



# CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS

9 AL 17 DE MAYO DE 2015

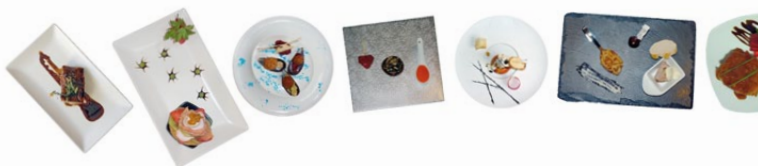
**BENIDORM**



**‘Benidorm Gastronómico’ es un escaparate fundamental de nuestra oferta turística y llega a una cita relevante con el ‘V Concurso de Tapas y Pinchos’ que se celebra del 9 al 17 de mayo. Un evento que ensalza una parte sustancial de la cultura gastronómica española en la que podemos encontrar desde la más tradicional de las tapas a la más vanguardista.**

**Abreca y Cobreca, junto a sus asociados y profesionales, con el apoyo de la concejalía de Turismo, han dado de nuevo un paso al frente para ofrecernos toda una ruta urbana en la que las tapas y los pinchos serán los protagonistas.**

**‘Quiero agradecer el impulso de los empresarios, pero especialmente quiero destacar el trabajo de los auténticos protagonistas y artífices del placer**





que provoca en nuestros paladares esa comida y de incrementar cada día más el prestigio de nuestra gastronomía: los jefes de cocina, cocineros, ayudantes, auxiliares de cocina, camareros, jefes de sala y resto del servicio. Gracias por vuestro esfuerzo y dedicación.

Tan sólo me queda invitar a vecinos y turistas a disfrutar de las tapas y pinchos que los restauradores de la ciudad nos han preparado.

**Agustín Navarro Alvado**  
*Alcalde de Benidorm y concejal de Turismo*





Con estas Jornadas le hemos dado un nuevo sentido a las tapas y los pinchos. Han pasado de ser un aperitivo, a ser todo un placer. Ingeniosas fórmulas de combinar sabores y buenos productos cuyo resultado es un verdadero deleite de los sentidos.

El V concurso de tapas y pinchos contará con un jurado formado por grandes profesionales del sector a los que queremos agradecer su presencia, así como agradecer el trabajo y dedicación a la organización del evento y a los establecimientos participantes. Y sobre todo agradecer **A VOSOTROS LOS CLIENTES**, la confianza depositada en nuestro trabajo.

Os deseamos una feliz semana. Y os animo "A TAPEAR".

**Javier del Castillo Aparicio**  
*Presidente de Abreca - Cobreca*



# LISTADO DE RESTAURANTES Y TAPAS

---

## TAPAS 2€

---



**¡ANOTA LAS QUE HAYAS PROBADO!**



**DESCÁRGALO  
EN TU MÓVIL**

**1**

## AURRERA PINTXOS

### CHIPIRÓN RELLENO DE MORCILLA CON MANZANA GRANNY SMITH



Chipirón relleno de la morcilla de León sobre un fondo de gelatina de manzana y espolvoreado con picadillo de almendra, avellana, cebollino y perejil.

*Ingredientes: Chipirón, morcilla y manzana.*

**2**

## BODEGA BI-ARRITZ

### TARTAR DE SALMÓN CON FRUTAS TROPICALES MACERADO CON CÍTRICOS



Delicioso tartar de salmón fresco y ahumado con cebollino, chalota, frutas tropicales y aguacate picadito, macerado con cítricos y decorado con salsa wasabi.

*Ingredientes: Salmón fresco, salmón ahumado, cebollino, chalota, frutos cítricos, nata, zumo cítrico y especias.*

## BRASERÍA AURRERA

3

### COSTILLA DE IBÉRICO CON TERIYAKI



Costilla horneada a baja temperatura (80°C) durante 7 horas, de textura super suave y tierna. Después marcamos en brasa de encina y bañamos con la salsa especial teriyaki.

*Ingredientes: Costilla de cerdo Ibérico, salsa especial casera teriyaki.*



## CARPE - DIEM

4

### FALSO SUSHI DE PULPO "A FEIRA"



Delicioso sushi relleno de patata y pulpo... coronado con pimentón y perlas de sal... Y tocado con aceite de oliva...

