

BENIDORM Gastronómico **2025**

XIII jornadas de la Cuchara

Del 21 de febrero al 2 de marzo

MENÚ 25€

Benidorm 



**"Uno no puede pensar bien, amar bien,
dormir bien, si no ha comido bien."**
Virginia Woolf



Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

La gastronomía seguirá siendo un eje central de la oferta turística de Benidorm un año más, como hemos dejado constancia recientemente en la Feria Internacional de Turismo de Madrid, FITUR, donde hemos presentado las cinco citas que conforman el Benidorm Gastronómico 2025 que arranca en febrero con la decimotercera edición de nuestra entrañables 'Jornadas de la Cuchara'.

Digo entrañables y, seguramente, me quede corto en el sentir de lo que supone esta primera cita. Porque si algo hemos aprendido con el boom de la oferta gastronómica a nivel internacional, con las nuevas experiencias gastronómicas que surgen cada año, es algo tan esencial como que la cocina son emociones. Sí, emociones. Y pocas cosas más emotivas que esos recuerdos al calor de una mesa en familia con un puchero delante, como el de casa de los iaios, como toda la vida.

Los dieciséis restaurantes que participan harán honor a platos muy nuestros, con mucha tradición de 'la terreta' y de buena parte de España, cuya gastronomía también está afincada en Benidorm de la mano del crisol de procedencias que disfrutamos en una ciudad acogedora y cosmopolita. Una riqueza social que se traduce en riqueza gastronómica. Por eso es especial y emocionante reconocer nuestro patrimonio culinario como un valor propio que queremos compartir con los millones de personas que nos visitan cada año.

Antes de estas Jornadas de la Cuchara ya hemos vivido una nueva y exitosa edición del 'Tapa Fest' y, después, el Benidorm Gastronómico se completará con las V Jornadas del Atún, del 4 al 13 de abril; el XV Concurso de Tapas y Pinchos, del 20 al 29 de junio; el IV Concurso de Cocktails, del 19 al 28 de septiembre; para cerrar del 17 al 26 con las XIV Jornadas de los Arroces de la Tierra, que supondrán también un cierre lleno de emociones.

Enhorabuena y gracias a nuestros restauradores por su implicación en la promoción de la gastronomía local. Felicidades a ABRECA por la organización del 'Benidorm Gastronómico 2025' para dar visibilidad a la riqueza y variedad de esa oferta para disfrute de todos. En esta ocasión... Cuchara en mano.

Bon profit.

Toni Pérez, Alcalde de Benidorm



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Benidorm está de moda y nosotros residimos todo el año en el destino que tantos turistas eligen para pasar sus días de vacaciones en un entorno singular donde siempre hay algo nuevo por descubrir.

Música, eventos deportivos, culinarios y festivos convierten a la propia ciudad de Benidorm en la razón por la que elegimos y no un simple destino. Las redes sociales son testigos del bullir de las calles en actividades de ocio y sobre todo, calidad y diversidad gastronómica.

Somos destino turístico digital y estamos a la vanguardia de mostrar lo que nos hace diferente en cualquier soporte tecnológico, pero lo que nunca se podrá experimentar sin que vengas a nuestra ciudad son los sabores caseros de nuestro recetario tradicional.

En Benidorm, estamos orgullosos de esos platos sencillos y reconfortantes que te devuelven al hogar con cada cucharada y aunque avancemos hacia el turismo digital, en el fondo de las cazuelas de nuestra restauración siempre encontrarás esos sabores que te recuerdan a los guisos de nuestras abuelas.

También es importante tratar la sostenibilidad y garantizar que estos sabores heredados con cariño se transmitan a las generaciones venideras. Desde ABRECA estamos trabajando para mantener nuestro entorno y asegurarnos de que se siga transmitiendo la cultura gastronómica de la tierra a las generaciones venideras.

Así que, mientras exploras los rincones que Benidorm tiene guardados para ti, no te olvides de detenerte y disfrutar de un buen plato de cuchara. Porque en este mundo de ritmo vertiginoso, hay algunas cosas que deben disfrutarse con pausa. Esperamos que disfrutéis de nuestras jornadas de la cuchara.

