

II Semana Gastronómica

II Gastronomic Week From April 11 to 17, 2011

Gastronómica

de BENEIDORMI

del 11 al 17
de abril
de 2011



ajuntament de benidorm
regidoria de turisme

BENIDORM
gastronomic

Guía de Restaurantes, menús y programa de actividades

Una gastronomía universal y con raíces

La gastronomía es una parte esencial de la identidad de un pueblo, un reflejo fiel de su paisaje físico y humano, de su personalidad y de su cultura, una fiel muestra material y espiritual de cómo viven sus gentes y de cómo ven el mundo. En Benidorm, lo que comemos, en casa o en el restaurante, a diario o en una jornada festiva, pone de manifiesto la diversidad de una ciudad dinámica y cosmopolita que no olvida, ni mucho menos, las raíces populares de su historia y de su tradición marinera, que tienen en la cocina una de sus manifestaciones más vivas.

Después de siete días en los que nuestros bares y tabernas han echado el resto en el Concurso de Tapas y Pinchos, comienza la Semana Gastronómica de Benidorm, con lo mejor de nuestra restauración demostrando su buen hacer en unos menús de lo más atractivo en cuanto a calidad y precio.

Benidorm es una ciudad universal y cosmopolita, pero fiel a su identidad más arraigada, diversa en cuanto a culturas y sensibilidades. Y también lo es su tejido empresarial, cuya restauración nos ofrece desde la taberna más populosa hasta el restaurante más exclusivo. En estos quince días de intensa actividad gastronómica, queremos ponerlo de manifiesto y dejar bien claro que, también en lo culinario, Benidorm ofrece un abanico de posibilidades casi infinito.

Agustín Navarro
Alcalde de Benidorm



Benidorm turística y gastronómica

En el conjunto de la oferta turística, juega un papel cada vez más importante la gastronomía. El grado de satisfacción de quienes nos visitan depende cada vez más del trato que hayan recibido y la mesa es uno de los principales escenarios de la hospitalidad. Fidelizar a los turistas y a los clientes está en buena parte en manos de los restaurantes y mantener la posición puntera que Benidorm ostenta por derecho propio como capital turística pasa por mantener una oferta gastronómica al máximo nivel, con la más alta competitividad en todos los sentidos.

Desgraciadamente, son aspectos a los que la administración local no ha prestado siempre la atención que merecían. Por eso, la Concejalía de Turismo ha puesto en marcha una serie de iniciativas, que habrán de tener una continuidad sin vacilaciones en el futuro, encaminadas a ejercer el liderazgo que le corresponde a Benidorm en lo gastronómico como parte tan importante de lo turístico.

La Semana Gastronómica que ahora presentamos, así como el Concurso de Tapas y Pinchos o tantas otras actividades que habrán de venir, tienen como objetivo hacer que los benidormenses y los turistas disfruten de nuestra cocina y de nuestra restauración, como parte esencial de nuestra actividad económica y también de nuestra personalidad como pueblo.

Manuel Cabezuelos
Concejal de Turismo

A decorative frame made of thin, light brown lines. The frame is horizontally oriented and features intricate, symmetrical scrollwork and flourishes on all four sides. The word "Restaurantes" is centered within the frame in a simple, dark brown, sans-serif font.

Restaurantes



Menú

Degustación de Quesos San Antonio
Berberechos con lima y mahonesa
Salmón marinado al whisky de malta,
hueva de trucha y eneldo

Entradas

Un atardecer en la playa... Foie, almendra,
níspero y hierbas de Sierra Cortina
Verduritas confitadas, huevo de corral y
mojama de almadraba

ARROZ (mediodía)
Arròs amb fesols i naps

CARNE (noche)
Conejo al chocolate con turrón salado en
texturas

Postre

Crema de canela con helado de galleta, cacao
y cítricos

Bodega

Vino blanco: Salvador Poveda Risling
Vino tinto: Toscar syrah
Vino de postre: Salvador Poveda Moscatel

PvP: 35,00 € (IVA Incluido)



Menú

Entrantes

Aperitivo de la casa
Gamba fresca hervida
Salmonetes de roca con cogollos a la espalda
Habas baby con chopitos de la bahía

Plato Principal

Arroz con bonito y ajos tiernos
Pescado fresco de la bahía (sólo cenas)

