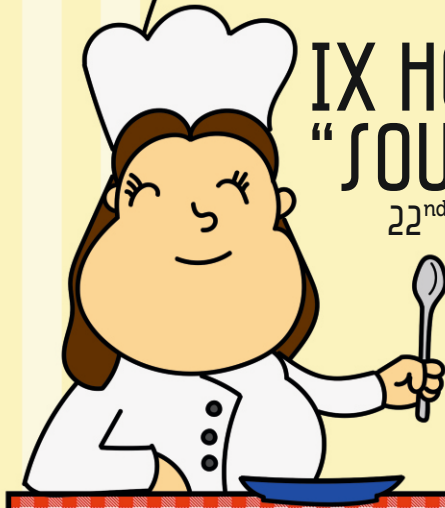




**IX JORNADAS
DE LA CUCHARA**
DEL 22 DE FEBRERO AL 1 DE MARZO

**IX HOT DISH DAYS
"SOUPS & STEWS"**
22nd FEBRUARY TO 1st MARCH



MENÚ / MENU
20€

BENIDORM



GASTRONÓMICO

2020

IX Jornadas de la cuchara
22 de febrero al 1 de marzo

II Jornadas del atún
9 al 17 de mayo

X Concurso de tapas y pinchos
13 al 21 de junio

IX Jornada de los arroces
de la tierra
17 al 25 de octubre

ajuntament  benidorm
regidoria de turisme





TONI PÉREZ
ALCALDE DE BENIDORM
MAYOR OF BENIDORM

El patrimonio gastronómico de Benidorm es, cada año con más fuerza, un valor añadido a nuestra oferta turística, que consolida el éxito de nuestra ciudad a nivel nacional e internacional. Los restauradores de Benidorm apuestan con ánimo por una oferta de calidad y de producto, que además de suponer un atractivo para quienes nos visitan también satisface los paladares de las gentes que vivimos aquí.

El Benidorm Gastronómico aglutina ese buen hacer en varios eventos a lo largo del año, que arrancan en febrero con las Jornadas de la Cuchara. Hay pocas fechas frías en Benidorm merced a la bonanza de nuestro clima, pero en estos días en los que todos vamos un poco más abrigados de lo normal, los humeantes pucheros sientan especialmente bien.

Guisos que rememoran en nuestro paladar los sabores más tradicionales de esos platos que huelen a casa. Cuchara en mano, aún en estos tiempos en que tanto ha evolucionado nuestra cocina, nos disponemos a rememorar platos de siempre.

De generación en generación, y con la mente seguramente recordando aquel puchero que hacía la iaia los domingos, esos platos son parte de nuestra historia, de nuestra riqueza gastronómica, al tiempo que ponen en valor productos del mar y de la huerta, carnes y pescados, olores que perduran para recordarnos la reconfortante sensación de saborear nuestra gastronomía más tradicional.

Los restaurantes que participan en estas IX Jornadas de la Cuchara nos ayudarán a recordar con cariño esos platos de siempre y, por qué no, a sorprendernos con algún guiso diferente regado con un buen vino de la tierra. Por eso quiero felicitar a ABRECA, que mantiene el empuje de nuestra oferta culinaria impulsando el Benidorm Gastronómico 2020, así como a los restaurantes que pondrán la cuchara en el lugar que se merecen los paladares más exigentes de Benidorm.

The gastronomic heritage of Benidorm is every year with more force, an added value to our touristic offer, which consolidates the success of our city nationally and internationally. The restaurateurs of Benidorm bet with an offer of quality and product, which in addition to being an attraction for those who visit us, also satisfies the palates of the people who live here.

The Gastronomical Benidorm brings together that good work in several events throughout the year, which starts in February with the IX Hot Days soup & stews . There are very few cold days in Benidorm thanks to the good weather, but these days when we all dress a little warmer than normal, the steaming pots feel especially good.

Stews that recall in our palate the most traditional flavors of those dishes that smell like home. Spoon in hand, even in these times when our kitchen has evolved so much, we are ready to remember old dishes.

From generation to generation, and with the mind surely remembering that stew made by grandma on Sundays, those dishes are part of our history, of our gastronomic richness, at the same time that they value products from the sea and the garden, meat and fish , smells that last to remind us of the comforting sensation of savoring our most traditional cuisine.

The restaurants that participate in these IX Hot Days soup & stews will help us remember with affection those old dishes and, why not, to surprise us with some different stew washed away with a good traditional local wine. That is why I want to congratulate ABRECA, which maintains the thrust of our culinary offer by promoting Benidorm Gastronomic 2020, as well as the restaurants that will put the spoon in the place that the most demanding palates of Benidorm deserve.



**JAVIER DEL
CASTILLO**

PRESIDENTE DE
ABRECA - COBRECA
PRESIDENT OF
ABRECA - COBRECA

Un año más, deseamos compartir con nuestros clientes y amigos, nuestros “platos de la abuela”, esos manjares calientes que nos trasladan a nuestra infancia y nos hacen revivir los buenos tiempos y excelentes sabores. Esperamos que con la oferta que os presentamos, no dudéis en acompañarnos esta semana.

One more year, we want to share with our guests and friends our “grandma’s dishes”, those hot delicacies that takes us back to our childhood and makes us relive the good times and excellent tastiness.

We hope that with the offer we present, do not hesitate to join us this week.



