

X Jornadas de los arroces 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 vengáis 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 salmonetes 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 vengáis 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

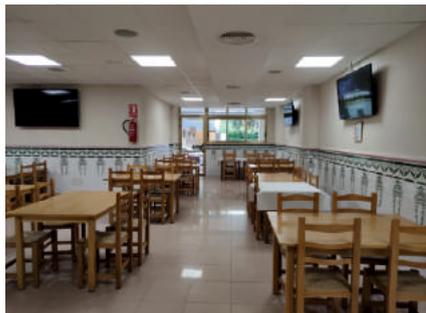
Blanco Verdejo

(1 botella cada 4 comensales)

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



Mahou



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:

(Arroces 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 Olla (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
ESTURIÓN

ESTURIÓN

C/ RICARDO BAYONA, 5 - 965 866 700

APERITIVO:

Pan payés tostado con tomate y alioli

DOS ENTRANTES A ELEGIR POR MESA:

Ensaladilla rusa casera

Ensalada de brotes verdes con queso de cabra

Carrusel de ibéricos (salchichón, queso, lomo y jamón al corte)

Croquetas: Cochinillo con compota de

manzana y de cocido

Chipirones a la plancha

Berenjenas rebozadas con miel de caña y sésamo

Dúo de queso de La Nucia con anchoas

Revuelto con gulas y gambas

Calamares a la romana

Todos los días el arroz típico de Benidorm

Arroz con boquerones y espinacas

POSTRE CASERO A ELEGIR:

Mousse de galleta

Tarta de queso con arándanos

Tiramisú

Pan de Calatrava

Arroz con leche

Fruta del tiempo

VIERNES 15

Paella de marisco

SÁBADO 16

Arroz con costra

DOMINGO 17

Caldero de rape y cigala

LUNES 18

Paella de pollo y verduras

MARTES 19

Arròs del senyoret

MIÉRCOLES 20

Caldero de atún rojo y alcachofas

JUEVES 21

Arroz con secreto ibérico y ajetes tiernos

VIERNES 22

Paella valenciana

SÁBADO 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)



HERNÁNDEZ
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:

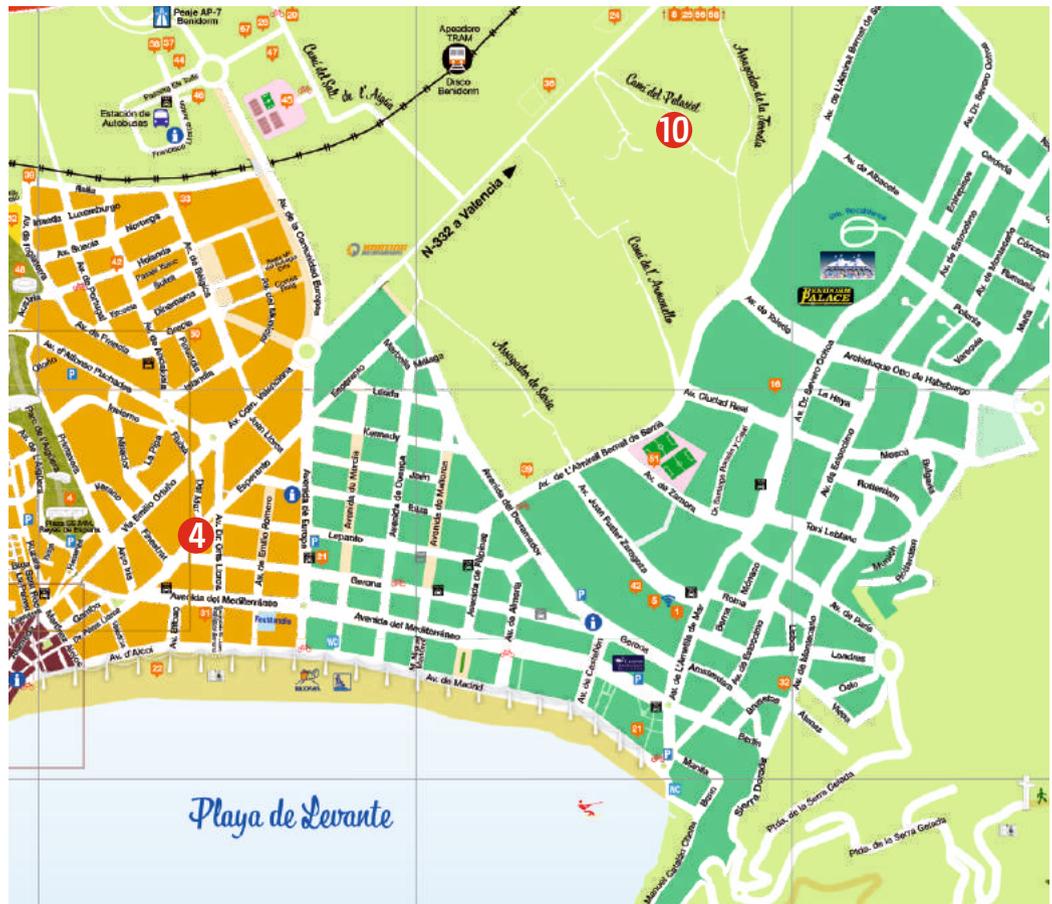
Vino bodegas Arabarte blanco rosado o tinto





- 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 ARROCIERÍA
- 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

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

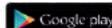
Consulte más información aquí
For more information check here



Más información en la App de Gastroeventos



GASTRO
eventos



ajuntament  benidorm
Concejalía de Turismo