

Benissa
10^a mostra
GASTRONÒMICA
10th Gastronomic festival



Menús Degustació / Menús Degustación / Tasting Menus
del 3 al 12 de març de 2017 / del 3 al 12 de marzo de 2017 / from 3rd. to 12th march





- 5 Intro (Valenciano)
- 6 Intro (español)
- 7 Intro (english)
- 8 Bon Gust-La Cultural
- 10 Casa del Maco
- 12 Casa Eusebio
- 14 Cuina de Dos
- 16 Giró
- 18 Mandala Beach bar & restaurant
- 20 Nou Tapes Vizcaíno
- 22 Pa Líquid

- 25 10^a Mostra Gastronòmica Benissa
en el Centre d'Art Taller d'Ivars (3 al 5 de Març 2017)
- 25 10^a Mostra Gastronòmica Benissa
en el Centre d'Art Taller d'Ivars (3 al 5 de Marzo 2017)
- 25 10th. Gastronomic Festival
at Centre D'Art Taller d'Ivars (3rd. to 5th. March 2017)
- 26 Agenda d'activitats
durant la setmana gastronòmica
- 26 Agenda de actividades
durante la semana gastronòmica
- 26 Activites taking
place during the gastronomic week



Benissa
10^a amostra
GASTRONÒMICA
10th Gastronomic festival

Intro



Benissa, vila envoltada de mar i muntanya amaga en els seus carrers medievals grans tresors monumentals entre els quals destaquen nombroses cases senyoriales i edificacions d'alt valor cultural. Però Benissa va molt més enllà i d'ací sorgeix una de les seues dites tradicionals "A Benissa polp i missa" fent referència a les tradicions gastronòmiques i culinàries de la vila. Fruit d'açò i gràcies al bon fer dels nostres millors xefs unit a les millors matèries primeres i la riquesa del nostre entorn, les regidories de Comerç i Turisme organitzen aquesta **10a MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** que pretén difondre receptes, plats i productes autòctons però respectant sempre l'estil culinari propi de cada establiment.

Aquesta **10a MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** s'ha preparat per al gaudi del paladar de tot aquell que desitge visitar Benissa i participar de la nostra gastronomia en el marc incomparable de cada restaurant.

Convidem a tots que gaudisquen amb nosaltres d'aquesta **10a MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** i de tots els productes que en ella oferim.

A Benissa, vine i assaboriràs ...

Intro



Benissa, villa rodeada de mar y montaña esconde en sus calles medievales grandes tesoros monumentales entre los que destacan numerosas casas señoriales y edificaciones de alto valor cultural. Pero Benissa va mucho más allá y de ahí surge uno de sus dichos tradicionales “a Benissa polp i missa” haciendo referencia a las tradiciones gastronómicas y culinarias de la villa. Fruto de ello y gracias al buen hacer del sector empresarial unido a las mejores materias primas y la riqueza de nuestro entorno, las Concejalías de Comercio y Turismo organizan esta **10ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** que pretende difundir recetas, platos y productos autóctonos pero respetando siempre el estilo culinario propio de cada establecimiento.

Esta **10ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** se ha preparado para el disfrute del paladar de todo aquel que desee visitar Benissa y participar de nuestra gastronomía en el marco incomparable del Centre d'Art Taller d'Ivars.

Invitamos a todos a que disfruten con nosotros de esta **10ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** y de todos los productos que en ella ofrecemos.

En Benissa, ven y saborearás

Intro



Benissa, a town located between the sea and the mountains, offers in its narrow medieval streets architectural treasures such as a number of stately homes and buildings of great interest. But Benissa offers much more than the local saying “a Benissa polp i missa” (in Benissa octopus and holy mass) suggests by making reference to the towns gastronomic and culinary customs. As a result and thanks to the efforts of the local catering tradesmen together with wide range of high quality locally produced “raw materials”, the Council Departments for Commerce & Tourism have organized this **10TH GASTRONOMIC FESTIVAL** with the aim of making known traditional recipes, typical dishes and local products with those special touches given by each of the restaurants.

This **10TH GASTRONOMIC FESTIVAL** has in mind the taste buds of all those that wish to visit Benissa and enjoy our cuisine in the unbeatable venue of the Centre d’Art Taller d’Ivars.

We invite you all to come and take part in **BENISSA’S 10TH GASTRONOMIC FESTIVAL** and enjoy the food and drink products that it will offer.

Come to Benissa and you will taste...

La de Benissa Cultural

CAFETERIA - BAR - RESTAURANTE

Situat en ple centre històric de Benissa, els ofereix una gran varietat de menjar tradicional benisser. Podran degustar diàriament un gran assortiment de peix fresc de la Badia i unes magnífiques paelles. Totes elles elaborades, junt amb el seu gran suport Patri, pel nostre magnífic Xef Pere, el qual està aconseguint uns dels seus majors somnis, portar a la seua gent la seua passió per la cuina.

Situado en pleno centro histórico de Benissa, les ofrece una gran variedad de comida tradicional benissera. Podrán degustar diariamente un gran surtido de pescado fresco de la bahía y unas magnificas paellas. Todas ellas elaboradas, junto con su gran apoyo Patri, por nuestro magnífico Chef Pere. El cual está consiguiendo unos de sus mayores sueños, llevar a su gente su pasión por la cocina.

