

XIV Jornadas de los ARROCES

««« de la tierra »»»

Del 17 al 26 de octubre



NAVILENS

CÓDIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS
CON DISCAPACIDAD VISUAL.

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



* El precio de cada menú es individual.

Benidorm



GASTRO
eventos





Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

Un arroz en esta tierra es mucho más que una propuesta gastronómica, mucho más que una comida sabrosa, mucho más. Un arroz para nosotros es una forma de compartir y ver la vida, una forma de relacionarnos, una forma de estar y de ser. Un arroz para nosotros es identidad, tradición, familia, amigos, alegría, recuerdos.

Sentarse a compartir un arroz es mucho más y eso lo saben los 24 restaurantes que participan en las XIV Jornadas de los Arroces con las que se completa el Benidorm Gastronómico 2025. Propuestas tradicionales y otras más innovadoras; arroces muy de la tierra y otros con tintes más cosmopolitas; algunos en paella, otros en caldero, melosos o caldosos, al fuego de leña o al horno. Cualquiera de las posibilidades estoy seguro de que será un deleite para el paladar.

Podremos disfrutar de una gran variedad de propuestas durante diez días, del 17 al 26 de Octubre, en las que el arroz será el plato principal de los menús, pero no lo único. Los diferentes maridajes y los entrantes también serán un reclamo para nuestros sentidos y una forma de promocionar productos autóctonos, de aquí.

Vivimos un año de éxito turístico, con datos de ocupación y cifras de explotación turística que refuerzan la fortaleza de nuestro destino. Y parte de ese éxito es la oferta gastronómica de la que disfrutaron todos aquellos que nos eligen para venir.

Los eventos del 'Benidorm Gastronómico' son un revulsivo para impulsar nuestra oferta entre visitantes y residentes. Las XIII Jornadas de la Cuchara, las V Jornadas del Atún, el XV Concurso de Tapas y Pinchos y el reciente IV concurso de Cocktails han sido todo un éxito de participación y acogida. Estas XIV Jornadas de los Arroces son el colofón perfecto para satisfacer a los paladares más exigentes.

Aprovecho estas líneas para felicitar a ABRECA por el gran trabajo realizado para organizar este magnífico 'Benidorm Gastronómico 2025'. Y a los comensales decirles que tendrán difícil elegir, pero que sea cual sea su elección será mucho más que un arroz, será una experiencia con todas nuestras señas de identidad.

Bon profit.

Toni Pérez
Alcalde de Benidorm



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

El arroz forma parte de nuestra manera de vivir. Está presente en las celebraciones, en los domingos en familia y en tantas mesas compartidas que se ha convertido en un símbolo de unión y de identidad para Benidorm. Con cada edición de las Jornadas de los Arroces de la Tierra, renovamos ese vínculo con nuestra tradición y con quienes nos visitan.

Del 17 al 26 octubre, nuestros restaurantes volverán a ser punto de encuentro para todos los que desean descubrir —o redescubrir— el sabor auténtico de nuestra tierra. Cada menú esconde el cariño y el buen hacer de nuestros cocineros, que año tras año sorprenden con propuestas que combinan raíces, creatividad y respeto por el producto.

Estas jornadas son mucho más que una cita gastronómica: son un homenaje a nuestra cultura y una invitación a disfrutarla en compañía. Porque en cada arroz no solo se degustan ingredientes, sino también historias, recuerdos y emociones que nos acompañan toda la vida.

En nombre de ABRECA, agradezco a todos los hosteleros participantes su esfuerzo e implicación, y a los comensales, su confianza y entusiasmo. Gracias a vosotros, estas jornadas se han convertido en una tradición esperada y querida.

Que cada plato sirva de motivo para compartir, celebrar y sentirnos orgullosos de lo que somos.

¡Bon profit y bienvenidos a las XIV Jornadas de los Arroces de la Tierra!

Javier del Castillo.
Presidente de Abreca.

BENIDORM *Gastronómico* **2025**

XIV Jornadas de los **ARROCES** ««« de la tierra »»»

Del 17 al 26 de octubre

#BenidormFreshandTasty



* El precio de cada menú es individual.

