

BIENIDORM GOURMET



DEL 12 AL 20 DE MAYO
12th TO 20th MAY

MENÚ / MENU

40€

bebida aparte
drinks not included

BenIdORM 2018
GASTRONÓMICO



TONI PÉREZ
ALCALDE DE
BENIDORM

La oferta gastronómica de Benidorm se consolida cada año como un reclamo cada vez más importante para nuestros visitantes y, por supuesto, como una propuesta más variada para los vecinos y vecinas de Benidorm.

Las diferentes jornadas que acoge el Benidorm Gastronómico están mostrando en los últimos años el excelente trabajo que se está realizando en decenas de restaurantes de nuestra ciudad. Y en esta edición 2018, la principal novedad son las primeras 'Jornadas Gourmet' que ABRECA celebra del 12 al 20 de Mayo. Propuesta de máxima calidad y sofisticación para dar a conocer la capacidad de innovación y creatividad gastronómica de restaurantes que, además, utilizarán productos gourmet. La alta gastronomía también tiene su lugar en Benidorm y estoy seguro del éxito de estas 'Jornadas Gourmet' para dejar constancia de ello.

Benidorm's gastronomic offer is consolidated every year as a more important claim for our visitors and, of course, as a more varied proposal for the residents of Benidorm.

The different events hosted by "Gastronomic Benidorm" show the excellent work that is being done, in the last years, in dozens of restaurants in our city.

And in this 2018 edition, the main novelty is the first "Benidorm Gourmet" that ABRECA celebrates from 12th to 20th May. A maximum quality and sophistication gastronomic offer to show the capacity of innovation and gastronomic creativity of the restaurants that, in addition, will use gourmet products. The haute cuisine also has its place in Benidorm and I am sure of the success of these 'Benidorm Gourmet Days' to record this.



Del 12 al 20 de Mayo, la Asociación Abreca (Bares, Restaurantes y Cafeterías de Benidorm), organizan una Muestra Gastronómica de alto nivel para dar a conocer esta selecta y variada oferta a clientes y visitantes. Un total de 15 establecimientos nos deleitan en estos días con lo mejor de su cocina. También se ofrecerán en varios locales, demostraciones, catas y degustaciones de todo tipo para agradar el paladar de la clientela. Nuestro principal objetivo con éstas Jornadas es dar valor a nuestras propuestas que tienen en la calidad y en la innovación un camino importante ya recorrido y un futuro prometedor que reconocen sus muchos y satisfechos clientes.

¡Os esperamos para disfrutar de ésta gran experiencia Gourmet!



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

From 12th to 20th of May, "Abreca" association (Bares, Restaurantes and Cafeterías of Benidorm), organizes a high standard Gastronomic Event to let know this selective and diverse offer to customers and visitors. A total of 15 establishments will delight us in these days with their finest cuisine. It'll be offered in some establishments different presentations and tastings to please our customers palate. Our main purpose with these Days is adding value to our proposals that have in quality and innovation a walked path and a bright future that is known by our satisfied guests. We will wait for you to enjoy this great Gourmet experience!



1 BELVEDERE

C/ Esperanto, 1 (Hotel Madeira)
Planta 21
Tfno: 96 683 04 18
(Cerrado domingo noche y Lunes)
(Sunday night and Monday closed)

PARA COMENZAR

Aperitivo del chef

Carpaccio de pez espada con leche de tigre y puré de boniato
Terrina de hígado de pato con gelatina de Mistela y Chutney de mango

SEGUIMOS CON

Atún rojo, salicornia y mahonesa de wasabi
Sorbete de mandarina al Vodka
Solomillo de ternera con queso de cabra y cebolla caramelizada

DULCE FINAL

Mousse de yogurt griego con mermelada de nísperos y galleta de sésamo
Pasión por el chocolate



LET'S START

Chef's appetizer

Swordfish carpaccio with tiger milk and mashed sweet potato
Duck foie terrine with Mistela jelly and mango Chutney

TO CONTINUE

Red tuna, salicornia and wasabi mayonnaise
Tangerine sorbet with Vodka
Veal sirloin with goat cheese and caramelized onion

