

The background features several stylized spoons in white and dark red, arranged in a circular pattern around the central text. Below the text is a dark red lid with a knob, positioned above a large dark red pot with two handles.

# VII JORNADAS DE LA CUCHARA

24 febrero al 4 marzo

MENÚS  
20€

Bendorm 2018  
GASTRONÓMICO



Más información en  
la App de Gastroeventos



Consulte más información aquí



---

ajuntament  benidorm  
Concejalía de Turismo



---

**Más información**  
**Oficina de Turismo de Benidorm**  
**96 585 13 11** [www.visitbenidorm.es](http://www.visitbenidorm.es)

*La organización no se hace responsable de los  
cambios que se pudieran producir.*



**TONI PÉREZ**  
ALCALDE DE  
BENIDORM

La riqueza y variedad de nuestra gastronomía son incuestionables, pero en cada rincón de Benidorm, como de cualquier otra parte de España, apreciamos siempre más esos platos de casa con olor a hogar. Y buena parte de esos platos son de cuchara y hoy, en pleno siglo XXI, siguen siendo un referente de nuestra gastronomía para nosotros y para quienes nos visitan. El olor del puchero lleno de productos de la tierra que nos ha visto nacer, tiene algo que no tiene ninguna otra propuesta gastronómica, la nostalgia de los buenos momentos y la historia de nuestras vivencias con los seres más queridos, cuchara en mano, en torno a la mesa.

Generación tras generación, exquisitos y reconfortantes guisos acompañan mejor nuestro día a día, especialmente en invierno. En estas 'VII Jornadas de la Cuchara' tenemos la oportunidad de degustar platos propios y de otras tierras españolas que nos llenarán el paladar de recuerdos y sensaciones, acompañados además con buenos vinos.

Mi felicitación a ABRECA como impulsora de estas jornadas, que suponen el primer evento del Benidorm Gastronómico 2018, y especialmente a los restaurantes que participan en ellas. Y mi recomendación a los vecinos y visitantes de Benidorm para que se conviertan en comensales... de cuchara.

Salud y que aproveche.

Tras el éxito de las Jornadas anteriores, queremos invitaros a degustar platos de cuchara de toda la vida, que forman parte de la tradición de nuestros hogares y en los que 20 establecimientos, nos presentarán sus caldos, cocidos, pucheros, potajes y estofados clásicos para deleite de todos los comensales. Pretendemos dar a conocer a muy buen precio lo mejor de la gastronomía tradicional. Como siempre, contamos con vuestra asistencia, ya que sabemos sois adictos a nuestras Jornadas.

¡Os esperamos del 24 de Febrero al 4 de Marzo!



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



## ARROCKERIA LA MARINA

PTDA. FOIA MANERA, 31  
CAMÍ DEL PALASJET  
TFNO: 96 686 72 12

### DOS ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de capellanes con samorra

Embutido y queso de Callosa

Bollet a la lloseta salat

Habitas salteadas con jamón y chorizo

Pebrereta de sangatxo

Croquetas de cocido caseras

### SÁBADO 24

Gazpacho marinero

### DOMINGO 25

Llandeta de pescado

### LUNES 26

Cerrado por descanso

### MARTES 27

Cocido con pelotas

### MIÉRCOLES 28

Olleta de blat

### JUEVES 01

Arròs amb fesols i naps

### VIERNES 02

Guisado de pulpitos

### SÁBADO 03

Caldereta de cordero segureño

### DOMINGO 04

Caldero meloso de boquerones  
y espinacas

*Postres variados de la casa*

### BODEGA

Tinto Rioja Crianza

Blanco Verdejo

Rosado Navarro

*(Una consumición por persona o  
una botella de vino por  
cada 4 personas)*





belvedere  
RESTAURANTE

## BELVEDERE

(HOTEL MADEIRA CENTRO)  
C/ ESPERANTO, 1- PLANTA 21  
TFNO: 96 683 04 18

### SÁBADO 24

Queso fresco de La Nucía con salmón marinado  
Guiso de cardos con almejas  
Brownie de chocolate con helado