Mahou
DESDE 1890

AS
MARSANZ

XIV Jornadas de los arroces de la tierra

RESTAURANTES PARTICIPANTES

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | BAHÍA AZUL
RESTAURANTE | 13 | LINO
RESTAURANTE |
| 2 | ARROCERÍA LA MARINA
RESTAURANTE - ARROCERÍA | 14 | MAL PAS
RESTAURANTE - ARROCERÍA |
| 3 | BOLIKKI
RESTAURANTE | 15 | MALASPINA
RESTAURANTE |
| 4 | CERVECERÍA EL MESÓN
RESTAURANTE - CERVECERÍA | 16 | MARISQUERIA EL PUERTO
RESTAURANTE - MARISQUERÍA |
| 5 | EL BODEGÓN AURRERA
RESTAURANTE - BAR DE TAPAS | 17 | NAUTIC PLAYA
RESTAURANTE |
| 6 | JARDÍN MEDITERRANEO
RESTAURANTE - ARROCERÍA | 18 | POSADA DEL MAR
RESTAURANTE |
| 7 | LA ARROCERÍA DE LA MEJILLONERA
RESTAURANTE - ARROCERÍA | 19 | RESTAURANTE CLUB NAÚTICO
RESTAURANTE |
| 8 | LA BRASERÍA AURRERA
RESTAURANTE | 20 | RESTAURANTE ESTURIÓN
RESTAURANTE - ARROCERÍA |
| 9 | LA CAVA ARAGONESA
RESTAURANTE | 21 | RESTAURANTE L'AROMA
RESTAURANTE |
| 10 | LA FAVA
RESTAURANTE | 22 | SINATRAS CENTRO DIVERSO
RESTAURANTE |
| 11 | LA PINTA
RESTAURANTE | 23 | TABERNA ANDALUZA
RESTAURANTE |
| 12 | LA PINTA BEACH
RESTAURANTE - ARROCERÍA | 24 | TERRAZA BAHÍA
RESTAURANTE |

1

BAHÍA AZUL

RESTAURANTE

C. Esperanto, 14

Reservas: 633 024 054

Abierto todos los días (cocina de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00)

Menús mediodía y noche

Aperitivo

- Tapa especial Bahía.

Entrantes a compartir

- Mejillones a la marinera.
- Croquetas de bogavante.

Arroces

- Arroz a banda.
- Paella valenciana con verduras.
- Arroz negro con chopitos.
- Arroz del senyoret.
- Arroz de magro con verduras.
- Paella mixta.
- Fideuà con gambitas, calamar y cigalas.
- Arroz con calamar, chopitos y mejillones.
- Arroz con verduras (pimiento rojo, pimiento verde, ajos tiernos, calabacín y berenjena).
- Arroz con albóndigas, pollo y verduras.

Postres

- Flan o fruta.

Bebida

- Una bebida por comensal.

27€



ARROCERÍA LA MARINA

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Camino del Palasiet, 31

Reservas: 966 867 212

Cerrado: lunes y martes

Menús a mediodía (miércoles a domingo) / mediodía y noche (viernes)

Entradas (dos entrantes a elegir al centro de mesa)

- Tomate rosa de Altea con ventresca y encurtidos, o con capellanes.
- Marinera de ensaladilla de gambas al ajillo y pulpo.
- Queso fresco de La Nucía con sardina ahumada.
- Buñuelos caseros de bacalao.
- Salteado de alcachofas baby con virutas de foie, con cama de salsa de pimientos de piquillo.
- Cocas caseras de sobrasada y miel.

Arroces (un arroz a elegir por mesa)

- Arroz del “Capo” (con secreto ibérico, flor de alcachofa y boletus).
- Arroz del “Jefe” (con chuletas de cordero segureño y pimientos de Padrón).
- Arroz de la “Jefa” (con torreznos, taquitos de secreto ibérico y habitas baby).
- Caldero o arroz seco de rape, almejas y sepia.
- Caldero de bogavante (suplemento de 5 €).
- Arroz de tuétano y entrecot de vaca madurada (suplemento de 5 €).

