

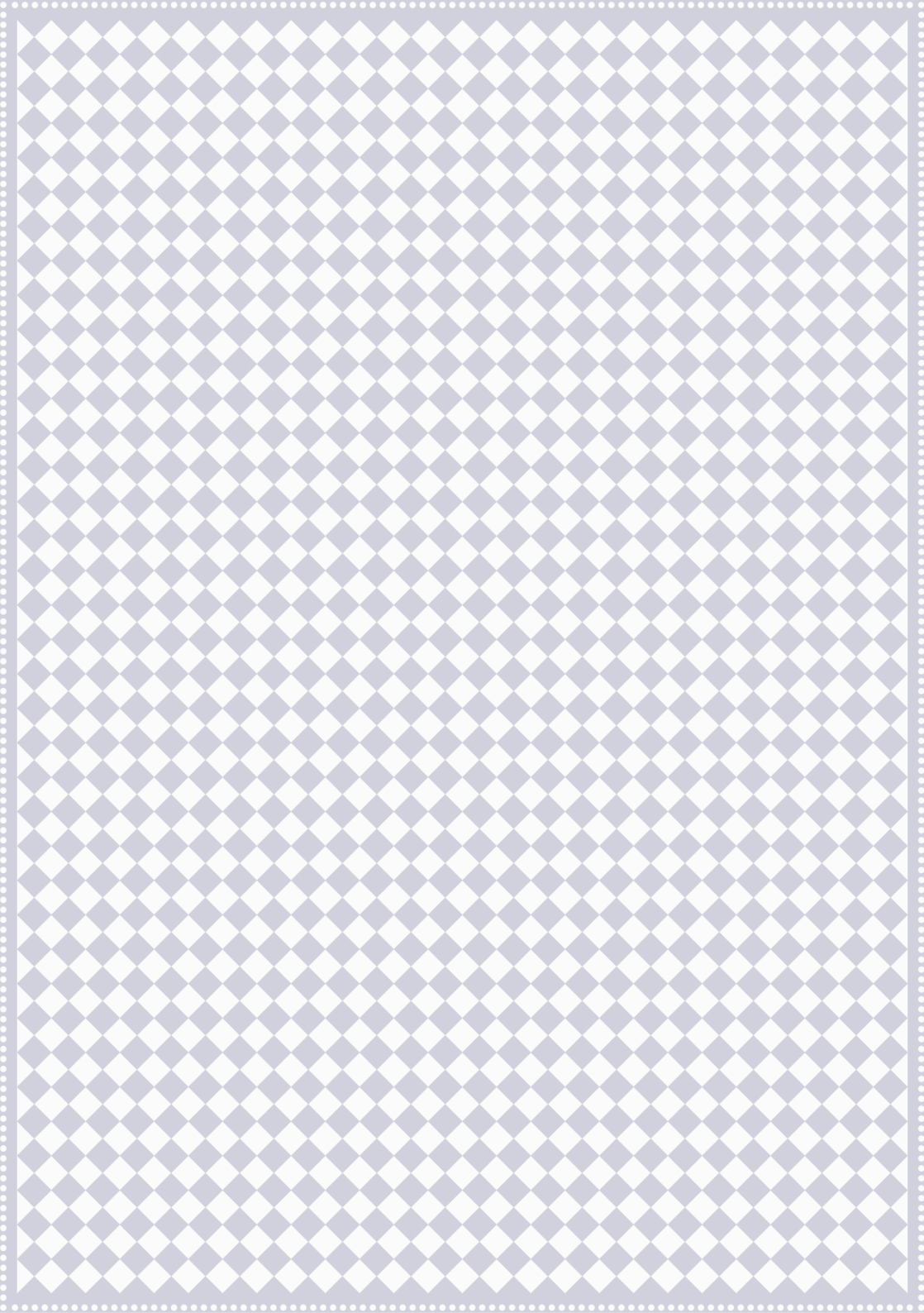
**BENIDORM GASTRONÓMICO 2024**

# XII jornadas de la **Cuchara**

**1 - 10 MARZO**

**MENÚ  
25€**







## Toni Pérez

### Alcalde de Benidorm

La oferta gastronómica de Benidorm se consolida, año tras año, como un estándar más de nuestra oferta turística, una oferta que mimra todos y cada uno de los elementos que invitan a nuestros visitantes a volver. El 'Benidorm Gastronómico' mantiene propuestas que nos permiten proyectar la imagen de Benidorm a través de nuestra cocina de producto.

