

# VIII JORNADAS DE LA CUCHARA

2 al 10 de Marzo



MENÚ/MENU  
25€

**BENIDORM**  
GASTRONÓMICO 2019

2<sup>nd</sup> to 10<sup>th</sup> March

# VIII HOT DISH DAYS SOUPS & STEWS



Como ciudad cosmopolita, la oferta gastronómica de Benidorm se nutre de platos de todos los rincones de España y del mundo, pero también tenemos platos autóctonos de gran relevancia para cada época del año.

Así, todos guardamos en nuestro paladar la memoria de los sabores de casa, los platos con olor a hogar, cocinados a fuego lento durante toda la mañana. Buena parte de esos platos son de cuchara y hoy, en pleno siglo XXI, siguen siendo un referente de nuestra gastronomía para quienes vivimos en Benidorm y para los millones de personas que nos visitan cada año.

De generación en generación, los pucheros tradicionales se han llenado de productos de la tierra, tanto en Benidorm como en todos los rincones de España. Y estos días, en 19 restaurantes de nuestra ciudad, podremos revivir ese legado gastronómico tan entrañable.

Quiero, desde estas líneas, felicitar a ABRECA por mantener estas jornadas como una de las citas más relevantes del Benidorm Gastronómico en esta edición de 2019, así como a los restaurantes que participan en ellas como guardianes del legado de sabores y aromas que se desprenden de un buen plato de cuchara.

As a cosmopolitan city, the gastronomic offer of Benidorm is nourished by dishes from all corners of Spain and the world, but we also have local dishes of great relevance for each season of the year.

Thus, we all keep in our palate the memories of home tastes, dishes with the smell of home, slow-cooked throughout the entire morning. Many of these dishes are hot dishes and today, in the 21<sup>st</sup> century, they are still a benchmark of our gastronomy for those of us who live in Benidorm and for the millions of people who visit us every year.

From generation to generation, the traditional stews have been filled with local products, both in Benidorm and in all corners of Spain. And these days, in 19 restaurants of our city, we can bring back that endearing gastronomic legacy.

I want, with these words, to congratulate ABRECA for keeping these days as one of the most relevant event of Benidorm Gastronomic Days in this edition of 2019, as well as all the restaurants that participate in these days as guardians of the flavours and aromas legacy that emanate from a good hot dish.

---

Tenemos ya las VIII JORNADAS DE LA CUCHARA en marcha, se ha convertido en todo un clásico de la gastronomía de Benidorm, en la que año tras año hemos ido mejorando y trabajando con ilusión, dando lo mejor de nosotros mismos y dándole un toque personal a cada uno de nuestros platos para poder hacerlos personales y diferentes, cada establecimiento y cocinero buscando su mejor materia prima para que la excelencia del plato sea trasladada al cliente, acompañada de un buen vino y un mejor servicio y consiguiendo que estas jornadas sean lo que son, una gran fiesta gastronómica abiertas a todos nuestros clientes y turistas.

Un saludo y viva la cuchara.

We already have the VIII HOT DISH DAYS SOUPS & STEWS in progress. It has become a classic of the gastronomy in Benidorm, in which year after year we have been improving and working with illusion. We are investing the best of ourselves, giving a personal touch to each of our dishes to make them different. Each establishment and each chef, are presenting their best raw material so that the excellence of the dish is transferred to the customer, accompanied by a good wine and better service. As always, this will be a fantastic gastronomic festival, open to all our customers and tourists.

Best regards and enjoy it.





**ARROZERÍA LA MARINA**  
PTDA. FOIA MANERA, 31  
CAMÍ DEL PALASÍET  
TFNO: 96 686 72 12  
(Menús sólo a mediodía)  
(Menus only at lunchtime)

**DOS ENTRANTES A ELEGIR:**

Ensalada de capellanes con samorra  
Embutido y queso de Callosa  
Bollet a la lloseta salat  
Figatell  
Pimientos de padrón con jamón ibérico  
Croquetas de cocido caseras

**SÁBADO 02**

Gazpacho marinero

**DOMINGO 03**

Llandeta de pescado

**LUNES 04**

**Cerrado por descanso**

**MARTES 05**

Cocido con pelotas

**MIÉRCOLES 06**

Olleta de blat

**JUEVES 07**

Arròs amb fesols i naps

**VIERNES 08**

Guisado de pulpitos

**SÁBADO 09**

Fabes con almejas

**DOMINGO 10**

Caldero del senyoret

Postres variados de la casa

**BODEGA:**

1 Bebida por persona

1 Botella de vino para cada 4 personas

**TWO STARTERS TO CHOOSE:**

Salad of chaplains with samorra  
Cured meat and cheese from Callosa  
"Bollet a la lloseta salat"  
"Figatell" (burguer pork)  
Peppers from Padron with Iberian ham  
Homemade croquettes

**SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Sailor gazpacho

**SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

"Llandeta" with fish

**MONDAY 04<sup>th</sup>**

**Closed**

**TUESDAY 05<sup>th</sup>**

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

**WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

"Olleta de blat" (traditional stew with wheat)

**THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Rice with beans and turnips

**FRIDAY 08<sup>th</sup>**

Stew with little octopus

**SATURDAY 09<sup>th</sup>**

"Fabes con almejas" (beans with clams)

**SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Stew "del Senyoret"

Homemade desserts

**CELLAR:**

One drink per guest or one bottle of wine per 4 guests



## BELVEDERE

(HOTEL MADEIRA CENTRO)  
C/ ESPERANTO, 1- PLANTA 21  
TFNO: 96 564 11 91

### DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Huevo a baja temperatura con guiso de callos de atún en all i pebre y alcachofas  
Pulpo con quinoa y aguacate  
Pollo a la brasa con ensalada templada de kale y vinagreta de anacardos  
Coca de roastbeef con berenjena y encurtidos  
Figatell de cordero con lenteja caviar y limón

### SÁBADO 02

Caldereta de codorniz con rape y tirabeques

### DOMINGO 03

Gazpachos marineros con cigalas y bacalao

### LUNES 04

Cerrado por descanso

### MARTES 05

Cerrado por descanso

### MIÉRCOLES 06

Arroz de conejo, chipirones y trigueros

### JUEVES 07

Merluza a la andaluza con estofado de oreja y crema de boniato

### VIERNES 08

Alubias con perdiz y atún

### SÁBADO 09

Arroz de lengua de ternera adobada con habitas y apio

### DOMINGO 10

Gazpachos manchegos con ciervo y setas

### POSTRE A ELEGIR:

Tarta de manzana deconstruida  
Cheesecake de mango  
Bizcocho de yogurt con sorbete de naranja y polen

### BODEGA:

(1 consumición por persona)  
Vino Blanco Cañada de Belén Viognier  
Vino Tinto Cañada de Belén Petit Verdot  
Agua 0,50 cl.