Postre

Leche frita con helado de turrón de Jijona

Bodega

Vino blanco: Enrique Mendoza chardonnay
Vino tinto: Enrique Mendoza merlot

PvP: 43 € (IVA Incluido)

Esperanto, 1.
Hotel Madeira
Centro, planta 21

Belvedere

Tel.:
966 830 418

Menú

Terrina de foie gras con manzana y su confitura artesana
Huevo poché con sorpresa de morcilla de Jalón,
pasas y piñones sobre patata confitada
Esencia de mar sobre lecho de hojas verdes
y cítricos con crujiente de arroz, coco, citronela y curry
Carrillera ibérica prensada con patata rota
y aceite de verduras primaverales

Postres

Gelée de níspero con chispas de chocolate
Soufflé de chocolate Valor y turrón de Xixona
Capricho de praliné

Bodega

Agua: Solán de Cabras
Vino tinto: Casar de Burbia

PvP: 45 € (IVA incluido)

Valencia, 1,
local 1

Casa Carmen

Tel.:
965 853 861

Menú

Para romper el hielo

Salmón marinado con huevas de carpa
Milhojas de solomillo de jabalí confitado

Para abrir boca

Crujiente de gambas rojas con ajoaceite
Ensalada tibia de perdiz

Para continuar

Cigalitas salteadas con ajos tiernos y espárragos trigueros
Regado con Dominio de Requena (cava brut)

Para ahogar sabores

Sorbete de mandarina al cava

Plato principal por el día

Arroz meloso
(Pata de ternera, callos, garbanzos, coliflor y boletus)

Plato principal por la noche

Suprema de lubina al limón con vieiras

o

Lomo de ciervo al estilo serrano
Regado con Lizana (crianza)

Postre

Enredos sequireños

o

Tiramisú
Regado con Sherry (Pedro Ximenez)

PvP: 35 € (IVA incluido)

Paseo
de Colón,
s/n

Club Náutico

Tel.:
965 853 067

Menú

Entrantes

Surtido de salazones
Ensalada de queso con gambas, habitas baby
y vinagre de Módena
Milhojas de manzana con foie gras
Marisco de la bahía hervido

Plato principal

Arroz con rape y gamba

Postre

Tarta de queso
Tiramisú

Café

Bodega

Vino DO Alicante

PVP: 35 € (IVA incluido)



Almería, s/n

Ducado

Tel.:
965 858 575

Menú

Entradas

Pan a la catalana
Selección de productos ibéricos
Gambas y cigalas cocidas
Bonito fresco con tomate
Chopitos encebollados

Plato principal

Lomo de merluza en salsa verde

Postre

Leche frita casera flameada con Grand Marnier

Café

Bodega

Vino tinto, blanco y rosado
Cerveza y agua

PVP: 45 € (IVA incluido)



Menú

Degustación de jamón ibérico Julián Martín al corte

Entradas

Sashimi de gamba roja vilera

Alcachofas de Benicarló a nuestra manera

Laminado de foie gras y manzana

Sepieta gallega con humus de garbanzos al aroma de boletus

Miniatura de bacalao al ajo tostado sobre piquillo

Plato principal

Carrillera de buey gallego

Postres

Sabroso de mascarpone con caramelo de mandarina

Turrones y dulces Pablo Garrigós Ibáñez

Café Nespresso

Bodega

Vino blanco: Enrique Mendoza chardonnay

Vino tinto: Enrique Mendoza merlot

PVP: 39 € (IVA incluido)

Av. Alcoy, 17

Jardín
Mediterráneo

Tel.: 965 850 011
info@jardinmediterraneo.com

Menú

Entradas

Coca de atún
Tomate raf con anchoas
Escalivada de bacalao y pulpo
Gamba roja de la bahía

Plato principal (mediodía)

Arroz de sepionet y ajos tiernos con costra de huevo

Plato principal (noche)

Cabritillo asado

Postre

Tarta soufflé de limón o naranja flambeada con Grand Marnier

Café

Bodega

Vinos DO Alicante

PVP: 35 € (IVA incluido)

Plaza de la
Constitución, 2

La Cava Aragonesa

Tel.:
966 801 206

Menú

Milhojas de manzana con queso montenebro
y piñones caramelizados

Tempura de espárragos con salmón marinado
al aroma de cabrales

Ensalada de escarola con salsa de romesco y anchoas

Medallón de rape con perfume de azafrán

Crujiente de rabo de toro con setas chinas

Tarta de aguacate con fruta de la pasión

Bodega

Vino blanco, tinto y rosado: Mo Salinas

PVP: 35,00 €(IVA Incluido)



