
Festa de la Carxofa Benicarló

2024

Jornades del Pinxo

del 12 al 28 de gener



Jornadas del Pincho

del 12 al 28 de enero

La Asociación de Restauración, junto al Ayuntamiento de Benicarló, se complacen en presentar un año más las Jornadas de Pinchos de la Alcachofa.

Puedes disfrutar de cada pincho por solo 3 €. No queremos que nadie se quede sin probar el talento de nuestros chefs que rinden homenaje a la reina de la huerta benicarlanda, la única alcachofa con DOP. Para agilizar el trabajo de los restauradores y que todos podáis disfrutar de nuestros pinchos, no se hacen reservas.

Déjate sorprender por las diferentes propuestas culinarias y vive el inmejorable ambiente festivo de estas Jornadas del Pincho en su XXXI aniversario. ¡Buen provecho!

PRE- SEN- TA- CIÓN

Jornades del Pinxo

del 12 al 28 de gener

L'Associació de Restauració, juntament amb l'Ajuntament de Benicarló, es complauen a presentar un any més les Jornades de Pinxos de la Carxofa.

Pots gaudir de cada pinxo per només 3 €. No volem que ningú es quede sense provar el talent dels nostres xefs que reten homenatge a la reina de l'horta benicarlanda, l'única carxofa amb DOP. Per a agilitzar la faena dels restauradors i que tots pugueu gaudir dels nostres pinxos, no es fan reserves.

Deixa't sorprendre per les diferents propostes culinàries i viu l'immillorable ambient festiu d'aquestes Jornades del Pinxo en el seu XXXI aniversari. Bon profit!

PRE- SEN- TA- CIÓ

LAS TRES RUTAS

Recoge tu Pinxoport en cualquier de estos establecimientos o en la Tourist Info. Obtén un sello por cada pincho que consumas y participa en nuestro sorteo.

Para que puedas organizar mejor las degustaciones, hemos agrupado los locales participantes en tres rutas según su ubicación.

LES TRES RUTES

Recull el teu Pinxoport en qualssevol d'aquests establiments o en la Tourist Info. Obtén un segell per cada pinxo que consumisques i participa en el nostre sorteig.

Perquè pugues organitzar millor les degustacions, hem agrupat els locals participants en tres rutes segons la seua ubicació.

