



V JORNADAS GASTRONÓMICAS DE BENIDORM

V BENIDORM GASTRONOMIC MENU DAYS

6 AL 15 DE JUNIO DE 2014 / 6TH TO 15TH JUNE 2014



gastronómico
2014



Los restaurantes con el precio
sobre círculo naranja ofrecen
MENÚ AUTÓCTONO

Restaurants with the menu price
on orange circle offer
REGIONAL MENU



ajuntament  benidorm
concejalía de turismo



INFORMACIÓN:

OFICINAS DE TURISMO DE BENIDORM / 96 681 30 03 / WWW.BENIDORM.ES
LA ORGANIZACIÓN NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS CAMBIOS AJENOS QUE SE PUDIERAN REALIZAR

MORE INFO: BENIDORM TOURIST OFFICE / 96 681 30 03 / WWW.BENIDORM.ES
THE DEPARTMENT OF TOURISM IS NOT RESPONSIBLE FOR ANY CHANGES THAT COULD BE MADE

• BIENVENIDA •

• WELCOME •



Agustín Navarro Alvado

Alcalde de Benidorm
Mayor of Benidorm

Benidorm pone en marcha por quinto año consecutivo sus Jornadas Gastronómicas con la colaboración de un nutrido grupo de restaurantes de la ciudad que ofrecerán del 6 al 15 de junio lo mejor de su cocina y con la mejor materia prima. La marca Benidorm Gastronómico es una realidad que ha aportado un gran valor añadido a los productos turísticos de la ciudad y estas Jornadas ha sido parte fundamental en ello.

No quiero dejar pasar la oportunidad de agradecer el esfuerzo y colaboración de todos los restaurantes participantes con la Concejalía de Turismo, además de animar a todos nuestros vecinos y visitantes a participar en estas V Jornadas Gastronómicas. Estoy seguro de que disfrutarán de una amplia variedad de menús en donde encontrarán cocina de autor, autóctona, tradicional, nacional e internacional.



Benidorm starts up its Gastronomic Days for the fifth consecutive year in collaboration with a large group of restaurants in the town that will offer from 6 to 15 June the best from their cuisine and made with the best raw material. Benidorm Gourmet brand is a reality that has brought significant value to tourism and these Days have been a fundamental part of it.

I do not want to miss this opportunity to thank the effort and collaboration of all participating restaurants with the department of Tourism, as well as encouraging all our residents and visitors to participate in these V Gastronomic Days. I'm sure you will enjoy a wide variety of menus where you will find haute cuisine, traditional, national and international.



Gema Amor Pérez

1ª Tte. de Alcalde
Concejala de Turismo
*First Deputy Mayor
Councillor for Tourism*

Benidorm acoge durante estos días la quinta edición de sus Jornadas Gastronómicas, que en este 2014 y dado el éxito de años anteriores ve ampliada su oferta aumentando a 10 días la duración de las jornadas. Un evento que se ha consolidado gracias al continuo esfuerzo y a la profesionalidad de nuestros restauradores locales, que cuidan y miman todos los detalles de su trabajo para poner el nombre de Benidorm en lo más alto de la gastronomía.

Mediante estas jornadas los cocineros de Benidorm darán a conocer una oferta con un amplio abanico de sabores que se funden con la cocina tradicional y la más vanguardista. Los comensales podrán deleitar sus paladares con los mejores platos de la cocina mediterránea, así como de todas las regiones del mundo, gracias a la pasión que le ponen nuestros restauradores, que un año más han colaborado con esta iniciativa para promocionar la gastronomía de nuestra ciudad, que sin duda representa una oferta turística más dentro de nuestro destino.



Benidorm hosts during these days the fifth edition of the Gastronomic Days, which in 2014 and due to the success of previous years, increases to 10 days the duration of this event.

An event that has been consolidated by the continuous effort and professionalism of our local restaurateurs, who look after with care every detail of their job to put the name of Benidorm at the top of gastronomy.