Menú

Entradas

Foie gras de pato con almendras
Rollito de salmón con su caviar
Soldadito de Pavía
Queso de cabra frito con miel y piñones

Un plato de cuchara

Sopa fría de almendras

Dos platos principales

Merluza al estilo Club Ranero
Codorniz de viña rellena en su jugo con melaza de frutos secos

Postre

Coulant de chocolate sobre crema de naranja y coco

Bodega

Vino blanco o tinto DO Alicante (0,37 l) o refresco

PvP: 35,00 € (IVA Incluido)

Santander, 22.
La Cala

La Falúa

Tel.:
965 8531 05

Menú

Entrantes

Crema de alcachofas con anchoas del Cantábrico
Carpaccio de cebolla con hígado de bacalao
Ensalada de rúcula con jamón de pato, pasas y queso de cabra
Chopitos con puerros y huevos de corral

Plato principal (a elegir)

Arroz del señoret (mínimo dos personas)
Lomo de bacalao con verduritas y crema de ajo
Cochinillo confitado en su jugo

Postre

Surtido variado de postres caseros

Café

Bodega

Vino blanco: Tres Olmos
Vino tinto: Anta 10
Refrescos, cervezas, aguas

PVP: 45 € (IVA incluido)



Martínez
Oriola, 18

La Sidrería

Tel.:
966 809 297

Menú

Entradas

Milhojas de ventresca de bonito del norte y anchoas de Lolín
Deliciosos corazones de alcachofa rellenos de almejas y cigalitas de la bahía sobre crema de piquillo y un suave gratin de ajoblanco

Los siempre tradicionales y exquisitos chipirones de anzuelo rellenos de un salteado de bacalao y patitas de calamar con su tinta

Plato principal (a elegir)

Tronco de lomo de buey a la parrilla con una reducción de jugo de carne y hongos

Jugositas carrilleras de rape con almejas y gambas

Postre

Crema fría de queso Idiazábal y arándanos

Bodega

Vino blanco: Marina Alta

Vino tinto: El Miracle Art

PVP: 35 € (IVA incluido)



Menú

Coca 3 en 1

Cremoso de foie con nísperos y migas de brioche
Croqueta de boletus con almendras y kikos

Gazpacho de tomate kumato con verduras y pulpo

Lomo de bacalao confitado con espinacas, crema de cocido
ibérico, jamón y refrito de hierbas

Carrillera de ternera crujiente con salsa de ñoras y manzana

Dátil-Almendra-Naranja-Mistela
Bombones de turrón Levante Club

Bodega

Vino blanco: Daniel Belda

Vino tinto: Daniel Belda

PVP: 45 € (IVA incluido)

Torreón, 3

Rías Baixas

Tel.:
965 855 022

Menú

Entradas

Paté de perdiz al aroma de picual

Verbena de salazones con pimientos

Asados marinados al pedro ximénez

Ensalada de aguacate y cangrejo con vinagreta de manzana

Calamar a la plancha sobre habitas tiernas y crujiente de ibérico
en salsa de chipirón

Gamba roja de la bahía y cigalas de la costa

Sorbete de puchero

Plato principal (a elegir)

Suprema de rape con almejas y vieiras en salsa de almendras

Arroz meloso con musola y langosta

Postre

Sugerencias de la casa

Café y chupito

Bodega

Vinos de Rioja, Ribera del Duero y Alicante

PvP: 35 € (IVA incluido)

Primavera, 8

Taita

Tel.: 965 852 148

Menú

Aperitiu del cuiner

Samorreta, albergínia i bonítol amb oli

Minjo d'abadejo amb fulles d'espínac

Mussoleta de l'Illa

Mosset de costelleta a l'estil Taita

Cremós de xocolate amb molletes salades

Bodega

Vi blanc: Toscar Chardonnay

Vi negre: Borrasca

Vi de postres:

Gran Reserva de Fondillón Salvador Poveda 1987

PvP: 35 € (IVA inclòs)



Menú

Entrantes

Quisquilla cocida
Sepionet salteado con verduras
Anchoa con tomate de Mutxamel

Segundos (a elegir)

