

Benissa
8^a *g*amostra
GASTRONÒMICA



semana gastronómica
Menús Degustación *O* del 6 al 15 de marzo de 2015



Benissa
gamostra
GASTRONÒMICA

Benissa
8^a *gamma* *ostra*
GASTRONÒMICA



semanagastronómica
Menús Degustación *O* *del 6 al 15 de marzo de 2015*





6 intro (español)

7 intro (english)

8 casa del maco

10 casa eusebio

12 bon gust-la cultural

14 mandala Beach bar & Restaurant

16 menjars i vins

18 coral beach

19 8^a Mostra Gastronòmica Benissa
en el Centre d'Art Taller d'Ivars (6 al 8 de Marzo)

20 8th. Gastronomic Festival
at Centre D'Art Taller d'Ivars (6th. to 8th. March)

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 de nuestros mejores chefs unido a las mejores materias primas y la riqueza de nuestro entorno, las Concejalías de Comercio y Turismo organizan esta **8ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** que pretende difundir recetas, platos y productos autóctonos pero respetando siempre el estilo culinario propio de cada establecimiento.

Esta **8ª 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 de cada restaurante.

Invitamos a todos a que disfruten con nosotros de esta **8ª 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 as 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 **8TH 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 **8TH GASTRONOMIC FESTIVAL** has in mind the taste buds of all those that wish to visit Benissa and enjoy our cuisine in the incomparable setting of each restaurant.

We invite you all to join us and enjoy this **8TH GASTRONOMIC FESTIVAL** and all the local products that will be offered by the event.

In Benissa, come and you will taste

Casa del Maco

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 supper only from 7 p.m. to 10 p.m.

Tuesday closed

Thursday to Sunday lunch and supper 12 a.m. to 3 p.m. and 7 p.m. to 10 p.m.

Reservas/Bookings: 96 573 28 42 / 699 069 926

info@casadelmaco.com | info@casadelmaco.com

www.casadelmaco.com

Pou Roig, 15 (Pda. De Lleus). N-332 – KM. 170. Benissa

PRECIO/PRICE: 40€ (IVA incluido/including VAT)

CASA DEL MACO HOTEL ~ RESTAURANTE

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 in 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.



APERITIVO

Aperitivo "Casa del Maco"

ENTRANTES

Nuestra versión de una pelota de puchero con foie y piñones

Sopa de salmón con almendras y algas

Sorbete de nísperos y espuma de azahar

PLATO PRINCIPAL

Caballa con arroz meloso de hinojo y limón confitado

Carrilera de cerdo ibérico con puré de patatas, chivia y chufas

POSTRE

Brownie de algarroba y pasas, coulis de naranja-canela, pannacotta de higos secos y helado de moscatel

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y cerveza

VINOS

Blanco: Enrique Mendoza Chardonnay.
D.O. Alicante

Tinto: Marqués de Alicante Gran Selección
Crianza 2010. D.O. Alicante

APERITIF

Aperitif "Casa del Maco"

STARTERS

Our version of a "pelota de puchero" with foie-gras and pine kernals

Salmon soup with almonds and seaweed

Sorbet of loquats and a foam of orange blossom

MAIN COURSE

Mackerel with creamy fennel and glazed lemon rice

Cheek of Iberian pork with puree of potatoes, parsnip and tiger nuts

DESSERT

Brownie of carob beans and raisins, orange-cinnamon coulis, pannacotta of dried figs and muscatel ice-cream

DRINKS

Mineral water, soft drinks and beer

WINES

White: Enrique Mendoza Chardonnay
D.O. Alicante

Red: Marques de Alicante Gran Selección
Crianza 2010 D.O. Alicante

Casa Eusebio

CASA EUSEBIO
RESTAURANT

Días de la semana: De Lunes a Sábado almuerzo y cena
Domingo sólo almuerzo

Days of the week: Monday to Saturday lunch and supper
Sunday lunch only

Reservas/Bookings: 96 573 24 10
info@casaeusebio.com | www.casaeusebio.com
Avda. País Valencià, 223. Benissa

PRECIO/PRICE: 33'50€ (IVA incluido/including VAT)

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.

Dispone de un elegante comedor, que tiene como principal función proporcionar una atención personalizada. El local destaca por su amplia variedad de tapas y entrantes, así como una extensa carta de vinos y un buen surtido de postres caseros.

Desde Restaurante Casa Eusebio queremos ofrecerles un ambiente agradable y un trato exquisito, para que puedan guardar un inmejorable recuerdo de su estancia en el establecimiento y que de buen seguro estaremos encantados de volver a atenderles.

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.

There is an elegant dining room where the customer receives a personalized service. The establishment stands out for its wide variety of tapas and starters, its extensive wine list and the selection of home made desserts.

At Restaurante Casa Eusebio we offer you a pleasant atmosphere and exquisite service that will make your visit unforgettable and be assured that we will be delighted to see you again.