### TWO STARTERS TO CHOOSE:

Low temperature egg with tuna tripe stew with garlic, pepper and artichoke  
Octopus with quinoa and avocado  
Grilled chicken with warm kale salad and cashew vinaigrette  
Roastbeef "coca" with aubergine and pickles  
Lamb hamburger with caviar lentils and lemon

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Quail stew with mangetout and monkfish

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Sailor gazpacho with nephrops and cod

### MONDAY 04<sup>th</sup>

Closed

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

Closed

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Rice with rabbit, little squid and wild asparagus

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Hake Andalusian style with ear and cream sweet potato stew

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

Beans with partridge and tuna

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Marinated veal tongue rice with beans and celery

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Manchego gazpacho with deer and mushrooms

### DESSERT TO CHOOSE:

Deconstructed Apple pie  
Mango cheesecake  
Yogurt sponge cake with orange sorbet and polen

### CELLAR:

(1 drink per guest)  
Cañada de Belén Viognier White wine  
Cañada de Belén Petit Verdot Red wine  
Water 0.50 cl.



## BOLIKKI

AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 13

TFNO: 865 522 189

(Menús sólo a mediodía)

(Menus only at lunchtime)

### DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Langostinos con gabardina  
Mejillones al vapor  
Ensalada de ventresca de atún  
Croquetas caseras

### SÁBADO 02

Arroz caldoso con cigala y calamar

### DOMINGO 03

Cocido con pelotas

### LUNES 04

Potaje de garbanzos con espinacas y migas de bacalao

### MARTES 05

Gazpacho manchego

### MIÉRCOLES 06

Callos a la madrileña

### JUEVES 07

Estofado de ternera

### VIERNES 08

Guiso de pulpo con patatas

### SÁBADO 09

Caldero del Mar Menor

### DOMINGO 10

Cocido con pelotas

Postres caseros

### BODEGA:

Tinto Rioja  
Blanco Verdejo  
Cerveza Mahou  
Agua Solán de Cabras  
Refrescos

### TWO STARTERS TO CHOOSE:

King prawns in gabardine  
Steamed mussels  
Tuna belly salad  
Homemade croquettes

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Soupy rice with nephrops and squid

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

### MONDAY 04<sup>th</sup>

Stew of chickpeas with spinach and cod crumbs

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

Manchego gazpacho

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Madrid style tripe

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Veal stew

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

Octopus stew with potatoes

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Mar Menor casserole

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

Homemade desserts

### CELLAR:

Rioja Red  
Verdejo White  
Mahou beer  
Solán de Cabras water  
Soft drink



## CERVECERÍA ANGELILLO

AVDA. JAIME I, 25

TFNO: 96 680 66 59

### Aperitivo del Chef

#### TRES ENTRANTES A ELEGIR:

Salpicón de marisco y pulpo  
Ensalada de almadraba  
Jamón ibérico de bellota  
Lomo de orza de La Sagra  
Calamares a la andaluza  
Sartenazo de gambas y huevos de corral  
Cigalas salteadas con ajetes

#### SÁBADO 02

Olla gitana

#### DOMINGO 03

#### Cerrado por descanso

#### LUNES 04

Cocido con pelotas

#### MARTES 05

Guisado de sepia con acelgas

#### MIÉRCOLES 06

Fabes con morro y manitas

#### JUEVES 07

Guiso marinero

#### VIERNES 08

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas

#### SÁBADO 09

Estofado de cordero segureño

#### DOMINGO 10

#### Cerrado por descanso

Postres variados caseros

#### BODEGA:

Tinto Rioja Crianza  
Blanco Rueda Verdejo  
Rosado Navarro  
Cerveza Alhambra 1925

### Chef's appetizer

#### THREE STARTERS TO CHOOSE:

Seafood salad with octopus  
Almadraba salad  
Iberian acorn ham  
Orza cured loin from la Sagra  
Andalusia-style squids  
Pan with prawns and free-range eggs  
Small nephrons sautéed with young garlic

#### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Gipsy stew

#### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Closed

#### MONDAY 04<sup>th</sup>

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

#### TUESDAY 05<sup>th</sup>

Stew with cuttlefish and chards

#### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Beans with snout and trotters

#### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Sailor stew

#### FRIDAY 08<sup>th</sup>

Stew of chickpeas with cod and spinach

#### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Lamb stew

#### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Closed

Homemade desserts

#### CELLAR:

Rioja Crianza Red  
Rueda Verdejo White  
Navarro Rose  
Beer Alhambra 1925



## CONDAL

C/ ROLDÁN, 7 LOCAL 1-2

TFNO: 96 585 99 77

(Menús sólo a mediodía)  
(Menus only at lunchtime)

### TRES ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Jamón Gran Reserva y queso curado  
Cazón en adobo  
Calamares a la andaluza  
Ensalada de tomate, anchoas y ventresca de atún  
Chopitos salteados con habitas baby

### SÁBADO 02

Marmitako de atún y sepia

### DOMINGO 03

Arroz de rape, sepia y almejas

### LUNES 04

**Cerrado por descanso**

### MARTES 05

Olleta de blat

### MIÉRCOLES 06

Cocido con pelotas

### JUEVES 07

Alubias con almejas

### VIERNES 08

Arroz caldoso con atún y calabaza

### SÁBADO 09

Guiso de choco y papas

### DOMINGO 10

Gazpacho marinero

Postres caseros

### BODEGA:

(1 consumición por persona o 1 botella de vino por cada 2)

Tinto Rioja Joven- Ribera Joven

Blanco Rueda Verdejo

Vinos D.O. Alicante

Cerveza o Agua

### THREE STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Gran Reserva ham and matured cheese  
Marinated dogfish  
Andalusian-style squid  
Salad with tomato, anchovies and tuna belly  
Little squid sautéed with baby broad beans

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Tuna and cuttlefish marmitako

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Rice with monkfish, cuttlefish and clams

### MONDAY 04<sup>th</sup>

**Closed**

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

“Olleta de blat” (traditional stew with wheat)

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

“Cocido con pelotas” (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Beans with clams

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

Soupy rice with tuna and pumpkin

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Stew of cuttlefish and potatoes

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Sailor gazpacho

Homemade desserts

### CELLAR:

(1 drink per guest or 1 bottle of wine per 2 guests)

Rioja Joven-Ribera Red

Rueda Verdejo White

D.O. Alicante wine

Beer or water



**EL BARRANCO PLAYA**  
AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 14  
TFNO: 96 680 47 77

#### **SÁBADO 02**

Alcachofas en tempura con salsa romesco  
Boquerones a la plancha  
Alubias con almejas  
Tarta de queso con confitura de frutos rojos

#### **DOMINGO 03**

Ensalada de tomate, aguacate y cilantro  
Queso frito con mermelada de tomate y canela  
Cocido con pelotas  
Sorbete de mandarina

#### **LUNES 04**

Escalivada con migas de bacalao  
Croquetas de jamón  
Lentejas pardinas con ibérico  
Flan de almendras