With this event, Benidorm's chefs present an offer with a wide range of flavours that blend with the traditional and the avant-garde cuisine. Dinner guests will delight their palates with the best Mediterranean cuisine dishes, as well as with cuisine from all over the world, thanks to the passion put by our restaurateurs that this year, once more, have collaborated with this initiative to promote our city's gastronomy, which undoubtedly represents a tourist offer in our resort.





Javier del Castillo Aparicio

Presidente de
Abreca-Cobreca
Abreca-Cobreca President

Un año más estamos ante uno de los eventos más importantes del "BENIDORM GASTRONÓMICO", en el que intentamos mejorar nuestros platos, presentaciones, nuevas técnicas de cocina etc., con el fin de que nuestra oferta sea más atractiva para nuestros clientes. Estos actos también nos sirven para actualizar nuestras cartas con otras variedades y por lo tanto ser más competitivos. Nuestro objetivo es intentar que nuestros visitantes se encuentren felices, recomienden Benidorm y vuelvan a nuestra ciudad y en nuestras manos está el conseguirlo con "nuestros fogones" y atención al cliente.

¡Felices Jornadas Gastronómicas! Espero las disfrutéis. Un saludo a todos.



After yet another successful year, we are pleased to present one of the most important events of "Gastronomic Benidorm" to us, where we strive to improve our menu presentation and to show new techniques.. All with the aim of making our dishes even more delectable!

During the course of this event, we aim to update our menus with new dishes which are innovative and contemporary. Our main goal is to keep both visitors and locals alike interested and satisfied, such that they will not only return to Benidorm, but promote our reputation overseas.

It is within our power to achieve this, with our amazing local products and the culinary results ... "nuestros fogones" - not to mention the typical Spanish hospitality.

To all at "Gastronomic Benidorm", Enjoy!



01 • EL BARRANCO



36 €

Avda. Vicente Llorca Alós, 13. Tel: 966 804 777

Cerrado martes y lunes noche / Closed tuesday and monday evening

- El vermut
Coca rellena versión siglo XXI.

- Entrantes
**Gazpacho de sandía,
gamba roja y albahaca.
Quisquilla de la bahía
cocida a baja temperatura.
Tempura huerta y mar.**

- Plato principal
Lomo de pescado fresco a la espalda.

- Postre a elegir
**Macedonia de frutas, azúcar, canela y
ron o Helado de Sirvent.**

- Bodega
**Vinos de la Bodega Enrique Mendoza,
cerveza y agua**

- “Vermouth – The aperitif”
**21st Century-version
stuffed ‘Coca’ tart.**

- Starters
**Watermelon, red prawn
and basil ‘gazpacho’.
Lightly boiled local bay prawns.
Vegetable and seafood tempura.**

- Main dish
Lightly grilled fresh fish fillet.

- Desserts, select one
**Sugar, cinnamon and rum fruit salad.
Sirvent ice-cream.**

- Cellar
**Wines from the Enrique Mendoza
Bodega. Beer. Water**

02 • CASA VASCA



29,95 €

C/ Gerona, 3. Tel: 865 649 580

Abierto todos los días / Open every day

- Entrantes

**Coctel de crema
de pimientos y guisantes.
Bacalao confitado
sobre crema de alubias.
Patata asada rellena
de salmón.**

- Plato principal

**Solomillo de ternera con foie y
manzana, bañado en reducción de
Jerez de Pedro Ximénez.**

- Postre

Pastel vasco “goxua”.

- Bodega

**Verdejo Cyatho,
Rosado Navarro Las Campanas,
Tinto Crianza Beronia,
Tinto Crianza Pierola**

- Starters

**Cream of pea and pepper cocktail.
Cod confit on a bed of creamed
haricot beans.
Baked potato with salmon.**

- Main dish

**Sirloin steak with foie and apple
bathed in a Pedro Ximénez reduction.**

- Dessert

“Goxua” Basque tart.

