



XXVI FESTA DE LA CARXOFA BENICARLÓ 2019

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA DE PINXOS, 10 DE GENER
JORNADES DEL PINXO, DE L'11 AL 27 DE GENER
DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA, 27 DE GENER
JORNADES GASTRONÒMIQUES, DEL 27 DE GENER AL 3 DE MARÇ

La oferta gastronómica de Benicarló se basa en aquello que entendemos como cocina mediterránea. La variedad de productos y su calidad permite disfrutar de platos con raíces tradicionales y también de las más sofisticadas innovaciones creadas por los chefs locales. La ciudad aglutina un gran talento culinario que tiene sus raíces más profundas en una magnífica cocina tradicional, pero que se ha sabido reinterpretar e innovar desplegando todo el arte de la gastronomía para rendir un homenaje a su verdura estrella: la Alcachofa de Benicarló.

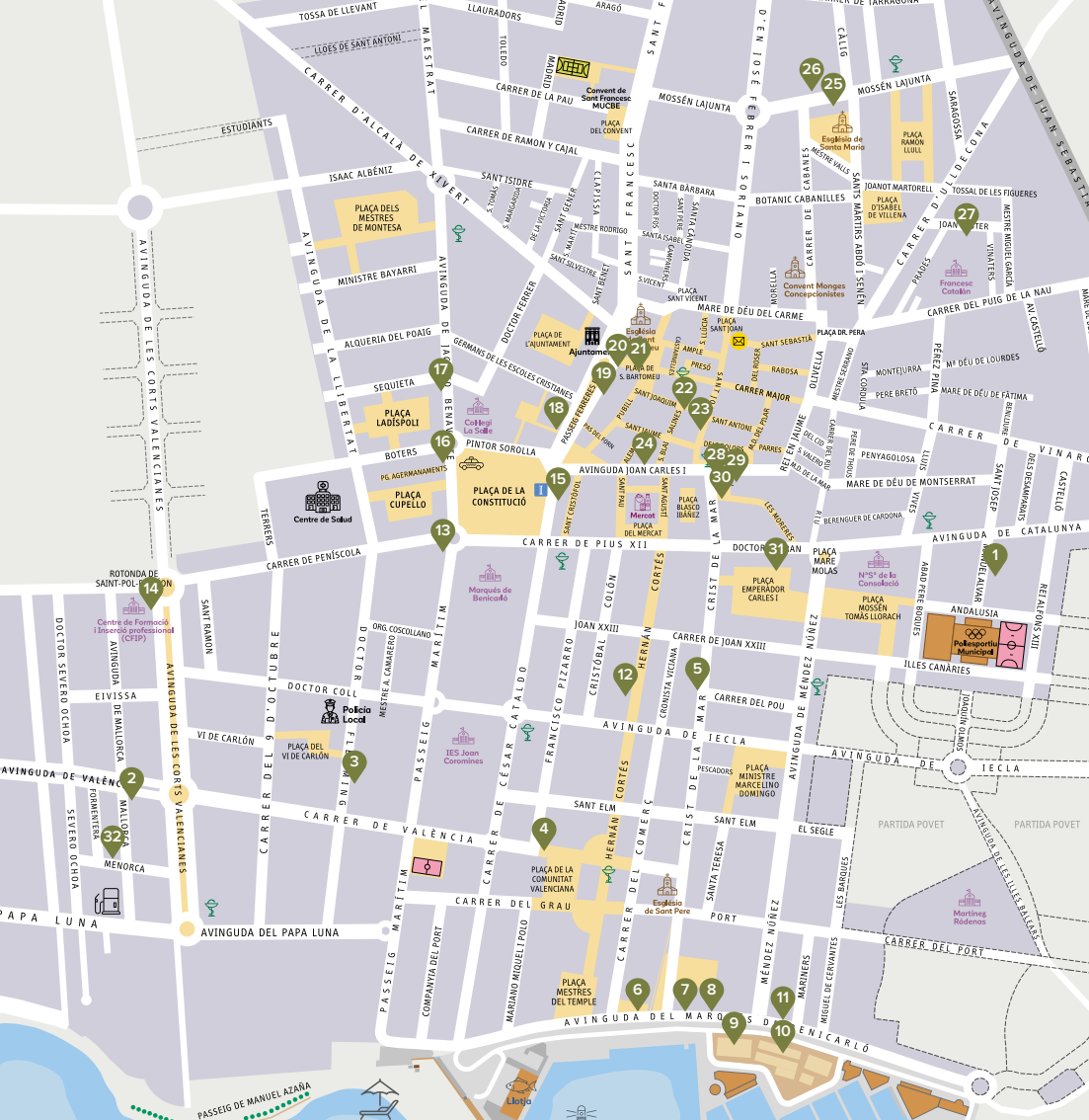
Sin duda, esta creatividad e innovación consigue las más altas cuotas en la cocina en miniatura, los pinchos, diminutas creaciones culinarias que constituyen grandes platos, donde Benicarló destaca desde hace tiempo de la mano de sus restauradores. En esta guía, os proponemos un recorrido por los establecimientos de pinchos de la alcachofa que integramos la Asociación Benicarlanda de Bares y Cafeterías (BBC).

