

BENIDORM

Gastronómico 2023

XII JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

**Del 20 al 29
de Octubre**

Menú 25€





Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

La fortaleza y el éxito de nuestra oferta turística están mostrándose con contundencia en el presente año 2023 gracias al impulso de todos nuestros atractivos. Nuestras playas a pleno rendimiento y excelentes cifras de ocupación que llegan a también nuestros restaurantes, bares y cafeterías con sus atractivas propuestas.

El 'Benidorm Gastronómico' es uno de los elementos impulsores de la calidad de nuestra oferta, de las ganas de hacer valer lo nuestro, de la innovación que Benidorm aplica en todos los frentes de su vida cotidiana, de su oferta turística, de su desarrollo como ciudad.

El objetivo es muy claro: revalorizar la calidad creciente de nuestra oferta de restauración y acercarla especialmente a quienes conviven en la ciudad y para quien viene a disfrutarla del lugar de la Felicidad. Y el 'Benidorm Gastronómico 2023' lo consigue a través de sus propuestas. Reciente está aún el buen sabor del éxito del concurso de cocktails de septiembre, mientras pervive el recuerdo de las sensacionales Jornadas del Atún y los referentes de las tradicionales Jornadas de la Cuchara o el carismático Concurso de Tapas y Pinchos. Y, como cada año, el mejor final son estas Jornadas de los Arroces, que cumplen su duodécima edición.

Diez días para saborear en dieciocho restaurantes diferentes propuestas sobre el ingrediente más genuinamente nuestro, el arroz. A él se suman carnes, pescados, verduras y mariscos para conformar experiencias innovadoras y tradicionales. Secos con socarrat, caldosos o melosos; en paella o en caldero de hierro, con cuchara o con tenedor. Nuestros arroces. Pero, eso sí, siempre bien maridados y con la mejor compañía, porque el arroz siempre llama a ser compartido y disfrutado.

Quiero felicitar a ABRECA por el impulso que cada año da a todos los eventos del 'Benidorm Gastronómico' que, una edición más, se han convertido en un elemento promotor de la imagen de Benidorm, de nuestra gastronomía y de la calidad de nuestros restaurantes y los profesionales que los atienden.

Y a todos los paladares exigentes que a buen seguro nos acompañarán en Benidorm

Bon profit!



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

La cultura del arroz reúne cada domingo a las familias alrededor de una paella, y son muchos los clientes que esperan con impaciencia las Jornadas de los Arroces de la Tierra para renovar y sorprender en sus comidas familiares. Son muchos los clientes quienes después de probar los arroces de las jornadas nos preguntan a los hosteleros por los ingredientes o la receta para intentar replicarlos en casa.

Pero si el resultado no es el esperado, recuerda que el ingrediente más importante, la maña del cocinero, solo se obtiene tras años de elaboraciones. Y mientras adquieres la experiencia necesaria, estaremos encantados de recibirte en nuestras jornadas.

Esta nueva edición se presenta con tantas y tan buenas propuestas que aún queriendo probarlas todas vas a tener que elegir, porque te faltarán días para poder probarlas todas.

El arroz es más que un alimento en Benidorm; es un vínculo con nuestras raíces y una expresión de nuestra identidad culinaria. En nuestras tierras, cultivamos el arroz con esmero y dedicación, y cada grano es una historia que cuenta sobre la tierra, el clima y la pasión de nuestra gente. Queremos que quienes nos visitan descubran esta riqueza, la misma que ha nutrido nuestras mesas durante generaciones.

Este año las jornadas tienen el objetivo de compartir nuestra cultura del arroz con los visitantes de Benidorm. Siéntate a la mesa y experimenta un viaje a través del tiempo, siendo cada plato es una ventana a nuestra cultura y a la generosidad de nuestra tierra.

Así que, queridos amigos, estamos encantados de tenerlos aquí y esperamos que estas jornadas sean un recordatorio de que la comida puede unir corazones y construir puentes entre culturas. ¡Salud y buen provecho!

