

BENIDORM Gastronómico 2026

XV JORNADAS DE LOS

ARROCES DE LA TIERRA

Del 16 al 25 de Octubre



ENGLISH

DOWNLOAD YOUR
BROCHURE RIGHT HERE

NAVILENS

CÓDIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS
CON DISCAPACIDAD VISUAL.

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





Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

La constancia y el esfuerzo de los hosteleros de Benidorm permiten que nuestra oferta gastronómica sea en sí misma un atractivo turístico más, un reclamo que cada año disfrutan, a través de la diversa oferta de los restaurantes de Benidorm, millones de personas.

Y dentro de esta dedicación para dar el mejor servicio, los diferentes eventos que conforman el Benidorm Gastronómico son un paso adicional que pone en valor la calidad de nuestro producto autóctono, la rica variedad de una gastronomía que une mar y montaña, tradición y vanguardia, sabores de siempre y nuevas experiencias.

Estas XV Jornadas de los Arroces de Benidorm son un momento para valorar nuestros sabores más tradicionales, porque todas las propuestas de los 18 establecimientos que participan deben de ser arroces autóctonos, arroces de la tierra. Propuestas que nos evocarán sabores perfectamente reconocibles, olor a fogones de antaño, recuerdos de la infancia.

Compartir un arroz es convivir, es festejar, es recordar. Y todo eso es lo que queremos experimentar del 16 al 25 de octubre en estas jornadas con los comensales, residentes o turistas, que se sienten en nuestras mesas a saborear un arroz en paella, un caldero, un meloso o un al horno.

Mi agradecimiento y felicitación a ABRECA por el esfuerzo que realiza cada año para organizar el 'Benidorm Gastronómico' que, además de estas Jornadas de los Arroces de la Tierra, ha celebrado ya las XIV Jornadas de la Cuchara, las VI Jornadas del Atún, el XVI Concurso de Tapas y Pinchos y el V concurso de Cocktails.

Vuestro esfuerzo es el que convierte la gastronomía de Benidorm en un referente nacional e internacional, tan internacional como los arroces de nuestra tierra.

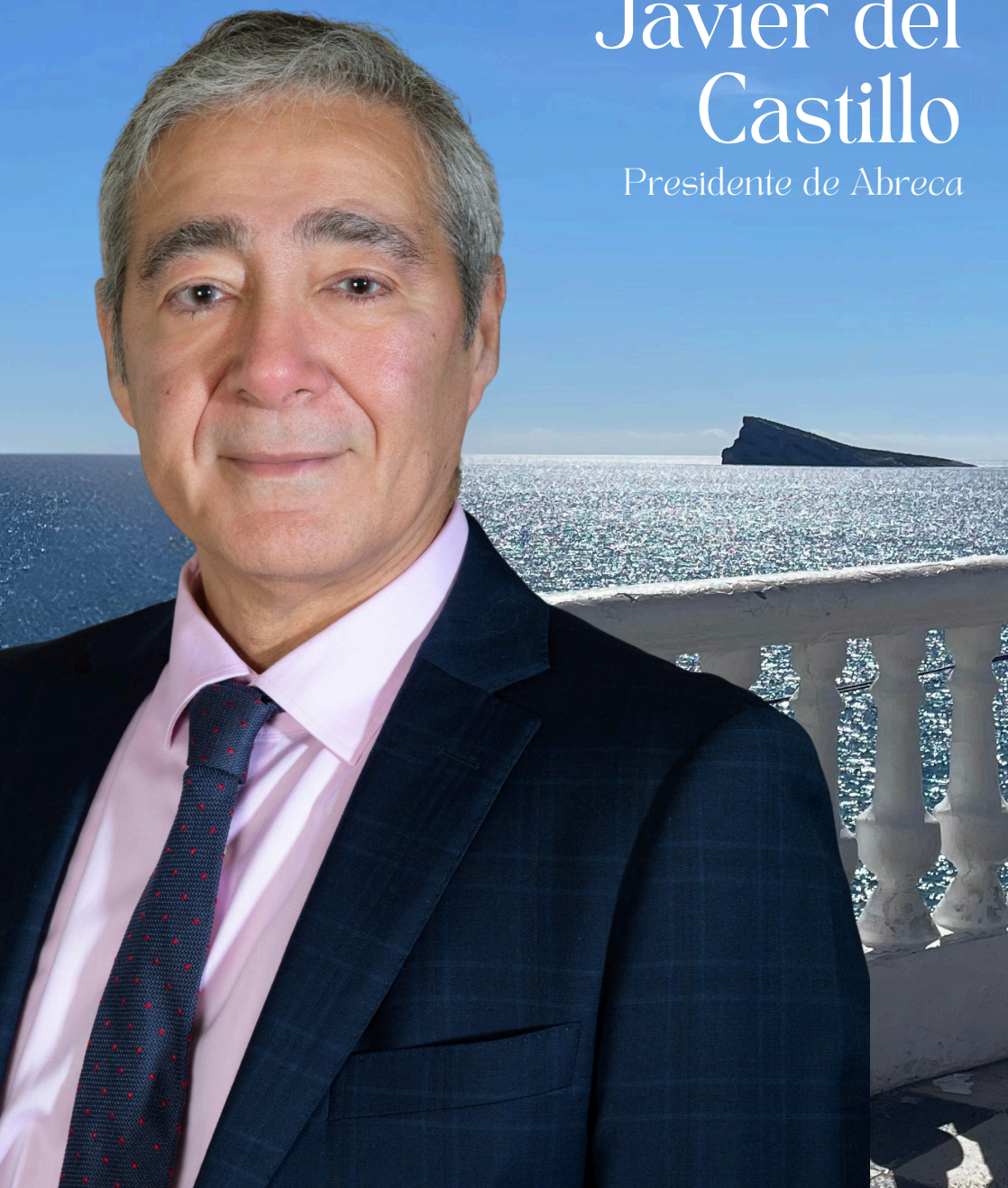
Bon profit.

