

BENIDORM GASTRONÓMICO 2024

XIII Jornadas de los **Arroces** 25 OCT. - 3 NOV. de la Tierra



* El precio de cada menú es individual.

Benidorm



ajuntament



GASTRO
eventos





Toni Pérez

ALCALDE DE BENIDORM

Sentarse a compartir mesa con familiares, amigos y seres queridos es siempre una satisfacción y, en la terreta, son mayoría las ocasiones en las que ese momento va acompañado de un buen arroz. Quizá por eso nuestro 'Benidorm Gastronómico' reserva para el cierre de su programa las Jornadas de los Arroces de la Tierra, que este año cumplen su decimotercera edición.

Serán diez días, del 25 de octubre al 3 de noviembre, en los que nada menos que 23 restaurantes nos ofrecerán diferentes propuestas con menús en los que el plato principal será un arroz, que llegará acompañado de un entrante autóctono. Esta participación da buena muestra de la implicación de los restauradores de Benidorm en la promoción de nuestra cocina y nuestro producto.

Estamos afrontando la recta final de un 2024 de éxito, no sólo en número de visitantes, sino en la valoración de nuestra oferta y nuestros servicios. Y buena parte de ese éxito radica en la calidad de nuestra gastronomía, que tiene en el 'Benidorm Gastronómico' un revulsivo para impulsar este producto entre visitantes y residentes.

El concurso de Cocktails, las Jornadas del Atún, las Jornadas de la Cuchara y el Concurso de Tapas y Pinchos han precedido a estas jornadas en las que nuestros arroces serán el remate final para los paladares más exigentes. Arroces en todas sus variedades, tradicionales o innovadores, caldosos o secos, marineros o con productos de montaña; pero en cualquier caso, historia de nuestros fogones más tradicionales.

Mi felicitación a ABRECA por culminar un año más un 'Benidorm Gastronómico' excepcional, que se consolida año tras año como un referente para la comarca y la provincia y que, además, nos permite disfrutar aquí y promocionar fuera lo mucho y bueno de nuestra gastronomía.

Bon profit.

Toni Pérez
Alcalde de Benidorm



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 recibarte 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!

BENIDORM GASTRONÓMICO 2024

XIII Jornadas de los
Arroces
25 OCT. - 3 NOV. de la Tierra

#BenidormFreshandTasty



* El precio de cada menú es individual.

Mahou
DESDE 1890

AS
MARSANZ

XIII JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1 A BORDO
GASTROLOUNGE
RESTAURANTE

2 ARROCIERÍA
LA MARINA
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

3 BAHÍA AZUL
RESTAURANTE

4 BOLIKKI
RESTAURANTE - CERVECERÍA

5 BRASERÍA
AURRERA
BRASERÍA

6 CLUB NÁUTICO
RESTAURANTE

7 EL BODEGÓN
AURRERA
RESTAURANTE - BAR DE TAPAS

8 EL MESÓN
RESTAURANTE - CERVECERÍA

9 EL PUERTO
RESTAURANTE - MARISQUERÍA

10 ESTURIÓN
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

11 JARDÍN
MEDITERRÁNEO
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

12 L' AROMA
RESTAURANTE

13 LA ARROCIERÍA DE
LA MEJILLONERA
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

14 LA CAVA
ARAGONESA
RESTAURANTE

15 LA FAVA
RESTAURANTE

16 LA PINTA
RESTAURANTE

17 LA POSADA DEL
MAR
RESTAURANTE

18 LLUM DE MAR
RESTAURANTE

19 MAL PAS
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

20 MALASPINA
RESTAURANTE

21 NAUTIC PLAYA
RESTAURANTE

22 PUNTO DE SAL
GASTRO & BEACH

23 URBAN BEACH
GASTROBAR
RESTAURANTE - ARROCIERÍA

A BORDO GASTROLOUNGE

RESTAURANTE

Avda. de la Armada Española, 2
Reservas: 672 77 15 68
(Menús solo a mediodía)

A BORDO by Magic



Entrantes *(Platos al centro de mesa 'para todos')*

- Jamón y queso.
- Ensaladilla de gamba roja y huevas de pez volador.
- Croquetas caseras.

Arroz *(Mínimo 2 personas)*

Arroz al jospser a elegir:

- Mixto.
- De magro y verduras.
- Gamba roja.

Postre

- Tarta de queso manchego.
- Café.