XII Jornadas de los Arroces de la tierra

Benidorm Gastronómico 2023

#BenidormFreshandTasty



Menú 25€

Mahou
DESDE 1890

**Del 20 al 29
de Octubre**

XII JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1

BOLIKKI
RESTAURANTE - CERVECERÍA

2

**BRASERÍA
AURRERA**

3

CONDAL
RESTAURANTE

4

**EL BODEGÓN
AURRERA**

5

EL MESÓN
RESTAURANTE - CERVECERÍA

6

EL PUERTO
RESTAURANTE - MARISQUERÍA

7

ESTURIÓN
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

8

**JARDÍN
MEDITERRÁNEO**
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

9

**LA CAVA
ARAGONESA**

10

LA MARINA
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

11

**LA POSADA
DEL MAR**

12

**LA TAPERÍA
AURRERA**

13

L'AROMA
RESTAURANTE

14

**LES DUNES
SUITES**

15

MAL PAS
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

16

MALASPINA
RESTAURANTE

17

**MARINA RESORT
BENIDORM**

18

PUNTO DE SAL
GASTRO & BEACH

BOLIKKI

RESTAURANTE- CERVECERÍA

1

Avd. Vicente Llorca Alós 13

Reservas: **865 522 189**

(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

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

Viernes 20

Arroz con atún (seco/meloso/caldoso).

Sábado 21

Arroz con rape y almejas.

Domingo 22

Arroz con cigala y calamar (caldoso/seco).

Lunes 23

Arròs amb fesols i polp.

Martes 24

Caldero del Mar Menor.

Miércoles 25

Arroz con bogavante (caldoso/seco).

Jueves 26

Arroz con pulpo y alcachofas (caldoso/meloso/seco).

Viernes 27

Arroz con nécoras.

Sábado 28

Arroz con rape y almejas.

Domingo 29

Arroz de cigala y calamar (caldoso/seco).

Postre casero

Bebidas

- 1 consumición por comensal o
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

Bodega

- Rioja, Ribera y Rueda.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



BRASERÍA AURRERA

2

Calle Santo Domingo 10

Reservas: **618 131 873**

(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a elegir 1 por comensal)

- Crema de castañas y alcachofas de la tierra con virutas de jamón.
- Ensalada templada de cogollos a la brasa con vinagreta de granada y mandarina.
- Crepes de atún con salsa de yogurt sobre ensalada tipo "americana" de lombarda.

Arroz

Arroz de txuleta y sus brasas.

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Tarta de queso.
- Premonición de Halloween.

Bebidas

- 1 consumición (agua, cerveza, refresco) o
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



CONDAL

RESTAURANTE

3

C/ Roldán 7

Reservas: **965 859 977**
(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Ensalada de tomate, anchoas y caballa.
- Calamares a la andaluza.
- Cigalas salteadas con ajetes tiernos.
- Cazón en adobo.
- Chopitos salteados con habitas baby.

Arroz (a elegir 1 por mesa)

- Arròs del senyoret.
- Paella de magro, pollo y verduras.
- Arroz de atún, alcachofas y ajetes (seco).
- Arroz meloso de atún y calabaza.
- Arroz meloso de rape y sepia.

Postre casero

Bebidas (a elegir 1 por comensal)

- Agua.
- Cerveza Alhambra Especial.
- Refresco.
- Copa de vino.

Bodega

- Tinto Rioja crianza.
- Tinto Ribera joven.
- Rosado Navarro.
- Rueda Verdejo.
- Blanco Arrocerero Villena

Cerrado

Lunes 23 y Martes 24.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



EL BODEGÓN AURRERA

4

Calle Santo Domingo 12
Reservas: **618 131 873**
(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a compartir ambos por mesa)

- Croquetas de pringá sobre hummus de cocido y su caldito de hierbabuena.
- Sinfonía de tomate del terreno con capellán asado.

Arroz

Arroz meloso de bogavante.

Postre

Torrija caliente con salsa de toffee y helado de leche merengada.

Bebidas

- 1 consumición (agua, cerveza, refresco) o
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



EL MESÓN

RESTAURANTE - CERVECERÍA

5

Calle Gerona 1

Reservas: 965 858 521

(Menús solo a mediodía)



Aperitivo

- Nuestra croqueta de jamón texturizada.

Entrantes

- Causa limeña tropical con langostinos y mejillones en crepe crujiente.
- Berenjena a la brasa en tempura con miel de caña de azúcar.
- Chistorra a la brasa sobre tomate rosa y pimientos verdes.

Viernes 20

Arroz de rape y almejas.