- Cellar

**Verdejo Cyatho white.
Navarro Las Campanas Rosé.
Crianza Beronia red.
Crianza Pierola red.**

03 • CONDAL

Restaurante
CONDAL



28 €

C/ Roldán, 7. Tel: 965 859 977
Lunes cerrado / Closed on Mondays

- Entrantes

Gamba blanca a la plancha.
Crepes rellenos de bacalao.
Ventresca de atún con
tomate raf y cebolla tierna.

- Plato principal a elegir

Caldereta de rape y langosta.
Chuletillas de cabrito con ajetes
tiernos y patatas a lo pobre.

- Postre a elegir

Tarta de queso.
Tarta de manzana.
Pan de Calatrava.

- Bodega

Faustino

- Starters

Grilled white prawns.
Crêpes with cod.
Tuna fillet with raf tomato
and spring onion.

- Main dishes, select one

Monkfish and lobster stew.
Kid chops with young garlic shoots
and rustic-style potatoes.

- Desserts, select one

Pan de Calatrava (Murcia-style bread
pudding)
Cheesecake.
Apple pie.

- Cellar

Faustino





28 €

C/ Santo Domingo, 8. Tel: 639 406 922

Menú de Jornadas sólo a mediodía. Martes mañana cerrado.

Gastronomic menu only at mid-day. Closed Tuesday mornings.

• Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota.
Pastel de espárragos
con jamón y gambas.
Alcachofas con almejas.
Ensalada Lucy's.

• Plato principal a elegir
Solomillo de buey al Oporto.
Bacalao al horno.

• Postre
Tarta de queso y arándanos.

• Bodega
Blanco Verdejo Rueda.
Tinto Rioja Crianza Hacienda López de Haro o Bordón.
Chupito Limoncelo o mistela.

• Starters

Jamón Ibérico de Bellota. (Iberian ham)
Asparagus pudding
with ham and prawns.
Artichokes with clams.
Lucy's salad.

• Main dishes, select one
Sirloin steak in Port.
Baked cod.

• Dessert
Cheesecake with cranberries.

• Cellar
Verdejo Rueda white.
Rioja Crianza Hacienda
López de Haro or Bordón red.
Shot of Limoncelo or Mistela.

05 • DUCADO

Ducado
Restaurante



40 €

C/ Almería, s/n. Tel: 965 858 575
Abierto todos los días / Open every day

- Entrantes

Jamón y caña de lomo de bellota.
Tronco de bonito con pimientos y cebolla tierna.
Quisquillas de la bahía a la plancha.
Pulpo a la plancha con patata cocida.

- Plato principal

Rodaballo al horno.

- Postre

Peras al vino con helado de vainilla.

- Bodega

Blanco Rueda, Tinto Beronia
Caña. Refrescos.
Agua. Café

- Starters

Bellota ham and cured lomo sausage.
Tuna loin with peppers and spring onion
Griddled local bay shrimps.
Griddled octopus with boiled potatoes.

- Main dish

Baked turbot.

- Dessert

Pears in wine with vanilla ice-cream.

- Cellar

Rueda white
Beronia red
Beer
Soft-drinks
Water
Coffee

06 • EL MESÓN



39 €

Pablo Garrigós Ibáñez
EL SENTIDO DEL GUSTO

C/ Gerona, 1. Tel: 965 858 521
Abierto todos los días / Open every day

• Entrantes

Tartar de atún sobre aguacate salsa de soja y lima con cebolla dulce crujiente.
Burratina fresca con diferentes tomates, anchoa, albahaca y aceitunas del bajo Aragón.
Alcachofas a baja temperatura con berberechos, panceta de bellota y emulsión cítrica.
Nuestro bacalao al Pil Pil.

• Plato principal

Degustación de asados: Cochinillo tostón D.O. Segovia y Cordero lechal D.O. Burgos.

• Postre

Cremoso de Mascarpone con caramelo, merengue y cereza amarena.