Toni Pérez
Alcalde de Benidorm

“La gastronomía se convierte en cultura cuando un plato es capaz de transmitir un territorio. Y pocos platos cuentan nuestra tierra con tanta claridad como un buen arroz”

Javier del Castillo

Presidente de Abreca



BENIDORM Gastronómico 2026

XV JORNADAS DE LOS

ARROCES DE LA TIERRA

Del 16 al 25 de octubre

* El precio de cada menú es individual.

#BenidormFreshandTasty



Mahou
DESDE 1890

AS
MARSANZ



Benidorm sabe a **arroz**

UNA TIERRA. UN INGREDIENTE.
Muchas formas de interpretarlo.



Secos, melosos, marineros, de montaña, tradicionales o creativos. Durante las XV Jornadas de los Arroces de la Tierra, los restaurantes participantes muestran la diversidad de uno de los grandes protagonistas de nuestra cocina.

18 RESTAURANTES. 10 DÍAS. UNA MISMA CULTURA ALREDEDOR DEL ARROZ.

XV JORNADAS DE LOS

ARROCES DE LA TIERRA

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1 | ARROCERÍA LA MARINA
restaurante

2 | BODEGÓN AURRERA
restaurante

3 | BOLIKKI
restaurante

4 | BRASERÍA AURRERA
restaurante

5 | CERVECERÍA EL MESÓN
restaurante

6 | CLUB NÁUTICO
restaurante

7 | ESTURIÓN
restaurante

8 | JARDÍN MEDITERRÁNEO
restaurante

9 | L'AROMA
restaurante

10 | LA ARROCERÍA DE
LA MEJILLONERA
restaurante

11 | LA CAVA ARAGONESA
restaurante

12 | LA FAVA
restaurante

13 | LA PINTA BEACH
restaurante

14 | MAL PAS
bar

15 | MALASPINA
restaurante

16 | MARISQUERIA
EL PUERTO
restaurante

17 | POSADA DEL MAR
marisquería

18 | TABERNA ANDALUZA
restaurante

1. ARROCERÍA LA MARINA

— restaurante

Cami del Palasiet 31 (Partida Foia Manera)
Reservas: 966 867 212

Cerrado: Lunes y Martes
Menús: Mediodía

Entrantes (2 entrantes a elegir al centro de mesa, máximo dos variedades por mesa)