ARROCERÍA LA MARINA
PTDA. FOIA MANERA, 31
CAMÍ DEL PALASÍET
TFNO: 96 686 72 12
(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Tomate rosa con capellanes y salmorra casera
Embutido curado y queso de la montaña
Bollet a la lloseta
Figatell
Pebrereta "pimiento con sangatxo"

SÁBADO 22

Gazpacho marinero

DOMINGO 23

Caldero de raya y galeras

LUNES 24

Cerrado por descanso

MARTES 25

Cocido con pelotas

MIÉRCOLES 26

Olleta de blat

JUEVES 27

Arròs amb fesols y naps

VIERNES 28

Guisado de pulpitos

SÁBADO 29

Guisado de costilla ibérica y alcachofas

DOMINGO 1

Caldero del senyoret

Postres variados de la casa

BODEGA:

1 Bebida por persona o 1 Botella de vino para cada 4 personas

TWO STARTERS TO CHOOSE FROM:

Pink tomato with "capellanes" (fish) and homemade "salmorra" (pickles)
Mountain cured sausage and cheese
"Bollet a la lloseta" (corn flour, spinach and tuna)
"Figatell" (Mini pork hamburgers)
"Pebrereta" (pepper and tuna)

SATURDAY 22nd

Sailor gazpacho

SUNDAY 23rd

Fish and "galera" (specie of shrimp) stew

MONDAY 24th

Closed

TUESDAY 25th

"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea and vegetable stew with meat balls)

WEDNESDAY 26th

"Olleta de blat" (Traditional stew with wheat)

THURSDAY 27th

Rice with beans and turnips

FRIDAY 28th

Stew with baby octopus

SATURDAY 29th

Iberian rib and artichoke stew

SUNDAY 1st

Seafood tew "del senyoret"

Homemade desserts

CELLAR:

1 drink per guest or 1 bottle of wine per each 4 guests



BOLIKKI

AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 13

TFNO: 865 522 189

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

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

SÁBADO 22

Cocido con pelotas

DOMINGO 23

Arròs amb fesols i polp

LUNES 24

Potaje de garbanzos con espinacas y migas de bacalao

MARTES 25

Migas de harina caseras

MIÉRCOLES 26

Callos a la madrileña

JUEVES 27

Estofado de ternera

VIERNES 28

Guiso de pulpo con patatas

SÁBADO 29

Marmitako de atún

DOMINGO 1

Arroz de cigala y calamar (caldoso o meloso)

Postres caseros

BODEGA:

Tinto Rioja
Blanco Verdejo
Cerveza Mahou, agua Solán de Cabras o refrescos
(1 Bebida por persona o
1 Botella de vino para cada 4 personas)

TWO STARTERS TO CHOOSE FROM:

King prawns in gabardine (battered)
Steamed mussels
Tuna belly salad with roasted peppers
Homemade croquettes

SATURDAY 22nd

"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea and vegetable stew with meat balls)

SUNDAY 23rd

Rice with beans and octopus

MONDAY 24th

Chickpea stew with spinach and cod crumbs

TUESDAY 25th

Homemade flour crumbs

WEDNESDAY 26th

Madrid style tripe

THURSDAY 27th

Veal stew

FRIDAY 28th

Octopus stew with potatoes

SATURDAY 29th

Tuna marmitako (stew made primarily with tuna and potatoes)

SUNDAY 1st

Rice with crayfish and squid (Soupy or mellow)

Homemade desserts

CELLAR:

Rioja Red
Verdejo white
Mahou beer, Solán de Cabras water or soft drink
(1 drink per guest or 1 bottle of wine per each 4 guests)



CA' AIDA MESÓN
AVDA. DR. ORTS LLORCA, 20
TFNO: 671 175 532

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

TRES ENTRANTES A ELEGIR:

Empanada asturiana
Champiñones al ajillo
Croquetas al Cabrales
Ensalada de ahumados
Tortos de maíz con picadillo
Croquetas de jamón
Pastel de cabracho
Salmorejo cordobés

SÁBADO 22

Fabada asturiana

DOMINGO 23

Verdinas con langostino

LUNES 24

Pote asturiano

MARTES 25

Garbanzos con bacalao y espinacas

MIÉRCOLES 26

Cerrado por descanso

JUEVES 27

Fabes con jabalí

VIERNES 28

Garbanzos con berberechos

SÁBADO 29

Arroz caldoso montañés

DOMINGO 1

Fabada asturiana

POSTRE A ELEGIR:

Arroz con leche
Pan de Calatrava
Tarta de leche condensada con coco

BODEGA:

Rioja del año
Blanco Verdejo
Rosado Navarro
(1 Bebida por persona o 1 Botella de vino para cada 4 personas)

THREE STARTERS TO CHOOSE FROM PER TABLE:

Asturian patty
Garlic mushrooms
Cabrales cheese (strong blue cheese) croquettes
Smoked fish salad
Corn cakes with mincemeat
Ham croquettes
Scorpionfish cake
Cordovan salmorejo (cold cream of tomato)

SATURDAY 22nd

Asturian bean stew

SUNDAY 23rd

Bean and shrimp stew

MONDAY 24th

"Pote asturiano" (Asturian-style stew)

TUESDAY 25th

Chickpeas with cod and spinach

WEDNESDAY 26th

Closed

THURSDAY 27th

Beans with wild boar

FRIDAY 28th

Chickpeas with cockles

SATURDAY 29th

Mountain mellow rice

SUNDAY 1st

Asturian bean stew

DESSERT TO CHOOSE:

Rice pudding
Calatrava bread pudding
Condensed milk and coconut cake

CELLAR:

Rioja Red
Verdejo White
Navarro Rose
(1 drink per guest or 1 bottle of wine per each 4 guests)



CONDAL

C/ ROLDÁN, 7 LOCAL 1-2

TFNO: 96 585 99 77

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Embutidos de la montaña
Lomo de orza
Calamares a la andaluza
Ensalada de tomate, anchoas y ventresca de atún
Cigalitas salteadas con ajetes tiernos

SÁBADO 22

Caldero de arroz, sepia, cigalas y gambas

DOMINGO 23

Gazpacho marinero

LUNES 24

Cerrado por descanso

MARTES 25

Judiones con manitas, costillas y rabo de cerdo

MIÉRCOLES 26

Marmitako de atún con choco y chirlas

JUEVES 27

Olleta de blat

VIERNES 28

Cocido con pelotas

SÁBADO 29

Arroz con bogavante

DOMINGO 1

Guiso de pulpo y choco

Postres caseros

BODEGA:

Tinto Rioja Joven - Ribera Joven
Blanco Rueda Verdejo
Blanco D.O. Alicante
Cerveza o Agua
(1 bebida por persona o 1 botella de vino por cada 2 personas)

TWO STARTERS TO CHOOSE FROM PER TABLE:

Mountain sausage
"Lomo de orza" (A piece of cooked loin, in earthenware pot and covered with lard or olive oil)
Squid Andalusian style
Tomato, anchovy and tuna belly Salad
Crayfish sautéed with garlic shoots

SATURDAY 22nd

Soupy rice with cuttlefish, crayfish and prawns

SUNDAY 23rd

Sailor gazpacho

MONDAY 24th

Closed

TUESDAY 25th

Beans with pig's trotters, pigs tail and ribs.