#### **MARTES 05**

**Cerrado por descanso**

#### **MIÉRCOLES 06**

Mejillones al vapor  
Coca farcida  
Guiso de pulpo de roca  
Leche frita

#### **JUEVES 07**

Verduras de temporada a la plancha  
Morcilla de arroz de Burgos a la plancha  
Callos de bacalao  
Crema catalana

#### **VIERNES 08**

Pan de cristal con tomate y jamón ibérico  
Almejas a la marinera  
Garbanzos con bacalao  
Intimidación

#### **SÁBADO 09**

Ensalada de canónigos con pulpo y escalivada  
Calamares a la andaluza  
Arroz seco o caldoso de rape y almejas  
Flan de café

#### **DOMINGO 10**

Ensalada de canónigos con pulpo y escalivada  
Chipirones encbollados  
Arroz seco o caldoso de bogavante  
Helado de vainilla

#### **BODEGA:**

2 consumiciones por persona

#### **SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Artichoke in tempura with romesco sauce  
Grilled fresh anchovies  
Beans with clams  
Cheesecake with berries jam

#### **SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

Salad with tomato, avocado and cilantro  
Fried cheese with tomato jam and cinnamon  
"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)  
Mandarin sorbet

#### **MONDAY 04<sup>th</sup>**

"Escalivada" (smoky grilled red peppers, aubergines and onion) with cod crumbs  
Ham croquettes  
Pardinas lentils with Iberian ham  
Almond flan

#### **TUESDAY 05<sup>th</sup>**

**Closed**

#### **WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

Steamed mussels  
"Coca farcida" (tomato, onion and tune pie)  
Rock octopus stew  
Fried milk

#### **THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Seasonal vegetables on the grill  
Black pudding of rice from Burgos grilled  
Cod tripe  
Catalan cream

#### **FRIDAY 08<sup>th</sup>**

Glass bread with tomato and Iberian ham  
Seafaring clams  
Chickpeas with cod  
Intimidation

#### **SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Salad with lettuce, octopus and "escalivada"  
(smoky grilled red peppers, aubergine and onion)  
Andalusia-style squid  
Rice with monkfish and clams (soupy or dry)  
Coffee creme caramel

#### **SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Salad with lettuce, octopus and "escalivada"  
(smoky grilled red peppers, aubergine and onion)  
Baby squid with onion  
Rice with lobster (soupy or dry)  
Vanilla ice cream

#### **CELLAR:**

2 drinks per guest



## ESTURIÓN

C/ RICARDO BAYONA, 5 LOCAL 4

TFNO: 96 586 67 00

WHATSAPP 616 441 636

### TRES ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Habitas baby con chopitos y bacon  
Berenjenas rebozadas con miel y sésamo  
Chipirones a la plancha  
Espenecat con bacalao  
Delicias de croquetas caseras  
Ensalada de la casa con aguacates y queso feta  
Surtidos de ibéricos del Valle Los Pedroches

### SÁBADO 02

Gazpacho manchego

### DOMINGO 03

Caldero de langosta baby

### LUNES 04

Cocido con pelotas

### MARTES 05

Judías blancas con almejas y sepia

### MIÉRCOLES 06

Lentejas pardina a la riojana y espinacas

### JUEVES 07

Patatas guisadas con pulpo y alcachofas

### VIERNES 08

Potaje de garbanzos con bacalao

### SÁBADO 09

Guiso marinero del chef

### DOMINGO 10

Caldero de arroz con bogavante meloso

### POSTRE CASERO A ELEGIR:

Mousse de galleta  
Tiramisú  
Tarta de queso con arándanos  
Arroz con leche  
Fruta del tiempo

### BODEGA:

Tinto Crianza D. O. Rioja  
Blanco D.O. Rueda Verdejo  
(1 botella de vino para dos personas)  
Agua o copa de cerveza

### THREE STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Baby broad beans with little squid and bacon  
Aubergines breaded with honey and sesame  
Grilled baby squid  
"Espenecat" (red pepper and aubergine salad) with cod  
Homemade croquettes delights  
House salad with avocados and feta cheese  
Assortment of Iberian cured meats from Valle los Pedroches

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Manchego gazpacho

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Baby lobster cauldron

### MONDAY 04<sup>th</sup>

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

White beans with clams and cuttlefish

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Pardina Riojan lentils and spinach

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Stewed potatoes with octopus and artichokes

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

Chickpea stew with cod

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Chef's sailor stew

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Mellow rice with lobster

### HOMEMADE DESSERT TO CHOOSE:

Cookie mousse  
Tiramisu  
Cheesecake with blueberries  
Rice pudding  
Seasonal fruit

### CELLAR:

D.O. Rioja Crianza Red  
D.O. Rueda Verdejo White  
(1 bottle of wine per 2 guests)  
Water or beer



**JARDÍN MEDITERRÁNEO**  
AVDA. ALCOY, 21. EDF. MIRAMAR  
(PLAYA DE LEVANTE)  
TFNO: 96 585 00 11

**DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:**

Chopitos  
Mejillones al vapor  
Ensalada de queso  
Ensalada de tomate y ventresca  
Croqueta y mejillón tigre casero

**SÁBADO 02**

Alubias blancas con almejas

**DOMINGO 03**

Arroz caldoso de rape, almejas y calabaza

**LUNES 04**

Estofado de rabo de toro con patatas panaderas

**MARTES 05**

Guiso marinero de sepia, gambas y almejas

**MIÉRCOLES 06**

Alubias pintas con sus sacramentos y morcilla de arroz

**JUEVES 07**

Arroz meloso de bogavante

**VIERNES 08**

Cocido valenciano con garbanzos y pelotas

**SÁBADO 09**

Lentejas con verduras, ajos tiernos y langostinos

**DOMINGO 10**

Potaje de bacalao, espinacas, y garbanzos

**POSTRE:**

Postre casero del día, fruta o helado

**BODEGA:**

(Una bebida por comensal o una botella de vino por cada cuatro comensales)  
Blanco Rueda  
Rosado Navarro  
Tinto Rioja  
Cerveza, agua o refresco

**TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:**

Little squid  
Steamed mussels  
Cheese salad  
Salad with tomato and tuna belly  
Croquette and tiger mussel homemade

**SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

White beans with clams

**SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

Soupy rice with monkfish, clams and pumpkin

**MONDAY 04<sup>th</sup>**

Bull's-tail stew with potatoes

**TUESDAY 05<sup>th</sup>**

Sailor stew with cuttlefish, prawns and clams

**WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

Pinto beans with their sacraments and rice black pudding

**THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Mellow rice with lobster

**FRIDAY 08<sup>th</sup>**

“Cocido valenciano” (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

**SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Lentils with vegetables, tender garlic and prawns

**SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Cod, spinach and chickpeas stew

**DESSERT:**

Homemade dessert of the day, fruit or ice cream

**CELLAR:**

(1 drink per guest or 1 bottle of wine per 4 guests)  
Rueda White  
Navarro Rose  
Rioja Red  
Beer, water or soft drink



