

# X Jornadas de los arrozces de la tierra

Del 15 al 24 de octubre



Benidorm Gastronómico 2021  
# BenidormFreshandTasty

**MENÚ 23€**





**TONI PÉREZ**  
ALCALDE DE BENIDORM

Tras el parón obligado por la pandemia, la ciudad ha recuperado, en el arranque de este otoño, su 'Benidorm Gastronómico', con dos de sus citas más consolidadas y emblemáticas. Cerrado ya el evento decano, el 'Concurso de Tapas y Pinchos', el 'Benidorm Gastronómico' se adentra estos días en sus 'Jornadas de los Arroces', que en este 2021 alcanzan su décima edición.

Por delante, diez días para saborear y paladear diferentes elaboraciones del que probablemente sea nuestro ingrediente más tradicional, representativo y autóctono, el arroz, acompañado de los mejores mariscos, pescados, carnes y verduras.

Como en ediciones anteriores, las 'Jornadas de los Arroces' constituyen una oportunidad única para reencontrarnos con nuestro sabor más definitorio e internacional y también para compartir momentos con amigos y familiares, recobrando así el contacto social y emocional en torno a una mesa.

Durante diez días, 16 restaurantes de nuestra ciudad se volcarán en mostrar lo mejor de sus fogones y en colmar las expectativas de los paladares de unos comensales que conocen la calidad de la gastronomía local y la profesionalidad del sector de la restauración de Benidorm. Sabor y atención a partes iguales.

Convencido de que estas 'Jornadas de los Arroces' contribuirán a potenciar la actividad tras el verano, felicitar a ABRECA por el esfuerzo realizado durante estos años para impulsar la gastronomía local y de calidad a través del 'Benidorm Gastronómico'; y muy especialmente por la determinación y el empeño desplegados en este 2021, en el que tras cerca de 19 meses complicados y plagados de incertidumbre, los restauradores demuestran una vez más su arrojo y carácter emprendedor.

Disfruten de estas 'X Jornadas de los Arroces'.

Bon profit.



**JAVIER DEL  
CASTILLO**  
PRESIDENTE DE  
ABRECA

Bienvenidos un año más a nuestras “X JORNADAS DE LOS ARROCES DE LA TIERRA”, este con una mayor normalidad, los restauradores de Benidorm volvemos a esforzarnos para dar lo mejor de nuestras cocinas, gastronomía, ciudad y de nuestra tierra.

Después de vivir muchos meses críticos para la hostelería, la gastronomía y el turismo, debido a la situación provocada por el COVID, que hemos sufrido tan duramente, poco a poco y con mucho esfuerzo estamos volviendo a la normalidad, por ello queremos que estas jornadas sean una fiesta de la gastronomía de Benidorm. Deseamos que todos vengaís a disfrutar de los arroces tanto locales como de la Comunidad Valenciana, de la excelente materia prima de nuestra región en la que no falta, una gran variedad de arroz, pescados, mariscos, carnes, verduras y hortalizas, legumbres y especias.

Esos maravillosos arroces de nuestros cocineros de toda la vida hicieron que Benidorm tuviera una gastronomía propia, como el arroz con espinacas y boquerones, el arroz con bacalao, coliflor y garbanzos sin olvidarnos del arroz caldoso de salmónetes y calabaza y el más famoso el arròs amb fesols i naps y por supuesto contando con la imaginación de cada chef para elaborar una infinidad de variaciones con el arroz.

Felices jornadas de los arroces, esperamos que todos vengaís a nuestros establecimientos a disfrutarlos.





