

BENIDORM Gastronómico 2026

XIV 27 FEBRERO
AL 8 MARZO

Jornadas de la Cuchara



Precio
x menú

25€



ajuntament



benidorm

Regidoria de Turisme

BENIDORM *Gastronómico* 2026

XIV 27 FEBRERO
AL 8 MARZO

Jornadas de la Cuchara

#BenidormFreshandTasty
DESCÁRGATE EL DOSSIER DIGITAL



CASTELLANO



ENGLISH

Mahou
DESDE 1890

AS
MARSANZ



Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

Abrimos el Benidorm Gastronómico 2026 con las XIV Jornadas de la Cuchara, una magnífica oportunidad para rendir homenaje a nuestra tradición gastronómica y a la riqueza culinaria que nos define, cuajada a base de recetas autóctonas y otras que llegan desde todas partes de España gracias a la rica amalgama de procedencias que se concitan en nuestro padrón y a la que no son ajenos nuestros restauradores.

En una tierra abierta al mundo como Benidorm, la cocina de cuchara nos conecta más con nuestras raíces, con el sabor de lo auténtico. Estas jornadas nacen con el objetivo de destacar platos que forman parte de nuestra memoria colectiva, elaboraciones que han pasado de generación en generación y que hoy siguen ocupando un lugar privilegiado en nuestras mesas.

La implicación del sector hostelero, con la participación de 16 restaurantes de Benidorm, demuestra su compromiso con la calidad, la innovación y el respeto por la tradición, elaborando incluso propuestas que recrean la receta clásica combinada con toques creativos, ofreciendo una experiencia gastronómica única.

La cuchara simboliza cercanía, hogar y hospitalidad, valores que Benidorm ha sabido proyectar a lo largo de su historia. Estas jornadas son una muestra más de que Benidorm es mucho más que sol y playa: es cultura, sabor y excelencia culinaria.

Felicidades, un año más, a ABRECA por la organización del 'Benidorm Gastronómico 2026' para impulsar nuestra creciente oferta culinaria y para demostrar que la gastronomía es un valor en alza. En este caso, con olor a tradición, con sabor de hogar.

Bon profit.

Toni Pérez
Alcalde de Benidorm



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Benidorm es un destino vivo, dinámico y en constante evolución. Una ciudad elegida por millones de personas cada año no solo por su clima o su oferta de ocio, sino también por su capacidad de reinventarse y mostrar con orgullo lo que la hace diferente.

Vivimos en un destino turístico moderno, digital y conectado, pero hay experiencias que solo se entienden cuando se disfrutan sin prisas. La cocina de cuchara es una de ellas. Platos sencillos, honestos y reconfortantes que forman parte de nuestra memoria colectiva y que nos devuelven, cucharada a cucharada, a los sabores de siempre.

Las Jornadas de la Cuchara nacen precisamente para poner en valor ese recetario tradicional que sigue muy vivo en nuestros bares y restaurantes. Una cocina que habla de producto, de territorio y de respeto por la tradición, pero también de compromiso con la sostenibilidad y con la transmisión de nuestra cultura gastronómica a las generaciones futuras.

Desde ABRECA agradecemos la implicación de los establecimientos participantes y el apoyo de las instituciones y colaboradores que hacen posible estas jornadas. Gracias a todos ellos, Benidorm continúa consolidándose como un destino gastronómico diverso, auténtico y de calidad.

Os invitamos a deteneros, sentaros a la mesa y disfrutar de un buen plato de cuchara. Porque, en un mundo que va demasiado rápido, hay sabores que merecen disfrutarse con calma.

Bon profit.

Javier del Castillo
Presidente de ABRECA

XIV 27 FEBRERO
AL 8 MARZO

Jornadas de la Cuchara



NAVILENS

CÓDIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS
CON DISCAPACIDAD VISUAL.