Sábado 21

Arròs del senyoret.

Domingo 22

Arroz de sepia con cigalitas y negra salvaje.

Lunes 23

Arroz de bacalao coliflor, ajetes y espinacas.

Martes 24

Arroz de pollo de corral, albóndigas y garbanzos.

Miércoles 25

Arroz de rape, espinacas, alcachofitas y gambas.

Jueves 26

Arroz meloso de conejo y setas de temporada.

Viernes 27

Arroz de boquerón y espinacas.

Sábado 28

Arroz a banda.

Domingo 29

Arroz de magro con verduritas de temporada y garbanzos.

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Crema quemada con maracuyá.
- Panacota de dulce de leche con almíbar.

Bebidas

- 1 consumición por comensal o
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

Bodega

- Tinto Carantoña Roble.
- Blanco Pimpollo Verdejo.
- Rosado Carantoña Cigales.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



EL PUERTO

RESTAURANTE - MARISQUERÍA

Paseo Colón 1

Reservas: **965 853 796**

Menús mediodía y noche

6



1er Entrante

(a elegir 1 por cada 2 comensales)

- Ensalada de patatas y bacalao con vinagreta de pericana.
- Ensalada de la casa con salmón y salsa cóctel.
- Ensalada templada de queso de cabra y frambuesa.
- Ensalada templada de gulas, almejas y gambas

2do Entrante

(a elegir 1 por cada 2 comensales)

- Tomate relleno con salpicón de lubina.
- Cigalitas salteadas con ajos tiernos.
- Carpaccio atún rojo con virutas de parmesano.
- Berenjenas con miel.
- Surtido de croquetas.
- Sepia salteada con espárragos trigueros con alioli y su tinta.

Arroz (1 a elegir, mínimo 2 personas)

- Arroz a banda.
- Arroz huertano.
- Arroz en costra.
- Fideuá de marisco.
- Fideuá pollo y alcachofas.
- Paella de marisco.
- Paella alicantina.
- Paella valenciana.
- Arroz meloso de marisco.
- Arroz meloso de pulpo y alcachofas.
- Arroz negro de marisco.
- Arroz de boquerones con espinacas.

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Tarta de queso.
- Tiramisú.
- Crema catalana.
- Flan de la casa.
- Borracho de mandarina.
- Tarta al whisky casera.

Bebidas

- 1 consumición (agua, cerveza, refresco) o
- 1 botella de vino cada 2 comensales.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



ESTURIÓN

RESTAURANTE - ARROCERÍA

7

Calle Ricardo Bayona 5
Reservas: **965 866 700**
(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Ensalada de mango y queso feta.
- Ensaladilla casera.
- Torrezno de Segovia.
- Rueda de ibéricos.
- Croquetas caseras.
- Chipirones plancha.
- Cazón en adobo.
- Revuelto de gulas.
- Calamares a la andaluza.
- Berenjena con sésamo y miel.
- Chopitos fritos.
- Gambón al ajillo.

Viernes 20

Arroz con secreto, chipirones y ajos tiernos.

Sábado 21

Arroz alicantino con costra.

Domingo 22

Caldero de rape con cigalas y almejas.

Lunes 23

Paella valenciana con garbanzos.

Martes 24

"Arròs del senyoret" con magro.

Miércoles 25

Paella de mariscos.

Jueves 26

Paella de pollo y verduras.

Viernes 27

Caldero de atún con tellinas.

Sábado 28

Arroz al horno con costilla y alcachofas.

Domingo 29

Caldero de arroz con bogavante.

Postre casero

Bebidas

- 1 consumición por persona o
- 1 botella de vino cada 2 comensales.

Bodega

- Tinto Rioja.
- Blanco Verdejo.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE - ARROCERÍA

8

Avda. de Alcoy 17
Reservas: **965 850 011**
(Menús solo a mediodía)



Snack

Croqueta casera, pan y alioli.

Entrantes (a elegir 1 por mesa)

- Ensalada de atún con pimiento asado.
- Ensalada de queso de cabra con bacon y vinagreta de miel.
- Chopitos fritos.
- Mejillones en salsa marinera.

Viernes 20

Arroz a banda.

Sábado 21

Arroz negro de sepionet con pimientos rojos.

Domingo 22

Arroz de verdura de temporada con pollo, magro y garbanzos.