Buen provecho!

L'oferta gastronòmica de Benicarló es basa en allò que entenem com a cuina mediterrània. La varietat de productes i la seua qualitat permet gaudir de plats amb arrels tradicionals i també de les més sofisticades innovacions creades pels xefs locals. La ciutat aglutina un gran talent culinari que té les seues arrels més profundes en una magnífica cuina tradicional, però que s'ha sabut reinterpretar i innovar desplegant tot l'art de la gastronomia per a retre un homenatge a la seua verdura estrella: la Carxofa de Benicarló.

Sens dubte, aquesta creativitat i innovació aconsegueix les més altes quotes en la cuina en miniatura, els pinxos, diminutes creacions culinàries que constitueixen grans plats, on Benicarló destaca des de fa temps de la mà dels seus restauradors. En aquesta guia, us proposem un recorregut pels establiments de pinxos de la carxofa que integrem l'Associació Benicarlanda de Bars i Cafeteries (BBC).

Bon profit!



1. Taberna Selecta Rayfe
2. La Bodegueta
3. Bar Restaurante La Pepi
4. Can Cristina
5. Caladrius
6. La mar de bo
7. Hogar del Pescador
8. Cor de Carxofa
9. Restaurante Casa Golo
10. Pizzeria Maremeua
11. Mesón del Puerto
12. Milord
13. Viena
14. CEIP de Benicarló
15. Pollastre d'Or
16. Café Carlón
17. La Sequieta
18. Rex Tapas y Vinos
19. La Terreta Tragos & Mossos
20. Cafeteria Anna
21. Bar Enmi
22. Kokoa
23. Tulipa
24. Pastissos
25. San Rafael
26. Patisserie Petit Four
27. El Trosset
28. Cafeteria Bar Levante
29. Nou Goya
30. Barrafina
31. Dolce Vitta
32. Taberna Selecta Nuevo Rayfe

PINXOS

2 0 1 9

2 EUROS



TAVERNA SELECTA RAYFE

C. de Manuel Alvar, 3

Divendres, dissabte i diumenge de 12.00 a 15.00 h i de 20.30 a 22.30 h.
Viernes, sábado y domingo de 12.00 a 15.00 h y de 20.30 a 22.30 h.

1



Retratando Benicarló

Alcachofa en su máximo esplendor, cocida a baja temperatura en AOVE y corazón de foie y trufa.

Retratant Benicarló

Carxofa en la seua màxima esplendor, cuita a baixa temperatura amb AOVE i cor de foie i tòfona.

2 LA BODEGUETA

C. de Mallorca, 55

De dimarts a dijous de 18.00 fins al tancament i de divendres a diumenge de 12.00 a 16.00 h i de 19.00 h fins al tancament; dilluns tancat.

De martes a jueves de 18.00 hasta el cierre y de viernes a domingo de 12.00 a 16.00 h y de 19.00 h hasta el cierre. Lunes cerrado.



BAR RESTAURANT LA PEPI

C. del Dr. Fléming, 69

Tots els dies de 12.00 a 14.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

Todos los días de 12.00 a 14.00 h y de 20.00 a 23.00 h.



Bodegueta dumpling

Empanada rellena de queso, bacón y alcachofa sobre lecho de mermelada de alcachofa casera.

Bodegueta dumpling

Empanada farcida de formatge, bacó i carxofa sobre llit de mermelada de carxofa casolana.



Pepi's Burguer

Mini Burguer a base de chipirons, alcachofa, rulo de cabra y cebolla caramelizada.

Pepi's Burguer

Minihamburguesa amb calamarsons, carxofa, rotlle de formatge de cabra i ceba caramel·litzada.

CA CRISTINA

C. de València, 5

Tots els dies de 12.00 a 23.00 h;
dijous tancat.
Todos los días de 12.00 a 23.00 h;
jueves cerrado.



