

XXI EDICIÓ  
FESTA DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ  
GENER, FEBRER I MARÇ 2014







La llegada del año nuevo en Benicarló viene acompañada siempre de la Fiesta de la Alcachofa, nuestra manifestación gastronómica más importante, la que nos permite mostrarnos con toda nuestra vitalidad, la que nos hace sentirnos cada año más orgullosos de nuestro producto máspreciado. La

que, todo sea dicho, nos ayuda a hacer un poco más ligero el frío riguroso del invierno.

Hemos dejado atrás la celebración de los veinte años, un aniversario redondo que nos ha servido para hacer balance y para felicitarnos por todo lo que hemos logrado, pero también ha sido una oportunidad para pensar nuevos proyectos y nuevos objetivos, para mirar adelante y para continuar trabajando para hacer más grande, si cabe, nuestra fiesta gastronómica por excelencia, la que ha sido y será nuestra mejor embajadora.

Este año, sin haberlo ni siquiera soñado, nos hemos encontrado con un regalo que nos ha llegado caído del cielo, como se suele decir, y que nos ha permitido exportar a todo el país nuestra alcachofa. La participación de nuestra querida Maribel Gil en el programa *Masterchef* ha supuesto un antes y un después para la Alcachofa de Benicarló y, se lo hemos querido agradecer concediéndole la Alcachofa de Oro, el máximo galardón que podemos otorgarle y con el que queremos demostrarle nuestro reconocimiento por haber situado nuestro producto estrella en boca de los más prestigiosos cocineros del país.

Pero la excelente promoción que ha hecho Maribel Gil de nuestra alcachofa, no nos puede hacer olvidar el trabajo que continúan haciendo desde Benicarló tanto los agricultores como los restauradores, que representan la simbiosis perfecta de la fiesta, la auténtica alma. Por eso este año, con permiso del mundo agrario, nuestro reconocimiento en forma de homenaje será para la Agrupación de Restauradores de Benicarló, que es, en definitiva, uno de los dos pilares que mantienen esta fiesta y el puntal sobre el que se sostiene la Demostración Gastronómica, el mayor y más espectacular escaparate para la Alcachofa de Benicarló.

Hechos los agradecimientos y, ya para finalizar, quisiera animar a todos a participar activamente de los actos programados, desde la tradicional caminata por aljibes del término, a la "torrà" popular y, cómo no, la demostración gastronómica. Y sólo desear que la alcachofa sea de nuevo motivo de alegría y de unión entre todos los benicarlandos y benicarlandas.

L'arribada de l'any nou a Benicarló ve acompanyada sempre de la Festa de la Carxofa, la nostra manifestació gastronòmica més important, la que ens permet mostrar-nos amb tota la nostra vitalitat, la que ens fa sentir-nos cada any més orgullosos del nostre producte més preuat. La que, tot siga dit, ens ajuda a fer una mica més lleuger el fred rigorós de l'hivern. Hem deixat enrere la celebració dels vint anys, un aniversari redó que ens ha servit per a fer balanç i per a felicitar-nos per tot allò que hem aconseguit, però també ha sigut una oportunitat per pensar nous projectes i nous objectius, per mirar endavant i per continuar treballant per fer més gran, si cap, la nostra festa gastronòmica per excel·lència, la que ha sigut i serà la nostra millor ambaixadora.

Enguany, sense haver-ho ni tan sols somiat, ens hem trobat amb un regal que ens ha arribat caigut del cel, com se sol dir, i que ens ha permès exportar arreu del país la nostra carxofa. La participació de la nostra benvolguda Maribel Gil en el programa *Masterchef* ha suposat un abans i un després per a la Carxofa de Benicarló, i li ho hem volgut agrair concedint-li la Carxofa d'Or, el màxim guardó que podem atorgar-li i amb el qual volem demostrar-li el nostre reconeixement per haver situat el nostre producte estrella en boca dels més prestigiosos cuiners del país.

Però l'excel·lent promoció que ha fet Maribel Gil de la nostra carxofa no ens pot fer oblidar el treball que continuen fent des de Benicarló tant els agricultors com els restauradors, que representen la simbiosi perfecta de la festa, l'autèntica ànima. Per això enguany, amb permís del món agrari, el nostre reconeixement en forma d'homenatge serà per a l'Agrupació de Restauradors de Benicarló, que és, en definitiva, un dels dos pilars que mantenen aquesta festa i el puntal sobre el qual se sosté la Demostració Gastronòmica, el més gran i més espectacular aparador per a la Carxofa de Benicarló.

Fets els agraiments, i ja per finalitzar, voldria animar-vos a tots a participar activament dels actes programats, des de la tradicional caminata pels aljubs del terme a la torrà popular i, com no, la demostració gastronòmica. I només desitjar que la carxofa siga de nou motiu d'alegria i d'unió entre tots els benicarlandos i benicarlandes.

Marcelino  
Domingo  
Pruñonosa

Alcalde de  
Benicarló





Festa de la  
Carxofa  
2014

## PROGRAMA DE ACTOS

VIERNES, 10 DE ENERO

Inauguración de la Fiesta de la Alcachofa 2014, pl. de la Constitució.

20.00 h Encendido de guirnaldas.

I Demostración de Pinchos de la Alcachofa.

Actuación del Grupo Mr. Brewer. Colabora: Cervezas Ambar y Grupo Mr. Brewer.

DEL 10 AL 26 DE ENERO

VII Jornadas del Pincho de la Alcachofa. A cargo de bares y cafeterías de Benicarló.

MIÉRCOLES 15 Y MIÉRCOLES 22 DE ENERO

IV Edición Premio al Mejor Pincho Alcachofa de Benicarló 2014.

15 DE ENERO

10.00 h Fallo del Premio del Jurado del Concurso, Salón de Plenos del Ayuntamiento. Organiza: Peña Mechero.

22 DE ENERO

10.00 h Fallo del Premio Jurado Popular, Salón de plenos del Ayuntamiento. Organiza : Peña Mechero.

DEL 16 AL 19 ENERO

Exposición de Bonsáis.

JUEVES, 16 DE ENERO

12.00 h Inauguración de la exposición Bonsáis en la cámara agraria. Horario exposición: De 11.00 a 13.30h y de 18 a 20.30h.

SABADO, 18 DE ENERO

11.00 - 13.00 h Talleres de bonsái en la cámara agraria

18.00 h. Conferencia : ¿Cuál es la filosofía del bonsái natural y tradicional? A cargo de Xavier Redón.

DOMINGO, 19 DE ENERO

11.00 h. Taller de bonsái hasta las 13,00h en la cámara agraria

18.00 h. Conferencia : Educación y aprendizaje del bonsái, a cargo de Xavier Redón. Organiza : Bonsáizen. Colabora : Concejalía de Agricultura.

