



TORTELLÓN DE PANCETA,  
CIRUELAS Y MOZZARELLA

Welcome to:

### EI BODEGÓN

Empanada crujiente de  
panceta con queso y  
ciruela pasa.

1



CROQUETAS DE PRINGÁ  
Y ALIOLI DE HIERBABUENA

Welcome to:

### LA TABERNITA DEL SUR

Versión en croqueta del  
típico plato andaluz hecho  
con las carnes del cocido

7



FOIE CON PERCEBES,  
SHIMEJI Y NABICOL

Welcome to:

### MAÛI BEACH GASTROLOUNGE

Foie braseado sobre guiso de  
ternera tradicional y toques  
de mar a percebes con  
verduras, bajo una fina  
capa de espuma de foie

12



NEGRA SALVAIE  
SOBRE MACHO CRUJIENTE

Welcome to:

### EL MESÓN

Negra a la brasa con soja  
y limón, en aguacate con  
pico de gallo y wasabi  
kizame sobre lámina de  
plátano macho

2



GOFRE DE ESPINACAS  
CON TARTAR DE SALMÓN

Welcome to:

### LA TAPERÍA AURRERA

Masa casera de gofre,  
salmón marinado en casa  
con verduras, crema  
agria, rúcula y pesto

8



PITA MOLONA  
A LA BRASA DE KAMADO

Welcome to:

### MOLTA PASTA

Pita a la brasa con holandesa  
de albahaca, mozzarella búfala,  
mortadela, pistacho, tomate  
confitado y pesto rosa

13



TOSTA DE MERLUZA  
AL SALVAIE

Welcome to:

### EI PUERTO

Tosta de merluza a la naranja,  
limón y tomillo, sobre una  
ligera capa de rúcula

3



EL TESORO  
DE CASTILLA

Welcome to:

### LINAJE DE CASTILLA

Corteza crujiente de arroz,  
láminas de alcachofas con  
crema de pistacho y mollejas  
de lechazo flambeadas

9



CRUJIENTE BACALAO  
Y DULCE DE PIMIENTOS

Welcome to:

### PINTXOS AURRERA

La clásica brandada  
artesana con una base  
crujiente y acompañada  
de pimientos dulces

14



SUSPIRO COSTABLANCA

Welcome to:

### EL ESTURIÓN

Crujiente de solomillo ibérico  
en tortilla de verduras y gulas,  
con coulis de miel y mostaza  
sobre pan payés

4



BOQUERONES EN  
ADOBO GADITANO

Welcome to:

### LOS PECES

Crujientes boquerones en  
adobo según la tradicional  
receta gaditana

10



BENIDORM DEL SUR

Welcome to:

### TABERNA ANDALUZA

Tortillita de camarón con  
helado de salmorejo cordobés,  
simulando el sol, la arena y  
la isla de nuestro Benidorm

15



TACO DE COCHINITA  
PIBIL Y PICKLES DE COL

Welcome to:

### LA BRASERÍA AURRERA

Auténtica cochinita pibil  
realizada con carne magra de  
cerdo, acompañada de una  
crujiente ensalada de col

5



MINI ENTREPÁ  
MALASPINA

Welcome to:

### MALASPINA

Relleno de tartar de atún y  
salmón, envuelto en pan  
artesano con salsa secreta de  
tuétano y lascas de bonito

11



BOCADITO MIXTO

Welcome to:

### ZARZOSA

Delicioso bocadito de  
ternera y pollo con salsa  
de maíz, mostaza, limón  
y menta

16



PULARDA  
CON VINAGRETA

Welcome to:

### LA CAVA ARAGONESA

Base de pan de cristal  
con pularda confitada,  
velo de tomate y crema de  
cilantro y encurtidos