**BOLIKKI RESTAURANTE CERVECERÍA**  
**AVDA. VICENTE LLORCA ALÓS, 13 - 865 522 189**

**DOS ENTRANTES A ELEGIR:**

Ensalada de ventresca  
 Gazpacho  
 Croquetas caseras  
 Mejillones al vapor  
 Cazón en adobo

**PLATO PRINCIPAL**

**VIERNES 15**

Arroz con atún (seco, meloso o caldoso)

**SÁBADO 16**

Arroz con rape y almejas

**DOMINGO 17**

Arroz de cigala y calamar (caldoso o seco)

**LUNES 18**

Arròs amb fesols i polp

**MARTES 19**

Caldero del Mar Menor

**MIÉRCOLES 20**

Arroz con bogavante (caldoso o seco)

**JUEVES 21**

Arroz con pulpo y alcachofas  
 (caldoso, meloso o seco)

**VIERNES 22**

Arròs del senyoret

**SÁBADO 23**

Arroz con rape y almejas

**DOMINGO 24**

Arroz de cigala y calamar (caldoso o seco)

**POSTRE A ELEGIR:**

Postre casero o fruta de temporada o café

**BODEGA:**

Tinto Rioja

Blanco Verdejo

(1 botella cada 4 comensales)

Cerveza Mahou, refresco o agua (1 bebida por persona)





**CONDAL**  
**C/ ROLDÁN, 7 - 965 859 977**  
**LUNES CERRADO**

#### **DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:**

Ensalada de tomate, cebolla tierna y anchoas  
Boquerones fritos  
Cigalas salteadas con ajetes tiernos  
Calamares a la andaluza  
Cazón en adobo  
Corvina a la andaluza

#### **PLATO PRINCIPAL:**

(Arroz a elegir, solo un tipo de arroz por mesa)  
Arroz meloso con rape, sepia y almejas  
Arròs del senyoret  
Paella de magro, pollo y verduras  
Arroz meloso de pulpo, gambas y sepia  
Arroz meloso con bogavante (solo disponible de martes a jueves y bajo reserva)

#### **POSTRES DE LA CASA**

##### **BODEGA:**

Blanco Verdejo Bitácora (Rueda)  
Blanco Laudum Chardonnay (Alicante)  
Rosado Llagares (Navarro)  
Tinto joven Olia (Ribera del Duero)  
(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 2 comensales)







**EL BODEGÓN (GRUPO AURRERA)**  
C/ SANTO DOMINGO, 12 - 618 131 873

**DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:**

Tosta de alioli con pericana  
Buñuelos de bacalao  
Huevos rotos con salazones alicantinos  
Ensalada de tomate de la zona con caballa  
en aceite de la lonja

**VIERNES 15**

Arroz de chipirones, rape y cigala

**SÁBADO 16**

Arroz de boquerones y espinacas

**DOMINGO 17**

Arroz meloso de bogavante con verduras  
de la huerta

**LUNES 18**

Arroz a banda

**MARTES 19**

Arroz meloso de pollo con boletus

**MIÉRCOLES 20**

Arroz negro con sepia y habitas

**JUEVES 21**

Arroz negro con gamba blanca

**VIERNES 22**

Arroz de conejo con caracoles y verduras

**SÁBADO 23**

Arroz seco de bogavante

**DOMINGO 24**

Arroz meloso con salmonetes

**POSTRE A ELEGIR:**

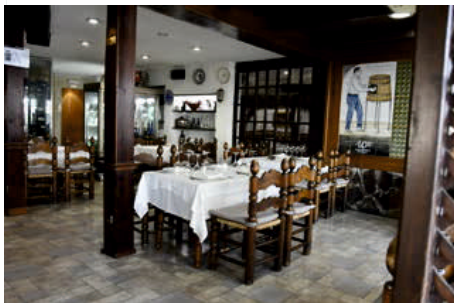
Torrijas con helado de yogurt búlgaro  
Tarta de manzana casera  
Brownie de chocolate

**BODEGA:**

Rioja tempranillo  
Blanco Rueda  
Agua  
(1/2 botella por persona)







RESTAURANTE

# El Mesón

**EL MESÓN-CERVECERÍA**

**CRUZ BLANCA**

**C/ GERONA, 1 - 965 858 521**

## APERITIVO:

Bombón de salmón al Martini, relleno de aguacate sobre crema fría de yogurt y pepino

## ENTRANTES A COMPARTIR:

Bocadito de panceta a baja temperatura con hummus de garbanzo y pimentón ahumado  
Revuelto de morcilla con manzana caramelizada de la Tabernita del Centro

