

BENIDORM



GASTRONÓMICO

2020

#BenidormFreshandTasty



IX JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

DEL 17 AL 25
DE OCTUBRE

MENÚ 23 €



TONI PÉREZ
ALCALDE DE BENIDORM

Tras el periodo de confinamiento hemos emprendido un progresivo y prudente tránsito al quehacer cotidiano que, estos días, nos brinda la posibilidad de retomar las actividades del 'Benidorm Gastronómico'; una propuesta que en la última década ha elevado el nivel de nuestra oferta culinaria, ofreciendo lo más selecto de nuestra cocina autóctona para deleitar los paladares de residentes y visitantes.

Y qué mejor forma de volver a encender los fogones de este 'Benidorm Gastronómico 2020' que celebrando las 'IX Jornadas de los Arroces de Benidorm', con sabores de tierra y mar fusionados para elaborar nuevas propuestas y, como no, para evocar aromas de otros tiempos que nos trasladen a nuestra tradición gastronómica más arraigada.

Podemos presumir de una variedad de arroces más que singular y apetitosa. Melosos, caldosos, secos con su *socarrat*, en puchero, en paella o en olla de barro. Platos únicos que han llevado a estas jornadas, que habitualmente cierran el Benidorm Gastronómico, a un éxito de comensales en los últimos años que esperamos repetir en esta nueva edición en la que, por supuesto, todos tendremos que adaptarnos a las normas sociosanitarias.

Ahora es especialmente importante brindar nuestro apoyo y compromiso a los restauradores participantes para que este sea el regreso ininterrumpido a todas las jornadas que conforman el calendario gastronómico de Benidorm, que tiene entre sus propuestas de pasado, presente y futuro las Jornadas de la Cuchara, el Concurso de Tapas y Pinchos o las nuevas Jornadas del Atún, que pondrán en valor nuestra tradición almadradera.

Mariscos, pescados, carnes y verduras conviven y se mezclan sabiamente durante estos días para brindar sabores que son historia, que forman parte de nuestras vidas, pero también para sorprendernos con nuevas y sorprendentes propuestas. Todas ellas forman parte de un patrimonio gastronómico que, como Benidorm, es un referente internacional.

Quiero felicitar a ABRECA por el esfuerzo realizado para retomar el 'Benidorm Gastronómico', y también quiero desde estas líneas animar a todos los potenciales comensales a no perderse estas jornadas, porque el arroz nos invita siempre a degustar los sabores con más identidad mediterránea.

Felicidades a los restauradores y 'bon profit a tots'.

Toni Pérez
Alcalde de Benidorm



**JAVIER DEL
CASTILLO**
PRESIDENTE DE
ABRECA

Retomamos el Benidorm Gastronómico 2020 con la IX edición de los arroces de la tierra, donde los 18 establecimientos participantes se volcarán en estas jornadas tan importantes para el sector y en las que deseamos hacerlos partícipes.

Después del parón gastronómico debido a la COVID 19, volvemos con una de las jornadas más emblemáticas de nuestro calendario “LAS JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA”, jornada que retomamos con más ilusión y ganas que nunca.

Una zona como nuestra tierra, en la que podemos presumir de tener una gran variedad y calidad de materia prima y unas recetas autóctonas de arroces, queremos compartir con nuestros clientes y visitantes la experiencia para que hagan uso y disfrute de la amplia gama que les ofrecemos.

Arroces secos, melosos y caldosos, hechos con todo el amor y esmero que se merece la cocina. Con esta materia prima que os comentaba antes, pescados, mariscos, verduras, carnes, caracoles, azafranes y condimentos así como el típico garrofo. Un fantástico sofrito con la ñora frita o en crudo y jugar con el tomate, el ajo y el pimiento, así como los diferentes tipos de arroz, Xenia, bomba, bombita, etc... Los fondos o caldos, bien de pescado, de carne o de verduras, con más o menos reducción. Al final hacer un buen arroz es trabajar la alquimia de la cocina, cada cocinero tiene su secreto.

¿Y a ti, como te gusta?, ¿al horno?, ¿a la brasa?, ¿al fuego en paellera?. Hay tantos arroces como cocineros y tantos gustos como clientes.

Te esperamos, deseando que disfrutéis de un trozo de este rincón gastronómico que es Benidorm.