Un pincho tradicional gallego fusionado a la gastronomía asiática... ¡¡¡Uniendo fronteras!!!

*Ingr.: Patata, pulpo, pimentón, alga nori, sal Maldon y aceite.*



**5**

## CERVECERÍA ANGELILLO

### RIN-RAN



Sobre una base de patata, ajo y pimiento asado cubierto de bacalao desmigado, pimiento choricero frito y aceite de oliva virgen.

*Ingredientes:*  
*Patata, ajo, pimiento choricero, bacalao y aceite de oliva virgen.*

**6**

## DEHESA DE DON SATURNINO

### IRIS



Chupito de crema de patata con queso y boletus acompañado de croqueta de boletus.

*Ingredientes: Patata, leche, harina, boletus y queso parmesano.*



## EL BODEGÓN AURRERA

7

### BROCHETA DE ANGUS AMERICANO CON BERENJENA Y VINO TINTO



Una brocheta con carne de Angus a la brasa, montada sobre un puré de berenjena horneada en carbón y adornada con esferificaciones vino tinto.

*Ingredientes: 60gr. de carne de Angus americano, berenjena y vino tinto.*



## EL MESÓN-CERVECERÍA CRUZ BLANCA

8

### ALCACHOFA CON REDUCCIÓN DE SOBRASADA



Alcachofa a baja temperatura, crema de pan tostado y sobrassada, desgrasada y gratinada.

Todo ello bañado con una vinagreta de piñones.

*Ingredientes: Alcachofa, pan de pueblo, nata, sobrassada, piñones y vinagre balsámico de Jerez.*



9

## EL TXOKO

### TXO-CALIENTE



Una delicada y exquisita salsa holandesa napa el mejillón antes de ser gratinado. Lo acompaña un encaje de queso emmental sostenido por un champiñón de París. Bon appétit!

*Ingredientes: Mejillones, mantequilla, huevo, harina, fumet de pescado, champiñones y limón.*

10

## EL YANTAR D'ASTURIAS

### SECRETO DE ASTURIAS



Frisuelo relleno de cebolla, pimientos rojo y verde confitados al que añadimos secreto Ibérico y lo regamos con salsa Cabrales.

*Ingredientes: Frisuelo salado (harina, huevos y leche), cebolla, pimientos rojo y verde, secreto Ibérico y salsa Cabrales.*

## GAZTELUTXO

11

### GAZTELUTXO



Sobre una rebanada de pan, una rodaja de berenjena, una de calabacín, un escalope de solomillo de cerdo, salsa Vitel Toné y namekos.

*Ingredientes: Solomillo de cerdo, bonito en aceite, anchoas, limón, mayonesa, alcaparras, calabacín y berenjena.*

## JARDÍN MEDITERRÁNEO

12

### FALSO BUÑUELO DE BACALAO



Taco de bacalao rebozado con tempura de cerveza, sobre una crema de pimientos y pan de cristal.

*Ingr.: Lomo de bacalao fresco, tempura (harina, levadura, cerveza, ajo, perejil y sal), crema de pimientos del piquillo y pan de cristal.*

**13****KAIXO****BOMBÓN Y PIRULETA**

**Bombón de morcilla relleno de huevo de codorniz con baño de frutos secos. Salsa de pimiento de piquillo y piruleta de pan de molde con mermelada de tomate.**

*Ingredientes: Morcilla, huevo de codorniz, pimiento del piquillo, mermelada de tomate, frutos secos, aceite de oliva, clara de huevos y pan de molde.*

**14****LA CAVA ARAGONESA****AVE TROPICAL**

**Sobre una base de manzana se ensarta un rollito de pollo horneado, relleno de zanahoria, manzana y tomate seco, recubierto de bacon, rociado con una salsa de coco y pasas; y decorado con semillas de chia y pasta brick.**

*Ingr.: Pechuga de pollo, bacon, manzana, tomate seco, zanahoria, coco, pasas, nata, leche, semillas de chia, aceite y pasta brick.*



## LA MEJILLONERA BENIDORM

15

### MEJILLÓN TIGRETÓN

Nuestra versión del  
“mejillón tigre”  
del siglo XXI

*Ingredientes: Clóchinas,  
gambas, gelatina  
de mejillón,  
bechamel, puerro,  
cebolla, zanahoria,  
tomate, pimentón dulce,  
ajo, pimiento, azúcar,  
mantequilla, pan tostado,  
avellanas,  
perejil, panko, masa de  
hojaldre y tinta de calamar.*



## LA TABERNA DEL ABUELO

16

### SALMÓN TRISABOR



Una combinación de salmón y frutas tropicales acompañado  
de salsa de yogurt y mermelada de níspero de Callosa.