### DOMINGO 25

Espencat con salazones y tápenas  
Fabada asturiana  
Sorbete de mandarina al cava

### LUNES 26

Cerrado por descanso

### MARTES 27

Crema de aguacate, tomate raf y anchoas  
Carpaccio de remolacha con rúcula y  
escabeche de pollo de corral  
Lentejas con verduras e ibérico  
Mousse de queso con mermelada

### MIÉRCOLES 28

Nuestra ensaladilla rusa  
Marmitako de bonito  
Yogurt de frutas exóticas con crocanti de soja

### JUEVES 01

Ensalada de fresas con camembert frito,  
pistachos garrapiñados y gelatina de mistela  
Guiso de costillas con patatas  
Flan de regaliz con crema de menta

### VIERNES 02

Mejillones al vapor con cítricos  
Suquet de peix  
Carpaccio de naranja con aceite de  
oliva y helado de canela

### SÁBADO 03

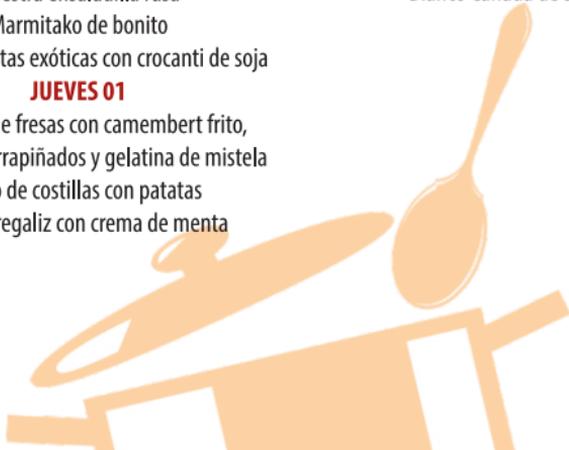
Ensalada templada de gulas y gambas  
Guiso de sepia con patatas  
Piña a la brasa con helado de queso

### DOMINGO 04

Ensalada de espaguetis de calamar con verduras  
confitadas, vinagreta de mostaza y anchoa  
Cocido de garbanzos  
Sorbete de gin tonic al cardamomo

### BODEGA

Tinto Monóculo  
Blanco Cañada de Belén





## **BOLIKKI**

AVD. VICENTE LLORCA ALOS, 13  
TFNO: 865 522 189

### **DOS ENTRANTES A ELEGIR**

Langostinos con gabardina

Cazón en adobo

Mejillones al vapor

Ventresca de atún con pimientos asados

Croquetas variadas

### **SÁBADO 24**

Arroz caldoso con cigala y calamar

### **DOMINGO 25**

Cocido con pelotas

### **LUNES 26**

Sepia con patatas y alcachofas

### **MARTES 27**

Migas de harina caseras

### **MIÉRCOLES 28**

Callos a la madrileña

### **JUEVES 01**

Estofado de ternera

### **VIERNES 02**

Guiso de pulpo con patatas

### **SÁBADO 03**

Caldero del Mar Menor

### **DOMINGO 04**

Cocido con pelotas

*Postres caseros*

### **BODEGA**

Tinto Rioja

Blanco Verdejo

Cerveza Mahou

Agua Solán de Cabras

Refrescos





## CERVECERÍA ANGELILLO

AVD. JAIME I, 25  
TFNO: 96 680 66 59

Aperitivo del Chef

### **DOS ENTRANTES A ELEGIR**

Salpicón de marisco y pulpo  
Ensalada de almadraba  
Jamón ibérico de bellota  
Lomo de orza de La Sagra  
Calamares a la andaluza  
Sartenazo de gambas y  
huevos de corral  
Cigalas salteadas con ajetes