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

MAPA 2026
JORNADAS
CUCHARA



WEB

HOSTELERÍA
ACCESIBLE

MAPA



XIV Jornada de la Cuchara

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1/ ALAMEDA
GOURMET

9/ LA JUANA

2/ ARROCERÍA
LA MARINA

10/ LA PINTA
BEACH

3/ BOLIKKI

11/ LA TAPERÍA
AURRERA

4/ CHIRINGUITO
BEACH

12/ MALASPINA

5/ EL MESÓN

13/ MARISQUERÍA
EL PUERTO

6/ JARDÍN
MEDITERRÁNEO

14/ RESTAURANTE
ESTURIÓN

7/ LA BRASERÍA
AURRERA

15/ SINATRAS
CENTRO
DIVERSO

8/ LA FAVA

16/ TABERNA
ANDALUZA

1

ALAMEDA GOURMET

RESTAURANTE

C. Martínez Oriola, 21
Reservas: 622 901 560

Días de cierre: miércoles
Menús mediodía

Entrantes (a elegir 1 por comensal)

- Foie gras de pato marmolado al Oporto con pasas
- Tartaleta de espinacas trufadas con gambita y piñones

Plato principal (a elegir 1 por comensal)

- Pochas con callos de ternera y morcilla de harina
- Potaje de garbanzos pedrosillanos marinero

Postre (a elegir 1 por comensal)

- Tarta de calabaza con chocolate y naranja
- Pannacotta aromatizada con vainilla y fruta de la pasión

Maridaje (1 bebida por comensal)

- Botella de vino por cada 4 comensales.
- Copa de vino
- Cerveza
- Refresco
- Agua



2

ARROCERÍA LA MARINA

RESTAURANTE

Camí del Palasiet, 31
Reservas: 966 86 72 12

Días de cierre: lunes y martes
Menús mediodía

Entrantes al centro de mesa

(a elegir 2 por mesa)

- Tomate rosa de Altea con mejillones en escabeche casero
- Marinera de sardina ahumada
- Surtido de cocas caseras
- Figatell de sepia con all i oli de albahaca
- Flor de alcachofa con salsa de yema y crujiente de jamón ibérico

Postre

- Helado de turrón de Xixona con chocolate caliente Marcos Tonda

Maridaje (1 bebida por comensal)

- Caña San Miguel
- Copa de vino
- Refresco
- Agua
- Una botella de vino (cada 4 comensales).

Viernes 27

- Caldereta de cordero

Sábado 28

- Caldereta de cordero

Domingo 1 (a elegir)

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

Miércoles 4

- Cocido con pelotas

Jueves 5

- Cocido con pelotas

Viernes 6

- Cocido con pelotas

Sábado 7

- Caldereta de cordero

Domingo 8 (a elegir)

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



3

BOLIKKI

RESTAURANTE

Av. Vicente Llorca Alós, 13
Reservas: 865 52 21 89

Abierto todos los días.
Menús mediodía.

Entrantes (a elegir 2 por mesa)

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

Postre

- Postres caseros

Maridaje

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

Viernes 27

- Gazpacho manchego con codorniz.

Sábado 28

- Cocido con pelotas.

Domingo 1

- Caldero del Mar Menor.

Lunes 2

- Potaje de alubias con almejas y gambas.

Martes 3

- Migas de harina caseras.

Miércoles 4

- Carrillada ibérica melosa con reducción de vino

Jueves 5

- Guiso de pulpo y alcachofas

Viernes 6

- Fabada asturiana.

Sábado 7

- Marmitako.

Domingo 8

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



Viernes 27

- Cecina de vaca premium con pan tostado y aceite de oliva
- Cocido leonés completo
- Flan cremoso de huevo

Sábado 28

- Cecina de vaca premium con pan tostado y aceite de oliva
- Cocido leonés completo
- Flan cremoso de huevo

Domingo 1

- Cecina de vaca premium con pan tostado y aceite de oliva
- Cocido leonés completo
- Flan cremoso de huevo

Lunes 2

- Ensalada de lechuga, tomate rosa y cebolla
- Fabada asturiana
- Tarta de queso

Martes 3

- Ensalada de lechuga, tomate rosa y cebolla
- Fabada asturiana
- Tarta de queso

Maridaje (1 botella cada 2 personas)

- Vino de la casa

Miércoles 4

- Ensalada de lechuga, tomate rosa y cebolla
- Fabada asturiana
- Tarta de queso

Jueves 5

- Cecina de vaca premium con pan tostado y aceite de oliva
- Cocido leonés completo
- Flan cremoso de huevo

