abierto todos los días)

Pag. 23 Av. Alcoy 13 - 🍹🍹 Cocktail de 09:00 a 02:00

**7 LA PINTA** (Abierto todos los días)

Pag. 25 Av. Rey Jaime I, 1 - 🍹🍹 Cocktail de 09:00 a 00:00

**8 LA PINTA BEACH** (Abierto todos los días)

Pag. 27 C. San Pedro, 26 - 🍹🍹 Cocktail de 09:00 a 01:00

**9 LA TERRASSE BY PORT HOTELS** (Abierto todos los días)

Pag. 29 Av. Estocolmo, 4 - 🍹🍹 Cocktail de 19:00 a 02:00

**10 MALASPINA** (Abierto todos los días)

Pag. 31 Av. Panamá, 5 - 🍹🍹 Cocktail de 13:00 a 22:00

**11 PINOCCHIO PLAYA** (Abierto todos los días)

Pag. 33 Av. Alcoy, 12 - 🍹🍹 Cocktail de 08:00 a 02:00

**12 SHIJA SABORES DE LOS BALKANES** (Lunes cerrado)

Pag. 35 Av. de la Armada Española, 21  
🍹🍹 Cocktail de: 11:00 a 16:00 (martes a domingo)  
19:30 a 23:00 (martes a sábado)

**13 URBAN BEACH** (Miércoles cerrado)

Pag. 37 Av. Alcoy, 7 - 🍹🍹 Cocktail de 12:00 a 01:30

# CÓMO VOTAR

1

## ¡PRUEBA EL COCKTAIL!

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

2

## VALORA Y REGISTRA EL TICKET DE COMPRA

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 COCKTAILS 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 un único premio de 6 vales, canjeables por un cóctel cada uno, valorados en 10€ por cóctel y válidos durante 1 mes desde la fecha del sorteo, en cualquiera de los establecimientos participantes!**

Cada votación es una posibilidad, así que recuerda... cuantos más cocteles pruebes, más posibilidades tendrás de ganar. ¡Pruébalos todos!

# INSTRUCCIONES 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 19 al 28 de septiembre de 2025.

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](mailto:dpd@benidorm.org).

1

# Baldo

## Velvet Sandía

CON alcohol



Dulce, fresca y suavemente provocadora. Un cóctel aterciopelado que encarna el espíritu del verano con un giro elegante. Frutas jugosas, notas florales y textura sedosa se funden en un trago que seduce desde el primer aroma.

1

# Baldo

## Bubble Boom

SIN alcohol



Este cocktail enfoca lo dulce, lo floral y la frescura efervescente de todos los ingredientes, elevando los sabores en un equilibrio y sabor original.

2

## Camarote Club Coctelería

Ecós

CON alcohol



Cóctel que fusiona la mejor ginebra artesanal mediterránea ultrapremium, Minoric Blue Gin —premiada como la mejor ginebra de España en 2025—, con agua de tomate, zumo de lima, sirope de vainilla y una soda de pomelo y mango. ¡Un deleite para los sentidos!

2

## Camarote Club Coctelería

Amazonia

SIN alcohol



Cóctel a base de infusión de mango y cúrcuma, puré de maracuyá, zumo de naranja natural y sirope de guayaba. ¡Explosión tropical!

3

## D-Vora Restaurante

### Terreta Martini

CON alcohol



Versión del "Espresso Martini", pero alicantino. Infusionamos una ginebra de Alcoy con turrón de Jijona, usamos aperitivo café de Alcoy, café D-Origen (tostado en el Albir) y terminamos con una espuma de horchata. Decoramos con almendra en polvo.

**3**

## D-Vora Restaurante

### Agua Sin Valencia

SIN alcohol



Nuestra versión sin alcohol del Agua de Valencia: ginebra O,O como base, cordial de naranja, puré de melón cantalupo, zumo de limón, riboflavina (vitamina B2) y top de soda. Se presenta en un posavasos con luz led, que al contacto con la riboflavina hace que el cóctel se ilumine (solo de noche).

