



JORNADAS DEL ATÚN

4 al 12 mayo



BENIDORM

• GASTRONÓMICO 2019 •

#BenidormFreshandTasty



TONI PÉREZ
ALCALDE DE BENIDORM

Nuestra historia y tradición almadrabera vincula a Benidorm con la pesca del atún en los principales enclaves del Mediterráneo y el Atlántico. Los capitanes de almadraba benidormenses eran valorados en todo el mundo, de modo que muchos de nuestros vecinos se especializaron en la práctica totalidad de los oficios almadraberos. Hoy, al tiempo que Benidorm transita hacia la excelencia tecnológica, asumiendo el liderazgo de la inteligencia turística y marcándose nuevos retos para seguir reposicionándose a la vanguardia mundial, también vela por preservar su historia y su patrimonio. Por eso es especialmente importante que la grandeza de nuestro pasado

llegue a todos los ámbitos de la cultura, y la gastronomía forma parte de ese legado del que tan orgullosos debemos sentirnos. Así, estas primeras Jornadas del Atún, que organizan de la mano la Concejalía de Turismo y ABRECA-COBRECA, deben ser un punto de encuentro de sabores muy nuestros, tradicionales, con la solera de los platos de antaño y, por qué no, a la vez vanguardistas y rompedores con creaciones actuales. Eso sí, siempre con el atún como protagonista de platos, menús o tapas que nos permitan evocar el olor a mar y a la almadraba, con el gusto y exquisitez de un producto de máxima calidad. Disfrutemos pues de todo ello y buen provecho.



Damos comienzo a las JORNADAS DEL ATÚN queriendo hacer un reconocimiento a nuestros almadraberos por su gran labor y esfuerzo en la pesca de, lo que me he permitido llamar, el cerdo ibérico del mar, por la calidad del producto, la cantidad de despiece que tiene y porque se aprovecha todo. Un producto que se puede elaborar de múltiples maneras: crudo, guisado, a la plancha, en salazón, en escabeche, etc. Quince establecimientos hemos creado unas deliciosas elaboraciones en formato de tapa, plato o menú poniéndole todo el cariño de nuestra cocina diaria y avalados por una gran marca como es Balfegó, líder en atún rojo sostenible y una de las empresas más representativas a nivel internacional de un producto español de primerísima calidad.

Y a nuestros clientes, a los que siempre les queremos dar lo mejor, les animamos a pasar por nuestros establecimientos para degustar y disfrutar de los platos, elaboraciones y presentaciones que hemos preparado con tanto mimo para ellos.

Muchas gracias y viva las jornadas de atún, de las que esperamos que se conviertan en unas jornadas representativas de la gastronomía de Benidorm.



JAVIER DEL CASTILLO
PRESIDENTE DE
ABRECA - COBRECA

Todos los platos están elaborados con atún rojo Balfegó





BELVEDERE (HOTEL MADEIRA CENTRO)
C/ ESPERANTO, 1- PLANTA 21
TFNO: 96 564 11 91
CERRADO LUNES Y MARTES

MENÚ

SNACK

Croqueta de cocido con ventresca de atún

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tartar de atún con cerezas y ajo verde

