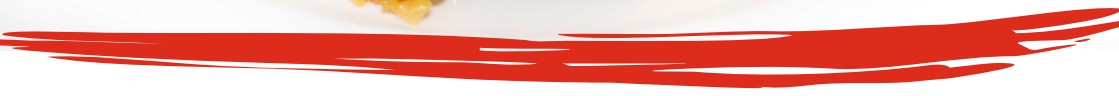


VIII *Jornadas de los*
ARROCES *de la Tierra*
19 al 27 octubre



Menú 20€



VIII **PAELLA** *days of Benidorm*
19th to 27th October

BENIDORM

• GASTRONÓMICO 2019 •

#BenidormFreshandTasty



'Benidorm Gastronómico' celebra estos días una de las citas más esperadas por los amantes de nuestra gastronomía autóctona: las 'Jornadas de los Arroces' de Benidorm que este año 2019 celebran su octava edición para satisfacción de los miles de amantes de nuestros arroces más típicos y tradicionales.

Cientos de matices, con ingredientes de tierra y mar, con variedades que nos hacen evocar olores y sabores de otras épocas y, al mismo tiempo, disfrutar de nuevas y originales propuestas culinarias. La gran variedad de arroces de nuestra tierra, ya sean melosos o caldosos, secos con o sin socarrat, en puchero, en olla de barro o en paella, configuran por sí mismos un patrimonio gastronómico único.

Mariscos, pescados, carnes y verduras conviven y se mezclan sabiamente para ofrecernos sabores que son historia y presente, que son muestra del buen hacer de nuestros restauradores y, en consecuencia, patrimonio del 'Benidorm Gastronómico'. Arroces con sabor a hogar, con olor al que hacían nuestros padres y nuestros yayos cuando éramos pequeños.

Pero nuestros arroces, además de ser historia de nuestras vidas, son un referente gastronómico reconocido a nivel internacional, con un indiscutible reclamo turístico entre quienes nos visitan, con un prestigio que dice mucho de nuestra forma de comer, de nuestra forma de compartir mesa, de nuestra forma de ser y de vivir.

Gracias a estas 'VIII Jornadas de los Arroces de la Tierra', los dieciséis restaurantes que participan serán escaparate de la calidad de nuestra oferta gastronómica, como baluarte indispensable para fidelizar a nuestros turistas, a los que también sabemos conquistar, cada vez más, por el estómago.

Quiero felicitar a ABRECA por el esfuerzo de estos años para potenciar una gastronomía de calidad a través del 'Benidorm Gastronómico', para el que las 'Jornadas de los Arroces de la Tierra' son un final impagable, porque en nuestros arroces está impresa nuestra identidad, nuestro sabor mediterráneo.

Bon profit.

'Gastronomic Benidorm' celebrates these days one of the most expected events for our native cuisine lovers: the 'Paella Days of Benidorm', that this year celebrates its eighth edition to the satisfaction of the thousands of lovers of our most typical and traditional rice dishes.

Hundreds of nuances, with ingredients from land and sea, with varieties that make us evoke smells and flavours from other times and, at the same time, enjoy new and original culinary proposals. The great variety of rice from our land, whether they are mellow, soupy or dry, with or without 'socarrat', in a pot, in a clay pot or in paella, make up for themselves a unique gastronomic heritage.

Seafood, fish, meat and vegetables coexist and mix wisely to offer us flavours that are history and present, which are proof of the good work of our restaurateurs and, consequently, heritage of 'Gastronomic Benidorm'. Rice with a taste of home, with the smell that our parents and our grandparents did when we were little.

But our rice dishes, in addition to being the story of our lives, are an internationally recognized gastronomic reference, with an unquestionable tourist attraction among those who visit us, with a prestige that says a lot about our way of eating, our way of sharing a table, of our way of being and living.

Thanks to these 'VIII Paella Days of Benidorm', the sixteen restaurants that participate will showcase the quality of our gastronomic offer, as an indispensable bulwark for loyalty to our tourists, whom we also know how to conquer, increasingly, through the gastronomy.

I want to congratulate ABRECA for the effort of these years to promote quality cuisine through 'Gastronomic Benidorm', for which the 'VIII Paella Days of Benidorm' are an unparalleled end, because our identity is printed on our rice fields, our Mediterranean flavour.

Enjoy!



Llega una de las citas más esperadas por los amantes de la buena mesa, dando el broche de oro al calendario gastronómico 2019 con la octava edición de las “Jornadas de los Arroces de la Tierra”.

Esta muestra culinaria es un compendio de nuestras tradiciones, cultura y economía, además de ser una de las predilectas de nuestros fieles comensales. Nuestros arroces integran una riqueza gastronómica tan variada y con tantas historias detrás que van más allá de la gastronomía.

16 reconocidos establecimientos con lo mejor de su casa, con su profesionalidad, con amor y con los mejores productos autóctonos nos ofrecen unos menús que no nos dejarán indiferentes, que tienen como plato estrella los deliciosos arroces de nuestra tierra, melosos, caldosos o secos pero todos ellos elaborados para deleitar nuestros sentidos.

Muchas gracias al ayuntamiento por su apoyo, a la Concejalía de Turismo por su trabajo, a la restauración por su calidad y sobre todo a nuestros fieles clientes.

¡Que aproveche!

One of the most eagerly awaited events for lovers of good food has arrived, bringing the gastronomic calendar 2019 to an end with the eighth edition of the “Paella Days of Benidorm”.

This culinary sample is a resume of our traditions, culture and economy, additionally this is one of the favorites of our faithful guests. Our rice dishes, integrate a so varied gastronomic wealth and with so many stories behind them that these Days go beyond gastronomy.

16 recognized establishments with the best of their cuisine, with their professionalism, with love and with the best local products offer us menus that will not leave us indifferent, which have as their star dish the delicious rice dishes of our land, mellow, broths or dry but all of them elaborated to delight our senses.

