

BENIDORM *Gastronómico* **2025**

**XV CONCURSO DE
TAPAS & PINCHOS**

Del 20 al 29 de junio

PRECIO X TAPA **3,5€**





“En cada bocado de una tapa española hay
una historia, una tierra y un fuego”

Ferran Adrià

XV CONCURSO DE **TAPAS & PINCHOS**

Del 20 al 29 de junio

PRECIO X TAPA **3,5€**



NAVILENS

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



WEB

**HOSTELERÍA
ACCESIBLE**



MAPA





Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

El Benidorm Gastronómico 2025 está de enhorabuena con la celebración del XV Concurso de Tapas y Pinchos. Quince años del evento pionero, con el que se gestó la idea de crear jornadas culinarias para poner en valor la gastronomía de nuestra ciudad.

El tapeo en España es patrimonio nacional, una forma de vivir la gastronomía que atrae a millones de personas de todo el mundo. Y en Benidorm tapear es toda una experiencia, como se ve en las propuestas de los 23 establecimientos, donde encontramos tradición, pero también innovación constante, e incluso con maridajes especiales.

No se pierdan este evento gastronómico que además es inclusivo, ya que cuenta con el sello 'Navilens' para orientar a personas con discapacidad visual y que, por tanto, es buen ejemplo de cómo nuestra ciudad crece en accesibilidad.

Felicidades a ABRECA por este aniversario tan especial para la gastronomía de Benidorm y para la proyección del Benidorm Gastronómico 2025.



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

La tapa es un arte que se resume en un solo bocado, la esencia de una cocina, de un equipo y de una tierra. En Benidorm, ese arte se multiplica en cada edición de este concurso, donde la creatividad de nuestros bares, restaurantes y cafeterías se convierte en protagonista.

Desde ABRECA celebramos no solo el ingenio culinario, sino también el esfuerzo, la dedicación y la ilusión con que cada establecimiento ha preparado su propuesta. Este concurso es una invitación a redescubrir sabores, recorrer nuestras calles con el paladar despierto y compartir momentos alrededor de una buena mesa en buena compañía.

Gracias a quienes lo hacéis posible, a los hosteleros, por vuestro talento, y al público, por disfrutarlo y valorarlo. Entre todos seguimos construyendo una ciudad que se saborea con orgullo.

BENIDORM Gastronómico **2025**

XV CONCURSO DE **TAPAS & PINCHOS**

Del 20 al 29 de junio

PRECIO X TAPA **3,5 €**



ENGLISH

#BenidormFreshandTasty

**DESCÁRGATE
EL DOSSIER DIGITAL**



ESPAÑOL

BENIDORM *Gastronómico* **2025**

Mahou



MARSANZ

DISTRIBUCIONES

BENIDORM 2025 Gastronómico



Benidorm



Regidoria de Turisme

GASTRO
eventos



ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

1 BALDO

Pag. 11 Pasaje Tugar, 2

2 CERVECERÍA L'ABADÍA

Pag. 12 Av. Europa, 5

3 CHIRINGUITO BEACH

Pag. 13 Av. Madrid, 22, local 5-6

4 DNI IBÉRICOS

Pag. 14 Plaza SS MM Los reyes de España s/n

5 EL BODEGÓN AURRERA

Pag. 15 C. Santo Domingo, 12

6 EL MESÓN

Pag. 16 C. Gerona, 1

7 ESTURIÓN

Pag. 17 C. Ricardo Bayona, 5 Local 4

8 FREIDURÍA LOS PECES

Pag. 18 C. Greco, 2

9 LA BRASERÍA AURRERA

Pag. 19 C. Santo Domingo, 10

10 LA CAVA ARAGONESA

Pag. 20 Plaza de la Constitución, 2

11 LA FAVA

Pag. 21 C. Asunción, 9

12 LA JUANA

Pag. 22 C. del Rosari, 6

13 LA PINTA

Pag. 23 Av. Rey Jaime I, 1

14 LA PINTA BEACH

Pag. 24 C. San Pedro, 26

15 LA TABERNITA DEL SUR

Pag. 25 Plaza de la Constitución, 1

16 LA TAPERÍA

Pag. 26 C. Santo Domingo, 6

17 MALASPINA

Pag. 27 Av. Panamá, 5

18 MARISQUERÍA EL PUERTO

Pag. 28 Paseo Colón, 1

19 MOLTA PASTA

Pag. 29 Av. Mediterráneo, 44

20 PINOCCHIO PLAYA

Pag. 30 Av. Alcoy, 12

21 PINTXOS AURRERA

Pag. 31 C. Costera Hostal

22 ROCK'N RIBS

Pag. 32 Av. Filipinas, 1

23 TABERNA ANDALUZA

Pag. 33 C. Esperanto, 4

COMO VOTAR

1 - ¡PRUEBA LA TAPA!