CALADRIUS

C. del Crist de la Mar, núm. 70

Tots els dies d'11.30 a 22.30 h.
Todos los días de 11.30 a 22.30 h.



Alcachofa al azul

Base de hojaldre con alcachofa al queso azul.



Plumín

Parmentier de patata y bacalao con cebolla y alas de alcachofa con sal de algas.

Carxofa amb blau

Base de pasta fullada amb carxofa amb formatge blau.

Plomí

Parmentier de patata i bacallà amb ceba i ales de carxofa amb sal d'algues.

6 LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30

De 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.
De 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.



7 HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarló, 29

De dilluns a dijous, de 20.00 a 22.00 h;
divendres, de 20.00 a 22.30 h; dissabte,
12.30 a 14.00 h i 20.00 a 22.30 h;
diumenge, 12.30 a 14.00 i 20.00 a 22.00 h.
De lunes a jueves, de 20.00 a 22.00 h;
viernes, de 20.00 a 22.30 h; sábado, 12.30
a 14.00 h y 20.00 a 22.30 h; domingo,
12.30 a 14.00 y 20.00 a 22.00 h.



Mar y tierra

Alcachofa rellena de una mousse de langostino acompanyada de un buñuelo de alcachofa y almendra.



Mar i terra

Carxofa farcida d'una mousse de llagostí acompanyada d'un bunyol de carxofa i ametla.

Alcachofa cadufera

Base de patata confitada con aceite de oliva milenaria y romero, sobre la que se depositan unas crujientes hojas del corazón de la alcachofa, que rodean un viejo caduf de hojaldré, relleno de crema de alcachofas y una pata de pulpo braseada que sobresale del mismo. Todo ello se encuentra sobre un praliné de almendra marcona y una mermelada de alcachofa. Se baña todo el conjunto con virutas de foie, sal negra y unos hilos de miel.

Carxofa cadufera

Base de pataca confitada amb oli d'oliva mil·lenària i romer, sobre la qual es dipositen unes cruixents fulles del cor de la carxofa, que envolten un vell caduf de pasta fullada, farcit de crema de carxofes i una pota de polp brasejada que en sobresurt. Tot açò es presenta sobre un praliné d'ametla marcona i una mermelada de carxofa. Es banya tot el conjunt amb encenalls de foie, sal negra i uns fils de mel.

COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27

De dimarts a diumenge de 13.00 a 15.30 h i divendres, dissabte i diumenge de 20.00 a 23.30 h. Els pinxos se serviran només a la terrassa.

De martes a domingo de 13.00 a 15.30 h viernes sábado y domingo de 20.00 a 23.30 h. Los pinchos se servirán solo en la terraza.



Tesoro de la tierra

Milhojas de alcachofa DOP Benicarló i berenjena con cremoso de AOVE de cosecha temprana, pétalos de rosa y tempura crujiente de alcachofa sin gluten.

Tresor de la terra

Milfuls de carxofa DOP Benicarló i albergínia amb cremós d'AOVE de collita primerenca, pétals de rosa i tempura cruixent de carxofa sense gluten.

RESTAURANT CASA GOLO

Av. del Marqués de Benicarló, Port Esportiu, Local 1

De dimarts a diumenge de 12.30 a 13.30 h; De dimarts a dissabte, de 20.00 a 22.00 h; dilluns, tancat.

De martes a domingo de 12.30 a 13.30 h; De martes a sábado, de 20.00 a 22.00 h; lunes, cerrado.



De la barca a la huerta

Alcachofa guisada con limón, sardina ahumada, cebolla caramelizada, brotes de guisantes, picatostes y vinagreta de mostaza con miel.

De la barca a l'horta

Carxofa guisada amb llima, sardina fumada, ceba caramel·litzada, brots de pèsols, crostonets de pa i vinagreta de mostassa amb mel.

PIZZERIA MAREMEUA

Av. del Marqués de Benicarló,
Port Esportiu, Local 5

De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.00 h
i de 19.00 a 21.00 h. Dilluns tancat.
De martes a domingo de 13.00 a 16.00 h
y de 19.00 h a 21.00 h. Lunes cerrado.



RESTAURANT MESÓN EL PUERTO

Av. del Marqués de Benicarló, 19

De dimarts a diumenge de 12.00 a 14.00 h
i de 19.00 a 22.00 h.
De martes a domingo de 12.00 a 14.00 h
y de 19.00 a 22.00 h.



