

VII JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

VII EDITION PAELLA DAYS OF BENIDORM

20 al 28 octubre

20th to 28th October

MENÚ 20€

MENU 20€



BENIDORM 2018
GASTRONÓMICO

BENIDORM 2018

GASTRONÓMICO



**VII JORNADAS
DE LA CUCHARA**

24 febrero al 4 marzo

I BENIDORM GOURMET

12 al 20 mayo

III FERIA GASTRONÓMICA

15 mayo

**VIII CONCURSO DE TAPAS
Y PINCHOS**

16 al 24 junio

**VII JORNADAS DE
LOS ARROCES
DE LA TIERRA**

20 al 28 octubre



TONI PÉREZ
ALCALDE DE
BENIDORM

Llega una de las citas del “Benidorm Gastronómico” más esperadas por los amantes de la buena mesa, especialmente de nuestra gastronomía autóctona: las “Jornadas de los Arroces de la Tierra” de Benidorm que en este 2018 celebran su séptima edición.

La gran variedad de arroces de nuestra tierra ofrecen al paladar un abanico de matices único. Melosos, caldosos, secos con o sin socarrat, en puchero, en olla de barro o en paella. Con mariscos, con verduras, con carnes, con pescados o con sabias mezclas de productos y sabores, los arroces son el buque insignia de nuestra gastronomía y, por tanto, también lo son del “Benidorm Gastronómico”.

Sabores y aromas que seguro nos recordarán a los arroces de casa, a los fogones del hogar de nuestros padres y nuestros yayos, a las brasas de leña y a los buenos ratos en familia o con amigos en casa, en la huerta, en el campo o en las fiestas.

Como referente gastronómico reconocido a nivel internacional, su reclamo es incuestionable entre quienes nos visitan, pero también entre los vecinos y todos los que vivimos en Benidorm, porque todos tenemos un arroz o varios entre nuestros platos favoritos.

Y como seña de nuestra identidad cultural y gastronómica es muy importante realzar estas “VII Jornadas de los Arroces de la Tierra”, porque gracias a ellas los restaurantes que participan mostrarán y potenciarán la calidad de la oferta gastronómica de Benidorm como una forma más de fidelizar a los turistas que nos visitan, al tiempo que se apuesta por una creciente oferta de calidad en el sector. Quiero felicitar a ABRECA por el trabajo que desarrolla a lo largo del año para organizar la diferentes citas del “Benidorm Gastronómico” y, muy especialmente, por el broche de oro que suponen estas “Jornadas de los Arroces de la Tierra”.
Bon profit.

There comes one of the “Gastronomic Benidorm” events most awaited by lovers of good food and, our local gastronomy in particular: the “Paella Days of Benidorm”, which celebrates in 2018 its 7th edition.

The great variety of rice in our region offers the palate a wide, unique range of nuances. In stew, soupy, dry with or without “socarrat”, cooked in stew, in pot or in paella. With seafood, vegetables, meat, fish or with a wise mixture of products and flavours; the rice is the flagship of our cuisine and, therefore, so are the “Gastronomic Benidorm” days. Flavours and aromas that will surely remind us of the rices from home, the stoves of our parents and grandparents the burning wood and the good times with family and friends at home, in the garden, in the countryside or in the parties. As a gastronomic reference recognized internationally, its claim is unquestionable among those who visit us, but also among the neighbouring villages and all those who live in Benidorm, because we all have a rice or several among our favourite dishes.

And as a sign of our cultural and gastronomic identity, it is very important to highlight the “VII Paella Days of Benidorm”, because thanks to this event the participating restaurants will show and enhance the quality of the gastronomic offer of Benidorm as a way to increase the loyalty of the tourists visiting us, while also aims a growing offer of quality in the sector.

I want to congratulate ABRECA for the work performed throughout the year to organize all events of “Gastronomic Benidorm” and, very especially, for this great last event of “Paella Days of Benidorm”.

Bon appetite.

El calendario Gastronómico de Benidorm 2018 llega a su fin cerrando con una de las jornadas más esperadas por nuestros clientes.

17 reconocidos establecimientos nos ofrecen menús elaborados con lo mejor de su casa y como plato estrella los deliciosos arroces de nuestra tierra, melosos, caldosos o secos pero todos y cada uno de ellos elaborados con profesionalidad, amor y con los mejores productos autóctonos de la zona.

No te puedes perder esta cita que tendrá lugar del 20 al 28 de octubre.

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.

¡¡¡Felices jornadas, que disfrutéis mucho!!!

The Benidorm Gastronomic Events 2018 comes to an end with one of the most expected days for our customers. 17 recognized establishments offer us menus prepared with the best of their house and as a star dish delicious rice of our land, mellow, soupy or dry but each and every one of them made with professionalism, love and with the best local products of the area.

You can't miss this event that will take place from 20th to 28th October.

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

Happy Paella Days and have a great time!!!