Arroz Ulía de rape con verduras, meloso o en paella
Bacalao en confit

Postre

Marquesa de chocolate de La Vila
con mousse de níspero de Callosa
Degustación de dulces de Pablo Garrigós

Bodega

Cava: copa de Elyssia Pinot Noir Brut
Vino blanco: Enrique Mendoza chardonnay (DO Alicante)
Vino tinto: Nauta (DO Alicante)

PVP: 38 € (IVA incluido)



Menú

Ensalada de guacamole con langostinos de Benicarló

Salmorejo de fresa, huevo de codorniz y mojama de Alicante

Bacalao confitado con arroz cremoso negro y espuma de allioli

Prescauda ibérica con nísperos de Callosa,
foie gras y salsa de moscatel

Tiramisú ilicitano con helado de chocolate

Bodega

Vino blanco: Enrique Mendoza chardonnay

Vino tinto: Penya Cadiella

PVP: 45 € (IVA incluido)



Programa de
Actividades

Lunes 11

Después de la comida

Restaurante Barranco Playa

Degustación de calvados Père Magloire

Martes 12

11:00 horas

Alcaldía

Las mejores tapas y pinchosEntrega de premios del Concurso de Tapas y Pinchos
Abierto al público en general**17:00 horas**

Restaurante Belvedere

Historia de la ginebra y "perfect serve"Demostración a cargo del barman Fermín Román
Patrocinada por Tanqueray**16:00 horas**

Restaurante El Mesón

Degustación de orujos Pazo Pondal**19:00 horas**

Salón de Actos del Ayuntamiento

Quique DacostaProyección del documental "Quique Dacosta 2011"
y tertulia con el cocinero
Entrada Libre**20:30 horas**

Restaurante La Cava Aragonesa

Cata de cervezas Valencianas ArtesanasEntrada libre previa inscripción (máximo 40 personas),
teléfono 606 332 201

Después de la comida

Restaurante Barranco Playa

Degustación de ron Carey añejo 7 años

16:30 horas

Restaurante Art a la Cuina

La primera ginebra valenciana

Cata de gintónics preparados con Ginsel, elaborada en la Comunidad Valenciana

Antes de la comida, se servirá un aperitivo con Ginsel

17:00 horas

Restaurante Taita

Fondillón: el gran vino de Alicante

Cata dirigida por el enólogo Salvador Poveda

De 17:00 a 19:00 horas

Restaurante Ulía

Mojito moreno

Degustación patrocinada por ron Cacique

18:30 horas

Concejalía de Turismo

Porto-Muiños: las verduras del mar

Degustación y demostración de cocina con algas.

Maridaje con vinos de Salvador Poveda.

Entrada libre limitada al aforo del local,

previa reserva en la Oficina de Turismo

20:30 horas

Restaurante La Cava Aragonesa

Cata de aceites

Realizada por Luis Coello

Entrada libre previa inscripción (máximo 40 personas),
teléfono 606 332 201.

13:00 horas

Restaurante Rías Baixas

Productos de la tierra

Cata-degustación de vinos y otros productos de la tierra

De 16:00 a 19:00 horas

Restaurante Open Mind (Tomás Ortuño, 9)

The Gin Club

Degustación de gintónicos patrocinada por Grupo Aurrera y Gin Nº 0

Por la noche, segunda degustación

19:00 horas

Espai d'Art del Ayuntamiento

Paco Torreblanca

Presentación de la exposición "Esculturas, imágenes y sensaciones de chocolate y azúcar"

Abierta al público de lunes a domingo.

Coordinada por Lars Termeulen

20:00 horas

Restaurante La Cava Aragonesa

Cata de quesos artesanos del mundo

A cargo de La Despensa de Andrés, con maridaje de 5 vinos

Entrada, 12 euros (máximo, 30 personas).

Inscripción, teléfono 966 808 977

De 18:00 a 21:30 horas

Plaza de SSMM los Reyes de España (Ayuntamiento)

Zoco de Vinos

Gran degustación con más de 70 bodegas

Entrada: 3 euros

II Semana Gastronómica

II Gastronomic Week
From April 11 to 17, 2011


del 11 al 17 de abril de 2011

de BENIDORM

Información

Oficina de Turismo

Teléfono 965 851 311

ajuntament  benidorm
regidoria de turisme