VIERNES, 24 DE ENERO

Cena de gala de la Alcachofa de Benicarló

21.30 h Cena en el Restaurante El Cortijo.

Reconocimiento a la Agrupación de Restauradores de Benicarló, por la labor desarrollada durante los 20 años desde su creación.

Entrega Trofeo Alcachofa de Oro 2014 a Maribel Gil Carceller, por la importante promoción que ha realizado de la alcachofa de Benicarló, durante su participación en el programa de TVE *Masterchef*.

Venta de tickets en el mismo restaurante.

SÁBADO, 25 DE ENERO

IX Torneo " d'Handbol Carxofa de Benicarló "

10.00 h Inicio del Torneo (hasta las 13,30 h) En el pabellón polideportivo. Organiza : Club Handbol Benicarló.

I Campeonato infantil de Ajedrez de la Alcachofa de Benicarló.

10.00 h. Inicio del Campeonato, en la sede del Club Ajedrez (Carrer de Crist de la Mar, 106). Organiza : Club Ajedrez Benicarló.

25 Y 26 DE ENERO

Concentración de Autocaravanas.

Lugar: Calle Alcalà de Xivert - Av. Maestrat. Organiza Autocaravaning de Benicarló.

SÁBADO, 25 DE ENERO

Emisión del programa *No es un día cualquiera* de Radio Nacional de España desde Benicarló, dirigido y presentado por Pepa Fernández (de las 08.00 h hasta las 13.00 h). Desde el IES Joan Coromines (Passeig Marítim, 5).

"Torrà" popular de alcachofas

19.00h Degustación de alcachofas a la brasa en C. Pius XII y Pl. Constitució. Precio simbólico: 1,50€ (venta anticipada de tiqués en los bajos de la Cámara Agraria) Organiza: Consejo Regulador de la D.O. "Carxofa de Benicarló" y Caixa Benicarló.

DOMINGO, 26 DE ENERO

Emisión del programa *No es un día cualquiera* de Radio Nacional de España desde Benicarló, dirigido y presentado por Pepa Fernández (de las 08.00 h hasta las 13.00 h). Desde el IES Joan Coromines (Passeig Marítim, 5).



## DOMINGO, 26 DE ENERO

XXI Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló  
11.30 h Inauguración de la Demostración ofrecida por los mejores restauradores de la comarca.

12.00h Inicio de la Degustación Gastronómica para todo el público en las calles del centro de la ciudad, hasta las 13.30 h. (previo disparo del cohete anunciador). Organiza: Agrupación de Restauradores de Benicarló. Colaboran: Concejalía de Agricultura. Cervezas La Zaragozana (Ambar), Bodegas Pinord, Colla de Dolçainers.

## DEL 26 DE ENERO AL 2 DE MARZO DE 2014

XIX Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló.  
A cargo de los restauradores de nuestra ciudad y comarca.

## DEL 28 DE ENERO AL 28 DE FEBRERO

Jornadas Gastronómicas en el restaurante pedagógico del Centro Integrado Público de F.P. De Benicarló. De martes a viernes a partir de las 14.00 h. (Av. de les Corts Valencianes, 2)

## 1 Y 2 DE FEBRERO

II Torneo de Padel Alcachofa de Benicarló. (Mañana y tarde)  
Padel Indoor Benicarló ( Carretera de Càlig )  
Premios: Los ganadores se llevarán el trofeo "Carxofa de Benicarló" y otros obsequios. Inscripciones: en Padel Indoor Benicarló y Esports Arín. web: [www.padelindoorbenicarlo.com](http://www.padelindoorbenicarlo.com)

## DOMINGO, 2 DE FEBRERO

XII Vuelta a pie por los aljibes

07:30 h Recogida de acreditaciones del recorrido avanzado y élite, en el anexo del Pabellón Polideportivo .

08:00 h Recogida de acreditaciones del recorrido de iniciación e intermedio, en el anexo del Pabellón Polideportivo.

08:30 h Inicio de la Vuelta, recorrido avanzado y élite, desde el Pabellón Polideportivo .

09:00 h Inicio de la Vuelta, recorrido iniciación e intermedio , desde el Pabellón Polideportivo .

13.30 h Llegada de la Vuelta, en el Pabellón Polideportivo Municipal .

14:00 h Comida de "olleta" benicarlanda para los participantes y la organización, en el anexo del Pabellón.

Inscripciones : Presencialmente, el 27, 28 y 29 de enero (de 09.30 a 13.30 y de 17.00 a 20.00 h) en la Cámara Agraria .  
Por correo electrónico a [inscripcionesarjup@gmail.com](mailto:inscripcionesarjup@gmail.com) para solicitar la ficha de inscripción; se hará llegar al correo

electrónico indicado, la información de cómo completar la inscripción a través de Internet.Precio: 6 €, que incluye participación en la caminata con cuatro avituallamientos, seguro , acreditación, olleta benicarlanda y cazoleta.. Camiseta para las 400 personas que se inscriban primero. Organiza: Peña el Arjup de Benicarló. Colabora : Ayuntamiento de Benicarló, Pastissos, Mi Arquitecto (Samuel Cornelles), Caixa Benicarló, Febrer Asesores, Multiópticas Barreda, Lavandería Resplandor, Grup Bon Comfort, Brasería San Gregorio, K & A Publicidad, Cofradía de San Antonio, Carnes ROS, Arquitectura ADI, Frutas y Verduras Sergio, Club Basiliscus y Cerveza Artesana Badúm.

## DOMINGO, 9 DE FEBRERO

I Concurso de Tractoristas

11.00 h Inicio del Concurso en la C. Méndez Nuñez (hasta las 13 horas). Organiza: Ayuntamiento de Benicarló. Colabora : Tot-Tractor, s.l.

## MIÉRCOLES, 12 DE FEBRERO

V Jornadas técnicas de la Alcachofa de Benicarló

09.00h Inicio Jornadas técnicas en el Centro Integrado Público de FP de Benicarló. (hasta las 14.00h) Organiza : Centro Integrado Público de F. P. de Benicarló (Av. de les Corts Valencianes, 2).

## 15 Y 16 DE FEBRERO

IX Concurso de Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa 2014  
10.00 h. Inicio de la sesión de mañana de las Pruebas puntuables a nivel de Federación Valenciana en la c/ Méndez Nuñez (hasta las 14.00 h). 16.00 h Inicio de la sesión de tarde de las Pruebas puntuables a nivel de Federación Valenciana en la C. Méndez Nuñez ( hasta las 20.00 h, ). Organiza: Amics del Cavall (Guinness 2004).

## VIERNES, 7 DE MARZO

II Concurso de Cocina de la Alcachofa de Benicarló

09.00 h. Inicio del Concurso de Cocina de la Alcachofa de Benicarló, en el C.I.P.F.P. de Benicarló (hasta las 14 horas). Organiza : C.I. P. de F.P. Benicarló (Av. de les Corts Valencianes, 2).