Postre casero

- Coca casera de almendra de “Xixona” con helado de vainilla y chocolate caliente Marcos Tonda.

Bebida (una bebida a elegir por comensal)

- Agua (Solán de Cabras).
- Refresco.
- Caña de cerveza.
- Copa de vino.
- Botella de vino (cada cuatro personas).

Bodega

- Tinto: Beronia Rioja Crianza.
- Blanco: Beronia Rueda Verdejo y D.O. Alicante Marina Alta.

30€



BOLIKKI

RESTAURANTE

Av. Vicente Llorca Alós, 13

Reservas: 865 522 189

Abierto todos los días

Menús solo a mediodía

Entrantes (dos a elegir por mesa)

- Ensalada de ventresca.
- Gazpacho.
- Croquetas caseras.
- Gambusinos o marisco hervido.
- Cazón en adobo.

Viernes 17

- Arroz con atún (seco/meloso/caldoso).

Sábado 18

- Arroz con rape y almejas.

Domingo 19

- Arroz con cigala y calamar (caldoso/seco).

Lunes 20

- Arroz con torreznos, pimiento del piquillo y presa ibérica

Martes 21

- Caldero del Mar Menor.

Miércoles 22

- Arroz con bogavante (caldoso/seco).

Jueves 23

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

Viernes 24

- Arroz con nécoras.

Sábado 25

- Arroz con rape y almejas.

Domingo 26

- Arroz de cigala y calamar (caldoso/seco).

Postre casero

Bebida

- 1 consumición por comensal.
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

Bodega

- Rioja, Ribera y Rueda.

25€



CERVECERÍA EL MESON

RESTAURANTE - CERVECERÍA

C. Gerona, 1

Reservas: 965 858 521

Abierto todos los días (12:00 a 23:00)

Menús al mediodía y por la noche

Aperitivos

- Degustación de vermouth Izaguirre.
- Caramelo de frankfurt con chup-mostaza.

Entrantes para compartir

- Carpaccio de ternera con encurtidos, salsa vitello tonnato y alcaparra crujiente.
- Causa limeña con huancaína, langostinos, pulpo, mango y cebolla morada.
- Mejillones con salsa marinera y aceite de cilantro.

Viernes 17

- Arroz de rape, almejas y cigalitas.

Sábado 18

- Arroz del senyoret.

Domingo 19

- Arroz de sepia con cigalas y negra salvaje.

Lunes 20

- Arroz meloso de bacalao, coliflor, ajetes y espinacas.

Martes 21

- Arroz de pollo de corral con albóndigas, garbanzos y gambitas rojas.

Miércoles 22

- Arroz meloso de rape con espinacas, alcachofitas y gambas.

Jueves 23

- Arroz meloso de magro, setas de temporada y calabaza asada en kamado.

Viernes 24

- Arroz de sepia, chopitos y alcachofas.

Sábado 25

- Arroz a banda.

Domingo 26

- Arroz con costillas y verduras de temporada.

Postre (a elegir)

- Cremoso de queso con manzana.
- Torrija con leche de coco y horchata, acompañada de helado de leche merengada.

Bebida

- 1 copa de vino:
 - Bodega Familia Valdelana (Rioja).

28€



5

EL BODEGÓN AURRERA

RESTAURANTE - BAR DE TAPAS

C. Santo Domingo, 12

Reservas: 965 852 761

Abierto todos los días

Menús solo a mediodía

Entrantes (dos a elegir por mesa)

- Ensalada de ventresca con tomate y cebolleta tierna.
- Croquetas caseras.
- Chopitos fritos.
- Huevos rotos con jamón.

Arroces

- Arroz caldoso de bogavante.

Postre

- Tarta de queso estilo vasco.

Bebida (1 bebida a elegir por comensal)

- Copa de vino de la casa.
- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.

29,50€



JARDÍN MEDITERRANEO

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Av. Alcoy, 17

Reservas: 965 850 011

Abierto todos los días

Menús solo a medio día

Entradas

- Entrada al centro de mesa con pan y alioli.
- Ensalada variada con ventresca de atún.

Viernes 17

- Arroz negro de sepionet y verdura.

Sábado 18

- Arroz de verduras de temporada y sepia.

