

XXVII
FESTA DE LA CARXOFA
BENICARLÓ 2020



PIN
XOS
2,5 EUROS

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA DE PINXOS, 9 DE GENER

JORNADES DEL PINXO, DEL 10 AL 26 DE GENER

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA, 26 DE GENER

JORNADES GASTRONÒMIQUES, DEL 26 DE GENER A L'1 DE MARÇ

L'Associació Benicarlanda de Bars i Cafeteries (Associació BBC) i l'Ajuntament de Benicarló organitzen com cada any, del 10 de gener al 26 de gener, les Jornades del Pinxo de la Carxofa de Benicarló.

En aquestes jornades ja s'ha consolidat, amb cada vegada més adeptes, la ruta pels establiments del món de la restauració de Benicarló, en la qual es degusten les tapes que tenen com a protagonista la Carxofa de Benicarló, la reina de la nostra horta. I és que el Pinxo de Carxofa de Benicarló és una experiència gastronòmica amb una clara aposta pel producte local, que fomenta la participació de la resta de sectors comercials de la ciutat.

La BBC, juntament amb l'Ajuntament de Benicarló, impulsa aquest esdeveniment gastronòmic que té l'objectiu de dinamitzar el sector de la restauració i posicionar la ciutat com a referent gastronòmic i turístic. De fet, comptem amb el segell de Festa d'Interés Turístic Autonòmic, atorgat per la Generalitat Valenciana.

Finalment, amb la intenció de premiar la fidelitat dels nostres clients, les Jornades del Pinxo compten amb el seu propi passaport, el Pinxoport.

COM FUNCIONA EL PINXOPORT

Apropa't a algun dels establiments participants o a la Tourist Info i recull el teu Pinxoport.

Disfruta del teu pinxo a qualsevol dels establiments participants i demana que et segellen el Pinxoport. Has d'aconseguir els segells en 6 establiments diferents!

Quan ja hages completat el Pinxoport amb els segells dels 6 establiments, emplena-hi les teues dades i diposita'l a qualsevol de les bústies que trobaràs als establiments participants o a la Tourist Info.

Sortejarem els premis entre tots els pinxoports participants, així que com més n'emplenes més possibilitats tens de guanyar!

PREMIS DEL PINXOPORT

1. Un xec regal per a gastar al Mercat Municipal de Benicarló valorat en 50 €.
2. Un xec regal per a gastar als comerços de la Unió de Comerços de Benicarló valorat en 100 €.
3. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Mar Blava.
4. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant San Rafael.
5. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant La Mar de Bo.
6. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Cor de Carxofa.
7. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Hogar del Pescador.
8. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Maremeua.
9. Un talonari amb xecs per valor de 100 € per a gastar a les cafeteries associades a la BBC.
10. Un talonari amb xecs per valor de 150 € per a gastar a les cafeteries associades a la BBC.
11. Tres lots de caixes de Carxofa DOP de Benicarló.

La Asociación Benicarlanda de Bares y Cafeterías (Asociación BBC) y el Ajuntament de Benicarló organizan como cada año, del 10 de enero al 26 de enero, las Jornadas del Pincho de la Alcachofa de Benicarló.

En estas jornadas ya se ha consolidado, con cada año más adeptos, la ruta por los establecimientos del ámbito de la restauración de Benicarló, en la cual se degustan las tapas que tienen como protagonista la Alcachofa de Benicarló, la reina de nuestra huerta. Y es que el Pinxo de Alcachofa de Benicarló es una experiencia gastronómica con una clara apuesta por el producto local, que fomenta la participación del resto de sectores comerciales de la ciudad.

La BBC, junto con el Ajuntament de Benicarló, impulsa este acontecimiento gastronómico que tiene el objetivo de dinamizar el sector de la restauración y posicionar la ciudad como referente gastronómico y turístico. De hecho, contamos con el sello de Fiesta de Interés Turístico Autonómico, otorgado por la Generalitat Valenciana.

Finalmente, con la intención de premiar la fidelidad de nuestros clientes, las Jornadas del Pincho cuentan con su propio pasaporte, el Pinxoport.