## 22 Y 23 DE MARZO

XII Regata Social Alcachofa de Benicarló 2014 y Concurso Gastronómico Tierra y Mar.

09.00 h. Inicio de la Regata y del Concurso Gastronómico en el Puerto Deportivo de Benicarló. Organiza: Marina Benicarló y Estación Náutica Benicarló-Peñíscola.



DEL 8 AL 29 DE MARZO  
Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló  
Restaurante El Corte Inglés de Castellón

### MENÚ

...Marinado

Alcachofas y bacalao marinado;  
pure de cogollos y frutos secos

...Olla

Olleta viuda con alcachofas

...La Alcachofa y el Mar

Rellenas con salsa de reineta y coulis de piquillo

...Milhoja

Solomillo de buey; alcachofas en tempura y el foie  
fresco y su salsa

...Dulce Cynara

Pastel de alcachofa y calabaza

Café Ily

Bodega:

IGP Castelló

27 EUROS  
IVA INCLUIDO

## PROGRAMA D'ACTES

DIVENDRES, 10 DE GENER

Inauguració de la Festa de la Carxofa 2014,  
pl. de la Constitució.

20.00 h Encesa de garlandes

I Demostració de Pinxos de la Carxofa

Actuació del Grup Mr. Brewer

Collabora: Cerveses Ambar i Grup Mr. Brewer

DEL 10 AL 26 DE GENER

VII Jornades del Pinxo de la Carxofa, a càrrec de bars i  
cafeteries de Benicarló.

DIMECRES 15 I DIMECRES 22 DE GENER

IV Edició Premi al Millor Pinxo Carxofa de Benicarló 2014

15 DE GENER

10.00 h Decisió del Premi del jurat del concurs, al Saló de  
Plens de l'Ajuntament. Organitza: Penya Mechero.

22 DE GENER

10.00 h Decisió del Premi del jurat popular, al Saló de  
Plens de l'Ajuntament. Organitza: Penya Mechero.

DEL 16 AL 19 GENER

Exposició de Bonsais

DIJOUS, 16 DE GENER

12.00 h Inauguració exposició de bonsais, a la Cambra  
Agrària. Horari de l'exposició: d'11.00 h a 13.30 h i de  
18.00 h a 20.30 h.

DISSABTE, 18 DE GENER

11.00 h Taller de bonsai (fins a les 13.00 h), a la Cambra  
Agrària.

18.00 h Conferència «Quina és la filosofia del bonsai natural  
i tradicional?», a càrrec de Xavier Redón, a la Cambra  
Agrària.

DIUMENGE, 19 DE GENER

11.00 h Taller de bonsai (fins a les 13.00 h), a la Cambra  
Agrària.

18.00 h Conferència «Educació i aprenentatge del bonsai»,  
a càrrec de Xavier Redón. Organitza: Bonsáizen. Collabora:  
Regidoria d'Agricultura.



Festa de la  
Carxofa  
2014





DIVENDRES, 24 DE GENER

Sopar de gala de la Carxofa de Benicarló

21.30 h Sopar de gala, al Restaurant El Cortijo.

Reconeixement a l'Agrupació de Restauradors de Benicarló, per la tasca desenvolupada durant els 20 anys des de la seua creació.

Lliurament Trofeu Carxofa d'Or 2014 a Maribel Gil Carceller, per la important promoció que ha fet de la carxofa de Benicarló, durant la seua participació en el programa de TVE *Masterchef*. Venda de tiquets al mateix restaurant.

DISSABTE, 25 I DIUMENGE, 26 DE GENER

Concentració d'autocaravanes, al c. d'Alcalà de Xivert - av. del Maestrat. Organitza: Autocaravaning de Benicarló.

Emissió del programa *No es un día cualquiera* de Radio Nacional de España des de Benicarló, dirigit i presentat per Pepa Fernández (de les 08.00 h fins a les 13.00 h). Des de l'IES Joan Coromines (pg. Marítim, 5).

DISSABTE, 25 DE GENER

IX Torneig d'Handbol Carxofa de Benicarló

10.00 h Inici del Torneig (fins a les 13.30 h), al Pavelló Poliesportiu. Organitza: Club Handbol Benicarló.

I Campionat Infantil d'Escacs de la Carxofa de Benicarló

10.00 h Inici del Campionat, a la seu del Club d'Escacs (c. del Crist de la Mar, 106). Organitza: Club Escacs Benicarló.

Torrada popular de carxofes

19.00 h Degustació de carxofes torrades, al c. de Pius XII i pl. de la Constitució. Preu simbòlic dels tiquets: 1,5 €. Venda anticipada: baixos de la Cambra Agrària. Organitza: Consell Regulador de la DO Carxofa de Benicarló i Caixa Benicarló.

DIUMENGE, 26 DE GENER

XXI Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló.

11.30 h Inauguració de la Demostració oferida pels millors restauradors de la comarca. 12.00 h Inici de la Degustació Gastronòmica per a tot el públic als carrers del centre de la ciutat, fins les 13.30 h (previ dispar del coet anunciador). Organitza: Agrupació de Restauradors de Benicarló. Col·laboren: Regidoria d'Agricultura. Cerveses La Zaragozana (Ambar), Bodegues Pinord i Colla de Dolçainers.

DEL 26 DE GENER AL 2 DE MARÇ DE 2014

XIX Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló. A càrrec dels restauradors de la nostra ciutat i comarca.

DEL 28 DE GENER AL 28 DE FEBRER

Jornades Gastronòmiques al Restaurant Pedagògic del Centre Integrat Públic de FP de Benicarló. De dimarts a divendres, a partir de les 14.00 h (av. de les Corts Valencianes, 2).

DE L'1 AL 2 DE FEBRER

II Torneig de Pàdel Carxofa de Benicarló

Dissabte i diumenge matí i tarda, al Padel Indoor Benicarló (carretera de Càlig). Premis: Els guanyadors s'emportaran el Trofeu Carxofa de Benicarló i altres obsequis. Inscripcions: Padel Indoor Benicarló i Esports Arín. [www.padelindoorbenicarlo.com](http://www.padelindoorbenicarlo.com)





## DIUMENGE, 2 DE FEBRER

### XII Volta a Peu pels Aljubs

07.30 h Recollida d'acreditacions del recorregut avançat i elit, a l'annex del Pavelló Poliesportiu.

08.00 h Recollida d'acreditacions del recorregut d'iniciació i intermedi, a l'annex del Pavelló Poliesportiu.

08.30 h Inici de la Volta a Peu pels Aljubs, recorregut avançat i elit, des del Pavelló Poliesportiu.

09.00 h Inici de la Volta a Peu pels Aljubs, recorregut iniciació i intermedi, des del Pavelló Poliesportiu.