Javier del Castillo, Presidente de ABRECA

XIII jornadas de la Cuchara

Del 21 de febrero al 2 de marzo

#BenidormFreshandTasty

DESCÁRGATE EL DOSSIER DIGITAL



ENGLISH



ESPAÑOL

Mahou

DESDE 1890



MARSANZ
DISTRIBUCIONES

BENIDORM

Gastronómico

2025



ajuntament



benidorm

Regidoria de Turisme

1

PAG. 8

**ARROCERIA
LA MARINA****RESTAURANTE - BARBACOA**

Camino del Palasiet 31

2

PAG. 9

BOLIKKI**RESTAURANTE - CERVECERÍA**

Av. Vicente Llorca Alós 13

3

PAG. 10

**CLUB
NÁUTICO
RESTAURANTE**

Paseo Colón 2

4

PAG. 11

**EL LINAJE
DE CASTILLA
RESTAURANTE**

C. Gerona 2, local 12

5

PAG. 12

**EL MESÓN
RESTAURANTE**

C. Gerona 1, local 6

6

PAG. 13

**ESTURIÓN
RESTAURANTE**

C. Gerona 1, local 6

7

PAG. 14

**JARDÍN
MEDITERRÁNEO
RESTAURANTE**Av. de Alcoy 17, local
(Playa Levante)**8**

PAG. 15

**LA BRASERÍA
AURRERA
RESTAURANTE**

C. Santo Domingo 10

9

PAG. 16

**LA CAVA
ARAGONESA**TAPAS - RESTAURANTE
BARRA VINOGASTROTECA

Pza. de la Constitución 2

10

PAG. 17

LA FAVA**RESTAURANTE**

C. Asunción 9

11

PAG. 18

**LA PINTA
BEACH
RESTAURANTE**

C. San Pedro 26

12

PAG. 19

**LA TAPERÍA
(GRUPO AURRERA)
RESTAURANTE - VINOS**

C. Santo Domingo 6

13

PAG. 20

**MAL PAS
CERVECERÍA - RESTAURANTE**

C. Santa Faz 50

14

PAG. 21

**MALASPINA
RESTAURANTE**

Av. Panamá 5

15

PAG. 22

**MARISQUERÍA
EL PUERTO
RESTAURANTE**

Paseo Colón 1

16

PAG. 23

**TABERNA
ANDALUZA
RESTAURANTE**

C. del Esperanto 4

ARROCERÍA LA MARINA

RESTAURANTE - BARBACOA

Camino del Palasiet 31

Reservas: 966 86 72 12

(Menús solo a mediodía)

Días de cierre: Lunes y Martes.

1



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Tomate rosa con capellán.
- Cocas alicantinas de patata con embutidos locales (chorizo, morcilla y longaniza) y boquerón con verduritas asadas (receta de la abuela).
- Esgarraet con bacalao.
- Figatels de sepia y all i oli negro.
- Flor de alcachofa con cebolla caramelizada y jamón ibérico.
- Marinera de ensaladilla de quisquillas y piparras con anchoa.
- Milhoja de queso fresco de La Nucía con membrillo y frutos secos.

21 - Viernes

- Cocido con pelotas (receta de la abuela).

22 - Sábado

- Caldero de bogavante o
- Caldero de rape, almejas y sepia.

23 - Domingo

- Caldero de bogavante o
- Caldero de rape, almejas y sepia.

26 - Miércoles

- Cocido con pelotas (receta de la abuela).

27 - Jueves

- Cocido con pelotas (receta de la abuela).

28 - Viernes

- Cocido con pelotas (receta de la abuela).

1 - Sábado

- Caldero de bogavante o
- Caldero de rape, almejas y sepia.

2 - Domingo

- Caldero de bogavante o
- Caldero de rape, almejas y sepia.

Postres

- Pan de Calatrava con chocolate Marcos Tonda.

Maridaje (a elegir 1 por comensal)

- Cerveza.
- Copa de vino.
- Refresco.
- Agua.
- O 1 botella de vino (cada 4 comensales).

BOLIKKI

RESTAURANTE - CERVECERÍA

Av. Vicente Llorca Alós 13
Reservas: 865 52 21 89
(Menús solo a mediodía)

2



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Croquetas caseras.
- Gambusinos.
- Rejos de calamar a la andaluza.
- Ensalada de ventresca con pimientos.
- Flor de alcachofa.

21 - Viernes

- Gazpacho manchego con codorniz.

22 - Sábado

- Cocido con pelotas.

23 - Domingo

- Caldero del Mar Menor.

24 - Lunes

- Potaje de alubias con almejas y gambas.

25 - Martes

- Migas de harina caseras.

