

B E N I D O R M

Gastronómico 2022

II JORNADAS DEL ATÚN

del 6 al 15 de mayo



ARROM



BARCELONA
IMPORT-EXPORT

Todos los platos están elaborados con atún rojo Arrom



El Benidorm Gastronómico sigue recuperando el pulso con la vuelta a la habitual normalidad que, afortunadamente, nos permite transitar en positivo y retomar la puesta en valor de nuestras señas de identidad a través de actividades de todo tipo, con las citas gastronómicas como elemento fundamental, como nexos culturales de nuestra tierra y como atractivo para quienes vuelven a visitarnos con ilusiones renovadas.

Benidorm puede presumir de tradición almadradera, vinculada con la pesca del atún, gracias al prestigio de sus arráeces, cuyas artes lideraban las capturas en las principales almadrabas del Mediterráneo y del Atlántico. Junto a ellos, sagas de benidormenses que se especializaron en los oficios almadrabereros y elevaron el prestigio y el nombre de nuestra ciudad.

En Benidorm progresamos permanentemente con máximo impulso hacia la innovación, el futuro como Destino Turístico Inteligente y nuevos retos en todos los frentes; pero dedicamos ese mismo afán para preservar nuestra historia, nuestras costumbres, el legado que nos dejaron nuestros antepasados, que sin duda ha sido determinante para forjar la personalidad de quienes somos hoy: una ciudad cosmopolita sin discusión.

La gastronomía es una forma de rememorar ese pasado glorioso, en este caso almadradero, dedicando unas jornadas específicamente a un producto estrella de nuestra cocina: el atún.

Tras las primeras jornadas, celebradas en 2019, la pandemia no nos ha permitido repetir hasta este año 2022, pero estas II Jornadas del Atún, que organizan conjuntamente la Concejalía de Turismo y ABRECA, llegan en el mejor momento para convertirse en punto de encuentro, en torno a una buena mesa, con sabores muy nuestros. Ya sean guisos tradicionales y con solera, o vanguardistas con creaciones actuales, el excelente atún ARROM, será el protagonista absoluto de platos únicos y tapas genuinas que con todo el sabor nos transportarán al aroma del mar, de este mar al que le debemos casi todo lo que somos.

Felicidades ABRECA, felicidades restauradores por vuestra lucha, entrega y tesón para crecer, aguantar y seguir, siempre, ofreciendo lo mejor de vosotros mismos para que todos los amantes de la gastronomía nos veamos recompensados con vuestro oficio y saber hacer.

Bon profit.





Damos comienzo a las JORNADAS DEL ATÚN queriendo hacer un reconocimiento a nuestros almadrabereros por su gran labor y esfuerzo en la pesca de lo que me he permitido llamar el cerdo ibérico del mar, por la calidad del producto, la cantidad de despiece que tiene y porque se aprovecha todo. Un producto que se puede elaborar de múltiples maneras: crudo, guisado, a la plancha, en salazón, en escabeche, etc.

Diez establecimientos hemos creado unas deliciosas elaboraciones en formato de tapa, plato o menú poniéndole todo el cariño de nuestra cocina diaria y avalados por una gran marca como es Arrom Barcelona, una empresa en plena expansión dedicada a la comercialización, distribución e importación del mejor pescado y marisco del mundo.

Y a nuestros clientes, a los que siempre les queremos dar lo mejor, les animamos a pasar por nuestros establecimientos para degustar y disfrutar de los platos, elaboraciones y presentaciones que hemos preparado con tanto mimo para ellos.

Muchas gracias y viva las jornadas del atún, unas jornadas que ya se han convertido en representativas de la gastronomía de Benidorm.





RESTAURANTE

El Mesón

EL MESÓN

C/ GERONA, 1

TFNO: 96 585 85 21 / 661 30 00 72

PINCHO/ TAPA

Coca de atún a media sal con wakame y copa de verdejo Pecholiebre **5.90 €**

MENÚ DEGUSTACIÓN

Coca de atún a media sal con alga wakame, huevas de arenque y maracuyá

Sandwich de atún con aceituna Kalamata y mousse de pimiento rojo dulce braseado

Brocheta de atún a la brasa con piña al ron

Flor de alcachofa a la brasa con piñones tostados, tomate seco y atún

Risotto de gamba roja de Denia al curry con atún a la brasa

Sorbete de limón con gelée Gin&Tonic

Con nuestro verdejo sobre lías seleccionado Pecholiebre **47.50 €/ pers.**





El Mesón Playa

EL MESÓN PLAYA
AVD/ DE LA ARMADA ESPAÑOLA, 20
TFNO: 670 77 10 32

PLATOS

Aguacate a la brasa en Kamado con ensalada de atún marinado con maracuyá y pico de gallo **6.50 €**

Coca de atún a media sal con alga wakame a media sal con huevas de arenque **6.80 €**

Revuelto estilo japonés con atún, algas y cebolleta japonesa **10.90 €**

Tartar de atún con aguacate y soja **12.50 €**

MENÚ

Degustación de los cuatro platos con nuestro verdejo sobre lías seleccionado Pecholiebre





