

# XI CONCURSO DE TAPAS Y PINCHOS

DEL 24 DE SEPTIEMBRE AL 3 DE OCTUBRE



SALMOREJO

A BORDO



1

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

TORMENTA DEL DESIERTO

ESTURIÓN



6

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

PULPO A LA BRASA DE CARBÓN DE YUCA

LA TAPERÍA AURRERA



11

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

DULCE SECRETO

TABERNA ANDALUZA



16

Perfecta combinación de sabores cuyo protagonista es el secreto ibérico.

ALAZNE

DEHESA DE DON SATURNINO



2

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

BROCHETA DE GUIZO DE CALAMAR

LA BRASERÍA AURRERA



7

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

CABALLA EN ESCABECHE BARBATENO

LOS PECES



12

Caballa fresca en escabeche.

SOLOMILLO SORPRESA

ZARZOSA



17

Delicioso solomillo relleno de foie y bacon, bañado en sabrosa crema de calabaza e higo al oporto.

PIEDRAS DEL NORTE

EL BODEGÓN AURRERA



3

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

BOCADITO DE COCHINILLO

LA CAVA ARAGONESA



8

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

MULLIDITA CAMA DEL BACALAO

MARISQUERÍA EL PUERTO



13

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

ALCACHOFA A LA BRASA CON SABORES ALCANTINOS

EL MESÓN-CERVECERÍA CRUZ BLANCA



4

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

MONTADITO DELICIOSO PARA COMER EN 2 BOCADOS

LA TABERNITA DEL CENTRO



9

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

BOCADITO EXÓTICO DE ATÚN CON TEMPURA DE AGUACATE

MAÛI BEACH GASTROLOUNGE



14

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

AGUACATE CON SALMÓN, COCO Y EXPLOSIÓN DE TINTA DE CALAMAR

EL MESÓN PLAYA



5

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

BUÑUELO ASIÁTICO

LA TABERNITA DEL SUR



10

Buñuelos con toque asiático.

EMPANADILLA FLUIDA

PINTXOS AURRERA



15

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

## NORMAS DEL CONCURSO

1. Visita al menos 5 de los establecimientos participantes en el concurso.
2. Pide tu tapa/pincho que opta al concurso de la XI edición de Tapas y Pinchos en cada uno de los establecimientos y sállala en tu folleto o escanea el código QR y vota a través de la APP GASTROEVENTOS.
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 o sigue las instrucciones indicadas en la APP GASTROEVENTOS.
5. SE SORTEARÁN DOS CENAS PARA DOS PERSONAS (importe máximo 60€) en un restaurante a elegir 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.

El premio caduca a los 30 días

www.facebook.com/ABRECAASOCIACION  
965 851 311 • www.visitbenidorm.es  
OFICINAS DE TURISMO DE BENIDORM

Consejería de Turismo  
ajuntament benidorm

COMUNITAT VALENCIANA  
L'EXQUISIT mediterrani

BENIDORM GASTROEVENTS 2021

ASOCIACIÓN BARES RESTAURANTES CAFETERÍAS  
COOPERATIVA DE BARES RESTAURANTES Y CAFETERÍAS  
ABRECA

Benidorm fresh & tasty

Costa Blanca ALCANTINE • SPAIN



## ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- 1. A BORDO**  
Avd. Armada Española, 3 Local 5
- 2. LA DEHESA DE DON SATURNINO**  
C/ Moli, 7 (Lunes cerrado)
- 3. EL BODEGÓN AUERRERA**  
C/ Santo Domingo, 10
- 4. EL MESÓN - CERVECERÍA CRUZ BLANCA**  
C/ Gerona 1, Local 6
- 5. EL MESÓN PLAYA**  
Avd. Armada Española, 20
- 6. ESTURIÓN**  
C/ Ricardo Bayona 5, Local 4
- 7. LA BRASERÍA AUERRERA**  
C/ Santo Domingo, 8
- 8. LA CAVA ARAGONESA**  
Pza. Constitución 2
- 9. LA TABERNITA DEL CENTRO**  
Pza. de la Hispanidad, 1
- 10. LA TABERNITA DEL SUR**  
Pza. Constitución, 1 pasaje
- 11. LA TAPERÍA AUERRERA**  
C/ Santo Domingo, 6
- 12. LOS PECES**  
C/ Greco nº2, esq. Av. Foietes (Lunes cerrado)
- 13. MARISQUERÍA EL PUERTO**  
Paseo de Colón, 1
- 14. MAÛI BEACH GASTROLOUNGE**  
Paseo de Torrejó, 5
- 15. PINTXOS AUERRERA**  
C/ Costera Hostel
- 16. TABERNA ANDALUZA**  
C/ Esperanto, 4
- 17. ZARZOSA** (Martes cerrado)  
C/ Purísima Concepción, 4

## DATOS A RELLENAR

Nombre	Apellidos	Localidad/Provincia
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Teléfono	E-mail	Votación premio especial del público <i>escribe en el recuadro el número del restaurante</i>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

No serán válidos aquellos folletos que no cuenten al menos con 5 sellos diferentes de los restaurantes participantes. Igualmente no serán válidos los que no tengan los datos personales debidamente 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.

Más información en la App de Gastroeventos



Consulte más información aquí



## INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS PERSONALES

- Responsable:** Ayuntamiento de Benidorm/Abreca-Cobrecra/Gastroeventos
- Finalidad:** Gestionar el concurso y la entrega de premios del mismo
- Finalidad específica:** Tratamiento de la imagen de los ganadores del premio
- Derechos:** Acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y/o portabilidad
- Información detallada:** Más información solicitándola al dejar la inscripción en la urna correspondiente o enviando un correo electrónico a [dpd@benidorm.org](mailto:dpd@benidorm.org)

☐ SI ACEPTO ambas finalidades  
Firma:

Protección de datos