Many thanks to the City Council for their support, to the Department of Tourism for their work, to the restaurants for their quality and, above all, to our loyal customers.

Enjoy your meal!!



BOLIKKI RESTAURANTE CERVECERÍA
AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 13 - 865 522 189
(Mínimo 2 personas - Minimum 2 guests)

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Ensalada de ventresca
Gazpacho
Croquetas caseras
Mejillones al vapor
Cazón en adobo

PLATO PRINCIPAL:

SÁBADO 19

Arroz con rape y almejas

DOMINGO 20

Arroz de cigala y calamar (caldoso o seco)

LUNES 21

Arroz con magro, y/o conejo y verduras

MARTES 22

Caldero del Mar Menor

MIÉRCOLES 23

Arroz con bogavante (caldoso o seco)

JUEVES 24

Arroz con pulpo y alcachofas (caldoso, meloso o seco)

VIERNES 25

Arròs del senyoret.

SÁBADO 26

Arroz con rape y almejas

DOMINGO 27

Arroz de cigala y calamar (caldoso o seco)

POSTRE A ELEGIR:

Postre casero o fruta de temporada o café

BODEGA:

Tinto Rioja
Blanco Verdejo
(1 botella cada 4 comensales)
Cerveza Mahou, refresco o agua (1 bebida por persona)

TWO STARTERS TO CHOOSE:

Tuna belly salad
"Gazpacho" (cold soup made of raw, blended vegetables)
Homemade croquettes
Steamed mussels
Marinated dogfish

MAIN DISH:

SATURDAY 19

Rice with monkfish and clams

SUNDAY 20

Rice with nephrops and squid (soupy or dry)

MONDAY 21

Rice with lean, and/or rabbit and vegetables

TUESDAY 22

Mar Menor rice

WEDNESDAY 23

Rice with lobster (soupy or dry)

THURSDAY 24

Rice with octopus and artichokes (soupy, mellow or dry)

FRIDAY 25

"Del senyoret" rice

SATURDAY 26

Rice with monkfish and clams

SUNDAY 27

Rice with nephrops and squid (soupy or dry)

DESSERT TO CHOOSE:

Homemade dessert, seasonal fruit or coffee

CELLAR:

Rioja Red
Verdejo White
(1 bottle per 4 guests)
Mahou beer, soft drink or water (1 drink per guest)



CLUB NÁUTICO

PASEO DE COLÓN, 2- 965 855 425

ENTRANTES:

Cogollos de lechuga, anchoa y tomate
Marisco hervido

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Arroz con boquerones y espinacas
Arroz negro
Arroz a banda

POSTRE:

Tarta de queso

BODEGA:

Bodegas Vicente Gandía
Blanco Chardonnay D.O.Alicante
Tinto Shiraz D.O. Alicante

STARTERS:

Lettuce heart, anchovies and tomato
Boiled shellfish

MAIN DISH TO CHOOSE:

Rice with fresh anchovies and spinach
Black rice
"A banda" rice (fish paella)

DESSERT:

Cheesecake

CELLAR:

Vicente Gandía Winery
Chardonnay D.O. Alicante White
Shiraz D.O. Alicante Red



CONDAL

C/ ROLDÁN, 7 - 96 585 99 77

LUNES CERRADO - MONDAY CLOSED

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Ensalada de tomate y ventresca de atún
Cazón en adobo
Jamón gran reserva y queso curado
Boquerones en adobo
Lomo de orza con alioli

PLATO PRINCIPAL:

(Arroces a elegir, solo un tipo de arroz por mesa)

Arroz meloso con rape, sepia y almejas
Arròs del senyoret
Arroz meloso con atún y calabaza
Arroz con bacalao y coliflor

POSTRES DE LA CASA

BODEGA:

Blanco Rueda Verdejo
Blanco D.O. Alicante
Rosado Navarro
Tinto Rioja joven
Cerveza, agua o refresco
(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 2 comensales)

TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Tomato and tuna belly salad
Marinated dogfish
Gran Reserva ham and matured cheese
Marinated fresh anchovies
"Lomo de orza" with aioli (A piece of cooked loin, in earthenware pot and covered with lard or olive oil)

MAIN DISH:

(To choose, one kind of rice per table)

Mellow rice with monkfish, cuttlefish and clams
"Del Senyoret" rice
Mellow rice with tuna and pumpkin
Rice with cod and cauliflower

HOMEMADE DESSERTS

CELLAR:

Rueda Verdejo White
D.O. Alicante White
Navarro Rose
Rioja Young Red
Beer, water or soft drink
(1 drink per guest or 1 bottle per 2 guests)



EL BODEGÓN (GRUPO AURRERA)
C/ SANTO DOMINGO, 12 - 647 958 823

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Fritura de Villajoyosa
Tosta de alioli con pericana
Buñuelos de bacalao
Borreta alicantina
Ensalada de tomate de la zona con
caballa en aceite de la lonja

SÁBADO 19

Arroz meloso de bogavante con verduras de la huerta

DOMINGO 20

Arroz de boquerones y espinacas

LUNES 21

Arroz a banda

MARTES 22

Arroz meloso de pollo con boletus

MIÉRCOLES 23

Arroz negro con sepionet y habitas

JUEVES 24

Arroz negro con gamba blanca

VIERNES 25

Arroz de conejo con caracoles y verduras

SÁBADO 26

Arroz meloso con salmonetes

DOMINGO 27

Arroz de chipirones, rape y cigala

POSTRE A ELEGIR:

Mazapán y coco
Torrijas con helado de yogur búlgaro
Fruta de la zona

BODEGA:

Rioja tempranillo
Blanco Rueda
Agua
(1/2 botella por persona)

TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Villajoyosa fish frying
Aioli toast with "pericana" (blend of olive oils, dried peppers
and salted fish)
Cod fritters
"Borreta" (a typical dish of the mountain area of Alicante)
Tomato salad with mackerel in oil