WEDNESDAY 26th

Tuna marmitako (stew made primarily from tuna and potatoes) with cuttlefish and clams

THURSDAY 27th

"Olleta de blat" (traditional stew with wheat)

FRIDAY 28th

"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea and vegetable stew with meat balls)

SATURDAY 29th

Mellow rice with lobster

SUNDAY 1st

Octopus and cuttlefish stew

Homemade desserts

CELLAR:

Rioja young Red - Ribera young Red
Rueda Verdejo White
D.O. Alicante White
Beer or water
(1 drink per guest or 1 bottle of wine per each 2 guests)



DEHESA DE DON SATURNINO
C/MOLÍ, 7

TFNO: 639 406 922

Reserva previa - Prior reservation
(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Paleta Ibérica
Ensalada templada de queso y bacon
Revuelto de setas y jamón
Alcachofas salteadas con jamón ibérico

SÁBADO 22

Arroz caldoso de jamón ibérico

DOMINGO 23

Verdinas con gambones

LUNES 24

Cerrado por descanso

MARTES 25

Marmitako de atún y sepia

MIÉRCOLES 26

Alubias Tolosanas con sacramentos

JUEVES 27

Cocido montañés

VIERNES 28

Purrusalda de bacalao

SÁBADO 29

Fabada asturiana

DOMINGO 1

Borreta alicantina

Postres caseros

BODEGA:

Tinto Rioja
Blanco Rueda
Cerveza pinta
(1 bebida por persona o 1 botella por cada 2 personas)

TWO STARTERS TO CHOOSE FROM PER TABLE:

Iberian ham
Ham and cheese tempered salad
Scrambled eggs with mushrooms and ham
Sautéed artichokes with Iberian ham

SATURDAY 22nd

Mellow rice with Iberian ham

SUNDAY 23rd

Beans with prawns

MONDAY 24th

Closed

TUESDAY 25th

Tuna and cuttlefish marmitako
(stew made primarily with tuna and potatoes)

WEDNESDAY 26th

Beans from Tolosa with "sacrament"
(chorizo, black pudding, pork fat, pork belly/ribs)

THURSDAY 27th

Highland stew, based on white beans

FRIDAY 28th

"Purrusalda" (leek soup with cod)

SATURDAY 29th

Asturian bean stew.

SUNDAY 1st

"Borreta alicantina"
(is a typical local dish of the Alicante región)

Homemade desserts

CELLAR:

Rioja Red
Rueda White
Pint of beer
(1 drink per guest or 1 bottle of wine per each 2 guests)



EL BODEGÓN (GRUPO AURRERA)
C/SANTO DOMINGO, 6
TFNO: 618 131 873

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

TRES ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Revuelto de ajetes, trigueros y gambas
Pisto de calabacín con huevo
Parrillada de verduras
Ensalada de mousse de foie con cebolla crujiente y balsámico
Champiñones estofados
Ensaladilla rusa con gambas

SÁBADO 22

Croquetita de jamón ibérico
Caldoso de arroz de pulpo y alcachofas
Torrija del abuelo Juan José con tofe

DOMINGO 23

Buñuelo de bacalao
Pochas con cocochas y almeja gallega
Arroz con leche

LUNES 24

Mejillón en vinagreta
Judías blancas con perdiz roja de tiro
Brownie de chocolate

MARTES 25

Boquerón en vinagre
Patatas con conejo de campo
Natillas con galleta y canela

MIÉRCOLES 26

Rabo de cerdo frito
Caldereta de cordero de oveja merina negra
Cuajada con miel y piñones

JUEVES 27

Sardina ahumada con pimiento caramelizado
Lacón con grelos
Tarta de queso con arándanos

VIERNES 28

Lasca de bacalao al pil pil
Verdinas con almeja gallega
Torrija del abuelo Juan José

SÁBADO 29

Gamba frita de La Vila
Caldereta de bogavante con patata monalisa
Buñuelos de manzana

DOMINGO 1

Rabas de calamar con ali oli
Cocido con pelotas
Leche frita

BODEGA:

Vino de Alicante. Syrah y Monastrel
Finca Collado
(1 bebida por persona o ½ botella de vino por persona)

THREE STARTERS TO CHOOSE FROM PER TABLE:

Scrambled eggs with garlic, wild asparagus and prawns
Zucchini ratatouille with egg
Grilled vegetables
Foie mousse salad with crunched onion and balsamic
Braised mushrooms
Russian potato salad with prawns

SATURDAY 22nd

Small Iberian ham croquette
Mellow rice with octopus and artichokes
Grandpa Juan José's French toast with toffee

SUNDAY 23rd

Cod fritter
Beans with "cocochas" (the chin part of the hake) and Galician clam
Rice pudding

MONDAY 24th

Moussel in vinaigrette
White beans with red partridge
Chocolate brownie

TUESDAY 25th

Fresh anchovy in vinegar
Potato and country rabbit stew
Custard with biscuit and cinnamon

WEDNESDAY 26th

Fried pork tail
Lamb stew
Curd with honey and pine nuts

THURSDAY 27th

Smoked sardine with caramelized pepper
"Lacón con grelos" (shoulder of pork with turnip tops)
Blueberry cheesecake

FRIDAY 28th

Cod al pil pil
Beans with Galician clam
Grandpa Juan José's French toast

SATURDAY 29th

La Vila's fried prawns
Lobster stew with monalisa potato
Apple fritters

SUNDAY 1st

Batter fried squids with aioli
"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea and vegetable stew with meat balls)
Fried milk