BOLIKKI RESTAURANTE CERVECERÍA

AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 13 - 865 522 189

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

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

PLATO PRINCIPAL

SÁBADO 17

Arroz con rape y almejas

DOMINGO 18

Arroz de cigala y calamar (caldoso o seco)

LUNES 19

Arròs amb fesols i polp

MARTES 20

Caldero del Mar Menor

MIÉRCOLES 21

Arroz con bogavante (caldoso o seco)

JUEVES 22

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

VIERNES 23

Arròs del senyoret

SÁBADO 24

Arroz de rape y almejas

DOMINGO 25

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)



Mahou



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 A ELEGIR:

Tarta de queso
Tarta de chocolate
Tarta de almendra

BODEGA:

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





CONDAL
C/ ROLDÁN, 7 - 965 859 977
LUNES CERRADO

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Bonito en escabeche
Calamares a la andaluza
Lomo de orza con alioli
Ensalada de tomate, cebolleta, atún,
pimiento rojo y aceitunas negras
Cigalitas salteadas con ajetes tiernos

PLATO PRINCIPAL:

(Arroces a elegir, solo un tipo de arroz por mesa)
Arroz meloso con rape, sepia y almejas
Arròs del senyoret
Arroz con bacalao, coliflor y ajetes tiernos
Arroz meloso con bogavante (este arroz
solo se servirá de martes a jueves y bajo reserva)

POSTRES DE LA CASA

BODEGA:

Blanco Bitácora Verdejo (Rueda)
Blanco Laudum Barrica Chardonnay (Alicante)
Rosado Ilagares (Navarro)
Tinto Olia joven (Ribera del Duero)
Cerveza de barril Heineken
Agua Lanjarón
(1 consumición por comensal o
1 botella de vino por cada 2 comensales)





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

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Fritura de Villajoyosa
Ensalada de pulpo a la brasa con
vinagreta de mango
Ensaladilla de gamba roja
Alcachofas confitadas con lascas
de jamón ibérico
Huevos rotos con salazones alicantinos

SÁBADO 17

Arroz de boquerones y espinacas

DOMINGO 18

Arroz meloso de bogavante con
verduras de la huerta

LUNES 19

Arroz a banda

MARTES 20

Arroz de boletus y foie

MIÉRCOLES 21

Arroz negro con sepionet y habitas

JUEVES 22

Arroz negro de chipirones con alioli

VIERNES 23

Arroz de conejo con caracoles y verduras

SÁBADO 24

Arroz de bogavante

DOMINGO 25

Arroz de chipirones, rape y cigala

POSTRE A ELEGIR:

Sorbete de mango
Torrijas con helado de yogur búlgaro
Tarta Tatin de manzana

BODEGA:

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





RESTAURANTE

El Mesón

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

Pan payés tostado con “alli oli”

APERITIVO GRAS

Hummus de tomate verde con capellán y pericana

PARA COMPARTIR

Salpicón de frutos de mar con aguachili de maracuyá y coco
Aguacate a la brasa con pato desmechado y vinagreta de frutos secos
Berenjena braseada con sirope de arce en tempura y shichimi de togarashi
Revuelto de bacalao Gras

SÁBADO 17

Arroz a banda

DOMINGO 18

Arroz de secreto ibérico y calabaza a la brasa

LUNES 19

Arroz meloso de bacalao con coliflor y espinacas

MARTES 20

Arroz del señorito

MIÉRCOLES 21

Arroz negro con sepia y ajos tiernos

JUEVES 22

Arroz de pollo de corral con albondiguillas

VIERNES 23

Arroz meloso de sepia con alcachofa y ajetes

SÁBADO 24

Arroz mar y tierra con corderito y sepia

DOMINGO 25

Arroz de magro y verdura con garbanzos

POSTRE A ELEGIR:

Cremoso de queso de La Nucía con escarcha de frambuesa
Milhojas de crema y plato con chocolate Valor
Gin&tonic 2.0

BODEGA:

Valdelana (Rioja Alavesa)





ESTURIÓN

C/ RICARDO BAYONA, 5 - 965 866 700

Pan payés tostado con tomate, alioli y olivas

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Chipirones a la plancha
Ensaladilla rusa casera con atún
Ensalada de brotes verdes y rulo de cabra
Cigalas salteadas con ajos tiernos
Croquetas caseras de cocido
Tortitas de camarón
Fritura de pescado de la bahía
Berenjena frita rebozada con sésamo y miel