26 - Miércoles

- Zarzuela de rape, gambas y almejas.

27 - Jueves

- Guiso de pulpo y alcachofas.

28 - Viernes

- Fabada asturiana.

1 - Sábado

- Marmitako.

2 - Domingo

- Arroz de cigala y calamar (seco, meloso ó caldoso).

Postres

- Postre caseros.

Maridaje

- 1 consumición por comensal.
- Tinto Rioja o Blanco Verdejo (1 botella por 4 comensales).

CLUB NÁUTICO

RESTAURANTE

Paseo Colón 2
Reservas: **965 77 28 73**
(Menús solo a mediodía)
Días de cierre: lunes.

3



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Ensalada del día.
- 1 a elegir entre:
 - Coca de sobrasada y cebolla caramelizada.
 - Mejillones al vapor.
 - Habitas con jamón.

21 - Viernes

- Marmitako de atún

22 - Sábado

- Suquet de peix

23 - Domingo

- Fabes con almejas.

25 - Martes

- Olleta de blat.

26 - Miércoles

- Pebrereta tallaeta.

27 - Jueves

- Cruet de peix.

28 - Viernes

- Marmitako de atún.

1 - Sábado

- Suquet de peix.

2 - Domingo

- Fabes con almejas.

Postres

- Postre de la casa.

Maridaje (Una consumición por persona)

- Vino.
- Agua.
- Cerveza de barril.
- Refresco.

EL LINAJE DE CASTILLA

RESTAURANTE

C. Gerona 2, local 12
Reservas: **651 56 97 70**
(Menús solo a mediodía)
Días de cierre: lunes y martes.

4



21 - Viernes

- Alcachofas a la brasa con foie liado.
- Fideos caldosos con merluza, berberechos y langostinos.

22 - Sábado

- Espenecat con capellán a la llama.
- Kokochas de bacalao al falso pil pil con almejas de río.

23 - Domingo

- Espenecat con capellán a la llama.
- Kokochas de bacalao al falso pil pil con almejas de río.

26 - Miércoles

- Alcachofas a la plancha con foie liado.
- Suquet de rape y cigalas.

27 - Jueves

- Alcachofas a la plancha con foie liado.
- Suquet de rape y cigalas.

28 - Viernes

- Espenecat con capellán a la llama.
- Caldereta de marisco con cangrejo azul y pimientos rellenos de bacalao.

1 - Sábado

- Espenecat con capellán a la llama.
- Caldereta de marisco con cangrejo azul y pimientos rellenos de bacalao.

2 - Domingo

- Espenecat con capellán a la llama.
- Kokochas de bacalao al falso pil pil con almejas de río.

Postres

- Sopa de chocolate blanco con helado de turrón salvaje.

Maridaje (1 a elegir)

- Botella de tinto DO Valladolid.
- Botella de Rueda.
- Botella de Cigales rosado.

EL MESÓN

RESTAURANTE

C. Girona 1, local 6
Reservas: **965 85 85 21**
(Menús solo a mediodía)

5



Entrantes

- Jamón de bellota "Fisán" con pan con tomate.
- Carpaccio de ternera con encurtidos y salsa vitello tonnato crujiente.
- Ravioli crujiente de morcilla con manzana caramelizada.

21 - Viernes

- Cocido con pelotas.

22 - Sábado

- Verdinas con carabineros y almejas.

23 - Domingo

- Suquet de rape, gambitas y mejillones.

24 - Lunes

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

25 - Martes

- Alubias con manitas y codillo de cerdo.

26 - Miércoles

- Cocido madrileño.

27 - Jueves

- Lentejas estofadas con codorniz y torreznos.

28 - Viernes

- Musola al all i pebre.

1 - Sábado

- Rabo de vaca gallega rubia en salsa con verduras estofadas.

2 - Domingo

- Fabada asturiana.

Postres

- Torrija caramelizada con helado de leche merengada y sopa de horchata y coco.

Maridaje

- 22 Pies (Ribera) Viña Sol (blanco).
- Torres de Casta (rosado).

ESTURIÓN

RESTAURANTE

Av. de Panamá
Reservas: 965 86 67 00
(Menús solo a mediodía)

6



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Rueda de ibéricos.
- Croquetas caseras.
- Calamares andaluza.
- Revuelto de morcilla.
- Ensalada de temporada.

21 - Viernes

- Sangacho de pescado con zamburiñas.

