

BENIDORM *Gastronómico* **2025**



JORNADAS DEL ATÚN

4 - 13
Abril



FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984



Toni Pérez **Alcalde de Benidorm**

La plaza del Castell de Benidorm acogerá el 3 de abril el ronqueo de un atún rojo, un espectáculo que permitirá a los asistentes conocer cómo se despieza uno de los productos más apreciados de nuestra cocina. Y será, un año más, una forma única de anunciar las quintas Jornadas del Atún que, además de un evento gastronómico, son una forma de recordar al mundo el vínculo de nuestra ciudad con la tradición almadrabra.

Capitanes de almadraba benidormenses gozaron durante siglos de prestigio en el Mediterráneo y son protagonistas de una parte de nuestra historia que evocamos con orgullo en estas jornadas, que ya se han consolidado como una de las citas estrella del Benidorm Gastronómico con propuestas culinarias que giran en torno al atún rojo.

La historia de la almadraba no puede entenderse sin Benidorm. Generación tras generación, los benidormenses faenaban en almadrabas capitaneadas por arráeces nacidos aquí. Otros se especializaron en oficios pesqueros que, incluso desde tierra, daban soporte a la captura del atún en los principales caladeros del Mar Mediterráneo y el Océano Atlántico; caladeros que eran dominados por nuestros capitanes, que contribuyeron decisivamente para que el nombre y prestigio de Benidorm se expandiera a nivel internacional.

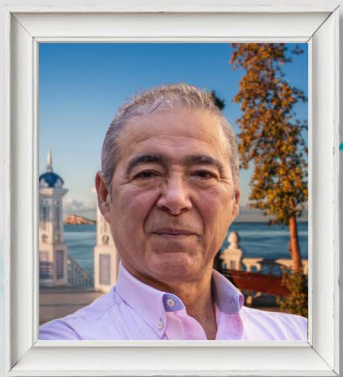
En un 2025 en el que Benidorm celebra el 700 Aniversario de su fundación como pueblo, es especialmente importante poner en valor que, mucho antes de nuestra historia como municipio turístico, Benidorm ya era conocido en buena parte del mundo por esa relación con la almadraba y el atún.

Con estas jornadas nos acercamos a esa vinculación histórica desde la gastronomía, una de las formas más sabrosas de mostrar y valorar nuestras señas de identidad. Esperamos platos, menús, tapas y degustaciones muy especiales, con propuestas tradicionales y modernas que, en cualquier caso, estoy seguro que sorprenderán a nuestro paladar.

Cultura gastronómica con historia y tradición para disfrutar de estas V Jornadas del Atún, que organizan conjuntamente la Concejalía de Turismo y ABRECA y en las que participan catorce establecimientos. Felicidades a todos por la entrega y el cariño con que os implicáis para que la buena gastronomía nos permita, además, rememorar tiempos que alumbraron y vivieron otras glorias benidormenses.

Bon profit!

Toni Pérez, Alcalde de Benidorm



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Queridos clientes nuestros, es para mí un honor y un placer darles la más cálida bienvenida a las V Jornadas del Atún Rojo de Benidorm. Hoy nos encontramos aquí reunidos para celebrar uno de los tesoros culinarios más apreciados de nuestra región, un manjar que despierta los sentidos y nos conecta con nuestras tradiciones más arraigadas.

Benidorm está viviendo su momento de esplendor, y nosotros, afortunados residentes que disfrutamos todo el año de este maravilloso destino, sabemos que somos testigos privilegiados de su encanto inigualable. En esta ciudad vibrante y llena de vida, que si ha pasado a ser referente turístico es entre otras cosas por su calidad gastronómica.

En Benidorm, no sólo nos enorgullece nuestra siempre dispuesta hostelería, sino que también valoramos y preservamos cada ingrediente que compone nuestros platos tradicionales. El atún rojo, con su sabor incomparable y su versatilidad en la cocina, es protagonista indiscutible de nuestra rica herencia culinaria.

Con estas jornadas no solo celebramos la delicia del atún rojo, sino también el amor y la dedicación de nuestras abuelas, quienes nos enseñaron el arte de cocinar con pasión y respeto por los ingredientes. Cada bocado nos transporta a tiempos pasados, evocando recuerdos de familia y convivencia alrededor de la mesa.

