

BENIDORM GASTRONÓMICO 2024



JORNADAS del ATÚN

12-21
Abril



FUENTES

EL ATÚN ROJO

EST. 1984

ENGLISH





Toni Pérez

Alcalde de Benidorm

El prestigio internacional de los capitanes de almadraba hijos de Benidorm es uno de los capítulos de la historia de nuestra ciudad que con más orgullo podemos recordar. Haciendo honor a ese vínculo con la historia almadradera celebramos este mes de abril las IV Jornadas del Atún, una propuesta que se consolida dentro del Benidorm Gastronómico como baluarte de calidad.

La gastronomía es una forma especialmente cosmopolita de poner en valor nuestras señas de identidad. A través de la gastronomía podemos contar al mundo quienes somos, cómo vivimos y cuáles son nuestras tradiciones. Lo que denominamos 'cultura gastronómica' es una forma de mirar a nuestra historia, en este caso a la que se ha forjado en aguas ricas en atunes.

Las almadrabas capitaneadas por arráeces de Benidorm lideraron capturas en los principales caladeros de atún, tanto del mar Mediterráneo como del océano Atlántico. En aquellas almadrabas faenaban cientos de benidormenses que se especializaron en otros oficios pesqueros y que, con el paso del tiempo, también contribuyeron a elevar el prestigio de Benidorm a nivel internacional.

Estas jornadas del Atún, que organizan conjuntamente la Concejalía de Turismo y ABRECA, serán punto de encuentro en torno a una buena mesa y con sabores muy nuestros. Maridajes diferentes, formas distintas de tratar un producto excepcional como el atún rojo, propuestas novedosas para que el paladar se acerque a una historia que es más que gastronomía, mucho más.

Quiero felicitar a ABRECA y a los trece restauradores que participan en estas IV Jornadas del Atún, por comprometerse, con todo el cariño que merece la buena gastronomía, a poner en valor esa parte de nuestra historia.

Bon profit!

Toni Pérez, Alcalde de Benidorm



Javier del Castillo

Presidente de ABRECA

Queridos clientes nuestros, es para mí un honor y un placer darles la más cálida bienvenida a las IV Jornadas del Atún Rojo de Benidorm. Hoy nos encontramos aquí reunidos para celebrar uno de los tesoros culinarios más apreciados de nuestra región, un manjar que despierta los sentidos y nos conecta con nuestras tradiciones más arraigadas.

Benidorm está viviendo su momento de esplendor, y nosotros, afortunados residentes que disfrutamos todo el año de este maravilloso destino, sabemos que somos testigos privilegiados de su encanto inigualable. En esta ciudad vibrante y llena de vida, que si ha pasado a ser referente turístico es entre otras cosas por su calidad gastronómica..

En Benidorm, no sólo nos enorgullece nuestra siempre dispuesta hostelería, sino que también valoramos y preservamos cada ingrediente que compone nuestros platos tradicionales. El atún rojo, con su sabor incomparable y su versatilidad en la cocina, es protagonista indiscutible de nuestra rica herencia culinaria.

Con estas jornadas no solo celebramos la delicia del atún rojo, sino también el amor y la dedicación de nuestras abuelas, quienes nos enseñaron el arte de cocinar con pasión y respeto por los ingredientes. Cada bocado nos transporta a tiempos pasados, evocando recuerdos de familia y convivencia alrededor de la mesa.

No podemos ignorar la importancia de la pesca sostenible en este camino. Es nuestro deber garantizar que las futuras generaciones puedan disfrutar del atún rojo tanto como lo hacemos nosotros, preservando los ecosistemas marinos y promoviendo prácticas pesqueras responsables.

Así que les invito a disfrutar al máximo de estas jornadas, a saborear cada plato con gratitud y admiración por la riqueza de nuestra cultura gastronómica. Que éste sea un encuentro de disfrute, de celebración de nuestras tradiciones y de compromiso con un futuro más sostenible.

¡Buena pesca!