RUTA BLAVA

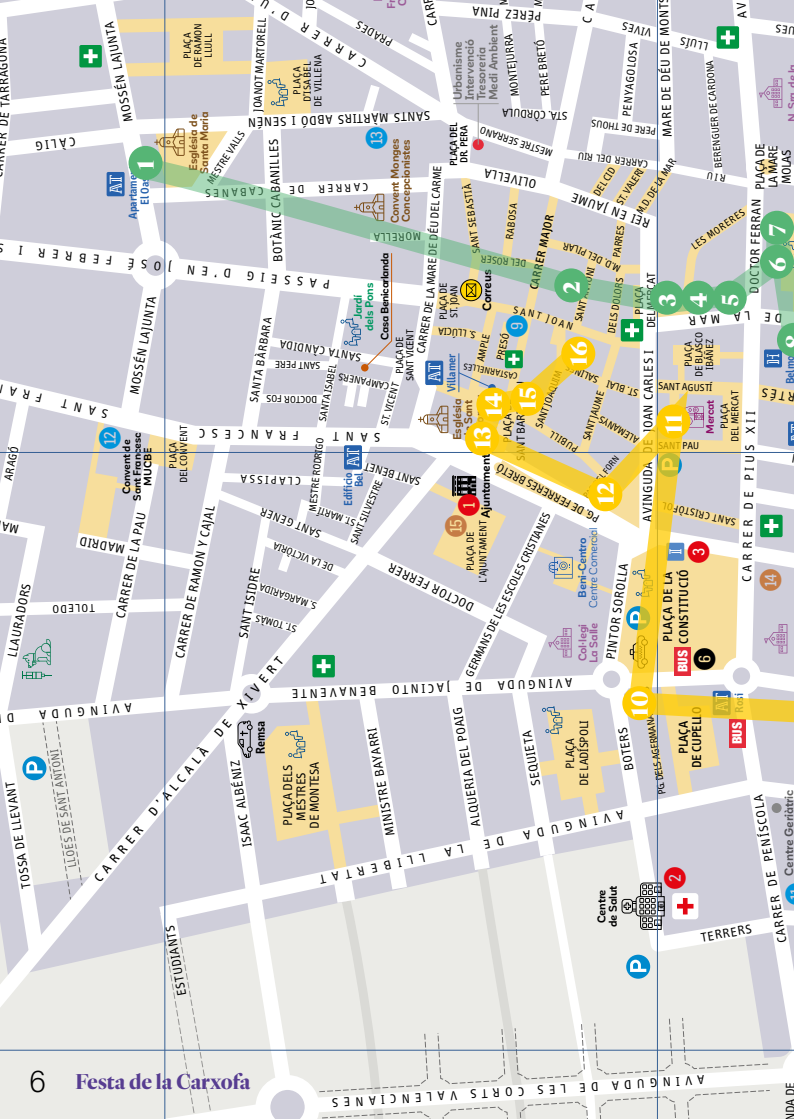
- 17 PULPERÍA LUCENSE
- 18 CASA ISIDORO
- 19 LA ESPINA
- 20 LA FÁBRICA
- 21 LA MAR DE BO
- 22 COR DE CARXOFA
- 23 L'ARENA DE GIOVANNI
- 24 CASA GOLO
- 25 MAR BLAVA

RUTA GROGA

- 9 CAN BOLO
- 10 CAFÉ CARLÓN
- 11 TULIPA
- 12 TRECE
- 13 ENMI
- 14 LA ANTIGUA
- 15 CAFÉ BRASIL
- 16 CAFÉ KOKOA

RUTA VERDA

- 1 SAN RAFAEL
- 2 TATO'S GASTROBAR
- 3 LEVANTE
- 4 NOU GOYA
- 5 BARRAFINA
- 6 DOLCE VITA
- 7 LA GRANOTA
- 8 NOU PANAMÀ



INFORMACIÓN EXTRA

Estos iconos aparecerán bajo el nombre del establecimiento y te darán información acerca de su accesibilidad, así como de las opciones de preparación de sus diferentes pinchos.

INFORMACIÓ EXTRA

Aquestes icones apareixeran a sota del nom de l'establiment i et donaran informació sobre l'accessibilitat i sobre les opcions de preparació dels diferents pinxos.



LOCAL ACCESIBLE
LOCAL ACCESSIBLE



SIN GLUTEN
SENSE GLUTEN



VEGETARIANO
VEGETARIÀ



OPCIÓN VEGANA
OPCIÓ VEGANA

ALÉRGENOS

Si hay alguno a los pinchos se indica junto a la foto.

ALLERGÒGENS

Si n'hi ha algun als pinxos s'indica al costat de la foto.



GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACIS



HUEVOS
OUS



PESCADO
PEIX



CACAHUETES
CACAUETS



SOJA
SOJA



LÁCTEOS
LACTIS



FRUTOS CÁSCARA
FRUITS CORFA



APIO
API



MOSTAZA
MOSTASSA



SÉSAMO
SÈSAM



SULFITOS
SULFITS



MOLUSCOS
MOL-LUSCOS



ALTRAMUCES
TRAMUSSOS

PINCHOS PINXOS 2024

1

SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24
Tel. 964 461 880

Horari: de dimarts a dissabte de
20.00 a 23.00 h.

Crepuscle

Alcachofa salteada con vermut,
crema de azafrán y pani puri relleno
de crema de huevos rotos.