Bebida *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Maridaje de la casa.

Cerrado

MARTES Y MIÉRCOLES

**Precio
Menú**

30€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



ARROCERÍA LA MARINA

RESTAURANTE - ARROCERÍA

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



Entrantes *(2 entrantes a elegir por mesa)*

- Tomate rosa de Altea con capellanes y encurtidos en salmuera.
- Bollet a la lloseta.
- Cocas surtidas caseras.
- Tostas de pericana con bacalao.
- Faves sacsaes.
- Alcachofas con jamón ibérico y cebollita caramelizada.

Arroz *(A elegir 1 arroz por mesa)*

(DE LUNES A VIERNES)

- Arroz "el capo" con secreto ibérico y alcachofas.
- Arroz "del jefe" con chuletillas de cordero.
- Arroz de rape, almejas y sepia (meloso).
- Arroz de Benidorm "meloso de boquerones y espinacas".

Arroz *(A elegir 1 arroz por mesa)*

(SÁBADO Y DOMINGO)

- Caldero de bogavante.

Postre casero

- Galleta caramelizada con crema de turrón de Xixona y chocolate caliente Marcos Tonda.

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Caña.
- Refresco.
- Agua.

Bodega

- 1 botella de vino cada 4 personas

**Precio
Menú**

30€



**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**

RESTAURANTE - ARROCERÍA

C. Esperanto, 14
Reservas: 661 67 32 63
(Menús de 12:30 a 24:00 h.)



Aperitivo

- Tapa especial de la bahía.

Entrantes en mesa

- Mariscada fría (langostino, gamba blanca de Huelva, gamba roja salada y cangrejo real (boca y patas).
- Mejillones con salsa marinera.
- Gambas a la garbardinera con chilli dulce.

Viernes 25

- Arroz de magro con verdura y garbanzos.

Sábado 26

- Arroz negro con chopitos.

Domingo 27

- Fideuá con gambitas, calamar y cigalas.

Lunes 28

- Arroz del senyoret.

Martes 29

- Arroz a banda.

Miércoles 30

- Arroz vegetariano con garbanzos, espinacas, ajos tiernos y pimientos (rojo, amarillo y verde).

Jueves 31

- Arroz con calamar, chopitos y mejillones.

Viernes 1

- Paella valenciana con pollo y conejo.

Sábado 2

- Arroz con albondiguitas, pollo y verdura.

Domingo 3

- Paella mixta.

Postre

- Postre surtido.

Bodega (1 botella cada 4 personas)

- Viña Sol blanco o rosado.
- 22 Pies crianza Rioja.

**Precio
Menú**

28,50€



**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Avda. Vicente Llorca Alós, 13
Reservas: 865 522 189
(Menús solo a mediodía)



Entrantes

- Ensalada de ventresca.
- Gazpacho.
- Croquetas caseras.
- Gambusinos o marisco hervido.
- Cazón en adobo.

Viernes 25

- Arroz con atún (seco/meloso/caldoso).

Sábado 26

- Arroz con rape y almejas.

Domingo 27

- Arroz con cigala y calamar (caldoso/seco).

Lunes 28

- Arroz de pato con foie y boletus.

Martes 29

- Caldero del Mar Menor.

Miércoles 30

- Arroz con bogavante (caldoso/seco).

Jueves 31

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

Viernes 1

- Arroz con nécoras.

Sábado 2

- Arroz con rape y almejas.

Domingo 3

- Arroz de cigala y calamar (caldoso/seco).

Postre casero

Bebida

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

Bodega

- Rioja, Ribera y Rueda.

**Precio
Menú**

27€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



BRASERÍA AURRERA

RESTAURANTE - ARROCERÍA

C. Santo Domingo, 10
Reservas: 618 131 873
(Menús solo a mediodía)



Entrantes *(a compartir)*

- Ensaladilla rusa Brasería.
- Croquetas caseras de jamón.

Arroz

- Arroz de Txuleta.

Postre casero

- Mousse de Kinder Bueno con helado de leche merengada.

Bebida *(1 bebida a elegir por comensal)*

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

**Precio
Menú**

25€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



CLUB NÁUTICO

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Paseo Colón, 2
Reservas: 965 77 28 73
(Menús solo a mediodía)



Entrantes *(2 a elegir)*

- Ensalada de tomate y capellanes.
- Gamba blanca hervida.
- Coca frita con sobrasada, queso y cebolla caramelizada.
- Mejillones al vapor.
- Ensalada mediterránea.