No podemos ignorar la importancia de la pesca sostenible en este camino. Es nuestro deber garantizar que las futuras generaciones puedan disfrutar del atún rojo tanto como lo hacemos nosotros, preservando los ecosistemas marinos y promoviendo prácticas pesqueras responsables.

¡Buena pesca!

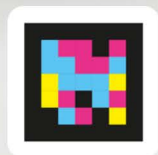
Javier del Castillo, Presidente de ABRECA



JORNADAS DEL ATÚN

Del 4 al 13 de abril

#BenidormFreshandTasty



#BenidormFreshandTasty

DESCÁRGATE EL DOSSIER DIGITAL



ENGLISH



ESPAÑOL

Mahou
DESDE 1890

AS
MARSANZ
DISTRIBUCIONES

FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984

LOCALES PARTICIPANTES

1

CLUB NÁUTICO
DE BENIDORM

PAG. 6

Paseo de Colón, 2

2

EL MESÓN

PAG. 7

Calle Gerona, 1

3

ESTURIÓN

PAG. 8

Ricardo Bayona, 5 Local 4

4

JARDÍN
MEDITERRÁNEO

PAG. 9

Avda. Alcoy, 17

5

LA ARROCERÍA
DE LA MEJILLONERA

PAG. 10

Plaza Mayor, 27

6

LA CAVA
ARAGONESA

PAG. 11

Plaza de la Constitución, 2

7

LA FAVA

PAG. 12

Calle Asunción, 9

8

LA PINTA
BEACH

PAG. 13

Calle San Pedro, 26

9

LA TAPERÍA

PAG. 14

Calle Santo Domingo, 6

10

MAL PAS

PAG. 15

Calle Santa Faz, 50

11

MALASPINA

PAG. 16

Avda. Panamá, 5

12

MARISQUERÍA
EL PUERTO

PAG. 17

Paseo Colón, 1

13

PINOCCHIO
PLAYA

PAG. 18

Avda. Alcoy, 12

14

URBAN BEACH
GASTROBAR

PAG. 19

Avda. Alcoy, 7

CLUB NÁUTICO DE BENIDORM

Paseo de Colón 2
Reservas: 965 772 873
Días de cierre: Lunes



Escanea el QR,
reserva y te guío

Tapas

Atún en escabeche 7,50 €

Platos

Tartar de atún rojo 21 €

Tataki de atún rojo 21 €

Filete de atún a la plancha 10 € / 100 gr.

Arroz de atún rojo y cigalitas 19 €

Arroz de atún rojo, sepia y foie 21 €

Fideua de atún rojo, sepia y foie 21 €



Calle Gerona 1

Reservas: 965 858 521

Abierto todos los días

Menú disponible todo el día



Escanea el QR,
reserva y te guío

Menú degustación

55 €/persona

- Pan payés tostado con all i oli.

Aperitivo

- Bikini de atún rojo con mahonesa de wasabi.

Entrantes

- Ensalada de atún marinado con aguacate, mango y algas sobre crujiente de sésamo.
- Torrezno en kamado con atún en salsa de ostras y pico de gallo.
- Ajo blanco con tartar de atún rojo, fresas y escarcha de hierbabuena.

Primero

- Ceviche de atún rojo con arroz negro salvaje inflado.

Segundo

- Chuletón de parpatana de atún rojo a la brasa en kamado con cebollita platino, canelón de pimiento rojo, berenjena y cecina de León crujiente.

Postre

- Banana Gras en tres texturas

Bebidas

- 1 botella de vino cada 4 personas.

Bodega

- Valdelana. Rioja Alavesa.

½ Menú degustación

33,50 €/persona

Incluye: Aperitivo, un entrante a escoger, primero o segundo, 1 consumición por persona y postre.



Calle Ricardo Bayona 5, local 4

Reservas: 965 866 700

Abierto todos los días.

Menú disponible todo el día



Escanea el QR,
reserva y te guío

Ración

Tataki de atún 18 €

Tomate Raf con ventresca de atún 12 €

Menú

35€/persona

Entrantes

- Ensalada de ventresca de atún con pimiento asado.
- Atún en adobo.
- Tataki de atún.