Berenjena en tempura con rúcula, tomate seco, láminas de vacuno, teja de parmesano y vinagreta de balsámico y miel

## VIERNES 15

Arroz de sepia y cigalitas

## SÁBADO 16

Arroz del señorito

## DOMINGO 17

Arroz de magro y verduritas de temporada con garbanzos

## LUNES 18

Arroz meloso de bacalao con coliflor, ajetes y espinacas

## MARTES 19

Arroz de secreto ibérico y Calabaza a la brasa

## MIÉRCOLES 20

Arroz de salmonete con alcachofas

## JUEVES 21

Arroz de rape con espinacas, alcachofas y habitas

## VIERNES 22

Arroz de pollo de corral con albóndigas y garbanzos

## SÁBADO 23

Arroz a banda

## DOMINGO 24

Arroz mar y tierra con corderito, sepia y garbanzos

## POSTRE A ELEGIR:

Gin tonic 2.0 con maracuyá  
Cremoso de queso con frutos rojos

## BODEGA:

Blanco, Tinto o Rosado Valdelana (Rioja)







# **El Mesón Playa**

**EL MESÓN PLAYA**  
 AVD/ DE LA ARMADA ESPAÑOLA, 20  
 865 834 005

## **APERITIVO:**

Falso ravioli de aguacate con gambas

## **ENTRANTES A COMPARTIR:**

Causa limeña sabor tropical con langostinos y mejillones

Berenjena en tempura con miel

Huevos Gras estrellados con pulpo y algas

## **VIERNES 15**

Arroz meloso de pulpo y alcachofas

## **SÁBADO 16**

Arroz de rape y almejas

## **DOMINGO 17**

Arroz a banda

## **LUNES 18**

Arroz de cigala y calamar

## **MARTES 19**

Arroz de sepia con ajetes y alcachofas

## **MIÉRCOLES 20**

Arroz de boquerones y espinacas

## **JUEVES 21**

Arroz negro

## **VIERNES 22**

Arroz de bacalao, coliflor y ajetes

## **SÁBADO 23**

Arroz del señorito

## **DOMINGO 24**

Arroz de magro y verduras

## **POSTRE A ELEGIR:**

Flan de turrón Garrigós

Tiramisú 2.0

## **BODEGA:**

Blanco, Tinto o Rosado Valdelana (Rioja)







**Restaurante  
ESTURI3N**

**ESTURI3N**

**C/ RICARDO BAYONA, 5 - 965 866 700**

**APERITIVO:**

Pan pay3s tostado con tomate y alioli

**DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:**

Ensaladilla rusa casera

Ensalada de brotes verdes con queso de cabra

Carrusel de ib3ricos (salchich3n, queso, lomo y jam3n al corte)

Croquetas: Cochinillo con compota de manzana y de cocido

Chipirones a la plancha

Berenjenas rebozadas con miel de caña y s3samo

D3o de queso de La Nuc3a con anchoas

Revuelto con gulas y gambas

Calamares a la romana

Todos los d3as el arroz t3pico de Benidorm

Arroz con boquerones y espinacas

**POSTRE CASERO A ELEGIR:**

Mousse de galleta

Tarta de queso con ar3ndanos

Tiramis3

Pan de Calatrava

Arroz con leche

Fruta del tiempo

**VIERNES 15**

Paella de marisco

**S3BADO 16**

Arroz con costra

**DOMINGO 17**

Caldero de rape y cigala

**LUNES 18**

Paella de pollo y verduras

**MARTES 19**

Arr3s del senyoret

**MI3RCOLES 20**

Caldero de at3n rojo y alcachofas

**JUEVES 21**

Arroz con secreto ib3rico y ajetes tiernos

**VIERNES 22**

Paella valenciana

**S3BADO 23**

Arroz a banda

**DOMINGO 24**

Caldero de arroz con bogavante

**BODEGA:**

Agua

Tinto crianza o Blanco Verdejo

(1 botella de vino por cada 2 comensales)