*Ingredientes: Salmón, kiwi, fresa, mandarina,  
salsa de yogurt y mermelada de níspero de Callosa.*

**17**

## LA TAPERÍA AURRERA

### TORRIJA DE PULPO A LA GALLEGA



Es el clásico sabor del pulpo a la gallega pero con un concepto muy diferente. Hemos creado una torrija con una gran esponjosidad, ponemos el pulpo ya cocido encima y gratinamos con un ali oli.

*Ingredientes: Pulpo, patata, pimentón y ali oli.*

**18**

## LE SOL

### L'AURA



Berenjena asada con salsa de soja dulce, puré de miso y bonito.

*Ingredientes: Berenjena, soja, miso y bonito.*



**RAVIOLI DE AGUACATE, MARISCO Y MANGO**

**Ravioli de aguacate relleno de marisco  
con una vinagreta de mango.**

*Ingredientes: Aguacate, mango, vinagre, aceite, gamba,  
langostino, cebolla tierna, tirabeque y mayonesa.*

**TABERNA ANDALUZA  
DELICIAS REUNIDAS**

**Delicioso contraste de sabores**

*Ingredientes: Berenjena, jamón Ibérico, solomillo Ibérico,  
confitura de tomate y confitura de cebolla.*



21

## TABERNA EGUZKI

### PIQUILLO RELLENO DE FOIE BAÑADO CON SALSA DE BOLETUS



Pimiento del piquillo relleno de foie fresco  
y bañado en salsa de boletus.

*Ingr.: Piquillo, foie fresco, manzana, cebolla y boletus.*

22

## TABERNA KOXKA

### PATATA RELLENA DE RABO DE TORO CORDOBÉS



Patata rellena de rabo de toro y adornada con su salsa  
con el nombre del establecimiento.

*Ingredientes: Patata, zanahoria, rabo de toro,  
especias, rebozado, cebolla y ajo.*



## TABERNA TAMBORIL

23

### MINI MENÚ DEL DÍA



“Menú del Día” en tamaño reducido. De 1º: Fideuà de callos y hongos, de 2º: Solomillo relleno a la crema de queso de cabra, y de postre: Cake Pops. Pan (bebida no incluida)

*Ingredientes: Fideos, callos, boletus, solomillo de cerdo, carne picada, queso de cabra... Chocolate y magdalenas.*

## TABERNITA DEL SUR

24

### VENTRESCA DE ATÚN CON ACEITUNAS NEGRAS Y EMULSIÓN DE PEPINO Y MENTA



Ventresca de atún marcada a la plancha con emulsión de pepino y menta, sazonada con las aceitunas negras.

*Ingredientes: Ventresca de atún, puré de aceitunas negras, pepino y menta.*

25

## TRAGANTÚA PERLAS DEL MAR



Tres texturas con diferentes bechamel, decorado con humus de remolacha, guacamole y chutney de manzana.

*Ingredientes: Mejillones, gambas, pulpo, avellanas, panko, galleta María, remolacha, manzana Granny, hinojo, puerros, ajos, harina, leche, aceite de oliva virgen y sal gorda.*

26

## ZARZOSA DELIZOSA



Hojas de col blanca rellenas de carne, hierbas aromáticas y arroz, marinadas con una excelente salsa de la casa.