Located in the heart of the Old Town of Benissa it offers a great variety of traditional Benissa food. Every day we serve our customers a wide selection of fresh locally caught fish and tasty paellas. All is prepared, together with the great help of Patri, by our magnificent Chef Pere, who is making one of his biggest dreams come true: share with his people his love for the kitchen.

Bon Gust-La Cultural

Dies de la setmana:

De dimarts a diumenge: dinars i sopars.
Dilluns tancat.

Días de la semana:

De martes a domingo almuerzo y cena
Lunes cerrado.

Days of the week:

From Tuesday to Sunday lunch and dinner
Mondays closed.

Reserves/Reservas/Bookings: 96 573 19 49
bongust_benissa@hotmail.com
C/ Puríssima, 28

PRECIO/PRICE: 22,50€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



Menú degustació

APERITIU DE LA CASA

ENTRANTS

Remenat de tomaques seques, alls tendres i gambes.

Llesca de figatell amb ceba caramel·litzada i crema de mostassa.

Amanida temperada de brots tendres, polp i "cachelos" de creïlles.

PLAT PRINCIPAL (a triar)

Rellom de porc ibèric amb salsa de bolets i moscatell.

Bacallà gratinat.

POSTRES

Pastís de carabassa i xocolata.

BEGUDES

Aigua, refrescos i cervesa

Maridatge de vins de Celler Agrojaló.

Café.

Tous els menús es reservaran amb antelació

Menú degustación

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTS

Revuelto de tomates secos, ajos tiernos y gambas.

Tosta de figatell con cebolla caramelizada y crema de mostaza.

Ensalada templada de brotes tiernos, pulpo y cachelos de patatas.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas y moscatel.

Bacalao gratinado.

POSTRE

Tarta de calabaza y chocolate.

BEBIDAS

Agua, refrescos y cerveza.

Maridaje de vinos de Bodega Agrojaló.

Café.

Todos los menús se reservarán con antelación

Tasting menu

HOME-MADE APERITIF

STARTERS

Scrambled eggs with dried tomatoes, spring garlic and prawns.

"Fogatell" (mini-burgers) with caramelized onion and mustard sauce.

Warm salad with young buds, octopus and potatoes.

MAINS (to choose from)

Iberian pork sirloin with muscatel and mushroom sauce.

Gratinéed cod.

DESSERT

Pumpkin and chocolate cake.

DRINKS

Water, soft-drinks and beer.

Wines from the Bodega Agrojaló.

Coffee.

All menus must be booked beforehand

CASA DEL MACO



HOTEL ~ RESTAURANTE

Als peus de la muntanya de Lleus a Benissa es troba este caseriu rústic espanyol del segle XVIII meticulosament restaurat, un oasi de tranquil·litat. Ens complau convidar-lo que vinga a descobrir la nostra exquisida cuina francesa amb tocs mediterranis en un ambient romàntic i únic.

A los pies del monte Lleus en Benissa se encuentra este caserío rústico español del siglo XVIII meticulosamente restaurado, un oasis de tranquilidad. Nos complace invitarle a que venga a descubrir nuestra exquisita cocina francesa con toques mediterráneos en un ambiente romántico y único.

At the foot of the Lleus mountain in Benissa you will find this 18th century country farmhouse, meticulously renovated, an oasis of peace. We are pleased to invite you to come and discover our exquisite French cuisine with Mediterranean touches in a romantic and unique atmosphere.

Casa del Maco

Dies de la setmana:

Dilluns i dimecres, només sopars de 19.00 h-22.00 h

Dimarts tancat

De dijous a diumenge: dinars i sopars de 12.00 h-15.00 h i de 19.00 h-22.00 h

Días de la semana:

Lunes y miércoles sólo cena de 19:00h-22:00h

Martes cerrado

De jueves a domingo almuerzo y cena de 12:00h-15:00h y de 19:00h-22:00h

Days of the week:

Monday and wednesday only supper 7pm to 10pm

Tuesday closed

Thursday to sunday lunch and supper 12 noon to 3pm and 7pm to 10pm

Reserves/Reservas/Bookings: 96 573 28 42

info@casadelmaco.com - www.casadelmaco.com

Pou Roig, 15 (Part. de Lleus). N-332 - KM. 170. Benissa

PREU/PRECIO/PRICE: 29,50€ (IVA inclòs/incluido/including VAT)



Menú degustació

APERITIU

Aperitiu "Casa del Maco".

ENTRANTS

Formatge de tovalló amb tòfona negra, aigua de tomaca Raf, tomaquetes, herbes i flors lleugerament picants.

Sopa de llamàntol amb oli Picual.

La nostra visió d'un "suquet" de bonítol.

Sorbet de taronja i escuma de canyella.

PLAT PRINCIPAL

Presca amb "fideuà" de pebrot roig, bolets, verdures i salsa de foie.

POSTRE

Caqui amb crema de formatge i panses, roques de xocolata de garrofes, llet d'ametles i gelat de figa seca.

Tous els menús es reservaran amb antelació

Menú degustación

APERITIVO

Aperitivo "Casa del Maco".