### **SÁBADO 24**

Cocido con pelotas

### **DOMINGO 25**

Cerrado por descanso

### **LUNES 26**

Caldero de almejas y gambas

### **MARTES 27**

Guisado de sepia con acelgas

### **MIÉRCOLES 28**

Olla gitana

### **JUEVES 01**

Arroz caldoso de conejo y caracoles

### **VIERNES 02**

Potaje de garbanzos con  
bacalao y espinacas

### **SÁBADO 03**

Fabes de la granja con morro y pata

### **DOMINGO 04**

Cerrado por descanso

*Postres variados caseros*

### **BODEGA**

Tinto Rioja Crianza  
Blanco Rueda Verdejo  
Rosado Navarro  
Cerveza Alhambra 1925





## CONDAL

C/ ROLDÁN, 7 LOCAL 1-2  
TFNO: 96 585 99 77

### DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA

Jamón Gran Reserva y queso curado

Chopitos salteados con habitas baby

Croquetas de jamón

Cazón en adobo

Ensalada de la casa

### SÁBADO 24

Marmitako de atún y sepia

### DOMINGO 25

Caldero de rape, sepia y almejas

### LUNES 26

Cerrado por descanso

### MARTES 27

Cocido con pelotas

### MIÉRCOLES 28

Olleta de blat

### JUEVES 01

Arroz con bogavante

### VIERNES 02

Alubias con perdiz

### SÁBADO 03

Guiso de choco y papas

### DOMINGO 04

Gazpacho marinero

*Postres caseros*

### BODEGA

*(1 consumición por persona  
o 1 botella de vino por cada 2)*

Tinto Rioja Joven

Rosado Navarro

Blanco Verdejo

Cerveza Cruzcampo





**EL BARRANCO**  
C/ VICENTE LLORCA ALÓS, 13  
TFNO: 96 680 47 77

### **SÁBADO 24**

Croquetas de bacalao  
Arroz caldoso de rape y almejas  
Flan de almendra marcona

### **DOMINGO 25**

Mejillones etiqueta negra al vapor  
Arroz caldoso de bogavante  
Sorbete de limón "Helados Sirvent"

### **LUNES 26**

Mejillones etiqueta negra al vapor  
Lentejas pardinas con ibérico  
Flan de café

### **MARTES 27**

Cerrado por descanso

### **MIÉRCOLES 28**

Escalibada con bacalao  
Estofado de raya y calabaza  
Sorbete de mojito

### **JUEVES 01**

Boquerones a la plancha  
Garbanzos con bacalao  
Crema catalana

### **VIERNES 02**

Coca farcida  
Alubias con almejas  
Tarta de queso con arándanos

### **SÁBADO 03**

Croquetas de bacalao  
Cocido con pelotas  
Flan de almendra marcona

### **DOMINGO 04**

Mejillones etiqueta negra al vapor  
Guisado de pulpo de roca  
Sorbete de limón "Helados Sirvent"

*Una consumición por comensal*





## EL YANTAR D'ASTURIES

C/ VALENCIA, 1 LOCAL 5

TFNO: 865 67 61 73

### ENTRANTES

Tortos con picadillo  
Croquetas de cabrales

### SÁBADO 24

Fabada asturiana con pantruque

### DOMINGO 25

Fabes con almejas

### LUNES 26

Pote asturiano de berzas y su compango

### MARTES 27

Cerrado por descanso

### MIÉRCOLES 28

Arroz caldoso de rape y almejas

### JUEVES 01

Caldereta de cabritu de la Sierra Bernia

### VIERNES 02

Marmitako de calamares y mejillones

### SÁBADO 03

Garbanzos con bacalao y langostinos

### DOMINGO 04

Fabada asturiana

### POSTRE A ELEGIR

Arroz con leche  
Cuajada asturiana

### BODEGA

Blanco Verdejo Rueda  
Tinto Rioja Joven  
Cerveza Ámbar  
Sidra Natural Menéndez