JARDÍN  
MEDITERRÁNEO  
RESTAURANTE

**JARDÍN MEDITERRÁNEO**  
AVDA. ALCOY, 17 - 965 850 011

**ENTRANTES:**

Ensalada de ventresca de atún y tomate  
Fritos variados

**VIERNES 15**

Arroz meloso de bogavante

**SÁBADO 16**

Arroz a banda

**DOMINGO 17**

Arroz con marisco, mejillones y almejas

**LUNES 18**

Arroz negro de sepionet y alcachofas

**MARTES 19**

Arroz de atún, gambas y ajos tiernos

**MIÉRCOLES 20**

Arroz meloso de bacalao y coliflor

**JUEVES 21**

Arroz de sepia y verduras

**VIERNES 22**

Arroz meloso de llampuga y gambas  
o pescado bahía

**SÁBADO 23**

Arroz de magro, pollo y verduras

**DOMINGO 24**

Arroz meloso de rape, alcachofas,  
calabaza y almejas

**POSTRE CASERO DEL CHEF**

**BODEGA:**

Vino tinto, rosado o blanco Rioja Oñal  
(1 botella por cada 4 comensales)



ORIGEN  
OÑAL





## LA BODEGUITA DE SALVA

C/ TOMÁS ORTUÑO, 36 - 685 627 216

Pan, alioli y tomate rallado

### VIERNES 15

Ensalada de salmón, queso fresco y manzana  
Tellinas al vapor  
Carpaccio de lacón  
Arroz caldoso con cigalitas y chipirones

### SÁBADO 16

Ensalada de queso fresco, ahumados y magret de pato  
Boquerones rellenos de espinacas  
Revuelto de bacalao y gambas  
Arroz caldoso con gamba roja y almejas

### DOMINGO 17

Ensalada de salazones (hueva, mojama, anchoa)  
Tellinas al vapor  
Hojaldre relleno de foie de pato y setas gratinado  
con trufa negra  
Arroz con bogavante

### LUNES 18

Cerrado por descanso

### MARTES 19

Ensalada César  
Almejas al vapor  
Ravioli de calabacín relleno de pato confitado con  
zanahoria y gratinado con trufa negra y parmesano  
Arroz con rape y sepia

### MIÉRCOLES 20

Ensalada de queso de cabra y frutos secos  
Calamar relleno con salsa de cebolla y vino blanco  
Ravioli de berenjena y boletus con salsa de trufa negra  
Arroz con cigala y gamba roja

### JUEVES 21

Ensalada de tomate de Altea y salazones  
Gambas al ajillo  
Carpaccio de lacón  
Arroz con gamba roja y corvina

### VIERNES 22

Ensalada de queso fresco, atún y manzana  
Calamares a la plancha  
Tellinas al vapor  
Arroz caldoso con rape y chipirones

### SÁBADO 23

Ensalada de queso fresco y magret de pato  
Boquerones rellenos de espinacas  
Gambas al ajillo  
Arroz caldoso con almeja y gamba roja

### DOMINGO 24

Ensalada de queso fresco, salmón y manzana  
Tellinas al vapor  
Hojaldre relleno de foie de pato y setas gratinado  
con trufa negra  
Arroz con bogavante

### POSTRE DE LA CASA

#### BODEGA:

López de Haro Blanco, Rosado o Crianza D.O. Rioja  
(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 2 comensales)







## LA CAVA ARAGONESA

PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2 - 966 801 206

### VIERNES 15

Ensalada de tomate con sardina ahumada  
Alcachofitas salteadas con trigueros y jamón  
Arroz con conejo y caracoles  
Postre

### SÁBADO 16

Ensalada con queso de cabra  
Cassoleta de butifarra  
Arroz de chipirones y espinacas  
Postre

### DOMINGO 17

Ensalada de manzana, nueces y membrillo  
Tartar de salmón con aguacate  
Arroz de puchero con pelota  
Postre

### LUNES 18

Ensalada con capellanes  
Mollejitas de cordero salteadas  
Paella de verduras  
Postre