Paladar de atún, foie poêlé, manzana
y nieve de albahaca

PLATO PRINCIPAL

Atún laqueado a la brasa con jugo de ternera
y chalotas glaseadas

POSTRE

Cerezas y almendras

Agua Mineral

Copa de vino blanco Pepe Mendoza

Casa Agrícola

Copa de vino tinto La Casica del Abuelo





CLUB NÁUTICO
PASEO DE COLÓN, 2
TFNO: 96 585 54 25 / 617 35 16 36

PLATOS

Tartar de atún **17 €**

Atún a la plancha **24 €**





EL BODEGÓN (GRUPO AURRERÁ)
C/ SANTO DOMINGO, 10
TFNO: 618 13 18 73

PINCHO/ TAPA

Carrillera de atún rojo a la brasa con boniato asado **6€**





RESTAURANTE

El Mesón

EL MESÓN - CERVECERÍA CRUZ BLANCA
C/ GERONA, 1
TFNO: 96 585 85 21 / 661 30 00 72

PLATOS

Tomate rosa con atún en 1/2 salazón
y tallo de wasabi **14.90 €**

Atún marinado con bulbo de hinojo
y vinagreta mediterránea **15.90 €**

Ventresca de atún a la brasa con emulsión
de encurtidos caseros **22.50 €**

MENÚ

Degustación de los tres platos





LA BRASERÍA (GRUPO AURRERÁ)
C/ SANTO DOMINGO, 10
TFNO: 618 13 18 73

PINCHO/ TAPA

Lomo de atún rojo a la brasa con foie y caldo de miso **4,50€**





LA CAVA ARAGONESA
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2
TFNO: 96 680 12 06

PINCHO/ TAPA

Lomo de atún con alioli de ajo negro **4.5 €**

PLATOS

Ensaladilla de lomo de atún **7 €**

Ossobuco de atún **12 €**

Morrillo de atún escabechado con vinagre de cítricos **21 €**

MENÚ

Degustación de los tres platos





LA FAMILIA
C/ BERLIN, 9
TFNO: 96 586 96 29
CERRADO MIÉRCOLES

PLATOS

Ensaladilla Balfegó **8 €**

Carrillera de atún con callos de ternera a la vizcaína **15.50 €**

Ventresca de atún con alcachofas y reducción de cochinillo **19.50 €**

Carpaccio de atún sobre lecho de rúcula, coulis de naranja
y huevos de salmón **11.50 €**

MENÚ

Degustación de los cuatro platos

Crema de mascarpone con frutas del bosque
y crumble de speculoos

Dos copas de vino





LA TABERNITA DEL SUR (GRUPO AURRERÁ)
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 1
TFNO: 618 13 18 73

PINCHO/ TAPA

Croquetas de atún rojo **3,50€**





LA TAPERÍA

RESTAURANTE - ARROCERIA

LA TAPERÍA (GRUPO AURRERÁ)
C/ SANTO DOMINGO, 6
TFNO: 618 13 18 73

PINCHO/ TAPA

Habanito de atún rojo **6 €**

PLATO

Tataki de atún con crema de albahaca,
parmentier de wasabi, espárragos verdes
y aire de piña **18 €**





MAL PAS
C/ SANTA FAZ, 50
TFNO: 96 585 80 86
CERRADO LUNES

PLATOS

Flor de mojama con escalivada **8.50 €**

Ensalada de tomate con atún rojo a media sal **9.50 €**

Ensalada sashimi **12 €**

Atún rojo encebollado **12 €**

Parpatana a la parrilla **18 €**

Ossobuco de atún en su propio jugo **24 €**

Arroz con atún y cigalitas **15 €/pers.** (min. 2 pers.)

Curry de atún rojo **15 €**





EL PUERTO

MARISQUERÍA EL PUERTO
PASEO DE COLÓN, 1
TFNO: 96 585 37 96

PLATOS

Carpaccio de atún rojo con vinagreta de mostaza antigua a la lima y cebollino con rúcula y virutas de parmesano **18 €**