Viernes 6

- Cecina de vaca premium con pan tostado y aceite de oliva
- Cocido leonés completo
- Flan cremoso de huevo

Sábado 7

- Cecina de vaca premium con pan tostado y aceite de oliva
- Cocido leonés completo
- Flan cremoso de huevo

Domingo 8

- Cecina de vaca premium con pan tostado y aceite de oliva
- Cocido leonés completo
- Flan cremoso de huevo



5 / EL MESÓN

CERVECERÍA

C. Girona, 1, local 6 Abierto todos los días.
Reservas: 965 858 521 Menús todo el día.

Aperitivo

- Croqueta de cocido con jamón texturizado

Entrantes

- Trio de humus con crudités
- Crema de calabaza con piruleta de pollo y espuma de curry con plátano
- Alcachofa con habas, ajetes y jamón crunch

Viernes 27

- Caldo con pelotas y compango.

Sábado 28

- Arroz meloso de rape, gambas y mejillones

Domingo 1

- Suquet de rape con gambitas y mejillones

Lunes 2

- Arroz meloso de bacalao con coliflor y espinacas

Martes 3

- Alubias con manitas y codillo de cerdo

Postre

- Hojaldre con crema de limón, escarcha de menta y suspiro de merengue caramelizado

Maridaje (Bodegas Viña Aznair)

- Rioja crianza Viña Aznair
- Rueda verdejo Viña Aznair

Miércoles 4

- Carrillera de ternera en salsa con pisto de tomate y patata texturizada con mantequilla de romero

Jueves 5

- Fabes con almejas

Viernes 6

- Verdinas con velo de carabineros y almejas

Sábado 7

- Rabo de vaca rubia en salsa con verduras estofadas

Domingo 8

- Fabada asturiana



6 / JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE

Av. Alcoy, 17 - Playa de Levante Abierto todos los días.
Reservas: 965 85 00 11 Menús mediodía.

Se recomienda reservar menú para tener disponibilidad

Entrantes (Al centro)

- Croqueta casera
- Pan con alioli
- Ensalada variada

Postre (A elegir 1 por comensal)

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

Maridaje (A elegir)

- Botella de vino de la casa
cada 4 comensales
- 1 consumición

Viernes 27

- Alubias blancas con almejas.

Sábado 28

- Rabo de toro estofado con patatas.

Domingo 1

- Arroz meloso de rape con almejas.

Lunes 2

- Guiso marinero de sepia y pescado de bahía.

Martes 3

- Lentejas con langostinos, verduras y ajos tiernos.

Miércoles 4

- Guiso de cordero con patatas.

Jueves 5

- Alubias pintas con sus sacramentos.

Viernes 6

- Cocido valenciano con pelota.

Sábado 7

- Zarzuela de pescado y marisco.

Domingo 8

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



7

LA BRASERIA AURRERA

RESTAURANTE

C. Santo Domingo, 10
Reservas: 965 02 29 69

Abierto todos los días.
Menús mediodía.

Entrantes

(A elegir 2 por mesa)

- Ensalada de ventresca
- Mejillones al vapor
- Canelón de carne y foie con salsa de trompeta de los muertos

Postre

(A elegir 1 por comensal)

- Torrija con helado de vainilla
- Tarta cremosa de chocolate
- Tarta de la abuela

Maridaje

(1 bebida por comensal)

- Copa de vino de la casa
- Caña
- Agua
- Refresco

Viernes 27

- Arroz meloso de gamba y calamar.

Sábado 28

- Arroz meloso de costilla de vaca.

Domingo 1

- Caldero de marisco.

Lunes 2

- Potaje de garbanzos con bacalao.

Martes 3

- Guiso de pulpo con alcachofas.

Miércoles 4

- Patatas a la riojana.

Jueves 5

- Porrusalda.

Viernes 6

- Suquet de rape y gambas.

Sábado 7

- Caldereta de marisco.

Domingo 8

- Olleta de blat.