COMO FUNCIONA EL PINXOPORT

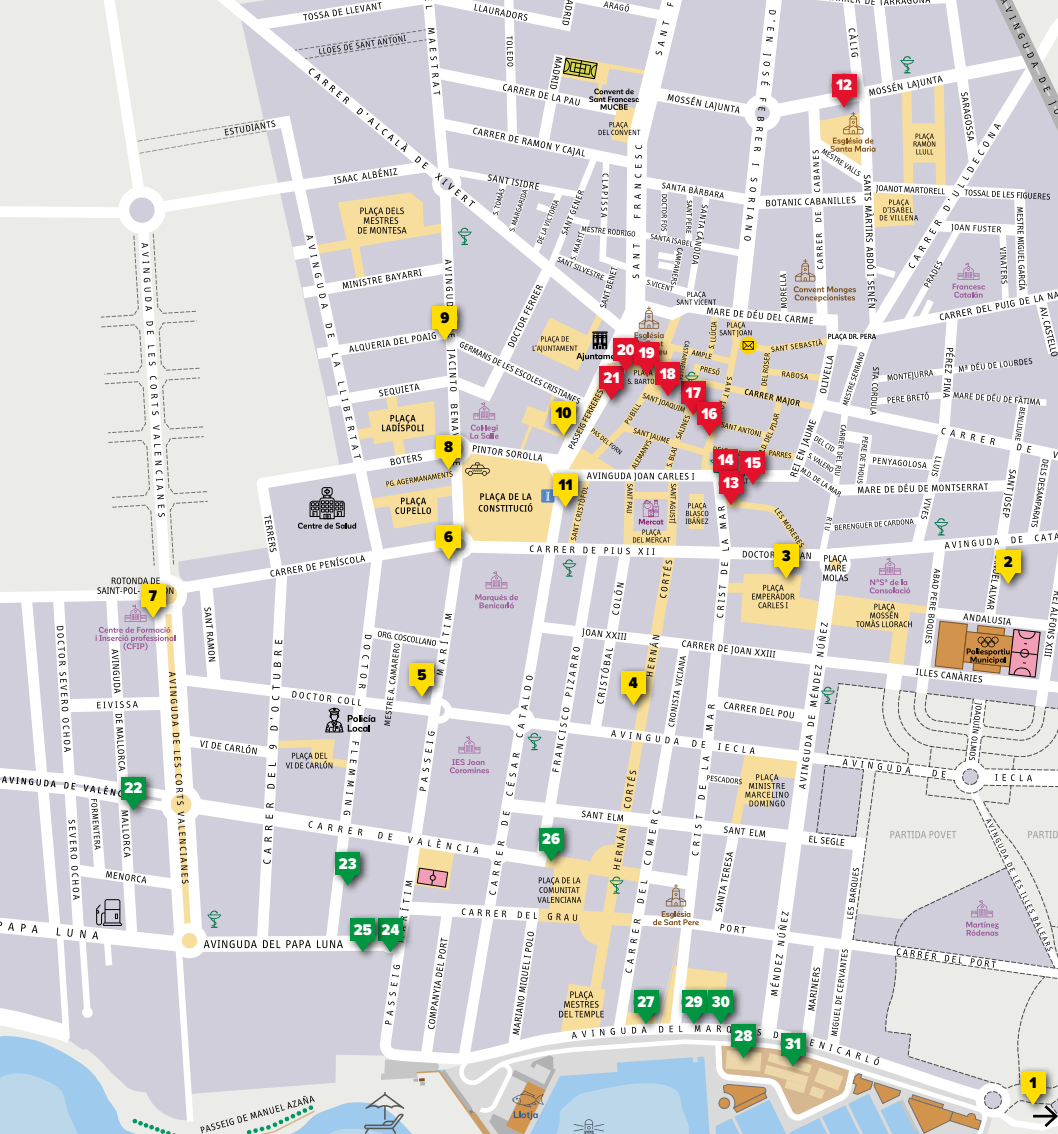
Acércate a alguno de los establecimientos participantes o a la Tourist Info y recoge tu Pinxoport.

Disfruta de tu pincho en cualquiera de los establecimientos participantes y pide que te sellen el Pinxoport. ¡Tienes que conseguir los sellos en 6 establecimientos diferentes! Cuando ya hayas completado el Pinxoport con los sellos de los 6 establecimientos, rellena tus datos y deposítalo en los buzones que encontrarás en los establecimientos participantes o en la Tourist Info.

Sortearemos los premios entre todos los pinxoports participantes, así que ¡cuántos más rellenes más posibilidades tienes de ganar!