Tartar de atún rojo El Puerto **15 €**

Tatakis de atún rojo con semillas **15 €**





PUNTO DE SAL
PLAZA DEL TORREJÓ, 3
TFNO: 96 585 50 22

MENÚ

DEGUSTACIÓN DE PLATOS

Mojama en curación corta, tomate de primavera y zócalo de almendras

Ajo blanco con escabeche de Morrillo y sésamo tostado en brasa

Tartar de lomo de atún en coca nipona

Flan de verduras al sol, dashi de jamón de bodega y tonyina de sorra

Tataki de atún con lágrima de manzana y daikon emulsionado

Paella de mar y corral de ventresca y conejo reposado

POSTRE

Torrija pre pascua con refrió de vainilla





SON DE
MAR
• FOOD & DRINKS •

SON DE MAR (GRUPO AURRERÁ)
PLAZA DEL TORREJÓ, 1
TFNO: 618 13 18 73

PLATO

Nabe de ossobuco de atún rojo **15 €**

MENÚ

DEGUSTACIÓN DE PLATOS

Ajo blanco de ajo negro con ventresca de atún y vinagreta de frutos secos

Huevos rotos con shichimi y corazón de atún rojo

Mochis con lomo de atún

Nabe de ossobuco de atún

Sashimi de atún a la sal

POSTRES

Atún afrutado con yuzu

Bizcotela de chocolate almadraba

Blanco Sauvignon Blanc (Castell de Medina)

Legaris roble

Mistela tinta de Xaló

Agua





TRAGANTONA
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 8
TFNO: 96 586 71 76

PINCHO/ TAPA

Taco de lomo de atún con crema de jengibre
y mango sobre crujiente de pan **4.5 €**

PLATO

Carrillera de atún confitada con salsa agridulce **20 €**





VILLA VENECIA HOTEL BOUTIQUE GOURMET
PLAZA SAN JAIME, 1
TFNO: 96 585 54 66

MENÚ

APERITIVO

Tiradito de atún

PRIMERO

Cremoso de aguacate con atún marinado, brotes tiernos de temporada y salsa de yogur al eneldo con matices de lima

SEGUNDO

Tartar de atún y mango con mayonesa ligera de wasabi y caviar de pez volador

PRINCIPAL

Ventresca de atún con glaseado de buey sobre arroz salvaje de los lagos canadienses

POSTRE

Bosque encantado



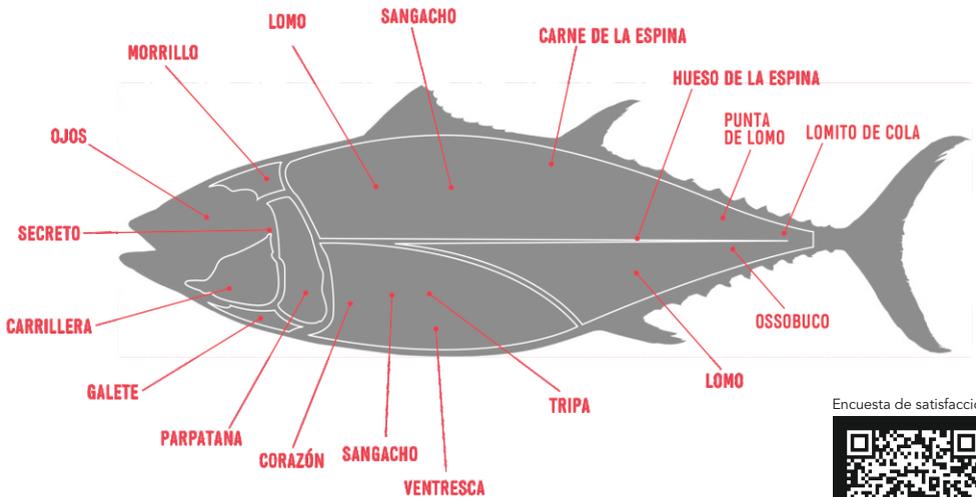


1. Belvedere
2. Club Náutico
3. El Bodegón
4. El Mesón
Cervecería Cruz Blanca
5. La Brasería (Grupo Aurrerá)
6. La Cava Aragonesa
7. La Familia
8. La Tabernita del Sur
9. La Tapería (Grupo Aurrerá)
10. Mal Pas
11. Marisquería El Puerto
12. Punto de Sal
13. Son de Mar (Grupo Aurrerá)
14. Trangantona
15. Villa Venecia Hotel
Boutique Gourmet





PARTES DEL ATÚN



Encuesta de satisfacción:





Consulte más información aquí



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.

Más información en
la App de Gastroeventos