Crepuscle

Carxofa saltada amb vermut,
crema de safrà i pani puri farcit
de crema d'ous trencats.



TATO'S GASTROBAR

C. de Sant Antoni, 4
Tel. 649 063 227

Horaris: de dimarts a diumenge i
per a emportar, de 12.00 a 15.00 h
i de 20.00 a 22.00 h. Diumenge nit
i dilluns tancat. Festius obert en el
mateix horari.

Bao SEM

Pan bao de alcachofa chili y
cochinita pibil.

Bao SEM

Panet al vapor farcit de carxofa xili i
cochinita pibil.



3

BAR LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10
Tel. 625 770 804

Horari: de dimarts a dissabte de
12.30 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h;
diumenge de 12.30 a 15.30 h.
Diumenge nit i dilluns tancat.

Medallón

Hojaldre con berenjena, cebolla caramelizada, queso de cabra, dados de jamón y alcachofa.



Medalló

Pasta fullada amb albergínia, ceba caramelitzada, formatge de cabra i daus de pernil i carxofa.



NOU GOYA

Pl. del Mercat Vell, 11
Tel. 660 576 085

Horari: dilluns i de dimecres a
dissabte de 12.00 a 16.00 h i de
19.30 a 22.30 h; diumenge de
12.00 a 16.00 h. Dimarts i diumenge
de tarda tancat.

Timbal de alcachofas

Alcachofas confitas con gambas al
ajillo.



Timbal de carxofes

Carxofes confitades amb gambes
amb allada.



5

BARRA- FINA

Pakora Carchofina

Tempura de alcachofa al estilo Rajastán.

Pakora Carxofina

Tempura de carxofa a l'estil Rajasthan.

Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 648 070 796 - 648 070 795

Horari: de dimecres a dissabte de
13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h.
Diumenge de 13.00 a 15.00 h.
Diumenge de tarda, dilluns i dimarts
tancat.



LA DOLCE VITA

Pl. de l'Emperador Carles I, 3
Tel. 964 297 948

Horari: de dijous a dilluns de 12.00
a 16.00 h.



Tortita de alcachofa

Masa cruïjente rellena de alcachofa y gamba roja con una suave salsa de vichyssoise y cruïjente de cebolla.

Coqueta de carxofa

Massa cruïjent farcida de carxofa i gamba roja amb una suau salsa de vichyssoise i cruïjent de ceba.



7

LA GRANOTA

Pl. de l'Emperador Carles I, 2
Tel. 964 461 873

Horari: tots els dies d'11.00 a 13.00 h i
de 19.00 a 21.00 h.

El salto

Corazón de alcachofa confitada
rellena de cochinito sobre crema
de castaña, crujiente de cecina y
frutos secos.



El salt

Cor de carxofa confitada
farcida de porcell sobre crema
de castanya, cruixent de cecina i
fruits secs.



NOU PANAMÀ

C. del Crist de la Mar, 36
Tel. 964 407 828

Horari: de dimarts a diumenge de
13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h.



Trilogía

Picadillo de alcachofa confitada sobre mousse de alcachofa al horno y brocheta de alcachofa frita, escamas de jamón ibérico y aire de sandia.

Trilogia

Picada de carxofa confitada sobre mousse de carxofa al forn i broqueta de carxofa fregida, escames de pernil ibèric i aire de meló d'alger.



CAN BOLO

Pg. Marítim, 48
Tel. 650 162 301

Horari: de dimarts a dijous de
13.00 a 15.00 h; divendres i dissabte
de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

La nostra terreta

Alcachofa en tempura con gabardina de tocino ibérico sobre crema de queso de Benassal, tierra de Bolo de Castelló y salsa de arándanos.



La nostra terreta

Carxofa en tempura amb gavardina de porc ibèric sobre crema de formatge de Benassal, terra de Bolo de Castelló i salsa de nabius.