## ESTURIÓN

C/ RICARDO BAYONA, 5 LOCAL 4  
TFNO: 96 586 67 00

Pan de pueblo tostado con tomate y alioli

### TRES ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de ventresca con pimientos

Bandeja de ibéricos

Fritura de pescado de la bahía

Chopitos fritos

Tartar de aguacate y tomate

Cigalitas salteadas con ajetes al brandy

Paté casero con tostas

Salteado Thai con sepia

### SÁBADO 24

Estofado de ternera con habitas

Manzana asada o natillas caseras

### DOMINGO 25

Caldero de rape, cigala y almejas

Tarta de queso o flan de huevo

### LUNES 26

Cocido con pelota

Tarta de manzana o crema de yogurt

### MARTES 27

Alubias con almejas y pulpo

Tiramisú o Pan de Calatrava con nata

### MIÉRCOLES 28

Lentejas de la abuela

Arroz con leche o puding casero

### JUEVES 01

Gaspacho de atún rojo

Natillas o helado de mango

### VIERNES 02

Potaje de garbanzos con bacalao

Tarta de queso o yogurt griego

### SÁBADO 03

Guiso de habas con huevo

Manzana asada o arroz con leche

### DOMINGO 04

Arroz con bogavante meloso

Tiramisú o Pan de Calatrava con nata

### BODEGA

Tinto D. O. Rioja

Blanco D.O. Rueda

*(1 botella de vino para dos personas)*

Agua

*30 años de tradición junto a tí*



JARDÍN  
MEDITERRÁNEO  
RESTAURANTE

## JARDÍN MEDITERRÁNEO

AVD. ALCOY, 17. EDF. MIRAMAR (Playa Levante)

TFNO: 96 585 00 11

**SE RUEGA RESERVAR CON UN DÍA DE ANTELACIÓN**

Snack del chef, pan con alioli y aceitunas

### ENTRANTES

Ensalada tibia de queso de cabra con vinagreta de miel, bacon y frutos secos

Mejillones al vapor con ajo y limón

(Los dos días de cocido se cambiarán los mejillones por sopa de fideos y sopa de pelotas)

### SÁBADO 24

Guiso marinero de sepia, gambas y almejas con pescado de la bahía

### DOMINGO 25

Alubias blancas con almejas

### LUNES 26

Guiso marmitako de atún y patatas

### MARTES 27

Alubias rojas con chorizo, costilla, tocino y morcilla de arroz

### MIÉRCOLES 28

Cocido madrileño de garbanzos y sopa de fideos

### JUEVES 01

Potaje de bacalao con arroz, garbanzos y espinacas

### VIERNES 02

Estofado de rabo de toro con patatas panaderas

### SÁBADO 03

Cocido valenciano de garbanzos y sopa de pelotas

### DOMINGO 04

Arroz caldoso de rape, calabaza, alcachofas y almejas

### POSTRE A ELEGIR

Postre casero del Chef o Fruta de temporada

Crema catalana

Flan

Tarta de limón o chocolate

Pudin de manzana

Leche frita

Coulant de chocolate

Helados sorbetes de frutas

### BODEGA

*(Una botella cada cuatro comensales)*

Blanco Rueda

Rosado Navarro

Tinto Rioja

Cerveza, agua o refresco



## LA ANTIGUA SIDRERÍA

(GRUPO AURRERÁ)  
C/ SANTO DOMINGO, 10  
TFNO: 618 13 18 73

Aperitivo del Chef

### SÁBADO 24

Soparet alacantí

Croquetas de jamón

Arròs amb fesols i naps (arroz caldoso)