Domingo 19

- Arroz de magro, pollo y verduras.

Lunes 20

- Arroz de atún rojo, gamba y ajos tiernos.

Martes 21

- Arroz meloso de llampuga, calabaza y alcachofas.

Miércoles 22

- Arroz meloso de rape con almejas.

Jueves 23

- Arroz de boquerones y espinacas.

Viernes 24

- Fideuà de pescado y marisco.

Sábado 25

- Arroz a banda.

Domingo 26

- Paella de pescado, marisco y mejillones.

Postre

- Postre casero del chef o helado.

Bebida (a elegir)

- Una consumición por comensal.
- Una botella de vino cada cuatro comensales.

Maridaje

- Vinos de Alicante:
 - Flor de Tarima blanco (chardonnay).
 - Flor de Tarima tinto (monastrell).

25€



LA ARROCERÍA DE LA MEJILLONERA

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Plaza Mayor, 27

Cerrado: martes

Reservas: 628 242 199

Menús solo a medio día

Entradas (1 a elegir por persona)

- Tomate trinchado con ventresca.
- Coca de morcilla con cebolla caramelizada.
- Carpaccio de gamba roja.
- Calamares a la andaluza.

Arroces (mínimo para 2 personas)

- Arroz del senyoret.
- Paella de cangrejo azul de la Albufera.
- Paella de rape, pulpo y alcachofas.
- Paella valenciana.

Postre

- Tarta de queso con mango.
- Tarta de chocolate.
- Tarta de Oreo.
- Leche frita.

Bebida

- 1 botella de vino para cada dos personas.
- Cerveza o refresco.

Maridaje

- Vinos de Alicante.

35€



8

LA BRASERÍA AURRERA

RESTAURANTE

C. Santo Domingo, 10

Reservas: 965 852 761

Abierto todos los días

Menús solo a mediodía

Entradas (dos a elegir por mesa)

- Ensalada de ventresca con buen tomate y cebolleta tierna.
- Flor de alcachofa a la brasa.
- Croquetas caseras.
- Huevos rotos con txistorra a la brasa.

Arroces

- Arroz de txuleta Selección Aurrerá.

Postre

- Tarta de chocolate de la abuela.

Bebida (1 consumición a elegir por comensal)

- Copa de vino de la casa.
- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.

29,50€



LA CAVA ARAGONESA

RESTAURANTE

Plaza de la Constitución, 2
Reservas: 966 801 206
Abierto todos los días
Menús solo a mediodía

Viernes 17

- Ensalada de escarola y granada.
- Tartar de corvina.
- Arroz con pata de ternera.

Sábado 18

- Pericana con bacalao seco.
- Cassoleta de butifarres.
- Arròs amb fesols i naps.

Domingo 19

- Ensalada con encurtidos.
- Chipirones en salsa.
- Arroz de puchero con pelota.

Lunes 20

- Ensalada de lombarda.
- Salteado de habitas baby con jamón y gambas.
- Arroz con pato.

Martes 21

- Ensalada de mojama con almendras.
- Croquetitas de puchero.
- Arroz con morcilla y callos de bacalao.

Miércoles 22

- Ensalada de hinojo y apio con vinagreta de manzana verde.
- Setas variadas salteadas al ajillo.
- Arroz con carrillera de cerdo.

Jueves 23

- Ensalada de langostinos y aguacate.
- Carpaccio de magret de pato con vinagreta de vermut.
- Arroz con bonito y galeras.

Viernes 24

- Ensalada con naranja, queso y pistachos.
- Alcachofa rellena de brandada de bacalao.
- Arroz al horno.

Sábado 25

- Ensalada con rabanitos y pepino.
- Cigalitas fritas.
- Arroz con boquerones y espinacas.

Domingo 26

- Ensalada con ahumados.
- Canelón de setas con bechamel trufada.
- Pebrera farcida.

Postre

- De la casa.

Bebida (1 consumición por comensal)

- Agua.
- 1 copa de cerveza.
- Vino (1 botella cada dos personas).

Maridaje

- Señorío de Benidorm.