22 - Sábado

- Cocido madrileño.

23 - Domingo

- Caldero de rape con cigalas y almejas.

24 - Lunes

- Estofado de ternera con habas y alcachofas.

25 - Martes

- Fabada asturiana.

26 - Miércoles

- Lentejas de la abuela.

27 - Jueves

- Gazpacho manchego.

28 - Viernes

- Guiso de costillas con patatas.

1 - Sábado

- Pochas con pulpo y almejas.

2 - Domingo

- Caldero de arroz con bogavante.

Postres

- Tarta de queso al horno.
- Mousse de galleta.
- Fruta del tiempo.
- Tiramisú.

Maridaje

- 1 consumición por comensal o
- 1 botella de vino cada 2 personas:
 - Blanco D.O. Rueda.
 - Tinto D.O. Rioja Crianza.

JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE

Av. de Alcoy 17, local
(Playa Levante)

Reservas: **965 85 00 11**
(Menús solo a mediodía)

7



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Pan, alioli y encurtidos.
- Ensalada variada con ventresca de atún.

21 - Viernes

- Alubias blancas con almejas.

22 - Sábado

- Rabo de toro estofado con patatas.

23 - Domingo

- Arroz seco o meloso de pollo, magro, garbanzos y verdura de temporada.

24 - Lunes

- Lentejas con langostinos, verduras y salteado de ajos tiernos.

25 - Martes

- Guiso marinero de sepia y pescado de bahía.

26 - Miércoles

- Cocido valenciano con pelotas.

27 - Jueves

- Alubias pintas con chorizo.

28 - Viernes

- Cous cous al estilo mediterráneo.

1 - Sábado

- Zarzuela de pescado y marisco.

2 - Domingo

- Arroz meloso de rape con almejas.

Postres (1 a elegir)

- Postre casero del chef.
- Fruta de temporada.
- Helado variado.

Maridaje

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

LA BRASERÍA AURRERA

RESTAURANTE

C. Santo Domingo 10
Reservas: **618 13 18 73**
(Menús solo a mediodía)

8



21 - Viernes

- Calamares fritos estilo Santurtzi y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Guiso de txuleta y trigo.
- Tarta de queso estilo vasco.

22 - Sábado

- Croquetas de jamón, alitas estilo Lousiana y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Purrusalda de bacalao.
- Tarta de kinder y chocolate.

23 - Domingo

- Flor de alcachofa con salsa trufada y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Arroz meloso de marisco y cigalas.
- Torrija casera con helado de leche merengada.

24 - Lunes

- Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Alubias guisadas con costilla de cerdo ibérica a la brasa.
- Tiramisú especial de la casa.

25 - Martes

- Croquetas de queso de cabra y mermelada de frambuesa, y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Lentejas guisadas con magret de pato a la brasa.
- Cuajada de leche, miel y nueces.

26 - Miércoles

- Huevos rotos con txistorra y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Garbanzos con choco a la andaluza (sepia).
- Mousse de limón.

27 - Jueves

- Croquetas de jamón, flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Arroz meloso de pollo a la brasa.
- Brownie con helado de leche merengada.

28 - Viernes

- Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Caldo de pelota.
- Tarta de kinder con chocolate.

1 - Sábado

- Calamares fritos estilo Santurtzi y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Guiso de txuleta y trigo.
- Tarta de queso estilo vasco.

2 - Domingo

- Flor de alcachofa con salsa trufada y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Arroz meloso de marisco y cigalas.
- Torrija casera con helado de leche merengada.

Maridaje

- 1 consumición por comensal.

LA CAVA ARAGONESA

TAPAS · RESTAURANTE · BARRA · VINO GASTROTECA

Pza. de la Constitución 2
Reservas: **966 80 12 06**
(Menús solo a mediodía)

9



21 - Viernes

- Ceviche de lubina.
- Salteado de chopitos con ajos tiernos y habitas.
- Lentejas caviar con albóndigas de pato.

22 - Sábado

- Ensalada verde con vinagreta de albahaca
- Crêp de rabo de toro.
- Marmitako con atún rojo.

23 - Domingo

- Ensalada de ahumados con almendras.
- Cecina con boletus.
- Olleta de blat.

24 - Lunes

- Ensalada de burrata con frutas ácidas y vinagreta de vermut.
- Carpaccio de ternera con parmesano.
- Caldereta de pulpo y sepia.