### DOMINGO 25

Ensalada de lengua de ternera

Pericana

Olleta callosina

### LUNES 26

Cerrado por descanso

### MARTES 27

Coca amb tonyina

Tartar de salmón

Manitas con garbanzos

### MIÉRCOLES 28

Lata de salazones

Yogurt de foie

Faves sacsacs

### JUEVES 01

Caracoles picantones

Nuestro espeto

Puchero pastor

### VIERNES 02

Ensalada de manitas

Pescadito frito

Olla bruta

### SÁBADO 03

Ensalada de alubias

Bocado de panceta

Llegums de Xixona

### DOMINGO 04

Sangueta amb ceba

Minchos de bleida

Arroz caldoso de bogavante

### POSTRE A ELEGIR

Capuchino de chocolate y moka

Coco picante con sopa de verduras

Carrot cake

### BODEGA

Blanco Rueda

Tinto Rioja Maceración Carbónica

Cerveza

Agua



## LA BODEGUITA DE SALVA

C/ TOMÁS ORTUÑO, 36  
ESQ. C/ OLIVOS  
TFNO: 685 62 72 16

### SÁBADO 24

Ensalada de queso de cabra  
Ravioli de calabacín, relleno de magret  
de pato y pechuga de pollo  
Hojaldre relleno de foie de pato y setas  
Marmitako de atún

### DOMINGO 25

Ensalada de salmón  
Lámina de merluza con verduritas  
Huevo trufado con setas  
Puchero con pelotas, carne y verduras

### LUNES 26

Cerrado por descanso

### MARTES 27

Ensalada de atún  
Canelón gratinado relleno de foie de pato  
Lámina de bacalao a baja temperatura  
Pochas con codorniz

### MIÉRCOLES 28

Ensalada mediterránea  
Hojaldre relleno de gambas y verduras  
Ravioli de boletus y trufa negra  
Potaje de alubias con su carne

### JUEVES 01

Ensalada de queso de cabra  
Hojaldre relleno de setas, huevo de  
codorniz y trufa negra  
Revuelto de bacalao  
Patatas riojanas

### VIERNES 02

Ensalada de mozzarella  
Calamarcito de la bahía relleno con salsa  
de vino Verdejo  
Tomate relleno gratinado  
Lentejas estofadas

### SÁBADO 03

Ensalada de salmón  
Hojaldre relleno de setas y huevo  
Revuelto de gulas y gambas  
Judías con morro y manita de cerdo

### DOMINGO 04

Ensalada de queso de cabra  
Jamón ibérico con pan de cristal  
Huevo trufado con setas  
Arroz con bogavante

*Pan y postre*

### BODEGA

Vino de la casa (1 Botella por cada 2 personas)  
Cerveza o refresco (1 por persona)



**LA BRASERÍA**  
(GRUPO AURRERÁ)  
C/ SANTO DOMINGO, 8  
TFNO: 618 13 18 73

## **DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA**

Cogollos con anchoa y salsa de queso cabrales

Ensalada de ventresca con piparra

Chipirones rellenos en su tinta

Cocochas de bacalao al pil pil

Salteado de secreto ibérico braseado con Teriyaki

## **SÁBADO 24**

Alubias de Tudela con compango

## **DOMINGO 25**

Caldero de marisco

## **LUNES 26**

Garbanzos con chorizo y manitas

## **MARTES 27**

Cerrado por descanso

## **MIÉRCOLES 28**

Olleta con acelga y trigo

## **JUEVES 01**

Patatas guisadas con alcachofas y carrillera ibérica

## **VIERNES 02**

Marmitako

## **SÁBADO 03**

Arroz caldoso de bogavante

## **DOMINGO 04**

Cocido con pelotas

## **POSTRE A ELEGIR**

Pan de Calatrava

Brownie con chocolate caliente

Carpaccio de piña con helado de limón

## **BODEGA**

Blanco Rueda

Tinto Rioja Maceración Carbónica

Cerveza

Agua





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

**SÁBADO 24**

Ensalada de tallarines de sepia  
Salteado de habitas, setas y foie  
Alubias de León con costilla  
y pata de cerdo

**DOMINGO 25**

Ensalada con jamón de pato  
Tartar de salmón con aguacate  
Garbanzos con alcachofas y  
manitas de cerdo