PREMIOS DEL PINXOPORT

1. Un cheque regalo para gastar en el Mercado Municipal de Benicarló valorado en 50 €.
2. Un cheque regalo para gastar en los comercios de la Unión de Comercios de Benicarló valorado en 100 €.
3. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Mar Blava.
4. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante San Rafael.
5. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante La Mar de Bo.
6. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Cor de Carxofa.
7. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante El Hogar del Pescador.
8. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Maremeua.
9. Un talonario con cheques por valor de 100 € para gastar en las cafeterías asociadas a la BBC.
10. Un talonario con cheques por valor de 150 € para gastar en las cafeterías asociadas a la BBC.
11. Tres lotes de cajas de Alcachofa DOP de Benicarló.



Perquè pugueu organitzar-vos millor les vostres rutes, enguany us en suggerim tres: Para que podáis organizaros mejor vuestras rutas, os sugerimos tres:

ruta groga

1. Mar Blava
2. Taberna Selecta Rayfe
3. Dolce Vitta
4. Milord
5. Los Montaditos
6. Viena
7. CIPFF de Benicarló
8. Café Carlón
9. La Sequieta
10. Rex Tapas y Vinos
11. Pollastre D'Or

ruta roja

12. San Rafael
13. Barrafina
15. El Candil
16. Tulipa
17. Kokoa
18. Café Brasil
19. Enmi
20. Cafetería Anna
21. La Terreta Tragos & Mossos

ruta verda

22. La Bodegueta
23. La Pepi
24. Las Cebras
25. Entr3pans
26. Can Cristina
27. La Mar de Bo
28. Casa Golo
29. Hogar del Pescador
30. Cor de Carxofa
31. Maremeua

MAR BLAVA

Partida del Riu, 24

Dijous, divendres i dissabtes de 20:00 h a 23:30 h.

Jueves, viernes y sábados de 20:00 h a 23:30 h..



LA CARXOFA: EL ROVELL DE L'OU!

La carxofa és el «rovell de l'ou» de la gastronomia benicarlanda. Una royale de carxofa, rovell d'ou en tempura i cansalada curada.

LA ALCACHOFA: ¡EL ROVELL DE L'OU!

La alcachofa es el *rovell de l'ou* de la gastronomía benicarlanda. Una royale de alcachofa, yema de huevo en tempura y panceta curada.

TAVERNA SELECTA RAYFE

C. de Manuel Alvar, 3

De dimecres a divendres de 20:00 h a 22:00 h aprox. Dissabte i diumenge de 12:00 h a 14:00 h i de 20:00 h a 22:00 h aprox.

De miércoles a viernes de 20:00 h a 22:00 h aprox. Sábado y domingo de 12:00 h a 14:00 h y 20:00 h a 22:00 h aprox.



DECONSTRUCCIÓ DE CARXOFA AMB TEXTURES, AMB AIRES BENICARLANDOS I SABOR MEDITERRANI

Carxofa de Benicarló, en diverses textures i tècniques culinàries.

DECONSTRUCCIÓN DE ALCACHOFA EN TEXTURAS, CON AIRES BENICARLANDOS Y SABOR MEDITERRÁNEO

Alcachofa de Benicarló, en varias texturas y técnicas culinarias.

DOLCE VITTA

Pl. de l'Emperador Carles I, 3 baixos

Tots els dies de 12:00 h a 14:00 h i de 18:00 h a 22:00 h. Dimarts tancat.

Todos los días de 12:00 h a 14:00 h y de 18:00 h a 22:00 h. Martes cerrado.



MILORD

C. d'Hernán Cortés, 40

De dilluns a dijous de 20:00 h a 22:00 h.

Divendres i dissabte de 20:00 h a 23:00 h.

Diumenge de 13:00 h a 14:00 h.

De lunes a jueves de 20:00 h a 22:00 h. Viernes

y sábado de 20:00 h a 23:00 h. Domingo de

13:00 h a 14:00 h.



TRAMA DE SABORS

Cor de carxofa amb un toc de gust de mar envoltat d'una massa fina.

TRAMA DE SABORES

Corazón de alcachofa con un toque de sabor a mar envuelto de una fina masa.



CINQUANTA I L'OU

Cor de carxofa farcida de marisc.

CINQUENTA Y EL HUEVO

Corazón de alcachofa relleno de marisco.