8

LA FAVA

RESTAURANTE

C. La palma, 41
Reservas: 672 062 424

Cerrado: Domingo y lunes.
Menús mediodía.

Entrantes

- Almuerzo valenciano
- Bollo a la paleta con pescado azul de temporada
- Puerro confitado con carbonara marina y jugo de pollo rustido

Plato

- Puchero valenciano a nuestra manera

Postre

- Flan de huevo con chocolate blanco y miso

Maridaje (1 bebida por comensal)

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



9

LA JUANA

RESTAURANTE

C. del Rosario, 6
Reservas: 699 77 12 36

Cerrado: Lunes.
Menús todo el día.

Viernes 27

- Almitas de torrezno
- Crema de hongos con huevo poché y perlas de trufa negra de Soria
- Tarta costrada con helado de vainilla

Sábado 28

- Paté de trufa con tostas de pasas
- Potaje soriano
- Brownie de chocolate con helado de vainilla

Domingo 1

- Almitas de torrezno.
- Crema de hongos con huevo poché y perlas de trufa negra de Soria
- Tarta costrada con helado de vainilla

Martes 3

- Paté de trufa con tostas de pasas
- Potaje soriano
- Brownie de chocolate con helado de vainilla

Miércoles 4

- Almitas de torrezno
- Crema de hongos con huevo poché y perlas de trufa negra de Soria
- Tarta costrada con helado de vainilla

Maridaje

- Ribera del Duero – Bardos.

Jueves 5

- Paté de trufa con tostas de pasas
- Potaje soriano
- Brownie de chocolate con helado de vainilla

Viernes 6

- Almitas de torrezno.
- Crema de hongos con huevo poché y perlas de trufa negra de Soria
- Tarta costrada con helado de vainilla

Sábado 7

- Paté de trufa con tostas de pasas
- Potaje soriano
- Brownie de chocolate con helado de vainilla

Domingo 8

- Almitas de torrezno.
- Crema de hongos con huevo poché y perlas de trufa negra de Soria
- Tarta costrada con helado de vainilla



10

LA PINTA BEACH

RESTAURANTE

San Pedro, 26
Reservas: 610 169 402

Abierto todos los días.
Menús todo el día.

Viernes 27

- Ensalada Olivier
- Habichuelas con almejas y gambas

Sábado 28

- Salpicón de marisco
- Guiso de sepia con patatas

Domingo 1

- Flor de cogollos con pico de gallo y anchoas
- Lentejas estofadas con chorizo y jamón ibérico

Lunes 2

- Ensalada murciana
- Guiso con costilla ahumada

Martes 3

- Mix de croquetas
- Merluza a la marinera con gambas y almejas

Postre

- Variados de la casa

Miércoles 4

- Gambas gabardina
- Potaje de garbanzos, con espinaca y bacalao

Jueves 5

- Salmorejo
- Sopa de marisco

Viernes 6

- Salpicón de marisco
- Fabada con chorizo, morcilla y panceta

Sábado 7

- Flor de cogollo con pico de gallo y anchoa
- Arroz meloso de bogavante

Domingo 8

- Gamba gabardina
- Arroz meloso de Pulpo y almejas

Maridaje (1 bebida por comensal)

- Vino blanco Rueda
- Vino rosado Navarro
- Vino tinto Rioja
- Cerveza
- Refrescos



11

LA TAPERÍA AURRERA

RESTAURANTE

C. de Santo Domingo, 6
Reservas: 965 02 01 42

Abierto todos los días.
Menús mediodía.

Entrantes

(A elegir 2 por mesa)

- Ensalada burrata con pesto
- Croquetas de gambas al ajillo
- Huevos rotos con jamón ibérico

Postre

(A elegir 1 por comensal)

- Torrija con toffee y helado de leche merengada
- Brownie de chocolate con helado de vainilla
- Tarta de queso vasca

Maridaje

(1 bebida por comensal)

- Copa de vino de la casa
- Caña
- Agua
- Refresco

Viernes 27

- Potaje de garbanzos con bacalao

Sábado 28

- Caldereta de marisco

Domingo 1

- Suquet de pescado

Lunes 2

- Patatas a la riojana

Martes 3

- Alubias pintas con su compango

Miércoles 4

- Guiso de costilla y patatas

Jueves 5

- Caldo con pelota

Viernes 6

- Suquet de pescado

Sábado 7

- Cocido madrileño

Domingo 8

- Caldereta de marisco



12

MALASPINA

RESTAURANTE

Av. Panamá, 5

Reservas: 965 03 59 62

Abierto todos los días.