Viernes 25

- Arroz negro de sepia y alcachofas.

Sábado 26

- Paella de marisco y galeras.

Domingo 27

- Arroz seco de setas y foie.

Martes 29

- Arròs amb fesols i polpets

Miércoles 30

- Arroz al horno.

Jueves 31

- Meloso de Denton.

Viernes 1

- Arroz negro de sepia y alcachofas.

Sábado 2

- Paella de marisco y galeras.

Domingo 3

- Arroz seco de setas y foie.

Postres caseros

Bebida *(1 bebida a elegir por comensal)*

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

Bodega

- Vinos de Alicante tinto o blanco.

Cerrado

LUNES

**Precio
Menú**

27€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



EL BODEGÓN AURRERA

RESTAURANTE - ARROCERÍA

C. Santo Domingo, 12
Reservas: 618 131 873
(Menús solo a mediodía)



Entrantes *(a compartir)*

- Ensalada de buen tomate con ventresca.
- Croquetas caseras de txipirón.

Arroz

- Arroz caldoso de bogavante.

Postre casero

- Tarta de queso "estilo vasco".

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

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

**Precio
Menú**

25€



**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**

RESTAURANTE - ARROCERÍA

C. Girona, 1
Reservas: 965 858 521
(Menús de 12:30 a 24:00 h.)



Aperitivo

- Nuestra croqueta de cocido con jamón.

Entrantes

- Ensalada de tataki de negra con sésamo, wasabi de tinta de calamar y remolacha.
- Brioche en eneldo y pimienta de Jamaica con salmón marinado, mahonesa cítrica y flor de alcaparra crujiente.
- Tallarines de calamar en salsa carbonara con parmesano.

Viernes 25

- Arroz de rape, almejas y cigalitas.

Sábado 26

- Arroz del señorito.

Domingo 27

- Arroz de sepia con cigalitas y negra salvaje.

Lunes 28

- Arroz meloso de bacalao, coliflor, ajetes y espinacas.

Martes 29

- Arroz de pollo de corral con albóndigas, garbanzos y gambitas rojas.

Miércoles 30

- Arroz meloso de rape con espinacas, alcachofitas y gambas.

Jueves 31

- Arroz meloso de conejo y setas de temporada.

Viernes 1

- Arroz de sepia y chopitos.

Sábado 2

- Arroz a banda.

Domingo 3

- Arroz meloso de costilla y verdura de temporada.

Postre casero *(a elegir)*

- Cremoso de queso con manzana caramelizada.
- Gin tonic con sorbete de limón e infusión de enebros.

Bodega *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Viña sol blanco o rosado.
- 22 pies crianza Rioja.

**Precio
Menú**

26€

**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**



RESTAURANTE - ARROCERÍA

Paseo Colón, 1
Reservas: 965 853 796
(Menús mediodía y noche)

**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 de 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.

**Precio
Menú****27€****Postre casero** *(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)
- 1 botella de vino cada 4 comensales.



**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**

RESTAURANTE - ARROCERÍA

C. Ricardo Bayona, 5
Reservas: 965 866 700
(Menús solo a mediodía)

**Entrantes** *(a elegir 2 por mesa)*

- Ensalada de ventresca con tomate raff.
- Ensaladilla casera.
- Torrezno de Segovia.
- Rueda de ibéricos.
- Croquetas caseras.
- Chipirones plancha.
- Salmorejo con virutas de jamón.
- Calamares andaluza.
- Zamburiñas plancha.
- Chopitos fritos.
- Gambón al ajillo.

Viernes 25

- Arroz con secreto, chipirones y ajos tiernos.

Sábado 26

- Arroz negro con costra y alioli de gambas.

Domingo 27

- Caldero de rape con cigalas y almejas.

Lunes 28

- Arroz con carabinero y sepia.

Martes 29

- Arroz meloso con atún y gambas.

Miércoles 30

- Caldero de mar y montaña.

Jueves 31

- Paella de pollo y verduras.

Viernes 1

- Caldero de atún con tellinas y gambas.

Sábado 2

- Arroz con torreznos y pimiento asado.

Domingo 3

- Caldero de arroz con bogavante.