6



# VOTA Y GANA

UNA CENA PARA 2 PERSONAS

# BENIDORM

## Gastronómico 2023

## XIII CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS



JUNIO  
16 AL 25

PRECIO  
X TAPA 2,5€



Más información en la App de Gastroeventos  
La organización no se hace responsable de los  
cambios que se pudieran producir.  
For more information check here  
96 585 13 11 www.visitbenidorm.es  
Benidorm Tourist Office  
More information

ajuntament  
concejalía de turismo  
benidorm



DESDE 1890  
mahou





# ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

<b>1 EL BODEGÓN</b> Santo Domingo, 10	<b>9 LINAJE DE CASTILLA</b> Gerona, 2
<b>2 EL MESÓN</b> Calle Gerona, 1	<b>10 LOS PECES</b> Greco, 2
<b>3 EL PUERTO</b> Paseo de Colón, 1	<b>11 MALASPINA</b> Panamá, 5
<b>4 EL ESTURIÓN</b> Ricardo Bayona, 5, local 4	<b>12 MAÛI BEACH GASTROLOUNGE</b> Plaza del Torrejón, 5
<b>5 LA BRASERÍA AURRERA</b> Domingo, 8	<b>13 MOLTA PASTA</b> Mediterráneo, 40
<b>6 LA CAVA ARAGONESA</b> Plaza de la Constitución, 2	<b>14 PINTXOS AURRERA</b> Martínez Oriola, 18
<b>7 LA TABERNITA DEL SUR</b> Plaza de la Constitución	<b>15 TABERNA ANDALUZA</b> Esperanto, 4
<b>8 LA TAPERÍA AURRERA</b> Santo Domingo, 6	<b>16 BAR ZARZOSA</b> Calle del Metge Pérez Martorell, 11

# COMO VOTAR

- 1

**¡PRUEBA LA TAPA!**  
Visita alguno de nuestros establecimientos participantes y degusta la tapa o pincho que concurra.
- 2

**VALORA**  
Una vez degustada la tapa o pincho, pídele al camarero el QR de votación. Escanea el QR y valora la tapa con el dispositivo móvil entre 1 y 5 estrellas ( siendo 1 la puntuación más baja y 5 la mas alta). Si no dispones de dispositivo móvil, solicita ayuda del camarero/a para que el/ella registre tu voto con los datos que le facilites.
- 3

**GANA UNA CENA PARA 2 PERSONAS GRATIS**  
Además del voto, necesitaremos que nos facilites tu número de teléfono para ponernos en contacto contigo si resultas ser el ganador en el sorteo que realizaremos entre todos los participantes del público.  
**Sorteamos 2 cenas (para 2 comensales cada una) valoradas en 60€/cena a disfrutar en cualquiera de los establecimientos participantes.**  
  
Cada votación es una posibilidad, por lo que recuerda... Cuantas más tapas diferentes consumes más posibilidades tendrás de ganar esa cena doble gratis. ¡Pruébalas todas!

# INSTRUCCIONES DEL CONCURSO

Los votos en los que que el formulario de votación (nombre, teléfono, votación y aceptación de la LOPD) no se complete correctamente quedarán invalidados.

Solamente se podrá votar una vez por establecimiento y cliente (siendo el valor de filtro el número de teléfono facilitado por el cliente).

Si usted no dispone de teléfono móvil, solicite la ayuda del camarero/a del establecimiento para que le ayude a registrar su voto.

El periodo de votación será desde 16 al 25 de junio de 2023.

La organización no se responsabiliza de los cambios que los establecimientos puedan realizar en sus elaboraciones.

La organización no se responsabiliza del incumplimiento de las bases del concurso por parte de los establecimientos participantes.

**INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS**

- Responsable: Ayuntamiento de Benidorm / ABRECA / Gastroeventos.
- Objeto: Gestión del concurso y entrega de los premios al público.
- Derechos: Acceso, rectificación, eliminación, oposición, limitación y/o portabilidad.
- Información detallada: Más información puede ser solicitada sobre el tratamiento de sus datos mediante correo electrónico a [dpd@benidorm.org](mailto:dpd@benidorm.org).

