

Explosión de sabores en el paladar al combinar el amargor del aguacate con el dulce de la piña y rompiendo con

el salado sabor del salmón



Lomo ibérico de bellota, aceite de oliva virgen extra, clavo, ajo, pimienta y sal



Bacalao confitado con guisantes y jamón



Brocheta de pechuga de pollo, cebolla, pimiento rojo y verde con salsa de curry

EL MESÓN - CERVECERÍA CRUZ BLANCA

EL TXOKO



Steak tartar macerado al estilo tradicional, presentado con una fina lámina de aguacate que lo envuelve



Crujiente croqueta de puré de patata con bacalao desmigado y crema de pimiento de piquillo

CANELONES DE BERENJENA RELLENA DE ATÚN DE ALMADRABA Y



enjena a la plancha envuelta en pisto y atún, decorada con bechamel, perejil y acompañado de vegechips rojas y moradas



Trampantojo de un puro Habano relleno.. (también en versión vegana)

LA TAPERÍA

LOS PECES

MARGEM RESTOBAR



ibérico y gamba





LA FAMILIA

LA MEJILLONERA

LA TABERNITA

DEL SUR



cilantro y ají amarillo, con mermelada de nísperos y rematado con rabanitos



Don Saturnino, chips de alcachofas, coulis de pi oporto y reducción de Pedro Ximénez



plato una deliciosa clóchina que te sorprenderá



Chupa Chups de cochinillo

BOCATA DE CALAMARES CON MAYONESA DE ZANAHORIA

PURO HABANERO



Nuestro espectacular bocata de calamares convertido en tapa. con una sorprendente mayonesa de zanahoria (sin huevo)



ntando el clásico "Hot Dog" en su versión del mar, salchicha de pulpo especiada sobre pan brioche y sus respectivas salsas caseras



MARISQUERÍA EL PUERTO

Milhojas de carpaccio de atún rojo y rúcula, sobre una crujiente y fina cama de pan mediterráneo frito bañado con una fina vinagreta de cebollino y mostaza antigua al estilo El Puerto, con un ligero toque de kiwi y aguacate



PINTXOS AURRERÁ

Trampantojo de manzana rellena de carrillera, trufa, nuez, panceta...

LOS GEMELOS



SALTOKI TABERNA

Impresionante mezcla de sabores de alcachofas de la huerta con el dulzor de la compota de manzana, fusionado con sabor del norte de nuestro bacalao al ajoarriero

ESPADÍN DE POLLO



TAPAS Y VINO

Sabor tradicional con gran esmero en mezcla de salsas por el chef cubriendo el espadín, dando vida al pollo.

SORPRESA DE SOLOMILLO



TRAGANTONA

medallones sobre una base de pan de cabrales, rociado con una reducción de Pedro Ximénez y decorado con un cristal de patata morada

ENTRECOT A LA ZARZOSA



ZARZOSA

Entrecot bañado en salsa de champiñón, aderezado con vino y pimientos asados

PINCHOS 15 al 23 junio







#BenidormFreshandTasty

MOIDAIDOSAADERABRECAASOCIACION

sə.mnobinədjisiv.www.•lfE f28 289 OFICINAS DE TURISMO DE BENIDORM

































NORMAS DEL CONCURSO

- 1. Visita al menos 5 de los establecimientos participantes en el concurso.
- 2. Pide tu tapa/pincho que opta al concurso de la IX edición de Tapas y Pinchos en cada uno de los establecimientos y séllala en tu folleto o escanea el código QR y vota a través de la APP GASTROEVENTOS . GASTRO
- 3. Vota la mejor tapa/pincho.
- 4. Rellena tus datos en el folleto y deposítalo en las urnas que a tal efecto se encuentran en los establecimientos participantes o sigue las instrucciones indicadas en la APP GASTROEVENTOS.
- 5. SE SORTEARÁN DOS CENAS PARA DOS PERSONAS en el restaurante que elijas entre los participantes, una para los votantes a través de la APP GASTROEVENTOS y otra para los que voten mediante el folleto.
- SE SORTEARÁ UN VIAJE PARA DOS PERSONAS, para los votantes a través de la APP
- 7. SE SORTEARÁ UNA VISITA A BODEGAS ENRIQUE MENDOZA para dos personas para los que voten a través del folleto.
- 8. SE SORTEARÁ UNA VISITA CON COMIDA A BODEGAS BOCOPA para dos personas para los que voten a través del folleto.

El premio caduca a los 30 días

No serán válidos aquellos folletos que no cuenten al menos con 5 sellos diferentes de los restaurantes participantes. Igualmente no serán válidos los que no tengan los datos personales debidamente cumplimentados y/o que no cuenten con la votación correspondiente.

Nota: La organización no se hace responsable del incumplimiento de las bases por parte de los establecimientos. La organización no se hace responsable de los cambios que se pudieran realizar.





ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- ATXURI C/ Santo Domingo, 13
- **CERVECERÍA ANGELILLO** Avda. Jaime I, 25
- EL BODEGÓN AURRERÁ C/ Santo Domingo, 10
- **EL CHOQUERO**

Playa del Mal Pas

- F EL MESÓN-CERVECERÍA **CRUZ BLANCA** C/ Gerona, 1 - Local 6
- **EL TXOKO** C/ Santo Domingo, 9
- ESTURIÓN C/ Ricardo Bayona, 5 Local 4
- LA BRASERÍA AURRERÁ



- LA CAVA ARAGONESA
- LA FAMILIA C/ Berlín. 9
- LA MEJILLONERA Paseo de la Carretera. 16

Miércoles cerrado

- LA TABERNITA DEL SUR Pza. Constitución, 1 pasaje
- **B** LA TAPERÍA AURRERÁ
- **LOS PECES** C/ Greco nº2, esq. Av. Foietes
- **MARGEM RESTOBAR** C/ Gerona,2. Local 23
- **MARISQUERÍA EL PUERTO** Paseo de Colón, 1
- PINTXOS AURRERÁ
- SALTOKI TABERNA
- TAPAS Y VINO C/ Santo Domingo, 8
- **TRAGANTONA** Pza. Constitución, 8

Playa

ZARZOSA C/ Purísima Concepción, 4

DATOS A RELLENAR

Finalidad:

Finalidad

del mismo

Nombre	Apellidos
Localidad/Provincia	Teléfono
E-mail	Votación premio especial del público escribe en el recuadro el número del restaurante
INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS PERSONALES	
Responsable: Ayuntamiento de Benidorm/Abreca-Cobreca/Gastroeventos	

premio específica: Derechos: Acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y/o portabilidad Más información solicitándola al dejar la inscripción en la urna Información detallada: correspondiente o enviando un correo electrónico a dpd@benidorm.org SI ACEPTO ambas finalidades Firma:

Gestionar el concurso y la entrega de premios

Tratamiento de la imagen de los ganadores del