• Bodega

Tinto Rioja Ramón Bilbao.
Blanco Enrique Mendoza Chardonnay
Café Nespresso

Degustación de dulces y turrone Pablo Garrigós.

• Starters

Tartar of tuna on avocado with soy sauce, lime and crunchy sweet onion.
Fresh burratina cheese with different tomatoes, anchovies, basil and olives from the Lower Aragón region.
Lightly cooked artichokes with cockles, Bellota pork belly and a citric emulsion.
Our home-made Pil-pil cod.

• Main dish

Roast samplers: Segovia suckling pig and Burgos suckling lamb, both certified D.O. (Designation of Origin)

• Dessert

Mascarpone cream with caramel, meringue and Amarena cherry.

• Cellar

Rioja Ramón Bilbao red
Enrique Mendoza Chardonnay white
Café Nespresso
Sample dish of Pablo Garrigós sweets and nougat.



28 €



Avda. de Alcoy, 17. Tel: 965850011 - 615206887 - 615206886

Abierto todos los días, cocina ininterrumpida de 12 a 24 horas.

Open every day. Kitchen stays open from 12 to 24 hours.

• Aperitivo

Croqueta casera.

Tostada de anchoa con tomate
y aceite de oliva virgen de Beniardá.

Degustación de cerveza artesana
Serra Gelada de Benidorm.

• Entrantes (a elegir dos por mesa)

Ensalada de ventresca de atún
con pimientos asados.

Ensalada de queso de cabra
con vinagreta de mostaza y miel.

Clóchinas valencianas al vapor.

Salteado de cigalitas, puerros y habas.

Escalibada de pimiento y
berenjena asados con bacalao.

• Plato principal (a elegir)

Del mar: Bacalao dos salsas en su punto de sal.

Del monte: Carrillada de ternera guisada.

• Postre

Milhojas de crema con base de naranja
navel-lane-late y frutos rojos.

• Bodega

Vinos de la tierra, tinto, blanco o rosado (una
botella cada dos personas), cerveza, refresco,
café, mistela.

• Aperitif

Home-made croquette.

Anchovy and tomato toast
with Beniardá virgin olive oil.

Artisan beer tasting - Serra Gelada
from Benidorm.

• Starters, select two per table

Tuna belly salad with roast peppers.

Goats' cheese salad with mustard
and honey vinaigrette.

Steamed Valencian clóchinas (mussels).

Sautéed crayfish, leeks and broad beans.

Pepper and aubergine Escalibada (roast salad)
with cod.

• Main dishes, select one

From the sea: Lightly salted two-sauce cod.

From the hills: Braised beef cheeks.

• Dessert

Cream pastries with a
'navel-lane-late' orange and red berries base.

• Cellar

Regional red, rosé or white wines
(one bottle for two people)

Beer. Soft drink

Coffee. Mistela

08

• LA CAVA ARAGONESA



30 €



Plaza de la Constitución, 2. Tel: 966 801 206
Abierto todos los días / Open every day

• Entrantes

Ensalada de fresas con hojas de lechuga viva y pipas de girasol.
Carpaccio de carne Angus con parmesano y aceite de pistachos.
Puerros a la parrilla con salsa romescu.
Ceviche de corvina con maíz.

• Plato principal a elegir

Cochinillo confitado a baja temperatura con crema de pera.
Rodaballo media sal.

• Postre

Natillas con chocolate y naranja.

• Bodega

Blanco Verdejo Canto Real.
Tinto Prado Rey Roble.
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura.
Café.

• Starters

Strawberry salad with fresh lettuce leaves and sunflower seeds.
Angus beef carpaccio with parmesan and pistachio oil.
Grilled leeks with Romescu sauce.
Corvina ceviche with corn.

• Main dishes, select one

Suckling-pig confit with a pear cream.
Half-salted turbot.

• Dessert

Chocolate and orange custard.

• Cellar

Verdejo Canto Real white.
Prado Rey Roble red.
Cava Juvé & Camps Cinta Púrpura.

Coffee.