Javier del Castillo, Presidente de
ABRECA



JORNADAS del ATÚN



#BenidormFreshandTasty



Mahou
DESDE 1890

MS
MARSANZ

LOCALES PARTICIPANTES

EL PUERTO

MARISQUERÍA

1

PAG. 6

ESTURIÓN

2

PAG. 7

GASTRO URBAN BEACH

3

PAG. 8

JARDÍN MEDITERRÁNEO

4

PAG. 8

LA ARROCIERÍA DE LA MEJILLONERA

5

PAG. 9

LA BRASERÍA AURRERA

6

PAG. 10

LA TAPERÍA AURRERA

7

PAG. 10

LA CAVA ARAGONESA

8

PAG. 11

LLUM DE MAR

9

PAG. 12

MALPAS

10

PAG. 13

MALASPINA

11

PAG. 14

MIA SOCIAL CLUB

12

PAG. 15

PINOCCHIO PLAYA

13

PAG. 15

El Puerto

MARISQUERÍA

Paseo de Colón I
Reservas: 965 853 796

1



Plato	€
Tataki de atún rojo con semillas	19
Carpaccio de atún con vinagreta de mostaza antigua y virutas de parmesano	20,95
Tartar de atún El Puerto	19,95
Taco de atún El Puerto	16,50
Lomo de atún El Puerto	22



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Esturión

RESTAURANTE

C/ Ricardo Bayona 5
esquina con C/ Panamá
Reservas: 965 866 700

2



Plato/Ración

€

Atún plancha con patatas al horno 19,5

Tataki de atún 12

Menú

35€/pax

Entrantes

- Zamburiñas de atún.
- Ensalada templada de parpadelle y atún.
- Tataki de atún.

Principal (1 a elegir)

- Salteado de atún con ajos tiernos y fritura de la huerta.
- Caldero de atún con chipirones y cachelos.

Postre (1 a elegir)

- Mousse de galleta.
- Tiramisú.
- Tarta de queso con arándanos.

Bebida

- 1 consumición por comensal o
- 1 Botella de vino cada 2 pax.

Bodega

- Tinto D.O. Rioja Crianza .
- Blanco D.O. Rueda Verdejo 100%

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Gastro Urban Beach



Avda. de Alcoy 7
Reservas: 966 8115 05
(Miércoles cerrado todo el día)

3

Plato

€

Atún salvaje a la parrilla, brandada de vieiras y pulpo, veloute de gamba roja y ajo negro

30

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Jardín Mediterráneo



Avda. de Alcoy 17
Reservas: 965 850 011
(Sólo mediodía)

4

Plato

€

Atún rojo a la parrilla al gusto de punto, encebollado o en salsa de tomate vizcaína

24

Arroz de atún rojo con ajos tiernos pimientos rojos alcachofas y gambas

19

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



La Arrocería de la Mejillonera

RESTAURANTE ARROCERÍA

Plaza Mayor 27
Reservas: 628 242 199
(Martes cerrado todo el día)

5



Plato	€
Taco crujiente de atún con achiote	16
Coca frita, sashimi de atún y guacamole	18
Parpatana a la brasa con barbacoa coreana	20
Arroz de atún y alcachofas (mínimo 2 personas)	22/pax
Menú	40€/pax

Entrantes a compartir

- Ensalada de tomate rosa con atún en semi-salazón.
- Croquetas de gamba roja.
- Taco crujiente.

Principal (1 a elegir)

- Parpatana a la brasa con barbacoa coreana.
- Paella de atún y alcachofas (mínimo 2 personas)

Postre (1 a elegir)

- Tarta de queso horneada.
- Mousse de turrón.
- Tarta de chocolate.

Bebida

- 1 consumición por comensal o
- 1 tercio de cerveza o
- 1 Botella de vino cada 4 pax.