13.30 h Arribada de la Volta a Peu pels Aljubs, al Pavelló Poliesportiu Municipal.

14.00 h Dinar d'olleta benicarlanda per als participants i l'organització, a l'annex del Pavelló Poliesportiu. Inscripcions: Presencialment, el 27, 28 i 29 de gener (de 9.30 a 13.30 h i de 17.00 a 20.00 h), a la Cambra Agrària. Per Internet, enviant un correu electrònic a inscripcionesarjup@gmail.com per sol·licitar la fitxa d'inscripció; es farà arribar al correu electrònic indicat la informació de com completar la inscripció a través d'Internet.

Preu: 6 €, que inclou participació en la caminada amb quatre avituallaments, l'assegurança, l'acreditació, olleta benicarlanda i cassoleta. També samarreta per a les 400 persones que s'inscriuen primer. Organitza: Penya l'Arjup Benicarló. Col·labora: Ajuntament de Benicarló, Pastissos, Mi Arquitecto (Samuel Cornelles), Caixa Benicarló, Febrer Asesores, Multiópticas Barreda, Lavandería Resplandor, Grup Bon Confort, Brasería San Gregorio, K & A Publicidad, Cofradía de San Antonio, Carnes ROS, Arquitectura ADI, Frutas y Verduras Sergio, Club Basiliscus i Cerveza Artesana Badúm.

## DIUMENGE, 9 DE FEBRER

### I Concurs de Tractoristes

11.00 h Inici del concurs al c. de Méndez Núñez (fins a les 13.00 h). Organitza: Ajuntament de Benicarló. Col·labora: Tot-Tractor, sl.

## DIMECRES, 12 DE FEBRER

### V Jornades Tècniques de la Carxofa de Benicarló

9.00 h Jornades tècniques al Centre Integrat Públic de FP de Benicarló (fins a les 14.00 h). Organitza: Centre Integrat Públic de FP de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2).

## 15 I 16 DE FEBRER

### IX Concurs de Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa 2014

10.00 h Inici de la sessió de matí de les proves puntuables a nivell de Federació Valenciana, al c. de Méndez Núñez (fins a les 14.00 h).

## 15 I 16 DE FEBRER

16.00 h Inici de la sessió de tarda de les proves puntuables a nivell de Federació Valenciana, al c. de Méndez Núñez (fins a les 20.00 h). Organitza: Amics del Cavall (Guinness 2004).

## DIVENDRES, 7 DE MARÇ

### II Concurs de Cuina de la Carxofa de Benicarló.

9.00 h Inici del Concurs de Cuina de la Carxofa de Benicarló, al CIPFP de Benicarló (fins a les 14.00 h). Organitza: Centre Integrat Públic de FP Benicarló (av. Corts Valencianes, 2).

## 22 I 23 DE MARÇ

### XII Regata Social Carxofa de Benicarló 2014 i Concurs Gastronòmic Terra i Mar.

9.00 h Inici de la regata i del concurs gastronòmic, al Port Esportiu de Benicarló. Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola.

## DEL 8 AL 29 DE MARÇ

Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló, al Restaurant El Corte Inglés Castelló.

### MENÚ

... Marinat

Carxofes i abadejo marinat, puré de cabdells i fruits secs

...Olla

Olleta vídua amb carxofes

... La Carxofa i el Mar

Carxofes farcides amb salsa de reineta i coulis de piquillo

... Milfulls

Filet de bou, carxofes en tempura i foie fresc amb la seua salsa

... Dolç Cynara

Pastís de carxofa i carbassa

Cafè Ily

Bodega: IGP Castelló

27 EUROS  
IVA INCLÓS



# VII JORNADAS DEL PINXO DE CARXOFA DE BENICARLÓ 2014



PINXO 2 EUROS



Participants  
Participants

DEL 10 AL 26 DE ENERO DE 2014  
DEL 10 AL 26 DE GENER DE 2014

Cafeteria Acuarela C. del Doctor Fléming, 41 964 462 762  
Bar-Rest. Benitariano C. d'Hernán Cortés, 53 964 825 726  
Bar-Cafe. Brasil Pl. de Sant Bartomeu, 13 baixos 639 991 403  
Cafeteria El Raconet Pl. d'Isabel de Villena, 51 baixos 964 474 721  
Hogar del Pescador Av. del Marqués de Benicarló, 27 689 113 682  
Bar-Cafe.Kikara Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1 local 1 619 329 217  
Cafeteria La Façana d'ací C. d' Uldecona, 72 964 828 306  
Galiana-Llinares Av. del Marqués de Benicarló, 43-bj. 964 825 446  
Bar-Cafe. La Sequieta Av. de Jacinto Benavente, 12 964 472 971  
Cafeteria La Taverna del Mercat Vell Pl. del Mercat Vell,1 615 472 858  
Bar-Cafeteria Rex C. de Ferreres Bretó, 44 964 825 233  
Bar-Cafeteria Roma C. d'Hernán Cortés, 47 bajos 964 825 988  
Bar-Cafeteria Taberna Rayfe C. de Manuel Alvar, 3 964 460 314  
Bar-Cafeteria Taberna Nuevo Rayfe C. de Menorca, 9 964 460 314  
Cafe-Bar Anna Pl. de Sant Bertomeu, 16 651 821 144  
Cafeteria Viena Pg. Maritim, 2 964 460 559  
Cafeteria Can Cristina Pl. Comunitat Valenciana, 1620 437 453  
Bar-Cafeteria Cotton Cafe C. Sant Antoni, 4 670 291 718  
Bar-Cafeteria El Portaz C. d'Hernán Cortés, 17 964 475 240  
Bar-Cafeteria Frankfurt 10 C. del Crist de la Mar, 8 670 804 458  
Pub-Cafeteria Tortuga Port Esportiu, B1 Local 6-7 687 608 909  
Bar-Cafeteria Goya Pl. del Mercat Vell, 11 964 044 428  
Bar-Restaurante Levante Pl. del Mercat Vell, 10 653 109 592  
Bar-Cafeteria Enmi Pl. de Sant Bertomeu, 15 964 473 978  
Bar-Cafeteria Jubilados C. del Dr. Fléming, 4 658 627 622  
Bar-Restaurante Milord C. d' Hernán Cortes, 40 964 471 019  
Bar-Restaurante San Rafael C. del Mossén Lajunta, 24 964 461 88  
Braseria Sant Gregori Camí Sant Gregori s/n 615 284 844  
Cafeteria Marynton Passeig Maritim, 5 964 465 030  
Bar-Rest. Gascón y Larraz C. del Crist de la Mar, 70 bj 964 825 855  
Café del Passeig C. de Ferreres Bretó, 7 654 721 030  
Rest. Taperia Xanadú Pl. dels Mestres del Temple, 3 964 828 412  
Bar-Cafeteria El nou Racó Pl. del Mercat Vell, 12 685 829 287  
Bar Mesón del Puerto Av. del Marqués de Benicarló, 19 964 472 700  
Bar Davant del Port Av. del Marqués de Benicarló, 34 baixos 615 982 363  
Restaurante-Vermuteria Tràngol Av. de Valencia, 19 690 665 915  
Pizzeria italiana Secretts d'amore C. de Mallorca, 79 656 907 729  
Rest. La Bocana del Port Av. del Marqués de Benicarló, 30 649 443 734  
Bar-Cafeteria Carlón Av. de Jacinto Benavente, 64 652 906 183  
Pizzeria La Trevi Av. del Marqués de Benicarló, 23 964 460 464  
Cafeteria Macadam Port Esportiu B-5 605 770 804  
Frankfurt Duque C. del Crist de la Mar, 38 677 724 219  
Bar-Cafeteria Bartolomé C. de Colon, 2 620 434 092  
Café de Estely Pl. de l'Emperador Carlos I, 3 964 474 528





DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA  
DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA

26  
01  
2014



Participantes  
Participants

01. Associació de la Dona - Benicarló
02. Assoc. de la dona Llauradora - Benicarló
03. Panadería T. Avila - Benicarló
04. Benitariano restaurante - Benicarló
05. Restaurante Catamarán - Benicarló
06. CIP de FP Benicarló - Benicarló
07. Restaurante El Cortijo - Benicarló
08. Restaurante Chuanet - Benicarló
09. Restaurante Edén - Peñíscola
10. Brasería Ermita Sant Gregori - Benicarló
11. Gascón y Larraz - Benicarló
12. Il Pastiolo Ristorante - Peñíscola
13. Pizzería Mare Meua - Benicarló
14. Restaurante Marynton - Benicarló
15. Neptuno Restaurant - Benicarló
16. Bar Restaurante El Palleter - Benicarló
17. Parador de Benicarló - Benicarló
18. Pau Restaurant - Benicarló
19. Pastissería Petit Four - Benicarló
20. Hotel Peñíscola Plaza Suites - Peñíscola
21. Restaurante Raúl Resino - Benicarló
22. Hotel Restaurante Rosi - Benicarló
23. Bar Restaurante San Rafael - Benicarló
24. Rest. Vermuteria Tràngol - Benicarló
25. Restaurante Pizzería Trevi - Benicarló
26. Restaurante Tapería Xanadú - Benicarló







Centro Integrado Público de FP  
Avda. Corts Valencianes, 2  
Reservas 964 40 57 50  
Benicarló



## MENÚ

Aperitivo de bienvenida

Ensalada de alcachofas con salsa ravigot de aceite picual de olivos milenarios y vinagre de Carlón

Escalivada de alcachofas con destellos de bacalao al pimentón de la Vera

Crema de alcachofas con nube de helado de jamón Ibérico y sus chips

Meloso de arroz con alcachofas, corazones de galera estofados servido en dos tiempos

Merluza del palangre con pil-pil suave de alcachofas

Gigot de recental del Maestrazgo cocinado a las 14 horas a la Rusa

## PREPOSTRE

Sorbete de limón a las chispas de alcachofas.

## POSTRE

Texturas dulces de alcachofas de Benicarló.

Bodega, agua, café y pan

26 EUROS  
IVA INCLUIDO





JORNADAS GASTRONÓMICAS 2014  
JORNADES GASTRONÒMIQUES 2014

DEL 26 DE ENERO AL 2 DE MARZO 2014  
DEL 26 DE GENER AL 2 DE MARÇ 2014



Restaurants  
Restaurants

00. CIP de FP Benicarló - Benicarló  
Av. de les Corts Valencianes, 2

01. Benitariano restaurante - Benicarló  
C. d' Hernán Cortés, 53

02. Restaurant Catamaran - Benicarló  
Port Esportiu, 3

03. Restaurante El Cortijo - Benicarló  
Av. de Méndez Nuñez, 85

4. Restaurante Chuanet - Benicarló  
Av. del Papa Luna s/n

05. Restaurante Edén - Peñíscola  
C. Madrid, 6

06. Brasería Sant Gregori - Benicarló  
Ermita de Sant Gregori

07. Gascón y Larraz - Benicarló  
C. Crist de la Mar, 70 baixos

08. Il Pastiolo Ristorante - Peñíscola  
C. Peñíscola Centro

09. Pizzería Mare Meua - Benicarló  
Puerto Esportiu, 2 1º

10. Restaurante Marynton - Benicarló  
Passeig Marítim, 5

11. Neptuno Restaurant - Benicarló  
Passeig Marítim, 94

12. Bar Restaurante El Palleter  
Camí de la Ratlla del Terme, s/n

13. Parador de Benicarló - Benicarló  
Av. del Papa Luna, 5

14. Pau restaurant - Benicarló  
Av. del Marqués de Benicarló, 11 baixos

15. Hotel Peñíscola Plaza Suites - Peñíscola  
Av. del Papa Luna, 156

16. Restaurante Raúl Resino - Benicarló  
C. d' Alacant, 2ª cantonada - Av. Cataluña

17. Hotel Restaurante Rosi - Benicarló  
C. del Dr. Fleming, 50

18. Bar Restaurante San Rafael - Benicarló  
C. del Mossén Lajunta, 24 baixos

19. Restaurante Tràngol - Benicarló  
C. de Valencia, 19

20. Restaurante Pizzería Trevi - Benicarló  
Av. del Marqués de Benicarló, 23

21. Restaurante Xanadú - Benicarló  
Pl. dels Mestres del Temple, 3





Benitariano Restaurante Vegetariano  
C. Hernán Cortés, 53 bajos  
Reservas 964 82 57 26  
Benicarló

### ENTRETENIMIENTO

Chips de alcachofa, queso de Catí, cardos rebozados con sésamo, tostada de pan con tomate del serengue y tostada de pan con paté de alcachofa

### PRIMERO

Crema de verduras y alcachofas

### SEGUNDO

Arroz negro con alcachofas y tofu

### POSTRE

Degustación de delicias de alcachofa

### BEBIDA

a elegir entre:

Agua de Benasal 1/2 l.  
Vino (bodega de la casa)  
Cerveza  
o  
Refresco

Incluye: Pan, Café o infusión

20 EUROS  
IVA INCLUIDO

Restaurante Catamarán  
Puerto Deportivo, 3 alto  
www.restaurantecatamaran.es  
Reservas 964 46 10 99  
Benicarló

**CATAMARAN**

### ENTRANTES CENTRO MESA (TODOS INCLUIDOS)

Anchoas con vinagreta de alcachofa de Benicarló  
Sauté de alcachofas con Morcilla de Oña  
Gambas con patatas a la salsa de ajo y pimienta