ENTRANTES

Queso de servilleta con trufa negra, agua de tomate raif, tomatitos, hierbas y flores ligeramente picantes.

Sopa de bogavante con aceite Picual.

Nuestra visión de un "suquet" de bonito.

Sorbete de naranja y espuma de canela.

PLATO PRINCIPAL

Presca con "fideuà" de pimiento rojo, bolets, verduras y salsa de foie.

POSTRE

Kaki con crema de queso y pasas, rocas de chocolate de algarrobas, leche de almendras y helado de higo seco.

Todos los menús se reservarán con antelación

Tasting menu

APERITIF

Casa del Maco aperitif

STARTERS

Servilleta cheese with black truffle, Raffi-tomato water, small tomatoes, herbs and slightly spicy flowers.

Lobster soup with Picual oil.

Our version of bonito (white tuna) "suquet".

Orange sorbet and cinnamon foam.

MAIN

Presca (pork) and "fideuà"-noodles with red pepper, mushrooms, vegetables and foie sauce.

DESSERT

Khaki with cheese and raisin cream, chocolate-carob rocks, almond milk and dried fig ice-cream.

All menus must be booked beforehand

Restaurant Casa Eusebio situat al cor de la Costa Blanca, és un clar paradigma de la bona feina que identifica la zona mediterrània per ser l'excel·lència culinària. Amb bones matèries primeres de mercat i amb una elaboració atrevida i personal de la seua cuina, barreja la tradició amb l'originalitat per a la satisfacció dels seus comensals.

12

Restaurante Casa Eusebio situado en el corazón de la Costa Blanca, es un claro paradigma del buen hacer que identifica la zona mediterránea por ser la excelencia culinaria. Con buenas materias primas de mercado y con una elaboración atrevida y personal de su cocina, mezcla la tradición con la originalidad para deleite de sus comensales.

Restaurante Casa Eusebio, located in the heart of the Costa Blanca, is a clear example of the culinary excellence of the Mediterranean regions. With good prime materials and a daring and imaginative elaboration this restaurant offers in its food a blend of tradition and originality that delights its customers.

Casa Eusebio

Dies de la setmana:

De dilluns a dissabte: dinars i sopars
Diumenge: dinars

Días de la semana:

De lunes a sábado almuerzo y cena
Domingo sólo almuerzo

Days of the week:

From monday to saturday lunch and dinner
Sundays only lunch

Reserves/Reservas/Bookings: 96 573 24 10

info@casaeusebio.com - www.casaeusebio.com

Av. País Valencià, 223. Benissa

PREU/PRECIO/PRICE: 29,50€ (IVA inclòs/incluido/including VAT)



Menú degustació

APERITIU DE LA CASA

- Pastís fred de lluç.
- Molles de “capellà torrat” amb tomaques seques.
- Saltat de botifarra, sobrassada i carxofa.
- Gotet de crema d'arròs amb fesols i naps.

PLAT PRINCIPAL (a triar)

- Arròs empedrat de rape amb demiglas.
- Medalló de rellom de porc amb essència de moscatell i simfonia de bolets.

POSTRES

- Poma al forn amb cor de xocolata calent.

BEGUDES

- Aigua mineral, refrescos i vi de la casa.
- Café i infusions.**

Tous els menús es reservaran amb antelació

Menú degustación

APERITIVO DE LA CASA

- Pastel frío de merluza.
- Migas de “capellà torrat” con tomates secos.
- Salteado de morcilla, sobrasada y alcachofa.
- Chupito de crema de “arròs amb fesols i nap”.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Arroz empedrado de rape con demiglas.
- Medallón de solomillo de cerdo con esencia de moscatel y sinfonía de setas.

POSTRE

- Manzana al horno con corazón de chocolate caliente.

BEBIDAS

- Agua mineral, refrescos y vino de la casa.
- Café e infusiones.**

Todos los menús se reservarán con antelación

Tasting menu

HOUSE APERITIF

- Cold hake cake.
- Breadcrumbs “capellà torrat” with dried tomatoes.
- Sautéed black pudding, “sobrasada” sausage and artichokes.
- Glass of “Arròs amb fesols i nap” (rice with beans and turnip) cream soup.

MAINS (to choose from)

- Rice with monkfish with demi-glace.
- Pork sirloin medallions with muscatel and mushrooms.

DESSERT

- Baked apple with a hot chocolate heart.

DRINKS

- Mineral water, soft drinks and house wine.
- Coffees and teas.**

All menus must be booked beforehand



CUINA DE DOS

- menja, beu i reposa -

Cuina de Dos obri les seues portes en el mes de març del 2016. Un projecte de dues persones amants de la cuina i amb uns objectius en comú, fer gaudir a la gent. En la Cuina apostem pels productes de la localitat, ecològics i de proximitat, els sabors d'abans i d'ara, una cuina tradicional transportada als nous temps, els vins de la terra, els vermuts i cerveses artesanes.

14

Cuina de Dos abre sus puertas en el mes de marzo de 2016. Un proyecto de dos personas amantes de la cocina y con unos objetivos en común, hacer disfrutar a la gente. En la Cuina (cocina) apostamos por los productos de la localidad, ecológicos y de proximidad, los sabores de antes y ahora, una cocina tradicional transportada a los nuevos tiempos, los vinos de la tierra, los vermuts y cervezas artesanas.