CELLAR:

Alicante wine. Syrah and Monastrel
Finca Collado
(1 drink per guest or ½ bottle of wine per each guest)



EL YANTAR D'ASTURIES
C/VALENCIA, 1 LOCAL 5
TFNO: 865 676 173

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

ENTRANTE A ELEGIR:

Pastel de cabracho
Croquetas de jamón y/o Cabrales

SÁBADO 22

Pote asturiano con compango de cerdo Astur-Celta

DOMINGO 23

Fabada asturiana con pantruque

LUNES 24

Garbanzos con pulpo de pedruco y rape

MARTES 25

Cerrado por descanso

MIÉRCOLES 26

Guiso de ternera con verduras de temporada

JUEVES 27

Caldereta de pescados y mariscos

VIERNES 28

Fideos con almejas y langostinos

SÁBADO 29

Fabes con almejas

DOMINGO 1

Fabada asturiana con su compango

POSTRE A ELEGIR:

Arroz con leche
Pudin de chocolate

BODEGA:

Rioja del año
Blanco Verdejo
Sidra
Cerveza

(1 Bebida por persona o 1 Botella de vino para cada 2 personas)

STARTER TO CHOOSE FROM:

Scorpionfish cake
Ham and/or Cabrales cheese croquettes

SATURDAY 22nd

"Pote asturiano con compango de cerdo Astur-Celta"
(Typical pork dish of the Asturian gastronomy)

SUNDAY 23rd

Asturian bean stew with pantruque (pork)

MONDAY 24th

Chickpeas with octopus and monkfish

TUESDAY 25th

Closed

WEDNESDAY 26th

Veal stew with seasonal vegetables

THURSDAY 27th

Fish and seafood casserole

FRIDAY 28th

Noodles with clams and King prawns

SATURDAY 29th

Beans with clams

SUNDAY 1st

Asturian beans with its compango

DESSERT TO CHOOSE:

Rice pudding
Chocolate pudding

CELLAR:

Rioja Red
Verdejo White
Cidar
Beer

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



ESTURIÓN

C/RICARDO BAYONA, 5 LOCAL 4

TFNO: 96 586 67 00

WHATSAPP 616 441 636

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Mix de croquetas (de cochinillo con manzana y de arroz negro con alioli)
Crêpe de salmón
Ensalada de queso de cabra y mango
Espencat con bacalao
Revuelto de setas, ajos tiernos y jamón serrano
Bastones de berenjenas fritas con miel de caña
Chipirones a la plancha
Langostinos fritos con chimichurri
Ensalada de brotes y aguacates

SÁBADO 22

Estofado marinero con calamares, rape y gambas

DOMINGO 23

Caldero de rape, cigalas y almejas

LUNES 24

Cocido especial con pelotas

MARTES 25

Pochas asturianas con almejas

MIÉRCOLES 26

Lentejas de la abuela con acelgas y langostinos

JUEVES 27

Gazpacho manchego con setas y conejo

VIERNES 28

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas

SÁBADO 29

Marmitako de atún

DOMINGO 1

Caldero de arroz con bogavante

POSTRE CASERO A ELEGIR:

Tarta red velvet
Tarta de queso con arándanos
Tarta de manzana con uvas pasas
Fruta del tiempo

BODEGA:

Vino D.O. Alicante
(1 botella de vino para 2 personas)

TWO STARTERS TO CHOOSE FROM PER TABLE:

Mix of croquettes (suckling pig with Apple and black rice with aioli)
Salmon crepe
Goats cheese and mango salad
"Espencat" (red pepper and aubergine salad) with cod
Scrambled eggs with mushrooms, garlic and Serrano ham
Aubergine sticks fried with cane honey
Grilled baby squid
Fried king prawns with chimichurri
Sprout and avocado salad

SATURDAY 22nd

Sailor's stew with squid, monkfish and prawns

SUNDAY 23rd

Monkfish, crayfish and clams casserole

MONDAY 24th

"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea and vegetable stew with meat balls)

TUESDAY 25th

Asturian beans with clams

WEDNESDAY 26th

Grandma's lentils with chard and king prawns

THURSDAY 27th

"Gazpacho manchego" with wild mushroom and rabbit

FRIDAY 28th

Chickpea, cod and spinach stew

SATURDAY 29th

Tuna marmitako (stew made primarily with tuna and potatoes)

SUNDAY 1st

Mellow soupy Rice with lobster

HOMEMADE DESSERT TO CHOOSE:

Red velvet cake
Blueberry cheesecake
Apple pie with raisins
Seasonal fruit

CELLAR:

D.O. Alicante wine
(1 bottle of wine per each 2 guests)



JARDÍN MEDITERRÁNEO
AVDA. ALCOY, 21. EDF. MIRAMAR
(PLAYA DE LEVANTE)
TFNO: 96 585 00 11
(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

Pan con ali oli y croqueta de bacalao
Ensalada con pimientos asados y atún

ENTRADA CALIENTE A ELEGIR:

Chopitos
Mejillones al vapor

SÁBADO 22

Alubias blancas con almejas

DOMINGO 23

Potaje de bacalao, espinacas y garbanzos

LUNES 24

Guiso marinero de sepia y almejas

MARTES 25

Estofado de ternera

MIÉRCOLES 26

Guiso de pulpitos

JUEVES 27

Cocido valenciano con pelotas

VIERNES 28

Rabo de toro con patatas panaderas

SÁBADO 29

Arroz meloso de bogavante y gambas

DOMINGO 1

Arroz meloso de rape, almejas, alcachofas y calabaza

POSTRE A ELEGIR:

Postre casero del chef
Fruta de temporada
Helado

BODEGA:

Bodega Rioja Oñal. Blanco, tinto o rosado
(1 bebida por persona o 1 botella de vino
por cada 4 personas)

Bread with aioli and cod croquettes
Tuna and grilled pepper salad

HOT STARTER TO CHOOSE FROM:

Baby squid
Steamed mussels

SATURDAY 22nd

White beans with clams

SUNDAY 23rd

Cod, spinach and chickpea stew

MONDAY 24th

Sailor's cuttlefish and clam stew

TUESDAY 25th

Veal stew

WEDNESDAY 26th

Octopus stew

THURSDAY 27th

"Cocido valenciano con pelotas" (Traditional meat,
chickpea and vegetable stew with
meat balls)

FRIDAY 28th

Bull's tail with potatoes

SATURDAY 29th

Mellow rice with lobster and prawns

SUNDAY 1st

Mellow rice with monkfish, clams, artichokes
and pumpkin

DESSERT TO CHOOSE:

Chef's homemade dessert
Seasonal fruit
Ice cream

CELLAR:

Rioja Oñal Winery. White, red or rosé
(1 drink per guest or 1 bottle of wine per each 4 guests)



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

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

SÁBADO 22

Ensalada de ventresca de atún con mojama y anchoas
Hojaldre relleno de foie de pato y setas
Revuelto de bacalao y gambas
Gazpacho de conejo y perdiz

DOMINGO 23

Ensalada de queso fresco y salmón
Canelón relleno de pato con zanahoria y gratinado
con queso camembert
Milhoja de berenjena con parmesano y salmón
Arroz con langosta

LUNES 24

Cerrado por descanso

MARTES 25

Ensalada de queso de cabra con mojama
Calamar de la bahía a la plancha
Huevo crujiente con setas y trufa negra
Patatas a la Riojana

MIÉRCOLES 26

Ensalada de bacalao con lomo de atún
Crêpe de salmón
Sepia a la plancha
Callos con morro (cazuela)

JUEVES 27

Ensalada de cogollos de Tudela con anchoa y ventresca de atún
Gamba roja a la plancha
Ravioli de calabacín relleno de pato gratinado con queso Brie
Lentejas estofadas con manita de cerdo y chorizo

VIERNES 28

Ensalada mediterránea con queso de cabra y anchoas
Calamaret a la plancha
Revuelto de gambas
Pochas con codorniz

SÁBADO 29

Ensalada de queso fresco y salmón
Piruleta de rabo de toro con salsa de alubias
Hojaldre relleno de foie de pato y setas
Puchero de garbanzos con sepionet y gambas

DOMINGO 1

Ensalada de ventresca de atún con mojama y anchoas
Calamar a la plancha
Gamba roja a la plancha
Arroz con bogavante

Postres de la casa

BODEGA:

Blanco Verdejo Rueda
Tinto Crianza Rioja
Rosado Navarro
(1 botella de vino para 2 personas)

SATURDAY 22nd

Tuna belly, "mojama" (filleted salt-cured tuna) and anchovy salad
Filled puff pastry with duck foie and mushrooms
Scrambled eggs with cod and prawns
Rabbit and partridge gazpacho

SUNDAY 23rd

Fresh cheese and salmon salad
Stuffed cannelloni with duck and carrot, au gratin with
camembert cheese
Aubergine strudel with parmesan and salmon
Rice with lobster

MONDAY 24th

Closed

TUESDAY 25th

Cheese and "mojama" (filleted salt-cured tuna) salad
Grilled bay squid
Crispy eggs with mushrooms and black truffle
Rioja-style potato stew

WEDNESDAY 26th

Cod and tuna loin salad
Salmon crepe
Grilled cuttlefish
"Callos con morro" (beef, chickpeas, blood sausage
and bell peppers)

THURSDAY 27th

Lettuce, anchovy and tuna belly salad
Grilled red prawn
Zucchini ravioli filled with duck au gratin with brie cheese
Lentil stew with pigs' trotters and chorizo

FRIDAY 28th

Mediterranean salad with goats cheese and anchovies
Grilled squid
Scrambled eggs with prawns
Beans with quail

SATURDAY 29th

Fresh cheese and salmon salad
Oxtail lollipop with bean sauce
Puff pastry filled with duck foie and mushrooms
Chickpea, baby cuttlefish and prawns stew

SUNDAY 1st

Tuna belly, "mojama" (filleted salt-cured tuna) and anchovy salad
Grilled squid
Grilled red prawn
Rice with lobster

Homemade desserts

CELLAR:

Verdejo Rueda White
Crianza Rioja Red
Navarro Rosé
(1 bottle of wine per each 2 guests)



LA BRASERÍA (GRUPO AUERRERÁ)
C/SANTO DOMINGO, 10
TFNO: 618 131 873

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

TRES ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Huevos de corral para romper con chistorra
Escalivada a la brasa
Berenjenas fritas con queso parmesano y miel de nísperos
Alcachofas braseadas con almejas
Pulpo a la brasa con puré de patata y pimentón

SÁBADO 22

Croquetita de jamón ibérico
Caldero de arroz con bogavante
Torrija del abuelo Juan José con tofe

DOMINGO 23

Buñuelo de bacalao
Caldereta de pulpo, patatas y alcachofas
Arroz con leche

LUNES 24

Sardina ahumada con pimiento caramelizado
Patatas con congrio
Brownie de chocolate

MARTES 25

Lasca de bacalao al pil pil
Pochas con cocochas y almeja gallega
Natillas con galleta y canela

MIÉRCOLES 26

Raba de calamar santurtzi
Garbanzos con marisco
Cuajada con miel y piñones

JUEVES 27

Sardina ahumada con pimiento caramelizado
Guiso de pollo de corral con alcachofas y guisantes
Tarta de queso con arándanos

VIERNES 28

Gilda marinera
Alubias de Tolosa con sacramentos
Torrija del abuelo Juan José

SÁBADO 29

Rollito de ensaladilla de salmón
Arroz caldoso de rape y gambita blanca de la bahía
Buñuelos de manzana

DOMINGO 1

Tosta de matrimonio de anchoa con boquerón
Zarzuela de pescado de la vila
Leche frita

BODEGA:

Vino de Alicante. Syrah y Monastrel
Finca Collado
(1 bebida por persona o ½ botella de vino por persona)

THREE STARTERS TO CHOOSE FROM PER TABLE:

Free-range eggs to break up with chistorra (sausage)
"Escalivada a la brasa" (smoked grilled red peppers, aubergines and onion)
Fried aubergines with parmesan cheese and loquat honey
Grilled artichokes with clams
Grilled octopus with mashed potatoes and paprika

SATURDAY 22nd

Small Iberian ham croquette
Mellow rice with lobster
Grandpa Juan José's French toast with toffee

SUNDAY 23rd

Cod fritter
Octopus, potato and artichoke casserole
Rice pudding

MONDAY 24th

Smoked sardine with caramelized pepper
Potatoes with conger eel
Chocolate brownie

TUESDAY 25th

Cod al pil pil
Beans with "cocochas" (the chin part of the hake) and Galician clam
Custard with biscuit and cinnamon

WEDNESDAY 26th

Batter fried santurtzi squids
Chickpeas with seafood
Curd with honey and pine nuts

THURSDAY 27th

Smoked sardine with caramelized pepper
Free-range chicken stew with artichokes and peas
Blueberry cheesecake

FRIDAY 28th

"Gilda marinera"
Beans from Tolosa with "sacrament"
(chorizo, black pudding, pork fat, belly pork/ribs)
Grandpa Juan José's French toast

SATURDAY 29th

Salmon salad roll
Mellow rice with monkfish and white shrimp from the bay
Apple fritters

SUNDAY 1st

Anchovy and fresh anchovy toast
La Vila's fish casserole
Fried milk

CELLAR:

Alicante wine. Syrah and Monastrel
Finca Collado
(1 drink per guest or ½ bottle of wine per each guest)



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

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

SÁBADO 22

Ensalada de escarola y granada
Crema de patata con setas variadas
Lentejas caviar con pato

DOMINGO 23

Ensalada de ventresca con pimientos asados
Crêpe relleno de pollo de corral
Potaje de garbanzos con pelota

LUNES 24

Ensalada de tomate y aguacate
Revuelto de ajetes y espárragos
Estofado de ternera con cebollitas francesas y zanahorias

MARTES 25

Ensalada de jamón, espinacas baby y roquefort con nueces
Chipirones encebollados
Fabada asturiana

MIÉRCOLES 26

Ensalada con encurtidos
Crema de calabaza con foie
Marmitako de atún

JUEVES 27

Ensalada marinera
Carpaccio de presa ibérica con aceite de cacahuetes
Menestra de cordero

VIERNES 28

Ensalada de canónigos con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza
Raviolis de calabacín rellenos de carne
Gaspacho marinero

SÁBADO 29

Ensalada con capellanes
Flor de alcachofa con jamón
Olleta de blat

DOMINGO 1

Ensalada con anchoa ahumada y vinagreta de naranja
Revuelto de morcilla con pimientos del piquillo
Alubias canela con pata de ternera

Postres de la casa

BODEGA:

Señorío de Benidorm Roble
Señorío de Benidorm Chardonnay
Señorío de Benidorm rosado
(1 botella de vino para 2 personas)

SATURDAY 22nd

Escarole and pomegranate salad
Potato cream with assorted wild mushrooms
Lentils with duck

SUNDAY 23rd

Tuna belly salad with roasted peppers
Poultry stuffe crepe
Chickpea stew with meat ball

MONDAY 24th

Tomato and avocado salad
Scrambled eggs with garlic and wild asparagus
Veal stew with French onions and carrots

TUESDAY 25th

Ham, baby spinach and roquefort salad with nuts
Baby squid with onions
Asturian beans

WEDNESDAY 26th

Salad with pickles
Pumpkin cream with foie
Tuna marmitako (stew made primarily with tuna and potatoes)

THURSDAY 27th

Seafood salad
Iberian prey carpaccio with peanut oil
Lamb stew

FRIDAY 28th

Salad with goats cheese, nuts and honey-mustard vinaigrette
Zucchini ravioli stuffed with meat
Sailor gaspacho

SATURDAY 29th

Salad with "capellanes" (fish)
Artichoke flower with ham
"Olleta de blat" (traditional stew with wheat)

SUNDAY 1st

Salad with smoked anchovies and orange vinaigrette
Scrambled eggs with black pudding and piquillo peppers
Beans with veal leg

Homemade desserts

CELLAR:

Señorío de Benidorm Red
Señorío de Benidorm Chardonnay White
Señorío de Benidorm Rose
(1 bottle of wine per each 2 guests)



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

Aperitivo del chef

SÁBADO 22

Coca farcida de espinacas y atún
Falso turrón de foie con crema de yogur griego
All i pebre de rape

DOMINGO 23

Asadillo de pimientos y ventresca con piñones tostados
Brocheta de chipirón con tierra de chistorra
Caldoso de arroz de raya y galeras

LUNES 24

Ensalada templada de capellanes
Patata rellena de carrillera ibérica
Gazpacho de conejo y caracoles al tomillo

MARTES 25

Ensalada de perdis escabechada
Carpaccio de callos con reducción de tomate
Marmitako de atún

MIÉRCOLES 26

Focaccia de burrata y tomatitos confitados a la albahaca
Tartar de caballa
Alubia negra de Tolosa con oreja y berza

JUEVES 27

Verduras de temporada hervidas con patata y AOVE
Focaccia con burrata y tomatitos
Fabada asturiana

VIERNES 28

Salmón ahumado con encurtidos caseros y vinagre de arroz
Ensalada de cogollos con pechuga de pollo confitada, salsa tártara y semillas de calabaza
Manitas estofadas con garbanzos

SÁBADO 29

Alcachofa rellena de mejillón
Salmón ahumado con encurtidos caseros y vinagre de arroz
Arroz caldoso de rape y cigalitas

DOMINGO 1

Carpaccio de gambas con vinagreta de cítricos y frutos secos
Ensalada de tomate rosa de La Nucía con melva y cebolleta rosada
Cadero de bogavante con patata monalisa

POSTRE A ELEGIR:

Tarta tatim de manzana
Mini torrija tradicional con helado de dulce de leche
Carpaccio de piña con helado de sorbete de limón