Principal (a elegir)

- Lomo de atún con salsa de tomate casera.
- Caldero de atún con zamburiñas.

Postres caseros (a elegir)

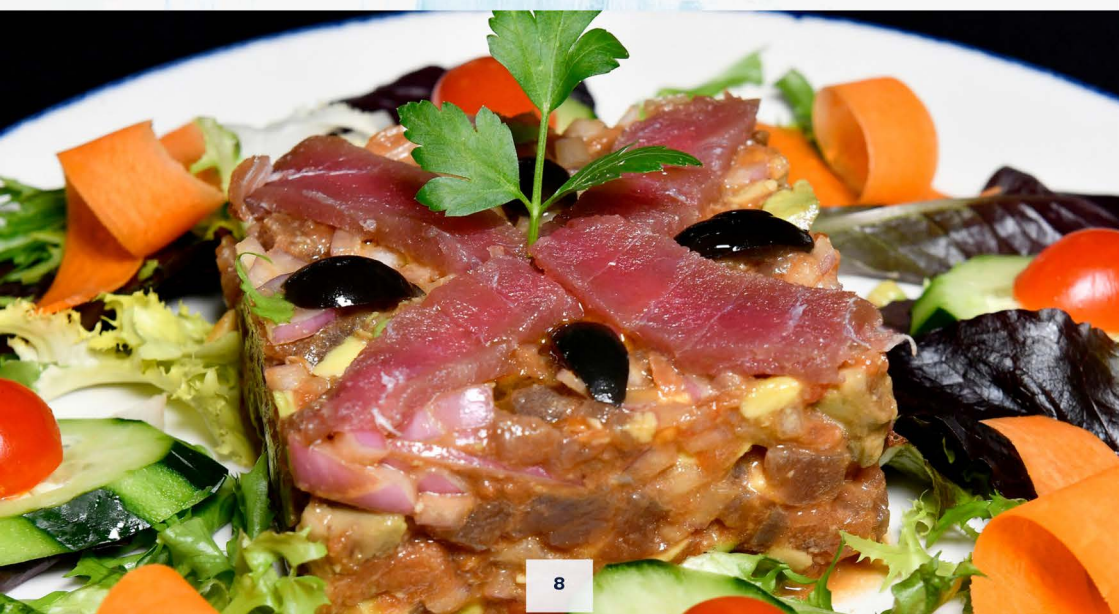
- Tiramisú.
- Mousse de galleta.
- Tarta de queso al horno.

Maridaje

- 1 consumición por comensal o
- 1 botella de vino cada 2 personas.

Bodega

- Blanco D.O. Rueda.
- Tinto D.O. Rioja Crianza.



4

JARDÍN MEDITERRÁNEO

Abierto todos los días
Avda. de Alcoy 17 - Playa de Levante
Reservas: 965 850 011



Escanea el QR,
reserva y te guío

Platos

Arroz de atún con ajos tiernos, alcachofas y gambas 19 €

Lomo de atún a la parrilla, encebollado o con salsa de tomate vizcaína 24,50 €



LA ARROCERÍA DE LA MEJILLONERA

Plaza Mayor 27

Reservas: 628 242 199

Días de cierre: Martes

Menú disponible solo al mediodía



Escanea el QR,
reserva y te guío

Tapas

Coca de atún con bearnesa	12 €
Pepino de ventresca en pan brioche	12 €
Atún encebollado	14 €

Menú (mínimo 2 personas)

35€/persona

Entrantes (a compartir)

- Tomate trinchado con ventresca.
- Coca de atún con bearnesa.
- Atún encebollado.