**LA BODEGUITA DE SALVA**  
C/ TOMÁS ORTUÑO, 36  
ESQ. C/ OLIVOS  
TFNO: 685 62 72 16

(Cerrado domingos noche y lunes)  
(Menús sólo a mediodía)  
(Closed on Sunday evening and Monday)  
(Menus only at lunchtime)

Pan, alioli y tomate

#### SÁBADO 02

Ensalada mediterránea con ventresca de atún  
Ravioli de boletus y trufa negra  
Revuelto de gambas y bacalao  
Alubias con gamba roja y almejas

#### DOMINGO 03

Ensalada de queso de cabra y mango  
Hojaldre relleno de foie de pato y setas  
Ravioli de calabacín relleno de pato confitado y manzana  
Arroz con bogavante

#### LUNES 04

**Cerrado por descanso**

#### MARTES 05

Ensalada mediterránea con mozzarella  
Crep de salmón  
Revuelto de setas, ajitos tiernos y jamón  
Pochas con perdiz de campo

#### MIÉRCOLES 06

Ensalada de salmón  
Zamburiñas al horno con ajitos y gamba roja  
Cigalitas salteadas con pasas y ajitos  
Alubias con almejas y rape

#### JUEVES 07

Ensalada mediterránea  
Huevo trufado con setas  
Hojaldre relleno de foie de pato y setas  
Cazuela marinera con rape, gamba y cigalas

#### VIERNES 08

Ensalada de la tierra con anchoas  
Pulpo a la plancha con vieira gratinada  
Bacalao confitado con verduras  
Potaje marinero de rape y gamba roja

#### SÁBADO 09

Ensalada de salmón  
Gambas al ajillo  
Hojaldre relleno de merluza y verduras  
Estofado marinero de raya, rape y gambas

#### DOMINGO 10

Ensalada de queso de cabra y mango  
Gambas al ajillo  
Vieira gratinada con puré de merluza  
Arroz con langosta de Mallorca

Pastres de la casa

#### BODEGA:

Vino de la casa (Botella por cada 2 personas)  
Cerveza, agua o refresco (1 por persona)

Bread, aioli and tomato

#### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Mediterranean salad with tuna belly  
Ravioli of boletus and black truffle  
Scrambled with prawns and cod  
Beans with red prawns and clams

#### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Goat cheese salad with mango  
Puff pastry stuffed with duck foie and mushrooms  
Zucchini ravioli stuffed with duck confit and apple compote  
Rice with lobster

#### MONDAY 04<sup>th</sup>

**Closed**

#### TUESDAY 05<sup>th</sup>

Mediterranean salad with mozzarella  
Salmon crep  
Scrambled with mushrooms, tender garlic and ham  
Beans with field partridge

#### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Salmon salad  
Baked scallops with garlic and red prawn  
Sautéed little nephrops with young garlic and raisins  
Beans with clams and monkfish

#### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Mediterranean salad  
Truffled egg with mushrooms  
Puff pastry stuffed with duck foie and mushrooms  
Seafood casserole with monkfish, prawn and crayfish

#### FRIDAY 08<sup>th</sup>

Salad of the earth with anchovies  
Grilled octopus with scallops au gratin  
Cod confit with vegetables  
Sailor stew with monkfish and red prawn

#### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Salmon salad  
Garlic prawns  
Puff pastry stuffed with hake and vegetables  
Sailor stew with fish ray, monkfish and prawns

#### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Goat and mango cheese salad  
Garlic prawns  
Scallops au gratin with hake purée  
Rice with lobster from Mallorca

Homemade desserts

#### CELLAR:

House wine (1 bottle per 2 guests)  
Beer, soft drink or water (1 per guest)



**LA BRASERÍA**  
**(GRUPO AURRERÁ)**  
**C/ SANTO DOMINGO, 8**  
**TFNO: 618 13 18 73**  
**(Menús sólo a mediodía)**  
**(Menus only at lunchtime)**

**DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:**

Ensalada de ventresca con encurtidos y vinagre de Jerez  
Salteado de secreto ibérico braseado con teriyaki  
Chipirones rellenos en su tinta con cebolleta roja  
Mejillones a la brasa con suquet de marisco  
Escalivada de verduras con gratén de queso de cabra

**SÁBADO 02**

Guiso de patatas con pulpo y alcachofas

**DOMINGO 03**

Caldero de marisco

**LUNES 04**

Garbanzos con chorizo y manitas

**MARTES 05**

Patatas guisadas a fuego lento con bacalao

**MIÉRCOLES 06**

Olleta con acelga y trigo

**JUEVES 07**

Alubias de Tudela con su compango

**VIERNES 08**

Marmitako de salmón noruego

**SÁBADO 09**

Arroz caldoso de bogavante

**DOMINGO 10**

Típico cocido con pelotas y verduras de la huerta

**POSTRE A ELEGIR:**

Pan de Calatrava con helado de dulce de leche  
Brownie con chocolate caliente  
Carpaccio de piña con helado de limón

**BODEGA:**

Blanco Rueda  
Tinto Rioja uva tempranillo  
Agua, cerveza o refresco  
(½ botella de vino para cada 2 personas o 2 cervezas, refresco o agua)

**TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:**

Tuna belly salad with pickles and sherry vinegar  
Iberian pork sautéed with teriyaki  
Baby squid stuffed in their own ink with red onion  
Grilled mussels with seafood stew  
“Escalivada” (smoky grilled red peppers, aubergines and onion) with goat cheese au gratin

**SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Potato stew with octopus y artichokes

**SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

Shellfish casserole

**MONDAY 04<sup>th</sup>**

Chickpeas with “chorizo” (pork sausage) and trotters

**TUESDAY 05<sup>th</sup>**

Potatoes stewed simmered with cod

**WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

Stew with chard and wheat

**THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Beans from Tudela with its compango

**FRIDAY 08<sup>th</sup>**

Norwegian salmon marmitako

**SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Soupy rice with lobster

**SUNDAY 10<sup>th</sup>**

“Cocido con pelotas” (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince) and garden vegetables

**DESSERT TO CHOOSE:**

Calatrava bread with caramel ice cream  
Brownie with hot chocolate  
Pineapple carpaccio with lemon sorbet

**CELLAR:**

Rueda White  
Rioja Red grape tempranillo  
Water, beer or soft drink  
(½ bottle of wine per 2 guests or 2 beers, soft drink or water)



**LA CAVA ARAGONESA**  
**PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2**  
**TFNO: 96 680 12 06**  
**(Menús sólo a mediodía)**  
**(Menus only at lunchtime)**

#### **SÁBADO 02**

Ensalada con chipirones y ajetes  
Milhojas de carne de Angus con dos salsas  
Caldereta de rape y gambas