LOS MONTADITOS

Pg. Maritim, 48

Tots els dies de 19:00 h a 21:00 h. Tancat els dilluns i els diumenges a la tarda.
Todos los días de 19:00 h a 21:00 h. Cerrado los lunes y domingo por la tarde.



DELÍCIAS DEL MAESTRAT

Polp a la brasa sobre crema de brull de Tronchón i Carxofa de Benicarló.

DELICIAS DEL MAESTRAZGO

Pulpo braseado sobre crema de requesón de Tronchón y Alcachofa de Benicarló.

VIENA

Pg. Maritim, 2

De dilluns a dissabte de 20:00 h a 22:00 h.
De lunes a sábado 20:00 h a 22:00 h.



20ANIVERSARI#

Quiche amb carxofa i gambes.

20ANIVERSARIO#

Quiche con alcachofa y gambas.

CIPFP DE BENICARLÓ

Av. de les Corts Valencianes, 2

Consulteu l'horari al 964 405 750.
Consultar horario al 964 405 750.



CAFÉ CARLÓN

C. de Jacinto Benavente, 64

Tots els dies de 10:00 h a 22:00 h.
Todos los días de 10:00 h a 22:00 h.



FISH AND CHIPS DE CARXOFA

Divertit *snack* calent, amb cruixent de rap, emulsió d'allipebre i textures de carxofa.

FISH AND CHIPS DE ALCACHOFA

Divertido *snack* caliente, con crujiente de rape, emulsión de *allipebre* y texturas de alcachofa.



PINXO CARLÓN

Carxofa farcida de fruits de mar i fruits secs.

PINCHO CARLÓN

Alcachofa rellena de frutos de mar y frutos secos.

LA SEQUIETA

Av. de Jacinto Benavente, 12

Tots els dies de 13:00 h a 15:00 h i de 20:00 h a 22:30 h. Dimarts tancat.

Todos los días de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:30 h. Martes cerrado.



PASDOBLE

Torrada amb humus de pèsols i carxofa fregida amb oli verge extra amb confeti de xampinyons i pernil.

PASODOBLE

Tostada con humus de guisantes y alcachofa frita en aceite virgen extra con confeti de champiñones y jamón serrano.

REX TAPAS Y VINOS

Pg. de Ferreres Bretó, 44

De dilluns a dissabte de 19:30 h a 23:00 h. Diumenge tancat. Nota: diumenge 26 estarà obert.

De lunes a sábado de 19:30 h a 23:00 h. Domingo cerrado. Nota: el domingo 26 estará abierto.



CARXOFES AMB PERDIU EN ESCABETX

Tradicional escabetx de carxofa amb un *topping* de perdiu en escabetx.

ALCACHOFAS CON PERDIZ EN ESCABECHE

Tradicional escabeche de alcachofas con un *topping* de perdiz en escabeche.

POLLASTRE D'OR

Pl. de la Constitució, 1

Tots els dies d'11:00 h a 14:00 h. Nota: Divendres 24 i dissabte 25 de gener de 20:30 h a 23:00 h. Todos los días de 11:00 h a 14:00 h. Nota: Viernes 24 y sábado 25 de enero de 20:30 h a 23:00 h.



CLÀSSIC D'OR

Carxofa saltada amb alls tendres i porro sobre gírgola de panical, pernil ibèric i pa gallec.

CLASIC D'OR

Alcachofa salteada con ajos tiernos y puerro sobre seta de cardo, jamón ibérico y pan gallego.

SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos

De dilluns a dissabte de 12:00 h a 15:00 h i de 20:00 h a 23:00 h. Diumenge de 12:00 h a 15:00 h. Nota: El diumenge 26 podran trobar els nostres pinxos a la demostració gastronòmica. De lunes a sábado de 12:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 23:00 h. Domingo de 12:00 h a 15:00 h. Nota: El domingo 26 podrán encontrar nuestros pinchos en la demostración gastronómica.



EL SANT SOPAR

Bunyol de garrofa, explosió de carxofa de Benicarló i vel de tomaca serrana amb halo de denominació, sobre pols d'oli de farga.

LA SANTA CENA

Buñuelo de algarroba, explosión de alcachofa de Benicarló y velo de tomate serrano con halo de denominación, sobre polvo de aceite de farga.