Milhojas mar y montaña

Milhojas de alcachofa, pulpo y
vinagreta de higos.

Milfulls mar i muntanya

Milfulls de carxofa, polp i vinagreta
de figues.



Caprichito del puerto

Maridaje perfecto entre lo mejor
de nuestra huerta, la alcachofa de
Benicarló, y las gambas de nuestra
Lonja.

Capritxet del port

Maridatge perfecte entre el millor
de la nostra horta, la carxofa de
Benicarló, i les gambes de la Llotja.

12 MILORD

C. d'Hernán Cortés, 44

De dilluns a dijous, de 20.00 a 22.00 h;
divendres i dissabte, de 20.00 a 23.00
h; diumenge, de 12.00 a 14.00 h.

De lunes a jueves, de 20.00 a 22.00 h;
viernes y sábado, de 20.00 a 23.00 h;
domingo, de 12.00 a 14.00 h.



VIENNA

13

Pg. Marítim, 2

De dilluns a dissabte, de 20.00 a 22.30 h.
De lunes a sábado, de 20.00 a 22.30 h



Sqc

Sobre una base de patata, alcachofa
guisada en suquet de pescado y
sobre ésta una canele de brandada
del pescado.



Nou Viena

Tostada de pan con alcachofa
rebozada y aliñada, pulpo a la gallega
y tres salsas.

Nou Viena

Torrada de pa amb carxofa
arrebossada i amanida, polp a la
gallega i tres salses.

CIP DE FORMACIÓ PROFESSIONAL BENICARLÓ

Av. de les Corts Valencianes, 2

Dijous de 13.00 a 15.00 h.
Jueves de 13.00 a 15.00 h.



Pastel de alcachofa y calçot con jamón de pato, salsa romesco, mayonesa de azafrán y crujiente de alcachofa

Base de pastel elaborado como un pudín con alcachofa y calçot. Encima de esta base, unos cortes de jamón de pato elaborado por nuestros alumnos y adornado con chips crujientes de alcachofa. Todo el conjunto va acompañado con dos salsas, una romesco y una mayonesa de azafrán.

Pastís de carxofa i calçot amb pernil d'ànec, salsa romesco, maionesa de safrà i cruixent de carxofa

Base de pastís elaborat com un pudíng amb carxofa i calçot. Damunt d'aquesta base, uns talls de pernil d'ànec elaborat pels nostres alumnes i guarnit amb xips cruixents de carxofa. Tot el conjunt va acompanyat amb dues salses, una romesco i una maionesa de safrà.

POLLASTRE D'OR-ASADOR MANOLO

Pl. de la Constitució, 1

Tots els dies de 12.00 a 14.30 h.
Todos los días de 12.00 a 14.30 h.



Clement Cynar

Croqueta de pollo al ast con alcachofas, alcachofa con harina de maíz y ralladura de cítricos y reducción de mandarina.

Clement Cynar

Croqueta de pollastre a l'ast amb carxofes, carxofa amb farina de panís i ratlladura de cítrics i reducció de mandarina.

CAFÈ CARLÓN

C. de Jacinto Benavente, 64

Tots els dies de 10.00 a 22.00 h.
Todos los días de 10.00 a 22.00 h.



LA SEQUIETA

Av. de Jacinto Benavente, 12

De 12.30 a 15.00 h i de 20.00 a 23.00 h;
dimarts, tancat.
De 12.30 a 15.00 h y de 20.00 a 23.00 h;
martes, cerrado.



Pincho Carlón

Alcachofa rellena de fruits del mar y
frutos secos

Pinxo Carlón

Carxofa farcida de fruits del mar i
fruita seca.



Pasión

Paté de jamón serrano sobre
tosta, lámina de berenjena jamón y
alcachofa a la miel

Pasió

Paté de pernil serrà sobre torrada,
làmina d'albergínia, pernil i carxofa
amb mel.

CAFETERÍA TAPAS REX

C. de Ferreres Bretó, 44

De dimarts a dissabte, de 12.30 a 13.30 h i de 20.00 a 22.30 h; diumenge, tancat. Diumenge dia 27, obert per a dinars. De martes a sábado, de 12.30 a 13.30 h y de 20.00 a 22.30 h; domingo, cerrado. Domingo día 27, abierto para las comidas.



Sueño de una noche andaluza

Flor de alcachofa asada a baixa temperatura rellena de rabo de toro a la cordobesa, sobre berenjena cruixent a la miel de caña y puré de patata al tomillo.