*Todos los días arroz con verduras con
caldo de verduras (vegetariano).*

Todos nuestros arroces son libre de gluten.

Postres caseros

- Arroz con leche casero.
- Pan de calatrava con nata.
- Tarta de queso al horno.
- Mus de galleta.
- Piña natural.

Bebidas

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

Bodega

- Tinto Rioja.
- Blanco Verdejo.

**Precio
Menú**

25€

**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**



RESTAURANTE - ARROCERÍA

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



Snack

- Croqueta casera, pan y alioli.

Entrantes *(2 entrantes a elegir por mesa)*

- Ensalada de ventresca de atún con tomate y pimientos rojos asados.
- Ensalada de queso de cabra con frutos secos y bacon.
- Boquerones de bahía.
- Chopitos fritos.
- Pulpitos encebollados.

Arroz *(a elegir solo un tipo de arroz por mesa)*

- Arroz a banda.
- Arroz meloso de rape con almejas y verduras.
- Arroz negro de calamar.
- Arroz de verduras, magro y pollo.
- Arroz de sepia y verduras.
- Arroz de atún, gambas y ajos tiernos.

Postre de la casa

Bebidas

- Una consumición por comensal ó
- Una botella de vino cada 4 comensales.

Bodega

- Vino tinto rioja Aradon.
- Blanco rueda Pantano.
- Rosado de lágrima Monjardín.

**Precio
Menú**

30€



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Avda. de la Armada Española, 10
Reservas: 865 550 557
(Menús solo a mediodía)

**Entrantes** *(a elegir)*

- Ensalada de piña con foie y vinagreta de cítricos.
- Crema de calabaza con langostino en tempura y aceite picantón.
- Huevo a baja temperatura con cremoso de patata setas confitadas y torreznos de Soria.
- Manitas de cerdo guisadas con pimiento de padrón.

Arroz *(a elegir, mínimo 2 comensales)*

- Arroz de centollo *(al escoger este arroz, el menú costará 30€).*
- Arroz "Mar y montaña".
- Arroz negro con alioli.

Postre casero

- Crema de limón con virutas de chocolate.
- Arroz con leche.
- Torrija con helado de vainilla.

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Agua.
- Refresco.
- Cerveza (caña).
- Copa vino blanco.
- Copa vino tinto.

Bodega

- Vino blanco camino del sur.
- Vino tinto campo aldea.

Cerrado

MIÉRCOLES / TODAS LAS NOCHES

**Precio
Menú****25€**

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Plaza Mayor, 27

Reservas: 628 24 21 99

(Menús solo a mediodía)



Entrantes *(1 entrante a elegir por comensal)*

- Tomate trinchado con salazones.
- Espenecat.
- Coca de morcilla con cebolla caramelizada y piñones.
- Calamares encebollados.

Arroz

- Arroz de pulpo, alcachofas y setas.
- Arroz a banda.
- De bogavante "seco o meloso".
- Arroz de secreto ibérico, ajos tiernos y setas.

Postre casero

- Tarta de queso.
- Tarta de chocolate.
- Leche frita.

Bebida *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Jarra de cerveza.
- Sangría.
- Vino de la casa D.O. Alicante.

Bodega

- Vino tinto, rosado o blanco.

Cerrado

MARTES

**Precio
Menú**

35€



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Plaza de la Constitución, 2

Reservas: 966 801 206

(Menús solo a mediodía)



Viernes 25

- Ensalada de hinojo, pomelo y queso fresco.
- Tartar de salmón.
- Arroz con pato y setas.

Sábado 26

- Ensalada de espinacas con fresas.
- Timbal de morcilla, manzana y cebolla caramelizada.
- Arroz con rape y zamburiñas.

Domingo 27

- Ensalada con mejillones y vinagreta de anchoas.
- Alcachofitas salteadas con trigueros y jamón.
- Arroz de puchero.

Lunes 28

- Ensalada con carne asada y mostaza de Dijon.
- Escalivada con sardinas.
- Arròs amb fesols i naps.

Martes 29

- Cogollos con langostinos picantes y sésamo negro.
- Croquetitas de puchero.
- Arroz con salmónete y galeras.

Miércoles 30

- Ensalada de melva con tomate.
- Setas variadas salteadas al ajillo.
- Arroz al horno.

Jueves 31

- Ensalada con naranja, remolacha y nueces.
- Carpaccio de magret de pato con vinagreta de vermut.
- Arroz con morcilla y callos de bacalao.