Lunes 23

Arroz de verdura y sepia.

Martes 24

Arroz de atún y ajos tiernos.

Miércoles 25

Arroz de bacalao y coliflor.

Jueves 26

Arroz de boquerones y espinacas.

Viernes 27

Arroz de llampuga con verdura, calabaza y alcachofas.

Sábado 28

Arroz de pescado y marisco con almejas.

Domingo 29

Arroz meloso de rape con almejas y calabaza

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Tartas caseras de la casa.
- Fruta: melón de temporada.
- Helado de turrón, merengada o sorbete de mango.

Bebidas

- 1 consumición por comensal o
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

Bodega

- Tinto Aradon.
- Blanco Rueda Pámpano.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



LA CAVA ARAGONESA

9

Plaza de la Constitución 2

Reservas: **966 801 206**

(Menús solo a mediodía)



Viernes 20

- Ensalada con pera y gorgonzola.
- Salteado de chopitos, habitas y ajetes.
- Arròs amb fesols i naps.

Sábado 21

- Ensalada con cacahuete y pepino.
- Canelón de pularda.
- Arroz con sepia y cigalas

Domingo 22

- Ensalada de col rizada mediterránea.
- Carpaccio de gambas con ajo negro.
- Arroz con pato.

Lunes 23

- Ensalada de manzana, nueces y membrillo.
- Salteado de setas variadas.
- Caldero marinero.

Martes 24

- Endivias con roquefort.
- Alcachofa rellena de brandada de bacalao.
- Arroz al horno con costilla.

Miércoles 25

- Aguacate relleno de langostinos.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Paella de boquerones y espinacas.

Jueves 26

- Ensalada de magret de pato y vinagreta de oporto.
- Carpaccio de pulpo con puré de patatas al pimentón.
- Arroz con pollo, panceta y ajos tiernos.

Viernes 27

- Ensalada con kaki y granada.
- Carpaccio de ternera con foie.
- Arroz de rape y pulpo

Sábado 28

- Esgarraet con bacalao.
- Huevo con tierra de morcilla.
- Arroz con caldo de cocido en paella.

Domingo 29

- Ensalada Waldorf.
- Crepe de secreto ibérico y setas.
- Arroz con bacalao y zamburiñas.

Postre de la casa

Bebidas (a elegir 1 por comensal)

- 1 cerveza o agua
- 1 botella Señorío de Benidorm (cada 2 personas)

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



LA MARINA

RESTAURANTE - ARROCERÍA

10

Camino del Palasiet 31
Reservas: **966 867 212**
(Menús solo a mediodía)



Todos los arroces estan hechos a la leña de sarmiento

Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Tomate rosa de Altea con capellanes y encurtidos en salmuera.
- Embutido casero curado y quesos de la montaña.
- Tostas de figatell de sepia y alioli negro.
- Bollet a la lloseta.
- Sepia encebollada.

De Lunes a Viernes

(a elegir 1 arroz por mesa)

- Arroz "Rafilla" (foie y pato).
- Arroz del capo (secreto ibérico y alcachofas).
- Arroz de sepia, rape y almejas.

Sábado y Domingo

Caldero de bogavante.

Postre

Milhoja de turrón.

Bebidas (a elegir 1 por comensal)

- 1 cerveza o refresco o agua por comensal.
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



LA POSADA DEL MAR

11

Paseo de Colón 3
Reservas: **618 131 873**
(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a elegir)

- Bollo a la paleta (de lunes a viernes)
- Llampuga en escabeche.
- Boquerones fritos en adobo.
- Sepia encebollada.

Arroz (a elegir, mínimo 2 comensales)

- Paella de marisco.
- Arroz a banda.
- Arroz con boquerones y espinacas.
- Arroz meloso de marisco.

Postre casero

Bebidas (a elegir 1 por comensal)

- Agua.
- Cerveza.
- Refresco.
- Copa de vino de la casa.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



LA TAPERÍA AURRERA

12

Calle Santo Domingo 6
Reservas: **618 131 873**
(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a elegir)

- Crepes de cangrejo y langostinos con salsa de marisco.
- Ensalada templada de calabaza en texturas con torreznos.
- Salmorejo de cerezas con virutas de jamón.