4

## Hotel Alameda

### Flor de Levante

CON alcohol



Cóctel refrescante con cítricos y notas florales. Experiencia aromática y sofisticada. Homenaje a las frutas de la tierra y al aroma de los jardines del Mediterráneo.

4

## Hotel Alameda

### Azahar sin pecado

SIN alcohol



Cóctel afrutado con aromas florales y cítrico prolongado en boca. Armonía perfecta entre frescura y elegancia.

5

## Hotel Madeira Centro

### Mango Royal

CON alcohol



Déjate seducir por el sabor del trópico. Mango Royal combina el dulzor del mango maduro, toques cítricos y licores suaves en una explosión fresca y envolvente. Inspirado en los atardeceres desde la planta 20. Ideal para quienes buscan intensidad y sabor a verano.

5

## Hotel Madeira Centro

### Mar de Pasión

SIN alcohol



Un viaje sin alcohol hacia los sabores más intensos del trópico. Mar de Pasión combina el exótico puré de fruta de la pasión con la dulzura vibrante del sirope de frambuesa, coronado por la efervescencia cítrica de Fanta Limón y un delicado toque de blue curaçao sin alcohol.

**6**

## Jolly Roger

**Passion Aperol Spritz**

CON alcohol



Cóctel afrutado y refrescante que mezcla Aperol, prosecco y sirope de fruta de la pasión con naranja congelada. Un trago vibrante, con cuerpo granizado, que resalta por su sabor cítrico tropical y su presentación con frutos rojos. Ideal para el verano.

6

## Jolly Roger

### Espresso Tiramisù

SIN alcohol



Cóctel dulce y envolvente que combina café soluble con sirope de tiramisù y caramelo salado, evocando el sabor de un postre italiano en formato espresso. Ideal para amantes del café con un toque goloso y moderno.

7

## La Pinta

### Pink Breeze

CON alcohol



Ligero, afrutado y súper refrescante. Un cóctel con sandía, lima y albahaca que sabe a verano junto al mar.

7

## La Pinta

### La pinta Zero

SIN alcohol



Colorido, exótico y aventurero. La Pinta Zero es el cóctel sin alcohol que recuerda las travesías tropicales, con el espíritu pirata... ¡pero sin el ron!

8

## La Pinta Beach

### La Pinta Blossom

CON alcohol



Refreshante cóctel floral con ginebra, flor de saúco, lima y un toque de miel con jengibre. Terminado con albahaca fresca y agua con gas. Puro verano en una copa.

8

## La Pinta Beach

**Pinta tropical**

SIN alcohol



Cóctel sin alcohol con frutas exóticas y un toque cítrico, tan refrescante como una brisa en la playa.

9

## La Terrasse by Port Hotels

**Benidorm  
de día y de noche**

CON alcohol



Cóctel que homenajea los contrastes de Benidorm: días frescos y noches vibrantes. Kombucha casera con cítricos y hierbabuena, mezclada con vodka crioinfundido con piel de naranja, azahar, hinojo, dáttil, rosa, hibisco, café y pimienta rosa. Espiritu puro del Mediterráneo.

9

## La Terrasse by Port Hotels

### La Ventana de la Terreta

SIN alcohol



Cóctel con tepache fermentado a partir de restos de piña de nuestras piñas coladas. Sostenible y de km 0, infundado con cítricos, flores y hierbas locales. Se sirve en cerámica artesanal y con hielo aromático que transforma cada sorbo en una experiencia viva del Mediterráneo.

10

## Malaspina

### Agua Sanguina

CON alcohol



Remasterización del clásico "Agua de Valencia", una mezcla de destilados y burbujas llevado a un tono más elegante, más contemporáneo.