#### **DOMINGO 03**

Ensalada con espinacas, queso de cabra y nueces  
Mini brocheta de solomillo de buey con salsa de trufa  
Alubias de León con costilla ibérica

#### **LUNES 04**

Ensalada de tomate y pimiento asado  
con ventresca de bonito  
Saquito de morcilla y queso con salsa de pera  
Olleta de blat

#### **MARTES 05**

Ensalada con salmón y pipas  
Ravioli de calabacín rellenos de ternera con salsa de foie  
Verdinas con bogavante

#### **MIÉRCOLES 06**

Ensalada con magret de pato y vinagreta de frutos rojos  
Cigalas con ajetes  
Alubias blancas con cocochas de bacalao

#### **JUEVES 07**

Ensalada con ahumados  
Crep de rabo de toro  
Arroz con sepionet y alcachofas

#### **VIERNES 08**

Ensalada con bacalao  
Calamares rellenos en su tinta  
Potaje de garbanzos con pelota

#### **SÁBADO 09**

Ensalada con encurtidos  
Canelones de salmón y espinacas  
Gazpacho marinero

#### **DOMINGO 10**

Endivias con roquefort  
Tartar de atún  
Arroz con langosta

Postres de la casa

#### **BODEGA:**

Señorío de Benidorm tinto  
Señorío de Benidorm Chardonnay  
(1 botella por cada 2 personas)

#### **SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Salad with baby squid and garlic  
Mille-feuille of Angus beef with two sauces  
Stew with monkfish and prawns

#### **SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

Salad with spinach, goat cheese and walnuts  
Mini skewer of beef tenderloin with truffle sauce  
Beans from León with Iberian rib

#### **MONDAY 04<sup>th</sup>**

Salad with tomato, roasted peppers and tuna belly  
Black pudding bag and cheese with pear sauce  
"Olleta de blat" (traditional stew with wheat)

#### **TUESDAY 05<sup>th</sup>**

Salad with salmon and sunflower seed  
Ravioli of courgette stuffed with veal and foie sauce  
"Verdinas" (beans) with lobster

#### **WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

Salad with duck breast and red fruit vinaigrette  
Nephrops with young garlic  
White beans with cod cheeks

#### **THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Salad with smoked fish  
Oxtail crepe  
Rice with little cuttlefish and artichokes

#### **FRIDAY 08<sup>th</sup>**

Salad with cod  
Squid stuffed with ink  
Stew of chickpeas and "pelota" (minced meat ball)

#### **SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Salad with pickles  
Cannelloni of salmon and spinach  
Sailor gazpacho

#### **SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Endives with Roquefort  
Tuna tartar  
Rice with lobster

Homemade desserts

#### **CELLAR:**

Señorío de Benidorm Red  
Señorío de Benidorm Chardonnay  
(1 bottle per 2 guests)



**LA TAPERÍA**  
**(GRUPO AURRERÁ)**  
**C/ SANTO DOMINGO, 6**  
**TFNO: 618 13 18 73**  
**(Menús sólo a mediodía)**  
**(Menus only at lunchtime)**

**DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:**

Ensalada de rúcula, queso azul y peras confitadas con vinagreta de tomate seco  
Chipirones a la plancha con tierra de chistorra y romesco  
Carpaccio de gambas y vinagreta de cítricos  
Ventresca de bonito y pimientos asados y aceite de arbequina  
Hojaldre relleno de salmón con salsa tártara y eneldo

**SÁBADO 02**

Arroz caldoso de bogavante con verduritas de temporada

**DOMINGO 03**

Olleta de blat

**LUNES 04**

Purrusalda de bacalao

**MARTES 05**

Fabada asturiana

**MIÉRCOLES 06**

All i pebre de rape

**JUEVES 07**

Cocido con pelotas

**VIERNES 08**

Alubias de Tolosa con berza

**SÁBADO 09**

Caldoso de marisco con arroz de La Albufera

**DOMINGO 10**

Caldero de pulpo, patatas y alcachofas

**POSTRE A ELEGIR:**

Chupito de tarta de manzana  
Mini torrija casera con dulce de leche  
Sorbete de mango y frutos rojos

**BODEGA:**

Blanco Rueda  
Tinto Rioja uva tempranillo  
Agua, cerveza o refresco  
(½ botella de vino para cada 2 personas o 2 cervezas, refresco o agua)

**TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:**

Salad with rocket, blue cheese, confit pears, with dry tomato vinaigrette  
Grilled baby squid with "chistorra" (sausage) and romesco  
Carpaccio with prawns and citric vinaigrette  
Tuna belly and roasted peppers, and arbequina oil  
Puff pastry stuffed with salmon, tartara sauce and dill

**SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Soupy rice with lobster and season vegs

**SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

"Olleta de blat" (traditional stew with wheat)

**MONDAY 04<sup>th</sup>**

"Purrusalda" (leek soup with cod)

**TUESDAY 05<sup>th</sup>**

Asturian beans

**WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

"All i pebre" (garlic and bell pepper) with monkfish

**THURSDAY 07<sup>th</sup>**

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

**FRIDAY 08<sup>th</sup>**

Beans from Tolosa with cabbage

**SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Soupy rice from La Albufera with seafood

**SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Casserole with octopus, potatoes and artichokes

**DESSERT TO CHOOSE:**

Apple pie shot  
Mini homemade "torrija" (Sliced bread soaked in milk with cinnamon and lemon) with caramel  
Mango sorbet with red fruits

**CELLAR:**

Rueda White  
Rioja Red tempranillo grape  
Water, beer or soft drink  
(½ bottle of wine per 2 guests or 2 beers, soft drink or water)



## MAL PAS

C/ SANTA FAZ, 50

TFNO: 96 585 80 86

(Menús sólo a mediodía)

(Menus only at lunchtime)

### SÁBADO 02

Escalivada con mojama

Suquet de raya

Arroz con leche

### DOMINGO 03

Habitas con jamón

Guiso de pulpitos

Natillas o crema catalana

### LUNES 04

Cerrado por descanso

### MARTES 05

Tomate con aceitunas

Cous cous

Queso con membrillo

### MIÉRCOLES 06

Acelgas con gambitas

Bollit de bacalao

Milhojas de manzana

### JUEVES 07

Fritanga de sangatxo

Ternera estofada

Cuajada con miel y nueces

### VIERNES 08

Bollo a la paleta

Cruet de pescado

Flan de café

### SÁBADO 09

Mejillones al vapor

Tallarines con sangatxo

Tarta de queso

### DOMINGO 10

Alcachofa a la judía

Sopa de pescado y marisco

Tarta de calabaza

### BODEGA:

Tinto de la casa

Blanco Verdejo

Refresco pequeño, agua o cerveza

(Una consumición por persona o una botella de vino por cada 4 personas)

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

"Escalivada" (smoky grilled red peppers, aubergines and onion) with mojama (tuna jerky)