09 • LA CUINA DE PONENT



32 €

C/ Santander, 18. Tel: 966 807 063

Abierto todos los días. Menú de Jornadas por la noche, sólo viernes y sábado.
Open every day. Gastronomic menu in the evenings, only on Friday and Saturday.

• Entrantes

Tabla de quesos y patés caseros.
Degustación de marinados (tataki de atún y sushi de salmón)
Fritura (tigre de mejillón de roca y croquetas de carabinero)
Gazpacho especiado de fresas con corroscones.

• Plato principal

Fideuà de cabello de ángel con embutidos de la tierra.

• Postre

Arroz con leche caramelizado con helado de leche merengada.

• Bodega

Vinos D.O. Alicante.
Cerveza o refresco.
Agua, café.

• Starters

Selection of cheeses and home-made paté.
Sampling of marinated seafood (tuna tataki and salmon sushi)
Deep-fried mussels with bechamel in breadcrumbs and crayfish croquettes
Spiced strawberry gazpacho with croutons.

• Main dish

Fine-noodle fideuà with cured meats.

• Dessert

Caramelised rice pudding with 'leche merengada' (cinnamon) ice-cream.

• Cellar

Wines from the D.O. Alicante region
Beer. Soft drink. Water
Coffee.

10 • LA FALÚA



45 €

C/ Santander, 22. Tel: 965 853 105
Abierto todos los días / Open every day

• Entrantes

**Carpaccio de solomillo
con vinagreta de mostaza.
Foie micuit con mermelada
de tomate y cebolla caramelizada.
Ensalada templada de gambas,
orejones y nueces.
Habitas baby con jamón
y huevos escalfados.**

• Plato principal a elegir

**Entrecot de carne roja.
Tataki de atún a la plancha.**

• Postre

Bombón de merengada con caramelo.

• Bodega

**Blanco Aura Verdejo D.O. Rueda
Tinto Una Cepa D.O. Ribera del Duero
Cerveza, refrescos, agua, café.**

• Starters

**Sirloin carpaccio with
a mustard vinaigrette.
Foie micuit with tomato
marmalade and caramelised onion.
Warm prawn, dried apricot
and nut salad.
Baby broad beans with
ham and poached eggs.**

• Main dishes, select one

**Beef entrecote steak.
Grilled tuna tataki.**

• Dessert

**Cinnamon and caramel
ice-cream bonbon.**

• Cellar

**Aura Verdejo D.O. Rueda white
Una Cepa D.O. Ribera del Duero red
Beer. Soft drinks. Water. Coffee**

11 • LA MARINA



30 €



*Pda. Plà de la Serra, 6. Club de Tennis la Marina
Tel: 966 867 212. Abierto todos los días / Open every day*

- Entrantes, a elegir tres
Ensalada de "capellans rustics".
Ensalada de ventresca
con pimientos asados
"Esgarraet" de salazones.
Coca a la calda de la casa.
"Coca de bleda i melva".
"Minxos polopinos amb all i oli de morter".
Boquerones en escabeche al limón.
"Sang amb seba".
Calamares rellenos.
"Embotits de la muntanya a la brasa"

- Plato principal a elegir
Colitas de rape de roca a la marinera.
Pierna de cordero lechal al aroma de
tomillo y romero.

- Postre a elegir
Milhojas de turrón de Jijona.
Crepes Suzette casero con helado de
vainilla y naranja confitada.

Bombones Valor. Café Valiente

- Bodega
Blanco Viñal del Vero
Tinto Rioja Beronia Crianza
Cerveza especial San Miguel 1516
Mistela Enrique Mendoza
Agua mineral Lanjarón

- Starters, select three
Rustic cress salad
"Esgarraet" of salted fish
Tuna belly salad with roast peppers
Home-made oven-baked Coca (tart)
"Bleda i melva" Coca (spinach and fish tart)
Polop-style pancakes with home-made 'all i oli'
Anchovy fillets in a lemon-based marinade
"Sang amb seba" (Fried blood and onions)
Stuffed squid
Grilled cured mountain meats

- Main dishes, select one
Monkfish tail in a marinère sauce.
Roast leg of lamb with a hint
of thyme and rosemary.