Principal (a elegir)

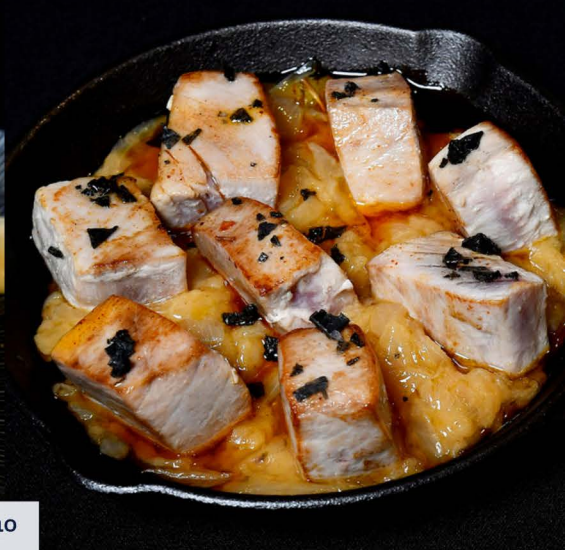
- Arroz meloso de atún y sepia.
- Ventresca de atún a la brasa.

Postre (a elegir)

- Tarta de queso.
- Muerte por chocolate.
- Arroz con leche caramelizada.

Bebida (1 por persona)

- Refresco.
- Cerveza.
- 1 botella de vino para cada 2 personas.



6

LA CAVA ARAGONESA

Abierto todos los días.
Plaza de la Constitución 2
Reservas: 966 801 206



Escanea el QR,
reserva y te guío

Tapa

Tiraditos de atún rojo

7,50 €



7

LA FAVA

Días de cierre: domingo y lunes.

Calle Asunción 9

Reservas: 672 062 424

Menú disponible todo el día.



Escanea el QR,
reserva y te guío

Menú

55 €/persona

Aperitivo

- Brandada frita de kimchi y sashimi de atún rojo.

Platos (a compartir entre 2)

- Atún rojo ahumado con jugo de cebolla asada y tomate.
- Coca de maíz con tataki de atún envuelto en papada ibérica, espinacas y emulsión de ajo negro.
- Ventresca de atún rojo a la brasa, puré de zanahoria y napicol encominado, reducción de "fesols i naps" y cerezas a la brasa.

Postre

- Flan de vainilla y fresas fermentadas en canela y lima.

Bebida

- 1 consumición por comensal.



8

LA PINTA BEACH

Abierto todos los días.
Calle San Pedro 26
Reservas: 667 963 054



Escanea el QR,
reserva y te guío

Plato

Atún a la donostiarra (con toque mediterráneo de La Pinta Beach)

16 €



9

LA TAPERÍA

Abierto todos los días
Calle Santo Domingo 6
Reservas: 618 131 873



Escanea el QR,
reserva y te guío

Tapa

Tartar de atún rojo con polenta de aguacate, mango y algas

6,95 €



10

MAL PAS

Días de cierre: Martes
Calle Santa Faz 50
Reservas: 955 858 086



Escanea el QR,
reserva y te guío

Tapa

Atún en escabeche 7,50 €

Platos

Tartar de atún rojo 21 €

Tataki de atún rojo 21 €

Filete de atún a la plancha 10 €/ 100 gr.

Arroz de atún rojo y cigalitas 19 €

Arroz de atún rojo, sepia y foie 21 €

Fideua de atún rojo, sepia y foie 21 €



Abierto todos los días
Avda. Panamá 5
Reservas: 965 035 962
Menú disponible todo el día



Escanea el QR,
reserva y te guío

Menú

50 €/persona

Aperitivo

- Rosa de atún rojo, manzana ácida y remolacha.

Entrantes

- Milhojas de atún rojo del Mediterráneo, mango y boniato en escabeche sobre una horchata de galanga bañado con una reducción de jamón ibérico.

Principal

- Chuleta de parpatana de atún a la brasa con curry de frambuesas y mantequilla cremosa de celerí.

Postre

- Mousse de coco, corazón de frambuesa y virutas de merengue.

Maridaje (1 consumición por comensal)

- 1 copa de vino tinto D.O. Rioja o blanco Verdejo D.O. Rueda.
- Cerveza.
- Agua.