"Suquet de raya" (Soup with fish and potato)

Rice pudding

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Broad beans with ham

Baby octopus stew

Catalan cream or custard

### MONDAY 04<sup>th</sup>

Closed

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

Tomato with olives

Couscous

Fresh cheese and quince

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Swiss chard with prawns

Boiled cod

Mille-feuille of apple

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Fried food of sangatxo

Braised beef

Curd with honey and walnuts

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

"Bollo a la paleta" (pie with spinach, fried mackerel and salt mackerel)

Cruet of fish

Coffee crème caramel

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Steamed mussels

Noodles with sangatxo

Cheesecake

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Jewish Artichoke

Fish and seafood soup

Pumpkin pie

### CELLAR:

House Red wine

Verdejo White

Small soft drink, water or beer

(1 drink per guest or 1 bottle of wine per 4 guests)



## MARGEM RESTOBAR

C/ GERONA, 2

TFNO: 865 52 12 54

(Menús sólo a mediodía)

(Menus only at lunchtime)

Aperitivo del día

### DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Ensaladilla de merluza con algas  
Nuestro salpicón de pulpo  
Causa limeña de pollo  
Mejillones al vapor con lima y jengibre  
Rollitos de pollo al curry con salsa de coco  
Coca de chipá con queso de La Nucia y pericana

### SÁBADO 02

Fabes con almejas

### DOMINGO 03

Gazpacho de la Foia

### LUNES 04

Locro argentino

### MARTES 05

Olleta de blat

### MIÉRCOLES 06

Cerrado por descanso

### JUEVES 07

Puchero de la abuela con pelotas

### VIERNES 08

Estofado de pulpo y boniato

### SÁBADO 09

Migas del pastor

### DOMINGO 10

Guiso thai de calamar y langostino

Postres caseros

### BODEGA:

Blancos: Tarima Mediterráneo (DOP Alicante)  
Azpilicueta (DOP Rioja)  
Espumosos: Tarima Sparkling (DOP Alicante)  
Tinto: Tarsus roble (DOP Ribera del Duero)  
Azpilicueta crianza (DOP Rioja)  
Enrique Mendoza (DOP Alicante)

½ botella de vino por persona o  
2 consumiciones (Caña Mahou 5\*, refrescos o agua)

Snack of the day

### TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Hake and seaweed salad  
Our octopus salad  
"Causa limeña" (Peruvian appetizer) of chicken  
Steamed mussels with lima and ginger  
Rolls of chicken curry with coconut sauce  
Coca de chipá with cheese from La Nucia and pericana

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Beans with clams

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Gazpacho of the Foia

### MONDAY 04<sup>th</sup>

"Locro argentino" (stew based on squash, beans, corn and / or potatoes)

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

"Olleta de blat" (traditional stew with wheat)

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Closed

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Grandmother stew with "pelotas" (minced meat ball)

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

Octopus and sweet potato stew

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Shepherd crumbs

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Thai stew with squid and prawns

Homemade desserts

### CELLAR:

White wine: Tarima Mediterráneo (DOP Alicante)  
Azpilicueta (DOP Rioja)  
Sparkling wine: Tarima Sparkling (DOP Alicante)  
Red wine: Tarsus roble (DOP Ribera del Duero)  
Azpilicueta crianza (DOP Rioja)  
Enrique Mendoza (DOP Alicante)

½ bottle of wine per guest or 2 drink  
(Mahou 5\*small draft beer, soft drink or water)



## MARISQUERÍA EL PUERTO

PASEO DE COLÓN, 1

TFNO: 96 585 37 96

(Menús mínimo 2 personas)  
(Menus for 2 guests minimum)

### DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Ensalada templada de queso de cabra y frambuesa  
Ensalada de patata y bacalao con vinagreta de pericana  
Ensalada templada de gulas, gambas y almejas con reducción de Módena  
Ensalada de la casa con salmón y gambas bañadas en salsa rosa

Salteado de sepia y espárragos trigueros con alioli y su tinta  
Cazón en adobo  
Berenjena frita bañada con miel de caña  
Surtido de croquetas caseras: marisco, jamón y morcilla  
Chipirones de la bahía a la plancha

### SÁBADO 02

Pochas estofadas con codorniz

### DOMINGO 03

Patatas guisadas con pulpo, alcachofas y habas tiernas

### LUNES 04

Olleta alicantina

### MARTES 05

Alubias blancas estofadas con almejas y gambas

### MIÉRCOLES 06

Marmitako de atún

### JUEVES 07

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas

### VIERNES 08

Cocido con pelotas

### SÁBADO 09

Arròs amb fesols i naps

### DOMINGO 10

Arroz caldoso de rape y almejas

### POSTRE A ELEGIR:

Tarta al whisky casera  
Borracho de mandarina  
Biscuit de turrón y limón  
Tarta de queso fresco con arándanos  
Tiramisú de la casa  
Flan de la casa

### BODEGA:

Blanco Macabeo  
Tinto Tempranillo  
Rosado Cabernet Sauvignon

### TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Tempered salad with goat cheese and raspberry  
Salad with potato and cod with "pericana" vinaigrette  
Tempered salad with "gulas", prawns covered with reduction of balsamic vinegar  
Home salad with salmon and prawns covered with cocktail sauce

Cuttlefish and wild asparagus sauteed in its ink and aioli  
Marinated dogfish  
Fried aubergine covered with cane honey  
Assortment of homemade croquettes: shellfish, ham and black pudding  
Grilled baby squid

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Beans stewed with quail

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Potatoes stewed with octopus, artichokes and baby broad beans

### MONDAY 04<sup>th</sup>

Alicante stew

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

White beans stewed with clams and prawns

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Tuna marmitako

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Stew with chickpeas, cod and spinach

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

Rice with beans and turnips

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

Soupy rice with monkfish and clams

### DESSERT TO CHOOSE:

Homemade Whisky cake  
Drunk biscuit with tangerine  
Biscuit with nougat and lemon  
Fresh cheesecake with blueberries  
Homemade tiramisu  
Homemade cream caramel

### CELLAR:

Macabeo White  
Tempranillo Red  
Cabernet Sauvignon Rose



**SON DE MAR**  
**(GRUPO AURERÁ)**  
**PLAZA DEL TORREJÓ, 1**  
**TFNO: 618 13 18 73**  
**(Menús sólo a mediodía)**  
**(Menus only at lunchtime)**

#### **SÁBADO 02**

Ensalada de pulpo y cítricos  
Lingote de foie y turrón de Xixona  
Meloso de rape y almejas

#### **DOMINGO 03**

Ensalada de pera y parmesano con vinagreta thai  
Ajo blanco de ajo negro con melón y uva  
Arroz meloso de bogavante

#### **LUNES 04**

Alcachofas rellenas de marisco con gratín de azafrán  
Pulpo crujiente con espuma de patata  
Patatas con bacalao