- Tomate rosa de Altea con ventresca y encurtidos
- Tomate rosa de Altea con capellanes y cebolla tierna
- Marinera de ensaladilla de gambas al ajillo y pulpo
- Flor de alcachofa confitada con jamón
- Cocos caseros de sobrasada y miel
- Croquetas caseras de carabineros con mahonesa cítrica

Arroces (1 arroz a elegir por mesa)

- Arroz del "Capo" (con lascas de secreto ibérico, flor de alcachofa confitada y boletus)
- Arroz del "Jefe" (con chuletas de cordero Segureño y pimientos de Padrón)
- Caldero o arroz seco de rape, almejas y sepia.
- Arroz de "la abuela Pura" (con pulpo de roca, habitas baby y toques cítricos) → suplemento de 5€
- Caldero de bogavante → suplemento de 5 euros
- Arroz de tuetano y entrecot de vaca madurada → suplemento de 5 euros

Postres

- Tarta de queso al horno con virutas de pistacho y crema de pistacho Marcos
- Tonda acompañado con chupito de licor de crema de arroz con leche (Anís Tenis)

Bebida (1 bebida a elegir por comensal)

- Agua (Solán de Cabras)
- Refresco
- Cerveza
- Copa de vino
- Botella de vino (cada cuatro comensales)

Bodega

- Tinto: Beronia Rioja Crianza Ed. limitada
- Blanco: Beronia Rueda Verdejo Alicante Marina Alta

35
€



2. BODEGÓN AURRERA

— restaurante

C. Santo Domingo, 12
Reservas: 965 020 002

Abierto todos los días
Menú disponible: Todo el día

Entrantes (2 a elegir por mesa)

- Ensalada de ventresca con tomate y cebolleta tierna
- Croquetas caseras
- Chopitos fritos
- Huevos rotos con jamon

Bebida (1 bebida a elegir por comensal)

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

Arroces

- Arroz caldoso de bogavante

Postre

- Tarta de queso estilo vasco

32
€



3. BOLIKKI — restaurante

Vicente Llorca Alos, 15
Reservas: 865 522 189

Abierto todos los días
Menu disponible: Mediodía

Entrantes (2 a elegir por mesa)

- Ensalada de ventresca
- Gazpacho
- Croquetas caseras
- Gambusinos o marisco hervido
- Cazon en adobo

Viernes 16

- Arroz con atun (seco / meloso / caldoso)

Sábado 17

- Arroz con rape y almejas

Domingo 18

- Arroz con cigala y calamar (caldoso / seco)

Lunes 19

- Arroz con torreznos, pimiento del piquillo y presa ibérica

Martes 20

- Caldero del Mar Menor

Miércoles 21

- Arroz con bogavante (caldoso / seco)

Jueves 22

- Arroz con pulpo y alcachofas (caldoso / meloso / seco)

Viernes 23

- Arroz con nécoras

Sábado 24

- Arroz con rape y almejas

Domingo 25

- Arroz de cigala y calamar (caldoso / seco)

Postre Casero

Bebida

- 1 consumición por comensal
- 1 botella de vino cada 4 comensales

Bodega

- Rioja, Ribera y Rueda

27
€



4. BRASERÍA AURRERA

— restaurante

C. Santo Domingo, 10
Reservas: 965 022 969

Abierto todos los días
Menú disponible: Todo el día

Entrantes (2 a elegir por mesa)

- Ensalada de ventresca con buen tomate y cebolleta tierna
- Crepe de marisco con salsa de gambas
- Croquetas de jamón ibérico
- Huevos rotos con txistorra a la brasa

Arroces

- Arroz de costilla, butifarra y setas

Postre

- Tarta de chocolate de la abuela

Bebida (1 consumición a elegir por comensal)

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

29,5
€



5. CERVECERÍA EL MESÓN

— restaurante

C. Girona, 1
Reservas: 965 858 521

Abierto todos los días
Menú disponible: Todo el día

Aperitivo

- Bunuelo de bacalao con mayonesa de tomate y perejil

Entrantes a compartir

- Carpaccio de ternera con encurtidos, salsa vitelo tonato y alcaparra crujiente
- Brioché de salmón marinado con mayonesa de cítrico
- Pulpo gratinado en emulsión de alioli y salsa de mojo picon