Cuina de Dos opens its doors in March 2016. A project of two people who are passionate about cooking and share the objective of making people enjoy. In the Cuina (kitchen) we rely on local, ecological products from nearby, the flavours of once and now, a traditional cuisine adapted to new times, the wines of the region, the craft beers and vermouths.

Cuina de Dos

Dies de la setmana:

De dimarts a diumenge: dinars i sopars

Días de la semana:

De martes a domingo almuerzo y cena.

Days of the week:

From Tuesday to Sunday lunch and dinner.

Reserves/Reservas/Bookings: 96 573 07 89 / 655 060 358 (WhatsApp)

cuinadedos@gmail.com

C/ Sant Nicolau, 6

PRECIO/PRICE: 20€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



Menú degustació

Olives farcides de vermut artesà.

Croqueta casolana d'albergínia i botifarra.

Ensalada "Pere Bigot".

"Esgarraet" amb salades casolanes.

Creïlles del Senyoret
Pilota de Putxero Cuina de Dos.

Terrina de cua de bou amb salsa de ceba blanca i pebrots rojos.

POSTRES

Minifulles de poma temperada.

Café.

Tots els menús es reservaran amb antelació

Menú degustación

Aceitunas rellenas de vermouth artesano.

Croqueta casera de berenjena y morcilla.

Ensalada "Pere Bigot".

"Esgarraet" con salazones caseros.

Patatas del Senyoret.

Pelota de "Putxero" Cuina de Dos.

Terrina de rabo de buey con salsa de cebolla blanca y pimientos rojos.

POSTRE

Minihojas de manzana templada.

Café.

Todos los menús se reservarán con antelación

Tasting menu

Olives filled with handmade vermouth.

Homemade aubergine and black pudding croquette "Pere Bigot" Salad.

"Esgarraet" (grilled and marinated vegetables) with homemade salted cod.

"Senyoret" potatoes.

Pelota de "Putxero" (stuffed cabbage) Cuina de Dos style.

Oxtail terrine with white onion and red pepper sauce.

DESSERT

Warm small apple leaves.

Coffee.

All menus must be booked beforehand



Amb aire fresc i innovador obri les seues portes el Bar Giró. La seua decoració moderna i industrial vist les seues instal·lacions creat un ambient familiar, acollidor i de tracte pròxim i amable. En la seua cuina, de tracte exquisit, cobren protagonisme les tapes, una autèntica explosió i mescla de sabors. No deixes de preguntar per la seua àmplia selecció de vins i per les seues postres casolanes.

Con aire fresco e innovador abre sus puertas el Bar Giró. Su decoración moderna e industrial viste sus instalaciones creando un ambiente familiar, acogedor y de trato cercano y amable. En su cocina, de trato exquisito, cobran protagonismo las tapas, una auténtica explosión y mezcla de sabores. No dejes de preguntar por su amplia selección de vinos y por sus postres caseros.

The new Bar Giró gives a warm welcome in a fresh and innovative ambience. The modern and industrial decor and the personal and friendly service create a familiar and cozy atmosphere. In the kitchen tapas play the main role and will surprise you with unusual tastes and outstanding fusion cuisine. Ask for the extensive wine list and the homemade desserts.

Giró

Dies de la setmana:

Dilluns, i de dimecres a diumenge, només dinars.
Dimarts: dia de descans.

Días de la semana:

Lunes y de miércoles a domingo, sólo almuerzo.
Martes día de descanso.

Days of the week:

*Mondays, and from Wednesday to Sunday, only lunch
Tuesdays closed.*

Reserves/Reservas/Bookings: 96 573 00 48

Av. País Valencià, 100

PRECIO/PRICE: 20€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



Menú degustació

ENTRANTS

Anxoves casolanes sobre crema "espencat".

Gambot cruixent amb reducció de cítrics.

PLAT PRINCIPAL (a triar)

Paella d'espínacs, bacallà i coliflor.

Crep de conill a les herbes aromàtiques.

POSTRES

Selecció de postres.

BEGUDES

Cada plat va maridat amb una copa vi.

Refrescos.

Tots els menús es reservaran amb antelació

Menú degustación

ENTRANTES

Anchoas caseras sobre crema "espencat".

Gambón crujiente con reducció de cítrics.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Paella de espínacas, bacalao y coliflor.

Crepe de conejo a las hierbas aromáticas.

POSTRE

Selecció de postres.

BEBIDAS

Cada plato va maridado con una copa de vino.

Refrescos.

Todos los menús se reservarán con antelación

Tasting menu

STARTERS

Homemade anchovies on "espencat" cream (grilled vegetables).

Crispy red prawn with citrus fruit reduction.

MAINS (to choose from)

Paella with spinach, bacalao and cauliflower.

Rabbit crepe with aromatic herbs.

DESSERT

Assortment of desserts.

DRINKS

Each dish is accompanied by a glass of wine.

Soft drinks.

