

***BENIDORM* Gastronómico 2026**
XVI CONCURSO
Tapas & pinchos

Del 19 al 28 de Junio



Precio por tapa: 3,5€





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

Ferran Adrià



Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

Se cumplen 16 años del Concurso de Tapas y Pinchos, estandarte del Benidorm Gastronómico.

Creaciones que nos ofrecen una experiencia gastronómica efímera pero intensa de aromas, sabores y texturas.

Disfruten de ella siempre en buena compañía.

"Las tapas y pinchos son una de las mejores formas de vivir Benidorm: sabor, ambiente y buena compañía. Os invito a recorrer nuestros establecimientos y disfrutar de esta gran cita gastronómica."

Javier del Castillo
Presidente de ABRECA



BENIDORM Gastronómico 2026



BENIDORM Gastronómico 2026



BENIDORM Gastronómico 2026

XVI CONCURSO
Tapas & pinchos

Del 19 al 28 de Junio

Precio por tapa: 3,5€



ENGLISH

#BenidormFreshandTasty

**DESCÁRGATE
EL DOSSIER DIGITAL**



ESPAÑOL

1



BALDO

MAR DE COCO

Atún rojo y gamba en ceviche
con leche de coco
y piña, equilibrio entre
frescura marina y
esencia tropical.



BODEGÓN AURRERA

**TXANGURRO A LA
DONOSTIARRA**

Bechamel de txangurro con
marisco gratinado.



CERVECERÍA EL MESÓN

CEVICHE DE NEGRA CON SALSA DE NÍSPEROS, MARACUYÁ Y PERLAS DE AGUACATE



Exquisito ceviche de negra con salsa de nísperos y maracuyá, coronado con perlas de aguacate. Una combinación fresca y tropical que fusiona los sabores del mar con intensas notas cítricas y exóticas. Simplemente irresistible.

CERVECERÍA L'ABADÍA

CAPRICHIO SORIANO AL CAMEMBERT



Finas virutas de torrezno de Soria con su inconfundible crujido, fundidas sobre una base de queso camembert cremoso. Coronada con el toque silvestre del pimiento de Padrón y el matiz mineral de la sal rosa del Himalaya.

5

FREIDURÍA LOS PECES

MONTADITO DE CALAMARES EN SALSA Y CRISPY DE CEBOLLA

Calamares en salsa de tomate y
verdura en pan brioche con
crispy de cebolla.



LA CAVA ARAGONESA

PAPA TACO

Taco de papada adobada cocida a baja temperatura, con gambas en escabeche de cítricos.



LA FAVA

ENTRE LA SERRA GELADA Y NUESTRA ILLETA

Bizcocho verde de curry de hierbas de la Serra Gelada, encurtidos, pulpo, panceta y emulsión de zanahoria.



LA PINTA BEACH

MAR DE BARRIO

Anchoa y boquerón
sobre pimiento
asado, brotes
frescos y matices
mediterráneos.



LA PINTA

DOLCE CABRA

Tapa de queso de cabra
con toque dulce,
creando un contraste
suave entre lo salado
y lo afrutado.



MALASPINA

JENGA TERRETA

Taco crujiente de harina de tapioca (sin gluten), relleno de guiso de cabrito con achiote, citricos, chutney de níspero de Callosa y un hummus de turrón de Xixona.



MARISQUERÍA EL PUERTO

CAPRICHIO DEL MAR

Un trifásico de sabores compuesto por una suave mousse de aguacate, una cremosa mousse de gambas al ajillo y una delicada mousse de mejillón en escabeche, coronado con una cola de gamba y huevas de salmón.



12

MOLTA PASTA (STAGMAN)

LA DOLCE NONNA

Croqueta cremosa de
pesto con arroz y
mozzarella fundida,
rellena de tomate seco y
corazón de mermelada
de bacon.



13



Gluten
Free

PINOCCHIO PLAYA

MILHOJAS CARBONARA

Milhojas crujiente de pasta sin gluten rellena de guanciale, crema de Parmigiano Reggiano y yema de huevo, inspirada en la auténtica carbonara italiana y acompañada de palomitas de cerdo crujiente.