### MARTES 19

Ensalada verde con vinagreta de piña  
Calamarcitos rellenos  
Arroz con pato y setas  
Postre

### MIÉRCOLES 20

Ensalada de encurtidos  
Croquetitas de puchero de la abuela  
Arroz con rape y pulpo  
Postre

### JUEVES 21

Ensalada de bacon, pasas y piñones con  
reducción de Módena  
Melva con tomate  
Arròs amb fesols i naps  
Postre

### VIERNES 22

Esgarraet con bacalao  
Timbal de verduras con huevo poché  
Arroz de costilla  
Postre

### SÁBADO 23

Endivias con roquefort  
Salteado de habitas con foie  
Arroz alicantino con salmorreta y sepionet  
Postre

### DOMINGO 24

Ensalada con mojama y almendras  
Cigalitas fritas  
Arroz con costra  
Peras al vino.

### BODEGA:

Agua o 1 copa de cerveza o vino Señorío de Benidorm  
(1 botella para cada dos personas)







**LA MARINA ARROCERÍA**  
CAMINO DEL PALASIET, 31 - 966 867 212

#### **DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:**

Tomate rosa de Altea con capellanes y  
encurtidos en salmuera  
Embutido casero curado y quesos de la montaña  
Tostas de figatell de sepia y alioli negro  
Bollet a la lloseta  
Sepia encebollada

Todos los arroces están hechos a la leña  
de sarmiento

#### **VIERNES 15**

Arroz del senador (costillas, garbanzos y habitas)

#### **SÁBADO 16**

Caldero de rape, almejas y gambas

#### **DOMINGO 17**

Caldero de bogavante

#### **LUNES 18**

Cerrado por descanso

#### **MARTES 19**

Arroz de magro, verduras y ajetes

#### **MIÉRCOLES 20**

Arroz de conejo y caracoles

#### **JUEVES 21**

Arroz del Tido (pulpo y pencas)

#### **VIERNES 22**

Arroz Rafilla (foie y pato)

#### **ŠÁBADO 23**

Caldero de rape, almejas y gambas

#### **DOMINGO 24**

Caldero de bogavante

#### **POSTRE**

Surtido especial de la casa

#### **BODEGA:**

(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 4 comensales)







# La Mejillonera

**LA MEJILLONERA**

**PLAZA MAYOR, 27 - 965 069 183**

**MARTES CERRADO**

## **ENTRANTES:**

Pan payés con tomate y alioli  
Tomate trinchado pata negra con ventresca  
Calamares a la andaluza  
Mejillones de la casa

## **ARROCES (mínimo 2 personas):**

Arroz a banda  
Arroz con rape, raya y gamba roja  
Arroz con pulpo, setas y alcachofas  
Arroz con secreto ibérico, ajos tiernos y setas

## **POSTRE:**

Tarta de queso  
Leche frita  
Tarta de chocolate

## **BODEGA:**

(1 consumición por comensal o 1 botella de vino por cada 4 comensales)







LA  
POSADA DEL MAR

**LA POSADA DEL MAR**  
PASEO DE COLÓN, 3 - 965 851 373

**UN ENTRANTE A ELEGIR:**

Bollo a la paleta (de lunes a viernes)  
Llampuga en escabeche  
Ensalada de mojama, anchoas y sardina ahumada  
Calamar a la plancha

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (MÍNIMO 2 PERSONAS):**

Paella de marisco  
Arroz a banda  
Arroz con boquerones y espinacas

**POSTRE CASERO**

**BODEGA:**

(1 consumición por comensal)



MO  
ZA  
RES





## LA TAPERÍA

VINOS - RESTAURANTE

**LA TAPERÍA AURRERA**  
C/ SANTO DOMINGO, 6 - 618 131 873

### DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Asadillo de pimientos y ventresca  
y encurtidos  
Calamar a la plancha blanco y negro  
Huevos rotos con revolconas y torreznos  
Champiñones rellenos de morcilla y  
crema de pimienta