BARRAFINA

Pl. del Mercat Vell, 12

De dimecres a dissabte d'11:30 h a 14:30 h i de 19:30 h a 21:30 h. Diumenge de 12:00 h a 16:00 h.
De miércoles a sábado de 11:30 h a 14:30 h y de 19:30 h a 21:30 h. Domingo: 12:00 h a 16:00 h.



LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10

Tots els dies de 13:00 h a 15:30 h i de 19:30 h a 23:00 h.
Todos los días de 13:00 h a 15:30 h y de 19:30 h a 23:00 h.



CARXOFETTE

Una cassoleta farcida de coses bones barrafines (inclou carxofa).

CARXOFETTE

Una tartaleta rellena de cosas buenas barrafinas (incluye alcachofa).



FLOR DE LEVANTE

Cor de carxofa amb cremós de meló sobre una base de coc i cruixent de pernil.

FLOR DE LEVANTE

Corazón de alcachofa con cremoso de melón sobre una base de coca y crujientes de jamón.

EL CANDIL

Pl. del Mercat Vell, 4

De dimarts a dissabte de 12:00 h a 15:00 h i de 19:30 h a 22:30 h. Diumenges i dilluns de 12:00 h a 15:00 h.

De martes a sábado de 12:00 h a 15:00 h y de 19:30 h a 22:30 h. Domingos y lunes de 12:00 h a 15:00 h.



TULIPA

C. de Sant Joan,36

Dilluns, dimarts i dimecres de 18:00 h a 22:00 h. Dijous i divendres de 18:00 h a 23:30 h. Dissabte de 12:00 h a 14:00 h i de 18:00 h a 24:00 h.

Lunes, martes y miércoles 18:00 h a 22:00 h. Jueves y viernes de 18:00 h a 23:30 h. Sábado de 12:00 h a 14:00 h y de 18:00 h a 24:00 h.



CYNARA-PALTA

Pasta xurra de Dijon i carxofa DO Benicarló, amb emmotllat d'au de corral i foie, xarop de compota d'alvocat i carxofa DO de Benicarló.

CYNARA-PALTA

Pasta churra de Dijón y alcachofa DO Benicarló, con moldeado de ave de corral y foie, napado de compota de aguacate y alcachofa DO de Benicarló.



GYOZA BENICARLANDA

Pastisset japonès amb verdures locals i carxofa acompanyat per una reducció dolça de carxofa.

GYOZA BENICARLANDA

Empanadilla japonesa con verduras locales y alcachofa acompañado por una reducción dulce de la misma.

KOKOA

C. de Sant Joaquim, 3

De dilluns a dijous de 19:00 h a 21:00 h. De divendres a diumenge de 12:00 h a 14:00 h i de 19:00 h a 21:30 h.

De lunes a jueves de 19:00 h a 21:00 h. De viernes a domingo de 12:00 h a 14:00 h y de 19:00 h a 21:30 h.



CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13

Tots els dies de 12:00 h a 14:00 h i de 20:30 h a 23:00 h. Dimarts tancat.

Todos los días de 12:00 h a 14:00 h y de 20:30 h a 23:00 h. Martes cerrado.



CARXO CREP

Un crep farcit de saltat de marisc i carxofa.

CARXO CREP

Un crep relleno de salteado de marisco y alcachofa.



KM O

Carxofa confitada farcida de beixamel de llangostins sobre una base de crema suau amb teula cruixent.

KM O

Alcachofa confitada rellena de bechamel de langostinos sobre una base de crema suave con teja crujiente.

ENMI

Pl. de Sant Bartomeu, 15

De dimarts a dissabte de 19:00 h a 22:00 h.
De martes a sábado de 19:00 h a 22:00 h.



MARTINA

Saltat de carxofes, abadejo confitat sobre llit d'allioli.

MARTINA

Salteado de alcachofas, bacalao confitado sobre lecho de alioli.

CAFETERÍA ANNA

Pl. de Sant Bartomeu, 16

De dimecres a dissabte de 20:00 h, fins a acabar existències.
De miércoles a sábado de 20:00 h a fin de existències.



EL TIEMPO ENTRE TEXTURAS

Textures de carxofa amb *chantilly*, foie i encenalls de pernil.

EL TIEMPO ENTRE TEXTURAS

Textures de alcachofa con *chantilly*, foie y virutas de jamón.

LA TERRETA TRAGOS & MOSSOS

Pg. de Ferreres Bretó, 7

De dilluns a diumenge de 18:00 h a 23:30 h.
Dissabte i diumenge de 12:00 h a 14:00 h. Dimarts
tancat. Nota: Ens reservem el dret de canviar
l'horari a conveniència.