**LUNES 26**

Ensalada de bacalao y naranja  
Crepes rellenos de solomillo de buey  
Olla de Burgos

**MARTES 27**

Ensalada mejicana  
Chipirones encebollados  
Lentejas con rabo de toro

**MIÉRCOLES 28**

Ensalada con codorniz en escabeche  
Carpaccio de atún y gamba roja  
Alubias canela con cigalas

**JUEVES 01**

Ensalada aragonesa  
Brocheta de pollo con salsa tekka  
Fabes con callos de bacalao y almejas

**VIERNES 02**

Ensalada de tomate de Altea con  
pimiento asado y ventresca  
Milhojas de berenjena y calabacín  
con queso de cabra  
Caldero marinero

**SÁBADO 03**

Ensalada con idiazábal y virutas de cecina  
Escabeche de corvina  
Arroz meloso con bogavante

**DOMINGO 04**

Ensalada de pintada con  
vinagreta de frutos rojos  
Corazón de alcachofa relleno  
de carne de Angus  
Caldereta de pulpo y sepia

*Postres variados de la casa*

**BODEGA**

Tinto Rioja Valdelana joven  
Blanco Rueda Viña Pérez  
Rosado Castillo de Monjardín  
(1 botella por cada 2 personas)  
Agua o copa de cerveza



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

### **DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA**

Ensalada de rúcula, queso azul y peras  
confitadas con vinagreta de tomate seco

Chipirones a la plancha con tierra  
de chistorra y romescu

Carpaccio de gambas y vinagreta de cítricos

Ventresca de bonito y pimientos asados

Hojaldre relleno de salmón con  
salsa tártara y eneldo

### **SÁBADO 24**

Arroz caldoso de bogavante  
con verdura de temporada

### **DOMINGO 25**

Olleta de blat

### **LUNES 26**

Porrusalda de bacalao

### **MARTES 27**

Fabes asturianas

### **MIÉRCOLES 28**

Cerrado por descanso

### **JUEVES 01**

Alubias de Tolosa con berza

### **VIERNES 02**

Cocido con pelota

### **SÁBADO 03**

Arroz caldoso de marisco

### **DOMINGO 04**

Caldero de pulpo,  
patatas y alcachofas

### **POSTRE A ELEGIR**

Chupito de tarta de manzana

Mini torrija casera con dulce de leche

Sorbete de mango y frutos rojos

### **BODEGA**

Blanco Rueda

Tinto Rioja Maceración Carbónica

Cerveza

Agua





## **MAL PAS**

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

### **SÁBADO 24**

Embutido de la montaña  
Cocido con pelotas  
Queso fresco y membrillo

### **DOMINGO 25**

Tomate con olivas  
Cruet de peix  
Crema tostada

### **LUNES 26**

Flor de mojama y escalivada  
Potaje de garbanzos y bacalao  
Flan casero con helado

### **MARTES 27**

Cerrado por descanso

### **MIÉRCOLES 28**

Ensalada mixta  
Gazpachos con carne de caza  
Manzana asada

### **JUEVES 01**

Pericana de la montaña  
Pilotes de dacsá  
Brocheta de fruta de temporada

### **VIERNES 02**

Degustación de croquetas  
Borreta de melva y bacalao  
Tarta de zanahoria

### **SÁBADO 03**

Fritanga de sangatxo  
Olleta de blat  
Macedonia de frutas

### **DOMINGO 04**

Fritura de la bahía  
Fabes con almejas  
Sorpresa del Mal Pas

### **BODEGA**

Tinto Rioja Crianza Gómez de Segura  
Blanco Verdejo Monasterio de Palazuelos  
Agua o Cerveza  
*(Una consumición por persona o una botella de vino por cada 4 personas)*





## MARGEM RESTOBAR

C/ GERONA, 2  
TFNO: 865 52 12 54

### DOS ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de pato y manzana

Coca de pericana

Carpaccio de remolacha con mojama

Buñuelos sin gluten de calabaza y coliflor

Albóndigas de mijo y salmón

en salsa de setas.