25 - Martes

- Ensalada de bacalao, patata y naranja.
- Alcachofas confitadas con jamón.
- Alubia roja con carrillera ibérica.

26 - Miércoles

- Ensalada especial de La Cava con gelatina de tomate y vinagreta de membrillo y mostaza.
- Gyoza con carne mechada y velouté.
- Gazpacho de pescado con torta de trigo.

27 - Jueves

- Espenecat con bonito.
- Cocido madrileño completo.

28 - Viernes

- Endivias con roquefort, pasas y piñones.
- Volován con carne de cerdo, verduras y cacahuete.
- Purrusalda con rape y zamburiñas.

1 - Sábado

- Ensalada de tomate especial con aceituna negra y aguacate.
- Tiradito de salmón con salsa de gambas.
- Olla pudiente de Burgos.

2 - Domingo

- Ensaladilla con merluza.
- Raviolis de calabacín con solomillo y foie.
- Fabes con gregos y cocotxas de bacalao.

Postres

- Postres de la casa

Maridaje

- Señorío de Benidorm

LA FAVA

RESTAURANTE

C. Asunción 9

Reservas: 672 06 24 24

(Menús solo a mediodía)

Días de cierre: domingo y lunes.

10



21 - Viernes

- Guiso de habas, setas con calamaret a la brasa y vinagreta de rabaniza.
- Puchero con pelotas.
- Bollet i cacao.

22 - Sábado

- Guiso de habas, setas con calamaret a la brasa y vinagreta de rabaniza.
- Puchero con pelotas.
- Bollet i cacao.

25 - Martes

- Guiso de habas, setas con calamaret a la brasa y vinagreta de rabaniza.
- Puchero con pelotas.
- Bollet i cacao.

26 - Miércoles

- Guiso de habas, setas con calamaret a la brasa y vinagreta de rabaniza.
- Puchero con pelotas.
- Bollet i cacao.

27 - Jueves

- Berenjena a la llama con sopa de parmesano, pescado azul semicurado, miel y aromáticas.
- Suquet marinero con pescado del día según lonja y picada de salmorreta con all i oli.
- Tartar de manzana ácida macerada con lima, miel y helado de caramelo salado.

28 - Viernes

- Berenjena a la llama con sopa de parmesano, pescado azul semicurado, miel y aromáticas.
- Suquet marinero con pescado del día según lonja y picada de salmorreta con all i oli.
- Tartar de manzana ácida macerada con lima, miel y helado de caramelo salado.

1 - Sábado

- Berenjena a la llama con sopa de parmesano, pescado azul semicurado, miel y aromáticas.
- Suquet marinero con pescado del día según lonja y picada de salmorreta con all i oli.
- Tartar de manzana ácida macerada con lima, miel y helado de caramelo salado.

Maridaje (1 a elegir)

- Agua.
- Refresco.
- Cerveza.
- Vinos D.O. Alicante y Valencia (1 botella cada 4 comensales).

LA PINTA BEACH

RESTAURANTE

C. San Pedro 26
Reservas: **667 96 30 54**
(Menús solo a mediodía)

11



21 - Viernes

- Ensalada Olivier.
- Fabes con almejas y gambas.

22 - Sábado

- Salpicón de marisco.
- Meloso de pulpo y almejas.

23 - Domingo

- Flor de cogollo con pico de gallo y anchoas.
- Meloso de bogavante.

24 - Lunes

- Ensalada murciana.
- Guiso con costilla ahumada.

25 - Martes

- Mix de croquetas.
- Merluza a la marinera con almeja y gambas.

26 - Miércoles

- Gamba gabardina.
- Potaje de garbanzos, espinacas y bacalao.

27 - Jueves

- Salmorejo.
- Guiso con costilla ahumada.

28 - Viernes

- Salpicón de marisco.
- Arroz caldoso con rape y almeja.

1 - Sábado

- Flor de cogollo con pico de gallo y anchoas.
- Meloso de bogavante.

2 - Domingo

- Gamba gabardina.
- Meloso de pulpo y almejas.

Postres

- Variado de la casa.

Maridaje (1 a elegir)

- Cerveza.
- Vino.
- Agua.

LA TAPERÍA (GRUPO AURRERA)

RESTAURANTE - VINOS

C. Santo Domingo 6
Reservas: **618 13 18 73**
(Menús solo a mediodía)

12



21 - Viernes

- Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (ambos para compartir).
- Potaje de alubias con chorizo.
- Tarta mousse de kinder y chocolate.