- Desserts, select one
Jijona nougat pastries.
Home-made Crêpes Suzette with
vanilla ice-cream and caramelised orange.

Bombones Valor. Valiente coffee

- Cellar
Viñal del Vero white
Rioja Beronia Crianza red
San Miguel 1516 Especial beer
Enrique Mendoza Mistela
Lanjarón mineral water



30 €



C/ Santo Domingo, 14 y C/ Martínez Oriola, 18 (2 entradas)
Tel: 618 131 873. Abierto todos los días. Menú degustación
Open every day / Gourmet menu

• Entrantes

**Yogurt de foie con
reducción de vino tinto.
Carpaccio de ventresca de atún y
boletus con vinagreta de aceite tostado.
Brioche de butifarra
con chipirones en su tinta.**

• Platos principales

**Pez Mantequilla a la Vizcaína.
Hamburguesa de cordero lechal
con salsa de aceitunas verdes y
crudites de verduras.**

• Postre

Trilogía de chocolates.

• Bodega

**Blanco Rueda Verdejo
Tinto Beronia D.O Rioja Tempranillo 100%
Café**

• Starters

**Foie yoghurt with a red wine reduction.
Tuna belly and Boletus mushroom
carpaccio with a toasted oil vinaigrette.
Butifarra sausage brioche
with squid in its ink.**

• Main dishes

**Vizcaya-style blue butterfish.
Young lamb hamburger with a green
olive sauce and vegetable crudités.**

• Dessert

Chocolate Trilogy.

• Cellar

**Rueda Verdejo, white
Beronia D.O Rioja 100% Tempranillo, red
Coffee**



C/ Santo Domingo, 6. Tel: 618 131 873
Abierto todos los días / Open every day

30 €



- Entrantes
Burret de foie.
Ensalada de tomate raf con capellanes y habitas.
Empanadilla de "tonyina de sorra".

- Platos principales
"All i pebre de rap".
Tradicional "pilota" rellena de hongos con sepia sucia.

- Postre
Nísperos de Callosa rellenos de queso de La Nucía.

- Bodega
Blanco Puerto de Alicante (Cabernet Sauvignon)
Tinto Puerto de Alicante (Uva Shirak)
Café

- Starters
Burret de foie.
Raf tomato salad with cress and baby broad beans.
"Tonyina de sorra" pasty.

- Main dishes
"All i pebre de rap". (Monkfish in a garlic and paprika sauce)
Traditional "pilota" stuffed with mushroom and cuttlefish.

- Dessert
Nísperos from Callosa filled with cheese from La Nucía.

- Cellar
Puerto de Alicante (Cabernet Sauvignon) white
Puerto de Alicante (Uva Shirak) red
Coffee



35 €

Avd. Doctor Orts Llorca, 7. Tel: 655 231 385

Cerrado lunes y domingo noche. Jornadas sólo mediodía

Closed Sunday evening and all day Monday. Gastronomic menu only at midday

Surtido de panes y aceite Señorío de Relleu.

• Entrantes

Hígado de rape con mayonesa de cítricos.

**Tomates frescos y asados al fondillón
con salazones tradicionales.**

**Suquet de sepia con huevo a baja
temperatura.**

• Plato principal a elegir

**“Pebrera tallaeta” con taco de atún
y ñoquis de calabaza.**

**Secreto ibérico con mistela tinta de Jalón
y cerezas de la montaña de Alicante.**

• Postre

**Nísperos asados con “parfait” de queso
de La Nucia y turrón de Jijona.**

• Bodega

**Vinos y bebidas de la Comunidad
Valenciana seleccionados por nuestro
sumiller.**

Selection of breads and Señorío de Relleu oil.

• Starters

Monkfish liver with citric mayonnaise.