SWEET ENDING

Mousse of Greek yoghurt with medlar marmalade and sesame cookie
Passion for chocolate



2 BOLIKKI LOUNGE RESTAURANT

Avda. Vicente Llorca Alós, 13
Tfno: 865 522 189

SNACK BOLIKKI

Copa de cava de bienvenida acompañada de un biscuit de roquefort con nueces o queso de parma

DEGUSTACIÓN DE PRIMEROS

Ensalada de ventresca con pimientos asados en aceite de oliva

Quisquilla hervida

Auténtica almeja gallega con salsa marinera

SEGUNDO A ELEGIR

Chuletillas de cordero lechal con ajetes tiernos acompañadas de finas patatas fritas gallegas

Arroz meloso de carabineros con rape y almejas (min. 2 pers.)

Zarzuela de pescado de la bahía y marisco (opcional sólo sábado y domingo)

POSTRES

Deliciosos postres caseros



SNACK BOLIKKI

Cava welcoming cup with Roquefort biscuit with nuts or parma cheese

STARTERS TASTING

Tuna belly salad with roasted peppers in olive oil

Boiled shrimps

Real Gallegan clam with marine sauce

SECOND TO CHOOSE

Milk lamb chops with young garlics and thin fried potatoes

Mellow rice with red prawns, monkfish and clams (min. 2 guests)

Casserole with bay fish and shellfish (only Saturday and Sunday)

DESSERTS

Delicious home-made desserts



3 CLUB NÁUTICO

Paseo de Colón nº2
Tfno: 96 585 54 25

ENTRANTES

Marisco hervido
Chopitos salteados con habitas baby y pasas
Gambas a la plancha

SEGUNDOS

Rodaballo al horno con su guarnición

POSTRE

Panacota de mango
Café o infusión



STARTERS

Boiled shellfish
Baby squid sauteed with baby broad beans and garnish
Grilled prawns

SECOND

Oven-baked turbot with garnisla

DESSERT

Mango pannacotta
Coffee or infusion



CONBRASSA
RESTAURANTE

4 CONBRASSA

C/ Vicente Llorca Alós, nº3
Tfn: 96 586 60 36
(Lunes cerrado)
(Monday closed)

ENTRADAS

Rebanadas muy finas de patatas fritas a alta temperatura con alioli de albahaca
Tartar de atún rojo (Balfego) con aguacate wasabi y soja
Ensalada de manitas, foie, nueces y castañas
Pencas rellenas de salmón ahumado con crema de vino Ribeiro y huevas de salmón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Entrecot de vaca de trabajo (Selección Conbrassa 60 días maduración)
Rodaballo gallego a la brasa

POSTRE A ELEGIR

Hojaldre relleno de crema de arroz con leche
Sopa de chocolate blanco con fresas naturales y helado de mango



STARTERS

Thin slices of fried potatoes in high temperature with basil alioli
Red tuna tartar (Balfego) with avocado wasabi and soya
Salad with trotters, foie, nuts and chestnuts
Thistle stuffed with smoked salmon with cream of Ribeiro wine and salmon roe

SECOND DISH TO CHOOSE

Work cow entrecote (Conbrassa Selection 60 days maturing time)
Grilled turbot from Galicia

DESSERT TO CHOOSE

Puff pastry stuffed cream of rice pudding
White chocolate soup with fresh strawberries and mango ice-cream



5 EL BARRANCO

C/ Vicente Llorca Alós, 14

Tlfn: 96 680 47 77

(Lunes noche y martes cerrado)
(Monday night and Tuesday closed)

ENTRANTES

Quisquillas hervidas en agua de mar
Sashimi de flor de salmón con algas de wakame y sésamo
Almejas de carril con alcachofas naturales

FINALES

Lubina a la sal con patatas primor salteadas
con ajos tiernos y salsa griega o
Paletilla de cordero lechal cocida a baja temperatura, con
puré de patatas violetas y pequeñas verduras