Viernes 16

- Arroz de rape, almejas y cigalitas

Sábado 17

- Arroz del senyoret

Domingo 18

- Arroz de sepia, cigalitas y negra salvaje

Lunes 19

- Arroz meloso de bacalao, coliflor, ajetes y espinacas

Martes 20

- Arroz de pollo de corral con albondigas, garbanzos y gambitas rojas

Miércoles 21

- Arroz meloso de rape con espinacas, alcachofitas y gambas

Jueves 22

- Arroz meloso de magro, setas de temporada y calabaza asada en kamado

Viernes 23

- Arroz de sepia, chopitos y alcachofas

Sábado 24

- Arroz a banda

Domingo 25

- Arroz con costilla, magro, alcachofa, guisantes, habitas y garbanzos

Postre (a elegir 1 por persona)

- Carpaccio de pina con infusión de especias, frutos rojos y helado de coco
- Sorbete de limón con gelee de gin&tonic, pimienta de Jamaica, enebro y lemon grass

Bebida

- 1 copa de vino Aula D.O. Utiel-Requena

28
€



6. CLUB NÁUTICO

— restaurante

Paseo de Colon, 2
Reservas: 965 772 873

Cerrado: Lunes
Menú disponible: Mediodía

Entrantes

- Ensalada mediterranea
- Segundo entrante a elegir entre:
 - Tosta caramelizada con salmon ahumado y queso crema
 - Gamba blanca cocida con agua de mar
 - Brocheta de pulpo
 - Albondigas en salsa
 - Ensaladilla

Postres

- A elegir entre los postres de la casa

Bebida

- 1 consumición por persona a elegir entre agua, refresco, cana o copa de vino de la casa (blanco, tinto o rosado)

Arroces a elegir:

- Arroz meloso de lechola
- Arroz con boquerones y espinacas
- Arroz de bacalao y coliflor
- Meloso de marisco
- Arroz amb fesols (de lunes a viernes)
- Arroz con costra (de lunes a viernes)

28
€



7. ESTURIÓN

— restaurante

Ricardo Bayona, 5, local 4
Reservas: 965 866 700 · 615 034 588

Abierto todos los días
Menú disponible: Mediodía

Entrantes (2 a elegir por mesa)

- Pan con tomate y alioli
- Ensaladilla de mariscos
- Croquetas caseras (2 por persona)
- Calamares a la andaluza
- Gambones a la plancha (2 por persona)

Arroces (a elegir)

- Arroz del senyoret (con pescado y marisco limpios, listo para disfrutar)
- Arroz con secreto ibérico (con setas y ajos tiernos)
- Arroz meloso de carabineros (con intenso sabor a mar)
- Arroz a banda (con alioli)
- Arroz de costilla ibérica (con alcachofas y verduras)
- Paella de marisco especial Esturión (gambon, gamba, calamar, mejillon y almeja)
- Arroz negro (con sepia, gambas y alioli)
- Arroz con bogavante (un clasico que nunca falla)
- Arroz de verduras de la huerta (con alcachofas, espárragos y setas)
- Arroz de pato y setas (tradicion y sabor de nuestra tierra)

Postres

- Postres caseros o fruta del tiempo

Bebida

- 1 bebida por persona o 1 botella de vino por cada 2 personas.