Bodega

- Vinos D.O. Alicante

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



La Brasería Aurrera



C/ Santo Domingo 8
Reservas: 618 13 18 73

6

Plato

Ventresca de atún rojo a la brasa,
verduras y patata asada con mojo
verde

€

25



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



La Tapería Aurrera



C/ Santo Domingo 6
Reservas: 618 13 18 73

7

Tapa / Pincho

Tartar de atún rojo en brioche con
mayonesa de marmitako

€

4,90



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



La Cava Aragonesa



Plaza de la Constitución, 2
Reservas: 966 801 206

8

Tapa

€

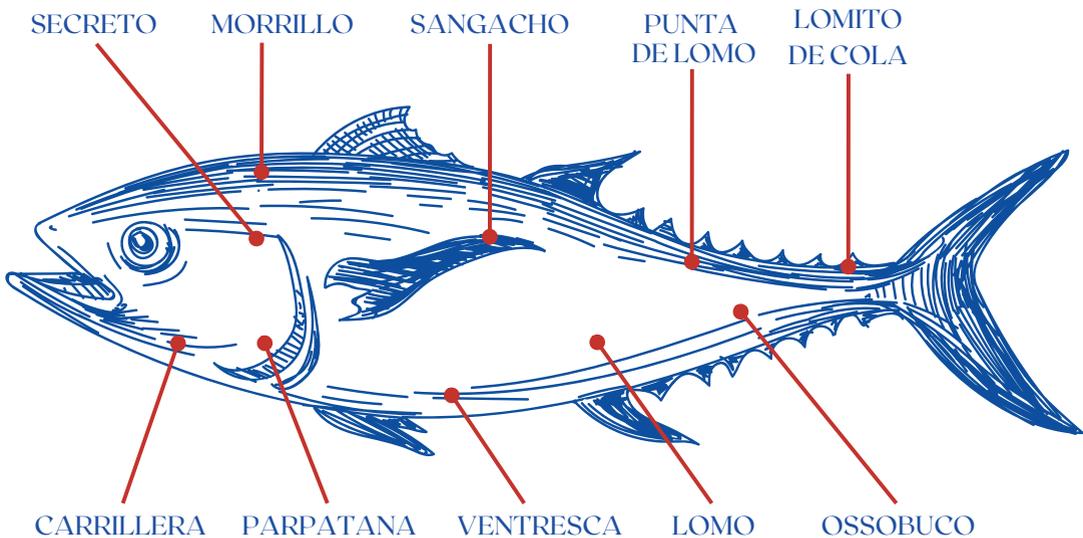
Tartar de atún con salsa ponzu,
alga kombu y aceite de cacahuete.

5



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO

Partes del Atún



Llum de Mar

HOTEL VILLA VENECIA

Plaza de San Jaime, 1

Reservas: 637 41 61 42

(Lunes y martes cerrado todo el día,
miércoles y jueves cerrado al mediodía)

9



Menú Degustación

80€/pax

Incluye 14 platos y además:

- Maridaje.
- Café.
- Postre.

Pan rústico de pasas y picual con
nuestras salazones:

- Ventresca de atún con albahaca.
- Cecina de Angus y foie
- Jamón ibérico de bellota.

Pan de olivas y mantequilla ahumada al
romero

- Tortilla de camarón y atún con wasabi y brotes de pack choi.
- Cánula de pico con ensaladilla cremosa, ventresca curada y caviar iraní 00.
- Tartar y fresas.
- Gazpachuelo de cebolletas tipo "ceviche" con atún curado, ostras y percebes.
- Velo de panceta ibérica y morrillo de atún a la brasa.
- Tuétano de ciervo y atún al jospier.

Postre

- Higo, sandía osmotizada, atún y picual.
- Atún y chocolate.
- Petit fours.

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Mal Pas

ARROCERIA



Calle Santa Faz 50
Reservas: 965 858 086
Sólo a mediodía.
(Martes cerrado todo el día)

10

Tapa

Atún en escabeche € 7,5

Plato

Tartar de atún € 18

Marmitako de atún € 15

Pebrereta tallaeta con sangatxo de atún € 15

Arroz de atún y cigalitas € 18,5

Coquetes de atún € 12

Atún a la plancha según peso

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Malaspina

RESTAURANTE

Avda. de Panamá 5

Reservas: 965 852 850

Solo a mediodía.

(Reservar con 1 día de antelación)

11



Menú Gastro

55 €/pax

Aperitivo

- Fresquito ajo blanco con dadito de atún rojo soasado y brunoise de fresas agrídulces.