Visita alguno de nuestros establecimientos participantes y degusta la tapa o pincho que concursa.

2 - VALORA Y REGISTRA EL TICKET DE COMPRA

Disfruta de tu tapa o pincho, y con la cuenta el camarero te facilitará el QR de votación. Escanea el QR y valora la tapa con el dispositivo móvil entre 1 y 5 estrellas (siendo 1 la puntuación más baja y 5 la más alta) y sube una foto del ticket. Si no dispones de dispositivo móvil, solicita ayuda del camarero/a para que el/ella registre tu voto con los datos que le facilites.

3 - GANA UNA CENA GRATIS PARA 2 PERSONAS

Además del voto, necesitaremos que nos facilites tu número de teléfono para ponernos en contacto contigo si resultas ser el ganador en el sorteo que realizaremos entre todos los participantes del público.

Sorteamos 2 cenas (para 2 comensales cada una) valoradas en 60€/cena a disfrutar en cualquiera de los establecimientos participantes.

Cada votación es una posibilidad, por lo que recuerda... Cuantas más tapas diferentes consumes más posibilidades tendrás de ganar esa cena doble gratis. ¡Pruébalas todas!

INSTRUCCIONES DEL CONCURSO

Los votos en los que el formulario de votación (nombre, teléfono, votación y aceptación de la LOPDGDD) no se complete correctamente quedarán invalidados.

Solamente se podrá votar una vez por establecimiento y cliente (siendo el valor de filtro el número de teléfono facilitado por el cliente).

Si no dispones de teléfono móvil, solicita la ayuda del camarero/a del establecimiento para que te ayude a registrar tu voto.

El periodo de votación será del 20 al 29 de junio de 2025.

La organización no se responsabiliza de los cambios que los establecimientos puedan realizar en sus elaboraciones.

La organización no se responsabiliza del incumplimiento de las bases del concurso por parte de los establecimientos participantes.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS

Responsable: Ayuntamiento de Benidorm / ABRECA / Gastroeventos.

Objeto: Gestión del concurso y entrega de los premios al público.

Derechos: Acceso, rectificación, eliminación, oposición, limitación y/o portabilidad.

Información detallada: Más información puede ser solicitada sobre el tratamiento de sus datos mediante correo electrónico a dpd@benidorm.org.



BALDO

LA MINI 2.0

Bocado gourmet: carne de vaca jugosa, salsa cremosa de queso camembert, crujiente de jamón de cebo ibérico y pequeñas rebanadas de chips de berenjena, con una salsa de piña. Pequeña en tamaño, inmensa en sabor.



CERVECERÍA L'ABADÍA

LA FRONTERA

Tortita de maíz rellena de emulsión de guacamole, mezclum, tomate cherry, queso edam, queso cheddar, nugget de pollo con crujiente de cereales Kellogg's y salsa picante.

CHIRINGUITO BEACH

FESTÍN DE CECINA

Tartar de cecina de León, aliñado con encurtidos, chalota e higos secos, acompañado de una mantequilla de hierbas sobre una tostada de pan brioche. Un auténtico festín en un solo bocado.



DNI IBÉRICOS

FILO DÉLICE



Masa filo rellena de cebolla caramelizada, queso rulo de cabra y solomillo al Pedro Ximénez, coronado con miel 79, polvo de pistacho y lascas de jamón ibérico.

Opción vegetariana sin solomillo.



EL BODEGÓN AURRERA

**PINTXO DE TORTILLA
PAMPLONICA CON
CHORIZO, PIQUILLO Y
CREMA DE CHANGUA
PAMPLONESA**

Mini tortilla de patatas, chorizo y pimientos del piquillo y de Padrón, sobre crema de la tradicional sopa pamonlesa.

EL MESÓN

ATÚN ROJO SOBRE TORREZNO A LA BRASA CON WASABI

Lámina de atún rojo con wasabi
kizami, pico de gallo
y salsa de ostras, sobre torrezno
crujiente elaborado en kamado.



ESTURIÓN

LAGARTITO DE LA COSTA BLANCA

Pan de pueblo con secreto ibérico,
tomate cherry, pimiento de Padrón
y ajos tiernos.



FREIDURÍA LOS PECES

PITA ANDALUZA DE CALAMARES

Pita de calamares a la andaluza
con salsa de yogur y especias.