**JAVIER DEL
CASTILLO**
PRESIDENTE DE
ABRECA - COBRECA



BOLIKKI LOUNGE RESTAURANT

AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 13

TFNO: 865 522 189

(Mínimo 2 personas)

(Minimum 2 guests)

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Ensalada de ventresca
Gazpacho
Caballitos de mar de Bolikki
Chopitos fritos
Cazón en adobo

PLATO PRINCIPAL:

SABADO 20

Arroz con rape y almejas

DOMINGO 21

Arroz de cigala y calamar (caldoso o seco)

LUNES 22

Arroz con magro, conejo y verduras

MARTES 23

Caldero del Mar Menor

MIÉRCOLES 24

Arroz con bogavante (caldoso o seco)

JUEVES 25

Arroz con caracoles, conejo y verdura

VIERNES 26

Arròs del Senyoret

SÁBADO 27

Arroz con rape y almejas

DOMINGO 28

Arroz de cigala y calamar (caldoso o seco)

POSTRE A ELEGIR:

Tiramisú casero
Fruta de temporada
Pan de Calatrava
Tarta de queso con arándanos

BODEGA:

Tinto Rioja
Blanco Verdejo
(1 botella cada 4 comensales)
Cerveza Mahou, refrescos y agua

STARTERS, CHOOSE TWO:

Tuna Belly salad
"Gazpacho"
Bolikki sea horses
Fried little squids
Marinated dogfish

MAIN DISH:

SATURDAY 20th

Rice with monkfish and clams

SUNDAY 21st

Rice with nephrops and squid (soupy or dry)

MONDAY 22nd

Rice with lean, rabbit and vegetables

TUESDAY 23rd

"Mar Menor" mellow rice

WEDNESDAY 24th

Rice with lobster (soupy or dry)

THURSDAY 25th

Rice with snails, rabbit and vegetables

FRIDAY 26th

"Del Senyoret" rice

SATURDAY 27th

Rice with monkfish and clams

SUNDAY 28th

Rice with nephrops and squid (soupy or dry)

DESSERT TO CHOOSE:

Homemade Tiramisu
Seasonal fruit
Calatrava bread
Cheesecake and blueberries

CELLAR:

Rioja Red
Verdejo white
(1 bottle per 4 guests)
Mahou beer, soft drinks and water (1 drink per guest)



CLUB NÁUTICO

C/ PASEO DE COLÓN, Nº 2

TFNO: 96 585 54 25

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

DESSERT:

Cheesecake

CELLAR:

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



CONDAL
C/ ROLDÁN, 7
TFNO: 96 585 99 77
DIA DE CIERRE- LUNES
MONDAY CLOSED

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Llampuga en escabeche
Cazón en adobo
Jamón Gran Reserva y queso curado
Escalivada
Chopitos salteados con habitas baby

PLATO PRINCIPAL:

(Arroces a elegir, solo un tipo de arroz por mesa)
Arroz meloso con rape, sepia y almejas
Arròs del Senyoret
Arroz meloso de atún y calabaza
Paella de magro, pollo y verduras

POSTRES DE LA CASA

BODEGA:

Blanco Rueda Verdejo
Rosado Navarro
Tinto Rioja joven
Agua o Cerveza Cruzcampo
(1 consumición por persona o 1 botella de vino por cada 2 comensales)

TWO STARTERS PER TABLE:

“Llampuga” pickle
Marinated dogfish
Gran Reserva ham and rippened cheese
“Escalivada”
Little squid sautéed with baby broad beans

MAIN DISH:

(One kind of rice per table)
Mellow rice with monkfish, cuttlefish and clams
“Del Senyoret” rice
Mellow rice with tuna and pumpkin
Paella with lean, chicken and vegetables

HOMEMADE DESSERTS

CELLAR:

Rueda Verdejo White
Navarro Rose
Rioja Young Red
Beer or water
(1 drink per guest or 1 bottle of wine per 2 guests)



RESTAURANTE

El Mesón



**EL MESÓN-CERVECERÍA
CRUZ BLANCA
C/ GERONA, 1
TFNO: 96 585 85 21**

ENTRANTES A COMPARTIR 2 PERSONAS:

Boquerón en vinagre, chips y aceituna Kalamata
Carpaccio de ternera estilo Vitello Tonnato
Verduras crujientes sobre crema de dos pimientos asados
Huevo escalfado sobre muselina mediterránea

SÁBADO 20

Arroz negro

DOMINGO 21

Arroz a banda

LUNES 22

Arroz de carrillera de cerdo ibérico y hierbas aromáticas

MARTES 23

Arroz de bacalao con espinacas

MIÉRCOLES 24

Arroz meloso con presa ibérica y calabaza

JUEVES 25

Arroz meloso de rape, habitas y ajetes

VIERNES 26

Arroz de pollo de corral con albondiguillas

SÁBADO 27

Arroz del Señorito

DOMINGO 28

Arroz con magro y verduras

POSTRE A ELEGIR:

Flan casero

Bizcocho de algarroba con cobertura de chocolate

Profiteroles con nata y chocolate

BODEGA:

Señorio de Benidorm Roble Monastrell-Shyraz

Señorio de Benidorm Chardonnay

Bodegas Bocopa

STARTERS TO SHARE 2 GUESTS:

Anchovies in vinegar, chips and Kalamata olives
Vitello tonnato style beef carpaccio
Crispy tempura vegetables over roasted pepper sauce
Poached egg with a creamy mash potato