Lunes a domingo 18:00 h a 23:30 h. Sábado y
Domingo 12:00 h a 14:00 h. Martes cerrado.
Nota: Nos reservamos el derecho de cambiar el
horario a conveniencia.



SYSTEM OF A DOWN

Xopsuei de verdures de temporada
amb salsa de la casa i molt de
ritme.

SYSTEM OF A DOWN

Chop suey de verduras de
temporada en salsa de la casa y
mucho ritmo.

LA BODEGUETA

C. de Mallorca, 55 baixos

Dimarts, dimecres i dijous de 19:30 h a 23:00 h.
Divendres, dissabte i diumenge de 13:00 h a
15:30 h i de 19:30 h a 23:00 h.

Martes, miércoles y jueves de 19:30 h a 23:00 h.
Viernes, sábado y domingo de 13:00 h a 15:30 h
y de 19:30 h a 23:00 h.



LA BORRIJA

Llesca en ou a l'estil Bodegueta:
Pa artesà de carxofa marinat amb
licor de carxofa i paté casolà de
carxofa de Benicarló.

LA BORRIJA

Torrija al estilo Bodegueta:
Pan artesano de alcachofa
marinado con licor de alcachofa
y paté casero de alcachofa de
Benicarló.

LA PEPI

C. del Dr. Fléming, 69 Baixos

Tots els dies de 13:00 h a 15:00 h i de 20:30 h a 23:00 h. Diumenge tarda i dimarts tancat.
Todos los días de 13:00 h a 15:00 h y de 20:30 h a 23:00 h. Domingo tarde y martes cerrado.



I+D+P

Carxofa i verdures de Benicarló en tempura sobre una crema de moniato i maionesa de ruca i wasabi.

I+D+P

Alcachofa y verduras de Benicarló en tempura sobre una crema de boniato y mayonesa de rúcula y wasabi.

LAS CEBRAS

Pg. Maritim, 104

De dimecres a diumenge de 13:00 h a 16:00 h i de 20:00 h a 23:00 h. Dimarts de 20:00 h a 23:00 h.
De miércoles a domingo 13:00 h a 16:00 h y 20:00 h a 23:00 h. Martes de 20:00 h a 23:00 h.



RAVIOLI ECO BISTRO

Ravioli coulant de rovell d'ou i carxofa amb emulsió de carxofa.

RAVIOLI ECO BISTRO

Ravioli coulant de yema de huevo y alcachofa con emulsión de alcachofa.

25

ENTR3PANS

Av. del Papa Luna, 1

De dilluns a dijous de 17:00 h a 22:30 h.
Divendres 17:00 h a 23:30 h. Dissabtes 13:00 h a 23:30 h. Diumenges de 13:00 h a 22:30 h.
De lunes a jueves de 17:00 h a 22:30 h. Viernes 17:00 h a 23:30 h. Sábados 13:00 h a 23:30 h.
Domingos de 13:00 h a 22:30 h.



26

CAN CRISTINA

C. de València, 4

Tots els dies de 12:00 h a 23:00 h. Dijous tancat.
Todos los días de 12:00 h a 23:00 h. Jueves cerrado.



PANINI COPA DAVIS

Panini doble amb base de salsa ranchera, barbacoa i mozzarella, amb carxofa farcida de *bacon crispy* enfonsada en cheddar amb xili de Jalapa, ceba morada i ruca.

PANINI COPA DAVIS

Panini doble con base de salsa ranchera, barbacoa y mozzarella, con alcachofa rellena de *bacon crispy* hundida en *cheddar* con jalapeño, cebolla morada y rúcula.



TOT A ORRI

Torrada de remenat de carxofa amb alls tendres i pernil.

TOT A ORRI

Tosta de revuelto de alcachofa con ajos tiernos y jamón.

27

LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30

Tots els dies de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 22:30 h.

Todos los días de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 22:30 h.



28

CASA GOLO

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

De dimarts a dissabte de 13:00 h a 15:00 h i de 20:00 h a 22:30 h. Diumenge de 13:00 h a 15:00 h. Nota: Amb motiu de la demostració gastronòmica, diumenge 26 de gener no se serviran pinxos.

De martes a sábado de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:30 h. Domingo de 13:00 h a 15:00 h. Nota: Con motivo de la demostración gastronómica el domingo 26 de enero no se servirán pinchos.