### VIERNES 15

Arroz de manitas y setas

### SÁBADO 16

Arroz meloso de bogavante

### DOMINGO 17

Arroz de almejas y cigalitas

### LUNES 18

Arroz de caballa y calabaza

### MARTES 19

Arroz de caracoles y conejo

### MIÉRCOLES 20

Arroz de bacalao y coliflor

### JUEVES 21

Arroz de magro y alcachofas

### VIERNES 22

Arròs del senyoret

### SÁBADO 23

Arroz negro de gambas y  
espárragos trigueros

### DOMINGO 24

Arroz meloso de bogavante y verduras

### POSTRE A ELEGIR:

Torrija con helado de leche merengada  
Carpaccio de piña con sorbete de limón  
Brownie de chocolate

### BODEGA:

Rioja Tempranillo  
Blanco Rueda  
Agua  
(1/2 botella por persona)







**MAL PAS**

**C/ SANTA FAZ, 50 - 965 858 086**

**VIERNES 15**

Ensalada de la casa  
Arroz negro con sepionet y almejas

**SÁBADO 16**

Tomate con atún ahumado y encurtidos  
Arroz de verduras

**DOMINGO 17**

Escalivada con capellanes asados a la llama  
Caldero de marisco del Mal Pas

**LUNES 18**

Queso fresco de la Nucía con anchoas  
Meloso de rape y almejas

**MARTES 19**

Cerrado por descanso

**MIÉRCOLES 20**

Ensalada de la casa  
Arroz de boquerones y espinacas

**JUEVES 21**

Marisco hervido con agua de mar  
Arroz con coliflor y bacalao

**VIERNES 22**

Tomate con atún ahumado y encurtidos  
Arròs amb fesols i penques

**SÁBADO 23**

Escalivada con capellanes asados a la llama  
Arroz seco de pollo y costilla con  
verduras (caracoles opcional)

**DOMINGO 24**

Coca de tomate  
Caldero de marisco del Mal Pas

**POSTRE A ELEGIR:**

Flan de huevo  
Natillas  
Crema catalana  
Fruta de temporada

**BODEGA:**

Vino Tinto D.O. Alicante  
Vino Blanco D.O. Alicante  
Agua, cerveza o refrescos

(1 bebida por comensal o 1 botella de vino por cada 4 comensales)

\*Café no incluido







**MARISQUERÍA EL PUERTO**  
**PASEO DE COLÓN, 1 - 965 853 796**

**1 ENTRANTE A ELEGIR, PARA 2 PERSONAS**

- Ensalada templada de gulas, gambas y almejas
- Ensalada templada de queso de cabra con salsa de frambuesa
- Ensalada de la casa con salmón y salsa rosa
- Ensalada mixta del puerto con atún

**2 ENTRANTES A ELEGIR CADA 2 PERSONAS:**

- Cigalitas salteadas con ajos tiernos
- Chipirón plancha
- Carpaccio de atún con virutas de parmesano
- Surtido de croquetas

- Berenjenas con miel de caña

**PLATO PRINCIPAL (MIN. 2 PERSONAS):**

- Arroz de boquerones y espinacas
- Arroz negro de marisco
- Paella de marisco
- Paella alicantina
- Paella valenciana
- Arroz meloso de marisco
- Arroz a banda con gamba roja
- Arroz huertano con aceitunas

**POSTRE A ELEGIR (CASEROS):**

- Tarta de queso
- Tiramisú
- Crema catalana
- Flan de la casa
- Tarta de whisky
- Borracho de mandarina

**BODEGA:**

- Vino Castillo de Benizar Tinto, Blanco, Rosado
- o caña de Estrella Galicia o agua







**PUNTO DE SAL**  
**PLAZA TORREJO, 3**  
**TFNO: 965 868 702**

#### **ENTRADAS:**

Coca de salazones en curación corta a compartir  
Chipirones y su royal de aguacate de Callosa

#### **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:**

Paella de conejo, langostinos y verduras de raíz  
Paella de gambas, berberechos y verduras de huerta