CAFÉ CARLON

Av. de Jacinto Benavente, 64
Tel. 687 767 468

Horari: tots els dies de 12.00 a
24.00 h.

Pincho Carlón

Alcachofa abierta como una flor con salsa boloñesa y gratinada al horno con queso.



Pinxo Carlón

Carxofa oberta com una flor amb salsa bolonyesa, gratinada al forn amb formatge.



TULIPA

Pl. del Mercat 10, cantonada
amb el c. de Joan Carles I.
Tel. 964 816 799

Cochinita pibil

Guiso de la gastronomia de Yucatán, basado en carne de cerdo adobada en achiote, zumo de limón y alcachofa de Benicarló. Se presenta al más puro estilo Tulipa, con una base de croissant-gofre de mantequilla.

Horari: de dimarts a divendres de
19.45 a 23.00 h; dissabte de
12.30 a 14.00 h i de 20.00 a 23.00 h;
diumenge de 12.00 a 14.00 h.



Cochinita pibil

Guisat de la gastronomia de Yucatán, a base de carn de porc adobada amb achiote, suc de llima i carxofa de Benicarló. Es presenta al més pur estil Tulipa, amb una base de croissant-gofre de mantega.



TRECE

Av. de Joan Carles I, 40

Horari: de dilluns a dijous de 19.00 a 21.00 h; divendres i dissabte de 12.00 a 14.00 h i de 19.00 a 22.30 h; diumenge de 12.00 a 14.00 h.

Biquini de torrada benicarlanda

Sándwich de alcachofa a la brasa, salchichas y morcilla con alioli de ajo asado.



Biquini de torrada benicarlanda

Sándwix de carxofa a la brasa, llonganissa i botifarra amb allioli d'all rostit.



13

CAFÉ BAR ENMI

Pl. de Sant Bartomeu, 15
Tel. 964 473 978

Horari: de dimarts a dissabte de
19.30 a 22.00 h, dissabte i diumenge
de 12.00 a 14.00 h.



Papadum Ibérico

Papadum de arroz, meloso de carrillera ibérica, espuma de alcachofa y chips de alcachofa.

Papadum ibèric

Papadum d'arròs, melós de galta ibèrica, espuma de carxofa i xips de carxofa.



LA ANTIGUA

Pl. de Sant Bartomeu, 14
Tel. 623 111 153

Horari: de dimecres a dissabte de
12.30 a 15.00 h de 19.00 a 22.30 h;
dimarts i diumenge de 12.30 a 15.00 h.

Coulant a La Antigua

Coulant de alcachofa mediterrànea
con boloñesa de carne.



Coulant a La Antigua

Coulant de carxofa mediterrània amb
bolonyesa de carn.



15

CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13
Tel. 622 336 050

Horari: de dimarts a dissabte de
19.30 a 22.30 h; dissabte i diumenge
de 12.00 a 14.00 h.

Empanada de alcachofa y rabo de toro

Empanada de maíz rellena de
alcachofa y rabo de toro.



Empanada de carxofa i cua de bou

Empanada de panís farcida de
carxofa i cua de bou.



CAFÉ KOKOA

C. de Sant Joaquim, 3 baix
Tel. 964 094 628

Horari: de dilluns a divendres de
20.00 a 22.00 h; dissabtes de
12.00 a 14.00 h i de 20.00 a 22.00 h;
diumenge de 12.00 a 14.00 h i de
19.00 a 21.00 h.

Colxofa

Involtini hecho con hoja de col
rellena de alcachofa, carne y
bechamel.



Colxofa

Rotllet fet amb fulla de col farcida de
carxofa, carn i beixamel.



17

PULPERÍA LUCENSE

C. del Dr. Fléming, 73
Tel. 641 801 274

Horari: de dimarts a diumenge de
12.00 a 17.00 h i de 19.00 a 22.00 h.
Dilluns tancat.

Lucense de pincho

Patita de pulpo con alcachofas
salteadas con pulpo.