Somni d'una nit andalusa

Flor de carxofa rostida a baixa temperatura farcida amb cua de bou a la cordovesa, sobre albergínia cruixent amb mel de canya i puré de patata amb timó.

LA TERRETA TRAGOS & MOSSOS

Pg. de Ferreres Bretó, 7

De dimecres a diumenge d'11.30 a 14.30 h i de 19.00 h fins al tancament; dimarts, tancat.

De miércoles a domingo de 11:30 a 14:30 h y de 19:00 h hasta el cierre; martes, cerrado.



Carxofeta xupiguai

Bueno.

Nota: No se servirán pinchos los días que el establecimiento organice concierto u otras actividades. El establecimiento se reserva el derecho a cambiar los horarios a conveniencia.

Carxofeta xupiguai

Bo.

Nota: No se servirán pinchos los días que el establecimiento organice concierto u otras actividades. El establecimiento se reserva el derecho a cambiar los horarios a conveniencia.

CAFETERIA ANNA

Pl. de Sant Bartomeu, 15

De dimecres a dissabte de 20.00 h fins acabar existències; dia 17 de gener, no se serviran pinxos per ser Sant Antoni. De miércoles a sábado de 20.00 h a fin de existencias. Día 17 de enero, no se servirán pinchos por ser Sant Antoni.



BAR ENMI

Pl. de Sant Bartomeu, 16

Tots els dies de 19.00 a 22.00 h.
Todos los días de 19.00 a 22.00 h.



Cynara 19

Base de tomate con rabo de toro chips y puré de alcachofa.



Cynara 19

Base de tomaca amb cua de bou, xips i puré de carxofa.

Pulpo y alcachofa

Crema ligera de patata y trufa con pulpo y alcachofas.

Polp i carxofa

Crema lleugera de pataca i tòfona amb polp i carxofes.

22 KOKOA

C. de Sant Joaquim, 20

De dilluns a dijous, de 19.00 a 21.00 h;
de divendres a diumenge, de 12.00 a
14.00 h i de 19.00 a 21.30 h.

De lunes a jueves, de 19.00 a 21.00 h; de
viernes a domingo, de 12.00 a 14.00 h y
de 19.00 a 21.30 h.



TULIPA

23

C. de Sant Joan, 36

De dilluns a dimecres, de 19.00 a 22.00 h;
de dijous a dissabte, de 19.00 a 23.30 h;
matins del dissabte i diumenge, de 12.00
a 14.00 h.

De lunes a miércoles, de 19.00 a 22.00 h;
de jueves a sábado, de 19.00 a 23.30 h;
mañanas del sábado y domingo, de 12.00
a 14.00 h.



Tosta escabechada

Tosta con alcachofa confitadas
en aceite especiado y escabeche
casero (receta centenaria).

Torrada escabetxada

Torrada amb carxofa confitada en oli
especiat i escabetx casolà (recepta
centenària).



Malcriat

Shiitake, secreto de cerdo y
alcachofa caramelizada.

Malcriat

Xiitake, secret de porc i carxofa
caramel·litzada.

24 PASTISSOS

Av. de Joan Carles I, 20

De dilluns a dissabte, de 9.00 a 13.00 h i de 17.00 a 20.00 h; diumenge, de 9.00 a 14.00 h.

De lunes a sábado, de 9.00 a 13.00 h y de 17.00 a 20.00 h. Domingo, de 9.00 a 14.00 h.



Buen rollito

Bracito de gitano de alcachofa y brandada de bacalao.

Bon rotllet

Bracet de gitano de carxofa i brandada de bacallà.

25 SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24

De dilluns a dissabte, de 12.00 a 15.30 h i de 20.00 a 23.00 h; diumenge, de 12.00 a 15.00 h.

De lunes a sábado, de 12.00 a 15.30 h y de 20.00 a 23.00 h; domingo, de 12.00 a 15.00 h.



Venus

Como la Diosa Venus, esta alcachofa en tres cocciones resurge del mar con toques salinos y aromas cítricos de proximidad.

Venus

Com la Deessa Venus, aquesta carxofa en tres coccions ressorgeix del mar amb tocs salins i aromes cítriques de proximitat.

PASTISSERIA PETIT FOUR

C. de Mossén Lajunta, 17

Matins, de dimarts a diumenge de 9.00 a 14.00 h; tardes, de dimarts a dissabte de 17.00 a 21.00 h. Dilluns tancat.

Mañanas de martes a domingo de 9.00 a 14.00 h; tardes de martes a sábado de 17.00 a 21.00 h. Lunes cerrado.