Tras el éxito del 'Tapa Fest', el Benidorm Gastronómico arranca con las 'Jornadas de la Cuchara', que celebran su duodécima edición y que son, en gran medida, un regreso a nuestros antepasados. Son pocos los días de frío en Benidorm, pero esos días se agradece un buen plato de cuchara como los que hacía la iaia. Estas jornadas nos proponen guisos capaces de transportarnos al olor de aquellos pucheros sobre el fuego de leña, a los sabores de casa, de hogar.

Los restaurantes que se suman a las Jornadas de la Cuchara nos ofrecerán platos muy de la 'terreta', pero también de otras autonomías donde la tradición de cuchara es referente gastronómico nacional e internacional. La riqueza de culturas que aglutina Benidorm con gentes de toda España estará plasmada en los platos de cuchara que son fiel reflejo de nuestras tradiciones.

Por eso es importante dar el reconocimiento que merece al patrimonio gastronómico de Benidorm, porque es un valor añadido a nuestro atractivo turístico y, en consecuencia, un potente tractor de nuestra imagen como destino a nivel nacional e internacional.

Mi reconocimiento, desde estas líneas, al esfuerzo que hacen nuestros restauradores por mejorar cada día. Y mi felicitación a ABRECA por su entrega constante para promover nuestra oferta culinaria con un 'Benidorm Gastronómico 2024' que pretende dar lo mejor de nosotros a los paladares de nuestros vecinos y a los de todos aquellos que nos visitan... Y que siempre vuelven.

Bon profit!

**Toni Pérez, Alcalde de Benidorm**



## Javier del Castillo

### Presidente de ABRECA

Benidorm está de moda y nosotros residimos todo el año en el destino que tantos turistas eligen para pasar sus días de vacaciones en un entorno singular donde siempre hay algo nuevo por descubrir.

Música, eventos deportivos, culinarios y festivos convierten a la propia ciudad de Benidorm en la razón por la que elegirnos y no un simple destino. Las redes sociales son testigos del bullir de las calles en actividades de ocio y sobre todo, calidad y diversidad gastronómica.

Somos destino turístico digital y estamos a la vanguardia de mostrar lo que nos hace diferente en cualquier soporte tecnológico, pero lo que nunca se podrá experimentar sin que vengas a nuestra ciudad son los sabores caseros de nuestro recetario tradicional.

En Benidorm, estamos orgullosos de esos platos sencillos y reconfortantes que te devuelven al hogar con cada cucharada y aunque avancemos hacia el turismo digital, en el fondo de las cazuelas de nuestra restauración siempre encontrarás esos sabores que te recuerdan a los guisos de nuestras abuelas.

También es importante tratar la sostenibilidad y garantizar que estos sabores heredados con cariño se transmitan a las generaciones venideras. Desde ABRECA estamos trabajando para mantener nuestro entorno y asegurarnos de que se siga transmitiendo la cultura gastronómica de la tierra a las generaciones venideras.

Así que, mientras exploras los rincones que Benidorm tiene guardados para ti, no te olvides de detenerte y disfrutar de un buen plato de cuchara. Porque en este mundo de ritmo vertiginoso, hay algunas cosas que deben disfrutarse con pausa. Esperamos que disfrutéis de nuestras jornadas de la cuchara.