Lucense de pinxo

Poteta de polp amb carxofes saltades
amb polp.



CASA ISIDORO

C. de la Companyia del Port, 9
Tel. 964 461 519 – 695 485 076

Horari: de dilluns a divendres de
20.00 a 23.00 h; dissabte de 12.00 a
15.00 h i de 19.00 a 21.00 h; diumenge
de 12.00 a 15.30 h. Dimecres tancat.

Tosta de bacalao

Tosta de bacalao con cremoso de
alcachofa y mahonesa de kimchi.



Torrada d'abadejo

Torrada d'abadejo amb cremós de
carxofa i maionesa de kimtxi.



LA ESPINA

Atichoku

Sobre base de mermelada de higo, alcachofa en tempura de curry y cava, queso feta, flameado de cremadet y pistacho crushed.

Atichoku

Sobre base de mermelada de figa, carxofa en tempura de curri i cava, formatge feta, flamejat de cremadet i pistatxo xafat.

C. d'Hernán Cortés, 45
Tel. 964 048 674

Horari: dilluns i de dimecres
a dissabte de 18.30 a 21.00 h;
diumenge d'11.00 a 13.30 h. Dimarts
tancat.



LA FÁBRICA

C. d'Hernán Cortes, 55
Tel. 627 738 130

Pimpollo de Alcachofa

Flor de alcachofa confitada, dorada a la plancha con foie, mozzarella y polvo de jamón.



Horari: dilluns, dimarts i de dijous a dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h; diumenge de 13.00 a 15.00 h. Dimecres i diumenge de tarda tancat.

Pimpollo de carxofa

Flor de carxofa confitada, daurada a la planxa amb foie, mozzarella i pols de pernil.



LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 620 857 558

Horari: de dilluns a dissabte de
13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h;
diumenge de 13.00 a 15.30 h.

Corazón de alcachofa

Corazón de alcachofa confitada a
baja temperatura sobre crema de
boniato y velo de panceta ibérica.



Cor de carxofa

Cor de carxofa confitada a baixa
temperatura sobre crema de moniato
i vel de cansalada viada ibèrica.



COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27
Reserves: www.carxofa.es

Horari: de dimecres a diumenge de
13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h.
* Servei únicament en terrassa.

Explosión de texturas

Bocadito de alcachofa de Benicarló,
de interior cremoso y crocante,
con pan esenio deshidratado de
remolacha y paté de alcachofas
trufadas.



Explosió de textures

Mosset de carxofa de Benicarló,
d'interior cremós i crocant,
amb pa esseni deshidratat
de remolatxa i paté de carxofes
trufades.



L'ARENA DE GIOVANNI

Av. del Marqués de Benicarló, 23
Tel. 964 460 464 – 642 860 290

Horari: de dilluns a diumenge
d'11.00 a 16.00 h i de 19.00 a 23.00 h.



Corazones de alcachofa de Benicarló con jamón de pato

Pincho sobre pan de pita, mermelada de tomate, alcachofa confitada en aceite de romero, queso de cabra y jamón de pato.

Cors de carxofa de Benicarló amb pernil d'ànec

Pinxo sobre pa de pita, melmelada de tomaca, carxofa confitada en oli de romer, formatge de cabra i pernil d'ànec.



CASA GOLO

Port Esportiu bloc 1, 1a planta
Tel. 615 982 363

Horaris: de dimarts a dissabte de
12.00 a 14.00 h i de 20.00 a 22.00 h;
diumenge de 12.00 a 14.00 h.
Diumenge nit i dilluns tancat.

Dolç i salat

Tosta de pan de brioche con
alcachofas en dos textures, Chantilly
de micuit de foie y bacón crujiente.



Dolç i salat

Torrada de pa de brioix amb carxofes
en dues textures, Chantilly de
semicuit de foie i bacó cruixent.