**Fresh roast tomato base with
traditional salted fish.**

**Slow-cooked ‘suquet’ of cuttlefish
with egg.**

• Choice of main dishes

**“Pebrera tallaeta” with tuna chunks
and pumpkin gnocci.**

**Iberian Secret with Jalón mistela and
cherries from the Alicante mountains.**

• Dessert

**Baked loquat with La Nucia cheese
parfait and Jijona nougat.**

• Cellar

**Wines and drinks from the Comunidad
Valenciana selected by our sommelier.**

15 • MAL PAS



35 €

C/ Santa Faz, 50. Tel: 965 858 086

Jornadas sólo a mediodía, previa reserva. Lunes cerrado.

Gastronomic menu only at midday. Reservation necessary. Closed on Mondays.

- Entrantes

Paté de perdiz con reducción de cerezas.

Habitas con jamón.

Cigalitas con ajetes.

- Plato principal

Suquet de rape.

- Postre

Copa Mal Pas.

- Bodega

Blanco Rueda Verdejo

Tinto Crianza Rioja

Tinto Ribera del Duero

Cerveza

Agua

- Starters

Partridge paté with a cherry reduction.

Broad beans with ham.

Small crayfish with young garlic shoots.

- Main dish

Monkfish 'Suquet'.

- Dessert

Copa Mal Pas.

- Cellar

Rueda Verdejo white

Crianza Rioja red

Ribera del Duero red

Beer

Water



16 • POSADA DEL MAR

La Posada del Mar
Restaurante - Bares
Cocina Mediterránea Tradicional



28 €

Paseo Colón. Puerto de Benidorm. Tel: 965 851 373
Abierto todos los días / Open every day

- "Picaeta"

Espencat amb capellans.

- Entrantes

Ensalada de pulpo y rúcula.

Cigalitas de la bahía salteadas con ajos tiernos.

Calamar de potera a la plancha.

- Plato principal

Paupietas de musola y gambas con alcachofas y salsa perfumada de pimentón.

- Postre a elegir

Sorpresa de nísperos.

Pastel frío de piña y limón.

- Bodega

Blanco Rueda

Monasterio de Palazuelos

Tinto Ribera del Duero

Castillo de Landa.

Cerveza, agua, café.

- Appetizers

Espencat amb capellans.

(Roast pepper, aubergine and cod salad)

- Starters

Octopus and rocket salad.

Crayfish from the bay sautéed with young garlic shoots.

Grilled squid.

- Main dish

Paupiettes of houndshark with a prawn and artichoke filling and a paprika-perfumed sauce.

- Choice of desserts

Loquat surprise.

Cold pineapple and lemon pudding.

- Cellar

Monasterio de Palazuelos, Rueda white

Castillo de Landa, Ribera del Duero red

Beer. Water. Coffee



17 • RÍAS BAIXAS



30 €



Pza. Torrejón, 3. Tel: 965 855 022 / 965 868 702
Miércoles cerrado / Closed on Wednesdays

• Entrantes

Ensalada de agua y sal con salazones de almadraba.
Quisquilla cocida de bahía.
Tentáculos de pulpo al horno y tartar de tomate raf y capellanes.
Atún rojo de bahía, balsámicos de aguacate y pimientos asados.

• Plato principal a elegir

Lomo de rape con crema de calabaza y tapenade de pizcuaz y gambas al aroma de azafrán.
Solomillo de ternera al foie acompañado de salsa Pedro Ximénez y pasas de Corinto.

• Postre a elegir

Pastelería de la casa.
Fruta del tiempo.

• Bodega

Rioja y Ribera del Duero
Orujo Andía y Cafés Jurado

• Starters

Salad with tuna and salted fish.
Boiled bay-prawns.
Baked octopus tentacles with a raf tomato and cress tartar.
Red bay-tuna, avocado and roast pepper balsamic salad.

