

A BORDO



Las texturas refrescantes del tomate con jamón ibérico y sus germinados.



DON SATURNINO



Pan tostado, mermelada de tomate, jamón ibérico, rosbif de cerdo asado con patatas chips de alcachofas y mermelada de naranja.

PIEDRAS DEL NORTE



Patata con forma de piedra, con crema de txistorra y de idiazábal.

ALCACHOFA A LA BRASA EL MESÓN-CERVECERÍA ON SABORES ALICANTINOS CRUZ BLANCA CON SABORES ALICANTINOS



EL MESÓN

PLAYA

Alcachofa a la brasa, encamada sobre muselina de patata al romero y pericana

AGUACATE CON SALMÓN, COCO Y EXPLOSIÓN DE



Esponja de aguacate con una quenelle de salmón aderezado con coco y unas esferas de tinta de calamar.

TORMENTA DEL DESIERTO



Chipirón a la plancha sobre base de cous-cous y pisto de verduras.

ESTURIÓN

LA BRASERÍA

LA CAVA ARAGONESA

LA TABERNITA

BROCHETA DE



Brocheta de guiso de calamar, rebozada en curry crujiente y mayonesa cítrica.

GUISO DE CALAMAR



BOCADITO DE



Bocadito de cochinillo asado y desmigado, salteado con los tres pimientos y jengibre, gratinado con alioli de pera.

MONTADITO DELICIOSO PARA COMER EN 2 BOCADOS



Montadito de panceta a baja temperatura, con mayonesa japonesa, chili y guindilla vasca.

BUÑUELO ASIÁTICO



LA TABERNITA DEL SUR

Buñuelos con toque asiático.

PULPO A LA BRASA DE CARBÓN DE YUCA



Pulpo sobre trampantojo de carbón de yuca con mayonesa de tomillo, toque de frambuesa y tierra de aceitunas negras.

LA TAPERÍA AURRERA

LOS PECES

MARISQUERÍA

EL PUERTO

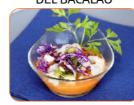
MAÜI BEACH

CABALLA EN ESCABECHE **BARBATEÑO**



Caballa fresca en escabeche.

MULLIDITA CAMA DEL BACALAO



Bacalao ahumado y marinado, acompañado de un fresco kiwi y reposado sobre una cama sabrosa de salmorejo andaluz.

BOCADITO EXÓTICO DE ATÚN CON TEMPURA DE AGUACATE GASTROLOUNGE



Cama de atún con reducción de mango, y sobre ella una tempura de aguacate con mayonesa ligera de wasabi.

EMPANADILLA FLUIDA PINTXOS AURRERA



Empanadilla que, cuando la muerdes, fluyen en la boca los sabores de la trufa, el queso y el pimiento.

DULCE SECRETO



TABERNA ANDALUZA

ZARZOSA

Perfecta combinación de sabores cuyo protagonista es el secreto ibérico.

SOLOMILLO SORPRESA



Delicioso solomillo relleno de foie y bacon, bañado en sabrosa crema de calabaza e

NORMAS DEL CONCURSO

higo al oporto.

- Visita al menos 5 de los establecimientos participantes en el concurso.
- Pide tu tapa/pincho que opta al concurso de la XI edición de Tapas y Pinchos en cada uno de los establecimientos y séllala en tu folleto o escanea el código QR y vota a través de la APP GASTROEVENTOS.
- Vota la mejor tapa/pincho.
- Rellena tus datos en el folleto y deposítalo en las urnas que a tal efecto se encuentran en los establecimientos participantes o sigue las instrucciones indicadas en la APP GASTROEVENTOS.
- SE SORTEARÁN DOS CENAS PARA DOS PERSONAS (importe máximo 60€) en un restaurante a elejir entre los 17 participantes; una de ellas para los que voten a través de la APP GASTROEVENTOS y otra para los que voten a través del folleto.

XI CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS

DEL 24 DE SEPTIEMBRE AL 3 DE OCTUBRE



www.abrecacobreca.com www.facebook.com/ABRECAASOCIACION

sə.mrobinədjisiv.www.•llf f28 289 OFICINAS DE TURISMO DE BENIDORM

Concejalía de Turismo репідогт

L'EXQUISIT Mediterrani







Benidorm