### ELEGIR UN PLATO PRINCIPAL

Arroz a banda de alcachofas y langostinos  
Meloso de alcachofas con gambas y almejas  
Arroz caldoso de sepia con alcachofas  
Cazuela de fideos con perdiz, alcachofas y setas  
Bacalao al horno  
Hamburguesa americana al estilo Catamarán  
(Arroces mínimo para 2 personas)

### POSTRES

Degustación de sabores clásicos

### BODEGA A ELEGIR

Catalunya - Torres "Viña Sol"  
Verdejo - Cuatro Rayas  
Cigales - Matarromera - Val de los Frailes  
Rioja, Crianza - Ramón Bilbao  
Ribera del Duero, Crianza - Baldíos  
Cava, Reserva Brut nature, Avinyó

Cafés y licores (una consumición) incluidos en el precio

35 EUROS  
IVA INCLUIDO





El Cortijo  
- hnos. rico -

Restaurante El Cortijo  
C. Méndez Nuñez, 85  
Reservas 964 47 00 75  
www.elcortijobenicarlo.com  
Benicarló

### APERITIVO DE BIENVENIDA

#### PRIMER PLATO

Tártar de alcachofas con langostinos de Benicarló  
escabechados y juliana de verduritas

#### SEGUNDO PLATO

Huevo roto con corazones de alcachofa, colitas de  
gamba roja y jamón ibérico de Bellota

#### SORBETE DE LIMÓN AL CYNAR

#### TERCER PLATO

Nuestro arroz marinero con almejas y alcachofas

#### POSTRE

Crujiente de chocolate con crema de alcachofas y  
cítricos con helado de alcachofa trufado.

#### BODEGA

Bodega El Cortijo Hnos. Rico  
Cafés y petit-fours

Para la cena, el cliente podrá elegir el tercer plato ,si lo desea,  
distinto recomendado por nosotros.

Garantizamos a todos nuestros clientes que las alcachofas  
consumidas en nuestro restaurante son abastecidas  
exclusivamente por labradores de Benicarló.



35 EUROS  
IVA INCLUIDO

Restaurant Chuanet  
Avda. Papa Luna, s/n  
Reservas 964 47 17 72  
Benicarló



### MENÚ

Ensalada de alcachofa con perdiz y fruta de  
temporada

Alcachofa rellena, gratinada en ajo aceite con  
suave puré de patata

Canelón de berenjena relleno de alcachofa y  
vieira con salsa del chef

Suquet marinero de sepia y alcachofas

Arroz con alcachofa, gamba y almejas de  
carril

Crepe suzette relleno de confitura de  
alcachofa y helado de vainilla

#### BODEGA

Bodega de la casa.  
Agua mineral.  
Cafés



35,50 EUROS  
IVA INCLUIDO



res  
taur  
ant  
*Edén*

Peñíscola

Restaurante Edén  
C. Madrid, 6  
Reservas 964 48 04 07  
Peñíscola

### APERITIVO

Croqueta de alcachofas salteadas con jamón y un toque de canela  
Salmón relleno de queso cremoso y tartar de alcachofa

### ENTRANTES (SE INCLUYEN TODOS)

Fusión de pulpo a la gallega y Alcachofas de Benicarló  
Salteado de sepia con alcachofas al aroma de salsa Mery  
Mil hojas de foie con alcachofas  
Langostinos salteados con gajos de alcachofa

### PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina a la parilla sobre fondo de all i pebre de alcachofa

o

Dados de cordero salteados con verduritas y tomate del serengue y su peineta de alcachofa

### POSTRE A ELEGIR

Pudding de Alcachofas perfumadas con ron añejo sobre crema de vainilla y helado de yogurt griego

o

Sorbete de fresas.

### BODEGA

Vino blanco Selección, tinto Rioja de la casa, aguas minerales y café

25 EUROS  
IVA INCLUIDO

Braseria Sant Gregori  
Ermita San Gregorio  
Reservas 615 284 844  
Benicarló

Ermita  
Sant  
Gregori



### ENTRANTES

Chupito de alcachofa y aceite de carbón  
Sorpresa de alcachofa  
Pulpo plancha y alcachofas con alioli de curry

### PRIMER PLATO

Milhojas de alcachofa y foie con reducción de Oporto y pasas

### SEGUNDO PLATO

Conejo relleno de alcachofas con ligero toque de naranja

### TERCER PLATO

Bacalao con ajos tiernos y alcachofas

### POSTRES

Variedad de postres de alcachofa a elegir.  
Café y chupito

### BODEGA

Tinto, blanco y rosado Utiel Requena D.O.

20 EUROS  
IVA INCLUIDO





Restaurante Gascón y Larraz  
C. Crist de la Mar, 70  
Reservas 964 82 58 55  
Benicarló

### MENÚ

Torteta navarra de alcachofa con nube de ali-oli de mandarina.

Alcachofas con berberechos, jamón y vinagreta de pan

Corvina a la brasa con crema de alcachofas y aceite balsámico de cherrys

Solomillo de ibérico al foie con alcachofas y cebollas caramelizadas

### POSTRES

Tiramisú de alcachofas al cacao

### BODEGA

Vino Blanco Rioja Torla

Vino Tinto Zintxo Rioja

Agua y café

26 EUROS

IVA INCLUIDO

Il Pastaiolo Ristorante  
Peñíscola Centro, 18  
Reservas 964 46 76 54  
Peñíscola

*Il Pastaiolo*

### ANTIPASTO

Segatino (Carpaccio de alcachofa)

### PRIMO PIATTO

Puré di patata con carciofi e pomodori secchi  
(Puré de patatas con alcachofas y tomate seco)

### SECONDO PIATTO

Rombo in costra de carciofi  
(Rodaballo en costra de alcachofas)

### DOLCE

Cioccolatissimo

### VINI

Bianco: Verdicchio

Rosso: Montepulciano d'Abruzzo

Cerveza Artesana Badúm

35 EUROS

IVA INCLUIDO





Restaurante Mare Meua  
Puerto Deportivo, manzana 2-1  
Reservas 964 47 53 89  
Benicarló

### ENTRANTES

Ensalada templada de alcachofa  
Tartaletas de alcachofa con langostinos  
y bechamel de marisco  
Filete de merluza sobre crema de alcachofa

### PLATO PRINCIPAL

Arroz marinero con alcachofa de Benicarló

### POSTRE

Postre Mare Meua de alcachofa

### BODEGA

Vino Rioja: Tinto, Rosado, Blanco

20 EUROS  
IVA INCLUIDO

Hotel-Restaurante Marynton  
Paseo Marítimo, 5  
www.hotelmarynton.com  
Reservas 964 46 50 30  
Benicarló



### APERITIVOS

Chupa chups de alcachofa con su crema  
Paperina de chipirones con rebozado de  
alcachofas, crema de cebolleta y salsa negra  
Bocados de arroz inflado rellenos de merluza y  
alcachofa con vinagreta de azafrán

### CONTINUAREMOS CON

Brotos tiernos sobre raviolis de alcachofa y pesto  
de nueces aromatizado con aceite de trufa  
Milhojas de pulpo de roca y alcachofas con su  
cresta crujiente de alcachofa

### PARA TERMINAR ELEGIR

Láminas de carrillera de ibérico con salteado de  
habitas y alcachofas con sus dados de manzana  
caramelizada

O

Rape de costa mechado de langostinos y alcachofas  
con su reducción de "fumet"

### POSTRE


Tatín de queso, chocolate y alcachofa con hojaldre  
crujiente de mermelada de alcachofa y crema inglesa.

### BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja  
Vino blanco y rosado D.O. Terra Alta  
Agua mineral, café y dulce de alcachofa

30 EUROS  
IVA INCLUIDO





NEPTUNO  
RESTAURANT

Restaurante Neptuno  
Paseo Marítimo, 94  
Reservas 964 46 05 55  
www.restauranteneptuno.com  
Benicarló

### ENTRETENIMIENTOS NEPTUNO

Ensalada agridulce de alcachofas, mar y montaña  
con sus frutas de temporada

Alcachofas y langostinos salteados con panceta  
ibérica a nuestro estilo

Flor de alcachofa dulce al foie caramelizado

Vieira rellena de alcachofas gratinadas al queso  
fontine

### SORBETE DE MOJITO

#### ELEGIR ENTRE

Milhojas de alcachofa y carrillera ibérica al Pedro  
Ximénez con canelón de berenjenas y praliné de  
almendras

o

Lomo de bacalao al requesón de alcachofas y  
cremita de patatas violeta

#### POSTRE

Delicia de alcachofa con helado de plátano lacado  
con chocolate mentolado


#### BODEGA

Vino blanco Caballero de Castilla - Verdejo

Vino tinto Selección Especial Gardenos ( D.O. Rioja)

Cava Brut Nature (D.O. Sadurni d'Anoia)

Pan, aguas minerales y cafés con su bocadito de  
almendra y licores variados.



32 EUROS  
IVA INCLUIDO



Restaurant El Palleter  
Camino Ratlla del Terme, s/n  
Reservas 964 47 47 53  
Benicarló

### MENÚ

#### ENTRANTES CENTRO DE MESA

Caracoles de mar con salsa romesco

Alcachofas fritas

Pulpo a la gallega con alcachofas

Revuelto de alcachofas con foie

#### PLATO PRINCIPAL ( A ELEGIR )

Rape a la marinera con almejas y alcachofas

Arroz con pato, setas y alcachofas

Chuletillas lechal con ajos tiernos

#### POSTRE ( A ELEGIR )

Panacota con crema de caramelo y alcachofas

Sorbete de limón al cava

#### BODEGA:

Agua, refrescos

Tinto Rioja

Blanco Verdejo

Café



35 EUROS  
IVA INCLUIDO





Parador de Benicarló  
Avda. Papa Luna, 5  
Reservas 964 47 01 00  
benicarlo@parador.es  
Benicarló

### MENÚ ALCACHOFA DEGUSTACIÓN

#### APERITIVOS EN MESA:

Vichyssoise de alcachofas  
y aceitunas negras  
crujientes

Alcachofas con gulas y  
Cecina de Morella  
Coq de brandada de  
bacalao con alcachofas

#### PRIMER PLATO

Milhojas de alcachofas y  
verduras de temporada,  
queso de cabra y vinagreta  
templada de anchoas con  
tomate seco

#### SEGUNDO PLATO

Suquet de rape con  
alcachofas y langostinos

#### SORBETE DE MANZANA VERDE CON LICOR DE ALCACHOFA

Tronco de solomillo ibérico  
asado con ragout de  
alcachofas y salsa de trufa  
blanca

#### POSTRE

Brownie de alcachofas con  
helado de mandarina y  
chocolate caliente

Pastelito de alcachofa y  
Café

#### BODEGA

Vinos y cavas, selección de  
la casa, agua.

30 EUROS  
IVA INCLUIDO

### MENÚ ALCACHOFA

#### APERITIVOS EN MESA

Alcachofas con gulas y  
cecina de Morella

Vichyssoise de alcachofas  
y aceitunas negras  
crujientes

Coq de brandada de  
bacalao con alcachofas

#### PRIMER PLATO

Guiso de alcachofas con  
pelotas caseras de pavo

#### SEGUNDO PLATO

"Arrossejat" de alcachofas  
con chipirones y sepia con  
su ajo aceite

#### POSTRE

Brownie de alcachofas con  
helado de mandarina y  
chocolate caliente

#### BODEGA

Vinos y cavas selección  
de la casa, agua.

23 EUROS  
IVA INCLUIDO

Pau Restaurant  
Marqués de Benicarló, 11 bajos  
Reservas 964 47 05 46  
www.paurestaurant.com  
Benicarló

**PAU**  
RESTAURANT



### MENÚ

Caputxeta de helado de alcachofa de Benicarló  
y jamón Ibérico de Bellota 5J Sánchez Romero  
Carvajal.

Huevo crujiente trufado, polvo de alcachofa de  
Benicarló, setas aromáticas salteadas y emincé  
fina de verduras con aceite de nueces.

Timbal horneado de gamba roja carabinera, ortigas  
de mar, patatita, cebolla caramelizada y alcachofa  
de Benicarló a la sartén

Calamar de potera a la plancha con picadita y  
papada ibérica a la parrilla, asada con sus jugos,  
noodles y aire de alcachofa de Benicarló

Ternera de Kobe, bombón de foie al Pedro Ximénez,  
crispy de cebolla, cremoso de albaricoque, dados de  
calabaza y alcachofa laminada en fritura

Grandioso Macaron belga de chocolate sobre  
un mar de crema de coco y frutos del bosque  
(frambuesas, moras, grosellas negras, arándanos y  
grosellas)

Cafés y Petit Fours

#### BODEGA

Vino tinto Crianza D.O. Rioja  
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

35 EUROS  
IVA INCLUIDO





Hotel Peñíscola Plaza Suites \*\*\*\*  
Avda. Papa Luna, 156  
Reservas 964 01 07 00  
www.zthotels.com  
Peñíscola

### MENÚ

Mousse de alcachofa con salmón y aceite de gambas

Lomo de merluza glaseado con muselina de alcachofas y tempura de alcachofas

Confit de pato al oporto acompañado de coulant de patatas con corazón de alcachofa.