APERITIVO

Aperitivo de la casa

ENTRANTES

Crema de espárragos blancos con un salteado de cigalas y jamón ibérico

Caramelo de morcilla de Benissa

Tempura de alcachofa con miel

Figatell con cebolla caramelizada con esencia de moscatel

PLATO PRINCIPAL (a elegir uno)

Rabo de toro con pasas

Arroz de espinacas y bacalao

Tronco de atún

POSTRE

Pastel de turrón

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y cerveza

VINOS

Blanco: Cesilia Blanco Monastrell D.O. Alicante

Tinto: Finca Selles Monastrell D.O. Alicante

Café e infusiones

APERITIF

Aperitif of the house

STARTERS

Cream of white asparagus with sautéed prawns and Iberian ham

Caramel of Benissa black sausage

Artichoke tempura with honey

Figatell with caramelized onion and essence of muscatel

MAIN COURSE (choice)

Oxtail with raisins

Rice of spinach and cod

Tuna leg

DESSERT

Pastel de turrón (Nougat cake)

DRINKS

Mineral water, soft drinks and beer

WINES

White: Cesilia Blanco Monastrell D.O. Alicante

Red: Finca Selles Monastrell D.O. Alicante

Coffee and teas

Bon Gust-La Cultural



Días de la semana:

De Martes a Domingo almuerzo y cena
Lunes cerrado

Days of the week:

Tuesday to Sunday lunch and supper
Monday closed

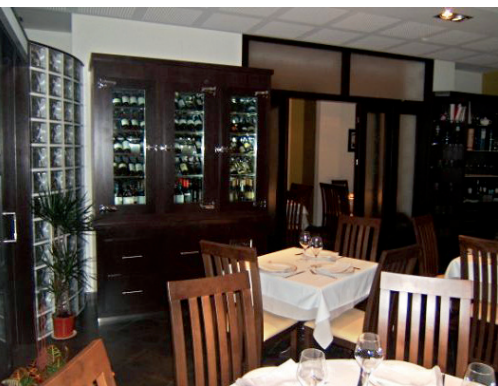
Reservas/Bookings:

96 573 19 49
www.restaurantbongust.com
info@restaurantbongust.com
C/ Nou, 22. Benissa

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

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 magnifico Chef Pere. El cual esta 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.



APERITIVO

Aperitivo de la casa

ENTRANTES

surtido de cocas

mullaor de tosílao – anchoa – mullaor de
cebolla y pelleta

pulpo con cachelos de patata

embutido típico acompañado de clafolls de
cebolla cocinados a la plancha

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Opción mediodía:

Putxero de polp (cocido de pulpo)

Opción cena:

Paletilla de cabrito al horno
Bacalao al horno

POSTRE

Flan de almendras con pasas

BEBIDAS

Agua y Refrescos

VINOS

Blanco: K-Naia Verdejo 2013

Tinto: Obalo rioja

Rosado: Mesta 2013 Tempranillo

Cava: Dominio de Requena

Café

APERITIF

Aperitif of the house

STARTERS

Selection of “cocas” (round flat dough-cakes)
mullaor de tosílao – anchovy– mullaor of
onion and pelleta

octopus with cachelo potatoes

typical cold meats with onion clafolls cooked
on the griddle

MAIN COURSE (choise)

Lunchtime option:

Putxero de polp (octopus stew)

Suppertime option:

Roast shoulder of kid
Oven baked cod

DESSERT

Bakes almond custard with raisins

DRINKS

Water, soft drinks

WINES

White: K-Naia Verdejo 2013

Red: Obalo rioja

Rosé: Mesta 2013 Tempranillo

Cava: Dominio de Requena

Coffee

Mandala

Beach Bar & Restaurant

Días de la semana: De Lunes a Domingo sólo almuerzo

Days of the week: Monday to Sunday lunchtime only

Reservas/Bookings: 965 747 847

www.mandalabeachbar.com

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

PRECIO/PRICE: 35€ (IVA incluido/including VAT)

14



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.

COPA DE BIENVENIDA

Kir de moscatel

ENTRANTES

Carpaccio de gambas
Croquetas de jamón ibérico
Albóndigas caseras con salsa de almendra
Espencat con huevo de atún

PLATO PRINCIPAL

a elegir uno

Fideuà del senyoret (min. 2 personas)
Entrecotte de ternera gallega con
crujiente de ibérico
Colitas de rape con vinagreta de ajos tiernos

POSTRE

Tiramisú

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y cerveza

VINOS

Blanco: Al Vent Sauvignon Blanc 2014

Tinto: Aula Merlot Crianza 2011

Café, Infusiones

APERITIF

Muscatel Kir

STARTERS

Carpaccio of prawns
Croquettes of Iberian ham
Home-made meatballs with almond sauce
Espencat (vegetable) with tuna roe

MAIN COURSE

choose one

Fideuà del senyoret (noodle paella,
min. 2 people)
Entrecôte of Galician beef with Iberian crisp
Angler fish tails with a vinagrette of spring garlic

DESSERT

Tiramisú

DRINKS

Mineral water, soft drinks and beer

WINES

White: Al Vent Sauvignon Blanc 2014

Red: Aula Merlot Crianza 2011

Coffee and teas

Menjars i Vins

Días de la semana: De Martes a Sábado almuerzo y cena
Domingo sólo almuerzo

Days of the week: *Tuesday to Saturday, lunch and supper*
Sunday lunch only

Reservas/Bookings: 628 943 632
C/ San Nicolás, 6

PRECIO/PRICE: 35€ (IVA incluido/including VAT)



En las calles del núcleo de la villa de Benissa, a pocos metros de la Catedral de la Marina se ubica el restaurante “Menjars i Vins”, un local acogedor con capacidad para 40 personas y comedores privados para celebraciones.