Menús mediodía.

Viernes 27

- Ensaladilla de capellán, almendra y piparras
- Olleta alicantina
- Coulant de chocolate

Sábado 28

- Burrata con tomate rosa de Altea, pepperoncini y vinagreta de turrón
- Alubias con almejas y gambón
- Tarta de queso

Domingo 1

- Berenjena a la llama, crema de miso y naranja, y demiglace de cebolla
- Manitas de cerdo estofadas
- Milhojas de crema

Lunes 2

- Croquetas de txuleta de vaca y alioli de piquillo
- Caldo con pelotas de la Vega Baja, garbanzos y yemas
- Cremoso de avellana

Martes 3

- Alcachofas a la brasa con remolacha, pico de gallo y avellana
- Gazpachos manchegos
- Tiramisú

Maridaje

- Copa de vino tinto/blanco.

Miércoles 4

- Bocado de anchoa sobre pan brioche y mantequilla de tomate seco
- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas (potaje de vigilia)
- Tarta tres chocolates

Jueves 5

- Langostinos en panko con mayonesa picante
- Marmitako de atún
- Brownie con helado de chocolate

Viernes 6

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

Sábado 7

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

Domingo 8

- Croqueta de sobrasada de Benissa, queso servilleta y papada ibérica
- Callos con garbanzos
- Tarta de la abuela



13

MARISQUERÍA EL PUERTO

RESTAURANTE

Paseo Colón, 1
Reservas: 965 85 37 96

Abierto todos los días.
Menús mediodía.

Entrantes

(cada 2 personas: 1 del entrante nº 1 + 1 del entrante nº 2)

- Entrante nº 1:
 - Ensalada mixta
 - Ensalada templada con queso de cabra y frambuesa
 - Ensalada templada de patata y bacalao
 - Cogollos a la vinagreta con anchoas
- Entrante nº 2:
 - Surtido de ibéricos
 - Surtido de croquetas caseras
 - Berenjenas con miel
 - Boquerones fritos marinados

Postres

(a elegir 1 por comensal)

- Flan casero
- Tarta de queso
- Tiramisú
- Crema catalana
- Borracho de mandarina

Maridaje

(1 bebida por comensal)

- 1 botella de vino cada 4 personas.

Viernes 27

- Patatas a la riojana

Sábado 28

- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas.

Domingo 1

- Patata guisadas con pulpo y alcachofas

Lunes 2

- Alubias blancas estofadas con almejas y gambas

Martes 3

- Estofado de costillas

Miércoles 4

- Cocido el Puerto

Jueves 5

- Arroz meloso de pulpo y alcachofas

Viernes 6

- Albóndigas de cordero

Sábado 7

- Zarzuela de pescado

Domingo 8

- Arroz caldoso de marisco



14

RESTAURANTE ESTURIÓN

RESTAURANTE

C. Ricardo Bayona, 5, local 4

Reservas: 965 86 67 00 - 615 03 45 88 (WhatsApp)

Abierto todos los días.

Menús mediodía.

Entrantes

(2 platos por mesa)

- Croquetas caseras
- Torrezno de Soria
- Ensaladilla rusa casera
- Ensalada de mango y queso feta
- Chipirones a la plancha
- Calamares a la andaluza
- Berenjenas fritas con sésamo y miel
- Chopitos fritos
- Zamburiñas a la plancha
- Gambones al ajillo

Postres

(a elegir 1 por comensal)

- Postres caseros
- Fruta del tiempo

Maridaje

(1 bebida por comensal)

- Vinos Rioja crianza
- Rueda uva Verdejo 100% (1 botella cada 2 personas)