All menus must be booked beforehand



Benvinguts a MANDALA BEACH BAR & RESTAURANT, un acollidor bar - restaurant situat a primera línia de la Cala de la Fustera, on podràs gaudir d'un saborós menjar mediterrani, postres i dolços d'elaboració casolana, triar un d'entre els seus més de 40 còctels, rodejat d'un paisatge únic enfront de la mar. I, sobretot, COMPARTIR AQUESTA AVENTURA AMB NOSALTRES.

Bienvenidos a MANDALA BEACH BAR & RESTAURANT, un acogedor bar - restaurante situado en primera línea de la Cala de la Fustera, donde podrás disfrutar de una sabrosa comida mediterránea, postres y dulces de elaboración casera, escoger uno de entre sus más de 40 cocktails, rodeado de un paisaje único frente al mar. Y, sobre todo, COMPARTIR ESTA AVENTURA CON NOSOTROS.

Welcome to MANDALA BEACH BAR & RESTAURANT, a friendly bar-restaurant located right on the Cala de la Fustera sea front, where you can enjoy delicious Mediterranean food, homemade desserts and choose one of our more than 40 cocktails, in an unique setting overlooking the sea. Above all, we invite you to SHARE THIS EXPERIENCE WITH US.

Mandala Beach Bar & Restaurant

Dies de la setmana:

De dilluns a diumenge: només dinars (prèvia reserva).

Días de la semana:

De lunes a domingo sólo almuerzo (previa reserva).

Days of the week:

From Monday to Sunday only lunch (with advance booking).

Reserves/Reservas/Bookings: 965 74 78 47

www.mandalabeachbar.com

Avinguda Navegant Pepe Ribes, S/N. Cala de la Fustera. Benissa

PRECIO/PRICE: 30€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



Menú degustació

ENTRANTS

Carpaccio de gamba amb fulles de menta i pebre rosa d'Aguaribay.

Croquetes de botifarra de la Placeta Vella.

Mandonguilles de l'àvia en salsa d'ametla.

Cues de llagostins encamisats acompanyats de salsa Chutney.

Sorbet de llima al vodka.

PLAT PRINCIPAL (a triar un)

Fideuà negra amb calamarsets (min. 2 persones).

Entrecot de vedella gallega, trinxat amb alls tendres.

Llom de bacallà amb pebrot a la flama i cruixent de pernil.

POSTRE

Brownie de xocolata belga i gelat de vainilla.

Café i infusions.

Tous els menús es reservaran amb antelació.

Menú degustación

ENTRANTES

Carpaccio de gamba con hojas de menta y pimienta rosa de Aguaribay.

Croquetas de morcilla de la Placeta Vella.

Albóndigas de la abuela en salsa de almendra.

Colas de langostinos encamisados acompañados de salsa chutney.

Sorbete de limón al vodka.

PLATO PRINCIPAL (a elegir uno)

Fideuá negra con chipirones (min. 2 personas).

Entrecote de ternera gallega trinchado con ajos tiernos.

Lomo de bacalao con pimiento a la llama y crujiente de jamón.

POSTRE

Brownie de chocolate belga y helado de vainilla

Café e infusiones.

Todos los menús se reservarán con antelación.

Tasting menu

STARTERS

Prawn carpaccio with mint leaves and red pepper from Aguaribay.

Black pudding croquettes of the Placeta Vella.

Grandma's meatballs in almond sauce.

Basted shrimp tails with chutney sauce.

Lemon-vodka sorbet.

MAINS (to choose from)

Black "Fideuá" (pasta) with baby cuttlefish (min. 2 people).

Galician beef entrecote with fried spring garlic.

Cod loin with grilled pepper and crispy ham.

DESSERT

Belgian chocolate brownie and vanilla ice-cream.

Coffees and tea.

All menus must be booked beforehand.

Nou Tapes Vizcaíno

Et presentem el Nou Tapes Vizcaíno

Sota la direcció dels Héctor Soto, pare i fill inicien aquesta apassionant aventura gastronòmica amb una única fi; fer que la gent gaudisca. En un ambient familiar i agradable t'ofereixen una selecció de tapes diàries en la seua barra o si ho prefereixes, pots degustar la seua cuina tradicional en el saló-menjador amb capacitat per a 40 comensals. Cuina de mercat, mediterrània i amb una variada selecció de productes com el peix de la llotja de Calp o les nostres carns de primeres qualitats. El Nou Tapes Vizcaíno és el lloc ideal per a anar a qualsevol hora del dia.

Te presentamos el Nou Tapes Vizcaíno.

Bajo la dirección de los Héctor Soto, padre e hijo inician esta apasionante aventura gastronómica con un único fin; hacer que la gente disfrute. En un ambiente familiar y agradable te ofrecen una selección de tapas diarias en su barra o si lo prefieres, puedes degustar su cocina tradicional en el salón-comedor con capacidad para 40 comensales. Cocina de mercado, mediterránea y con una variada selección de productos como el pescado de la lonja de Calpe o nuestras carnes de primeras calidades. El Nou Tapes Vizcaíno es el sitio ideal para ir a cualquier hora del día.

We present you the Nou Tapes Vizcaíno.