#### **POSTRE:**

Panna cotta con su corona de frutas

#### **BODEGA:**

Vino bodegas Arabarte blanco rosado o tinto



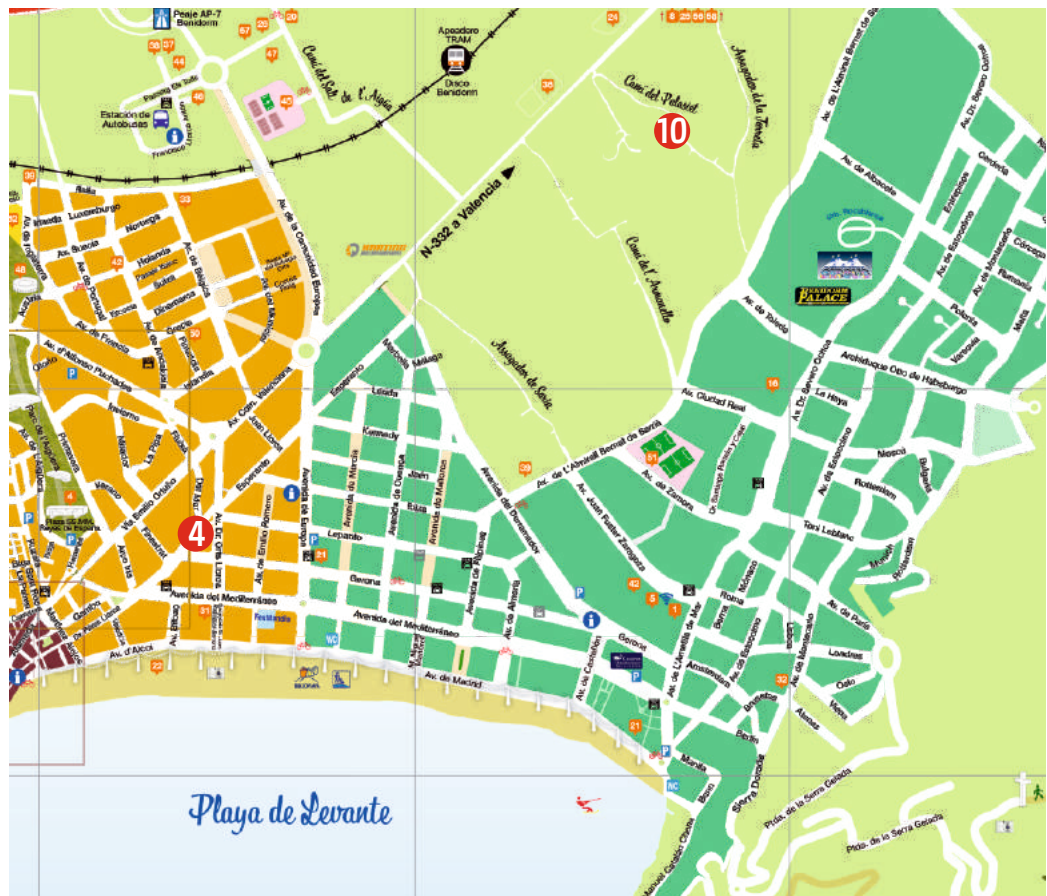




- 1 BOLIKKI
- 2 CONDAL
- 3 EL BODEGÓN
- 4 EL MESÓN
- 5 MESÓN PLAYA
- 6 ESTURIÓN
- 7 JARDÍN MEDITERRÁNEO
- 8 LA BODEGUITA DE SALVA
- 9 LA CAVA ARAGONESA
- 10 LA MARINA ARROCEÑA
- 11 LA MEJILLONERA
- 12 LA POSADA DEL MAR
- 13 LA TAPERÍA AURRERA
- 14 MAL PAS
- 15 MARISQUERÍA EL PUERTO
- 16 PUNTO DE SAL











**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*

Consulte más información aquí  
*For more information check here*



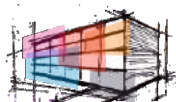
Más información en la App de Gastroeventos



**GASTRO**  
*eventos*



**ajuntament**



**benidorm**

**Concejalía de Turismo**