EL TROSSET

C. de Joan Fuster, 6 baixos

De dilluns a diumenge, de 12.00 a 13.30 h;
de dilluns a dissabte, de 19.30 a 22.30 h.

De lunes a domingo, de 12.00 a 13.30 h;
de lunes a sábado, de 19.30 a 22.30 h.



Es o no es

Macaron de cacau, ganache de chocolate y alcachofa con tres salsas.

És o no és

Macarró de cacau, ganache de xocolate i carxofa amb tres salses.



La perla que emerge de la tierra

Sfinghi italiano de bacalao con alcachofa sobre alioli marino y lecho de alcachofa.

La perla que emergeix de la terra

Sfinghi italià d'abadejo amb carxofa sobre allioli marí i llit de carxofa.

CAFETERIA BAR LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10

Tots els dies de 12.00 a 15.30 h i de 19.30 a 23.00 h; divendres 18 de gener no servirán pinxos.
Todos los días de 12.00h a 15.30h y de 19.30h a 23.00h. Viernes 18 de enero no servirán pinchos.



NOU GOYA

Pl. del Mercat Vell, 11

De 12.00 a 15.30 h i de 19.30 a 23.00 h; dimarts, tancat.
De 12.00 a 15.30 h y de 19.30 a 23.00 h; martes, cerrado.



Pincho Dràcula

Inspirado en el país del Conde Dràcula donde el codillo ahumado es parte de la gastronomía, los arándanos son frutos típicos del relieve montañoso que lo caracteriza y la polenta ha sido base de la alimentación durante siglos. Cuartos de alcachofa hervidos y rehogados, con codillo ahumado hervido, sobre una base de polenta cocida en el caldo de cocción del codillo y acompañado de una salsa de arándanos.

Pinxo Dràcula

Inspirat en el país del Compte Dràcula, on el garró de porc fumat és part de la gastronomia, els nabius són fruits típics del relleu muntanyenc i la polenta ha sigut la base de l'alimentació durant segles. Quarts de carxofa bullits i ofegats, amb garró fumat bullit, sobre una base de polenta cuïta en el brou de cocción del garró, acompanyat d'una salsa de nabius.



Lauburu

Pincho clásico de las tierras vascas que combina los sabores del norte junto a los del mar y la huerta mediterránea. La alcachofa, como ingrediente principal, reposa sobre champiñón junto a su base de pan, acompañado con mermelada de tomate y gamba.

Lauburu

Pinxo clàssic de les terres basques que combina els sabors del nord al costat dels del mar i l'horta mediterrània. La carxofa, com a ingredient principal, reposa sobre un xampinyó al costat de la seua base de pa, acompanyat amb mermelada de tomata i gamba.

30 BARRAFINA

Pl. del Mercat Vell, 12

De dimarts a diumenge de 12.00 a 15.00 h
i de 18.00 a 22.00 h.
De març a diumenge de 12.00 a 15.00 h
y 18.00 a 22.00 h.



DOLCE VITTA

31

Pl. de l'Emperador Carles I, 3
baixos

De dimarts a diumenge d'11.30 a 15.00 h
i de 18.00 a 21.30 h.
De març a diumenge de 11.30 a 15.00 h
y de 18.00 a 21.30 h.



Simple

Alcachofa personalmente seleccionada, cocinada a baja temperatura con salsa de ajo negro, aceite de oliva extra virgen del Más del Señor y alubia negra, acompañada con pan Naan hecho a mano, ensalada de hierbas frescas y avellanas tostadas.

Simple

Carxofa personalment seleccionada, cuinada a baixa temperatura amb salsa d'all negre, oli d'oliva extra verge del Mas del Senyor i fesol negre, acompanyada amb pa Naan fet a mà, amanida d'herbes fresques i avellanes torrades.



Sapori di trama

Diferentes texturas en el paladar con sabores intensos.

Sapori di trama

Diferents textures al paladar amb sabors intensos.

TAVERNA SELECTA NOU RAYFE

C. de Menorca, 8

De dimecres a diumenge d'11.30 a 14.30 h
i de 20.00 a 22.30 h.
De miércoles a domingo de 11.30 a 14.30 h
y de 20.00 a 22.30 h.



Sabor de temporada

Arrocito de alcachofas y producto benicarlando.

Sabor de temporada

Arrosset de carxofes i producte benicarlando.



Ajuntament
de Benicarló



www.ajuntamentdebicarlo.org