Arroz

Arroz meloso de bacalao, espinacas y crujiente de garbanzo.

Postre (a elegir)

- Montadito de brownie y cremoso "after eight" de menta.
- Crema de tiramisú con torrija caliente.

Bebidas

- 1 consumición (agua, cerveza, refresco) o
- 1 botella de vino cada 4 comensales.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



L'AROMA

RESTAURANTE

13

Avda. de la Armada Española 5

Reservas: 865 550 557

(Menús solo a mediodía)



Ensalada

(a elegir 1, mínimo 2 comensales)

- Cogollos de Tudela de la casa.
- Ensaladilla con viruta de sepia.
- Ensalada de burrata con frutos secos.

Entrantes

(a elegir 1, mínimo 2 comensales)

- Chopitos mar y tierra.
- Secreto sobre cristal.
- Fritura L'Aroma.
- Taquitos de atún con pisto.

Arroz (a elegir , mínimo 2 comensales)

- Arroz y feria (por encargo).
- Arroz y cangrejo.
- Arroz negro en su tinta.

Postres (a elegir 1 por comensal)

- Nube de fresa.
- Pa amb oli, xocolata i sal.
- Macedonia L'Aroma.

Bebidas (elegir 1 por comensal)

- Agua.
- Refresco.
- Cerveza.
- Vino tinto.
- Vino blanco.

Bodega

- Blanco Salimos.
- Tinto Tragolargo.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



LES DUNES SUITES

Avenida de Madrid, 8
Reservas: 966804403
(Menús solo a mediodía)

14



Entrante (a elegir 1 por comensal)

- Ensalada de queso de cabra y mermelada de tomate.
- Ensalada de la huerta con ventresca y anchoas.
- Ensaladilla rusa.
- Sepia a la plancha.
- Boquerones fritos.
- Surtido de ibéricos.
- Queso en aceite.

Arroz (a elegir 1 por mesa)

- Paella de pollo, magro y verdura.
- Arroz a banda.
- Paella de marisco.
- Arroz negro.
- Arroz de boquerones, espinacas y ajos .
- Arroz meloso de pescadilla, espinacas y ajos tiernos.

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Tarta de queso.
- Mousse de limón.
- Tiramisú.
- Sorbete de limón al cava.
- Flan con nata.
- Fruta de temporada.

Bebidas 1 consumición por persona

- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.
- 1 botella de vino para 2 persona.

Bodega

- Blanco Barón de Ley (D.O.CA. Rioja).
- Tinto Beronia Crianza (D.O.CA. Rioja).

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



MAL PAS

RESTAURANTE - ARROCERÍA

15

Calle Santa Faz 50

Reservas: 965 858 086

(Menús solo a mediodía)



Entrantes (a elegir 2 por comensal)

- Ensalada mediterránea.
- Surtido de cocas alicantinas.
- Embutido de la montaña.
- Bollo a la paleta.
- Escalibada con capellanes.

Viernes 20

Arròs amb fesols i naps.

Sábado 21

Paella de bacalao y coliflor.

Domingo 22

Paella de conejo y caracoles.

Lunes 23

Arroz al horno.

Martes 24

Cerrado por descanso.

Miércoles 25

Arroz meloso con pollo de corral y calabaza.

Jueves 26

Caldero de marisco.

Viernes 27

Arroz con pulpitos.

Sábado 28

Arroz empedrado con bacalao.

Domingo 29

Meloso de alcachofas y sepia.

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Natillas.
- Flan de huevo.
- Tarta mousse de Nutella.

Bebidas

- 1 consumición (agua, cerveza, refresco) o
- Copa de vino.

Bodega

- Tinto D.O. Alicante.
- Blanco D.O. Alicante.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



MALASPINA

RESTAURANTE

16

Avda. Panamá 5
Reservas: **965 852 850** ó
www.malaspinabenidorm.com
(Menús solo a mediodía)



Entradas

- Panes artesanos con alioli de huevos camperos.
- Espenecat con lascas de bacalao confitado, romesco y bastones a la pimienta.

Arroz (a elegir 1 por mesa)

- Arroz de la huerta con alcachofas escabechadas.
- Meloso de conejo, caracoles y panceta ibérica.

Postre

Tarta de queso con helado de galleta María y confitura de níspero.