Tarta tatin de alcachofa

### BODEGA

Vinos con D.O.  
Agua y refrescos  
Café y copa de licor

30 EUROS  
IVA INCLUIDO

Raúl Resino Restaurante  
C. Alacant 2, cantonada av.Catalunya  
Reservas 964 86 55 05  
Benicarló

Raúl Resino  
restaurante

### MENÚ

Aperitivo de la casa

Salmorejo con salpicón de alcachofas y mariscos del terreno

Carpaccio de solomillo de buey, foie-gras fresco y alcachofas, con vinagreta de trufa, Pedro Ximenez y diferentes matices

Parmentier de alcachofas de la terreta con panceta ibérica lacada, huevo perfecto y trompetas de la muerte

Risotto Costa Azahar, con pulpo, alcachofas y clorofila de espinacas

Merluza rellena de tapenade envuelta en Jabugo, con ragout de alcachofas mediterráneo, all i oli de albahaca y tomate encurtido en tensuyu semi seco.

### POSTRE

Horchata de arroz con leche  
Blanco y negro de chocolate con coulis de fruta de la pasión y frambuesas liofilizadas

Bodega no incluida

28 EUROS  
IVA INCLUIDO





Hotel Restaurante Rosi  
C/ Dr. Fleming, 50  
Reservas 964 46 00 08  
www.hotelrosi.com  
Benicarló

### MENÚ DEGUSTACIÓN

Langostino de Benicarló envueltos con calamaret de lonja sobre chips de alcachofa y salsa romescu

Terrina de salmón, requesón de Catí y nueces con alcachofas, escarola y caramelo de naranja

Pochado de alcachofa y habitas frescas con lágrimas de bacalao y pil-pil de piquillos

Arroz meloso de alcachofas y rovellones con patita de pulpo braseada

Canelón de jamón ibérico fresco y horneado con farsa de alcachofas y salsa de foie

Nido bombón de helado casero de crema inglesa sobre natilla de alcachofa.

### BODEGA

Vino blanco verdejo de Rueda

Vino tinto cepas antiguas Rioja

Agua, refrescos, café, chupito casero y rosquillo de la abuela

29 EUROS  
IVA INCLUIDO

Restaurante San Rafael  
C/ Mossén Lajunta, 24 bajos  
Reservas 964 46 18 80  
Benicarló



### MENÚ

Ensalada de tres alcachofas y bogavante con pétalos de tomate, snack de verde y guacamole mix

Canelón de escalivada relleno de pularda y alcachofas de Benicarló con crispy de pistacho

Coulant trufado de "llonganissa" y alcachofas de Benicarló con coulis de tomate

Vichyssoise de alcachofas de Benicarló y gamba roja en su jugo

Pluma Ibérica con tosta violeta y glaseado de cerveza artesana de alcachofa Badúm feat. patatas deluxe

Semifrío de pera con toffee de alcachofas de Benicarló y sopa de orange curd

Café y repostería

Bebida no incluida

26 EUROS  
IVA INCLUIDO



tràngol

Restaurant - Vermuteria

Restaurant Vermuteria Tràngol  
C/ Valencia, 19  
Reservas 964 04 43 23  
www.trangol.com  
Benicarló

## MENÚ

Huerto Benicarlando

Terrina de asado de pulpo, alcachofas y pil-pil de cocochas de bacalao

Caldereta marinera con alcachofas estofadas

Roast-beef a la parrilla con bearnesa, "calçots" y alcachofas

Sopa de chocolate blanco y yogurt con alcachofas texturizadas

## BODEGA Y BEBIDAS

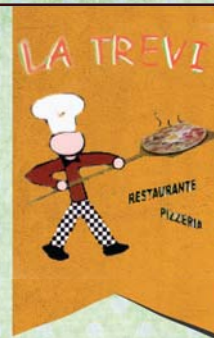
Vino blanco Nuviana. Chardonnay. Aragón  
Vino tinto Lacort. Federico Paternina. La Rioja  
Agua mineral, refrescos o cerveza

Café o infusión

28 EUROS  
IVA INCLUIDO

Este menú solo se servirá de martes a domingo a mediodía.

Restaurante Pizzería Trevi  
Av. Marqués de Benicarló, 23  
Reservas 964 46 04 64  
www.latrevi.es  
Benicarló



## MENÚ

Pizza de verduras, alcachofas y queso de cabra  
Albóndigas de alcachofa con salsa de almendras  
Mini lasaña de alcachofas

## PRINCIPAL

Falsa fideuà de rape y alcachofas

O

Carrillada de ternera con setas y alcachofas

## POSTRE

Pudding de alcahofas

## BEBIDAS

Vino tinto Baldíos - D.O. Ribera del Duero  
Vino blanco Verdejo  
Agua mineral  
Café

22 EUROS  
IVA INCLUIDO





Xanadú Restaurante-Tapería  
Plaza Mestres del Temple, 3  
xanadubenicarlo@hotmail.es  
Reservas 964 82 84 12  
Benicarló

## MENÚ

Royal de alcachofa con salsa de pimientos de piquillo

Fondo de alcachofa relleno con queso de cabra y confitura de tomate

Humus con chips de alcachofa

Arroz meloso de calamares, alcachofas y langostinos

Solomillo mechado con alcachofas confitadas a baja temperatura con salsa de boniato y acompañado de setas de temporada.

Postre casero degustación Xanadú

Bebida incluida



25 EUROS  
IVA INCLUIDO







SORTEO

### JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA ALCACHOFA 2014

Se sortearán entre los clientes de los comercios participantes, menús para 2 personas a lo largo de las XIX Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, que se llevan a cabo en los principales restaurantes de nuestra ciudad.

Los clientes de los comercios que participan, depositarán sus tickets de compra en una urna instalada al efecto en el Mercado Municipal, donde cada viernes a las 12:00 h se realizará el sorteo.

Colaboran: La Asociación de Vendedores del Mercado y la Agrupación de Restauradores de Benicarló.



SORTEIG

### JORNADES GASTRONOMIQUES DE LA CARXOFA 2014

Se sortejaran entre els clients dels comerços participants menús, per a 2 persones, mentre duren les XIX Jornades Gastronòmiques de la Carxofa, que es porten a terme als principals restaurants de la nostra ciutat.

Els clients de les botigues que hi participen han de dipositar els seus tiquets de compra en una urna instal·lada a l'efecte al Mercat Municipal, on cada divendres a les 12.00 h es farà el sorteig.

Col·laboren: Associació Venedors del Mercat i Agrupació de Restauradors de Benicarló.





## ORGANITZA:



[www.ajuntamentdebenicarlo.org](http://www.ajuntamentdebenicarlo.org)

## COL·LABOREN:



Caixa Benicarló

Cooperativa Agrícola San Isidro "Benihort"

Colla de Dolçainers

Bodegas Pinord

Cerveza Artesana Badum

Penya Mechero

Penya l'Arjup

Carnes Ros

Cofraria de Sant Antoni Abad

[www.sabordebenicarlo.com](http://www.sabordebenicarlo.com)