POSTRE

Marquise de chocolate con culis de frutas de la pasión
y helado de vainilla



STARTERS

Shrimps boiled in sea water
Sashimi salmon flower with wakame seaweed and sesame
Big clams with fresh artichokes

ENDINGS

Sea bass with potatoes "primor" sauteed with young garlics and Greek sauce or
Milk lamb shoulder cooked in low temperature, with mashed purple potatoes and
little vegs

DESSERT

Chocolate "marquise" with culis of passion fruit and vanilla ice-cream



RESTAURANTE

El Mesón

6 EL MESÓN

C/ Gerona, 1 (Esq. C/ Esperanto)
Tlfn: 96 585 85 21 / 670 77 10 32

APERITIVO

Cava de tomate acompañado de embutidos y jamón ibérico COVAP

ENTRANTES

Sandwich de piña caramelizada y micuit de foie hecho en casa con chutney de níspero callosí
Almendra del terreno, estilo ajo blanco con cigala marinada
Hortaliza de temporada, en distintas cocciones, con curry mediterráneo

SEGUNDOS

Escabeche acevichado de pescado de la bahía
Jarrete de ternera lechal a lenta cocción con puré de tomillo y verduritas glaseadas

POSTRE

Crema quemada de chufa y naranja con helado de fartón y teja de amapola y sésamo
Café Nespresso puro origen y dulces "Sentido del gusto" Pablo Garrigós

Maridaje 12 € por persona

Selección de vinos "Bodegas Enrique Mendoza"

Pago de Tahrsys City, blanco o tinto. Promoción: "Tómate una comiendo y llévate otra gratis a casa"

APPETIZER

Tomato cava with cold meats and Iberian ham COVAP

STARTERS

Sandwich with caramelized pineapple and micuit of home-made
foie with medlar from Callosa chutney

Almond from vicinity, style "ajo blanco" with marinated crayfish
Seasonal vegetables, with different cooking, with Mediterranean curry

SECONDS

Pickled "acevichado" fish from the bay
Milk veal shank slow cooking with thyme mash and glazed vegs

DESSERT

Burnt cream with tiger nut and orange with "fartón" ice-cream, poppy and sesame brick
Coffee Nespresso pure origin and sweets "Sentido del gusto" Pablo Garrigós

Wine pairing 12 € per guest

Wine selection "Bodegas Enrique Mendoza"

Pago de Tahrsys City, white or red. Promotion: "Have one eating and take one home free"



7 JARDÍN MEDITERRÁNEO

Avd. Alcoy, 17. Edf. Miramar
(Playa de Levante)
Tfn: 96 585 00 11

SNACK

Vermut artesano y mejillón tigre
Cerveza artesana

ENTRANTES

Tomate raf con anchoas
Jamón ibérico sobre pan de cristal
Cigalitas de bahía con habitas y salteadas con ajos tiernos
Calamar relleno en su tinta
Copa de vino blanco D.O. Rueda

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Del mar, lubina a la sal y menestra de verduras
Del campo, cordero lechal al horno con aroma de romero y patatas panaderas
Copa de vino tinto Ribera

POSTRE

Soufflé de limón con sorbete de mango
Maridaje 5 € por persona

SNACK

Artisan vermouth and tiger mussel

STARTERS

Raf tomato with anchovies
Iberian ham on crystal bread
Crayfish from the bay with broad beans sauteed with young garlicks
Stuffed squid in its ink
Glass of white wine D.O. Rueda

SECOND DISH TO CHOOSE

From the sea, salt-roasted sea bass and vegetables stewed
From the land, baked milk lamb with rosemary smell and panaderas potatoes
Glass of red wine Ribera

DESSERT

Lemon soufflé with mango sorbet
Wine pairing 5 € per guest



**8 LA ANTIGUA
SIDRERÍA**
(GRUPO AURRERÁ)
C/ Santo Domingo, 10
Tlfn: 618 13 18 73
(Reserva previa)
(Book in advance)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Gazpacho a la antigua con toques cítricos

Ensalada de salazones

Huevo a baja temperatura con brandada de bacalao y crujiente de su piel

Yogurt de foie (maridado con Brut nature)