Maridaje

- Vino tinto crianza D.O. Rioja
- Vino blanco D.O. Rueda Verdejo
- Vino rosado D.O. Navarra

25
€



8. JARDÍN MEDITERRÁNEO

— restaurante

Av. Alcoy, 17 (playa de Levante)
Reservas: 965 850 011

Abierto todos los días
Menú disponible: Mediodía

Entrantes (2 a elegir por mesa)

- Ensalada de ventresca de atún
- Clochina al vapor
- Boquerones de la bahía fritos
- Chopitos

Viernes 16

- Arroz meloso de pescado de bahía (llampuga), calabaza y alcachofas

Sábado 17

- Arroz de sepia y verduras

Domingo 18

- Arroz meloso de rape con almejas

Lunes 19

- Arroz negro de sepionet y verduras

Martes 20

- Arroz de magro, pollo, garbanzos y verduras

Miércoles 21

- Paella de pescado y mariscos

Jueves 22

- Arroz de boquerones y espinacas

Viernes 23

- Fideua de pescado y mariscos

Sábado 24

- Arroz meloso de atún, ajos tiernos y gambas

Domingo 25

- Arroz a banda

Postres

- Postre casero del chef, helado, fruta de temporada o café.

Bebida

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

Maridaje

- Vinos de Alicante:
 - Flor de Tarima blanco (Chardonnay)
 - Flor de Tarima tinto (Monastrell)

30
€



9. | L'AROMA

— restaurante

Av. de la Armada Española, 10A
Reservas: 865 550 557

Abierto todos los días
Menú disponible: Mediodía

Entrantes (a elegir 1 por persona)

- Gamba blanca de Altea a la plancha
- Spring rolls a elegir entre morcilla y reineta o pollo al curry, con salsa agri dulce
- Huevos a baja temperatura con patata trufada, pulpo y bacalao

Arroces (mínimo para 2 personas)

- Arroz seco o meloso de bogavante
- Arroz seco "Mar y Montaña"
- Arroz seco o meloso de carrillera, setas silvestres y ajetes

(Suplemento: el arroz con bogavante tiene un extra de 5 € por persona.)

No se garantiza la preparación de varios arroces por mesas.

Postres (a elegir 1 por persona)

- Torrija casera con helado de vainilla y chocolate templado
- Sorbete de limón especial L'Aroma

Bebida (1 consumición por persona)

- Vino tinto Portia 10 meses
- Vino blanco Vina Adaja Verdejo

35
€



10. LA ARROCERÍA DE LA MEJILLONERA

restaurante

Plaza Mayor, 27
Reservas: 628 242 199

Cerrado: Martes
Menú disponible: Todo el día

Entrantes a compartir

- Pan payes con tomate y alioli
- Ensaladilla rusa con ventresca
- Croquetas de torrezno
- Mejillones al vapor

Bebida

- 1 bebida por persona o
- cada 2 personas, a elegir entre 1 botella de vino, 1 botella de agua, 1 jarra de cerveza o 1 sangría

Arroces (mínimo para 2 personas)

- Arroz a banda
- Paella de bogavante
- Paella de magro y verduras
- Arroz de pato, setas y trufa

Maridaje

- Vinos de Alicante

Postres (1 a elegir por comensal)

- Tarta de queso y pistacho
- Paella de chocolate
- Flan cremoso

35
€



11. LA CAVA ARAGONESA

— restaurante

Plaza de la Constitución, 2
Reservas: 966 801 206

Abierto todos los días
Menú disponible: Mediodía

Viernes 16

- Ensalada con mejillones y vinagreta de anchoas
- Alcachofitas salteadas con trigueros y jamón
- Arros amb fesols i naps

Sábado 17

- Tomate con capellanes
- Salteado de setas al ajillo
- Arroz de puchero con pelota

Domingo 18

- Ensalada con naranja, remolacha y nueces
- Timbal de verduras con huevo poché
- Arroz con pulpo y sobrasada ibérica

Lunes 19

- Ensalada con bacalao, patata y aceitunas negras
- Salteado de habitas baby con cecina
- Arroz al horno

Martes 20

- Ensalada con encurtidos
- Croquetitas de puchero de la abuela
- Arroz con boquerones y espinacas

Miércoles 21

- Ensalada de burrata y manzana con vinagreta de vermut
- Chipirones rellenos
- Arroz con secreto y alcachofas

Jueves 22

- Ensalada con bacon, pasas y pinones con reducción de Modena
- Crepe relleno de rabo de toro
- Arroz negro con sepia y calamares

Viernes 23

- Endivias con roquefort
- Cigalitas fritas
- Arroz alicantino con salmorreta y verduras

Sábado 24

- Escalibada con mojama y almendras
- Tartar de lubina
- Arroz con magret de pato y foie

Domingo 25

- Ensalada con ahumados
- Carpaccio de presa ibérica con aceite de pistachos
- Arroz con salmonete y galeras

Postre de la casa

Bebida

- 1 bebida por persona (cerveza o agua)
- 1 botella de Senorio de Benidorm cada 2 personas.