• Main dishes, select one

Filet of monkfish with a pumpkin cream and prawn and 'pizcuaz' tapenade with saffron essence.
Beef sirloin with foie accompanied by a Pedro Ximénez and Corinth raisin sauce.

• Dessert, select one

Home-made pastries.
Seasonal fruit.

• Cellar

Rioja and Ribera del Duero
Andía orujo and Jurado coffee.

18 • SOLOTÚLA

SOLOTÚLA
L L E V A S



Pablo Garrigós Ibáñez
EL SENTIDO DEL GUSTO

32,5 €

C/ Esperanto, 20. Tel: 661 300 072
Abierto todos los días / Open every day

• Entrantes a compartir

Carpaccio de gamba roja al ajillo con togarashi y piñones tostados.
Textura de ajo blanco con tartar de tomate raf y lluvia de mojama.
Tallarines de calamar de la bahía con trigueros y jamón de bellota.
Coca de aceite con escalibada, anchoa del Cantábrico y chips de berenjena.

• Plato principal

Secreto Ibérico con puré de patata violeta, portobellos confitados, espárragos trigueros y salsa romesco.

• Postre

Natillas Túla con cookies y crujiente de naranja.

• Bodega

Enrique Mendoza Chardonnay
Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon
Café Nespresso, Dulces de Pablo Garrigós

• Starters to share

Carpaccio of red garlic prawns with togarashi and toasted pine nuts.
Texture of 'ajo blanco' (cold crushed-almond soup) with raf tomato tartare and salt-cured tuna shavings.
Squid noodles with green asparagus and Bellota ham.
Coca with escalibada (roast peppers and aubergine salad), Cantabrian anchovies and aubergine chips.

• Main dish

Iberian secret with violet potato purée, caramelised Portobello mushrooms, green asparagus and Romesco sauce.

• Dessert

Túla custard with cookies and orange-crunch.

• Cellar

Enrique Mendoza Chardonnay
Enrique Mendoza Cabernet Sauvignon
Café Nespresso. Pablo Garrigós sweets



32 €



C/ Esperanto, 4. Tel: 965 851 087
Abierto todos los días / Open every day

- Entrantes

Pan de pueblo con tomate natural y "all i oli" casero.

Tartar de jamón Ibérico.

Almejas con salsa andaluza.

Calamarcitos a la plancha.

Croquetas de piquillo.

- Starters

Rustic bread with natural tomato and home-made "all i oli".

Tartar of Iberian ham.

Clams with an Andaluz sauce.

Grilled baby squid.

Red-pepper croquettes.

- Plato principal

Solomillo Ibérico con foie de pato a la reducción de Pedro Ximénez.

- Main dish

Iberian sirloin with duck foie and a Pedro Ximénez reduction.

- Postre

Mousse de queso.

- Dessert

Cheese Mousse

- Bodega

Verdejo 100%

Ramón Bilbao D.O. Rueda

Rosado Las Campanas D.O. Navarra

Tinto Crianza Beronia D.O. Rioja

- Cellar

Verdejo 100% Ramón Bilbao

D.O. Rueda white

Las Campanas D.O. Navarra rosé

Crianza Beronia D.O. Rioja red

PLANO DE UBICACIÓN DE RESTAURANTES

RESTAURANT LOCATION



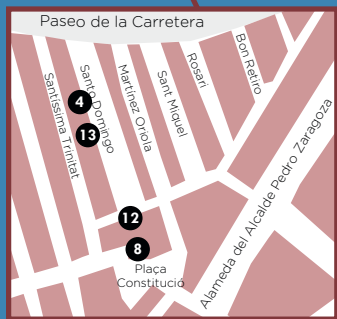
RESTAURANTE FUERA DEL PLANO

RESTAURANT OUTSIDE THE MAP

11 LA MARINA

Junto a 'Trinquet Vicente Pérez Devesa
y Castillo Conde de Alfaz

Next to 'Trinquet Vicente Pérez Devesa'
and Medieval Castle





“Martínez y Sanz”
les desea que disfruten estas
Jornadas Gastronómicas.