BODEGA:

Vino de Alicante. Syrah y Monastrel
Finca collado
(1 bebida por persona o ½ botella de vino por persona)

Chef's appetizer

SATURDAY 22nd

"Coca farcida de espinacas y atún" (It is baked flour and oil dough stuffed with a delicious mixture of tomatoes, spinach and tuna)
Fake nougat of foie with Greek yogurt cream
"All i pebre de rape" (garlic, paprika and monkfish)

SUNDAY 23rd

Roasted peppers and tuna belly with toasted pine nuts
Skewer of baby squid and chistorra (sausage)
Mellow rice with fish and "galera" (specie of shrimp)

MONDAY 24th

"Capellanes" (fish) tempered salad
Stuffed potato with Iberian cheek
Rabbit and snail gazpacho with tyme

TUESDAY 25th

Pickled partridge salad
Tripe Carpaccio with tomato reduction
Tuna marmitako (stew made primarily with tuna and potatoes)

WEDNESDAY 26th

Focaccia with "burrata" (fresh cheese) and candied tomatoes with basil
Mackerel Tartar
Black bean from Tolosa with eigs ear and cabbage

THURSDAY 27th

Boiled seasonal vegetables with potatoes and olive oil
Focaccia with "burrata" (fresh cheese) and tomatoes
Asturian bean stew

FRIDAY 28th

Smoked salmon with homemade pickles and rice vinegar
Lettuce salad with candied chicken breasts, tartar sauce and pumpkin seeds
Stewed pig's trotters with chickpeas

SATURDAY 29th

Mussel stuffed artichoke
Smoked salmon with homemade pickles and rice vinegar
Mellow rice with monkfish and crayfish

SUNDAY 1st

Shrimp carpaccio with citrus and dried fruit vinaigrette
Pink tomato salad from La Nucia, with melva and pink onion
Lobster and potato casserole

DESSERT TO CHOOSE:

Apple tatim cake
Mini French toast with caramel ice cream
Pineapple carpaccio with lemon sorbet ice cream

CELLAR:

Alicante wine. Syrah and Monastrel
Finca collado
(1 drink per guest or ½ bottle of wine per each guest)



MAL PAS

C/ SANTA FAZ, 50
TFNO: 96 585 80 86

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

SÁBADO 22

Escalivada con capellanes
"Cruet" de pescado de lonja

DOMINGO 23

Ensalada de la casa
Pebrereta tallaeta

LUNES 24

Cerrado por descanso

MARTES 25

Habitas con jamón
Borreta de bacalao

MIÉRCOLES 26

Bollo a la paleta
Olleta de blat

JUEVES 27

Degustación de cocas
Sopa de cocido y cocido con pelota

VIERNES 28

Ensalada de tomate, queso fresco y anchoas
Gazpacho de conejo y pollo

SÁBADO 29

Alcachofas en tempura
Marmitako de atún rojo

DOMINGO 1

Fritura de pescado de la bahía
Sopa de marisco

Postre de la casa

BODEGA:

Tinto Rioja
Blanco Verdejo
Caña, refresco o agua
(1 bebida por persona o
1 botella de vino por cada 4 personas)

SATURDAY 22nd

"Escalivada" (smoky grilled red peppers,
aubergines and onion) with "capellanes" (fish)
Fish cruet (stew)

SUNDAY 23rd

House salad
"Pebrereta tallaeta" (pumpkin, vegetables
with meat or fish)

MONDAY 24th

Closed

TUESDAY 25th

Broad beans with ham
"Borreta de bacalao" (Typical dish of Alicante with
spinach, potato, egg)

WEDNESDAY 26th

"Bollo a la paleta" (corn flour, spinach and tuna)
"Olleta de blat" (traditional stew with wheat)

THURSDAY 27th

Tasting "cocas"
"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea
and vegetable stew with meat balls)

FRIDAY 28th

Tomato, fresh cheese and anchovy salad
Chicken and rabbit gazpacho

SATURDAY 29th

Artichoke tempura
Tuna marmitako (stew made primarily
with tuna and potatoes)

SUNDAY 1st

Fried fish from the bay
Seafood soup

Homemade desserts

CELLAR:

Rioja Red
Verdejo White
Caña beer, soft drink or water
(1 drink per guest or 1 bottle of wine per each 4 guests)



MARISQUERÍA EL PUERTO

PASEO DE COLÓN, 1

TFNO: 96 585 37 96

(Menús solo a mediodía) - (Menus only at midday)
menus para 2 personas mínimo / menus per 2 guest minimum

ENTRANTE 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

ENTRANTE A ELEGIR POR MESA:

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 22

Pochas estofadas con codorniz

DOMINGO 23

Patatas guisadas con pulpo, alcachofas y habas tiernas

LUNES 24

Olleta alicantina

MARTES 25

Alubias blancas estofadas con almejas y gambas

MIÉRCOLES 26

Marmitako de atún

JUEVES 27

Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas

VIERNES 28

Cocido con pelotas

SÁBADO 29

Arròs amb fesols i naps

DOMINGO 1

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
(1 botella de vino para 2 personas)

STARTER TO CHOOSE FROM PER TABLE:

Tempered salad with goat cheese and raspberry
Potato and cod salad with "pericana" vinaigrette
Tempered salad of "gulas", prawns, clams with reduction of balsamic vinegar
House salad with salmon and prawns in pink sauce
STARTER TO CHOOSE FROM PER TABLE:
Sautéed cuttlefish in its ink with wild asparagus and aioli
Marinated dogfish
Fried aubergine covered with cane honey
Assortment of homemade croquettes: shellfish, ham and black pudding
Grilled baby squid

SATURDAY 22nd

Bean quail stew

SUNDAY 23rd

Stewed potatoes with octopus, artichoke and baby broad beans

MONDAY 24th

Alicante style stew

TUESDAY 25th

White bean, clam and prawn stew

WEDNESDAY 26th

Tuna marmitako (stew made primarily with tuna and potatoes)