**Javier del Castillo, Presidente de ABRECA**



# XII jornadas de la Cuchara

#BenidormFreshandTasty

DESCÁRGATE EL  
DOSSIER DIGITAL



ENGLISH



ESPAÑOL



**Mahou**  
DESDE 1890

# BENIDORM GASTRONÓMICO 2024



XII jornadas de la  
**Cuchara**

1 - 10  
MARZO



JORNADAS  
DE  
L ATÚN

12 - 21  
ABRIL



XIV CONCURSO DE  
**TAPAS & PINCHOS**

14 - 23  
JUNIO



III CONCURSO DE  
**COCKTAILS**

13 - 22  
SEPTIEMBRE



XIII Jornadas de los  
**Arroz**  
de la Tierra

25 OCT.  
- 3 NOV.

# BOLIKKI

RESTAURANTE- CERVECERÍA

1

PAG. 8

# EL ESTURIÓN

RESTAURANTE

2

PAG. 9

# EL LINAJE DE CASTILLA

RESTAURANTE

3

PAG. 10

# JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE

4

PAG. 11

# LA CAVA ARAGONESA

TAPAS - RESTAURANTE  
BARRA - VINOASTROTECA

5

PAG. 12

# LA MARINA

ARROZERÍA - BARBACOA

6

PAG. 13

# LA TAPERÍA

VINOS - RESTAURANTE

7

PAG. 14

# MALPAS

CERVECERÍA

8

PAG. 15

# MIA SOCIAL CLUB

RESTAURANTE

9

PAG. 16

# PINOCCHIO PLAYA

RESTAURANTE

10

PAG. 17

# PUNTO DE SAL

RESTAURANTE

11

PAG. 18

# TABERNA ANDALUZA

SABOR DEL SUR

12

PAG. 19

# BOLIKKI

RESTAURANTE - CERVECERÍA

1

Avd. Vicente Llorca Alós 13  
Reservas: 865 522 189  
(Menús solo a mediodía)



## Entrantes

A elegir 2 por mesa

- Rejos de calamar a la andaluza.
- Flor de alcachofa con foie.
- Ensalada de ventresca con pimientos.
- Croquetas caseras.
- Gambusinos.

## Viernes

1

Gazpacho manchego con codorniz.

## Sábado

2

Cocido con pelotas.

## Domingo

3

Caldero del Mar Menor.

## Lunes

4

Potaje de alubias con almejas y gambas.

## Martes

5

Migas de harina caseras.

## Miércoles

6

Zarzuela de rape, gambas y almejas.

## Jueves

7

Guiso de pulpo y alcachofas.

## Viernes

8

Fabada asturiana.

## Sábado

9

Marmitako.

## Domingo

10

Arroz de cigala y calamar (caldoso o meloso).

## Postre Casero

## Bebidas

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

## Bodega

- Tinto Rioja.
- Blanco Verdejo.



# EL ESTURIÓN

## RESTAURANTE

2

C/Ricardo Bayona 5, Local 4  
Reservas: 965 866 700  
(Menús solo a mediodía)



### Entrantes

A elegir 2 por mesa

- Rueda de ibéricos con queso manchego.
- Ensalada de mango y queso feta.
- Revuelto de gulas y gambas.
- Croquetas de cocido caseras.
- Alcachofas con jamón serrano.
- Chipirones a la plancha.
- Zamburiñas plancha.

### Viernes

1

Guiso de ternera.

### Sábado

2

Fabes con zamburiñas y pulpo.

### Domingo

3

Caldero de rape, cigalas y almejas.

### Lunes

4

Cocido alicantino con pelota.

### Martes

5

Marmitako de bonito a fuego lento.

### Miércoles

6

Lentejas de la abuela con acelgas.

### Jueves

7

Estofado de secreto y cebolla roja al vino tinto y chocolate.

### Viernes

8

Pulпитos estofados con patatas.

### Sábado

9

Olla aranesa.

### Domingo

10

Caldero de bogavante.

### Postre casero a elegir

- Mousse de galleta.
- Tiramisú casero.
- Arroz con leche de la abuela.
- Helado de mango casero.
- Fruta del tiempo.

### Bebidas

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

### Bodega

- Tinto Crianza (D.O. Rueda).
- Blanco Verdejo (D.O. Rueda).



# EL LINAJE DE CASTILLA

RESTAURANTE

3

C/ Gerona 2, Local 12  
Reservas: 651 569 770  
(Menús solo a mediodía)



**Viernes**

**1**

- Alcachofas a la brasa con jamón de pato.
- Migas del pastor con embutidos de montaña.

**Sábado**

**2**

- Alcachofas a la brasa con jamón de pato.
- Cochinillo segoviano con patatas revolconas.

**Domingo**

**3**

- Alcachofas a la brasa con jamón de pato.
- Migas del pastor con embutidos de montaña.