Viernes 1

- Ensalada con manzana y pasas.
- Chipirones rellenos.
- Arroz con carrillera de ternera.

Sábado 2

- Ensalada de rúcula y burrata con vinagreta de frutos rojos.
- Crep relleno de carne y foie con salsa de champiñones.
- Arroz meloso de sepionet, alcachofa y calabaza.

Domingo 3

- Ensalada con tallarines de sepia y gambas.
- Carpaccio de presa ibérica con aceite de pistachos.
- Arroz en costra.

Postre de la casa

Bodega (1 bebida a elegir por comensal)

- Señorío de Benidorm (1 botella para cada 2 personas).
- Copa de cerveza.
- Agua.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Precio
Menú

27€

RESTAURANTE

C. La Palma, 41
Reservas: 672 06 24 24
(Menús solo a mediodía)



Snack de bienvenida

- Según mercado.

Entrantes

- Bollo a la paleta con escabeche de tomate y pescado azul de temporada.
- Bonito, cebolla asada, jugo de pollo rustido y guiso de setas de temporada.

Arroz

- Arròs amb fesols i naps con trufa y papada ibérica.

Postre casero

- Churros de leche de coco al lemon grass con chocolate, sal, pimienta y lima.

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Vinos DO Alicante y Valencia.

Bodega

- Preguntar por disponibilidad.

Cerrado

DOMINGO Y LUNES

**Precio
Menú**

35€

**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**

* Reservar con antelación de 24 h.



LA PINTA BEACH

RESTAURANTE - ARROCERÍA

C. de Sant Pere, 26
Reservas: 642 80 71 22
(Menús solo a mediodía)



Entrantes

- Ensalada La Pinta.
- Carpaccio de salmón.
- Mix de croquetas.
- Salpicón de marisco.
- Calamares a la andaluza.
- Plato de jamón y queso.
- Fritura de pescados.

Arroz

- Paella bogavante o meloso.
- Arroz ibérico.
- Arroz meloso de pulpo y almejas o paella.
- Paella de chopitos y ajos tiernos.
- Paella valenciana.
- Paella de boquerones.
- Arroz negro.

Postre casero

- Pan de calatrava.
- Arroz con leche.
- Tarta chocolate.

Bebidas (1 bebida a elegir por comensal)

- Sangría.
- Vino.
- Cerveza.
- Refresco.

**Precio
Menú**

25€



**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**

17 LA POSADA DEL MAR

RESTAURANTE - ARROCERÍA

Paseo de Colón, 3
Reservas: 965851373
(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 *(1 bebida a elegir por comensal)*

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

**Precio
Menú**

27€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



RESTAURANTE - ARROCERÍA

Plaça de Sant Jaume, 1
Reservas: 637 41 61 42
(Menús solo a mediodía)



Entrantes

- Croqueta 5J y teja de ratte.
- Tosta de ventresca curada balfego.
- Cánula con tartar de ternera lechal y caviar 00.
- Crema de calabaza con gamba roja.

Arroz en llauna *(MÍNIMO 2 pax a elegir)*

- Arroz con bogavante.
- Arroz con langosta.
- Arroz con gamba roja.
- Arroz con angus americano y boletus.
- Arroz con pichón y mole de almendra.

Todos los arroces secos.

Postre casero

- Mil hojas de chocolate.
- Petit fours.

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Maridaje de la casa.

Café

**Precio
Menú**

60€



**ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO**

19 MAL PAS

RESTAURANTE - ARROCERÍA

C. Santa Faz, 50
Reservas: 965 858 086
(Menús solo a mediodía)



Entrantes

- Bollo a la paleta.
- Ensalada mediterránea.
- Surtido de cocas.
- Escalibada con capellanes.
- Marineras.

Viernes 25

- Arroz de boquerones y espinacas.

Sábado 26

- Paella de bacalao y coliflor.

Domingo 27

- Arroz Empedrado.

Lunes 28

- Arroz amb fresols.

Miércoles 30

- Arroz de costillas y verduras.

Jueves 31

- Paella de conejo y caracoles.

Viernes 1

- Paella Boquerones y espinacas.

Sábado 2

- Paella Bacalao y coliflor.

Domingo 3

- Arroz Empedrado.