Viernes 27

- Estofado de ternera con habas y alcachofas

Sábado 28

- Alubias con almejas y pulpo

Domingo 1

- Caldero de rape cigala y almejas

Lunes 2

- Cocido madrileño

Martes 3

- Migas extremeñas

Miércoles 4

- Guiso Marinero

Jueves 5

- Fabada asturiana

Viernes 6

- Gazpacho manchego

Sábado 7

- Guiso de atún con alcachofas y patatas

Domingo 8

- Caldero de arroz con almejas y chipirones



15

SINATRAS CENTRO DIVERSO

RESTAURANTE

Av. Emilio Ortuño 14, ed. San Jaime - local 1
Reservas: 865 64 15 28

Cerrado: Lunes
Menús mediodía.

Entrantes (al centro)

- Ensalada Alicantina
- Embutido de la tierra

Postres (a elegir 1 por comensal)

- Torrija
- Coulant

Maridaje (1 bebida por comensal)

- Agua
- Refresco
- Caña
- Copa de Vino
- 1 botella de vino cada 5 personas

Viernes 27

- Verdinas con langostinos

Sábado 28

- Gazpacho

Domingo 1

- Arroz meloso con bacalao y coliflor

Martes 3

- Guiso de sepia y albóndigas

Miércoles 4

- Fabada

Jueves 5

- Olleta Alicantina

Viernes 6

- Cocido

Sábado 7

- Suquet de rape

Domingo 8

- Arroz meloso con sepia y alcachofas



Esperanto, 4
Reservas: 965 85 10 87

Cerrado: Miércoles
Menús todo el día.

Entrantes

(2 entrantes por mesa)

- Ensalada de queso de cabra
- Berenjena con miel de caña
- Chopitos
- Almejas marinera
- Tortillita de camarón

Postres

(A elegir 1 por comensal)

- Mousse de queso con arándanos
- Pan de Calatrava
- Leche frita

Maridaje

(1 bebida por comensal)

- Blanco, Marina Alta, Alicante
- Rosado, Las Campanas, Navarra
- Tinto, Beronia, Rioja

Viernes 27

- Olleta de Blat

Sábado 28

- Couscous

Domingo 1

- Arròs amb fessols i naps

Lunes 2

- Garbanzos con bacalao y espinacas

Martes 3

- Potaje de alubias con almejas y gambas

Jueves 5

- Callos de ternera con garbanzos

Viernes 6

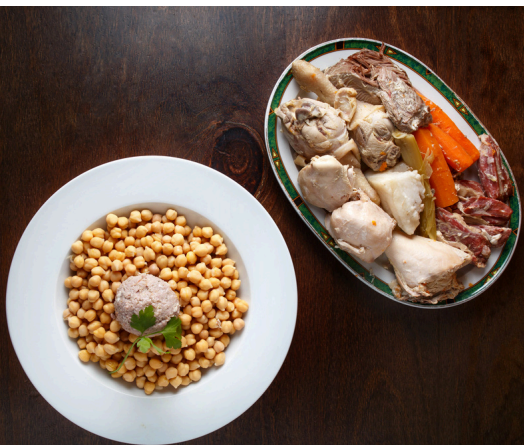
- Guiso de púlpitos

Sábado 7

- Cocido con pelotas

Domingo 8

- Arroz meloso de marisco



BENIDORM *Gastronómico* ²⁰²⁶

XIV JORNADAS DE LA CUCHARA

27 febrero al 08 marzo

VI JORNADAS DEL ATÚN

17 al 26 de abril

XVI CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS

19 al 28 de junio

V CONCURSO DE COCKTAILS

11 al 20 de septiembre

XV JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

16 al 25 de octubre

II JORNADAS MENJARS DEL NOSTRE POBLE

26 al 29 de noviembre



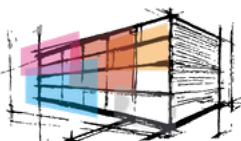
ajuntament



benidorm

Regidoria de Turisme

ajuntament



benidorm

concejalía de turismo



ABRECA

ASOCIACIÓN DE BARES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS
Y OCIO NOCTURNO DE BENIDORM Y COMARCA



ACTITUD
MEDITERRÁNEA



Benidorm



ALICANTE • SPAIN

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*