Cocina tradicional y de mercado, donde se da protagonismo a la materia prima, pescado de la lonja de Calpe, carnes a la brasa, verduras de temporada, postres caseros, vinos de calidad y servicio familiar.

In the centre of Benissa, at only a few metres from the Cathedral of the Marina, you will find “Menjars i Vins”, a welcoming restaurant with capacity for 40 and private dining rooms for celebrations.

Traditional cuisine, using seasonal fresh ingredients, with a focus on the prime material: fish from the Calpe harbor, charcoal grilled meats, seasonal vegetables, home-made desserts, quality wines and friendly service.



COCKTAIL DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Buñuelos de calabaza
Gazpachito de mango y espuma de turrón
Ajo blanco al balsámico con frutas y
frutos frescos

PLATO PRINCIPAL

Perdiz de Campo a baja temperatura con
escabeche de frutos rojos
Emperador, toffé de cava y crudité de
verduras de temporada

POSTRE

Pastel de calabaza y fantasías

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y cerveza

VINOS

Blanco: Silene de Ifach. Salvador Poveda

Tinto: Silene de Ifach Salvador Poveda

Café o infusiones

WELCOMING COCKTAIL

STARTERS

Pumpkin doughnut
“Gazpachito” of mango and nougat foam
“Ajo blanco” (garlic) with balsamic vinegar
with fresh fruits

MAIN COURSE

Wild partridge, chilled, with “escabeche” of
red fruits
Sword fish with cava toffee and crudité of
seasonal vegetables

DESSERT

Pumpkin cake with fantasies

DRINKS

Mineral water, soft drinks and beers

WINES

White: Silene de Ifach. Salvador Poveda

Red: Silene de Ifach Salvador Poveda

Coffee or Teas

8^a MOSTRA GASTRONÒMICA en el Centre d'Art Taller d'Ivars 6 al 8 de Marzo 2015

8TH GASTRONOMIC FESTIVAL at Centre d'Art Taller d'Ivars 6th. to 8th. March 2015

Barer y Restaurantes / Bars and Restaurants



BAR BAIX DEL PI - Tel.: 96 574 92 61



RESTAURANT BON GUST-LA CULTURAL - Tel.: 96 573 19 49



RESTAURANTE CA EMILIO - Tel.: 96 573 37 36



BAR RESTAURANTE CORAL BEACH - Tel.: 96 583 69 80



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



PARA LLEVAR CATERING / LA TENDA GOURMET - Tel.: 649 660 539



BAR RESTAURANTE MENJARS I VINS - Tel.: 628 943 632



BAR RESTAURANTE TAPAS VIZCAINO - Tel.: 96 573 40 83



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

Bodegas de Vino / Wineries



SUPERMERCADO ABADIA DEL VI - Tel.: 96 573 15 23



BODEGAS DEL MEDITERRÁNEO - Tel.: 96 573 06 62 / 637 427 887



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

Panaderia / Baker's



Nuestro Secreto.

PANADERÍA DULCIPAN - Tel.: 96 611 34 67

Cafeteria / Coffee



CAFÉ TROPIC - Tel.: 96 573 42 24

Pub



EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS - Tel.: 622 110 277

Viernes 6 de Marzo

19:30h.

APERTURA DE LA 8ª MOSTRA GASTRONÒMICA BENISSA

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

23:00h. GIN SHOW ALICANTE EN LA SALA DE CATAS PATROCINADO POR EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS

Sábado 7 de Marzo

12:00h-16:00h.

DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

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

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

19:30h. CATA DE VINO EN LA SALA DE CATAS.

- 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**

Domingo 8 de Marzo

10:00h-14:00h.

XV "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 GASTRONÒMICAS

* Este programa está sujeto a posibles cambios.

Friday, 6th March

7.30 p.m.

OPENING OF THE 8TH. BENISSA GASTRONOMIC FESTIVAL

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

11 p.m. GIN SHOW ALICANTE IN THE TASTING ROOM WITH THE SUPPORT OF EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS

Saturday, 7th 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. WINE-TASTING IN THE TASTING ROOM

- Free wine-tasting accompanied by typical Benissa sausage presented by d.o. vinos alicante **Denominación de Origen**

Sunday, 8th March

10 A.M.-2 P.M.

15TH. 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.

ORGANIZA | ORGANIZER



RESTAURANTES | RESTAURANTS



COLABORAN | COLLABORATORS



Benissa
8 g^{am}ostra
GASTRONÒMICA