Postre casero

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Cerveza de barril
- Agua
- Refresco
- Copa de vino

Bodega

- Vinos de Alicante tinto o blanco

Cerrado

MARTES

Precio
Menú

26€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



RESTAURANTE - ARROCERÍA

Avda. Panamá, 5
Reservas: 965 852 850 ext.3
<http://malaspinabenidorm.com>
(Menús solo a mediodía)



Aperitivo del chef

Entrantes

- La versión del matrimonio Malaspina.

Un "matrimonio" la unión de anchoa y boquerón, sobre un pan brioche tostado, una cremosa mantequilla de tomate con aceitunas sostiene la fusión perfecta de boquerón y anchoa, coronado con cebolla emcurtida para un bocado lleno de frescor y umami.

Arroz (a elegir)

- Arroz meloso de pulpo, chorizo artesano y pimientos confitados.

Arroz meloso con pulpo de roca, chorizo artesano que aporta un toque ahumado, y pimientos confitados que equilibran con su dulzor, creando una combinación de sabores intensos y perfectamente armonizados

- Arroz de la huerta con alcachofas confitadas.

Una combinación de sabores frescos y tradicionales, elaborado con las mejores verduras de temporada.

- Arroz del Malaspina.

Arroz de la senyoret, una fina preparación de arroz marinero, elaborada con los más selectos frutos del mar, diseñada para ser disfrutada en cada bocado sin distracciones.

Postre casero

- Flan cremoso de caramelo con pera caramelizada.

Elaborado con huevos de corral, pera Ercolina y un suave caramelo hecho con azúcar de caña. Cocido delicadamente a baja temperatura, logrando una textura sedosa.

Bebidas (1 bebida a elegir por comensal)

- Refresco.
- Cerveza.

Bodega

- Copa Vino Tinto Juan Gil Plata D.O.
- Copa Vino Blanco Icono Chardonnay D.O Valencia.

**Precio
Menú**

32€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



RESTAURANTE - ARROCERÍA

Avda. Vicente Llorca Alós, 12
Reservas: 965 85 18 12 - 965 85 54 25
(Menús solo a mediodía)



Snack

- Almendras.
- Pan con Alioli.

Entrantes

- Marisco Hervido.
- Fritura.

Arroz *(a elegir 1 arroz por mesa)*

- Arroz de Rape con Almejas.
- Arroz a Banda.
- Arroz Negro.
- Paella de Marisco.
- Paella de Magro con Verduras.
- Paella Mixta.
- Caldereta de Arroz con Bogavante *(suplemento de 8€)*.
- Caldereta de Arroz con Langosta *(suplemento de 8€)*.

Postre *(a elegir)*

- Tarta de chocolate.
- Tiramisú.
- Tarta de whisky.
- Tarta de queso.
- Helados.

Bebida *(1 bebida a elegir por comensal)*

Bodega

- Blanco Rivero Verdejo.
- Tinto Rioja.

Cerrado

LUNES

**Precio
Menú**

27€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



RESTAURANTE - ARROCERÍA

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



Entrantes *(1 entrante a elegir)*

- Ensalada de tomate valenciano con sardina confitada.
- Ensalada de láminas de bacalao y salmón con escalivada y romesco.
- Huevos escalfados a baja temperatura con patata trufada, trigueros y alcachofas.
- Mandonguilles de bacalao con mahonesa de cítricos.

Arroz *(1 plato a elegir)*

- Arròs amb fesols i naps.
- Arroz meloso de alcachofa, gamba y calamar.
- Paella de conejo, pollo y verduras de la comarca.
- Paella marinera con tropezones de mar.

Postre casero *(a elegir)*

- Panna cotta tocada de vainilla con frutos del bosque.
- Tartaleta de mandarina con esferas de yogurt griego tocado de cítricos.

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

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

Bodega

- Vino tinto Naxus Crianza 2020.
- Vino blanco K-Naia Rueda 2023.

Cerrado

MIÉRCOLES

**Precio
Menú**

28€

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



RESTAURANTE - ARROCERÍA

Avda. Alcoy, 7

Reservas: 966 81 15 05

(Menús solo a mediodía)



Entrantes *(1 entrante a elegir)*

- Chipirón en su tinta.
- Boquerones en tempura con mahonesa cítrica y kimchi.

Arroz

- Arroz de pulpo, salicornia (alga de mar) y habitas baby.