10

## Malaspina

Zero Garden

SIN alcohol



Viaje sensorial a la esencia del campo valenciano, donde el pepino, junto con la albahaca, aportan un aroma herbáceo y revitalizante.

11

# Pinocchio Playa

## Pomelo Beat

CON alcohol



Cóctel con alcohol amargo, fresco y con ritmo mediterráneo. El carácter vibrante del vermut Punt e Mes se mezcla con la dulzura profunda del licor de cassis y el frescor cítrico del mixer de pomelo. Contiene Punt e Mes, cassis y pomelo.

11

## Pinocchio Playa

### Ginger Fest

SIN alcohol



Cóctel sin alcohol fresco, picante y mediterráneo. Refrescante y chispeante, combina el carácter del jengibre con frutas de temporada y un toque cítrico que baila en boca. Contiene un bitter sin alcohol, flor de saúco, lima y ginger beer con un perfume de piel de naranja.

12

## Shija Sabores de Los Balcanes

Tierra Valenciana

CON alcohol



De la tierra valenciana extraemos su exótico sabor a tierra y cítrico hecho cocktail con licor de nuestra garnacha, ginebra y naranja sanguina.

12

## Shija Sabores de Los Balcanes

**Mediterráneo balcánico**

SIN alcohol



A través del Mediterráneo llegamos a los sabores más desconocidos de Los Balcanes, con sus frutos bañados bajo el mismo sol, pero nacidos en tierras con otro carácter. Infusión de guindas, glyko de sandía, limón y tónica.

**13**

## Urban Beach Gastrobar

**Lluna Valenciana**

CON alcohol



Cóctel cremoso y aromático que reinterpreta la horchata valenciana con vodka macerado en azahar, naranja y canela. El sabor floral y cítrico se equilibra con siropes km 0 y se presenta con fartón en forma de pez. Una luna dulce con alma mediterránea.

**13**

## Urban Beach Gastrobar

### Peach & Punch

SIN alcohol



Refrescante, tropical y con chispa mediterránea. Este cóctel sin alcohol combina melocotón, sirope de naranja y jengibre, zumo de piña y tónica de oliva, creando un equilibrio vibrante entre dulzor, acidez y amargor. Exótico, frutal y sorprendente.

# MAPA DIGITAL

**¡RECORRE, PRUEBA Y DISFRUTA!**

Cócteles que mezclan talento local, ingredientes únicos y la pasión que define nuestra hostelería.

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



**1**

**BALDO**

Pag. 13 Pasaje Tugar, 2

**2**

**CAMAROTE CLUB COCTELERÍA**

Pag. 15 Av. Mediterráneo, 13

**3**

**D-VORA RESTAURANTE**

Pag. 17 Plz. Sant Jaume, 5

**4**

**HOTEL ALAMEDA**

Pag. 19 C. Alameda del Alcalde Pedro Zaragoza, 34

**5**

**HOTEL MADEIRA CENTRO**

Pag. 21 C. Esperanto, 1

**6**

**JOLLY ROGER**

Pag. 23 Av. Alcoy, 13

**7**

**LA PINTA**

Pag. 25 Av. Rey Jaime I, 1

**8**

**LA PINTA BEACH**

Pag. 27 C. San Pedro, 26

**9**

**LA TERRASSE BY PORT HOTELS**

Pag. 29 Av. Estocolmo, 4

**10**

**MALASPINA**

Pag. 31 Av. Panamá, 5

**11**

**PINOCCHIO PLAYA**

Pag. 33 Av. Alcoy, 12

**12**

**SHIJA SABORES DE LOS BALCANES**

Pag. 35 Av. de la Armada Española, 21

**13**

**URBAN BEACH**

Pag. 37 Av. Alcoy, 7

ajuntament  benidorm  
concejalía de turismo



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



Benidorm



ACTITUD  
MEDITERRÁNEA

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 organisation is not responsible  
for any changes changes that may occur.