Entrante

- Cremosa stracciatela con tartar de atún rojo, marinado en kimchi, crema de aguacate de Callosa y crujiente de wonton.

Principal

- Parpatana de atún rojo a la brasa con crema de calabaza avainillada y jugo de cordero.

Postre

- Tarta de queso con crema de turrón de Jijona

Bebida

- 1 consumición por persona o
- 1 copa de vino por comensal

Bodega

- Borrasca Monastrell
- José Pariente Verdejo
- Domino de la Vega Cava D.O. Valencia

ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Mia Social Club



Calle Alameda 24
Reservas: 610 313 661

12

Plato (Atún rojo al estilo Thai)

Salteado de atún rojo con verdura de temporada, un toque de jengibre, sésamo tostado, aceite de sésamo, salsa de soja y perfume de lima, todo ello acompañado de arroz salvaje.

16€



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Pinocchio Playa



Avda. de Alcoy 12
Reservas: 965 858 558

13

Plato

€

Tartar de atún rojo con aguacate y crema de parmesano

17



ESCANEA EL QR,
RESERVA Y TE GUÍO



Escanea y
accede a un
mapa digital
que te guía
hasta tu
menú



PLAYA DE PONIENTE

PLAYA DE LEVANTE

1 EL PUERTO
Paseo de Colón 1

3 GASTRO URBAN BEACH
Av./de Alcoy 7

5 ARROC. MEJILLONERA
Pl./ Mayor 27

11 MALASPINA
Avd/ de Pamuní 5

2 ESTURIÓN
C/ Ricardo Bayona 5

4 JARDÍN MEDITERRANEO
Av/ de Alcoy 17

9 LLUM DE MAR
Pl/ de San Jaime 1

13 PINOCCHIO PLAYA
Avd/ de Alcoy 12



6 LA TAPERÍA
C/ Santo Domingo 6

7 LA BRASERÍA
C/ Santo Domingo 8

8 LACAVA ARAGONESA
Pl/ de Constitución 2

10 MALPAS
C/ Santa Faz 50

12 MIA SOCIAL CLUB
C/ Alameda 24

Escanea y accede a un
mapa digital que te guía
hasta tu menú



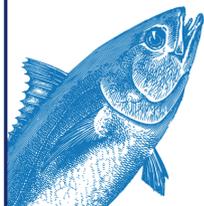
BENIDORM

GASTRONÓMICO 2024



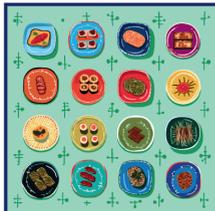
XII jornadas de la
Cuchara

1 - 10
MARZO



TV JORNADAS
DE L ATÚN

12 - 21
ABRIL



XIV CONCURSO DE
TAPAS & PINCHOS

14 - 23
JUNIO



III CONCURSO DE
COCKTAILS

13 - 22
SEPTIEMBRE



XIII Jornadas de los
Arroces
de la Tierra

25 OCT.
- 3 NOV.



ABRECA

ASOCIACIÓN DE BARES, RESTAURANTES,
CAFETERÍAS Y OCIO NOCTURNO DE BENIDORM



REPRESENTACIÓN

Defendemos los intereses
de la hostelería



SUBVENCIONES

De todo tipo para tí
y tu negocio



PARA HOSTELEROS

Servicios profesionales
100% especializados



CENTRAL DE COMPRAS

Calidad a
precios exclusivos
para asociados

Si eres restaurador y quieres pertenecer a la asociación,
PRUEBA CON NOSOTROS 3 MESES GRATIS

Llámanos al +34 965 860 837 o informate en:

www.abreca.es

ajuntament  benidorm
concejalía de turismo



Visit Benidorm 



GASTRO 
eventos



Más información
Oficina de Turismo de Benidorm
96 585 13 11 www.visitbenidorm.es

La organización no se hace responsable de los cambios que se pudieran producir.

More information
Benidorm Tourist Office
96 585 13 11 www.visitbenidorm.es

The organization is not responsible for any changes that may occur