Todos los días el arroz típico de Benidorm
Arroz con boquerones y espinacas

SÁBADO 17

Arroz con costra

DOMINGO 18

Caldero de rape con cigalas y almejas

LUNES 19

Arroz a banda

MARTES 20

Paella de mariscos

MIÉRCOLES 21

Arroz "brut" con secreto

JUEVES 22

Caldero de conejo con atún

VIERNES 23

Paella alicantina

SÁBADO 24

Arròs del senyoret

DOMINGO 25

Caldero con bogavante

POSTRE CASERO A ELEGIR:

Tiramisú con queso italiano
Tarta de queso con arándanos
Mousse de galletas María
Tarta de manzana en compota
Helado de mango casero
Fruta del tiempo

BODEGA:

Blanco D.O. Alicante

Tinto D.O. Alicante

Agua o cerveza Amstel

(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 2 comensales)
Y café





JARDÍN
MEDITERRÁNEO
RESTAURANTE

JARDÍN MEDITERRÁNEO
AVDA. ALCOY, 17 - 965 850 011

ENTRANTES:

Ensalada de ventresca de atún y tomate
Fritos variados

SÁBADO 17

Arroz a banda

DOMINGO 18

Arroz con marisco, mejillones y almejas

LUNES 19

Arroz negro de sepionet y alcachofas

MARTES 20

Arroz de atún, gambas y ajos tiernos

MIÉRCOLES 21

Arroz meloso de bacalao y coliflor

JUEVES 22

Arroz de sepia y verduras

VIERNES 23

Arroz caldoso de bogavante

SÁBADO 24

Arroz de magro, pollo y verduras

DOMINGO 25

Arroz meloso de rape, alcachofas,
calabaza y almejas

POSTRE CASERO DEL CHEF

BODEGA:

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



RESERVA OÑAL



LA BODEGUITA DE SALVA C/ TOMÁS ORTUÑO, 36 - 685 627 216

SÁBADO 17

Ensalada de queso fresco y salmón
Pulpo a la plancha con crema de patatas
Mejillones en tempura y gambas
Arroz con bogavante

DOMINGO 18

Ensalada de manzana, queso fresco y salmón
Gambas al ajillo
Calamar de la bahía a la plancha
Arroz con bogavante

LUNES 19

Cerrado por descanso

MARTES 20

Ensalada César
Mejillones al vapor
Fritura de pescado
Arroz con sepia y calamar

MIÉRCOLES 21

Ensalada de tomate, anchoa, huela y mojama
Canelón relleno de pato con zanahoria y gratinado con queso parmesano
Calamaret salteado con ajitos y habitas tiernas
Arroz caldoso con pulpo y alcachofa

JUEVES 22

Ensalada de tomate y atún de la almadraba
Cigalitas salteadas con ajitos tiernos
Revuelto de bacalao
Arroz caldoso con gamba roja y ajetes

VIERNES 23

Ensalada mediterránea
Ravioli de calabacín relleno de pato y gratinado con queso parmesano
Revuelto de gulas, gambas y ajitos tiernos
Arroz con gamba y sepia

SÁBADO 24

Ensalada de queso fresco y salmón
Puerro confitado a baja temperatura con dos salsas (boletus y espinacas)
Hojaldre relleno de foie y setas
Arroz con carabinero y ajitos tiernos

DOMINGO 25

Ensalada de manzana, queso fresco y salmón
Alcachofa confitada a baja temperatura con foie de pato
Ravioli de calabacín relleno de pato confitado y gratinado con queso parmesano
Arroz con bogavante

POSTRE DE LA CASA

BODEGA:

Tinto Ribera Roble
Rosado D.O. Navarra
Blanco Rueda Verdejo
Caña, refresco o agua

(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 2 comensales)





LA CAVA ARAGONESA

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2 - 966 801 206

SÁBADO 17

Ensalada de tomates con capellanes y pimientos asados
Salteado de chopitos con habitas y ajos tiernos
Arroz de puchero con pelota

DOMINGO 18

Ensalada templada de jamón de pato con higos
Coca de pisto con perlas de mozzarella
Arroz con bogavante

LUNES 19

Ensalada con espinacas baby, bacon y frutos secos
Carpaccio de pulpo sobre puré de patatas nuevas al pimentón
Paella valenciana

MARTES 20

Aspencat con virutas de cecina de León
Mollejitas de cordero salteadas
Arroz de pulpo y sepia