SATURDAY 20th

Black paella

SUNDAY 21st

Fish paella without stumble

MONDAY 22nd

Paella of Iberian pork cheek and rosemary

TUESDAY 23rd

Codfish and spinach paella

WEDNESDAY 24th

Creamy rice of "presa" Iberian pork and pumpkin

THURSDAY 25th

Creamy rice with monkfish, baby beans and young garlic

FRIDAY 26th

Chicken and meatballs paella

SATURDAY 27th

"Señorito" prawns and calamari paella

SUNDAY 28th

Pork and vegetables paella

DESSERT TO CHOOSE:

Caramel flan

Carob cake with melted chocolate

"Profiteroles" with cream chantilly and chocolate

CELLAR:

Monastrell-Shyraz Señorio of Benidorm

Chardonnay Señorio de Benidorm

Bocopa Wineries



ESTURIÓN

C/ RICARDO BAYONA, 5

TFNO: 96 586 67 00

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Ensalada griega
Chipirón de la bahía con asiento de lechuga juliana
Croquetas de la abuela
Carrusel de ibéricos
Calamar en estado de buena esperanza
Cazón de Barbate en adobo
Tomate de Muchamiel pelado con ventresca y olivas negras
Pan Payés tostado con tomate y alioli

TODOS LOS DÍAS:

Arroz de la Terreta (arroz con boquerones y espinacas)

SÁBADO 20

Arroz con costra

DOMINGO 21

Caldero de atún de almadraba con cigalas y almejas

LUNES 22

Arroz a banda con alioli y gambón

MARTES 23

Paella de marisco

MIÉRCOLES 24

Arroz con conejo y caracoles

JUEVES 25

Arroz con alcachofas y atún

VIERNES 26

Arroz con pollo y verduras de la huerta

SÁBADO 27

Arroz negro

DOMINGO 28

Caldero de arroz con bogavante

POSTRE CASERO A ELEGIR:

Mousse de galleta
Tarta de chocolate Valor con ralladura de coco
Tarta de queso con arándanos
Tarta de manzana con uvas pasas
Fruta de temporada

BODEGA:

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

STARTERS, CHOOSE TWO:

Greek salad
Little squid with julienne lettuce seat
Grandmother's croquettes
Iberian carousel
Squid in a state of good hope
Marinated dogfish from Barbate
Tomato from Muchamiel peeled with tuna belly and black olives
"Payés" toasted bread with tomato and aioli

EVERY DAY:

Rice "de la Terreta" (rice with fresh anchovies and spinach)

SATURDAY 20th

Rice with "costra"

SUNDAY 21st

Mellow rice with almadraba tuna, nephrops and clams

MONDAY 22nd

"A banda" rice with alioli and shrimp

TUESDAY 23rd

Paella with shellfish

WEDNESDAY 24th

Rice with rabbit and snails

THURSDAY 25th

Rice with artichokes and tuna

FRIDAY 26th

Rice with chicken and garden vegetables

SATURDAY 27th

Black rice

SUNDAY 28th

Mellow rice with lobster

DESSERT TO CHOOSE (HOMEMADE):

Cookie mousse
Valor chocolate cake with grated coconut
Cheesecake and blueberries
Apple pie with raisins
Seasonal fruit

CELLAR:

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



JARDÍN MEDITERRÁNEO
AVD/ ALCOY, 21.
EDF/ MIRAMAR PLAYA DE LEVANTE
TFNO: 96 585 00 11

ENTRANTES POR MESA:

Ensalada de cogollos con pimientos asados y ventresca de atún
Pulпитos guisados en su tinta

SÁBADO 20

Arroz a banda

DOMINGO 21

Arroz negro de sepionet

LUNES 22

Arroz de boquerones y espinacas

MARTES 23

Arroz de atún y gambas

MIÉRCOLES 24

Arroz de bacalao y coliflor

JUEVES 25

Arroz de magro, pollo y garbanzos

VIERNES 26

Arroz de sepia y verduras

SÁBADO 27

Arroz meloso de rape, almejas y calabaza

DOMINGO 28

Arroz caldoso de bogavante

POSTRE CASERO DEL CHEF A ELEGIR

BODEGA:

Una consumición por persona
Cerveza, refrescos, vino tinto Rioja y blanco Rueda

STARTERS PER TABLE:

Bud salad with roasted peppers and tuna belly
Stewed octopus in its own ink

SATURDAY 20th

"A banda" rice

SUNDAY 21st

Black rice with little squid

MONDAY 22nd

Rice with fresh anchovies and spinach

TUESDAY 23rd

Rice with tuna and prawns

WEDNESDAY 24th

Rice with cod and cauliflower

THURSDAY 25th

Rice with lean, chicken and chickpeas

FRIDAY 26th

Rice with cuttlefish and vegetables

SATURDAY 27th

Mellow rice with monkfish, clams and pumpkin

SUNDAY 28th

Soupy rice with lobster

HOMEMADE DESSERT FROM CHEF TO CHOOSE

CELLAR:

One drink per guest
Beer, soft drink, Rioja Red wine and Rueda white



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

SÁBADO 20

Ensalada de salmón con aceite de trufa negra
Vieira con gamba roja sobre crema de patata
Sepionet a la plancha
Arroz con cigalas y gamba roja

DOMINGO 21

Ensalada de queso de cabra con aceite de trufa negra
Gambas al ajillo
Calamar de potera a la plancha
Arroz con bogavante