**Lunes y Martes**

**4-5**

Cerrado por descanso.

**Miércoles**

**6**

- Gambones a la plancha.
- Bacalao al falso pil pil con almejas de río.

**Jueves**

**7**

- Gambones a la plancha.
- Migas del pastor con embutidos de montaña.

**Viernes**

**8**

- Gambones a la plancha.
- Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas.

**Sábado**

**9**

- Espencat con capellán a la llama.
- Caldereta de marisco con pimientos rellenos de bacalao.

**Domingo**

**10**

- Espencat con capellán a la llama.
- Caldereta de marisco con pimientos rellenos de bacalao.

**Postre casero a elegir**

- Tarta de La Viña.
- Copa helada de turrón.

**Bebidas**

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

**Bodega**

- Tinto D.O Valladolid.
- Blanco D.O. Verdejo.

# JARDÍN MEDITERRÁNEO

RESTAURANTE

4

Avenida de Alcoy, 17  
Reservas: 965 850 011  
(Menús solo a mediodía)  
reservas@jardinmediterraneo.com



## Entrantes

- Pan, alioli y encurtidos.
- Ensalada variada con ventresca de atún.

## Viernes

1

Alubias blancas con almejas.

## Sábado

2

Rabo de toro estofado con patatas.

## Domingo

3

Arroz meloso de rape con almejas.

## Lunes

4

Lentejas con langostinos,  
verduras y salteado de ajos tiernos.

## Martes

5

Guiso marinero de pescado y sepia.

## Miércoles

6

Cocido valenciano con pelota.

## Jueves

7

Alubias pintas con sus sacramentos.

## Viernes

8

Guiso de cordero con verduras y  
garbanzos.

## Sábado

9

Zarzuela de pescado y marisco.

## Domingo

10

Arroz de pollo, magro,  
verduras de temporada y garbanzos.

## Postre casero a elegir

- Postre casero del chef.
- Fruta de temporada.
- Helado.

## Bebidas

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



# LA CAVA ARAGONESA

TAPAS - RESTAURANTE  
BARRA - VILOGASTROTECA

5

Plaza de la Constitución, 2  
Reservas: 966 801 206  
(Menús solo a mediodía)



**Viernes**

1

- Endivias con roquefort.
- Boquerones rellenos.
- Caldereta de cordero.

**Sábado**

2

- Ensalada con encurtidos.
- Raviolis de calabacín de carne y foie.
- Gazpacho marinero.

**Domingo**

3

- Ensalada con Idiazábal y virutas de cecina.
- Chipirones encebollados.
- Cocido con pelota.

**Lunes**

4

- Ensalada con magret de pato.
- Salteado de ajetes, habitas y setas.
- Verdinas con almejas y langostinos.

**Martes**

5

- Tomate con capellanes.
- Flor de alcachofa con jamón.
- Alubias con codorniz.

**Miércoles**

6

- Ensalada con queso feta y vinagre de manzana.
- Carpaccio de presa ibérica.
- Marmitako de atún.

**Jueves**

7

- Ensalada con pimientos asados y bonito.
- Crepe rellena de solomillo de buey.
- Olleta de blat.

**Viernes**

8

- Ensalada de escarola y granada.
- Cigalitas fritas.
- Lentejas con pato.

**Sábado**

9

- Ensalada de carne marinada.
- Millhojas de berenjena y calabacín con queso de cabra.
- Caldereta de rape y gambas.

**Domingo**

10

- Espenat con mojama.
- Escabeche de corvina.
- Garbanzos con alcachofas y manitas.

**Postre casero**

**Bebidas**

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

# LA MARINA

## RESTAURANTE

6

Camino del Palasiet 31  
Reservas: **966 867 212**  
Menús mediodía y noche  
Domingos, solo mediodía



### Entrantes

A elegir 2 por mesa

- Tomate rosa de Altea con mojama y almendra frita.
- Aspencat casero con bacalao.
- Calamares en salsa americana.
- Variedad de queso de la montaña.
- Pimiento de piquillo relleno de rape y gamba.
- Tosta de pisto con anchoas.

### Viernes

1

Marmitako de atún.

### Sábado

2

Cordero estofado.

### Domingo

3

Caldero de bogavante.