*Ingredientes: Col blanca, carne, arroz, cebolla, tomate, hierbas aromáticas, azafrán, cebollino y variedad de especias exóticas.*

# RESTAURANTES PARTICIPANTES

## 1. AURRERA PINTXOS

Calle Santo Domingo, 6-pasaje. Tel: 618 13 18 73

## 2. BODEGA BI-ARRITZ

Calle Santo Domingo, 17. Tel: 680 82 18 50

## 3. BRASERÍA AURRERA

Calle Santo Domingo, 10. Tel: 618 13 18 73

## 4. CARPE-DIEM

Alameda del Alcalde Pedro Zaragoza Orts, 24. Tel: 620 94 65 18

## 5. CERVECERÍA ANGELILLO

Avenida de Jaime I, 25. Tel: 96 680 66 59. Domingo cerrado

## 6. DEHESA DE DON SATURNINO

Calle Santo Domingo, 8. Tel: 639 406 922

## 7. EL BODEGÓN AURRERA

Calle Santo Domingo, 12. Tel: 618 13 18 73

## 8. EL MESÓN-CERVECERÍA CRUZ BLANCA

Calle Gerona, esquina C/ Esperanto. Tel: 965 85 85 21

## 9. EL TXOKO

Calle Santo Domingo, 9. Tel: 607 23 44 67

## 10. EL YANTAR D'ASTURIES

Calle Valencia, 1 L-5. Tel: 865 67 61 73

## 11. GAZTELUTXO

Calle Santo Domingo, 7

## 12. JARDÍN MEDITERRÁNEO

Avenida de Alcoy, 17. Tel: 965 85 00 11

## 13. KAIXO

Carrer Metge Pérez Martorell, 18. Tel: 966 80 92 17. Lunes cerrado



## **RESTAURANTES PARTICIPANTES**

### **14. LA CAVA ARAGONESA**

Plaza de la Constitución, 2. Tel: 966 801 206

### **15. LA MEJILLONERA BENIDORM**

Paseo de la carretera, 16. Tel: 96 506 91 83

### **16. LA TABERNA DEL ABUELO**

Calle Esperanto, 3. Tel: 965 86 13 30

### **17. LA TAPERÍA AURRERA**

Calle Santo Domingo, 6. Tel: 618 13 18 73. Lunes cerrado

### **18. LE SOL**

Avenida Doctor Orts Llorca, 7. Local 3. Tel: 655 23 13 85  
Domingo noche y lunes cerrado

### **19. SOLOTULA**

Calle Esperanto, 18. Tel: 661 30 00 72

### **20. TABERNA ANDALUZA**

Calle Esperanto, 4. Tel: 965 85 10 87

### **21. TABERNA EGUZKI**

Calle Martínez Oriola, 27. Tel: 96 586 57 85. Martes cerrado.

### **22. TABERNA KOXKA**

Calle Santo Domingo, 10. Tel: 697 40 61 16

### **23. TABERNA TAMBORIL**

Calle Santo Domingo, 10. Tel: 965 86 80 15

### **24. TABERNITA DEL SUR**

Plaza de la Constitución, pasaje. Tel: 618 13 18 73. Martes cerrado.

### **25. TRAGANTÚA**

Plaza de la Constitución, 5. Tel: 965 86 71 76

### **26. ZARZOSA**

Calle Purísima Concepción, nº 4. Tel: 609 91 17 97



gastronómico  
2015

ajuntament  benidorm  
concejalía de turismo



**LA ORGANIZACIÓN NO SE HACE RESPONSABLE  
DE LOS CAMBIOS QUE SE PUDIERAN REALIZAR**

# V JORNADAS DE LA CULTURA DEL VINO BENIDORM 2015

*Jueves 14 de mayo de 19 a 23 h.*

Mediante la unión de los bares y en colaboración con destacada bodegas seleccionadas por expertos enólogos, se celebran las V Jornadas de la Cultura del Vino, en las calles Santo Domingo y adyacentes; en pleno centro de Benidorm.

Adquiriendo un ticket por 4€ se podrán degustar cuatro copas de vino de la bodega que se desee; este ticket incluye, una copa gratuita especialmente diseñada y serigrafiada con el logo del evento para la cata del vino.

El evento estará amenizado por dos charangas, que ofrecerán espectáculo musical y aún más diversión al evento.





**MÁS INFORMACIÓN:**  
**OFICINAS DE TURISMO DE BENIDORM**  
**96 681 30 03**  
**[WWW.BENIDORM.ORG](http://WWW.BENIDORM.ORG)**