

FLAUTA DE MOLLEJAS

AURRERÁ PINTXOS

1

Bocadillo de pan de cristal con mollejas de ternera en jugo de madrás y frutos secos.

JON

DEHESA DE DON SATURNINO

7

Patata, pimiento, pimiento choricero, cebolla, ventresca de bonito, cebollino y nata.

VIVALDI

KAIXO

13

Composición de verduras, pasas, salmón, ahumado y cebolla crujiente.

CALAMARES AL CURRY

LOS PECES

19

Calamares al curry con arroz salvaje.

TALOPATO

TALOTAKO

25

Talo con rillete de pato, con espuma de foie y cebolla crujiente.

BOCADO DE BUEY CON BRISA DEL MAR

AUTHENTIC

2

Entrecot de angus a la brasa sobre lecho de puerro glaseado acompañado de salsa de mejillón y crujiente parmesano.

BACALAO DEL DESIERTO

EL BODEGÓN DE AURRERÁ

8

Bacalao tostado ahumado con cuscús, pomelo y curry verde.

KOKOKRUNTX

LA BRASERÍA AURRERÁ

14

Crujiente de arroz al curry con cococha de bacalao y mostaza de hierbas.

MINI-CACHOPO ASTURIANO

SIDRERÍA EL HÓRREO

20

Cachopo asturiano con relleno de chosco, queso y pimiento.

CACHOPÍN TERRA ATLÁNTICA

TERRA ATLÁNTICA

26

Cachopo sobre una base de tartar de quinoa con una picada vegetal y espuma de queso cabrales.

TRIO DIVERSO DE TARTAR

BI-ARRITZ

3

Tartar de salmón macerado con cítricos y frutas tropicales. Tartar de bacalao, zumo de lima, pimiento verde y guindilla. Tartar de atún rojo, salsa de soja y especias.

PINTXO DEL RINCÓN

EL CHOQUERO

9

Rollito de salmón con relleno de langostino, pasas, naranja y jengibre caramelizado, sobre tortita de camarón con reducción de Módena.

ZANCARRÓN AL CHOCOLATE

LA CAVA ARAGONESA

15

Zancarrón cocinado al chocolate amargo y pimienta de Sichuan, con fideos chinos y virutas de cacao y fresa, sobre una base de espárragos trigueros.

ESCABECHE DE MONTAÑA

SOLOTÚLA

21

Escabeche a modo tradicional con unas esferas de frambuesa.

BRISA FRESCA

TRAGANTÚA

27

Mini hamburguesa de cerdo, pistachos, puerros y bacon sobre una base de pan de centeno, dado de gelatina de tomate, mermelada de naranja amarga, germinado de cebolla y teja de parmesano.

CESTA DE VIEIRA Y GAMBAS

CARPE DIEM

4

Un clásico de las Rías Gallegas.

RABO DE BUEY CRUJIENTE

EL MESÓN-CERVECERÍA CRUZ BLANCA

10

Rollito crujiente de rabo de ternera sobre reducción de su propio jugo.

MEJILLONES EN ESCABECHE DE VERMUT, TOQUES CÍTRICOS Y CREMA DE PUERROS YODADA

LA MEJILLONERA BENIDORM

16

Con nuestros mejores mejillones damos un guiño al escabeche de siempre actualizado con matices y sabores irresistibles

BENIDORM, CIUDAD TURÍSTICA

TABERNA ANDALUZA

22

Si cierras los ojos sentirás el contraste de sabores y aromas que identifican a nuestra multicultural ciudad turística

GALIZOSA

ZARZOSA

28

Lacón acompañado de grelos y cachelos, regado con AOVE y espolvoreado con Pimentón de la Vera. Gastronomía gallega en estado puro

ESPENCAT DE SALMÓN Y CHUPITO DE REMOLACHA

CASINO MEDITERRÁNEO

5

Base de hojaldre con cubierta de espencat acompañado de un chupito de remolacha y queso crema.

BOGA-BOGA-MARIÑELA

EL TXOKO

11

Fusión de todos los elementos para combinar en boca lo mejor de cada producto. Un auténtico viaje por el norte.

BOQUERÓN DE PONIENTE

LA TABERNA DEL ABUELO

17

Boquerón relleno de queso fresco y membrillo con un toque de vinagreta de mango, acompañado de algas marinas y un tradicional toque del abuelo.

HAMBURGUESA DE CARETA

TABERNA TAMBORIL

23

Deliciosa hamburguesa recién llegada de granja. Una manera diferente de comer careta.

TORTITA DE MANITAS DE CERDO ENCENAGAS EN REVUELTO DE MORCILLA

CERVECERÍA ANGELLILLO

6

Base de revuelto de morcilla y mermelada de manzana y en vertical tortilla de manitas.