#### **MARTES 05**

Chips de berenjena con parmesano y miel de nísperos  
Langostinos al curry verde con arroz salvaje  
Bisque de lubina y mona lisa

#### **MIÉRCOLES 06**

Zamburiña Son de Mar  
Ensalada de aguacate con marisco  
Lacón con grelos

#### **JUEVES 07**

Migas del pastor con huevo y melón  
Salmorejo con tomate asado  
Pochas con almejas

#### **VIERNES 08**

Vichyssoise con puerro y manzana  
Gao Bao de cochinita pibil  
Judías con perdiz roja de tiro

#### **SÁBADO 09**

Dúo de brandada de bacalao con tomate raf  
Mix de verduras de temporada con huevo a baja temperatura  
Porrusalda con puerro y manzana

#### **DOMINGO 10**

Ensalada de tomate raf con lima y encurtidos  
Mollejas de ternera con salsa de ostras  
Caldereta de marisco

#### **POSTRE A ELEGIR:**

Sorbete de leche merengada con cacao amargo y menta  
Texturas de chocolate con tierra de café  
Tiramisú 2.0  
Torrija caramelizada con helado de yogur búlgaro

#### **BODEGA:**

Blanco Rueda  
Tinto Rioja uva tempranillo  
Agua, cerveza o refresco  
(½ botella de vino para cada 2 personas o  
2 cervezas, refresco o agua)

#### **SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Salad with octopus and citrics  
Ingot of foie and nougat from Xixona  
Mellow rice with monkfish and clams

#### **SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

Pear and parmesan salad with Thai vinaigrette  
White garlic of black garlic with melon and grape  
Mellow rice with lobster

#### **MONDAY 04<sup>th</sup>**

Artichokes stuffed with seafood with a gratin of saffron  
Crispy octopus with potato foam  
Potatoes with cod

#### **TUESDAY 05<sup>th</sup>**

Aubergine chips with parmesan and honey medlar  
Prawns with Green curry and wild rice  
"Bisque" (soup) of sea bass and mona lisa

#### **WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

Scallop Son de Mar  
Avocado salad with shellfish  
"Lacon con grelos" (shoulder of pork with turnip tops)

#### **THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Shepherd crumbs with egg and melon  
"Salmorejo" (Gazpacho made with bread, egg, pepper, tomato, garlic, salt and water) with roasted tomato.  
Beans with clams

#### **FRIDAY 08<sup>th</sup>**

Vichyssoise with leek and apple  
"Gao Bao de cochinita pibil" (pork macerated in achiote)  
Beans with red partridge

#### **SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Cod brandade duo with raf tomato  
Mix of seasonal vegetables with low-temperature egg  
Porrusalda with leek and apple

#### **SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Raf tomato salad with lima and pickles  
Sweetbreads of calf with oyster sauce  
Shellfish casserole

#### **DESSERT TO CHOOSE:**

Cinnamon sorbet with bitter cocoa and mint  
Chocolate textures with coffee  
Tiramisu 2.0  
Sugared French toast with Bulgarian yogurt ice cream

#### **CELLAR:**

Rueda White  
Rioja Red tempranillo grape  
Water, beer or soft drink  
(½ bottle of wine per 2 guests or 2 beer, soft drink or water)



**TABERNA ANDALUZA**  
C/ ESPERANTO, 4 LOCAL IZQ.  
TFNO: 96 585 10 87  
**(Menús sólo a mediodía)**  
**(Menus only at lunchtime)**

**TRES ENTRANTES A ELEGIR:**

Jamón ibérico de bellota  
Tomate raf con anchoas del cantábrico  
Pulpo a la gallega  
Queso fresco en tempura con confitura de tomate  
Salmorejo cordobés

**SÁBADO 02**

Guiso de pulpo

**DOMINGO 03**

Arroz con bogavante

**LUNES 04**

Garbanzos con bacalao y espinacas

**MARTES 05**

Callos de ternera con garbanzos

**MIÉRCOLES 06**

Potaje de alubias con almejas y gambas

**JUEVES 07**

Lentejas con rabo de cerdo

**VIERNES 08**

Cocido con pelotas

**SÁBADO 09**

Cous-cous

**DOMINGO 10**

Arroz meloso de marisco

Postres caseros

**BODEGA:**

Blanco Marina Alta  
Tinto Kepe (Utiel-Requena)  
Rosado Las Campanas (Navarra)

**THREE STARTERS TO CHOOSE:**

Iberian acorn ham  
Raf tomato with anchovies from Cantabrian sea  
Galician-style octopus  
Fresh cheese in tempura with tomato jam  
"Salmorejo cordobés" (Gazpacho made with bread, egg, pepper, tomato, garlic, salt and water)

**SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Octopus stew

**SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

Rice with lobster

**MONDAY 04<sup>th</sup>**

Chickpeas with cod and spinach

**TUESDAY 05<sup>th</sup>**

Veal tripe with chickpeas

**WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

Beans stew with clams and prawns

**THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Lentils with pig tail

**FRIDAY 08<sup>th</sup>**

"Cocido con pelotas" (traditional meat, chickpeas and vegs soup with balls of mince)

**SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Couscous

**SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Mellow rice with seafood

Homemade desserts

**CELLAR:**

Marina Alta White  
Kepe (Utiel-Requena) Red  
Las Campanas (Navarra) Rose



## TAITA, RESTAURANTE

C/ PRIMAVERA, 8

TFNO: 96 585 21 48/ 609 66 80 28

(Domingo noche y lunes noche cerrado)

(Mediodía y noche sólo con reserva)

(Sunday night and Monday night closed)

(Midday and night only with reservation)

### ENTRANTES:

Coca de la terreta  
Ensalada alteana  
Embutidos de la montaña  
Pan con tomate y alioli

### SÁBADO 02

Arròs de seba i carabassa (autóctono de Benidorm)

### DOMINGO 03

Arròs de moixina i alls tendres

### LUNES 04

Potaje de garbanzos marineros de la isla de Tabarca

### MARTES 05

Lentejas con magret de pato trufado

### MIÉRCOLES 06

Judías con almejas

### JUEVES 07

Tallarins amb cabrit (guiso autóctono de Benidorm)

### VIERNES 08

Pebrera talladeta (guiso autóctono de Benidorm)

### SÁBADO 09

Canuts amb fesols i naps (guiso autóctono de Benidorm)

### DOMINGO 10

Canuts amb fesols i naps (guiso autóctono de Benidorm)

### POSTRE:

Helado casero

### BODEGA:

1 bebida a elegir

### STARTERS:

“Coca de la terreta”  
Alteana salad  
Cured sausages of the mountain  
Bread with tomato and aioli

### SATURDAY 02<sup>nd</sup>

Rice with onion and pumpkin (native of Benidorm)