MARISQUERIA EL PUERTO

Abierto todos los días

Paseo Colón 1

Reservas: 965 853 796

Menú disponible todo el día



Escanea el QR,
reserva y te guío

Platos

Tataki de atún rojo con semillas	20,50 €
Carpaccio de atún con vinagreta de mostaza antigua y virutas de parmesano ..	22 €
Tartar de atún El Puerto	20,50 €
Taco de atún El Puerto	17 €
Lomo de atún El Puerto	24 €
Arroz de atún rojo con gambas	26 €/ persona



13

PINOCCHIO PLAYA

Abierto todos los días
Avda. Alcoy 12
Reservas: 965 858 558

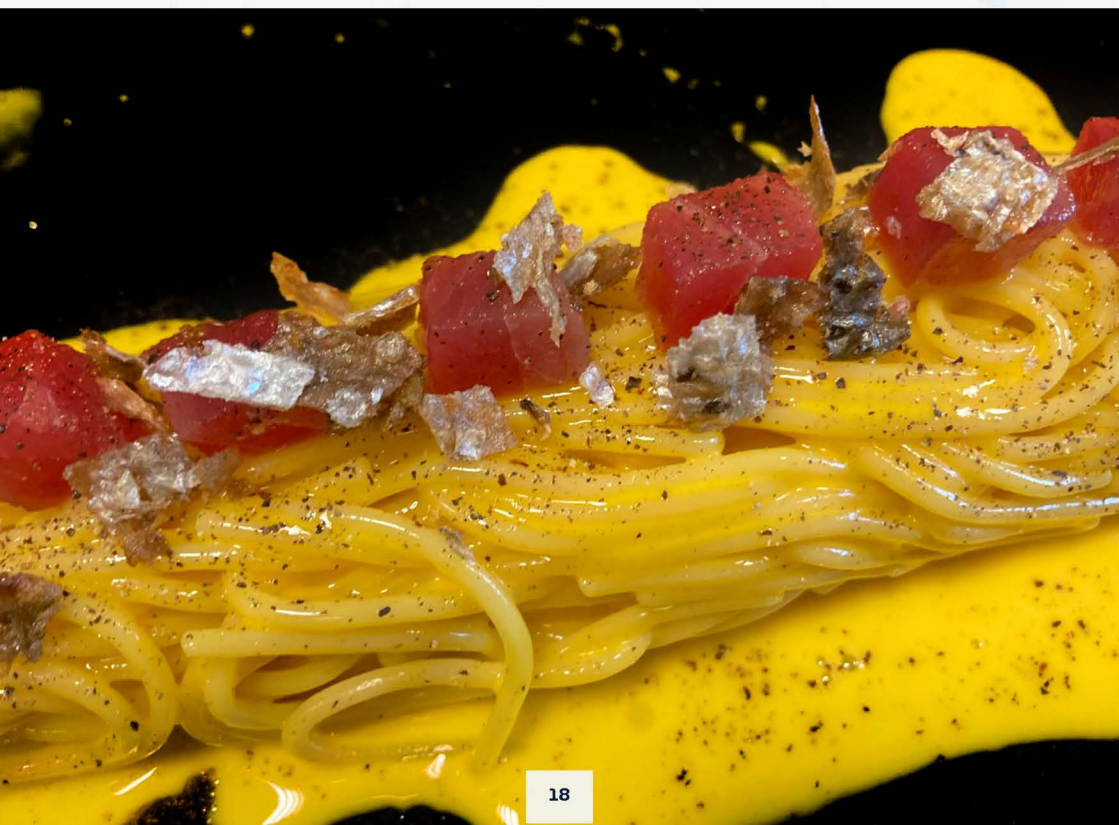


Escanea el QR,
reserva y te guío

Plato

Carbonara de mar (spaghetti sin gluten, atún rojo Fuentes, polvo de mejillones, merluza seca, huevas de atún, azafrán)

18,90 €



14

URBAN BEACH GASTROBAR

Días de cierre: Miércoles
Avda. Alcoy 7
Reservas: 966 811 505



Escanea el QR,
reserva y te guío

Plato

Tataki de atún rojo Balfegó, mamá de pepino, curry y wakame

25 €





6

PAG. 11

LA CAVA
ARAGONESA

Plaza de la Constitución, 2

9

PAG. 14

LA TAPERÍA

Calle Santo Domingo, 6

10

PAG. 15

MAL PAS

Calle Santa Faz, 50

Escanea y accede a un mapa digital que te guía hasta tu menú



BENIDORM

Gastronómico

2025





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,
PRUEBA CON NOSOTROS 3 MESES GRATIS

Llámanos al +34 965 860 837 o infórmate en:

www.abreca.es

700 anys
Benidorm

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*