BACALAO AL CLUB RANERO

GAZTELUTXO

12

Bacalao, aceite de oliva, ajo, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde.

CHICHARRITO

LA TAPERÍA AURRERÁ

18

Tartar de chicharro con verdolaga marina y arándanos con aceite de nuez moscada.

GAMBONITA

TABERNITA DEL SUR

24

Gambón osmotizado al ajillo, gratinado con ali oli de manzana y bizcocho de ajo negro con teja de manzana.

VI CONCURSO TAPAS PINCHOS

BENIDORM gastronomico

Benidorm

4 al 12 de junio 2016

TAPA 2€

www.facebook.com/ABRECAASOCIACION

965 851 311 • www.visitbenidorm.es

OFICINAS DE TURISMO DE BENIDORM

ajuntament benidorm

Concejalía de Turismo

### DATOS A RELLENAR

Nombre

Apellidos

Localidad/Provincia

Teléfono

E-mail

Votación premio especial de público  
 escribe en el recuadro el número del restaurante





# NORMAS DEL CONCURSO

- 1 Visita al menos 8 establecimientos participantes en el concurso.
- 2 Pide tu tapa/pincho que opta al concurso de la VI edición de Tapas y Pinchos en cada uno de los establecimientos y sállala en tu folleto.
- 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.
- 6 Se sortearán dos premios:

- 1 Una cena para dos personas en el restaurante que tú elijas de entre los 28 participantes.
- 2 Una estancia de una noche para dos personas en la Bodega Valdelana, con visita a la bodega y degustación de sus vinos.  
C/ Barrihuelo, 67-69 · 01340 Elciego · Rioja Alavesa



El premio caduca a los 30 días

No serán válidos aquellos folletos que no cuenten con, al menos, 8 sellos de diferentes restaurantes participantes. Igualmente no serán válidos los folletos con los datos personales indebidamente 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

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>1 Aurrerá Pintxos</b><br>C/Santo Domingo, pasaje                     | <b>5 Casino Mediterráneo</b><br>Avda. Mediterráneo, 55                                    | <b>9 El Choquero</b><br>C/ Londres, 4, Loc. 12-13                    | <b>19 Los Peces</b><br>C/Greco esquina C/Goya<br>(Lunes cerrado)   |
| <b>2 Authentic</b><br>C/Gerona, 11                                      | <b>6 Cervecería Angelillo</b><br>Avda. Jaime I, 25<br>(Domingo cerrado)                   | <b>10 El Mesón - C. Cruz Blanca</b><br>C/ Gerona esquina C/Esperanto | <b>20 Sidrería El Hórreo</b><br>Avda. Dr. Orts Llorca, 2. Loc.15   |
| <b>3 Bi-Arritz</b><br>C/Santo Domingo, 17                               | <b>7 Dehesa de Don Saturnino</b><br>C/ Santo Domingo, 8<br>(Martes por la mañana cerrado) | <b>11 El Txoko</b><br>C/ Santo Domingo, 9                            | <b>21 Solotúla</b><br>C/ Esperanto, 16                             |
| <b>4 Carpe Diem</b><br>C/Alameda del Alcalde<br>Pedro Zaragoza Orts, 24 | <b>8 El Bodegón Aurrerá</b><br>C/ Santo Domingo, 12                                       | <b>12 Gaztelutxo</b><br>C/ Santo Domingo, 7<br>(Lunes cerrado)       | <b>22 Taberna Andaluza</b><br>C/ Esperanto, 4PB-IZQ                |
|   |   | <b>13 Kaixo</b><br>C/ Metge Pérez Martorell, 18<br>(Lunes cerrado)   | <b>23 Taberna Tamboril</b><br>C/ Santo Domingo, 10                 |
|   |   | <b>14 La Brasería Aurrerá</b><br>C/ Santo Domingo, 8                 | <b>24 Tabernita del Sur</b><br>Pza. Constitución, pasaje           |
|   |   | <b>15 La Cava Aragonesa</b><br>Pza. Constitución, 2                  | <b>25 Talotako</b><br>C/ Santo Domingo, 10                         |
|   |   | <b>16 La Mejillonera Benidorm</b><br>Paseo de la carretera, 16       | <b>26 Terra Atlántica</b><br>Via Emilio Ortuño, 3                  |
|   |   | <b>17 La Taberna del Abuelo</b><br>C/ Esperanto, 3                   | <b>27 Tragantúa</b><br>Pza. Constitución, 8                        |
|   |   | <b>18 La Tapería Aurrerá</b><br>C/ Santo Domingo, 6                  | <b>28 Zarzosa</b><br>C/ Purísima Concepción, 4<br>(Martes cerrado) |