CARNE

Bombón meloso de ternera con parmentier aromatizado con hierbas frescas

PESCADO

Pescado de lonja acompañado de su jugo con toques de brasa

POSTRES

Espuma de sorbete de fruta de temporada

Brownie de chocolate con sopa de verduras y frutas

Maridaje 7 € por persona



TASTING MENU

"Gazpacho" in old way with citrics touch

Salad with salted fish

Egg in low temperature with cod "brandada" and crunchy in its skin

Foie yoghurt (pairing with Brut nature)

MEAT

Mellow bombon of veal with parmentier aromatized with fresh herbs

FISH

Fresh fish with its gravy with touch of ember

DESSERTS

Foam of seasonal fruit sorbet

Chocolate brownie soup of vegs and fruits

Wine pairing 7 € per guest



9 LA CAVA ARAGONESA

Plaza de la Constitución, 2
Tfn: 96 680 12 06

APERITIVO DE BIENVENIDA

Ostra Guillardéau nº 2 o Croqueta de cecina
Copa de cava Juvé y Camps Xarel-lo

ENTRANTES

Ensalada de Ficoide glacial (hierba helada) y gelatina

Copa de Señorío de Benidorm Chardonnay

Pulpo al sarmiento

Copa de Martín Codax

Carpaccio de magret de pato con esferificaciones de coco

Copa de Castillo de Monjardín rosado

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina con escabeche de cítricos

Copa de Viognier blanco

Chuletillas de lechal con cobertura de bechamel y polvo de palomitas de maíz

Copa de Vizcarra roble

POSTRE

Fresas flambeadas

Copa de Marina espumante blanco

Agua y café

Maridaje 15 € por persona

WELCOME APPETIZER

Oyster Guillardéau nº 2 or beef jerky croquette

Glass of cava Juvé y Camps Xarel-Lo

STARTERS

Salad with "Ficoide glacial" (frozen herb) and jelly

Glass of Señorío de Benidorm Chardonnay

Octopus on shoot

Glass of Martín Codax

Carpaccio of duck magret with coconut spherifications

Glass of Castillo de Monjardín rose

MAIN DISH TO CHOOSE

Sea bass with pickled citrics

Glass of Viognier white

Milk lamb chops covered with béchamel and dust of popcorn

Glass of Vizcarra roble

DESSERT

Strawberry flambé

Glass of Marina sparkling white

Water and coffee

Wine pairing 15 € per guest



10 LES DUNES SUITES

Avd. Madrid, 8 (Playa Levante)
Tfno: 96 680 44 03 / 619 08 32 78

ENTRANTES

Lingote de foie con gelatina de moscatel
Ensalada de queso de cabra y mermelada de tomate
Canelones de txangurro y bonito del norte
Sorbete de melón y piña al cava

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lubina salvaje sobre salsa de cava con láminas de parmesano y almendras
Solomillo de ternera lechal con reducción de vermouth rojo y cebolla caramelizada
Arroz seco o meloso de bogavante

POSTRE

Mousse de tiramisú y cacao con cereales

MARIDAJE

Blanco Beronia verdejo (D.O. Rueda)
Rosado Viñas del Vero Pinot Noir (D.O. Somontano)
Tinto Castillo de Monjardin Deyo (D.O. Navarra)
Refrescos, cafés, aguas

Maridaje 5 € por persona

STARTERS

Ingot of foie with jelly moscatel
Salad with goat cheese and tomato marmalade
Cannelloni of "txangurro" and Northern tuna
Melon and pineapple sorbet with cava

MAIN DISH TO CHOOSE

Wild sea bass over cava sauce with slices of parmesano and almonds
Milk veal sirloin with reduction of red vermouth and caramelized onion
Mellow or dry rice with lobster

DESSERT

Mousse of tiramisú and cacao with cereals

WINE PAIRING

White Beronia verdejo (D.O. Rueda)
Rose Viñas del Vero Pinot Noir (D.O. Somontano)
Red Castillo de Monjardin Deyo (D.O. Navarra)
Soft drinks, coffees, waters