30€



10

LA FAVA

RESTAURANTE

C. La Palma, 41

Reservas: 672 062 424

Cerrado: domingo, lunes, martes noche

Menús solo a mediodía

Snack de bienvenida

- Mini con salazón, cebolla caramelizada y emulsión de mayonesa de miso.

Entrantes (a compartir 2 personas)

- Puerro confitado y a la brasa con carbonara de atún rojo, caballa ahumada y jugo de pollo y naranja.
- Crema de piñones, bonito confitado en grasa de vaca vieja, cebolla asada y chucherías.

Arroces

- Arroz con tataki de vaca vieja, piparras, calabaza y fruta de temporada.

Postre

- Buñuelos rellenos de crema de calabaza, calabaza asada, chocolate aromatizado, albahaca y yema tostada.

Bebida

- Vino.
- Cerveza.
- Refresco.

38€

+ 25€ suplemento (opcional)
para maridaje de vinos.



LA PINTA

RESTAURANTE

Jaime I, 1
Reservas: 642 807 122
Abierto todos los días
Menús todo el día

Entradas

- Carpaccio de salmón.
- Ensalada La Pinta.
- Gambones salteados.
- Mix de croquetas.
- Ensaladilla rusa.
- Ensalada César.
- Berenjena rebozada con miel.

Arroces

- Arroz a banda.
- Arroz con chopitos y gambas.
- Arroz meloso de pulpo y almejas.
- Paella valenciana.
- Paella de boquerones y espinacas.
- Arroz negro con sepia y alioli de ajo morado.
- Paella vegetal con verduras de temporada.

Postre

- Tarta de la casa.
- Flan casero.
- Arroz con leche.
- Helados.
- Fruta de temporada.

Bebida

- Vino.
- Cerveza.
- Refrescos.
- Agua.
- Sangría.

25€



LA PINTA BEACH

RESTAURANTE - ARROCERÍA

San Pedro, 26

Reservas: 610 169 402

Abierto todos los días

Menús todo el día

Entradas

- Ensalada mediterránea con queso de cabra.
- Mix de croquetas.
- Gambas en gabardina.
- Calamares a la andaluza.
- Plato de jamón ibérico y queso.
- Brocheta de gambas y calamares.
- Tomate con queso burrata y pesto.

Arroces

- Arroz a banda.
- Arroz ibérico (con secreto ibérico).
- Arroz de chopitos y ajetes.
- Arroz del senyoret.
- Arroz meloso de pulpo y almejas.
- Arroz meloso de pollo, conejo y alcachofas.
- Arroz meloso de bogavante.

Postre

- Tarta de la casa.
- Fruta de temporada.
- Arroz con leche.

Bebida

- Sangría.
- Cerveza.
- Vino de la casa: tinto, verdejo, rosado.

25€



MENÚ 1**Entradas**

- Dos croquetas de jamón ibérico.

Arroces

- Arroz de pluma ibérica con shiitake y champiñón.

Postre

- Cheesecake.

Bebida

- Refresco.
- Cerveza.
- Copa de vino.
- Copa de cava.

MENÚ 2**Entradas**

- Salmón marinado.

Arroces

- Paella de mariscos y gamba blanca.

Postre

- Cheesecake.

Bebida

- Refresco.
- Cerveza.
- Copa de vino.
- Copa de cava.

25€

14

MAL PAS RESTAURANTE - ARROCERÍA

Santa Faz, 50
Reservas: 965 858 086
Cerrado: martes
Menús solo a mediodía

Entradas (2 a elegir)

- Bollo a la paleta.
- Ensalada mediterránea.
- Escalivada con capellanes.
- Marineras.
- Mejillones al vapor.

Viernes 17

- Arroz de boquerones y espinacas.

Sábado 18

- Paella de bacalao y coliflor.

Domingo 19

- Arroz de pulpo con gambas y alcachofas.

Lunes 20

- Arroz amb fesols.

Miércoles 22

- Arroz de secreto ibérico con verduras.

Jueves 23

- Paella de conejo con caracoles.

Viernes 24

- Arroz de boquerones y espinacas.

Sábado 25

- Paella de bacalao y coliflor.