LA BRASERÍA AURRERA

**BLACK ANGUS ESTILO
CRIOLLO CON SALSA
TRUFADA DE ASADO**



Carne de la excelente
ternera Black Angus sobre
airbag de hojaldre,
mayonesa de asado y una
ofrenda de queso y rúcula.

LA CAVA ARAGONESA

CROQUETA DE TORREZNO

Una deliciosa croqueta de torrezno, rebozada con panko y polvo de torrezno, acompañada de su crujiente y coronada con una gamba.



LA FAVA

TACO JAPO - VALENCIANA

Taco de hoja de shiso
con panceta a baja
temperatura, crema de fesols
i naps, cebolla crujiente y
pescado azul de temporada.



LA JUANA

FERRERO ROCHER DE FOIE

Bolita de foie de pato con almendras crujientes.



LA PINTA

DULCE IBÉRICO

Lámina de pera caramelizada con jamón serrano, queso azul y nuez. Dulce, salado y cremoso en equilibrio perfecto.



LA PINTA BEACH

LAS OLAS DEL DANUBIO

Polenta crujiente con crema
trufada, arenque y anchoa,
coronada con cebolla encurtida,
huevas de trucha y eneldo.
Sabor del Danubio con alma
mediterránea.





LA TABERNITA DEL SUR

(GRUPO AURRERA)

**CHURRO DE BACALAO CON
ALIOLI DE AJOS ASADOS Y
MAYONESA DE PIMIENTOS**

Masa frita de churro con
bacalao, acompañada de dos
sabrosas salsas y huevas.

LA TAPERÍA

(GRUPO AURRERA)

CRUJIENTE DE MANITAS CON SU PROPIA SALSA Y VIRUTA DE JAMÓN CRUJIENTE

Pasta brick rellena de manitas de cerdo
deshuesadas con su jugo.





MALASPINA

ALI-BABÁ

Tartaleta elaborada con masa de babá a base de harina, mantequilla y levadura, rellena de un aligot de queso servilleta de cabra, crumble de pistacho y dátil, y coronada por una espuma de crème brûlée semipicante de sobrasada de larga maduración, flores de hinojo y eneldo.

MARISQUERÍA EL PUERTO

EL SECRETO DEL CALABACÍN

Calabacín relleno de secreto salteado con verduritas, cubierto de crema de paté y terminado con una capa de queso gratinado.



MOLTA PASTA

LA GOZADERA

Carne mechada, stracciatella, pimienta caramelizado, almendras laminadas, albahaca y crujiente de patatas.



PINOCCHIO PLAYA

DELIZIA DEL MARE

Sorprendente base crujiente de tinta de sepia sin gluten, que envuelve un cremoso corazón de parmesano y albahaca. En su interior, el sabor intenso de nuestros mejillones en salsa napolitana, coronado con un potente polvo de mejillón que concentra toda la esencia del mar. La delicia del mar, reinventada para ti.



PINTXOS AURRERA

CROISSANT DE RABO DE TORO CON GLASEADO DE TROMPETAS DE LOS MUERTOS

Masa de croissant hojaldrado
rellena de carne de rabo de toro
deshuesado y napada con una salsa
de setas trompeta de los muertos.



ROCK'N RIBS

LA LATINA

Mini hamburguesa de redondo con lechuga, tomate cherry y salsa de asado negro.





TABERNA ANDALUZA

LA CABRA TIRA AL MONTE

Berenjena cortada y macerada en leche con sal para eliminar el amargor y darle consistencia, rebozada a alta temperatura y acompañada de queso de rulo de cabra a la plancha, nueces, albahaca y bañado con miel de caña.

MAPA DIGITAL

¡RECORRE, PRUEBA Y DISFRUTA!

Tapas y pinchos elaborados
con todo el arte, sabor y
creatividad de nuestra
hostelería local.

Escanea el código QR y déjate
sorprender por los sabores
de nuestros participantes.



1 BALDO

2 CERVECERÍA L'ABADÍA

3 CHIRINGUITO BEACH

4 DNI IBÉRICOS

5 EL BODEGÓN AURRERA

6 EL MESÓN

7 ESTURIÓN

8 FREIDURÍA LOS PECES

9 LA BRASERÍA AURRERA

10 LA CAVA ARAGONESA

11 LA FAVA

12 LA JUANA

13 LA PINTA

14 LA PINTA BEACH

15 LA TABERNITA DEL SUR

16 LA TAPERÍA

17 MALASPINA

18 MARISQUERÍA EL PUERTO

19 MOLTA PASTA

20 PINOCCHIO PLAYA

21 PINTXOS AURRERA

22 ROCK'N RIBS

23 TABERNA ANDALUZA

ajuntament benidorm
concejalía de turismo