SATURDAY 19

Mellow rice with lobsters and vegetables

SUNDAY 20

Rice with fresh anchovies and spinach

MONDAY 21

"A banda" rice (fish paella)

TUESDAY 22

Mellow rice with chicken and "boletus" (mushrooms)

WEDNESDAY 23

Black rice with little cuttlefish and beans

THURSDAY 24

Black rice with white prawn

FRIDAY 25

Rice with rabbit, snails and vegetables

SATURDAY 26

Mellow rice with red mullet

SUNDAY 27

Rice with little squid, monkfish and nephrops

DESSERT TO CHOOSE:

Marzipan and coconut
"Torrijas" with Bulgarian yogurt ice cream (French toast)
Local fruit

CELLAR:

Rioja tempranillo Red
Rueda White
Water
(1/2 bottle per guest)



RESTAURANTE

El Mesón



FAMILIA
VALDELANA

DESDE 1583 - ELCIEGO

EL MESÓN-CERVECERÍA
CRUZ BLANCA
C/ GERONA, 1 - 965 858 521

ENTRANTES A COMPARTIR:

Carpaccio de ternera macerado sobre coca alicantina
Aguachile vegetal (ceviche mexicano)
Tartar de pulpo, tomate seco y aguacate
Huevos rotos con 3 tipos de algas

SÁBADO 19

Arroz negro

DOMINGO 20

Arroz a banda

LUNES 21

Arroz de carrillera de cerdo ibérico y hierbas aromáticas

MARTES 22

Arroz de boquerón con espinacas

MIÉRCOLES 23

Arroz meloso de verduras y hongos de temporada

JUEVES 24

Arroz meloso de bacalao, habitas y ajetes

VIERNES 25

Arroz de pollo de corral con albondiguillas

SÁBADO 26

Arroz del señorito

DOMINGO 27

Arroz con magro y verduras

POSTRE A ELEGIR:

Flan de maíz

Sorbete de limón casero con gelée de gin&tonic

Profiteroles de nata

BODEGA:

Bodegas Valdelana

STARTERS TO SHARE:

Veal carpaccio on "coca alicantina"
Mexican vegetable ceviche "aguachile"
Octopus, dried tomato and avocado tartar
Crash eggs with seaweed

SATURDAY 19

Black paella

SUNDAY 20

Fish paella

MONDAY 21

Paella of Iberian pork cheek and rosemary

TUESDAY 22

Anchovies and spinach rice

WEDNESDAY 23

Creamy rice with vegetables and seasonal mushrooms

THURSDAY 24

Creamy rice with cod, beans and garlic

FRIDAY 25

Chicken and meatballs rice

SATURDAY 26

"Señorito" prawns and calamari paella

SUNDAY 27

Pork and vegetables paella

DESSERT TO CHOOSE:

Corn custard

Homemade lemon sorbet with gin & tonic jelly

"Profiteroles" with cream chantilly

CELLAR:

Bodegas Valdelana



ESTURIÓN

C/ RICARDO BAYONA, 5 - 965 866 700

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Chipirones a la plancha
Croquetas caseras
Chopitos salteados con habas baby
Berenjenas fritas con miel de caña
Carrusel de ibéricos
Ensalada de brotes verdes con queso de cabra
Cigalas salteadas con ajos tiernos

SÁBADO 19

Caldero de rape, cigalas y almejas

DOMINGO 20

Arroz meloso con pulpo y sepia

LUNES 21

Arroz con conejo y caracoles

MARTES 22

Arroz con secreto ibérico

MIÉRCOLES 23

Arròs amb fesols i naps

JUEVES 24

Caldero marinero

VIERNES 25

Arroz con costra

SÁBADO 26

Caldero mar y montaña

DOMINGO 27

Caldero de arroz con bogavante

POSTRE A ELEGIR:

Tarta de manzana con uvas pasas
Tarta de queso con arándanos
Arroz con leche de la abuela
Frutas de temporada
Mousse de galleta

BODEGA:

Blanco D.O. Rueda uva verdejo
Tinto D.O. Rioja
Agua Viladrau o cerveza Amstel
(1 botella de vino por cada 2 comensales)

TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Grilled little squid
Homemade croquettes
Little squid sautéed with baby broad beans
Fried aubergines with cane honey
Iberian carousel
Green sprouts salad with goat cheese
Sautéed lobster with young garlic

SATURDAY 19

Mellow rice with monkfish, nephrops and clams

SUNDAY 20

Mellow rice with octopus and cuttlefish

MONDAY 21

Rice with rabbit and snails

TUESDAY 22

Rice with Iberian secret

WEDNESDAY 23

Rice with beans and turnips

THURSDAY 24

Sailor mellow rice

FRIDAY 25

"Con costra" rice (crusted rice is a typical Alicante dish cooked in a clay pot or a paella)

SATURDAY 26

Sea and mountain rice dish

SUNDAY 27

Mellow rice with lobster

DESSERT TO CHOOSE:

Apple pie with raisins
Cheesecake with blueberries
Grandma's rice pudding
Seasonal fruit
Cookie mousse

CELLAR:

D.O. Rueda White
D.O. Rioja Red
Viladrau water or Amstel beer
(1 bottle of wine per 2 guests)



JARDÍN
MEDITERRÁNEO
RESTAURANTE



JARDÍN MEDITERRÁNEO
AVDA. ALCOY, 17 - 96 585 00 11

ENTRANTES:

Ensalada de queso de cabra con bacon y vinagreta de miel
Chopitos

SÁBADO 19

Arroz a banda

DOMINGO 20

Arroz negro de sepionet, ajetes, pimiento y alcachofas

LUNES 21

Arroz de almejas, mejillones, gambas y cigalas

MARTES 22

Arroz de atún, gambas y ajos tiernos

MIÉRCOLES 23

Arroz de rape, sepia y marisco

JUEVES 24

Arroz de sepia y verduras

VIERNES 25

Arroz de magro, pollo, verduras y garbanzos

SÁBADO 26

Arroz caldoso de bogavante

DOMINGO 27

Arroz meloso de rape, alcachofas, calabaza y almejas

POSTRE CASERO DEL CHEF O HELADO

BODEGA:

Vino tinto, rosado o blanco Rioja Oñal
(1 botella por cada 4 comensales)

STARTERS:

Goat cheese and bacon salad with honey vinaigrette
Little squid

SATURDAY 19

"A banda" rice (fish paella)

SUNDAY 20

Black rice with little cuttlefish, garlic, pepper and artichokes

MONDAY 21

Rice with clams, mussels, prawns and lobsters

TUESDAY 22

Rice with tuna, prawns and young garlic

WEDNESDAY 23

Rice with monkfish, cuttlefish and shellfish

THURSDAY 24

Rice with cuttlefish and vegetables

FRIDAY 25

Rice with lean, chicken and chickpeas

SATURDAY 26

Soupy rice with lobster

SUNDAY 27

Mellow rice with monkfish, artichokes, pumpkin and clams

CHEF'S HOMEMADE DESSERT OR ICE CREAM

CELLAR:

Rioja Oñal Red, Rosé or White wine
(1 bottle per 4 guests)



LA BODEGUITA DE SALVA
C/ TOMÁS ORTUÑO, 36 - 685 627 216
LUNES CERRADO - MONDAY CLOSED

SÁBADO 19

Ensalada mediterránea
Canelón relleno de pato confitado con zanahoria y camembert
Calamares de la bahía a la plancha
Arroz con bogavante

DOMINGO 20

Ensalada de queso de cabra y compota de manzana
Ravioli de calabacín relleno de ave y camembert
Hojaldre relleno de setas e hígado de pato
Arroz con langosta

MARTES 22

Ensalada con salazón, anchoa, bonito, melva y tomate de Muchamiel
Lámina de bacalao con mousse de alioli y verduras
Sepionet a la plancha con ajito y perejil
Arroz con sepia, pulpo y alcachofa

MIÉRCOLES 23

Ensalada de salmón
Huevo trufado con setas y crujiente de serrano
Ravioli de boletus y trufa negra
Arroz con gamba roja de Dénia

JUEVES 24

Ensalada mediterránea con bonito del norte
Revuelto de bacalao
Sepionet a la plancha con ajito y perejil
Arroz con cigalas

VIERNES 25

Ensalada de ventresca de atún con pimiento asado
Calamar relleno con salsa de vino blanco y cebolla
Alcachofa confitada con salmón ahumado
Arròs amb fesols i naps

SÁBADO 26

Ensalada de salmón
Gambas a la plancha
Calamar a la romana
Arroz con bogavante

DOMINGO 27

Ensalada de queso de cabra y compota de manzana
Cigalas a la plancha
Alcachofa confitada con salmón ahumado
Arroz con langosta

POSTRE DE LA CASA

BODEGA:

Tinto D.O. La Mancha
Rosado D.O. Navarra
Blanco Rueda
Caña, refresco o agua
(1 consumición por persona)

SATURDAY 19

Mediterranean salad
Canelonni stuffed with duck confit with carrot and camembert
Grilled squid from the bay
Rice with lobster

SUNDAY 20

Goat cheese and apple compote salad
Zucchini ravioli stuffed with poultry and camembert
Puff pastry stuffed with mushrooms and duck liver
Rice with lobster

TUESDAY 22

Salad with salting, anchovies, tuna, "melva" and tomato from Muchamiel
Cod sheet with aioli mousse and vegetables
Grilled little cuttlefish with garlic and parsley
Rice with cuttlefish, octopus and artichokes

WEDNESDAY 23

Salmon salad
Truffled eggs with mushrooms and crispy cured ham
Boletus and black truffle ravioli
Rice with prawns from Dénia

THURSDAY 24

Mediterranean salad with white tuna
Cod scramble
Grilled little cuttlefish with garlic and parsley
Rice with nephrops

FRIDAY 25

Tuna belly and roasted peppers salad
Squid stuffed with white wine and onion sauce
Candied artichoke with smoked salmon
Rice with beans and turnips

SATURDAY 26

Salmon salad
Grilled prawns
Roman style squid
Rice with lobster

SUNDAY 27

Goat cheese and apple compote salad
Grilled nephrops
Candied artichoke with smoked salmon
Rice with lobster

HOMEMADE DESSERT

CELLAR:

D.O. La Mancha Red
D.O. Navarra Rosé
Rueda White
A glass of beer, soft drink or water
(1 drink per guest)



LA CAVA ARAGONESA

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2 - 966 801 206

SÁBADO 19

Ensalada de encurtidos
Mini coca a la calda
Arroz con boquerones y espinacas
Tartaleta de crema pastelera y mistela

DOMINGO 20

Ensalada de mejillones
Espárragos cojonudos rellenos de pez espada con salsa de anchoas
Arroz de puchero con pelota
Brocheta de frutas

LUNES 21

Espencat con mojama
Cassoleta de butifarra y setas
Paella de pulpo y sepia
Buñuelos de calabaza con salsa de níspero

MARTES 22

Tomate con capellanes
Raviolis de calabacín rellenos de salmón
Arroz con costra
Tarta de merengue con anís

MIÉRCOLES 23

Ensalada con pomelo, naranja y aguacate
Mini creps de cordero con salsa de Oporto
Arroz allipebrat con anguila
Manzana asada con vainilla

JUEVES 24

Esgarraet
Chipirones en su tinta
Arròs amb fesols i naps
Flan de queso

VIERNES 25

Tomates valencianos, mozzarella y albahaca
Alcachofas rellenas de buey con salsa de foie
Caldero marinero
Tarta de turrón