22 - Sábado

- Flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Caldo con pelota.
- Cítricos valencianos en texturas.

23 - Domingo

- Canelón de puchero y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Arroz caldoso de bogavante.
- Tiramisú especial de la casa.

24 - Lunes

- Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Manitas de cerdo guisadas con chorizo.
- Torrija casera con helado de leche merengada.

25 - Martes

- Flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Potaje de garbanzos con bacalao.
- Tarta de queso estilo vasco.

26 - Miércoles

- Croquetas de queso de cabra y kimchi, minipastela de pollo y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Cous cous de cordero con su guarnición.
- Cuajada de leche, miel y nueces.

27 - Jueves

- Flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Olleta de blat (trigo).
- Brownie con helado de leche merengada.

28 - Viernes

- Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Fabada asturiana.
- Tarta de queso estilo vasco.

1 - Sábado

- Canelón de puchero y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Arroz caldoso de bogavante.
- Tiramisú especial de la casa.

2 - Domingo

- Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata y ensalada de buen tomate y cebolleta fresca (para dos).
- Caldo con pelota.
- Cítricos valencianos en texturas.

Maridaje

- 1 consumición por comensal.

MAL PAS

CERVECERÍA · RESTAURANTE

C. Santa Faz 50
Reservas: 965 85 80 86
(Menús solo a mediodía)
Día de cierre: martes.

13



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Ensalada del día.
- Uno a elegir entre:
 - Escalibada con capellanes.
 - Habitas con jamón.
 - Mejillones al vapor.

21 - Viernes

- Suquet de ratja.

22 - Sábado

- Borreta de bacalao.

23 - Domingo

- Patatas riojanas.

24 - Lunes

- Fabes con almejas.

26 - Miércoles

- Marmitako de atún.

27 - Jueves

- Olleta de blat.

28 - Viernes

- Suquet de peix.

1 - Sábado

- Borreta de bacalao.

2 - Domingo

- Patatas riojanas.

Postres

- Postre de la casa.

Maridaje (1 consumición por comensal)

- Vino.
- Agua.
- Cerveza de barril.
- Refresco.

MALASPINA

RESTAURANTE

Av. Panamá 5
Reservas: **965 03 59 62**
(Menús solo a mediodía)

14



21 - Viernes

- Dúo de croquetas, chuleta de vaca y txipirón en su tinta.
- Olleta alicantina.
- Coulant de chocolate con helado de vainilla.

22 - Sábado

- Burrata con tomate rosa de Altea, pepperoncini y pesto de pistacho.
- Alubias con almejas y langostinos.
- Tarta de queso con helado de galleta.

23 - Domingo

- Ensaladilla cremosa de ventresca de atún con mayonesa aireada y pan de algas.
- Manitas de cerdo estofadas.
- Milhojas de chocolate.

24 - Lunes

- Ensaladilla cremosa de ventresca de atún con mayonesa aireada y pan de algas.
- Caldo con pelotas de la Vega Baja y cocido de pava negra.
- Milhojas de chocolate.

25 - Martes

- Alcachofas a la brasa con remolacha, pico de gallo y avellana.
- Gazpachos marineros.
- Flan cremoso de café.

26 - Miércoles

- Bocado de anchoa sobre pan de croissant y mantequilla de tomate seco.
- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas (potaje de vigilia).
- Tiramisú.

27 - Jueves

- Canelón de carrillera de vaca confitada napado con su jugo.
- Bollitori de merluza (guiso típico de la montaña alicantina a base de judías, patata, tomate seco y lomos de merluza).
- Brownie con helado de chocolate.

28 - Viernes

- Ensalada de pimientos asados con mollitas de bacalao y manzana.
- Arroz caldoso de costillas de cerdo y alcachofas.
- Tarta de manzana.

1 - Sábado

- Tomate de temporada con salazones, pericana y mollitas saladas.
- Fabada asturiana con su compango.
- Tarta de chocolate.

2 - Domingo

- Croquetas de jamón ibérico.
- Caldo con pelotas de la Vega Baja y cocido de pava negra.
- Lemon pie.

Maridaje (1 consumición por comensal)

- 1 copa de vino de la casa tinto ó blanco.
- Cerveza.
- Agua.