Bebidas

- 1 consumición (agua, cerveza, refresco) o
- 1 copa de vino Enrique Mendoza.

Bodega

- Blanco Enrique Mendoza.
- Tinto Enrique Mendoza.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



MARINA RESORT BENIDORM

17

Calle Cuenca, 6
Reservas: 965 85 37 62
(Menús solo a mediodía)



Snack

Aperitivo del chef.

Entrantes (a elegir 1 por comensal)

- Timbal de espencat con ventresca de atún o bacalao, pan de pueblo y AOVE.
- Tartar de salmón sobre aguacate y un toque de mango.
- Nuestras croquetas gourmet de jamón ibérico.

Arroz (a elegir 1 por mesa-mínimo 2 personas)

- Arroz a banda de rape, calamar, sepia y gamba.
- Arroz Puig Campana (arroz de montaña con embutidos de nuestra tierra).

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Tarta de quesos de Callosa d'en Sarrià.
- Tarta de nísperos de Callosa d'en Sarrià.
- Tosta de pan cristal con chocolate Marcos Tonda con AOVE y sal gruesa.

Bebidas 1 consumición por persona

- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.
- 1 copa de vino de la casa.

Cerrado

Lunes 23 y Martes 24.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



PUNTO DE SAL

GASTRO & BEACH

18

Plaza del Torrejón, 3
Reservas: 965 855 022
(Menús solo a mediodía)



Entrada

Coques farcides (empanadillas rellenas)

Arroz (a elegir 1 por mesa)

- Paella valenciana (pollo, conejo, caracoles, judías y garrofó).
- Arroz meloso de alcachofas, calamar y blanquet.

Postre

Milhojas relleno de crema de mandarina y helado de chocolate.

Bebidas

- Copa de vino.
- Cerveza.
- Refresco.
- Agua.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO

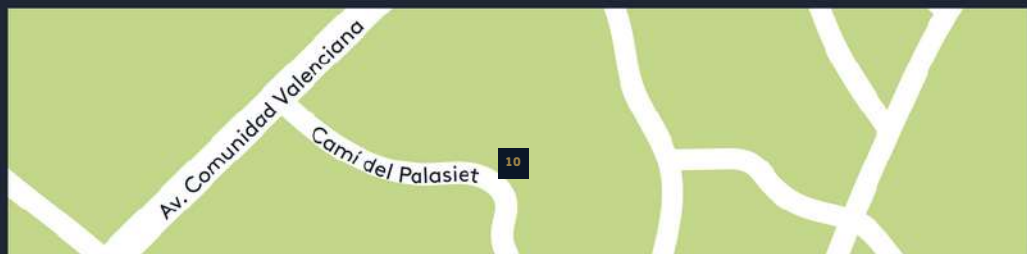
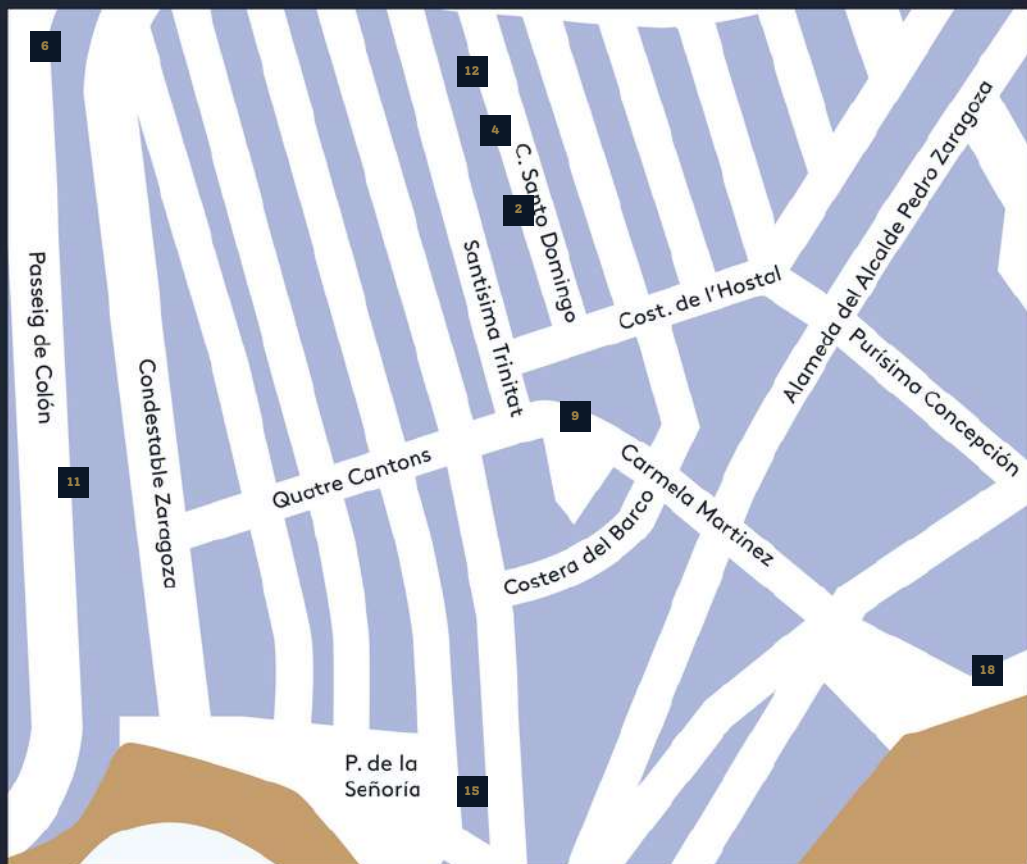