SÁBADO 26

Ensalada templada de canónigos, alcachofitas y habitas
baby con vinagreta de remolacha
Tartar de atún
Paella valenciana de verduras
Torrija de fartons con helado de horchata

DOMINGO 27

Ensalada con kaki y granadas
Carpaccio de magret de pato con aceite de nueces
Arroz con bogavante
Milhojas de chocolate

BODEGA:

Señorío de Benidorm tinto
Señorío de Benidorm Chardonnay
Castillo de Monjardín rosado
(1 botella por cada dos personas)

SATURDAY 19

Pickled salad
"Mini coca a la calda"
Rice with fresh anchovies and spinach
Tartlet of pastry cream and mistela

SUNDAY 20

Mussels salad
White asparagus stuffed with sword fish and anchovy sauce
Puchero rice with pelota (traditional meat, chickpeas and vegs soup with ball of mince)
Fruit brochette

MONDAY 21

"Especat con mojama" (grilled red peppers, aubergines and tuna jerky)
Catalan sausage and mushrooms casserole
Paella with octopus and cuttlefish
Pumpkin fritters and medlar sauce

TUESDAY 22

Tomato with "capellanes" (poor cod)
Zucchini ravioli stuffed with salmon
"Con costra" rice (the crusted rice is a typical Alicante dish cooked in a clay pot or paella)
Meringue cake with anise

WEDNESDAY 23

Salad with grapefruit, orange and avocado
Mini lamb crepes with Oporto sauce
Rice with eels, garlic and pepper
Baked apple with vanilla

THURSDAY 24

Grilled red peppers, cured cod, garlic and olive oil
Little squid in its own ink
Rice with beans and turnips
Cheese crème caramel

FRIDAY 25

Valencian tomatoes, mozzarella and basil
Artichokes stuffed with beef and foie sauce
Sailor mellow rice
Nougat cake

SATURDAY 26

Tempered salad of canon, artichokes and baby broad beans with beetroot vinaigrette
Tuna tartar
Paella in Valencia style with vegetables
"Torrija de fartons" with tigernut milk ice cream (French toast)

SUNDAY 27

Salad with persimmon and pomegranate
Duck magret carpaccio with walnut oil
Rice with lobster
Chocolate mille-feuille

CELLAR:

Señorío de Benidorm Red
Señorío de Benidorm Chardonnay White
Castillo de Monjardín Rose
(1 bottle per 2 guests)



LA MARINA ARROCERÍA

CAMINO DEL PALASIEI, 31 - 966 867 212

LUNES CERRADO - MONDAY CLOSED

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Tomate rosa de Altea con capellanes y samorra
Embotit curat de la muntanya i formatge
Bollo a la paleta
Figatell
Pebrereta (pimiento con sangatxo)

Todos los arroces están hechos a la leña de sarmiento

SÁBADO 19

Arroz con raya y galeras

DOMINGO 20

Caldero de arroz con bogavante

MARTES 22

Arroz de magro, ajos tiernos y verduras frescas de la huerta

MIÉRCOLES 23

Arroz con bacalao, coliflor y alcachofas

JUEVES 24

Arròs amb fesols i naps

VIERNES 25

"Arroz del Senador" - Arroz con costillas, garbanzos y habitas baby

SÁBADO 26

Arroz de pulpo y pencas (seco o caldoso)

DOMINGO 27

Arròs del senyoret (caldero o seco)

POSTRE A ELEGIR:

Arrop i tallaetes
Buñuelos de calabaza
Pastissets de boniato
Coca de almendra casera con chocolate caliente y helado

BODEGA:

Rioja, Ribera, Alicante, Rueda
(1 botella de vino por cada 4 comensales)
Cerveza San Miguel Magna
Agua Viladrau

TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Pink tomato from Altea with "capellanes" (poor fish) and "samorra"
Mountain cured sausage and cheese
"Bollo a la paleta"
"Figatell"
"Pebrereta" (pepper and "sangatxo")

All rices are cooked in firewood

SATURDAY 19

Rice with fish ray and "galera" (specie of shrimp)

SUNDAY 20

Mellow rice with lobster

TUESDAY 22

Rice with lean, young garlic and fresh vegetables from the garden

WEDNESDAY 23

Rice with cod, cauliflower and artichokes

THURSDAY 24

Rice with beans and turnips

FRIDAY 25

"Senador rice" – Rice with ribs, chickpeas and baby broad beans

SATURDAY 26

Rice with octopus and stalks (dry or soupy)

SUNDAY 27

"Del senyoret" rice (soupy or dry)

DESSERT TO CHOOSE:

"Arrop i tallaetes"
Pumpkin fritters
Sweet potato cupcake
Homemade almond cake with hot chocolate and ice cream

CELLAR:

Rioja, Ribera, Alicante, Rueda
(1 bottle of wine per 4 guests)
San Miguel Magna beer
Viladrau water



La Mejillonera

LA MEJILLONERA

PASEO DE LA CARRETERA, 16 - 965 069 183

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Mejillones de la casa
Calamares a la andaluza
Espenecat con bacalao
Chopitos de la bahía
Tomates con queso fresco de La Nucia

SÁBADO 19

Arroz a banda

DOMINGO 20

Paella de boquerones y espinacas

LUNES 21

Arroz con llampuga y calabaza

MARTES 22

Arroz con secreto y ajos tiernos

MIÉRCOLES 23

Arroz con pulpo y setas

JUEVES 24

Arroz de rape y raya

VIERNES 25

Arroz de sepia, gamba y alcachofa

SÁBADO 26

Arròs del senyoret

DOMINGO 27

Arròs amb fesols i naps

POSTRE A ELEGIR:

Tarta de queso horneada
Flan de huevo
Nísperos de Callosa rellenos de mousse de queso
Tarta de calabaza

BODEGA:

Vino blanco, tinto y rosado de Alicante
(1 botella por cada 2 personas)

TWO STARTERS TO CHOOSE:

House mussels
Squid Andalusian style
"Espenecat" (grilled red peppers, aubergine, garlic, cured cod and olive oil)
Baby squid from the bay
Tomato with fresh cheese from La Nucia

SATURDAY 19

"A banda" rice (fish paella)

SUNDAY 20

Paella with fresh anchovies and spinach

MONDAY 21

Rice with "llampuga" (dolphinfish) and pumpkin

TUESDAY 22

Rice with meat and young garlic

WEDNESDAY 23

Rice with octopus and mushrooms

THURSDAY 24

Rice with monkfish and fish ray

FRIDAY 25

Rice with cuttlefish, prawn and artichokes

SATURDAY 26

"Del senyoret" rice

SUNDAY 27

Rice with beans and turnips

DESSERT TO CHOOSE:

Baked cheesecake
Crème caramel
Medlar from Callosa stuffed with cheese mousse
Pumpkin pie

CELLAR:

White, Red and Rosé wine from Alicante
(1 bottle per 2 guests)



LA
POSADA DEL MAR

MO
ZAR
RES

LA POSADA DEL MAR
PASEO DE COLÓN, 3 - 965 851 373

UN ENTRANTE A ELEGIR:

Bollo a la paleta (de lunes a viernes)
Llampuga en escabeche
Ensalada de mojama, anchoas y sardina ahumada
Calamar a la plancha

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (MÍNIMO 2 PERSONAS):

Paella de marisco
Arroz a banda
Arroz con boquerones y espinacas

POSTRES CASEROS

BODEGA:

1 consumición por persona

STARTER, CHOOSE ONE:

"Bollo a la paleta" (from Monday to Friday)
Pickled "llampuga" (dolphinfish)
"Mojama" (tuna jerky), anchovies and smoked sardine
salad
Grilled squid

MAIN DISH TO CHOOSE (MINIMUM 2 GUESTS):

Paella with shellfish
"A banda" rice (fish paella)
Rice with fresh anchovies and spinach

HOMEMADE DESSERTS

CELLAR:

One drink per guest



LA TAPERIA

VINOS - RESTAURANTE

LA TAPERÍA AURRERA
C/ SANTO DOMINGO, 6 - 647 958 823

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Asadillo de pimientos y ventresca
Salazones caseros
Ensalada lyonesa
Coca de espinacas y atún
Huevos rotos con capellanes

SÁBADO 19

Arroz caldoso de pulpo a feira

DOMINGO 20

Arroz con bogavante

LUNES 21

Arroz de manitas y setas

MARTES 22

Arroz meloso de espinacas y boquerón

MIÉRCOLES 23

Arroz con caracoles y conejo

JUEVES 24

Arròs del senyoret

VIERNES 25

Arroz negro con puntilla y gamba

SÁBADO 26

Arroz con calabaza y bonito

DOMINGO 27

Arroz meloso con pato y foie

POSTRE A ELEGIR:

Torrija con helado de leche merengada
Carpaccio de piña con sorbete de limón
Textura de chocolates con frutos secos y helado de chocolate

BODEGA:

Rioja Tempranillo
Blanco Rueda
Agua
(1/2 botella por persona)

TWO STARTERS TO CHOOSE PER TABLE:

Roasted peppers and tuna belly
Homemade salted fish
Lyonese salad
Spinach and tuna pie
Broken eggs with "capellanes" (poor cod)

SATURDAY 19

Mellow rice with octopus

SUNDAY 20

Rice with lobster

MONDAY 21

Rice with trotters and mushrooms

TUESDAY 22

Mellow rice with spinach and fresh anchovies

WEDNESDAY 23

Rice with snails and rabbit

THURSDAY 24

"Del senyoret" rice

FRIDAY 25

Black rice with little squid and prawn

SATURDAY 26

Rice with pumpkin and white tuna

SUNDAY 27

Mellow rice with duck and foie

DESSERT TO CHOOSE:

French toast with meringue milk ice cream
Pineapple carpaccio with lemon sorbet
Chocolate texture with dried fruit and chocolate ice cream

CELLAR:

Rioja Tempranillo Red
Rueda White
Water
(1/2 bottle per guest)



MAL PAS

C/ SANTA FAZ, 50 - 965 858 086
LUNES CERRADO - MONDAY CLOSED

SÁBADO 19

Ensalada de tomate con atún a media sal y cebolla encurtida

Arroz de rape con almejas

DOMINGO 20

Ensalada de la casa con ventresca

Caldero de arroz con marisco del "Mal Pas"

MARTES 22

Embutido de la montaña

Arroz con coliflor y bacalao

MIÉRCOLES 23

Queso fresco de Callosa con anchoas

Arròs amb fesols i penques

JUEVES 24

Escalivada con capellanes asados a la llama

Arroz con boquerones y espinacas

VIERNES 25

Mejillones al vapor

Arroz seco de pollo y costilla con verdura

SÁBADO 26

Tomate con aceitunas y encurtidos

Arroz con atún fresco y cigalas

DOMINGO 27

Marisco hervido con agua de mar

Arroz negro con sepionet y almejas

POSTRE DE LA CASA

BODEGA:

Incluye una consumición:

vino (1 botella cada 4 comensales),

refresco, caña o agua

SATURDAY 19

Tomato salad with half-salt tuna and pickled onion

Rice with monkfish and clams

SUNDAY 20

House salad with tuna belly

"Mal Pas" mellow rice with shellfish

TUESDAY 22

Mountain sausages

Rice with cauliflower and cod

WEDNESDAY 23

Fresh cheese from Callosa and anchovies

Rice with beans and stalks

THURSDAY 24

"Escalivada" (roasted vegetables: aubergine, pepper, onion and tomato) with

"capellanes" (poor fish)

Rice with fresh anchovies and spinachs

FRIDAY 25

Steamed mussels

Rice with chicken, ribs and vegetables (dry)