### Lunes

4

Cocido con pelotas.

### Martes

5

Cocido con pelotas.

### Miércoles

6

Cocido con pelotas.

### Jueves

7

Cocido con pelotas.

### Viernes

8

Gazpacho marinero.

### Sábado

9

Guiso de costillas ibéricas y alcachofas.

### Domingo

10

Caldero de bogavante.

### Postre casero

### Bebidas

A elegir 1 por comensal

- 1 cerveza, refresco o agua por comensal o
- 1 botella de vino cada 4 comensales.



# LA TAPERÍA

## VINOS - RESTAURANTE

7

Calle Santo Domingo, 6  
Reservas: 618 131 873  
(Menús solo a mediodía)



<b>Viernes</b>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpo con parmentier de patata y ensalada de buen tomate. (para dos)</li> <li>• Potaje de alubias con chorizo.</li> <li>• Tarta de mousse kinder y chocolate.</li> </ul>	
<b>Sábado</b>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Caldo con pelota.</li> <li>• Cítricos valencianos en texturas.</li> </ul>	
<b>Domingo</b>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canelón de puchero y foie y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Arroz caldoso de bogavante.</li> <li>• Tiramisú especial de la casa.</li> </ul>	
<b>Lunes</b>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Potaje de garbanzos con bacalao.</li> <li>• Tarta selva negra.</li> </ul>	
<b>Martes</b>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpo con parmentier de patata y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Manitas guisadas con chorizo.</li> <li>• Torrija casera y helado de leche merengada.</li> </ul>	
<b>Miércoles</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Cous cous de cordero.</li> <li>• Pastel de avellanas y chocolate.</li> </ul>	
<b>Jueves</b>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flor de alcachofa a la parrilla y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Olleta de blat (trigo).</li> <li>• Brownie de chocolate y helado de leche merengada.</li> </ul>	
<b>Viernes</b>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpo con parmentier de patata y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Fabada asturiana.</li> <li>• Tarta de queso estilo vasco.</li> </ul>	
<b>Sábado</b>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canelón de puchero y foie y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Arroz caldoso con bogavante.</li> <li>• Tiramisú especial de la casa.</li> </ul>	
<b>Domingo</b>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpo con parmentier de patata y ensalada de buen tomate (para dos).</li> <li>• Caldo con pelota.</li> <li>• Cítricos valencianos en texturas.</li> </ul>	
<b>Bebidas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 consumición por comensal o</li> <li>• 1 botella de vino cada 2 comensales.</li> </ul>	



# MAL PAS

RESTAURANTE

8

Calle Santa Faz, 50  
Reservas: 965 858 086  
(Menús solo a mediodía)



## Entrantes

A elegir 2 por comensal

- Ensalada mixta.
- Marineras.
- Habitas con jamón.
- Escalibada con capellanes.
- Bollo a la paleta.
- Surtido de cocas alicantinas.

## Viernes

1

Fabes con almejas.

## Sábado

2

Sopa castellana.

## Domingo

3

Pebrereta tallaeta.

## Lunes

4

Borreta de bacalao.

## Martes

5

Cerrado por descanso.

## Miércoles

6

Cous cous.

## Jueves

7

Cocido.

## Viernes

8

Fabes con almejas.

## Sábado

9

Marmitako de atún.

## Domingo

10

Pebrereta tallaeta.

## Postre casero

- Flan de huevo.
- Natillas.
- Tarta de chocolate.

## Bebidas

A elegir 1 por comensal

Caña, copa de vino blanco, tinto o rosado, o refresco o agua.

# MIA

## SOCIAL CLUB

RESTAURANTE

9

Calle Alameda, 24  
Reservas:  
610 313 661 / 865 71 7 046  
(Menús mediodía y noche)



### Entrantes

A elegir 1 por comensal

- Sopa de cebolla acompañada de pan hogaza con queso y hierbas frescas.
- Ensalada griega.
- Crema de calabaza con parmesano, semillas y picatostes aromáticos.

### Principales

A elegir 1 por comensal

- Estofado de alcachofas con salmón.
- Judiones con costillas de cerdo Duroc hechas a baja temperatura.
- Albóndigas caseras hechas con carne de cerdo Duroc, guisantes y zanahorias baby.