Wine Pairing 5 € per guest



11 PUNTO DE SAL

Plaza del Torrejón, 3
Tfno: 96 585 50 22 / 96 586 87 02

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tomate en proceso de maduración, arbequinas
y llescas de bonito en curación corta
Ensaladilla de quisquillas y emulsión de crustáceos
Puntillitas salteadas con huevo por romper
Gamba blanca de La Vila en costra de sal

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz de huerta y presa de ibérico tocada de humo
Pescado de lonja según mercado
Garbanzos Pedrosillanos con tropezones de matanza

POSTRE

A elegir



TASTING MENU

Tomato in maturing process, arbequinas and slices of tuna in short maturing
Salad with little prawns emulsion of shellfish
"Puntillitas" sauteed with egg to break
White prawn from La Vila in salt crust

MAIN TO CHOOSE

Rice from the garden and Iberian pork touched with smoke
Fresh fish from the market
Chickpeas Pedrosillanos with pork parts

DESSERT

To choose



12 SON DE MAR (GRUPO AURRERÁ)

Plaza del Torrejón, 1
Tfno: 618 13 18 73
(Martes cerrado)
(Reserva Previa)
(Tuesday closed)
(Book in advance)

MENÚ GOURMET

Bombón de foie con chocolate picante
Brandada de bacalao con romesco, tejas y huevas de salmón
Queso de cabra en ensalada con frutos secos y vinagreta de mostaza
Roll de chuleta con tartufato, parmesano y tomate concasse
Sorbete de mango, menta y fresa
Tataki de atún rojo Thunnus thynnus con verdura, soja y jengibre encurtido

POSTRE

Coulant de chocolate negro con leche de chocolate
blanco y helado de vainilla bourbon
Mistela de Jalón
Café con trufas

Maridaje 7 € por persona



GOURMET MENU

Bombon of foie with spicy chocolate
Cod brandade with romesco, slices and salmon roes
Salad with goat cheese with dry fruits and mustard vinaigrette
Roll of chops with "tartufato", parmesano and concasse tomato
Sorbet of mango, mint and strawberry
Tataki of red tuna Thunnus thynnus with vegs, soya and pickled ginger

DESSERT

Coulant of black chocolate with white chocolate milk and
vanilla bourbon ice-cream
Mistela from Jalón
Coffee with truffle

Wine pairing 7 € per guest



Taita

13 TAITA

C/ Primavera, 8
Tfno: 96 585 21 48 / 609 66 80 28
(Cerrado Domingo noche
y Lunes noche)
(Reserva previa)
(Sunday night and Monday
night closed)
(Book in advance)

SNACK

Shushi Benidormí de arròs amb ceba i carabassa
Giraboix de Xixona
Coca farcida amb tonyina de Benidorm en chupito

ENTRADA FRÍA

Chambi de foie con plátano canario y bouquet de vegetales

PESCADO

Lomo de bacalao con alioli de turrón de Jijona

CARNE

Brick de rabo de toro con mistela tinta de Xaló

POSTRE

Fartó valenciano con espuma de chufa, helado de
horchata, crocanti de almendras y frutos rojos

Maridaje 15 € por persona

SNACK

Shushi Benidormí rice, onion and pumpkin
Giraboix from Xixona
Stuffed coca with tuna from Benidorm in shot

COLD STARTER

Chambi of foie with canarian banana and bouquet of vegs

FISH

Cod loin with alioli of nougat from Jijona

MEAT

Brick of ox tail with red mistela from Xaló

DESSERT

"Fartó valenciano" with foam of "chufa"(tiger nut), tiger nut milk
drink ice-cream, crocanti almond and red fruits

Wine pairing 15 € per guest



14 VILLA VENECIA HOTEL BOUTIQUE

Plaza de San Jaime, 1
Tfno: 96 585 54 66

APERITIVOS

Salmorejo cordobés
Croquetitas de ibérico
Tartar de lubina con nísperos
Cerveza artesanal

PRIMER PLATO

Vela de foie sobre sopa de mango y reducción de Pedro Ximénez
Queen of King Sauvignon Blanc vino espumoso