Domingo 26

- Arroz de pulpo con gambas y alcachofas.

Postre

- Postres caseros de la casa.

Bebida (1 consumición por comensal)

- Cerveza de barril.
- Agua.
- Refresco.
- Copa de vino.

Maridaje

- Vinos de Alicante tinto.
- Vinos de Alicante blanco.

29,95€



15

MALASPINA

RESTAURANTE

Av. Panamá, 5

Reservas: 965 035 962

Abierto todos los días

Menús solo a mediodía

Entradas

- Surtido de panes con alioli de huevos camperos y espençat hecho a la brasa.
- Nuestra ensaladilla de “capellá torrat” con almendra Marcona y mayonesa de huevos fritos semi picantes sobre un fartón a la brasa.
- Croqueta de sobrasada de Benissa de larga maduración sobre un aligot de queso servilleta de Callosa d'en Sarrià con velo de papada ibérica.

Viernes 17

- Arroz de conejo ahumado en sarmientos y caracoles serranos del Vinalopó Mitjà.

Sábado 18

- Arroz de cangrejo azul y zamburiñas.

Domingo 19

- Arroz de lágrima ibérica, shiitakes y tirabeques.

Lunes 20

- Arroz del senyoret con gamba, sepia y calamar.

Martes 21

- Arroz meloso de manitas, gamba roja y espinacas.

Miércoles 22

- Arroz Malaspina servido con tataki de atún rojo y alioli de algas.

Jueves 23

- Arroz negro con ajetes, calamar a la brasa y alioli de huevos camperos.

Viernes 24

- Arroz caldoso con boniato, alubias y morcilla de cebolla.

Sábado 25

- Arroz de verdura de temporada y albóndigas especiadas.

Domingo 26

- Arroz con bacalao, patata, tomate y garbanzos.

Postre

- Coulant de turrón de Xixona con helado de chocolate blanco.

Bebida (1 por persona)

- Agua
- Refresco
- Copa de vino tinto:
 - Enrique Mendoza Pinot Noir
- Copa de vino blanco:
 - Tarima Hill

34€



Paseo Colón, 1
Reservas: 965 853 796
Abierto todos los días
Menús todo el día

1er. Entrante (a elegir 1 por cada 2 comensales)

- Ensalada de patatas y bacalao con vinagreta de pericana.
- Ensalada de la casa con salmón y salsa cóctel.
- Ensalada templada de queso de cabra y frambuesa.
- Ensalada templada de gulas, almejas y gambas.

2do. Entrante (a elegir 1 por cada 2 comensales)

- Tomate relleno con salpicón de lubina.
- Cigalitas salteadas con ajos tiernos.
- Carpaccio de atún rojo con virutas de parmesano.
- Berenjenas con miel.
- Surtido de croquetas.
- Sepia salteada con espárragos trigueros con alioli y su tinta.

Arroces

- Arroz a banda.
- Arroz huertano.
- Arroz en costra.
- Fideuá de marisco.
- Fideuá de pollo y alcachofas.
- Paella de marisco.
- Paella alicantina.
- Paella valenciana.
- Arroz meloso de marisco.
- Arroz meloso de pulpo y alcachofas.
- Arroz negro de marisco.
- Arroz de boquerones con espinacas.

Postre casero (a elegir 1 por comensal)

- Tarta de queso.
- Tiramisú.
- Crema catalana.
- Flan de la casa.
- Borracho de mandarina.
- Tarta al whisky casera.

Bebida

- Agua.
- Cerveza.
- Refresco.
- 1 copa de vino.
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

27€



NAUTIC PLAYA

RESTAURANTE

Av. Vicente Llorca Alós, 12
Reservas: 965 851 812 - 965 855 425
Cerrado: lunes
Menús al mediodía y por la noche

Snack

- Almendras.
- Pan con alioli.

Entradas

- Marisco hervido.
- Fritura.

Arroces (a elegir 1 arroz por mesa)

- Arroz de rape con almejas.
- Arroz a banda.
- Arroz negro.
- Paella de marisco.
- Paella de magro con verduras.
- Paella mixta.
- Caldereta de arroz con bogavante (suplemento de 8 €).
- Caldereta de arroz con langosta (suplemento de 8 €).