### Postre casero

- Macedonia.
- Tarta de queso.

### Bebidas

Agua, cerveza, 1 copa de vino Rueda o una copa de Rioja.



# PINOCCHIO PLAYA

RESTAURANTE

10

Avd. Alcoy, 12  
Reservas: 965 858 558  
(Menús mediodía y noche)



## Entrantes

A elegir 1l

- Burrata sobre guacamole, tomate y nachos de maíz.
- Bruschetta de tomate y albahaca, de pimientos asados y de crema de parmesano.
- Melanzane alla parmigiana.

## Principales

A elegir 1

- Guiso marinero de pulpos con patatas de la tierra.
- Potaje de garbanzos con guanciale.
- Caldereta de marisco con calabaza y pesto.

## Postre casero

A elegir 1

- 2 bolas de helado a elegir.
- Crema al mascarpone con nutella.

## Bebidas

1 agua o 1 refresco o 1 pinta o 1 copa de vino de la casa por comensal.

# PUNTO DE SAL

RESTAURANTE

11

Plaza del Torrejón, 3  
Reservas:  
965 855 022/965 868 702  
(Menús solo a mediodía)



## Entrantes

A elegir 1 por comensal

- Coca de dacsá estilo mediterráneo.
- Bacalao al ajoarriero con huevo por romper.

## Viernes

1

Alubias rojas en memoria de los pucheros burgaleses.

## Sábado

2

Puchero de huerta y granja.

## Domingo

3

Puchero de garbanzos acompañado de orza.

## Lunes

4

Gazpachos del interior.

## Martes

5

Fabada con todo su compango.

## Miércoles

6

Cerrado por descanso.

## Jueves

7

Pochas con calamares y almejas.

## Viernes

8

Arròs amb fesols i naps.

## Sábado

9

Lenteja caviar con tocíneta ibérica y su acompañamiento.

## Domingo

10

Arroz meloso de calamar, alcachofa y blanquet.

## Postre casero

Mini milhojas con crema de fruta de la pasión y helado.

## Bebidas

Vino de la casa, cerveza, refresco o agua.



# TABERNA ANDALUZA

RESTAURANTE

12

C/ Esperanto, 4 Local Izq.  
Reservas: 965 851 087  
(Menús solo a mediodía)



## Entrantes

A elegir 2 por mesa

- Almejas a la marinera.
- Ensalada de queso de cabra.
- Cazón en adobo.
- Chipirones a la plancha.
- Berenjenas con miel de caña.

## Viernes

1

Cocido con pelotas.

## Sábado

2

Cous cous.

## Domingo

3

Arroz meloso de pollo y conejo.

## Lunes

4

Callos de ternera con garbanzos.

## Martes

5

Potaje de alubias con almejas y gambas.

## Miércoles

6

Cerrado por descanso.

## Jueves

7

Garbanzos con bacalao y espinacas.

## Viernes

8

Guiso de pulpo.

## Sábado

9

Gazpacho manchego.

## Domingo

10

Arroz meloso de marisco.

## Postres caseros

## Bebidas

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

## Bodega

- Blanco Marina Alta.
- Rosado Vida.
- Tinto Beronia crianza.