25

MAR BLAVA BY VERICAT

Partida del Riu, 24
Tel. 693 753 584

Horari: de dimecres a dilluns de
13.00 a 15.30 h; divendres i dissabte
de 20.00 a 22.30 h.



Damas y vagabundos

Fondo de alcachofa DOP Benicarló, rellena de mollejas y tendones, aceite de trufa, puré de boniato y crujiente de maíz.

Dames i vagabunds

Fons de carxofa DOP Benicarló, farcida de morelles i tendons, oli de trufa, puré de moniato i cruixent de panís.





Pinxoport

Festa de la Carxofa 2024
Benicarló

2024 · PINXOPORT · FESTA DE LA CARXOFA



COMO FUNCIONA ESTE PINXOPORT

Disfruta de tus deliciosos pinchos en cualquiera de los establecimientos participantes y pide que te sellen tu cupón.

¡Tienes que conseguir los sellos en 6 establecimientos diferentes! Cuando hayas completado los sellos, rellena el cupón con tus datos personales y deposítalo en los buzones que encontrarás en los establecimientos participantes o en la oficina de Tourist Info.

Todos los cupones participan en el sorteo, así que cuántos más cupones rellenes, ¡más posibilidades tienes de ganar!

ESTOS SON NUESTROS PREMIOS

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 por 100 €.
3. Un talonario con cheques por valor de 100 € para gastar en las cafeterías asociadas a Restauració Benicarló.
4. Un talonario con cheques por valor de 150 € para gastar en las cafeterías asociadas a Restauració Benicarló.
5. Tres lotes de cajas de Alcachofa DOP de Benicarló.
6. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Can Bolo.
7. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante La Mar de Bo.
8. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Mar Blava by Vericat.
9. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Cor de Carxofa.
10. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Pizzeria l'Arena de Giovanni.
11. Dos menús de las Jornadas de la Alcachofa en el restaurante Casa Golo.
12. Dos menús de las Jornadas Alcachofade en el restaurante San Rafael.

PRECIO DEL PINCHO: 3 € (bebida no incluida)

La entrega de premios tendrá lugar el día 14 de febrero a la Tourist Info de Benicarló.

1

SELLO

2

SELLO

3

SELLO

4

SELLO

5

SELLO

6

SELLO

NOMBRE:

TELÉFONO:

MI PREFERIDO ES:

COM FUNCIONA AQUEST PINXOPORT

Gaudeix de deliciosos pinxos en qualssevol dels establiments participants i demana que et segellen el cupó.

Has d'aconseguir els segells en 6 establiments diferents. Quan hages completat els segells, emplena el cupó amb les teues dades personals i deposita'l en les bústies que trobaràs als establiments participants o a l'oficina Tourist Info.

Tots els cupons participen en el sorteig, així que com més cupons empenes, més possibilitats tens de guanyar!

AQUESTS SÓN ELS NOSTRES PREMIS

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 per 100 €.
3. Un talonari amb xecs per valor de 100 € per a gastar a les cafeteries associades a Restauració Benicarló.
4. Un talonari amb xecs per valor de 150 € per a gastar a les cafeteries associades a Restauració Benicarló.
5. Tres lots de caixes de Carxofa DOP de Benicarló.
6. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Can Bolo.
7. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant La Mar de Bo.
8. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Mar Blava by Vericat.
9. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Cor de Carxofa.
10. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Pizzeria l'Arena de Giovanni.
11. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant Casa Golo.
12. Dos menús de les Jornades de la Carxofa al restaurant San Rafael.

PREU DEL PINXO: 3 € (beguda no inclosa)

L'entrega de premis tindrà lloc el dia 14 de febrer a la Tourist Info de Benicarló.

1

SEGELL

2

SEGELL

3

SEGELL

4

SEGELL

5

SEGELL

6

SEGELL

NOM:

TELÈFON:

EL MEU PREFERIT ÉS:

