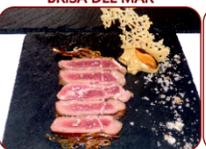
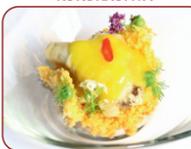


<p>FLAUTA DE MOLLEJAS    AURRERÁ PINTXOS</p>  <p>1</p> <p>Bocadillo de pan de cristal con mollejas de ternera en jugo de madrás y frutos secos.</p>	<p>JON    DEHESA DE DON SATURNINO</p>  <p>7</p> <p>Patata, pimiento, pimiento choricero, cebolla, ventresca de bonito, cebollino y nata.</p>	<p>VIVALDI    KAIXO</p>  <p>13</p> <p>Composición de verduras, pasas, salmón, ahumado y cebolla crujiente.</p>	<p>CALAMARES AL CURRY    LOS PECES</p>  <p>19</p> <p>Calamares al curry con arroz salvaje.</p>	<p>TALOPATO    TALOTAKO</p>  <p>25</p> <p>Talo con rillete de pato, con espuma de foie y cebolla crujiente.</p>
<p>BOCADO DE BUEY CON BRISA DEL MAR    AUTHENTIC</p>  <p>2</p> <p>Entrecot de angus a la brasa sobre lecho de puerro glaseado acompañado de salsa de mejillón y crujiente parmesano.</p>	<p>BACALAO DEL DESIERTO    EL BODEGÓN DE AURRERÁ</p>  <p>8</p> <p>Bacalao tostado ahumado con cuscús, pomelo y curry verde.</p>	<p>KOKOKRUNTX    LA BRASERÍA AURRERÁ</p>  <p>14</p> <p>Crujiente de arroz al curry con cococha de bacalao y mostaza de hierbas.</p>	<p>MINI-CACHOPO ASTURIANO    SIDRERÍA EL HÓRREO</p>  <p>20</p> <p>Cachopo asturiano con relleno de chosco, queso y pimiento.</p>	<p>CACHOPÍN TERRA ATLÁNTICA    TERRA ATLÁNTICA</p>  <p>26</p> <p>Cachopo sobre una base de tartar de quinoa con una picada vegetal y espuma de queso cabrales.</p>
<p>TRIO DIVERSO DE TARTAR    BI-ARRITZ</p>  <p>3</p> <p>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.</p>	<p>PINTXO DEL RINCÓN    EL CHOQUERO</p>  <p>9</p> <p>Rollito de salmón con relleno de langostino, pasas, naranja y jengibre caramelizado, sobre tortita de camarón con reducción de Módena.</p>	<p>ZANCARRÓN AL CHOCOLATE    LA CAVA ARAGONESA</p>  <p>15</p> <p>Zancarrón cocinado al chocolate amargo y pimienta de Sichuan, con fideos chinos y virutas de cacao y fresa, sobre una base de espárragos trigueros.</p>	<p>ESCABECHE DE MONTAÑA    SOLOTÚLA</p>  <p>21</p> <p>Escabeche a modo tradicional con unas esferas de frambuesa.</p>	<p>BRISA FRESCA    TRAGANTÚA</p>  <p>27</p> <p>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.</p>
<p>CESTA DE VIEIRA Y GAMBAS    CARPE DIEM</p>  <p>4</p> <p>Un clásico de las Rías Gallegas.</p>	<p>RABO DE BUEY CRUJIENTE    EL MESÓN-CERVECERÍA CRUZ BLANCA</p>  <p>10</p> <p>Rollito crujiente de rabo de ternera sobre reducción de su propio jugo.</p>	<p>MEJILLONES EN ESCABECHE DE VERMUT, TOQUES CÍTRICOS Y CREMA DE PUERROS YODADA    LA MEJILLONERA BENIDORM</p>  <p>16</p> <p>Con nuestros mejores mejillones damos un guiño al escabeche de siempre actualizado con matices y sabores irresistibles</p>	<p>BENIDORM, CIUDAD TURÍSTICA    TABERNA ANDALUZA</p>  <p>22</p> <p>Si cierras los ojos sentirás el contraste de sabores y aromas que identifican a nuestra multicultural ciudad turística</p>	<p>GALIZOSA    ZARZOSA</p>  <p>28</p> <p>Lacón acompañado de grelos y cachelos, regado con AOVE y espolvoreado con Pimentón de la Vera. Gastronomía gallega en estado puro</p>
<p>ESPENCAT DE SALMÓN Y CHUPITO DE REMOLACHA    CASINO MEDITERRÁNEO</p>  <p>5</p> <p>Base de hojaldre con cubierta de espenecat acompañado de un chupito de remolacha y queso crema.</p>	<p>BOGA-BOGA-MARIÑELA    EL TXOKO</p>  <p>11</p> <p>Fusión de todos los elementos para combinar en boca lo mejor de cada producto. Un auténtico viaje por el norte.</p>	<p>BOQUERÓN DE PONIENTE    LA TABERNA DEL ABUELO</p>  <p>17</p> <p>Boquerón relleno de queso fresco y membrillo con un toque de vinagreta de mango, acompañado de algas marinas y un tradicional toque del abuelo.</p>	<p>HAMBURGUESA DE CARETA    TABERNA TAMBORIL</p>  <p>23</p> <p>Deliciosa hamburguesa recién llegada de granja. Una manera diferente de comer careta.</p>	<p>DATOS A RELLENAR</p> <p>Nombre <input type="text"/></p> <p>Apellidos <input type="text"/></p> <p>Localidad/Provincia <input type="text"/></p> <p>Teléfono <input type="text"/></p> <p>E-mail <input type="text"/></p> <p>Votación premio especial de público escribe en el recuadro el número del restaurante <input type="text"/></p>
<p>TORTITA DE MANITAS DE CERDO ENCENAGAS EN REVUELTO DE MORCILLA    CERVECERÍA ANGELLILLO</p>  <p>6</p> <p>Base de revuelto de morcilla y mermelada de manzana y en vertical tortilla de manitas.</p>	<p>BACALAO AL CLUB RANERO    GAZTELUTXO</p>  <p>12</p> <p>Bacalao, aceite de oliva, ajo, cebolla, pimiento rojo y pimiento verde.</p>	<p>CHICHARRITO    LA TAPERÍA AURRERÁ</p>  <p>18</p> <p>Tartar de chicharro con verdolaga marina y arándanos con aceite de nuez moscada.</p>	<p>GAMBONITA    TABERNITA DEL SUR</p>  <p>24</p> <p>Gambón osmotizado al ajillo, gratinado con ali oli de manzana y bizcocho de ajo negro con teja de manzana.</p>	

# VI CONCURSO TAPAS PINCHOS



**BENIDORM** gastronómico

**Benidorm**

4 al 12 de junio 2016

TAPA 2€

www.facebook.com/ABRECAASOCIACION

965 851 311 • www.visitbenidorm.es

OFICINAS DE TURISMO DE BENIDORM

Concejalía de Turismo

ajuntament benidorm

COOPERATIVA DE BARES RESTAURANTES Y CAFETERIAS

ASOCIACIÓN BARES RESTAURANTES CAFETERIAS

COBRICA

ARRECA

San Miguel

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

Costa Blanca

city&beaches

Benidorm

# 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.



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

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