Under the management of the Héctor Soto, father and son initiate this exciting gastronomic adventure with a single objective; making people enjoy. In a pleasant and homely atmosphere they offer you a daily selection of tapas at the bar, or you can taste their traditional cuisine in the dining room with a capacity of 40 guests. Mediterranean market cuisine with a varied selection of products like the fish from the fish market in Calpe or our first-quality meats. The Nou Tapes Vizcaíno is the ideal place to go to at any time of the day.

Nou Tapes Vizcaíno

Dies de la setmana:

De dilluns a dissabte: dinars i sopars.

Diumenge: dia de descans.

Días de la semana:

De lunes a sábado almuerzo y cena.

Domingo día de descanso.

Days of the week:

From Mondays to Saturdays lunch and dinner.

Sundays closed.

Reserves/Reservas/Bookings: 96 573 40 83

C/ Calp, 1. Benissa

PRECIO/PRICE: 29€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



Menú degustació

ENTRANTS

Assortiment de salades.

Pasta fullada de pera,
confitada amb llimadures
de foie.

Calamar farcit de gambes
en salsa d'ametla.

PLAT PRINCIPAL (a triar)

Rap en salsa de panses
moscatell i brandi o
Queixera de vedella al vi
negre.

POSTRES

Flamet amb crema de
nabius.

BEGUDES

Vi negre:

DNA EKO Monastrell
Alacant.

Vi Blanc:

Semsum 2. Macabeo
moscatell.

Agua mineral i refrescos.

Café i infusions.

Tots els menús es reservaran amb antelació.

Menú degustación

ENTRANTES

Surtido de salazones.

Milhoja de pera confitada
con virutas de foie.

Calamar relleno de gambas
en salsa de almendra.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Rape en salsa de pasas
moscatell y brandy ó
Carrillera de ternera al vino
tinto.

POSTRE

Tocino de cielo con crema
de arándanos.

BEBIDAS

Vino Tinto:

DNA EKO Monastrell
Alicante.

Vino Blanco:

Semsum 2. Macabeo
moscatell.

Agua mineral y refrescos.

Café e infusiones.

Todos los menús se reservarán con antelación.

Tasting menu

STARTERS

Selection of salted fishes.

Millefeuille of sugar coated
pear with shavings of foie.

Squid filled with prawns in
almond sauce.

MAINS (to choose from)

Monkfish in a moscatell
and brandy sauce

or

Beef cheeks in red wine

DESSERT

"Tocino de cielo" (made of
egg yolk and sugar) with
blueberry-cream.

DRINKS

Red wine:

DNA EKO Monastrell
Alicante.

White wine:

Semsum 2. Macabeo
moscatell.

Mineral water and soft
drinks.

Coffee and tea.

All menus must be booked beforehand.

Bar Restaurante *Pa Liquid*

22

Restaurant on es fusiona la cuina tradicional amb la cuina més elaborada, amb un equip jove i amb ganes d'agradar, on podràs degustar una gran varietat de cerveses artesanals.

Restaurante donde se fusiona la cocina tradicional con la cocina más elaborada, con un equipo joven y con ganas de agradar, donde podrás degustar una gran variedad de cervezas artesanales.

A restaurant, directed by a young and ambitious team, where traditional kitchen meets the most elaborated modern cuisine and where you will find a wide selection of craft beer.

Pa Liquid

Dies de la setmana:

De dilluns a dissabte: dinars.
Divendres i dissabte: també sopars.

Días de la semana:

De lunes a sábado almuerzo.
Viernes y sábado también cenas.

Days of the week:

*From Monday to Saturday lunch.
Friday and Saturday also dinner.*

Reserves/Reservas/Bookings: 865 609 950

info@paliquid.com

C/ Juan de Juanes, 2

PRECIO/PRICE: 20€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

Opció maridatge amb cerveses: 7,50 € extra

Opción maridaje con cervezas: 7,50 € extra

Paired with beer: 7,50 € extra



Menú degustació

Mousse de bacallà fumat amb sopa de tomaca.

Sardina Amb Martini blanc, olivada i paté de tomaques seques
Truita de polp.

Foie amb torró i crema de carlota amb pebre de Jamaica.

Anyell macerat amb Baba Ganoush.

POSTRES

Formatge curat, alfàbega, sopa de pera i oli d'espècies.

Menú degustación

Mousse de bacalao ahumado con sopa de tomate.

Sardina con Martini blanco, olivada y paté de tomates secos.
Tortilla de pulpo.

Foie con turrón y crema de zanahoria con pimienta de Jamaica.

Cordero macerado con Baba Gañoosh.

POSTRE

Queso curado, albahaca, sopa de pera y aceite de especias.

Tasting menu

Smoked cod mousse with tomato soup.

Sardine with white Martini, tapenade and dried tomato paté.

Spanish octopus omelette.

Foie with turrón and carrot soup with pepper from Jamaica.

Lamb macerated with Baba Ganoush.

DESSERT

Mature cheese, basil, pear soup and spiced oil.

Tots els menús es reservaran amb antelació

Todos los menús se reservarán con antelación

All menus must be booked beforehand

10^a MOSTRA GASTRONÒMICA al Centre d'Art Taller d'Ivars 3 al 5 de Març 2017

10^a MOSTRA GASTRONÒMICA en el Centre d'Art Taller d'Ivars 3 al 5 de marzo 2017

10TH GASTRONOMIC FESTIVAL at Centre d'Art Taller d'Ivars 3rd. To 5th. March 2017

*Barry and Restaurant / Bares y Restaurantes /
Bars and Restaurants*



RESTAURANTE CA EMILIO - Tel.: 96 573 37 36



CUINA DE DOS
-BAR- BISTROU - RESTAURANT -

BAR RESTAURANTE CUINA DE DOS - Tel.: 96 573 07 89



El Rebot
-BAR- BISTROU - RESTAURANT -

BAR RESTAURANT EL REBOT - Tel.: 96 573 16 99



BAR GIRÓ - Tel.: 96 573 00 48



BAR RESTAURANTE LA FONDA - Tel.: 619 931 981



PIZZERIA L'ORENGA - Tel.: 96 573 16 79

Cellers / Bodegas de Vino / Wineries

JOAN DE LA CASA
VITICULTOR

CALLER JOAN DE LA CASA - Tel.: 670 20 93 71

Forn / Panadaria / Baker's



Maestros Artesanos

PANADERIA DULCIPAN-Forn del Mercat - Tel.: 96 611 34 67

Cafeteria / Cafeteria / Coffee



BAR L'ESPLAI - Tel.: 96 573 21 62

Cervezas Artesanas / Cervezas Artesanas / Craft Beers

XaBIER'S

CERVESA ARTESANA XaBIER'S - Tel.: 678 919 672

Pub



EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS - Tel.: 622 282 022

Dijendres 3 de març

19:30h.

OBERTURA DE LA 10A MOSTRA GASTRONÒMICA BENISSA.

20:00h-23:00h. DEGUSTACIONS GASTRONÒMIQUES.

23:00h. TALLER DE COCTELERIA VALENCIANA: TARONJA, ORXATA, MOSCATELL I TORRÓ A CÀRREC DE EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS.

Dissabte 4 de març

12:00h-16:00h. DEGUSTACIONS GASTRONÒMIQUES.

13:00h. TAST DE CERVESES ARTESANES A LA SALA DE TASTS.

19:00h-23:00h. DEGUSTACIONS GASTRONÒMIQUES.

19:30h. A LA SALA DE TASTS

- Il Concurs d'embotits artesanals de la Marina.
- En acabar, presentació de vins del Celler Joan de la Casa: Vi Nimi i Terra Fiter.

Diumenge 5 de març

10:00h-14:00h.

XVII "CONCURS DE VINS DE BENISSA"
a la sala de Tasts. Informació i Inscripcions a Creama Benissa (96 573 21 00)

12:00h-17:00h. DEGUSTACIONS GASTRONÒMIQUES.

* Aquest programa està subjecte a possibles canvis.

Viernes 3 de Marzo

19:30h.

APERTURA DE LA 10ª MOSTRA GASTRONÒMICA BENISSA.

20:00h-23:00h. DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

23:00h. TALLER DE COCTELERÍA VALENCIANA: NARANJA, HORCHATA, MOSCATEL Y TURRÓN A CARGO DE EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS.

Sábado 4 de Marzo

12:00h-16:00h. DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

13:00h. CATA DE CERVEZAS ARTESANAS EN LA SALA DE CATAS.

19:00h-23:00h. DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

19:30h. EN LA SALA DE CATAS

- Il Concurso de "embotits artesanals de la Marina".
- Al finalizar presentación de vinos del Celler Joan de la Casa: Vino Nimi y Terra Fiter.

Domingo 5 de Marzo

10:00h-14:00h.

XVII "CONCURS DE VINS DE BENISSA"
en la Sala de Catas. Información e Inscripciones en Creama Benissa (96 573 21 00).

12:00h-17:00h. DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

* Este programa está sujeto a posibles cambios.

Friday, 3rd March

7.30 p.m.

OPENING OF THE 10TH BENISSA GASTRONOMIC FESTIVAL.

8 p.m. - 11 p.m. FOOD TASTING.

11 p.m. VALENCIAN COCKTAIL WORKSHOP: ORANGE, HORCHATA (MILK OF A SPECIFIC TYPE OF ALMOND), MOSCATEL WINE AND TURRÓN (SPANISH NOUGAT) OFFERED BY EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS.

Saturday, 4th March

12 a.m. - 4 p.m. FOOD TASTING.

1 p.m. CRAFT BEER TASTING IN THE TASTING ROOM.

7 p.m. - 11 p.m. FOOD TASTING.

7.30 p.m. IN THE TASTING ROOM

- 2nd Contest "embotits artesanals de la Marina" (artisan sausages of the Marina Alta region).
- Followed by the presentation of wines from "Celler Joan de la Casa": Nimi wine and Terra Fiter

Sunday, 5th March

10 a.m. - 2 p.m.

17TH BENISSA WINE COMPETITION
in the tasting room. Information and inscriptions at Creama Benissa (96 573 21 00).

12 a.m. - 5 p.m. FOOD TASTING.

* This program is subject to possible changes.

AGENDA D'ACTIVITATS DURANT LA SETMANA GASTRONÒMICA

-DIMARTS, 7 DE MARÇ, A LES 20 H

TAST GRATUÏT DE VINS MARIDAT AMB EMBOTIT DE BENISSA

Tast gratuït de vins de la D.O. de la Província d'Alacant maridat amb embotit de Benissa amb la col·laboració de la D.O. Vins Alacant. Denominació d'Origen.

Lloc: Centre d'Excel·lència de Benissa. C/ Escoto, 72. Accés per Crema (aparcament disponible).

Reserves a: Crema Benissa (96 573 21 00) i Tourist-Info Benissa (96 573 22 25).

Aforament limitat.

-DIMECRES, 8 DE MARÇ, A LES 20 H.

UVAS CABRERA: 5 generacions dedicades al moscatell d'Alexandria. Conferència i degustació a càrrec de Ximo i Dani Cabrera.

Lloc: Centre d'Excel·lència de Benissa. C/ Escoto, 72. Accés per Crema (aparcament disponible).

Reserves a: Crema Benissa (96 573 21 00) i Tourist-Info Benissa (96 573 22 25).

Aforament limitat.

-DIJOUS, 9 DE MARÇ, A LES 20 H.

MASTER CLASS i degustació gratuïta de Putxero de Polp a càrrec de Pere Santacreu del Restaurant Bon Gust-La Cultural i Raúl Pastor del Restaurant Pa Líquid amb la col·laboració d'HOSTELBE.

Lloc: HOSTELBE Benissa. C/ Edison, 4 (Polígon Industrial La Pedrera).

Reserves a: Crema Benissa (96 573 21 00) i Tourist-Info Benissa (96 573 22 25).

Aforament limitat.

AGENDA DE ACTIVIDADES DURANTE LA SEMANA GASTRONÓMICA

-MARTES, 7 DE MARZO A LAS 20:00H

CATA GRATUITA DE VINOS MARIDADA CON EMBUTIDO DE BENISSA

Cata gratuita de vinos de la D.O. de la Provincia de Alicante maridada con embutido de Benissa con la colaboración de la D.O. Vinos Alicante Denominación de Origen.

Lugar: Centro de Excelencia de Benissa. C/ Escoto, 72. Acceso por Crema (parking disponible).

Reservas en: Crema Benissa (96 573 21 00) y Tourist Info Benissa (96 573 22 25).

Aforo limitado.

-MIÉRCOLES, 8 DE MARZO A LAS 20:00H.

UVAS CABRERA: 5 generacions dedicades al moscatell de Alejandria. Conferencia y degustación a cargo de Ximo y Dani Cabrera.

Lugar: Centro de Excelencia de Benissa. C/ Escoto, 72. Acceso por Crema (parking disponible).

Reservas en: Crema Benissa (96 573 21 00) y Tourist Info Benissa (96 573 22 25).

Aforo limitado.

-JUEVES, 9 DE MARZO A LAS 20:00H.

MASTER CLASS y degustación gratuita de Putxero de Polp a cargo de Pere Santacreu del Restaurant Bon Gust-La Cultural y Raúl Pastor del Restaurante Pa Líquid con la colaboración de HOSTELBE.

Lugar: HOSTELBE Benissa. C/ Edison, 4 (Polígono Industrial La Pedrera).

Reservas en: Crema Benissa (96 573 21 00) y Tourist Info Benissa (96 573 22 25).

Aforo limitado.

ACTIVITIES TAKING PLACE DURING THE GASTRONOMIC WEEK

-TUESDAY, 7TH MARCH AT 8 P.M.

FREE WINE-TASTING ACCOMPANIED BY LOCAL COLD CUTS

Free wine-tasting of the D.O. of the province of Alicante with cold cuts from Benissa in collaboration with D.O. Vinos Alicante Denominación de Origen.

Venue: Centro de Excelencia de Benissa. C/ Escoto, 72. Access through Crema (parking available).

Bookings at: Crema Benissa (96 573 21 00) and Tourist Info Benissa (96 573 22 25).

Limited capacity.

-WEDNESDAY, 8TH MARCH, AT 8 P.M.

UVAS CABRERA: 5 generacions dedicades to the "Moscatel de Alejandria" (a local grape). Conference and tasting directed by Ximo and Dani Cabrera.

Venue: Centro de Excelencia de Benissa. C/ Escoto, 72. Access through Crema (parking available).

Bookings at: Crema Benissa (96 573 21 00) and Tourist Info Benissa (96 573 22 25).

Limited capacity.

-THURSDAY, 9TH MARCH AT 8 P.M.

MASTER CLASS and free tasting of "Putxero de Polp" (octopus stew) directed by Pere Santacreu from the Restaurant Bon Gust-La Cultural and Raúl Pastor from the Restaurant Pa Líquid in collaboration with HOSTELBE.

Venue: HOSTELBE Benissa. C/ Edison, 4 (Polígono Industrial La Pedrera).

Bookings at: Crema Benissa (96 573 21 00) and Tourist Info Benissa (96 573 22 25).

Limited capacity.



ORGANITZEN | ORGANIZA | ORGANIZER



RESTAURANTS | RESTAURANTES | RESTAURANTS



COL-LABOREN | COLABORAN | COLLABORATORS



Benissa
10^a mostra
GASTRONÒMICA
10th Gastronomic festival