



© José Palanca

La ruta gastronómica se completa con dulces típicos. En la repostería destacan el bollo de San Blas, que se confecciona para esta festividad de primeros de febrero y consiste en una deliciosa torta de almendras y azúcar, y los pastissos de boniato. Éstos se elaboran en época navideña, están rellenos de una masa de boniato, y tienen forma de empanadilla. Todos estos platos y dulces los podemos encontrar en multitud de establecimientos de la ciudad.

En el municipio se celebra cada año el **BENIDORM GASTRONÓMICO**, marca ya consolidada, sinónimo de calidad y escaparate perfecto de la gastronomía mediterránea de Benidorm, y que da a conocer nuestra oferta culinaria.



Edita: Concejalía de Turismo 2026



Calidad Turística



Sostenibilidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística



Calidad Turística

BENIDORM

GASTRONÓMICO



Benidorm

BENIDORM

GASTRONÓMICO

Benidorm, estándar mundial de ecocalidad turística y ciudad sostenible, además de ser el primer Destino Turístico Inteligente (DTI) del mundo cuenta con una trayectoria gastronómica amplia y con un sector diversificado, potente y de calidad. Cada vez más restaurantes aprovechan al máximo la filosofía “0 waste”, buscando minimizar al máximo los residuos, apoyando la sostenibilidad y al mismo tiempo adoptando el consumo de productos KM 0, minimizando el impacto ambiental al tiempo que se ofrece una experiencia gastronómica de calidad.

Los establecimientos tradicionales conviven con las más modernas vanguardias gastronómicas, y el arte culinario de los antiguos pescadores se codea con el internacional. Nuestra cocina se basa en una selección de productos frescos y de calidad: pescados, mariscos y salazones del Mar Mediterráneo, llegados de las cercanas lonjas de Villajoyosa, Denia y Santa Pola; carnes y embutidos de la montaña alicantina; verduras y frutas de la huerta, y almendras y aceite de oliva de la comarca. Todo ello bajo una filosofía sostenible y accesible, gracias a los productos de proximidad y de temporada, garantizando así una experiencia auténtica y respetuosa con el medio ambiente.

La ciudad ofrece además una amplia oferta de bares, cervecerías y locales de tapas y pinchos. Varias calles del casco antiguo están repletas de establecimientos especializados en este género tan nuestro.



JORNADAS DE LA CUCHARA

Los platos de cuchara se reinventan y ya no existen límites. Siguen triunfando los platos tradicionales, en ocasiones con un toque moderno. Cuando el invierno da sus últimos coletazos se celebran estas jornadas; los fogones se llenan de calderos de pescado o de carne, de potajes de legumbres con productos de mar o montaña, olletas, cocidos con las tradicionales pelotas valencianas o al estilo madrileño, de gazpachos, etc.; desde recetas típicas de la zona hasta las de otras regiones de España, elaboradas a fuego lento.



JORNADAS DEL ATÚN

En estas jornadas se ofrecen platos cuya base es el atún rojo de calidad, un producto tradicionalmente ligado a la historia marinera de Benidorm a través de las almadrabas, actividad de gran relevancia social en la ciudad hasta los años 50, y de donde surgieron grandes capitanes y marineros muy valorados por su pericia en ese complejo arte de pesca. Dan valor, además, a sabores muy mediterráneos con la solera de los platos de antaño y a la vez vanguardistas y rompedores, siempre con el atún como protagonista. El día de la presentación de estas Jornadas se suele efectuar el ronqueo de un gran atún rojo.

CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS

Los establecimientos compiten por el premio a la Mejor Tapa/Pincho del año, otorgado por un jurado profesional, y el de la Tapa Más Popular, votada por el público, ofreciendo durante esos días toda una ruta urbana con este producto tan típico como protagonista. Degustaremos versiones sofisticadas de las tapas clásicas y tapas elaboradas con conceptos vanguardistas. La apuesta gastronómica de las tapas es ilimitada.



MENJARS DEL NOSTRE POBLE

Durante cuatro días, distintos establecimientos de Benidorm ofrecen propuestas gastronómicas inspiradas en nuestra historia y tradición, incorporando en sus menús platos, tapas o postres típicos del municipio. Es un recorrido por la herencia centenaria de nuestra cocina, que permite llevar a los paladares de hoy en día los sabores de antaño, reinterpretando recetas tradicionales y adaptándolas a nuevas técnicas y texturas.



RECETA BOLLO DE SANT BLAI (cortesía de “La Retora”)

INGREDIENTES

- 500 gramos de harina de maíz
- 500 gramos de almendra molida con piel
- 500 gramos de azúcar
- 6 huevos
- 1 y ½ de vaso de aceite de oliva suave
- 1 limón rallado
- Canela y azúcar para espolvorear



ELABORACIÓN

Se baten los huevos y se añade el azúcar, el aceite, la harina de maíz, la ralladura de limón y la almendra molida. Se prepara la masa, trabajándola mucho con las manos, hasta unir bien todos los ingredientes. Se hacen unas tortitas de 1 cm. de grosor y del tamaño deseado (habitualmente es del tamaño de un plato pequeño), se ponen sobre papel vegetal y se espolvorean de azúcar y canela. Se introducen en el horno, previamente calentado a 150°/180°, hasta que blanquean. Darles un toque de grill si se desean más doradas. Dejar enfriar.

RECETA ARROZ BOQUERONES Y ESPINACAS

INGREDIENTES (para 2 personas)

- 200g de arroz
- 8 boquerones
- 200g de espinacas (mejor sin tallo)
- 2 tomates maduros, rallados
- 2 dientes de ajo
- 500 ml de caldo de pescado
- Aceite
- Sal
- Azafran
- 1 ñora (pimiento seco dulce)

PREPARACIÓN

Limpiar los boquerones y reservar. Calentar el caldo de pescado y diluir el azafrán.

ELABORACIÓN

Sofreír en la paella los ajos machacados con un poco de aceite. Retirar. Sofreír la ñora brevemente y retirar, y el tomate rallado. Picarlo todo en un mortero junto con el perejil y un poco de sal.

Añadir a la paella las espinacas y rehogar. Echar el arroz y sofreírlo también un par de minutos. Colar la picada con un poco de agua y añadirla.

Verter el caldo de pescado. Ponemos a hervir a fuego medio-bajo unos 10 minutos, añadimos los boquerones y dejamos el arroz 10 minutos más o hasta que esté en su punto.

Dejamos reposar el arroz antes de servir.



(foto cortesía de mayteenlacocina.com)

CONCURSO DE COCKTAILS CON Y SIN ALCOHOL

La coctelería está ganando cada vez más protagonismo en los bares y restaurantes de Benidorm, fusionándose con el desarrollo creativo e innovador que ha experimentado la gastronomía. Esta especialidad, en alza entre el público, vive una edad dorada, desarrollando en este concurso, a través de sus bartenders, la creación de cocteles novedosos y originales. Un jurado profesional vota el Mejor Cocktail del año y la Mención al Mejor Cocktail sin alcohol, al tiempo que el público votará a su vez al Cóctel más popular.



JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

Nuestros arroces van más allá de la tradicional paella. Los hay secos, melosos y caldosos; de mar, de montaña o de verduras. En otoño, durante las Jornadas de los Arroces de la Tierra, los establecimientos participantes ofrecen cada día una receta diferente. Estando en una localidad de pasado marinero es imprescindible probar los arroces de pescado. Entre ellos, los más tradicionales y típicos de Benidorm son el de boquerones y espinacas, un caldoso al que en ocasiones se añade calabaza, y el de fesols y naps (judías y nabos).