SORBETE

Sorbete de poma con aroma de jengibre

SEGUNDO PLATO

Traixat de salmoneite de roca Llum de Mar
Enrique Mendoza Chardonnay Fermentado en barrica

TERCER PLATO

Perdiz de muntanya braseada con hierbas aromáticas
Montcabrer

POSTRE

Crema de vainilla, frutos rojos del bosque y cacao amargo
Mistela Xaló y Agua
Maridaje 10 € por persona

APPETIZER

"Salmorejo cordobés"
Little croquettes of Iberian
Tartar of sea bass with medlars
Artisan beer

FIRST DISH

Sail of foie on mango soup and reduction of Pedro Ximénez
Queen of King Sauvignon Blanc sparkling wine

SORBET

Sorbet of apple with ginger smell

SECOND DISH

"Traixat" of rock red mullet Llum de Mar
Enrique Mendoza Chardonnay Fermented in barrels

THIRD DISH

Wild partridge grilled with aromatic plants
Montcabrer

DESSERT

Vanilla cream, wild red fruits and bitter cacao
Mistela Xaló & Water
Wine pairing 10 € per guest



Vinomio
· wine & cheese ·

15 VINOMIO WINE AND CHEESE

Plaza Constitución, 3
Tfn: 686 05 02 84

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de aceites, panes, sales y vermut Puig Campana
Bombón de queso de cabra, esfera de frutos rojos y almendra marcona de Alfaz
Pan de cristal, jamón ibérico de bellota, tomate confitado y AOVE de Relleu
Ensaladilla japonesa, anguila ahumada y ponzu
Bao de costilla a baja temperatura y teriyaki double black
Cigalitas al moscatel de Teulada
Steak tartar de vaca rubia gallega, helado de mostaza y kimchee

POSTRE

Mousse de piruletas

Maridaje 12 € por persona
D.O.P. Alicante maridado por nuestro somiller profesional.

TASTING MENU

Tasting of oils, breads, salts and vermouth Puig Campana
Bombon of goat cheese, red fruits sphere and marcona almond from Alfaz
Crystal bread, accorn Iberian ham, sugared tomato and AOVE from Relleu
Japanese salad, smoked eel and ponzu
"Bao" with ribs in low temperature and teriyaki double black
Little crayfish in moscatel from Teulada
Steak tartar blond gallega cow, mustard ice-cream and kimchee

DESSERT

Mousse of lollipops

Wine pairing 12 € per guest
D.O.P. Alicante wine pairing by our professional sommelier

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

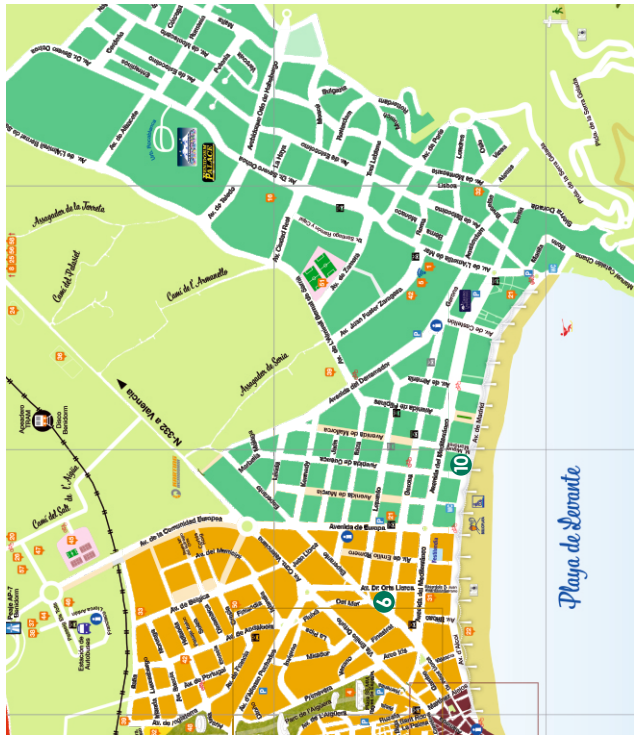


14



15







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*



colabora:

