

# BENIDORM *Gastronómico* <sup>20</sup><sub>26</sub>

VI JORNADAS

DEL

# ATÚN

17 AL 26  
ABRIL



# **BENIDORM** *Gastronómico* 2026

## **VI JORNADAS** **DEL** **ATÚN**

**#BenidormFreshandTasty**  
**DESCARGA EL DOSSIER DIGITAL**



**CASTELLANO**



**ENGLISH**

**Mahou**  
**DESDE 1890**

**AS**  
**MARSANZ**



# Toni Pérez

ALCALDE DE BENIDORM

El éxito del Benidorm Gastronómico se consolida este año 2026 con un calendario en el que destaca la celebración de las VI Jornadas del Atún, que se celebran en 15 restaurantes de nuestra ciudad del 17 al 26 de abril.

Estas jornadas rinden homenaje a uno de los pilares de nuestra identidad histórica. Hablar de la almadraba en Benidorm es hablar de nuestra esencia. Aunque esta actividad desapareció físicamente de nuestras costas en los años 50, su legado sigue vivo en el ADN de nuestra ciudad.

Durante siglos, los hombres de Benidorm fueron los verdaderos señores del mar, reconocidos en todo el litoral español por su profesionalidad y maestría. Nuestros capitanes y arrâeces no solo faenaban aquí; su pericia era tan valorada que fueron reclamados para capitanear la mayoría de las almadrabas del Mediterráneo, el Atlántico oriental, Marruecos y Túnez, llegando incluso a Argel y Sicilia. Desde el siglo XVIII hasta bien entrado el XX, el dominio técnico de los benidormenses fue absoluto.

Pero la huella que dejaron fue más allá del barco. Aquellos benidormenses no solo pusieron el sudor como marineros o la inteligencia como capitanes; también fueron destacados administradores y accionistas, liderando la industria desde todas sus vertientes y elevando el reconocimiento internacional de Benidorm en el mundo de la almadraba.

Estas jornadas son un homenaje gastronómico a esa parte destacada e irreplicable de nuestra historia. Arrancan con un evento previo: el ronqueo de un atún rojo en la Plaza del Castell. Después, durante diez días, los restaurantes que participan nos ofrecerán tapas, menús y platos tradicionales o de nueva creación con el atún rojo como protagonista.

Es hora de dar gusto al paladar disfrutando de estas jornadas con tanto solera y tradición que organizan conjuntamente la Concejalía de Turismo y ABRECA. Es hora de dejar que el sabor del atún nos lleve más allá de donde alcanza la vista al mirar el horizonte de nuestro Mediterráneo.

Bon profit.

Toni Pérez  
Alcalde de Benidorm



# Javier del Castillo

PRESIDENTE DE ABRECA

Es para mí un verdadero placer darles la bienvenida a las VI Jornadas del Atún Rojo de Benidorm, una cita gastronómica que ya forma parte del calendario de nuestra ciudad y que cada año reúne a restaurantes, profesionales y público en torno a uno de los grandes tesoros del mar: el atún rojo.

Benidorm vive un momento extraordinario como destino turístico internacional, pero también como ciudad gastronómica. La creatividad, el talento y el esfuerzo de nuestros hosteleros convierten cada plato en una experiencia que habla de nuestra identidad, de nuestra cultura y de nuestra manera de entender la cocina.

El atún rojo, por su calidad excepcional y su enorme versatilidad culinaria, es el gran protagonista de estas jornadas. A través de él, nuestros chefs nos invitan a descubrir propuestas que combinan tradición, innovación y respeto por el producto, demostrando una vez más el alto nivel de la gastronomía de Benidorm.

Estas jornadas son también una celebración del trabajo bien hecho, del compromiso de nuestros restaurantes con la calidad y del valor de compartir la mesa. Cada elaboración es fruto de la pasión por la cocina y del respeto por los ingredientes que forman parte de nuestra tradición.

Desde ABRECA, junto a la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Benidorm, queremos agradecer a todos los establecimientos participantes su implicación y entusiasmo, así como a residentes y visitantes que, año tras año, hacen posible que estas jornadas sigan creciendo y consolidándose.

Les invitamos a disfrutar de Benidorm a través de su gastronomía y a descubrir todo lo que el atún rojo puede ofrecer en las manos de nuestros grandes profesionales.

¡Buen provecho y felices jornadas!

Javier del Castillo  
Presidente de ABRECA

# VI JORNADAS DEL ATÚN

17 AL 26  
ABRIL



## NAVILENS

CÓDIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS CON  
DISCAPACIDAD VISUAL  
Descarga la aplicación NaviLens y  
apunta con tu teléfono al folleto.



VER LOCALES  
ACCESIBLES

HOSTELERÍA  
INCLUSIVA

## MAPA 2026

JORNADAS  
DEL ATÚN



MAPA  
ACCESIBLE



# VI JORNADAS DEL ATÚN

## RESTAURANTES PARTICIPANTES:

### 1- Aruba

AV. VICENTE LLORCA ALÓS, 14, LOCAL 7

### 2- Club Náutico de Benidorm

PASEO DE COLÓN, 2

### 3- Conbrassa

AV. VICENTE LLORCA ALÓS, 3

### 4- El Mesón

C. GERONA, 1

### 5- Esturión

C. RICARDO BAYONA, 4, LOCAL 4

### 6- Jardín Mediterráneo

AV. ALCOY, 17 - PLAYA DE LEVANTE

### 7- La Arrocería de la Mejillonera

PLAZA MAYOR, 27

### 8- La Cava Aragonesa

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2

### 9- La Fava

C. LA PALMA, 41

### 10- La Pinta Beach

C. SAN PEDRO, 26

### 11- Mal Pas

C. SANTA FAZ, 50

### 12- Malaspina

AV. PANAMÁ, 5

### 13- Marisquería El Puerto

PASEO COLÓN, 1

### 14- Pinocchio Playa

AV. ALCOY, 12

### 15- Sinatras Centro Diverso

AV. EMILIO ORTUÑO 14, ED. SAN JAIME, LC 1.

# 1

# ARUBA

## RESTAURANTE

AV. VICENTE LLORCA  
ALÓS, 14, LOCAL 7

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 965 46 13 14

## PRIMER ENTRANTE

Selección de nigiris de atún rojo:

- Akami con soja japonesa.
- Nigiri flameado con salsa teriyaki.
- Nigiri con mayonesa de wasabi.
- Nigiri con tartar y cebollino.

## SEGUNDO ENTRANTE

- Tartar de atún rojo sobre arroz crujiente y wakame.

## PLATO PRINCIPAL

- Arroz frito japonés con atún rojo crujiente en pankó.

## BEBIDA

- 1 refresco, agua o caña por comensal.
- Bodega: 1 botella de vino blanco Enrique Mendoza Chardonnay a compartir cada dos comensales.

## POSTRE

- Mochis.

## MENÚ “FESTIVAL DEL ATÚN ROJO”

PRECIO: 45€



**2**

# CLUB NÁUTICO DE BENIDORM

RESTAURANTE

PASEO DE COLÓN, 2

CERRADO: LUNES

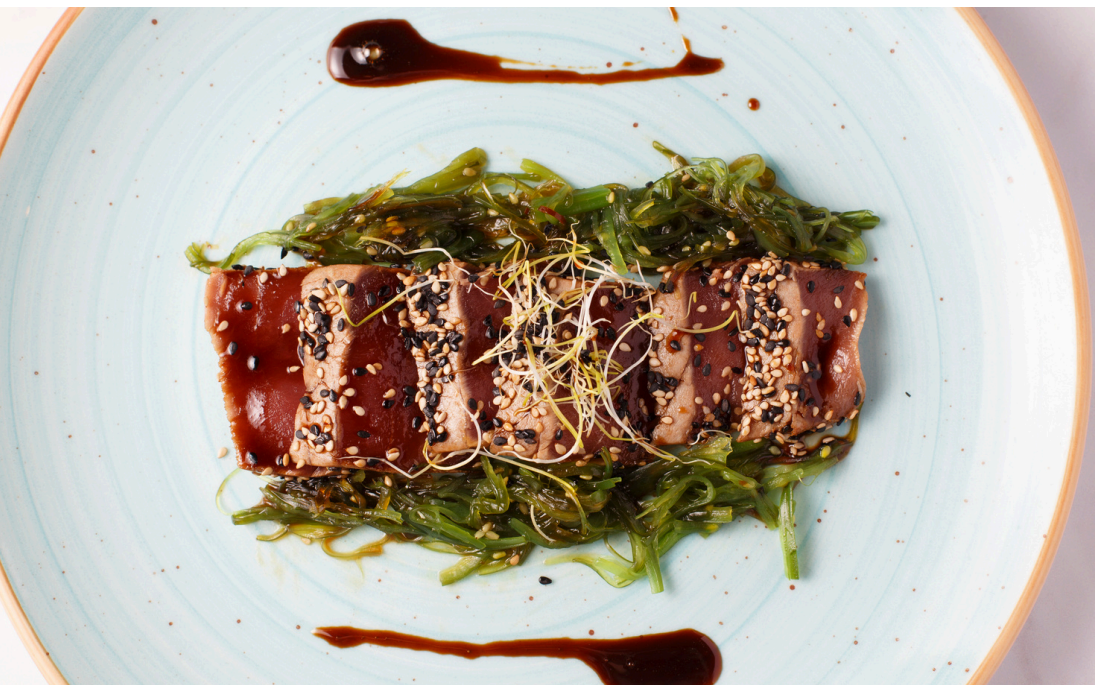
RESERVAS: 965 77 28 73

## TAPAS

- Atún en escabeche — 8 €
- Pan bao de atún rojo mechado — 8 €
- Coqueta tradicional de tartar de atún rojo — 21 €

## PLATO

- Tataki de atún rojo — 21 €
- Filete de atún rojo (al peso, 10 €/100 g)
- Marmitako de atún rojo — 19 €
- Pebrereta talladeta — 18 €
- Arroz de atún rojo y cigalitas — 19 €
- Arroz de atún rojo, sepia y foie — 21 €
- Fideuá de atún rojo, sepia y foie — 21 €



**3**

# CONBRASSA

**RESTAURANTE**

AV. VICENTE LLORCA ALÓS, 3

CERRADO: LUNES

RESERVAS: 965 86 60 36

**PRIMER ENTRANTE****PRECIO: 50€**

- Ceviche de atún rojo.

**SEGUNDO ENTRANTE**

- Croquetas de yuca y atún rojo.

**PLATO PRINCIPAL**

- Chuleta de parpatana de atún rojo a la brasa con chimichurri de hierbas frescas.

**BEBIDA**

- 1 refresco, agua o caña por comensal.
- Bodega: 1 botella de vino blanco Enrique Mendoza Chardonnay a compartir cada dos comensales.
- Vino blanco: Enrique Mendoza Chardonnay.

**POSTRE**

- Flan de almendras con nata.



RESTAURANTE

C. GERONA, 1

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 965 85 85 21

## MENÚ

MENÚ COMPLETO: 52€    ½ MENÚ: 35,50€ ( aperitivo + un entrante a elegir + primero o segundo + postre )

## APERITIVO

- Pan payés tostado con "all i oli".
- Bikini de atún rojo en tempura con mayonesa de wasabi.

## ENTRANTES

- Coca de atún rojo a media sal sobre wakame y pico de gallo.
- Trío de sushi de atún rojo.
- Tartar de atún rojo con aguacate, salsa de soja y lima.
- Ceviche de atún y negra en concha de ostra con su salsa y maracuyá.

## PRIMERO

- Osobuco de atún rojo en salsa de rabo de ternera con verduras glaseadas.

## SEGUNDO

- Lomo de atún a la brasa con alcachofa y cebolla tierna, salsa de dos pimientos y patata puente nuevo.

## POSTRE

- Strudel de amapola con manzana y helado de vainilla.

## TAPAS

- Bikini de atún rojo en tempura con mayonesa de wasabi — 3,00 €
- Tartar de atún rojo con aguacate, salsa de soja y lima  
— (100 g) 16,00 €  
— (200 g) 26,00 €
- Ceviche de negra y atún con maracuyá y salsa de ostra  
— (100 g) 16,00 €  
— (200 g) 26,00 €
- Atún a la brasa — (180 g) 22,00 €

(Bebida no incluida en menús)



# 5

# ESTURIÓN

RESTAURANTE

C. RICARDO BAYONA, 4,  
LOCAL 4

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 965 86 67 00  
WHATSAPP: 615 03 45 88

## MENÚ

PRECIO: 45€

### ENTRANTES

- Croquetas de atún.
- Tataki de atún con sésamo y salsa ponzu.

### PLATO PRINCIPAL

- Ventresca (ijada) de atún a la plancha con su guarnición.

### POSTRE (A ELEGIR)

- Mousse de galleta.
- Tiramisú.
- Tarta de queso al horno.

### BEBIDA (A ELEGIR)

- Una bebida por comensal.
- Botella de vino a elegir: Rioja crianza o Rueda verdejo.

## TAPAS

- Tapa de atún — 3,50 €

## PLATO

- Guiso de atún con verduras — 18 €



6

# JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE

AV. ALCOY, 17  
- PLAYA DE LEVANTE

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 965 85 00 11

## PLATOS

- Arroz de atún rojo con alcachofas, ajos tiernos y gambas — 19,50 €
- Lomo de atún rojo al gusto: punto de plancha, encebollado o con salsa vizcaína — 25 €



**7**

# LA ARROCIERÍA DE LA MEJILLONERA

RESTAURANTE

PLAZA MAYOR, 27

CERRADO: MARTES

RESERVAS: 628 24 21 99

## ENTRANTES (A COMPARTIR)

PRECIO: 45€

- Pan payés con tomate y alioli.
- Coca frita con puré de tomate confitado y sashimi de atún rojo.
- Tartar de atún sobre tuétano de vaca.

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

- Paella de atún con gamba roja (mínimo 2 personas).
- Ventresca de atún a la brasa con verduras.

## POSTRE (A ELEGIR)

- Tarta de queso cremosa con mango.
- Tarta de chocolate.
- Tarta de Oreo.

## MARIDAJE (A ELEGIR)

- 1 botella de vino para 2 comensales.
- Jarra de cerveza.
- Jarra de sangría.
- Agua.
- Refrescos.



8

# LA CAVA ARAGONESA

RESTAURANTE

PLAZA DE LA  
CONSTITUCIÓN, 2

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 966 80 12 06

## TAPA

PRECIO: 8€

- Saboreando el Atún: Tataki de atún rojo con crema de pistachos, juliana de manzana verde y mayonesa de wasabi.



**9**

# LA FAVA

**RESTAURANTE**

C. LA PALMA, 41

CERRADO: DOMINGO Y LUNES

RESERVAS: 672 06 24 24

**MENÚ****PRECIO: 45€****APERITIVO**

- Tartaleta de maíz con tartar de atún rojo.

**PLATOS PARA COMPARTIR (CADA 2 PERSONAS)**

- Panceta con mayonesa aromática, ventresca y trufa.
- Tiradito de atún rojo.
- Ventresca de atún rojo con reducción de fesols i naps y puré de zanahoria encurtida.

**POSTRE (A ELEGIR)****BEBIDA**

- Una consumición por persona.



# 10

# LA PINTA BEACH

RESTAURANTE

C. SAN PEDRO, 26

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 642 80 71 22

## PLATO

PRECIO: 18,50€

- Una versión creativa que mezcla la base vasca con sabores típicos de Europa del Este, especialmente usando mamaliga (polenta rumana) y mujdei (salsa tradicional de ajo).