MARISQUERIA EL PUERTO

RESTAURANTE

Paseo Colón 1
Reservas: 965 85 37 96
(Menús solo a mediodía)

15



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- 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 Modena.
- Ensalada de la casa con salmón y gambas bañadas en salsa rosa.
- Salteado de sepia y espárragos trigueros con alioli y su tinta.
- Cazón en adobo.
- Berenjena frita bañada con miel de caña.
- Surtido de croquetas caseras: marisco, jamón y morcilla.
- Chipirones de la bahía a la plancha.

21 - Viernes

- Llandeta de pescado.

22 - Sábado

- Arroz con pulpo y alcachofas.

23 - Domingo

- Patatas guisadas con pulpo, alcachofas y habas tiernas.

24 - Lunes

- Olleta alicantina.

25 - Martes

- Alubias blancas estofadas con almejas y gambas.

26 - Miércoles

- Estofado de costillas.

27 - Jueves

- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas.

28 - Viernes

- Cocido con pelotas.

1 - Sábado

- Fideuá de marisco.

2 - Domingo

- Arroz caldoso de rape y almejas.

Postres

- Tarta al whisky casera.
- Borracho de mandarina.
- Biscuit de turrón y limón.
- Tarta de queso fresco con arándanos.
- Tiramisú de la casa.
- Flan de la casa.

Maridaje

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

TABERNA ANDALUZA

RESTAURANTE

C. del Esperanto 4
Reservas: 965 85 10 87
(Menús solo a mediodía)
Días de cierre: miércoles.

16



Entrantes (a elegir 2 por mesa)

- Almeja marinera.
- Ensalada de queso de cabra.
- Cazón en adobo.
- Berenjenas con miel de caña.
- Chipirones a la plancha.

21 - Viernes

- Cocido con pelotas.

22 - Sábado

- Cous cous.

23 - Domingo

- Arroz meloso de pollo y conejo.

24 - Lunes

- Callos de ternera con garbanzos.

25 - Martes

- Potaje de alubias con almejas y gambas.

27 - Jueves

- Garbanzos con bacalao y espinacas.

28 - Viernes

- Guiso de pulpo.

1 - Sábado

- Gazpacho manchego.

2 - Domingo

- Arroz meloso de marisco.

Postres (1 a elegir)

- Mousse de queso con arándanos
- Pan de Calatrava

Maridaje

- Vino blanco Marina Alta.
- Vino rosado Las Campanas.
- Vino tinto Beronia.



2

2 BOLIKI

Av. Vicente Llorca Alós 13

3 CLUB NÁUTICO

Paseo Colón 2

4 EL LINAJE DE CASTILLA

C. Gerona 2, local 12

5 EL MESÓN

C. Gerona 1, local 6

6 ESTURIÓN

Av. Panamá

6

14

11

15

3

13

9

8

12

10

5

4

7

7 JARDÍN MEDITERRÁNEO

Av. Alcoy 17, local (Playa Levante)

8 LA BRASERÍA AURRERA

C. Santo Domingo 10

9 LA CAVA ARAGONESA

Pza. de la Constitución 2

10 LA FAVA

C. Asunción 9

11 LA PINTA BEACH

C. San Pedro 26

12 LA TAPERÍA (G. AURRERA)

C. Santo Domingo 6

13 MAL PAS

C. Santa Faz 50

14 MALASPINA

Av. Panamá 5

15 MARISQUERÍA EL PUERTO

Paseo Colón 1

16 TABERNA ANDALUZA

C. del Esperanto 4



1

ARROCERÍA LA MARIAN
Camino del Palasiet 31

3

CLUB NÁUTICO
Paseo Colón 2

8

LA BRASERÍA AURRERA
C. Santo Domingo 10

9

LA CAVA ARAGONESA
Pza. de la Constitución 2

12

LA TAPERÍA (G. AURRERA)
C. Santo Domingo 6

13

MAL PAS
C. Santa Faz 50

15

MARISQUERÍA EL PUERTO
Paseo Colón 1



Escanea y accede al
mapa digital que te
guiará hasta tu menú.

"Comer es una necesidad, pero comer inteligentemente es un arte."

François de La Rochefoucauld



NAVILENS

Código accesible para personas con discapacidad visual.
Descarga la App NaviLens y apunta con tu móvil al folleto.



WEB

**HOSTELERÍA
ACCESIBLE**



MAPA





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,

llámanos al +34 965 860 837 o infórmate en:

www.abreca.es

ajuntament benidorm
concejalía de turismo



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*