LUNES 22

Cerrado por descanso

MARTES 23

Ensalada mediterránea con aceite de trufa negra
Almejas al vapor con vino blanco
Ravioli de calabacín relleno de pato confitado y compota de manzana
Arroz con rape y raya

MIÉRCOLES 24

Ensalada de atún de almadraba y aceite de trufa negra
Sepia a la plancha
Cigalitas salteadas con ajetes y pasas
Caldero de pescado con su patata y pescado de roca

JUEVES 25

Ensalada de mozzarella y salmón
Lomo de bacalao a baja temperatura con verduras
Huevo escaldado con trufa negra y setas
Arroz caldoso con sepia y gambas

VIERNES 26

Ensalada de tomate de Altea y salmón
Hojaldre relleno de merluza y gambas
Ravioli de boletus y trufa negra
Arroz con gamba de Dénia

SÁBADO 27

Ensalada mediterránea con ventresca de atún y aceite de trufa
Sepionet a la plancha
Almejas al vapor con cebollita
Arroz con bogavante

DOMINGO 28

Ensalada de queso de cabra y aceite de trufa negra
Huevo escaldado con setas y trufa negra
Lomo de bacalao confitado con verduras
Arroz con langosta de Baleares

POSTRE DE LA CASA

BODEGA:

Tinto, Rosado y Blanco D.O. Navarra (1 botella por cada 2 comensales)
Cerveza, refresco o agua (1 por comensal)

SATURDAY 20th

Salmon salad with black truffle oil
Scallop with red prawns on top of potato cream
Grilled Little cuttlefish
Rice with nephrops and red prawns

SUNDAY 21st

Goat cheese salad with black truffle oil
Garlic prawns
Griller squid
Rice with lobster

MONDAY 22nd

Closed

TUESDAY 23rd

Mediterranean salad with black truffle oil
Steamed clams with white wine
Zucchini ravioli stuffed with duck confit and apple compote
Rice with monkfish and fish ray

WEDNESDAY 24th

Almadraba tuna salad with black truffle oil
Grilled cuttlefish
Sautéed Little nephrops with young garlic and raisins
Mellow rice fish with rock fish and potato

THURSDAY 25th

Mozzarella and salmon salad
Cod loin at low temperature with vegetables
Blanched egg with black truffle and mushrooms
Soupy rice with cuttlefish and prawns

FRIDAY 26th

Altea tomato salad with "mojama" (dried fish), roe and anchovies.
Puff pastry stuffed with hake and prawns
Ravioli of boletus and black truffle
Rice with prawns from Denia

SATURDAY 27th

Mediterranean salad with tuna belly and truffle oil
Small grilled cuttlefish
Clams steamed with onion
Rice with lobster

SUNDAY 28th

Goat cheese salad with black truffle oil
Blanched egg with mushrooms and black truffle
Cod loin confit with vegetables
Rice with lobster from Balearic Islands

HOMEMADE DESSERT

CELLAR:

D.O. Navarra, Red, Rose and White (1 bottle per 2 guests)
Beer, soft drink or water (1 per guest)



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

SÁBADO 20

Ensalada con ahumados y almendras
Mini canelones de confit de pato con dos salsas
Caldero marinero
Tarta de oreo

DOMINGO 21

Ensalada con manzana, nueces y membrillo
Milhojas de carne de Angus con reducción de Pedro Ximénez
Arròs amb fesols i naps
Tiramisù de mango

LUNES 22

Ensalada de tomate con sardina ahumada
Mini brocheta de solomillo de buey con salsa de foie
Arroz meloso de pulpo y sepia
Torrija de fartons con helado de horchata

MARTES 23

Ensalada tibia con queso de cabra y habitas baby
Corazón de alcachofa relleno de brandada de bacalao
Arroz meloso con costilla, garrofón y calabaza
Milhojas dos sabores

MIÉRCOLES 24

Ensalada con magret de pato y vinagreta de Oporto
Chipirones en su tinta
Arroz meloso con boquerones y espinacas
Crujiente de arroz con leche

JUEVES 25

Barquito de endivia con roquefort
Tartar de salmón con aguacate
Paella valenciana de verduras
Profiteroles con crema de naranja y chocolate blanco

VIERNES 26

Ensalada con tallarines de sepia
Mini berenjena rellena de ternera
Arroz con rape y almejas
Tarta de frutas

SÁBADO 27

Ensalada con mojama y frutos secos
Timbal de verduras con huevo de codorniz y crujiente de jamón
Arroz de la abuela
Brownie con menta

DOMINGO 28

Ensalada con bacalao y pimiento asado
Saquito de morcilla con queso
Arroz meloso de bogavante
Tarta de peras al vino

BODEGA:

Tinto Rioja Valdelana joven
Rosado Navarro Castillo de Monjardín
Blanco Rueda Viña Pérez

SATURDAY 20th

Salad with smoked fish and almonds
Mini cannelloni of duck confit with two sauces
Sailor mellow rice
Oreo cake

SUNDAY 21st

Salad with apple, walnuts and quince
Mille-Feuille of Angus beef with "Pedro Ximénez" reduction
Rice with beans and turnips
Mango tiramisù

MONDAY 22nd

Salad with tomato and smoked sardine
Mini brochette of beef fillet with foie sauce
Mellow rice with octopus and cuttlefish
"Torrija de fartons" with horchata ice cream

TUESDAY 23rd

Warm salad with goat cheese and baby beans
Artichoke heart stuffed with cod
Mellow rice with ribs, beans and pumpkin
Mille-Feuille two flavours.