Pallusset

### SÁBADO 24

Gazpacho de la Foia de Castalla

### DOMINGO 25

Estofado de sepia y gambas con

trigo sarraceno

### LUNES 26

Garbanzos estofados especiados con

patata y boniato

### MARTES 27

Marmitako de atún

### MIÉRCOLES 28

Cerrado por descanso

### JUEVES 01

Estofado de cerdo con patatas

### VIERNES 02

Puchero de la abuela

### SÁBADO 03

Olleta de blat

### DOMINGO 04

Migas del pastor con su  
acompañamiento

*Postres caseros*

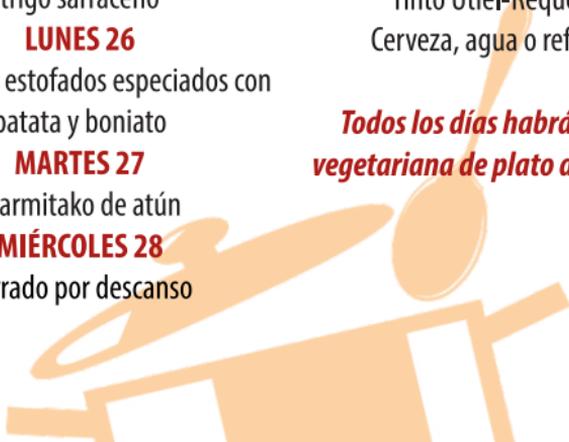
### BODEGA

Blanco Utiel-Requena

Tinto Utiel-Requena

Cerveza, agua o refresco

*Todos los días habrá opción  
vegetariana de plato de cuchara*





## MARISQUERÍA EL PUERTO

PASEO DE COLÓN, 1

TFNO: 96 585 37 96

(Menús mínimo 2 personas)

### DOS ENTRANTES A ELEGIR

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 alioli y tinta  
Cazón en adobo

Berenjena frita bañada con miel de caña

Surtido de croquetas caseras:  
marisco, jamón y morcilla

### SÁBADO 24

Pochas estofadas con codorniz

### DOMINGO 25

Patatas guisadas con pulpo,  
alcachofas y habas tiernas

### LUNES 26

Olleta alicantina

### MARTES 27

Alubias blancas estofadas  
con almejas y gambas

### MIÉRCOLES 28

Sopa de pescadores

### JUEVES 01

Potaje de garbanzos con  
bacalao y espinacas

### VIERNES 02

Cocido con pelotas

### SÁBADO 03

Arròs amb fesols i naps

### DOMINGO 04

Arroz caldoso de rape y almejas

### POSTRE A ELEGIR

Tarta al whisky casera

Borracho de mandarina

Biscuit de turrón y limón

Tarta de queso fresco con arándanos

Flan de la casa

### BODEGA

Blanco Macabeo

Tinto Tempranillo

Rosado Cabernet Sauvignon



SON DE  
**MAR**  
• FOOD & DRINKS •

**SON DE MAR**  
(GRUPO AURRERÁ)  
PLAZA DEL TORREJÓ, 1  
TFNO: 618 13 18 73

Aperitivo del Chef

**SÁBADO 24**

Ensalada de pulpo y cítricos  
Lingote de foie y turrón de Xixona  
Meloso de rape y almejas

**DOMINGO 25**

Ensalada de pera y parmesano con vinagreta Thai  
Ajo blanco de ajo negro con melón y concasse  
Arroz caldoso de bogavante

**LUNES 26**

Alcachofas rellenas de marisco con gratén de azafrán  
Pulpo crujiente con espuma de patata  
Patatas con bacalao