EL PINXO BENICARLÓ

Torradeta d'amanida de verdures i carxofa de Benicarló en escabetch amb ànec.

EL PINXO BENICARLÓ

Tosta de ensalada de verduras y alcachofa de Benicarló en escabeche con pato.



TERRA I MAR

Mandonguilles de carxofa amb polp i gambes amb salsa marinera.

TIERRA Y MAR

Albóndigas de alcachofa con pulpo y gambas con salsa marinera.

HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarló, 29

Dilluns a dijous: de 20:00 h a 22:00 h. Divendres: 20:00 h a 22:30 h. Dissabte: 12:30 h a 14:00 h i 20:00 h a 22:30 h. Diumenge: 12:30 h a 14:00 h i 20:00 h a 22:00 h.

Lunes a jueves: de 20:00 h a 22:00 h. Viernes: 20:00 h a 22:30 h. Sábado: 12:30 h a 14:00 h y 20:00 h a 22:30 h. Domingo: 12:30 h a 14:00 h y 20:00 h a 22:00 h.



TRADICIÓ EN ELS 5 SENTITS

ESCOLTA la fusió de tradició i avantguarda. OLORA la típica carxofa torrà. MIRA l'espuma d'allipebre de la cuina tradicional. ASSABOREIX la llegendària crema de patata i safrà. TOCA les nostres arrels a la mar amb la pell de l'abadejo. GAUDEIX de la tradició amb els 5 sentits!!!

TRADICIÓN EN LOS 5 SENTIDOS

ESCUCHA la fusión de tradición y vanguardia. HUELE la típica alcachofa asada. MIRA la espuma de allipebre de la cocina tradicional. SABOREA la legendaria crema de patata y azafrán. TOCA nuestras raíces del mar con la piel del bacalao. ¡DISFRUTA de la tradición con los cinco sentidos!

COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27

Dimarts a diumenge de 13:00 h a 15:30 h. Dijous, divendres i dissabte de 21:00 h a 23:30 h. Dilluns tancat. Nota: Els pinxos només se serviran a la terrassa. Amb motiu de la mostra gastronòmica, diumenge 26 no se serviran pinxos.

Martes a domingo de 13:00 h a 15:30 h. Jueves, viernes y sábado de 21:00 h a 23:30 h. Lunes cerrado. Nota: Los pinchos solo se servirán en la terraza. Con motivo de la muestra gastronómica, el domingo 26 no se servirán pinchos.



PORTOBELLO SECRET

Bolet portobel·lo gratinat, amb carxofa ecològica de Benicarló, safanòria i espinacs; acompanyat de crema de carxofa, cors de carxofa cruixents i germinados.
*Pinxo totalment lliure de gluten
*Opció vegana sota comanda (sense formatge)

PORTOBELLO SECRET

Seta portobello gratinada con alcachofa ecológica de Benicarló, zanahoria y espinacas acompañada de crema de alcachofa, corazones de alcachofa crujientes y germinados.
*Pincho totalmente libre de gluten
*Opción vegana bajo pedido (sin queso)

MAREMEUA

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

De dimarts a diumenge de 13:00 h a 16:00 h i de
19:00 h a 21:00 h. Dilluns tancat.
De Martes a domingo de 13:00 h a 16:00 h y de
19:00 h a 21:00 h. Lunes cerrado.



VI DELÍCIAS

Saquet Maremeua d'ànec amb
carxofes, poma caramel·litzada,
bolets i ceba caramel·litzada, sobre
salsa de trufa negra amb un toc de
vinagreta de vi de Xerès.

VI DELÍCIAS

Saquito Maremeua de pato con
alcachofas, manzana caramelizada,
setas y cebolla caramelizada, sobre
salsa de trufa negra con un toque
de vinagreta de vino de Jerez.

PINXOPORT

Preu del pinxo: 2,50 €, beguda no inclosa. El sorteig es realitzarà
al Mercat Central de Benicarló el dia 12 de febrer de 2020.

Precio del pincho: 2,50 €, bebida no incluida. El sorteo se realizará
en el Mercado Central de Benicarló el día 12 de febrero de 2020.



NOM _____

TELÈFON _____

QUIN ÉS EL TEU PREFERIT? _____





renfe

**PIVA
MECHERO**



benihort



www.benicarlo.org