MIÉRCOLES 21

Cogollitos con anchoa y aceitunas Empeltre
Panaché de verduras con huevo de codorniz
Arroz al horno con costilla de cerdo

JUEVES 22

Ensalada verde con queso feta
Chipirones en su tinta
Paella de verduras

VIERNES 23

Ensalada templada de bacalao
Salteado de setas variadas con jamón
Arroz con boquerones, espinacas y chipirones

SÁBADO 24

Ensalada de caqui y granadas
Croquetitas de puchero de la abuela
Arròs amb fesols i naps

DOMINGO 25

Ensalada de rúcula y tomate seco con gorgonzola
Corazón de alcachofa relleno de carne de Angus
Arroz con rape y zamburriñas

POSTRES DE LA CASA

BODEGA:
Señorío de Benidorm





LA MARINA ARROCERÍA

CAMINO DEL PALASJET, 31 - 966 867 212

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Embutidos y quesos de la montaña
Tostas de figatells de sepia con alioli negro
Bollet a la lloseta
Tomate rosa de Altea con capellanes y encurtidos en "salmorra"
Sepia encebollada "estilo La Marina"
Boquerones escabechados al limón

Todos los arroces están hechos a la leña de sarmiento

SÁBADO 17

Arròs amb llampuga

DOMINGO 18

Arròs del senyoret (seco o caldoso)

LUNES 19

Cerrado por descanso

MARTES 20

Arroz de Benidorm (boquerones y espinacas, seco o caldoso)

MIÉRCOLES 21

Arroz al horno

JUEVES 22

Arròs amb fesols i naps

VIERNES 23

Arroz con magro y verduras de temporada

SÁBADO 24

Arroz de rape, almejas y gambas

DOMINGO 25

Arroz con bogavante (seco o caldoso)

POSTRE A ELEGIR:

Buñuelos de calabaza
Coca de almendras con chocolate caliente
Miguelitos de turrón (crema)
Pastissets de boniato

BODEGA:

Rioja, Ribera, Alicante, Rueda
Cerveza San Miguel Magna
Agua Viladrau

(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 4 comensales)





La Mejillonera

LA MEJILLONERA
PASEO DE LA CARRETERA, 16 - 965 069 183

DOS ENTRANTES A ELEGIR:

Mejillones de la casa
Mejillones vinagreta
Mejillones con tomate
Calamares a la andaluza
Chopitos de la bahía
Navajas a la plancha
Ensalada de tomate con ventresca,
alcaparras y cebolletas

SÁBADO 17

Arròs del senyoret

DOMINGO 18

Paella de sepia, gambas y alcachofas

LUNES 19

Arròs amb fesols i naps

MARTES 20

Paella de boquerones y espinacas
(seco o caldoso)

MIÉRCOLES 21

Paella de magro con garbanzos

JUEVES 22

Paella de pulpo, setas y alcachofas

VIERNES 23

Paella de rape, raya y gamba roja

SÁBADO 24

Paella de bogavante (seco o caldoso)

DOMINGO 25

Arroz a banda

POSTRE A ELEGIR:

Tarta de queso

Flan de huevo

Muerte por chocolate

Nísperos de Callosa rellenos de mousse de queso

BODEGA:

Tinto Finca Sellés "Monastrel"

Blanco Embaucador "Chardonnay"

Rosado Maña "Syrah"

Cerveza, refresco o agua

(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 4 comensales)





LA
POSADA DEL MAR

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

UN ENTRANTE A ELEGIR (UNO POR PERSONA):

- 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
- Arroz Caldoso

POSTRES CASEROS

BODEGA:

(1 consumición por comensal)





LA TAPERÍA

VINOS - RESTAURANTE

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

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Chipirones en su tinta

Alcachofas crujientes con jamón y miel

Champiñones rellenos de morcilla y crema de pimienta

Ensalada de buen tomate con ventresca y encurtidos

Higadito encebollado con patatas al romero

SÁBADO 17

Arroz meloso de bogavante

DOMINGO 18

Arroz de rape y almejas

LUNES 19

Arroz de boquerones y espinacas

MARTES 20

Arroz de manitas y setas

MIÉRCOLES 21

Arroz negro de gambas y espárragos trigueros

JUEVES 22

Arroz de magro y alcachofas

VIERNES 23

Arroz de conejo y caracoles

SÁBADO 24

Arroz de cigalas y algas wakame

DOMINGO 25

Arroz de bogavante y verduras de la huerta

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)