Postre

- Tarta de chocolate.
- Tiramisú.
- Tarta de whisky.
- Tarta de queso.
- Helados.

Bebida (1 bebida a elegir por comensal)

Maridaje

- Blanco Rivero Verdejo.
- Tinto Rioja.

32€



18

POSADA DEL MAR

RESTAURANTE

Paseo Colón, 3
Reservas: 965 851 373
Cerrado: miércoles
Menús solo a mediodía

Entradas (a elegir 1 por persona)

- Bollo a la paleta (de lunes a viernes).
- Llampuga en escabeche.
- Boquerones fritos en adobo.
- Sepia encebollada.

Arroces (a elegir, mínimo 2 comensales)

- Paella de marisco.
- Arroz a banda.
- Arroz con boquerones y espinacas.
- Arroz meloso de marisco.

Postre casero

Bebida (1 bebida a elegir por comensal)

- Agua.
- Cerveza.
- Refresco.
- Copa de vino de la casa.

30€



19

RESTAURANTE CLUB NÁUTICO

RESTAURANTE

Paseo de Colón, 2

Reservas: 965 772 873

Cerrado: lunes

Menús solo a mediodía

Entradas (2 a elegir)

- Gamba blanca hervida.
- Mejillones al vapor.
- Ensalada de escalivada con capellanes.
- Marineras.
- Ensalada mediterránea.

Viernes 17

- Arroz de setas y foie.

Sábado 18

- Paella de bacalao y coliflor.

Domingo 19

- Paella de magro con verduras.

Martes 21

- Arroz amb fesols.

Miércoles 22

- Arroz de pulpo con gambas y alcachofas.

Jueves 23

- Arroz de boquerones y espinacas.

Viernes 24

- Arroz de setas y foie.

Sábado 25

- Paella de bacalao y coliflor.

Domingo 26

- Paella de magro con verduras.

Postres caseros

Bebida (1 consumición a elegir)

- Cerveza de barril.
- Agua.
- Refresco.
- Copa de vino.

Maridaje

- Vino de Alicante tinto.
- Vino de Alicante blanco.

29,95€



Ricardo Bayona, local 4

Reservas: 965 866 700

Abierto todos los días

Menús todo el día

Entradas

- Berenjenas con miel de caña y sésamo.
- Tomate rosa del terreno con ventresca.
- Torrezno de Soria.
- Ensaladilla rusa.
- Ensalada de mango y queso feta.
- Mix de croquetas caseras de espinacas y jamón.
- Calamares a la andaluza.

Arroces

- Arroz meloso con atún y calabaza.
- Caldero con rape, gambas y cigalas.
- Arroz con conejo y caracoles.
- Arroz con costra.
- Arroz con tuétano y secreto.
- Arroz con zamburiñas y gambones.
- Arroz con carabinero.
- Arroz del senyoret (solo mariscos pelados).
- Arroz con secreto y chipirones.
- Caldero de arroz con bogavante.
- Arroz con espinacas y boquerones.

Nota: Todos los días, un arroz típico de Benidorm.

Postre

- Tarta de queso al horno.
- Mousse de galletas.
- Pan de Calatrava con nata y galleta.
- Arroz con leche.
- Mousse de chocolate.
- Fruta del tiempo.

Bebida

- 1 consumición por persona.

Maridaje

- Vino blanco Rueda Verdejo.
- Vino tinto Crianza.

25€



RESTAURANTE L'AROMA

RESTAURANTE

Av. Armada Española, 10
Reservas: 865 550 557
Abierto todos los días
Menús solo a mediodía

Menú para 2 personas

Entradas (1 a elegir)

- Ostras Gillardeau sobre hielo pilé y aire de limón (2 uds.).
- Guiso de garbanzos pedrosillanos con manitas de cerdo.
- Timbal de quinoa, aguacate, tomate rosa y langostinos con vinagre balsámico.
- Huevos confitados con piperada, champiñón y crudité de bacon.

Arroces (mínimo 2 personas)

- Arroz de pato con verduritas, setas silvestres y taquitos de foie.
- Arroz meloso de nécoras.
- Arroz de pulpo con alcachofas y bacalao.