30
€



12. LA FAVA

— restaurante

C. La Palma, 41 (entrada por C. Asunción)
Reservas: 672 062 424

Cerrado: Domingo, lunes
y martes noche
Menú disponible: Mediodía

Entrantes a compartir

- 4 entrantes a compartir cada 2 personas según disponibilidad y mercado

Viernes 16

- Arròs amb lluç i espinacs

Sábado 17

- Arròs amb lluç i espinacs

Martes 20

- Arròs amb lluç i espinacs

Miércoles 21

- Arròs amb lluç i espinacs

Jueves 22

- Arròs amb ceba i bacalla

Viernes 23

- Arròs amb ceba i bacalla

Sábado 24

- Arròs amb ceba i bacalla

Postres

- Pan, chocolate, sal y aceite

Bebida (1 consumición por persona)

- Refresco
- Agua
- Cerveza

Maridaje

- Vinos de Alicante y Valencia

55
€



13. LA PINTA BEACH

— restaurante

C. San Pedro, 26
Reservas: 616 546 263

Abierto todos los días
Menú disponible: Todo el día

Entrantes (a elegir 1 por persona)

- Ensalada de ventresca
- Brocheta de gambas y calamar
- Jamón ibérico con pan y tomate
- Gambones al grill
- Ensaladilla rusa

Postres (a elegir 1 por persona)

- Tarta de queso
- Tarta de chocolate
- Flan
- Fruta de temporada

Arroces (mínimo de 2 personas)

- Arroz de chopitos y ajos tiernos
- Paella de marisco
- Arroz a banda
- Arroz ibérico (secreto)
- Arroz negro con sepia
- Arroz meloso de pulpo y almejas
- Arroz meloso de bogavante

Bebida (1 consumición por persona)

- Cerveza San Miguel
- Tercio Budweiser
- Tercio Estrella Damm
- Vermut rojo Bendito

25
€



14. MAL PAS

bar

C. Santa faz, 50
Reservas: 965 858 086

Cerrado: Martes
Menú disponible: Mediodía

Entrantes

- Ensalada mediterránea
- Un entrante a elegir:
 - Gamba blanca cocida con agua de mar
 - Bollo a la paleta
 - Escalivada con capellanes
 - Habitas con jamon

Viernes 16

- Arroz con magro y verduras

Sábado 17

- Arroz con pulpo, alcachofas y sepia

Domingo 18

- Arroz con bacalao y coliflor

Lunes 19

- Arròs amb fesols i naps

Miércoles 21

- Arroz con boquerones y espinacas

Jueves 22

- Arroz de pollo, conejo y caracoles

Viernes 23

- Arroz de magro con verduras

Sábado 24

- Arroz de pulpo, alcachofas y sepia

Domingo 25

- Arroz de bacalao y coliflor

Postres

- A elegir entre los postres de la casa

Bebida (1 consumicion por persona)

- Agua
- Cana
- Refresco
- Copa de vino (vino blanco, tinto o rosado)

28
€



15. MALASPINA

— restaurante

Av. Panamá, 5
Reservas: 965 035 962

Abierto todos los días
Menú disponible: Mediodía

Entrantes a compartir

- Panes artesanos con alioli y espencat a la brasa
- Tomate rosa de Altea con pulpo seco, bonito y puerro confitado
- Croqueta de queso Idiazabal y turrón de Xixona, con sardina ahumada y mayonesa de turrón