14

PINTXOS AURRERA

MAHARAJA DE POLLO

Empanada de pollo al
curry con chutney.



15

ROCK'N RIBS (STAGMAN)

LA REINA

Arepa rellena de reina pepiada (pollo y aguacate), elaborada con una suave mezcla cremosa y servida en pan de maíz tradicional venezolano.



TABERNA ANDALUZA

PRESA BAO

Pan bao relleno de jugosa presa,
queso fundente y encurtidos
con toque ahumado.



17

TABERNITA DEL SUR

UMAMI DE CORDERO

Rollito de primavera de guiso
de cordero con su jugo.



18

TAPERÍA AURRERA

GOFRE CON CREMOSO DE SALMÓN

Gofre de espinacas y
parmesano con mousse
de salmón ahumado y
eneldo.





UNCLE BOB TABERNA JAMAICANA

FESTIVAL DE POLLO JERK JAMAICANO AL CARBÓN, AGUACATE Y ESFERAS DE MIEL DE CAÑA

Festival es una masa frita típica jamaicana con azúcar y canela, rellena de pollo asado al carbón especiado con jerk jamaicano (mezcla de especias típica), aguacate y esferificación de 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 BODEGÓN AURRERA

3 CERVECERÍA EL MESÓN

4 CERVECERÍA L'ABADÍA

5 FREIDURÍA LOS PECES

6 LA CAVA ARAGONESA

7 LA FAVA

8 LA PINTA BEACH

9 LA PINTA

10 MALASPINA

11 MARISQUERIA EL PUERTO

12 MOLTA PASTA (STAGMAN)

13 PINOCCHIO PLAYA

14 PINTXOS AURRERA

15 ROCK'N RIBS (STAGMAN)

16 TABERNA ANDALUZA

17 TABERNITA DEL SUR

18 TAPERÍA AURRERA

19 UNCLE BOB TABERNA
JAMAICANA

INSTRUCCIONES DEL CONCURSO

Los votos en los que el formulario de votación (nombre, teléfono, votación y aceptación de la LOPDGGD) 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 19 al 28 de junio de 2026.

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.

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

CÓMO VOTAR

1 - ¡PRUEBA LA TAPA!

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

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 dos personas, valoradas en 60 € cada una, para 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!

XVI CONCURSO

Tapas & pinchos

Del 19 al 28 de Junio

Precio por 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



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
MENIARS DEL
NOSTRE POBLE**
26 al 29 de noviembre

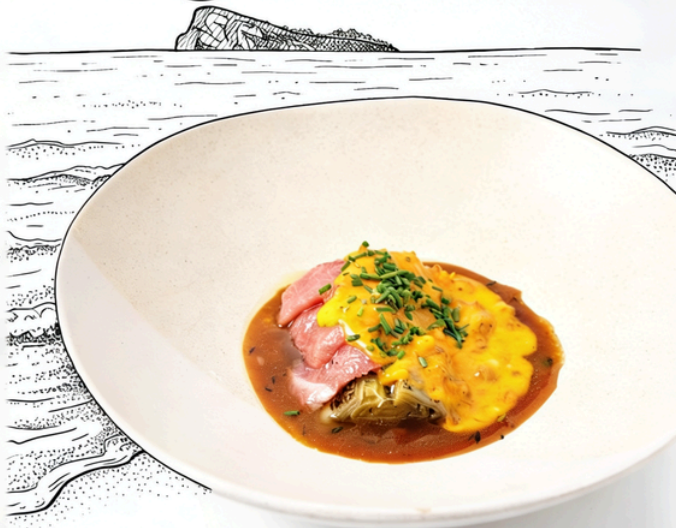


ajuntament



benidorm

Regidoria de Turisme

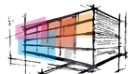




ABRECA

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

ajuntament



benidorm

concejalía de turismo



L'EXQUISIT
mediterrani



COMUNITAT
VALENCIANA

ACTITUD
MEDITERRÁNEA



Benidorm



Costa
Blanca™

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*