SATURDAY 26

Tomato with olives and pickles

Rice with fresh tuna and nephrops

SUNDAY 27

Shellfish boiled in seawater

Black rice with little cuttlefish and clams

HOMEMADE DESSERT

CELLAR:

Includes one drink:

wine (1 bottle per 4 guests),

soft drink, a glass of beer or water



MARISQUERÍA EL PUERTO

PASEO DE COLÓN, 1 - 965 853 796

1 ENSALADA A ELEGIR POR MESA PARA COMPARTIR:

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 bañada en salsa rosa

1 ENTRADA A ELEGIR POR MESA PARA COMPARTIR:

Salteado de sepia y espárragos trigueros con su tinta y alioli
Carpaccio de pulpo con rúcula y virutas de parmesano
Cigalitas salteadas con ajos tiernos
Chipirón de la bahía a la plancha con pimientos de padrón
Berenjena frita bañada con miel de caña
Surtido de croquetas caseras: marisco, jamón y morcilla
Fritura de Tierra y Mar

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (MIN. 2 PERSONAS):

Paella de marisco
Arroz a banda
Paella Alicantina
Paella Valenciana
Arroz caldoso o seco de pollo de corral con alcachofas
Arroz con boquerones y espinacas
Arroz en costra
Arroz de rape con almejas
Arroz caldoso de marisco
Arroz huertano con o sin aceitunas
Arroz negro de marisco
Paella de sepia y gambas

POSTRE A ELEGIR (CASEROS):

Borracho de mandarina
Biscuit de turrón con chocolate blanco y limón
Tarta de queso fresco con arándanos
Tiramisú casero
Flan de la casa
Crema catalana

BODEGA:

Vino Benizar Tinto, Blanco, Rosado
O caña de Estrella Galicia o agua

1 SALAD TO CHOOSE PER TABLE TO SHARE:

Warm salad with goat cheese and raspberry
Salad with potato and cod with "pericana" vinaigrette
Warm salad with "gulas" (imitation young eel), prawns and clams with balsamic vinegar reduction
Home salad with salmon and prawns covered with cocktail sauce

1 STARTER TO CHOOSE PER TABLE TO SHARE:

Cuttlefish and wild asparagus sautéed in its ink and aioli
Octopus carpaccio with rocket and Parmesan fine chips
Little nephrops sauteed with young garlic
Grilled baby squid with "pimientos de padrón" (typical green Galician peppers)
Fried aubergine covered with cane honey
Assorted homemade croquettes: shellfish, ham and black pudding
Vegetables and fish in tempura

MAIN DISH TO CHOOSE (MINIMUM 2 GUESTS):

Paella with shellfish
"A banda" rice (fish paella)
Paella in Alicante style
Paella in Valencian style
Soupy or dry rice with free-range chicken and artichokes
Rice with fresh anchovies and spinach
"En costra" rice (the crusted rice is a typical Alicante dish cooked in a clay pot or paella)
Rice with monkfish and clams
Soupy rice with shellfish
Garden rice with or without olives
Black rice with shellfish
Paella with cuttlefish and prawns

DESSERT TO CHOOSE (HOMEMADE):

Drunk biscuit with tangerine
Nougat biscuit with white chocolate and lemon
Fresh cheesecake with blueberries
Homemade tiramisú
Crème caramel
Crème brûlée

CELLAR:

Benizar wine Red, White, Rosé
Or beer "Estrella Galicia caña" or water



SON DE MAR

PLAZA TORREJÓ, 1 - 647 958 823

Aperitivo del Chef

SÁBADO 19

Tosta de alioli y pericana
Borreta alicantina al estilo Son de Mar
Meloso de sapitos (rape) y almejas
Almojábanas

DOMINGO 20

Ensalada de mojama, salmón y encurtidos
Olleta alicantina estilo Son de Mar
Arroz con salmonetes de la lonja
Arrop i tallaetes con granada

LUNES 21

Escalivada alicantina
Pulpo de roca
Arroz negro con gamba blanca de Altea
Turrón y pan

MARTES 22

Tortilla de habas Son de Mar
Alcachofas a la plancha con limón y ajitos
Arroz con pasamar
Toña con crema inglesa y helado de turrón

MIÉRCOLES 23

Ceviche de corvina y mango
Verduritas asadas
Meloso de raya y ajetes
Kenefa con almendra Marcona

JUEVES 24

Alcachofa frita
Raviolis rellenos de pulpo y patata
Arroz con corvina
Torrija con leche de chufa y chirivía

VIERNES 25

Buñuelos de bacalao
Ensalada de salazones
Arroz valenciano
Texturas de chocolate

SÁBADO 26

Fritura de la Vila
Tartar de aguacate y quinoa
Meloso de bogavante
Torrija con helado de yogur búlgaro

DOMINGO 27

Carpaccio de atún Balfegó
Berenjenas fritas con miel de nisperos
Arroz con gamba blanca, alcachofas y almejas
Homenaje a Benidorm Son de Mar

BODEGA:

Rioja tempranillo
Blanco Rueda
Agua
(1/2 botella por persona)

Chef's appetizer

SATURDAY 19

Aioli toast with "pericana" (blend of olive oils, dried peppers and salted fish)
"Borreta alicantina" Son de Mar style (a typical dish of the mountain area of Alicante)
Mellow rice with monkfish and clams
"Almojábanas"

SUNDAY 20

Tuna jerky, salmon and pickles salad
Soupy rice with pulses and vegetables Son de Mar style
Rice with red mullet from fish market
"Arrop i tallaetes" with pomegranate

MONDAY 21

"Escalivada" in Alicante style (roasted vegetables: aubergine, pepper, onion and tomato)
Octopus
Black rice with white prawn from Altea
Nougat and bread

TUESDAY 22

Bean omelette "Son de Mar"
Grilled artichokes with lemon and garlic
Rice with "pasamar" (a type of squid)
"Toña" (a typical brioche) with English cream and nougat ice cream

WEDNESDAY 23

Croaker and mango ceviche
Roasted vegetables

Mellow rice with fish ray and garlic
Kenefa with Marcona almond

THURSDAY 24

Fried artichoke
Ravioli stuffed with octopus and potato
Rice with croaker
French toast with tigernut and parsnip milk

FRIDAY 25

Cod fritters
Salted fish salad
Rice in Valencian style
Chocolate textures

SATURDAY 26

Fish frying from Villajoyosa
Avocado and quinoa tartar
Mellow rice with lobster
French toast with Bulgarian yogurt ice cream

SUNDAY 27

Balfegó tuna carpaccio
Fried aubergines with medlar honey
Rice with white prawn, artichokes and clams
"Son de mar" tribute to Benidorm

CELLAR:

Rioja tempranillo Red
Rueda White
Water
(1/2 bottle per guest)

1

BOLIKKI



2

CLUB NÁUTICO



3

CONDAL



4

EL BODEGÓN AURRERA



5

**EL MESÓN
CERVECERÍA CRUZ BLANCA**



6

ESTURIÓN



7

JARDÍN MEDITERRANEO



8

LA BODEGUITA DE SALVA



9

LA CAVA ARAGONESA



10

LA MARINA ARROCEERÍA



11

LA MEJILLONERA



12

LA POSADA DEL MAR



13

LA TAPERÍA AURRERA



14

MAL PAS



15

MARISQUERÍA EL PUERTO



16

SON DE MAR



1

BOLIKKI



2

CLUB NÁUTICO



3

CONDAL



4

EL BODEGÓN AURRERA



5

EL MESÓN



6

ESTURIÓN



7

JARDÍN MEDITERRÁNEO



8

LA BODEGUITA DE SALVA



9

LA CAVA ARAGONESA



10

LA MARINA ARROCEERÍA



11

LA MEJILLONERA



12

LA POSADA DEL MAR



13

LA TAPERÍA AURRERA



14

MAL PAS



15

MARISQUERÍA EL PUERTO



16

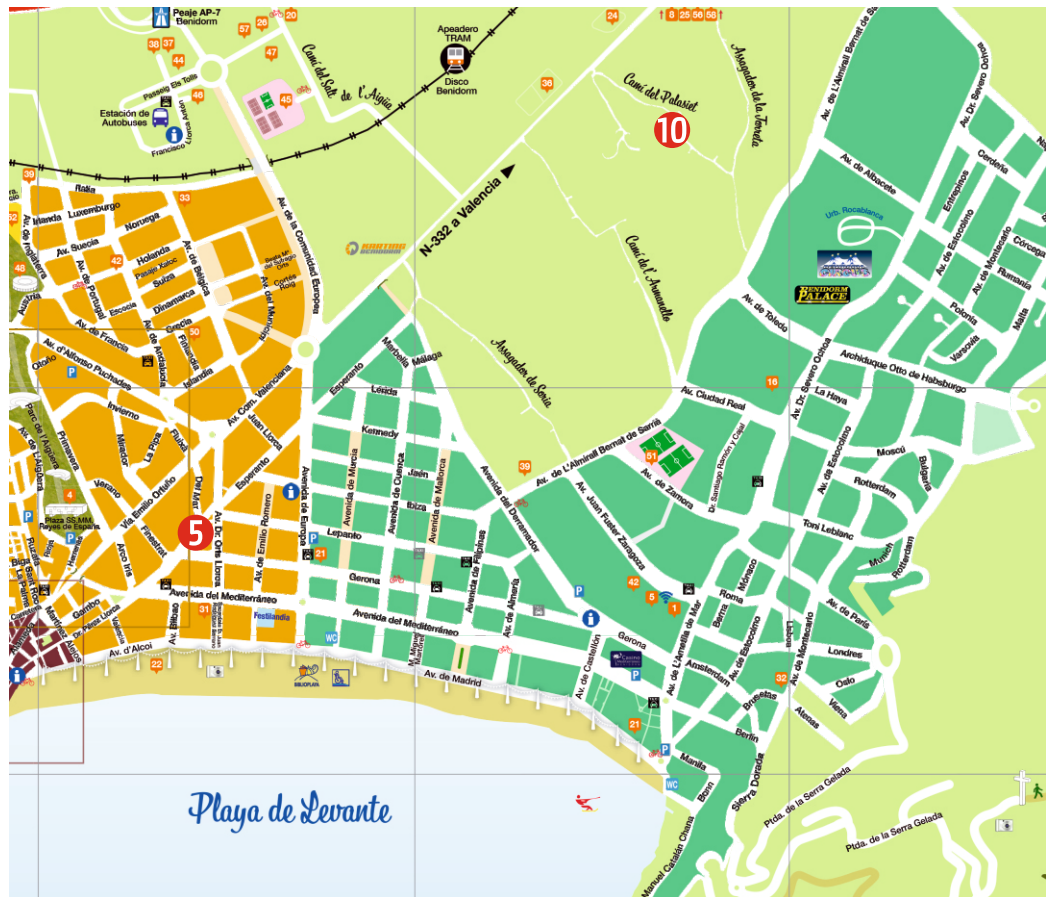
SON DE MAR





- 1 BOLIKKI
- 2 CLUB NÁUTICO
- 3 CONDAL
- 4 EL BODEGÓN
- 5 EL MESÓN
- 6 ESTURIÓN
- 7 JARDÍN MEDITERRÁNEO
- 8 LA BODEGUITA DE SALVA
- 9 LA CAVA ARAGONESA
- 10 LA MARINA ARROCIERÍA
- 11 LA MEJILLONERA
- 12 LA POSADA DEL MAR
- 13 LA TAPERÍA AURRERA
- 14 MAL PAS
- 15 MARISQUERÍA EL PUERTO
- 16 SON DE MAR







Consulte más información aquí
For more information check here



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

Más información en la App de Gastroeventos
All the information of the days in our app