WEDNESDAY 24th

Salad with duck magret and port vinaigrette
Little squid in their own ink
Mellow rice with fresh anchovies and spinach
Rice pudding crispener

THURSDAY 25th

Boat of endive with Roquefort
Salmon tartar with avocado
Valencian vegetable paella
Profiteroles with white chocolate and orange cream

FRIDAY 26th

Salad with cuttlefish noodles
Mini aubergine stuffed with veal
Rice with monkfish and clams
Fruit cake

SATURDAY 27th

Salad with "mojama" (dried fish) and dried fruit
Vegetable timbale with quail egg and crispy ham
Grandma's rice
Brownie with mint

SUNDAY 28th

Salad with cod and roasted pepper.
Bag of black pudding and cheese
Mellow rice with lobster
Pears cake with wine

CELLAR:

Valdelana young Rioja Red
Castillo de Monjardín Navarro Rose
Viña Pérez Rueda White



LA MARINA ARROCCERIA
CAMINO DEL PALASIEU, Nº 31
TFNO: 96 686 72 12

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Ensalada de capellanes con tomate rosa de Altea
Embotit curat de la muntanya i formatge
Bollo a la lloseta
Figatell
Sang amb ceba

Todos los arroces están hechos a la leña de sarmiento

SÁBADO 20

Caldero de arroz con llampuga – Con cebolleta, calabaza y ñora

DOMINGO 21

Arròs d'aladroc i espinacs – caldero o seco

LUNES 22

Cerrado por descanso

MARTES 23

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

MIÉRCOLES 24

Arroz con bacalao y coliflor

JUEVES 25

Arròs amb fetsols i naps

VIERNES 26

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

SÁBADO 27

Arroz de pulpo y pencas

DOMINGO 28

Arròs del Senyoret – caldero o seco

POSTRE A ELEGIR:

Arrop i tallaetes
Buñuelos de calabaza
Pastissets de boniato
Turrón casero de almendra

BODEGA:

Blanco Rueda Verdejo
Rosado Navarro
Tinto Rioja Crianza
(1 Botella de vino por cada 4 comensales)
Cerveza San Miguel 1516
Agua Viladrau

STARTERS, CHOOSE TWO:

"Capellanes" salad with pink tomato from Altea
Mountain cured sausage and cheese
"Bollo a la lloseta"
"Figatell" (burger pork)
Blood with onion

All rices are cooked in firewood

SATURDAY 20th

Rice casserole with "llampuga" - with spring onion, pumpkin and "ñora"

SUNDAY 21st

Rice with fresh anchovies and spinachs – soupy or dry

MONDAY 22nd

Closed

TUESDAY 23rd

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

WEDNESDAY 24th

Rice with cod and cauliflower

THURSDAY 25th

Rice with beans and turnips

FRIDAY 26th

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

SATURDAY 27th

Rice with octopus and stalks

SUNDAY 28th

"Del Senyoret" rice – soupy or dry

DESSERT TO CHOOSE:

"Arrop i tallaetes"
Pumpkin fritters
Sweet potato cupcake
Homemade almond nougat

CELLAR:

Rueda Verdejo White
Navarro Rose
Rioja crianza Red
(1 bottle of wine per 4 guests)
San Miguel 1516 beer
Viladrau water



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

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:
se sirve de forma individual

- Tartar de gambas
- Ensalada de tomate con albahaca, cebolla encurtida y melva
- Carpaccio de pulpo con Granny Smith a la gallega
- Canelón de carrillera de cerdo y salsa de setas
- Berenjenas fritas con miel de nísperos

SÁBADO 20

Arroz de boquerones y espinacas

DOMINGO 21

Arroz meloso de bogavante con verduras de la huerta

LUNES 22

Paella de coliflor, bacalao, ajos tiernos y garbanzos

MARTES 23

Arroz meloso de pollo con boletus

MIÉRCOLES 24

Paella de presa ibérica con alcachofas y habitas

JUEVES 25

Arroz de conejo con caracoles y verduras

VIERNES 26

Arròs amb fesols i naps

SÁBADO 27

Arroz negro con sepionet

DOMINGO 28

Arroz de chipirones, rape y cigala

POSTRE A ELEGIR:

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

BODEGA:

- Tinto Rioja del año
- Blanco Rueda
- (1 botella por cada 2 comensales)

STARTERS, CHOOSE TWO PER TABLE:
served individually

- Prawns tartar
- Salad with tomato and basil, pickled onion and “melva”
- Octopus carpaccio with “Grant Smith” Galician
- Cannelloni of pork cheeks and mushroom sauce
- Fried aubergines with loquat honey

SATURDAY 20th

Rice with fresh anchovies and spinach

SUNDAY 21st

Mellow rice with lobster and garden vegetables

MONDAY 22nd

Paella with cauliflower, cod, young garlic and chickpeas

TUESDAY 23rd

Mellow rice with chicken and boletus

WEDNESDAY 24th

Paella with Iberian prey, artichokes and baby beans

THURSDAY 25th

Rice with rabbit, snails and vegetables

FRIDAY 26th

Rice with beans and turnips

SATURDAY 27th

Black rice with little cuttlefish

SUNDAY 28th

Rice with little squid, monkfish and lobster

DESSERT TO CHOOSE:

- “Torrija” with meringue milk ice cream
- Pineapple carpaccio with lemon sorbet
- Chocolate texture with dried fruit and chocolate ice cream

CELLAR:

- Rioja Red
- Rueda White
- (1 bottle per 2 guests)



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

SÁBADO 20

Esgarraet amb capellans
Arròs melós de rap i cloïsses
Mousse de xocolata

DOMINGO 21

Amanida de tomaca, formatge fresc i anxoves
Arròs caldós de peix i marisc
Flam d'ou o natilles

LUNES 22

Embotits de la muntanya
Arròs amb fesols i penques
Poma torrà

MARTES 23

Cerrado por descanso

MIÉRCOLES 24

Marisc bullit en aigua de mar
Arròs d'aladrocs i espinacs
Macedònia de fruites de temporada

JUEVES 25

Clòtxines al vapor
Paella de floricol i bacallà
Sopa de xocolata blanca

VIERNES 26

Amanida de la casa
Paella de conill i caragols
Coca d'ametla o gelat de torró

SÁBADO 27

Amanida de piquillos amb ventresca
Arròs melós de ratjà i verdures
Flam d'ou o natilles

DOMINGO 28

Tomaca amb olives
Arròs negre amb cloïsses
Formatge fresc i codony cassola

BODEGA:

Tinto Rioja
Blanco Rueda
(1 botella por cada 4 comensales)
Agua o refrescos

SATURDAY 20th

"Esgarraet with capellans"
Mellow rice with monkfish and clams
Chocolate mousse

SUNDAY 21st

Salad with tomato, fresh cheese and anchovies
Soupy rice with fish and shellfish
Egg flan or custard

MONDAY 22nd

Mountain sausages
Rice with beans and stalks
Baked apple

TUESDAY 23rd

Closed

WEDNESDAY 24th

Shellfish boiled in seawater
Rice with fresh anchovies and spinach
Seasonal fruit salad

THURSDAY 25th

Steamed mussels
Paella with cauliflower and cod
White chocolate soup

FRIDAY 26th

House salad
Paella with rabbit and snails
Almond sponge cake or nougat ice cream

SATURDAY 27th

Salad with "piquillos" peppers with tuna belly
Mellow rice with fish ray and vegetables
Egg flan or custard

SUNDAY 28th

Tomato with olives
Black rice with clams
Fresh cheese and quince

CELLAR:

Rioja Red
Rueda White
(1 bottle per 4 guests)
Water or soft drink



MARISQUERÍA EL PUERTO

C/ PASEO DE COLÓN, Nº1

TFNO: 96 585 37 96

ENTRADAS (2 A ELEGIR 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 bañadas en salsa rosa
Salteado de sepia y espárragos trigueros con su tinta y alioli
Cigalitas salteadas con ajos tiernos
Calamarcitos de la bahía a la plancha
Berenjena frita bañada con miel de caña
Surtido de croquetas caseras: marisco, jamón y morcilla

PLATO PRINCIPAL (MIN. 2 PERSONAS):

Paella de mariscos
Arroz a banda
Arroz alicantino (Arroz mixto)
Paella Valenciana
Arroz caldoso o seco de pollo de corral con alcachofas
Arroz con boquerones y espinacas
Arroz con costra
Arroz de rape con almejas
Caldero de arroz con mariscos
Arroz huertano con o sin aceitunas
Arroz negro de mariscos
Arroz con pollo, magro y garbanzos

POSTRE A ELEGIR (CASEROS):

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

BODEGA:

Castillo de Benizar
Blanco Macabeo
Rosado Cabernet Sauvignon
Tinto Tempranillo
O caña de Estrella Galicia o agua

STARTER (CHOOSE 2 TO SHARE):

Tempered salad with goat cheese and raspberry
Salad with potato and cod with "pericana" vinaigrette
Tempered salad with "gulas", prawns and clams with reduction of balsamic vinegar
Home salad with salmon and prawns covered with cocktail sauce
Cuttlefish and wild asparagus sautéed in its ink and aioli
Little nephrops sautéed with young garlic
Grilled little squids from the bay
Fried aubergine covered with cane honey
Assortment of homemade croquettes: shellfish, ham and black pudding

MAIN DISH TO CHOOSE (MINIMUM 2 GUESTS):

Paella with shellfish
"A banda" rice
Alicante style rice (mixed rice)
Paella in Valencia style
Soupy or dry rice with free-range chicken and artichokes
Rice with fresh anchovies and spinachs
Rice with "costra"
Rice with monkfish and clams
Mellow rice with rice and shellfish
Garden rice with or without olives
Black rice with shellfish
Rice with chicken, lean and chickpeas

DESSERT TO CHOOSE (HOMEMADE):

Whisky cake
Drunk biscuit with tangerine
Biscuit with nougat and lemon
Fresh cheesecake with blueberries
Cream caramel

CELLAR:

Castillo de Benizar
Macabeo white
Cabernet Sauvignon rose
Tempranillo red
Or beer "caña of Estrella Galicia" or water



LA
POSADA DEL MAR

MO
ZARES

POSADA DEL MAR

PASEO DE COLÓN, 3

TFNO: 96 585 13 73

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

POSTRE A ELEGIR:

Tarta de chocolate
Tarta de caramelo

BODEGA:

Mozares Blanco Rueda
(1 Botella de vino por cada 2 comensales)

STARTERS, CHOOSE ONE:

“Bollo a la paleta” (from Monday to Friday)
“Llampuga” pickled
Salad of “mojama”(dried fish) anchovies and smoked sardine
Grilled squid

**MAIN DISH TO CHOOSE
(MINIMUM 2 GUESTS):**

Paella with shellfish
“A banda” rice
Rice with fresh anchovies and spinach

DESSERT TO CHOOSE:

Chocolate cake
Candy cake

CELLAR:

Rueda Mozares White
(1 bottle of wine per 2 guests)



SON DE MAR
PLAZA TORREJÓ, 1
TFNO: 618 13 18 73

SÁBADO 20

Dúo de brandadas con salmón y cebollino
 Alcachofas gratinadas con azafrán, rellenas de marisco
 Arroz negro con espuma de alioli
 Tarta de zanahoria con crema de naranja y queso

DOMINGO 21

Ceviche de gambas, corvina, lima y mango
 Ensalada con crudité y queso fresco
 Arroz del Senyoret, de atún
 Picasso de frutas osmotizadas con menta y jengibre

LUNES 22

Steak tartar con virutas de foie
 Ensalada de tomate Raf, mojama y vinagreta de lima
 Arroz a banda
 Chocolate en texturas

MARTES 23

Chip de berenjena y parmesano
 Pulpo crujiente con espuma de patatas
 Arroz con conejo y caracoles
 Tarta de manzana en texturas

MIÉRCOLES 24

Huevo a baja temperatura con patata trufada y foie
 Molleja de ternera con salsa de mostaza y ostras
 Arroz con pata
 Torrija a nuestro estilo

JUEVES 25

Ensalada de burrata con tomate en texturas
 Ajo blanco de ajo negro con cantalupo y uva
 Arroz meloso de rape y almejas
 Milhojas de crema y fruta

VIERNES 26

Encurtidos y pulpo en ensalada
 Oreja con lima y chile
 Arroz con boquerones y espinacas
 Tarta de queso deconstruida

SÁBADO 27

Ensalada de aguacate, manzana y cangrejo
 Wok de verduras de temporada
 Arroz de magro y verduras de temporada
 Tiramisú 2.0.

DOMINGO 28

Crema helada de espárragos con yogur y lima
 Gao bao de cochinita pibil
 Arroz meloso de bogavante, gambas y verduras de temporada
 Peras Madame

BODEGA:

Tinto Rioja del año
 Blanco Rueda
 (1 botella por cada 2 comensales)
 Refresco o agua

SATURDAY 20th

“Duo of brandadas” with salmon and chive
 Artichokes au gratin with saffron, stuffed with seafood
 Black rice with aioli foam
 Carrot cake with orange and cheese cream

SUNDAY 21st

Ceviche with prawn, “corvina”, lime and mango
 Salad with “crudité” and fresh cheese
 “Senyoret” rice with tuna
 “Picasso” osmotic fruits with mint and ginger

MONDAY 22nd

Steak tartar with foie shavings
 Salad with raff tomato, lima vinaigrette and “mojama”
 “A banda” rice
 Chocolate in textures

TUESDAY 23rd

Aubergine and parmesan chip
 Crunchy octopus with potato foam
 Rice with rabbit and snails
 Apple pie in textures

WEDNESDAY 24th

Low temperature egg with truffle potato and foie
 Beef gizzard with mustard and oyster sauce
 Rice with paw
 “Torrija” to our style

THURSDAY 25th

“Burrata” salad with tomato in textures
 White garlic of black garlic with “cantalup” and grape
 Mellow rice with monkfish and clams
 Millefeuille of cream and fruit

FRIDAY 26th

Pickles and octopus in salad
 Ear with chilli sauce and lime
 Rice with fresh anchovies and spinach
 “Deconstruida” Cheesecake

SATURDAY 27th

Avocado, apple and crab salad
 Seasonal vegetables Wok
 Rice with seasonal vegetables and lean
 “Tiramisu 2.0”

SUNDAY 28th

Cold cream asparagus with yogurt and lime
 “Gao bao de cochinita pibil”
 Mellow rice with lobster, prawns and seasonal vegetables
 “Madame” pears

CELLAR:

Rioja Red
 Rueda White
 (1 bottle per 2 guests)



TAITA

C/ PRIMAVERA, 8

TFNO: 96 585 21 48 / 609 66 80 28

RESERVA PREVIA

BOOK IN ADVANCE

ENTRANTES:

Coca autóctona

Ensalada mediterránea

Embutido de la montaña

Pan con alioli y tomate

SÁBADO 20

Arroz de verduras y magro

DOMINGO 21

Arroz de musola y ajos tiernos

LUNES 22

Arròs de ceba i carabassa

MARTES 23

Arroz con costra de bacalao y garbanzos

MIÉRCOLES 24

Arroz de boquerones y espinacas

JUEVES 25

Arroz con conejo y garbanzos

VIERNES 26

Arròs amb fesols i naps

SÁBADO 27

Arroz negro de atún

DOMINGO 28

Arroz de sepia y verduras

POSTRE:

Helado casero

BODEGA:

Incluye 1 bebida

STARTERS:

Native "coca"

Mediterranean salad

Mountain sausage

Bread with tomato and aioli

SATURDAY 20th

Rice with vegetables and lean

SUNDAY 21st

Rice with "musola" fish and young garlic

MONDAY 22nd

Rice with onion and pumpkin

TUESDAY 23rd

Rice with "costra", cod and chickpeas

WEDNESDAY 24th

Rice with fresh anchovies and spinach

THURSDAY 25th

Rice with rabbit and chickpeas

FRIDAY 26th

Rice with beans and turnips

SATURDAY 27th

Black rice with tuna

SUNDAY 28th

Rice with cuttlefish and vegetables

DESSERT:

Homemade ice cream

CELLAR:

Includes 1 drink



TAPAS 18 CAFÉ & BISTRO

C/ RELLEU, 3

TFNO: 637 53 06 67

SÁBADO 20

Barigoule de alcachofas con jamón ibérico

Arroz de cigala, rape y sepia

DOMINGO 21

Ensalada de judía verde, jamón ibérico y

vinagreta de albahaca

Arroz meloso con plancton y pescado de lonja

LUNES 22

Crema de calabacín y champiñón con foie

Arroz negro

MARTES 23

Cerrado por descanso

MIÉRCOLES 24

Ensalada de bacalao y rúcula con vinagreta de hierbas y frutos secos

Arroz de secreto con espárrago verde y alcachofas

JUEVES 25

Ensalada de queso de cabra, membrillo, espinaca y naranja

Arroz meloso de carrillera ibérica con verduras

VIERNES 26

Canelón de aguacate, con tartar de salmón

Arroz del Senyoret

SÁBADO 27

Ensalada de pulpo con manzana Granny Smith y vinagreta de pimienta verde

Arroz con pata y garbanzos

DOMINGO 28

Ensalada templada con hojaldre, cigalas a la plancha y manzana

Arroz cremoso con almejas, tuétano y pulpo

POSTRE A ELEGIR:

Chocolate blanco, queso y avellana

Almendra, turrón y toffee

Arroz con leche

BODEGA:

Vino de la casa y agua

Laudum Rose, Monastrell 2016

Monasterio de Palazuelos Verdejo 2017

Rioja joven

SATURDAY 20th

Artichoke barigoule with Iberian ham

Rice with nephrops, monkfish and cuttlefish

SUNDAY 21st

Green bean salad, Iberian ham and basil vinaigrette

Mellow rice with plankton and fish

MONDAY 22nd

Cream of courgette and mushroom with foie

Black rice

TUESDAY 23rd

Closed

WEDNESDAY 24th

Cod and arugula salad with herbs and nuts vinaigrette

Rice with "secreto", green asparagus and artichokes

THURSDAY 25th

Goat cheese, quince, spinach and orange salad

Mellow rice with Iberian cheeks and vegetables

FRIDAY 26th

Cannelloni of avocado with salmon tartar

"Del Senyoret" rice

SATURDAY 27th

Octopus salad with vinaigrette of green pepper and "Granny Smith" apple

Rice with chickpeas and paw

SUNDAY 28th

Tempered salad with puff pastry, grilled nephrops and apple

Mellow rice with clams, marrow and octopus

DESSERT TO CHOOSE:

White chocolate, cheese and hazelnut

Almonds, nougat, toffee

Rice pudding

CELLAR:

Wine of the house and water

Monastrell 2016 Laudum Rose

Verdejo 2017 Monasterio de Palazuelos White

Young Rioja

1

BOLIKIKI



2

CLUB NÁUTICO



3

CONDAL



4

EL MESÓN



5

ESTURIÓN



6

JARDÍN MEDITERRÁNEO



7

LA BODEGUITA DE SALVA



8

LA CAVA ARAGONESA



9

LA MARINA ARRO CERÍA



10

LA TAPERÍA AURRERÁ



11

MAL PAS



12

MARISQUERÍA EL PUERTO



3

POSADA DE MAR



4

SON DE MAR



5

TAITA



6

TAPAS 18 CAFÉ & BISTRO



1

BOLIKIKI



2

CLUB NÁUTICO



3

CONDAL



4

EL MESÓN



5

ESTURIÓN



6

JARDÍN MEDITERRÁNEO



7

LA BODEGUITA DE SALVA



8

LA CAVA ARAGONESA



9

LA MARINA ARROCCERÍA



10

LA TAPERÍA AURRERÁ



11

MAL PAS



12

MARISQUERÍA EL PUERTO



13

POSADA DE MAR



14

SON DE MAR



15

TAITA



16

TAPAS 18 CAFÉ & BISTRO





- 1 BOLIKIKI
- 2 CLUB NÁUTICO
- 3 CONDAL
- 4 EL MESÓN
- 5 ESTURIÓN
- 6 JARDÍN MEDITERRÁNEO
- 7 LA BODEGUITA DE SALVA
- 8 LA CAVA ARAGONESA
- 9 LA MARINA ARROCEÑA
- 10 LA TAPERÍA AURRERÁ
- 11 MAL PAS
- 12 MARISQUERÍA EL PUERTO
- 13 POSADA DE MAR
- 14 SON DE MAR
- 15 TAITA
- 16 TAPAS 18 CAFÉ & BISTRO





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