**MARTES 27**

Cerrado por descanso

**MIÉRCOLES 28**

Zamburiña Son de Mar  
Ensalada de aguacate con marisco  
Lacón con grelos

**JUEVES 01**

Migas del pastor con huevo y melón  
Salmorejo de tomate asado  
Pochas con almejas

**VIERNES 02**

Vichyssoise con puerro y manzana  
Gao Bao de cochinita pibil  
Judías con perdiz roja de tiro

**SÁBADO 03**

Dúo de brandada de bacalao con tomate raf  
Bisque de marisco con merluza y gambas  
Porrusalda con setas y manzana

**DOMINGO 04**

Ensalada de tomate raf con lima y encurtidos  
Mollejas de cordero  
Caldereta de marisco

**POSTRE A ELEGIR**

Sorbete de leche merengada  
con cacao amargo y menta  
Torrija caramelizada  
Buñuelos de manzana  
Texturas de chocolate

**BODEGA**

Blanco Rueda  
Tinto Rioja Maceración Carbónica  
Cerveza  
Agua





## TABERNA ANDALUZA

C/ ESPERANTO, 4 LOCAL IZQ.

TFNO: 96 585 10 87

### TRES ENTRANTES A ELEGIR

Jamón ibérico de bellota

Queso curado de oveja

Pimientos asados con ventresca

Berenjena con miel de caña

Cazón en adobo

Chipirones a la plancha

### SÁBADO 24

Cous cous

### DOMINGO 25

Arroz meloso de marisco

### LUNES 26

Potaje de lentejas

### MARTES 27

Garbanzos con bacalao y espinacas

### MIÉRCOLES 28

Gazpacho manchego

### JUEVES 01

Alubias blancas con almejas

### VIERNES 02

Cocido con pelotas

### SÁBADO 03

Guiso de pulpo

### DOMINGO 04

Arroz con bogavante

*Postres caseros*

### BODEGA

Blanco Verdejo Canto Real

Tinto Beronia Rioja Crianza

Rosado Navarro Las Campanas

Cerveza Estrella de Galicia





## TERRA ATLÁNTICA

VIA EMILIO ORTUÑO, 3  
TFNO: 865 681 300

### ENTRANTES MANO A MANO 1

Cachopinos  
Salpicón de merluza de pincho  
Croquetas de jamón

### ENTRANTES MANO A MANO 2

Pastel de cabracho  
Jamón asturcelta  
Mejillones tigre

### SÁBADO 24

Mano a mano 1  
Pote asturiano

### DOMINGO 25

Mano a mano 1  
Fabada asturiana

### LUNES 26

Mano a mano 1  
Cocido maragato

### MARTES 27

Mano a mano 1  
Pote de cosco

### MIÉRCOLES 28

Mano a mano 1  
Verdinas mariscadas

### JUEVES 01

Mano a mano 2  
Marmitako de atún

### VIERNES 02

Mano a mano 2  
Caldereta estilo Candás

### SÁBADO 03

Mano a mano 2  
Cocido de desarme

### DOMINGO 04

Mano a mano 2  
Fabada asturiana

*Postres caseros*

### BODEGA

2 cañas o 2 copas de vino  
o 1 botella de sidra D.O  
o 1 refresco grande por persona

# 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



# PLANOS DE RESTAURANTES

1

Arrocera  
La Marina



2

Belvedere



3

Bolikki



4

Cervecería  
Angelillo



5

Condal



6

El Barranco



7

El Yantar  
d'Asturies



8

Esturión



9

Jardín  
Mediterráneo



10

La Antigua  
Sidrería



11

La Bodeguita  
de Salva



12

Brasería  
Aurrera



13

La Cava  
Aragonesa



14

La Tapería  
Aurrera



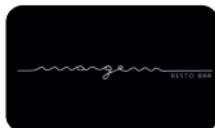
15

Cervecería  
Mal Pas



16

Margem  
Resto Bar



17

El Puerto



18

Son de Mar



19

Taberna  
Andaluza



20

Terra Atlántica