THURSDAY 27th

Chickpea, cod and spinach stew

FRIDAY 28th

"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea and vegetable stew with meat balls)

SATURDAY 29th

Rice with beans and turnips

SUNDAY 1st

Mellow 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
(1 bottle of wine per each 2 guests)



TABERNA ANDALUZA
C/ ESPERANTO, 4 LOCAL IZQ.
TFNO: 96 585 10 87

(Menús solo a mediodía)
(Menus only at midday)

TRES ENTRANTES A ELEGIR:

Jamón ibérico
Queso curado con manteca
Pulpo a la gallega
Chipirones a la plancha
Carpaccio de buey
Alcachofas marinadas con anchoas

SÁBADO 22

Cous-cous

DOMINGO 23

Arroz meloso de marisco

LUNES 24

Callos de ternera con garbanzos

MARTES 25

Potaje de alubias con almejas y gambas

MIÉRCOLES 26

Lentejas con rabo de cerdo

JUEVES 27

Garbanzos con bacalao y espinacas

VIERNES 28

Cocido con pelotas

SÁBADO 29

Guiso de pulpo

DOMINGO 1

Arroz con bogavante

Postres caseros

BODEGA:

Blanco Marina Alta
Tinto Beronia Crianza
Rosado Las Campanas

THREE STARTERS TO CHOOSE FROM:

Iberian ham
Cured cheese with butter
Galician-style octopus
Grilled baby squid
Beef carpaccio
Marinated artichokes with anchovies

SATURDAY 22nd

Couscous

SUNDAY 23rd

Mellow rice with seafood

MONDAY 24th

Veal tripe with chickpeas

TUESDAY 25th

Bean clam and prawns stew

WEDNESDAY 26th

Lentils with pig tail

THURSDAY 27th

Chickpeas with cod and spinach

FRIDAY 28th

"Cocido con pelotas" (Traditional meat, chickpea and vegetable stew with meat balls)

SATURDAY 29th

Octopus stew

SUNDAY 1st

Rice with lobster

Homemade desserts

CELLAR:

Marina Alta White
Beronia Crianza Red
Las Campanas Rose

1



Arrocería La Marina

2



Bolikki

3



Ca'Aida

4



Condal

5



Dehesa de Don Saturnino

6



El Bodegón

7



El Yantar D'Asturies

8



Esturión

9



Jardín Mediterráneo

10



La Bodeguita de Salva

11



La Brasería Aurrerá

12



La Cava Aragonesa

13



La Tapería Aurrera

14



Mal Pas

15



Marisquería El Puerto

16



Taberna Andaluza

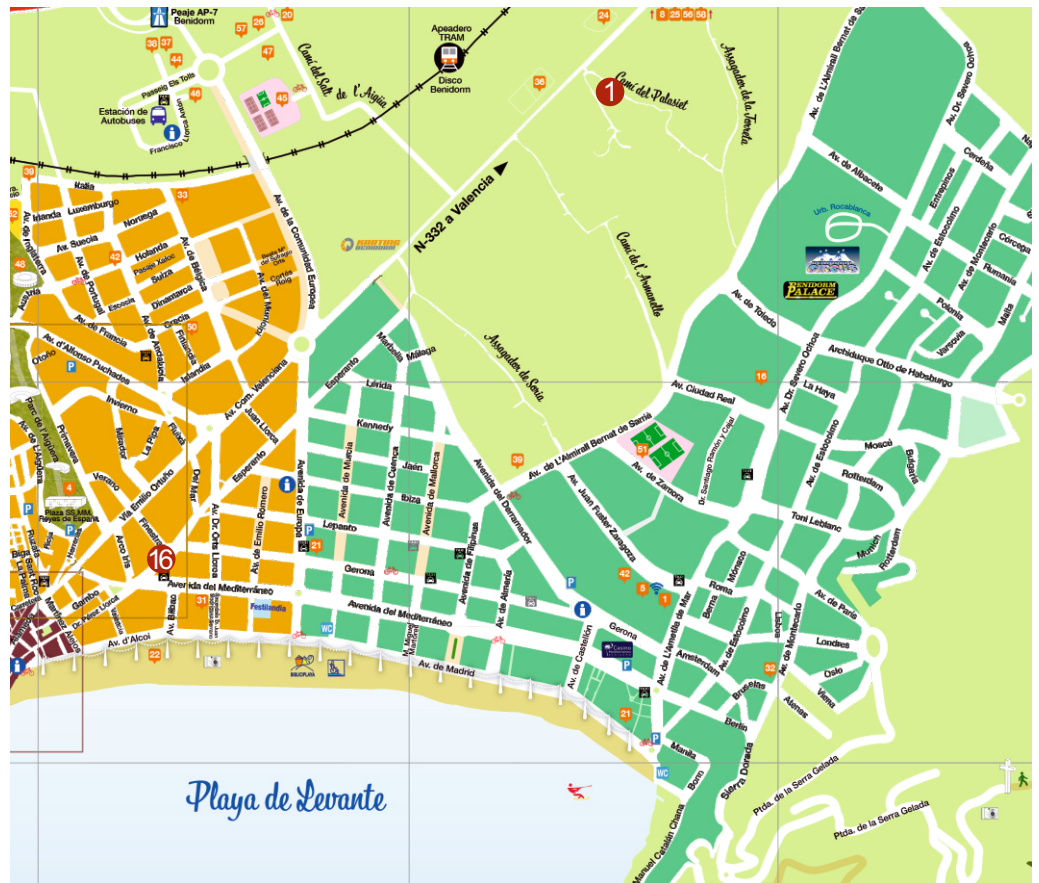


1. Arrocería La Marina
2. Bolikki
3. Ca' Aida
4. Condal
5. Dehesa de Don Saturnino
6. El Bodegón
7. El Yantar D' Asturias
8. Esturión
9. Jardín Mediterráneo
10. La Bodeguita de Salva
11. La Brasería Aurrera
12. La Cava Aragonesa
13. La Tapería Aurrera
14. Mal Pas
15. Marisquería El Puerto
16. Taberna Andaluza





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

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