### SUNDAY 03<sup>rd</sup>

Rice with “moixina” and young garlic

### MONDAY 04<sup>th</sup>

Potaje de garbanzos marineros de la isla de Tabarca  
Sailor stew with chickpeas from the island of Tabarca

### TUESDAY 05<sup>th</sup>

Lentils with truffled duck magret

### WEDNESDAY 06<sup>th</sup>

Beans with clams

### THURSDAY 07<sup>th</sup>

Noodles with kid (native stew of Benidorm)

### FRIDAY 08<sup>th</sup>

“Pebrera talladeta” (native stew of Benidorm)

### SATURDAY 09<sup>th</sup>

“Canuts” with beans and turnips  
(native stew of Benidorm)

### SUNDAY 10<sup>th</sup>

“Canuts” with beans and turnips  
(native stew of Benidorm)

### DESSERT:

Homemade ice cream

### CELLAR:

1 drink to choose



**TERRA ATLÁNTICA**

VIA EMILIO ORTUÑO, 3

TFNO: 865 681 300 / 673 27 70 06

(Menús sólo a mediodía)

(Menus only at lunchtime)

**ENTRANTES MANO A MANO 1:**

Croquetas  
Pastel de marisco  
Ensalada fresca

**ENTRANTES MANO A MANO 2:**

Embutidos  
Cachopinos  
Tartar vegetal

**SÁBADO 02**

Mano a mano 1  
Fabas con tropiezos

**DOMINGO 03**

Mano a mano 1  
Caldereta de pescado y patatas

**LUNES 04**

Mano a mano 1  
Garbanzos con bacalao y espinacas

**MARTES 05**

Mano a mano 1  
Arroz caldoso con nécoras

**MIÉRCOLES 06**

Mano a mano 1  
Caldo gallego

**JUEVES 07**

Mano a mano 2  
Patatas a la riojana

**VIERNES 08**

Mano a mano 2  
Escudella

**SÁBADO 09**

Mano a mano 2  
Pote asturiano

**DOMINGO 10**

Mano a mano 2  
Fabada asturiana

Postres caseros

**BODEGA:**

Caña, vino, agua, sidra  
(2 consumiciones por persona)

**STARTERS HAND IN HAND 1:**

Croquettes  
Seafood cake  
Fresh salad

**STARTERS HAND IN HAND 2:**

Cured meats  
"Cachopinos"  
Vegetable tartar

**SATURDAY 02<sup>nd</sup>**

Hand in hand 1  
"Fabas con tropiezos" (Asturian faba)

**SUNDAY 03<sup>rd</sup>**

Hand in hand 1  
Fish and potato stew

**MONDAY 04<sup>th</sup>**

Hand in hand 1  
Chickpeas with cod and spinach

**TUESDAY 05<sup>th</sup>**

Hand in hand 1  
Soupy rice with crab

**WEDNESDAY 06<sup>th</sup>**

Hand in hand 1  
Galician broth

**THURSDAY 07<sup>th</sup>**

Hand in hand 2  
Riojana-style potatoes

**FRIDAY 08<sup>th</sup>**

Hand in hand 2  
"Escudella"

**SATURDAY 09<sup>th</sup>**

Hand in hand 2  
"Pote asturiano" (Asturian-style stew)

**SUNDAY 10<sup>th</sup>**

Hand in hand 2  
Asturian beans

Homemade desserts

**CELLAR:**

Beer, wine, water or cidar  
(2 drinks per guest)

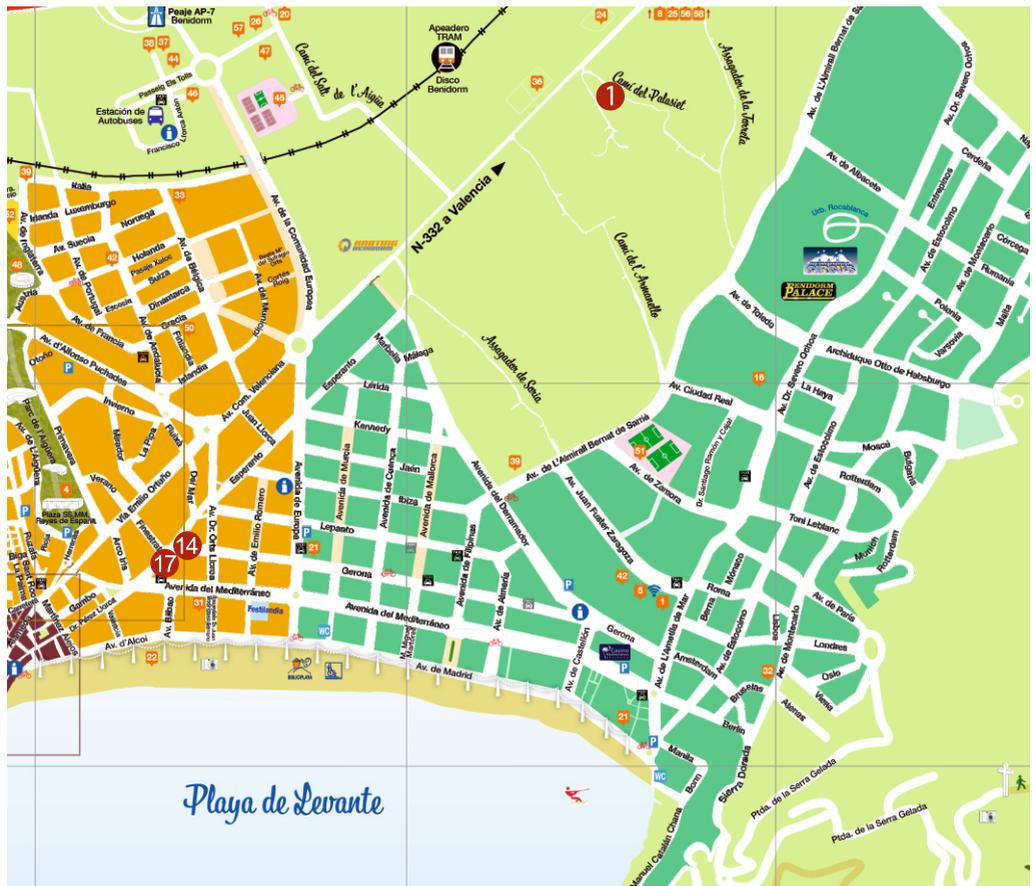


1. Arrocería La Marina
2. Belvedere
3. Bolikki
4. Cervecería Angelillo
5. Condal
6. El Barranco Playa
7. Esturión
8. Jardín Mediterráneo
9. La Bodeguita de Salva
10. La Brasería
11. La Cava Aragonesa
12. La Tapería
13. Mal Pas
14. Margem Restobar
15. Marisquería El Puerto
16. Son de Mar
17. Taberna Andaluza
18. Taita
19. Terra Atlántica





## Playa de Poniente



## Playa de Levante



Consulte más información aquí  
For more information check here



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*

Más información en  
la App de Gastroeventos