PLAYA DE PONIENTE

PLAYA DE LEVANTE

- 1 BOLIKKI**
Av/ Vicente Llorca Alós 13
- 3 CONDAL**
C/ Roldán 7
- 5 EL MESÓN**
C/ Gerona 1
- 7 ESTURIÓN**
C/ Ricardo Boyono 5
- 8 JARDÍN MEDITERRÁNEO**
Av/ de Alcoy 17
- 13 L'AROMA**
Av/ de la Armada Española 5
- 14 LES DUNES SUITES**
Av/ de Madrid 8
- 16 MALASPINA**
Av/ Panamá 5
- 17 MARINA RESORT BENIDORM**
C/ Cuenca 6



2 BRASERÍA AURRERÁ

C/ Santo Domingo 10

9 LA CAVA AROGONESA

Pl/ de la Constitución 2

12 LA TAPERÍA AURRERÁ

C/ Santo Domingo 6

4 EL BODEGÓN AURRERÁ

C/ Santo Domingo 12

10 LA MARINA

Camino del Palasiet 31

15 MAL PAS

C/ Santa Faz 50

6 EL PUERTO

P/ Colón 1

11 LA POSADA DEL MAR

P/ Colón 3

18 PUNTO DE SAL

Plaza del Torrejó, 3

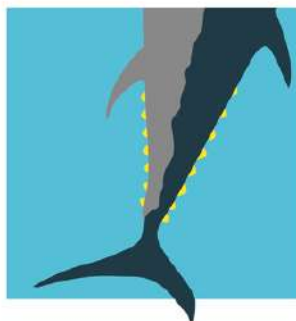
BENIDORM

Gastronómico 2023



XI JORNADAS DE LA CUCHARA

del 3 al 12 de marzo



III JORNADAS DEL ATÚN

del 12 al 21 de mayo



XIII CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS

del 16 al 25 de junio



II CONCURSO DE COCKTAILS

del 1 al 10 de septiembre



XII JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

del 20 al 29 de octubre





ABRECA

ASOCIACIÓN DE BARES, RESTAURANTES,
CAFETERÍAS Y OCIO NOCTURNO DE BENIDORM



REPRESENTACIÓN

Defendemos los intereses
de la hostelería



SUBVENCIONES

De todo tipo para tí
y tu negocio



PARA HOSTELEROS

Servicios profesionales
100% especializados



CENTRAL DE COMPRAS

Calidad a
precios exclusivos
para asociados

Si eres restaurador y quieres pertenecer a la asociación,
PRUEBA CON NOSOTROS 3 MESES GRATIS

Llámanos al +34 965 860 837 o infórmate en:

www.abreca.es

ajuntament  benidorm
concejalía de turismo



ABRECA

ASOCIACIÓN DE BARES, RESTAURANTES,
CAFETERÍAS Y OCIO NOCTURNO DE BENIDORM



Benidorm



Visit
Benidorm 



GASTRO 
eventos



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*