Postre

- Torrijas especial L'Aroma.
- Tarta de queso de la abuela María.

Bebida

- Refrescos.
- Vino blanco: Verdejo Viña Adaja.
- Vino tinto: Ribera del Duero Portia.

32,50€



SINATRAS CENTRO DIVERSO

RESTAURANTE

Vía Emilio Ortuño, 14 · Edificio San Jaime, local 1
Reservas: 865 641 528

Cerrado: lunes
Menús solo a mediodía

Aperitivo de la casa

- Gamba blanca de la lonja.

Entradas (al centro en mesa)

- Ensaladilla de sepia.
- Croquetón de bacalao.
- Tomate Raff con lomo de bonito.

Arroces (mínimo 2 personas)

Viernes 17

- Arroz de atún con calabaza.

Sábado 18

- Arroz de secreto ibérico con boletus.

Domingo 19

- Arroz de rape, almejas y alcachofas.

Martes 21

- Arroz de bacalao con espinacas.

Miércoles 22

- Arroz vegetariano con setas.

Jueves 23

- Arroz de pollo de corral con berenjena.

Viernes 24

- Arroz marinero con gamba roja.

Sábado 25

- Arroz de pulpo y coliflor.

Domingo 26

- Arroz meloso negro con calamar y gambas.

Postre (a elegir)

- Tarta de queso.
- Leche frita.
- Torrija caramelizada.

Bebida (1 por comensal)

- Agua.
- Refrescos.
- Caña.
- Copa de vino.

Maridaje de la casa

- Bodega Villalobos.

30€



Entradas (A elegir dos entradas por cada dos personas)

- Almejas a la marinera.
- Cazón en adobo.
- Ensalada de queso de cabra.
- Berenjenas con miel de caña.
- Chipirones en salsa verde.
- Tortitas de camarón.

Arroces

- Arroz meloso de gambas, almejas y sepia.

Postre

- Mousse de queso con arándanos.
- Pan de Calatrava.

Bebida

- 1 consumición por persona.

Maridaje de la casa

25€



24

TERRAZA BAHÍA

RESTAURANTE

C. Gijón, 2

Reservas: 625 617 489

Abierto: sábados y domingos de 12:00 a 17:00

Menús solo a mediodía

Entradas

- Pan casero con tomate y alioli.
- Ensalada templada de alcachofa con aliño de semillas.
- Coca de aceite casera con tomate del terreno, pericana y ajetes.

Arroces (mínimo 2 personas)

- Arroz negro de atún fresco y cebolla con puntos de alioli.

Postre

- Coulant de chocolate con helado de vainilla Bourbon.

Bebida

- 1 consumición por persona.

Maridaje

- Recomendamos copa de Verdejo.

26,50€



XIV Jornadas de los
arroces
»»» de la tierra »»»

Del 17 al 26 de octubre



NAVILENS

CÓDIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS
CON DISCAPACIDAD VISUAL.

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

**MAPA 2025
JORNADAS
ARROZ**



WEB

**HOSTELERÍA
ACCESIBLE**



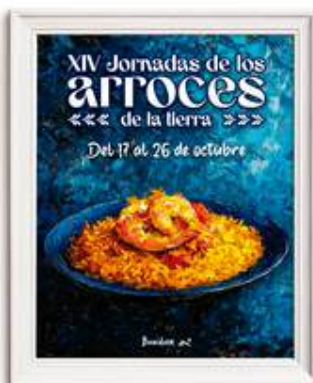
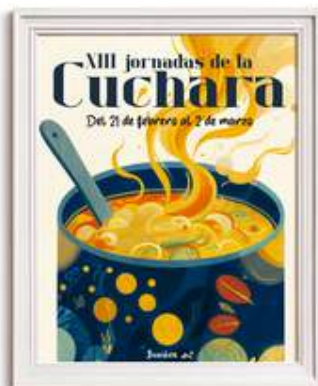
MAPA



BENIDORM

Gastronómico

2025



700 anys
Benidorm

ajuntament  benidorm
concejalía de turismo



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*