

CÓMO VOTAR

VISITA A NUESTROS PARTICIPANTES

Visita los establecimientos que prefieras y solicita probar la tapa del Concurso de Tapas Benidorm Fest.

VALORA LA TAPA

Escanea el QR que el local te facilitará una vez consumida la tapa y valora la tapa entre 1 y 5 estrellas (siendo 1 la valoración más baja y 5 la más alta).

Si no dispones de dispositivo móvil para votar, díselo al camarero del establecimiento y él registrará el voto en tu nombre.

CONCURSA

Junto con tu valoración, deberás facilitarnos un email (o teléfono) para que podamos ponernos en contacto contigo si resultas ser el premiado.

Y te haremos entrega de una entrada doble a la final del Benidorm Fest 2026.

Cada tapa es un premio, y recuerda:

Cuantas más tapas valores, más posibilidades tienes de que te toque el premio, ¡Pruébalas todas!

INSTRUCCIONES DEL CONCURSO

- No serán válidos los votos que no tengan los datos personales debidamente cumplimentados y/o que no cuenten con la votación.
- Solo será válido un voto por establecimiento y cliente (email y teléfono).
- Si no dispones de dispositivo móvil para votar la tapa, pide al establecimiento que registre el voto en tu nombre.
- El periodo de votaciones será del 6 al 11 de febrero de 2026.
- Los premiados se comunicarán el 13 de febrero de 2026.
- La organización no se hace responsable de los cambios que se pudieran realizar.
- La organización no se hace responsable del incumplimiento de las bases por parte de los establecimientos.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS PERSONALES

- **Responsable:** Ayuntamiento de Benidorm y ABRECA.
- **Finalidad:** Gestionar el concurso y la entrega de premios del mismo.
- **Finalidad específica:** Tratamiento de la imagen de los ganadores.
- **Derechos:** Acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y/o portabilidad.
- **Información detallada:** enviando un email a dpd@benidorm.org.

TAPA FEST

BENIDORM FEST
2026

TAPAFEST



IV Concurso
de Tapas

NAVILENS



Código accesible
para personas
con discapacidad visual

MAPA
DIGITAL



Y accede a un
mapa digital que
te lleve hasta tu tapa



ABRECA

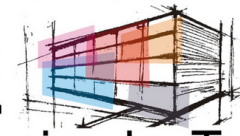
ASOCIACIÓN DE BARES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS
Y OCIO NOCTURNO DE BENIDORM Y COMARCA

MARSANZ
DISTRIBUCIONES

Mahou
DESDE 1890

 **Costa
Blanca**
ALICANTE · SPAIN

Benidorm 

ajuntament  benidorm
Regidoria de Turisme

TAPA FEST



IV Concurso
de Tapas **BENIDORM FEST
2026**

Del **6** al **15** de febrero

PRECIO X TAPA: 3,5€

1		ALAMEDA GOURMET Donut de gamba de La Vila con espinacas Delicioso donut crujiente relleno de gamba melosa.	6		EL LINAJE DE CASTILLA Dopamina crunch Bastones de milhojas de patata crujiente con salsa sriracha de chile y alioli con toque cítrico. Una explosión de placer.	11		MALASPINA Taco bailamamá Taco de obulato y almendra relleno de verduras y gambas hoisin, naranja, mirin y piñones.	16		RESTAURANTE ESTURIÓN Los ojos no mienten Bocado cremoso de patata y remolacha con gamba, leche de coco y lima, aromatizado con albahaca y lemongrass.
2		ARROGERÍA LA MARINA Bomba del Capo Explosión de setas y secreto ibérico envuelta en fuego, al ritmo de la canción del festival más viral.	7		LA CAVA ARAGONESA Despierto amandote Pan bao relleno de gambas crujientes y mayonesa de sriracha.	12		MARISQUERÍA EL PUERTO El capricho de Rakata Bombón relleno de pulpo a la gallega envuelto con crema bechamel y puré de patata, cubierto de una ligera emulsión de ajo-aceite a la gallega.	17		SHIJA SABORES DE LOS BALKANES Bocado salvaje Ragú de cabra salvaje cocinado en zumo de picota, acompañado de un tartar de pera y zaatar sobre un pan de pita muy fino.
3		BALDO El Clásico renovado Brioche tostado relleno de rabo de toro deshilachado, cocido a fuego lento con una reducción de su jugo y Pedro Ximénez.	8		LA FAVA Puerro tabarquí Puerro confitado, reducción de caldo de pollo rustido, carbonara marina y pescado azul de temporada.	13		MOS Tartaleta de escalivada Tartaleta de escalivada, mezclada con pasta de ajo y aove. Coronada con unos puntos de mayonesa de anchoa y parmesano.	18		TABERNA ANDALUZA Turista Cazón lacado en adobo suave, crema rústica y crunch con toque cítrico.
4		BODEGÓN AURRERA Sabor de amor (Danza Invisible) Taco de Saam con bacalao en tempura, alioli y salsa de piquillos.	9		LA JUANA Marisco Soriano Langostinos rebozados en cortezas de torreznos, acompañados de mahonesa de boletus de Soria.	14		PINOCCHIO PLAYA Bomba de amor Masa de triple cocción sobre cremoso de Parmigiano trufado, gelée de Marsala, huevo hilado, velo de guanciale soasado, crujiente de albahaca y flor de ajo morado.	19		TABERNITA DEL SUR La raja de tu falda (Estopa) Buñuelo de marisco con tartar de gamba.
5		CERVECERÍA L'ABADÍA Devórame otra vez Empanada de ternera con queso a la pimienta de Callosa d´ en Sarrià, delicioso guacamole y una teja de parmesano, acompañada de salsa Tonkatsu.	10		LA PINTA BEACH Mare Nostrum Experience Equilibrio marino de sardina ahumada, huevas y jengibre fresco.	15		PINTXOS AURRERA Entre dos tierras (Héroes del Silencio) Kebab relleno de carrillera de ternera Aurrera.	20		TAPERÍA AURRERA Sarandonga (Lolita) Montadito de pan chino con oreja crujiente y salsa brava.