MAL PAS

C/ SANTA FAZ, 50 - 965 858 086

SÁBADO 17

Escalivada y salazones
Arroz caldoso de pollo de corral y calabaza
Natillas o crema catalana

DOMINGO 18

Tomate con capellán asado y encurtidos
Arròs amb espinacs i aladros
Flan de huevo

LUNES 19

Embutido de la montaña
Arròs amb fesols i penques
Helado de mango

MARTES 20

Cerrado

MIÉRCOLES 21

Ensalada mixta
Arroz de bacalao y coliflor
Vasito de mascarpone

JUEVES 22

Fritura de pescado
Arroz de conejo y caracoles
Tarta de zanahoria

VIERNES 23

Ensaladilla rusa y sangre con cebolla
Arroz de raya y verduritas de temporada
Helado de nueces

SÁBADO 24

Patatas all i oli con boquerón en vinagre
Arroz de atún y cigalitas
Flan de queso

DOMINGO 25

Marineras de anchoa
Caldero de marisco
Macedonia

BODEGA:

Vino Tinto o Blanco Finca Collado

Agua, cerveza o refrescos

(1 bebida por comensal o 1 botella de vino por cada 4 comensales)

*Café no incluido





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 (MIN. 2 PERSONAS):

Paella de mariscos
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





PUNTO DE SAL
PLAZA DEL TORREJÓ, 3
TFNO: 965 855 022

SÁBADO 17 Y DOMINGO 18

Atún en escabeche y salmorejo de tomates tardíos
Tian de bacalao, espinacas y buñuelo de huevo de corral
Arroz meloso marinero y producto de manzana
Panna cotta con frutos rojos

LUNES 19 Y MARTES 20

Flor de tomate y ensaladilla de langostinos
Coca contemporánea de salazones y verduras asadas en brasas
Paella de presa de cerdo Duroc y verduras variadas
Flan de almendras y coulis de frambuesas

MIÉRCOLES 21 Y JUEVES 22

Crispy de queso y contraste de uvas, higos y piñones
Royal de raíces de verduras y ragout de moluscos al azafrán
Paella de conejo, caracoles y legumbres asustadas
Mousse de chocolate y natillas de menta

VIERNES 23, SÁBADO 24 Y DOMINGO 25

Coca de boquerones con sus verduras encurtidas
Ravioli de granja y napado de napicol
Paella de langostinos y verduras ahumadas
Hojaldre de cítricos compartido

BODEGA:

Agua, cerveza o copa de vino





TABERNA



ANDALUZA

TABERNA ANDALUZA

C/ ESPERANTO, 4 - 96 585 10 87

Reserva Previa - MIÉRCOLES CERRADO

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Tomate Raff con ventresca y pimientos asados
Salmorejo cordobés
Croquetas de boletus
Berenjenas con miel de caña
Jamón de bellota y queso curado

PLATO PRINCIPAL:

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

Arròs del senyoret (seco)
Arroz con bogavante (seco o caldoso)
Paella valenciana

POSTRE A ELEGIR:

Mousse de queso con arándanos
Pan de calatrava

BODEGA:

Blanco Marina Alta
Rosado Las Campana
Tinto Beronia crianza
(1 botella de vino por cada dos personas)





DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Ensalada de ventresca
Croquetas de jamón ibérico
Salteado de solomillo de ternera
Calamar frito
Coca de setas y burrata
Buñuelo de bacalao
Almejas marineras

PLATO PRINCIPAL:

SÁBADO 17

Arroz de marisco

DOMINGO 18

Arroz de pato y setas

LUNES 19

Arroz de secreto ibérico a la brasa

MARTES 20

Arroz de pulpo

MIÉRCOLES 21

Arroz de cigalas y vieiras

JUEVES 22

Arroz de gambas y calamar

VIERNES 23

Arroz de bacalao y boniato asado

SÁBADO 24

Arroz de txuleta de vaca

DOMINGO 25

Arroz de bogavante

POSTRE A ELEGIR:

Tarta de queso
Muerte por chocolate
Torrija caramelizada de brioche
Tarta de zanahoria

BODEGA:

Vino Sauvignon
Rioja joven
Rueda





- 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 AUERRERA
- 14 MAL PAS
- 15 MARISQUERÍA EL PUERTO
- 16 PUNTO DE SAL
- 17 LA TABERNA ANDALUZA
- 18 VILLASOL





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