Viernes 16

- Arroz de lagrima iberica a la brasa, tirabeques y setas shiitake

Sabado 17

- Arroz de pulpo y sobrasada de larga maduración de Benissa

Domingo 18

- Arroz de confit de pato, calabacín y foie

Lunes 19

- Arroz Malaspina, servido con tataki de atún rojo y alioli de algas

Martes 20

- Arroz meloso de bacalao, patata, cebolla y tomate seco

Miércoles 21

- Arroz con tuetano de vaca y gamba alistada

Jueves 22

- Arroz negro con ajetes, calamar y alioli de huevos camperos

Viernes 23

- Arroz empedrado con embutido de la Marina Baixa

Sábado 24

- Arroz de verduras de temporada y albondigas especiadas

Domingo 25

- Arroz de carrillera de cerdo, bimi y shimejis

Postres

- Milhojas de frambuesa con helado de chocolate

Bebida (1 bebida por comensal)

- Copa de vino
- Cerveza
- Agua

Maridaje

- Blanco: Costa Blanca, Alicante (Petrer)
- Tinto: Costa Blanca, Alicante (Petrer)

38
€



16. | MARISQUERÍA EL PUERTO

— restaurante

Paseo Colon. 1
Reservas: 965 853 796

Abierto todos los días
Menú disponible: Todo el día

Primer entrante (1 a elegir cada 2 personas)

- Ensalada templada de queso de cabra y frambuesa
- Ensalada de patatas y bacalao con vinagreta de pericana
- Ensalada templada de foie y frutos secos
- Ensalada templada de gulas, almejas y gambas con reduccion de vinagre de Modena

Segundo entrante (1 a elegir cada 2 personas)

- Tomate relleno de salpicon de bacalao
- Cigalitas salteadas con ajetes tiernos
- Fritura de tierra y mar
- Croquetas caseras de carabinero

Arroces (minimo de 2 personas)

- Paella de marisco
- Paella alicantina
- Paella valenciana
- Arroz a banda
- Arroz con boquerones y espinacas
- Arroz con rape y almejas
- Arroz de foie, pato y alcachofas
- Arroz negro de marisco
- Arroz meloso de marisco
- Fideua de marisco

Postres

- Crema catalana
- Tarta de queso
- Tiramisu
- Mousse de chocolate
- Flan casero

Bebida

- 1 consumición por persona o
- 1 botella de vino por cada 4 personas.

29
€



17. POSADA DEL MAR

— marisqueria

Paseo de Colon, 3-5
Reservas: 965 851 373

Abierto todos los días
Menú disponible: Mediodía

Entrantes (a elegir 1 por persona)

- Bollo a la paleta
- Llampuga en escabeche
- Boquerones fritos en adobo
- Sepia encebollada

Bebida (1 bebida a elegir por comensal)

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

Arroces (a elegir, mínimo 2 comensales)

- Paella de marisco
- Arroz a banda
- Arroz con boquerones y espinacas
- Arroz meloso de marisco

Postre Casero

30
€



18. | TABERNA ANDALUZA

— restaurante

C. Esperanto, 4
Reservas: 965 851 087

Cerrado: Miercoles
Menú disponible: Mediodia

Entrantes (2 entrantes a elegir cada 2 personas)

- Almejas marineras
- Cazon en adobo
- Ensalada de queso de cabra
- Berenjenas con miel de caña
- Chipirones a la plancha
- Tortillitas de camarón

Postres

- Mousse de queso con arándanos
- Pan de Calatrava

Bebida

- 1 consumición por persona

Arroces

- Arroz meloso de secreto ibérico con setas y ajos tiernos

25
€



BENIDORM Gastronómico 2026

XV JORNADAS DE LOS

ARROCES DE LA TIERRA

Del 16 al 25 de octubre

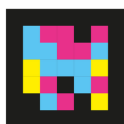
FOLLETO DIGITAL
ESPAÑOL

DIGITAL BROCHURE
ENGLISH



XV JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA

Del 16 al 25 de octubre



NAVILENS

CODIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS
CON DISCAPACIDAD VISUAL.

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

MAPA 2026 JORNADAS ARROZ



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 MENJARS DEL NOSTRE POBLE

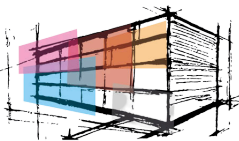
26 al 29 de noviembre



ABRECA



ajuntament



benidorm

concejalía de turismo



ABRECA

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



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*