**11**

# MAL PAS

**RESTAURANTE****C. SANTA FAZ, 50****CERRADO: MARTES****RESERVAS: 965 85 80 86**

## TAPAS

- Atún en escabeche — 8 €
- Coqueta tradicional de tartar de atún rojo — 21 €
- Pan bao de atún rojo mechado — 8 €

## PLATO

- Filete de atún rojo (al peso, 10 €/100 g)
- Tataki de atún rojo — 21 €
- Marmitako de atún rojo — 19 €
- Pebrereta talladeta de atún rojo — 18 €
- Arroz de atún rojo y cigalitas — 19 €
- Arroz de atún rojo, sepia y foie — 21 €
- Fideuá de atún rojo, sepia y foie — 21 €



# 12

# MALASPINA

RESTAURANTE

AV. PANAMÁ, 5

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 965 03 59 62

## APERITIVO FRÍO

- Lomo de atún rojo, toffee de coliflor, cebollitas escabechadas y tirabeques — 10 €

## PLATOS

- Ventresca de atún rojo, puré de mango asado, frutos rojos y demiglace de buey — 27 €
- Arroz de parpatana de atún rojo y bimi — 19 €



13

# MARISQUERÍA EL PUERTO

RESTAURANTE

PASEO COLÓN, 1

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 965 85 37 96

## PLATOS

- Tataki de atún — 19 €
- Carpaccio de atún — 20,50 €
- Tartar de atún — 19,50 €
- Taco de atún — 16 €
- Lomo de atún — 22 €
- Arroz de atún rojo y gambas — 25 € por persona (mínimo 2 personas)



14

# PINOCCHIO PLAYA

RESTAURANTE

AV. ALCOY, 12

ABIERTO TODOS LOS DÍAS

RESERVAS: 965 85 85 58

## PLATO

PRECIO: 17€

- Carbonara marina con velo de saku de atún rojo, chips crujientes de guanciale y mayonesa de kimchee.



15

# SINATRAS CENTRO DIVERSO

RESTAURANTE

AV. EMILIO ORTUÑO 14,  
ED. SAN JAIME, LOCAL 1

CERRADO: LUNES

RESERVAS: 865 64 15 28

## MENÚ (MÍNIMO PARA DOS PERSONAS)

PRECIO: 45€

### ENTRANTES (A ELEGIR)

- Atún con tomate y encurtidos.
- Ensalada de atún en escabeche.
- Bombas de atún rojo.

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

- Arroz de atún rojo del chef.
- Tartar de atún rojo con mango y aguacate.

### POSTRES (A ELEGIR)

- Tarta de queso.
- Crepes con Nutella.
- Brownie con helado Baileys.

### MARIDAJE (1 POR COMENSAL)

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



# BENIDORM Gastronómico 2026

XIV JORNADAS  
DE LA CUCHARA

27 febrero al 08 marzo

VI JORNADAS  
DEL ATUN

17 al 26 de abril

XVI CONCURSO  
DE TAPAS Y PINCHOS

19 al 28 de junio

V CONCURSO  
DE COCKTAILS

11 al 20 de septiembre

XV JORNADAS  
DE LOS ARROCES  
DE LA TIERRA

16 al 25 de octubre

II JORNADAS  
MENJARS DEL  
NOSTRE POBLE

26 al 29 de noviembre



ajuntament



benidorm

Regidoria de Turisme



# ABRECA

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



## REPRESENTACIÓN

Defendemos los intereses  
de la hostelería



## SUBVENCIONES

De todo tipo para tí  
y tu negocio



## PARA HOSTELEROS

Servicios profesionales  
100% especializados



## CENTRAL DE COMPRAS

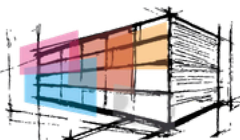
Calidad a  
precios exclusivos  
para asociados

Si eres restaurador y quieres pertenecer a la asociación,

Llámanos al +34 965 860 837 o infórmate en:

[www.abreca.es](http://www.abreca.es)

ajuntament



benidorm

concejalía de turismo



**ABRECA**

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



ACTITUD  
MEDITERRÁNEA



**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 organization is not responsible  
for any changes that may occur*