## PLAYA DE PONIENTE

## PLAYA DE LEVANTE

**BOLIKI**  
1  
Av/ Vicente Llorca Alós 13

## 2 EL ESTURIÓN

C/Ricardo Bayona 5

### 3 EL INAJE DE CASTILLA

4 JARDÍN MEDITERRÁNEO  
Av/ de Alcoy 17

10 PINOCCHIO PLAYA  
Avd. Alcov 12

**12 TABERNA ANDALUZA**  
C/ Esperanto 4

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





**5 LA CAVA ARAGONESA**  
Pl/ de la Constitución 2

**6 LA MARINA**  
Camino del Palasiet 31

**7 LA TAPERÍA**  
C/ Santo Domingo 6

**8 MAL PAS**  
C/ Santa Faz 50

**9 MIA SOCIAL CLUB**  
C/ Alameda 24

**11 PUNTO DE SAL**  
Plaza del Torrejó, 3



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



# 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



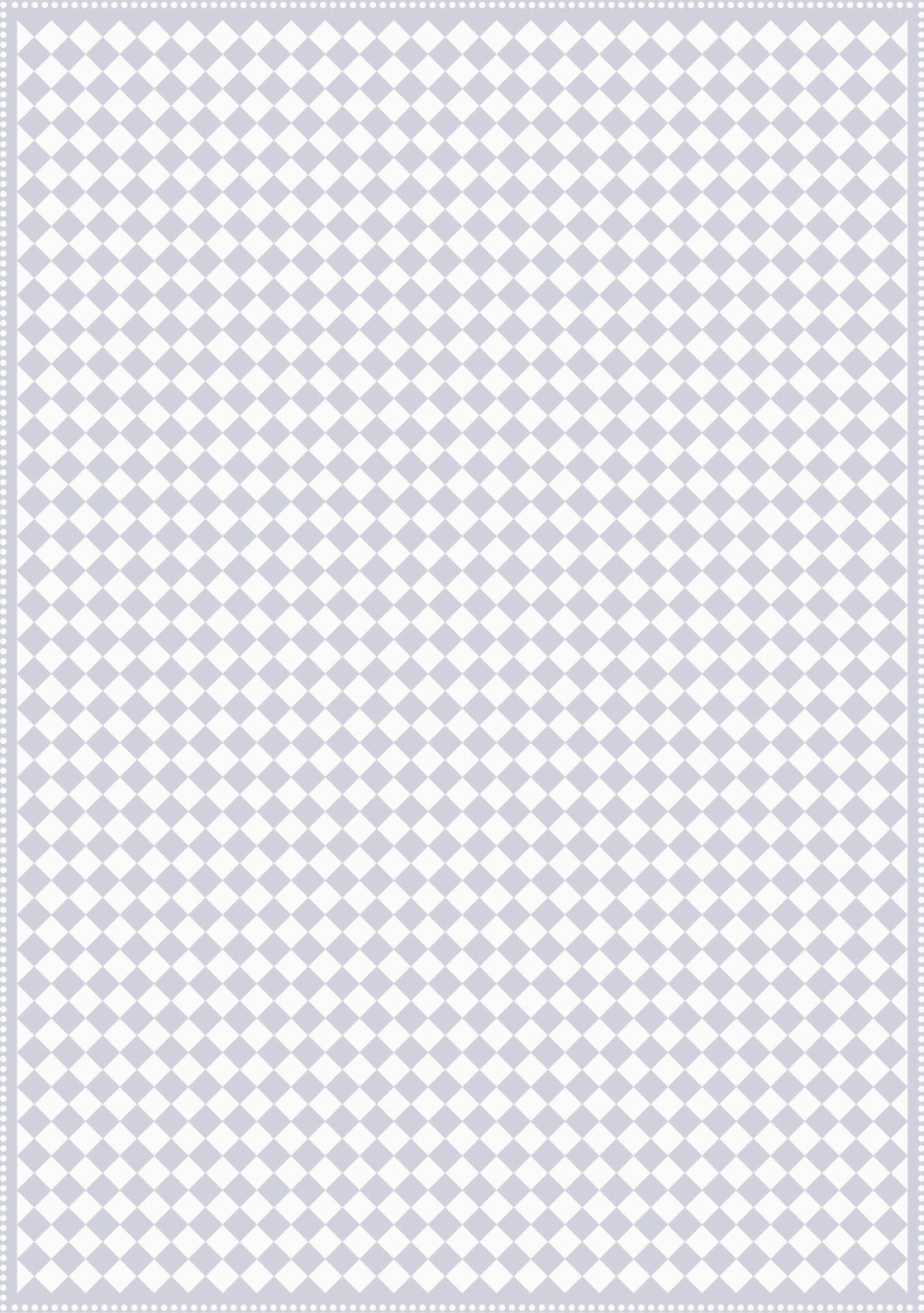
## CENTRAL DE COMPRAS

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](http://www.abreca.es)**





**ABRECA**

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



Visit  
Benidorm 



GASTRO   
eventos



**Más información**  
**Oficina de Turismo de Benidorm**  
**96 585 13 11 [www.visitbenidorm.es](http://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](http://www.visitbenidorm.es)**

*The organization is not responsible  
for any changes that may occur*