Postre casero

- Tocinillo de cielo de maracuyá, infusión de frutos rojos y helado de yogurt.

Bebidas *(1 bebida a elegir por comensal)*

- Copa de vino.
- Agua.
- Refresco.

Cerrado

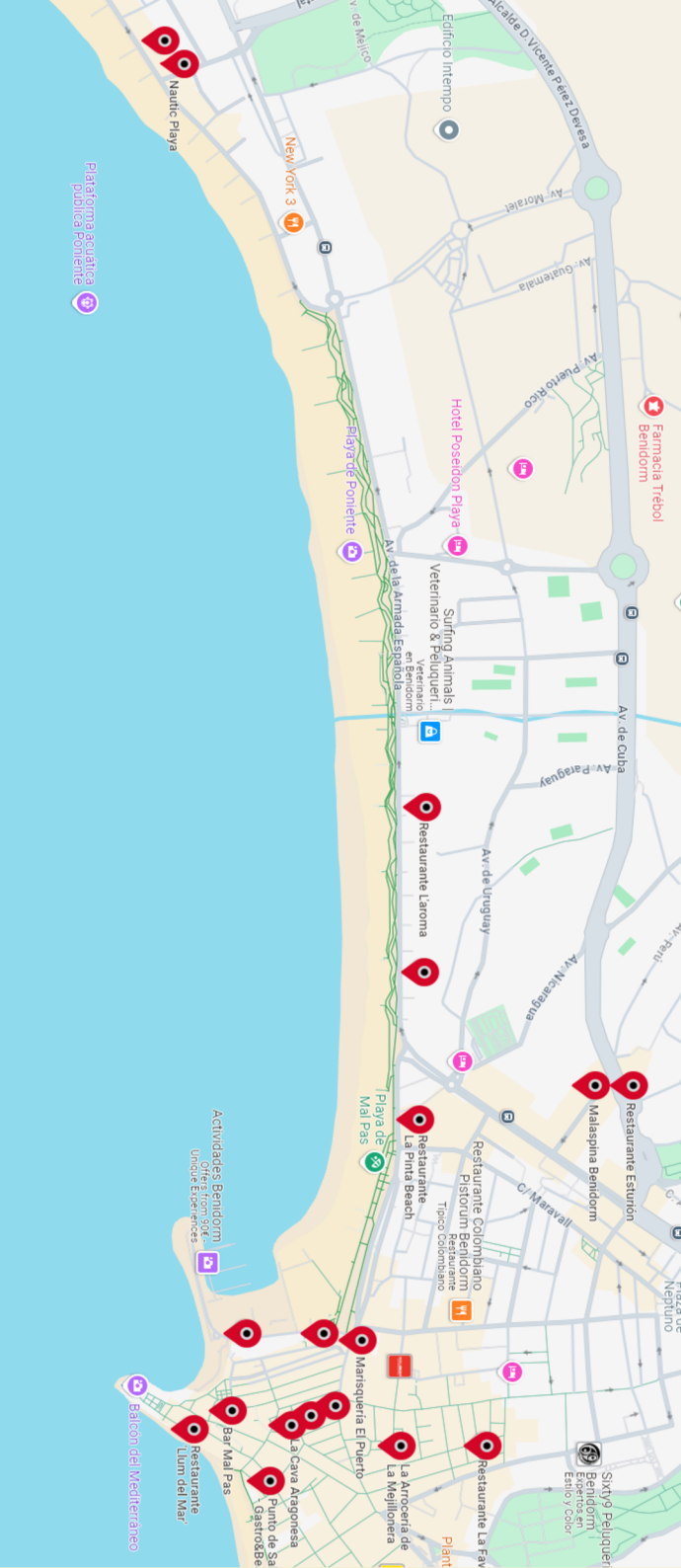
MIÉRCOLES

**Precio
Menú**

35€



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



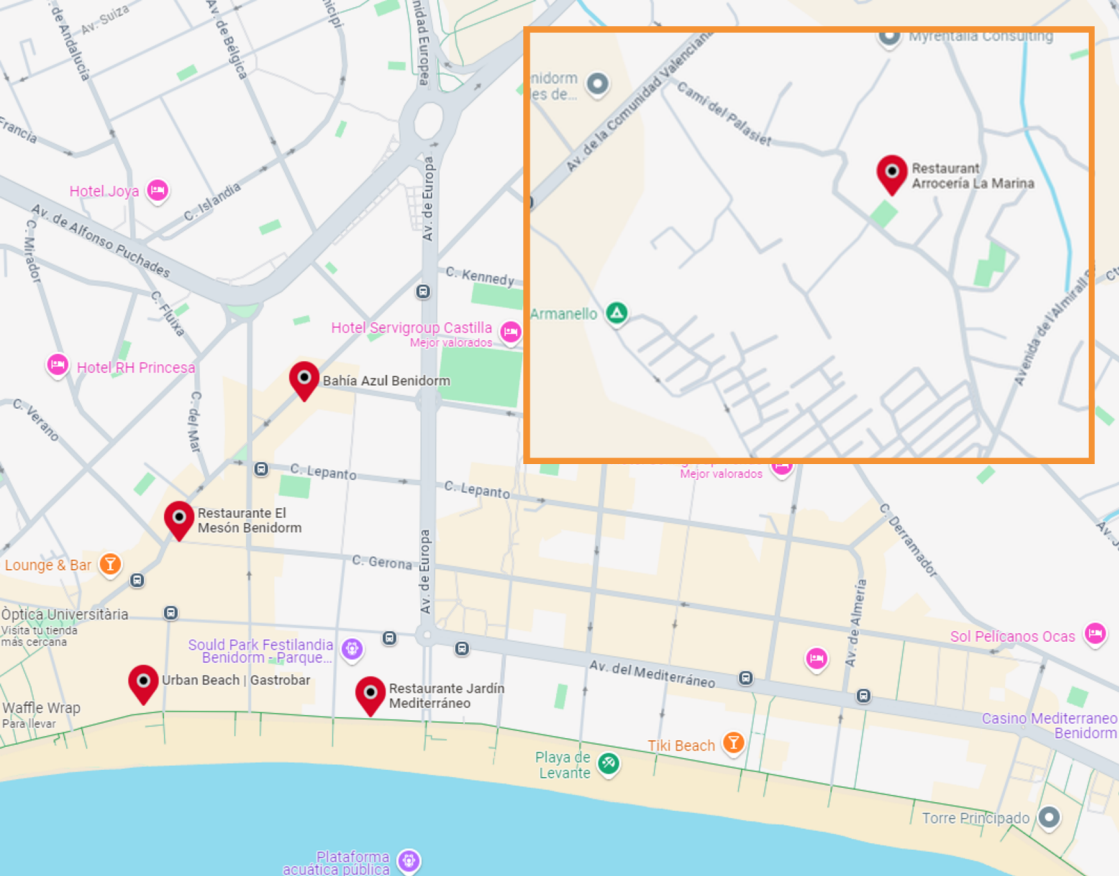
7
EL BODEGÓN
AURRERA
C. Santo Domingo 12

14 LA CAVA

Plaza de la Constitución, 2

19 MALPAS

C. Santa Faz, 50



2

ARROCERÍA LA MARINA

Camino del Palasiét, 31

3

BAHÍA AZUL

C. Esperanto, 14

8

EL MESÓN

C. Girona, 1

11

JARDÍN MEDITERRÁNEO

Avda. de Alcoy, 17

23

URBAN BEACH GASTROBAR

Avda. Alcoy, 7



NAVILENS

CÓDIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL.

Descarga la App NaviLens y apunta con tu móvil al folleto.

MAPA 2024 JORNADAS ARROZ



WEB

HOSTELERÍA ACCESIBLE



MAPA

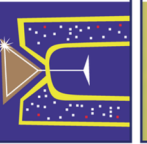


 REPRESENTACIÓN Defendemos los intereses de la hostelería	 SUBVENCIONES De todo tipo para ti y tu negocio
 PARA HOSTELEROS Servicios profesionales 100% especializados	 CENTRAL DE COMPRAS Calidad a precios exclusivos para asociados

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

Llámanos al +34 965 860 837 o infórmate en:

BENIDORM GASTRONÓMICO 2024

 XII jornadas de la Cuchara	1 - 10 MARZO
 JORNADAS DE LA ATÚN	12 - 21 ABRIL
 XIV CONCURSO DE TAPAS & PINCHOS	14 - 23 JUNIO
 III CONCURSO DE COCKTAILS	13 - 22 SEPTIEMBRE
 XIII jornadas de los Arroces de la Tierra	25 OCT. - 3 NOV.





ABRECA

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