JARDÍN
MEDITERRÁNEO
RESTAURANTE

JARDÍN MEDITERRÁNEO

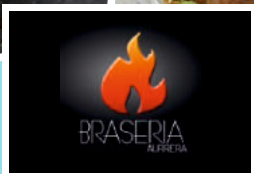
AVD/ ALCOY, 21

TFNO: 96 585 00 11

PLATO

Lomo de atún rojo al gusto: plancha, encebollado o con salsa de tomate y pimiento seco. **22,00€**





LA BRASERÍA (GRUPO AURRERA)
C/ SANTO DOMINGO, 10
TFNO: 618 13 18 73

PINCHO/ TAPA

Carrillera de atún braseado con alioli de coco y wasabi crujiente **7,00€**





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

PINCHO/ TAPA

Tataki de atún con cacahuets sobre galleta cracker **4.50 €**

PLATO

2 morunos de atún con mango **15,00 €**





LA TAPERIA
VINOS - RESTAURANTE

LA TAPERÍA (GRUPO AURRERA)
C/ SANTO DOMINGO, 6
TFNO: 618 13 18 73

PINCHO/ TAPA

Taco de atún rojo con chile **7,00 €**

PLATO

Poke de atún rojo con mango **12.50 €**





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

PLATOS

Tataki **18,00 €**

Tartar de atún rojo **18,00 €**

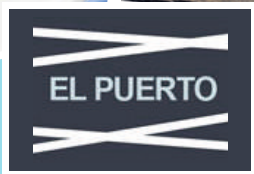
Taco de atún **14,00 €**

Ossobucco de atún rojo **16,00 €**

Canelón de armónica **16,00 €**

Arroz de atún rojo y cigalitas **18,00 €/pers. (min. 2 pers.)**





MARISQUERÍA EL PUERTO
PASEO DE COLÓN, 1
TFNO: 96 585 37 96

PLATOS

Tataki de atún rojo con semillas **16.95 €**

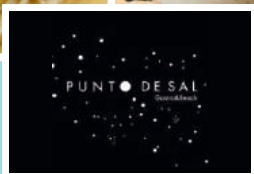
Carpaccio de atún con vinagreta de mostaza antigua y virutas de
parmesano **18.95 €**

Tartar de atún El Puerto **17,00 €**

Taco de atún El Puerto **10.95 €**

Lomo de atún a la plancha **20.95 €**





PUNTO DE SAL
PLAZA DEL TORREJÓ, 3
TFNO: 96 585 50 22

MENÚ DEGUSTACIÓN

Croquetas de morrillo encebollado, con mahonesa de wasabi

Tartar de atún rojo en coca crujiente y emulsión de cítricos

Lomo de atún en escabeche con crujiente de verduras

Parpatana de atún a la brasa con dashi ahumado

Arroz de caldero de alcachofas, atún y calamar

POSTRE

Tira de hojaldre rellena de crema quemada





WINE ON
by AURRERA

WINE ON by AURRERA
AVD/ DE VILLAJYOYA, 12A
TFNO: 672 46 07 07

PINCHO/ TAPA

Pan nube de carrillera de atún con mishonesa **5.50 €**

PLATO

Parpatana con glaseado coreano, puré de apionabo y bouquet de hierbas **19.90 €**



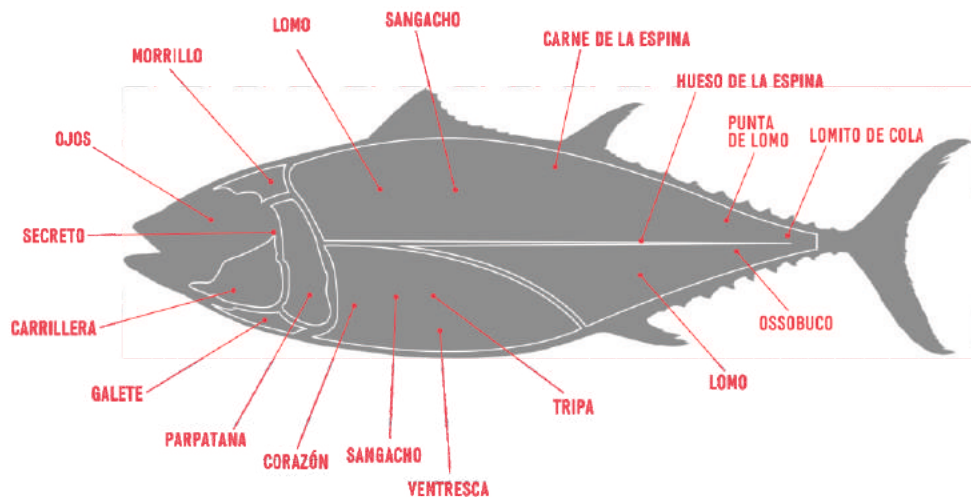


1. El Mesón
2. El Mesón Playa
3. Jardín Mediterraneo
4. La Brasería (Grupo Aurrera)
5. La Cava Aragonesa
6. La Tapería (Grupo Aurrera)
7. Mal Pas
8. Marisquería El Puerto
9. Punto de Sal
10. Wine On by Aurrera





PARTES DEL ATÚN



Para más información aquí
For more information check here

Visit
Benidorm



BENIDORM
gastronómico
2022

Más información en
la App de Gastroeventos

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*

