



XX

aniversari

FESTA DE
LA CARXOFA

Gener i febrer 2013



Dar la bienvenida a la Fiesta de la Alcachofa es cada año una nueva oportunidad para expresar mi agradecimiento a todas aquellas personas que la hacen posible, pero este año es más que nunca un privilegio celebrar con todas ellas el vigésimo aniversario de la Fiesta y poder felicitar desde estas líneas a todos los que a lo largo de estos veinte años han trabajado para hacer cada día más grande esta cita, la cita gastronómica más importante del año.

Y quizás uno de los colectivos que más merecen mi felicitación es el de las mujeres agricultoras, que recibirán el reconocimiento oficial del Ayuntamiento a través del homenaje a la Asociación de la Mujer Agricultora, una entidad que curiosamente también cumple veinte años y que siempre, desde el primer día, ha estado al lado de la Fiesta. A ellas, a las mujeres que trabajan y han trabajado en el campo, símbolo de nuestra agricultura y ejemplo de esfuerzo y sacrificio, mi más sincera enhorabuena. A la Agrupación de Restaurantes, que también cumple veinte años, no puedo hacer más que agradecerles de todo corazón su implicación en la Fiesta y en la promoción de la alcachofa, tanto a través de la demostración gastronómica como a través de las jornadas gastronómicas. Ellos, los restaurantes, son de hecho, la segunda pata, junto con la agricultura, que sostiene esta Fiesta.

Una fiesta que se ha hecho mayor y se ha convertido en un referente en el calendario gastronómico no sólo de la comarca, sino de la Comunidad Valenciana. Cada año son más las personas que nos visitan, atraídos por la calidad de nuestro producto estrella, avalado por una denominación de origen única. Única porque en toda la provincia de Castellón no hay ningún otro producto con denominación de origen, y sobre todo, porque también son únicos los que la hacen posible, los agricultores que se esfuerzan durante todo el año para conseguir un producto de sabor y calidad incomparables.

La vigésima edición de la Fiesta de la Alcachofa nos tiene que servir para echar una mirada a estos veinte años, para repasar los hitos conseguidos y felicitarnos por todo aquello que nos ha regalado nuestra alcachofa, pero también debe ser una oportunidad para reflexionar sobre el futuro de la Fiesta, sobre cómo queremos que siga avanzando, y esto es una tarea de todos.

Para terminar, quiero animaros a participar activamente en todos los actos, desde la tradicional caminata por los aljibes del término a la "torrà" popular o la siempre espectacular demostración gastronómica.

Y sólo me queda desear que la alcachofa sea un año más símbolo de alegría y unión entre todos los benicarlandos y benicarlandas.

Marcelino Domingo Pruñonosa

Alcalde de Benicarló

Donar la benvinguda a la Festa de la Carxofa és cada any una nova oportunitat per expressar el meu agraïment a totes aquelles persones que la fan possible, però enguany és més que mai un privilegi celebrar amb totes elles el vintè aniversari de la Festa i poder felicitar des d'aquestes línies a tots els qui al llarg d'aquests vint anys han treballat per fer cada dia més gran aquesta cita, la cita gastronòmica més important de l'any.

I potser un dels col·lectius que més mereixen la meua felicitació és el de les dones llauradores, que rebran el reconeixement oficial de l'Ajuntament a través de l'homenatge a l'Associació de la Dona Llauradora, una entitat que curiosament també compleix vint anys i que sempre, des del primer dia, ha estat al costat de la Festa. A elles, a les dones que treballen i han treballat al camp, símbol de la nostra agricultura i exemple d'esforç i sacrifici, la meua més sincera enhorabona. A l'Agrupació de Restaurants, que també compleix vint anys, no puc fer més que agrair-los de tot cor la seua implicació en la Festa i en la promoció de la carxofa. Tant a través de la demostració gastronòmica com a través de les jornades gastronòmiques. Ells, els restaurants, són, de fet, la segona pota, juntament amb l'agricultura, que sosté aquesta Festa.

Una festa, ja no cal ni dir-ho, que s'ha fet gran i s'ha convertit en un referent en el calendari gastronòmic no només de la comarca, sinó de la Comunitat Valenciana. Cada any són més les persones que ens visiten, atrets per la qualitat del nostre producte estrella, avalat per una denominació d'origen única. Única perquè en tota la província de Castelló no hi ha cap altre producte amb denominació d'origen, i sobretot, perquè



també són únics els qui la fan possible, els agricultors que s'esforcen durant tot l'any per aconseguir un producte de sabor i qualitat incomparables.

La vintena edició de la Festa de la Carxofa ens ha de servir per fer una mirada a aquests vint anys, per repassar les fites aconseguides i felicitar-nos per tot allò que ens ha regalat la nostra carxofa, però també ha de ser una oportunitat per reflexionar sobre el futur de la Festa, sobre com volem que continue avançant, i això és una tasca de tots.

Per acabar, vull animar-vos a tots a participar activament de tots els actes, des de la tradicional caminada pels aljubs del terme a la torrà popular o la sempre espectacular demostració gastronòmica. I només em queda desitjar que la carxofa siga un any més símbol d'alegria i unió entre tots els benicarlandos i benicarlandes.

Marcelino Domingo Pruñonosa
Alcalde de Benicarló

PROGRAMA DE **ACTOS**

FIESTA DE LA ALCACHOFA BENICARLO 2013

11 de enero

Inauguración de la Fiesta de la Alcachofa 2013

19.00 h. Encendido de guirnaldas, Pl. de la Constitució.
Actuación del “Grup de Danses la Sotà”

11 al **27** de enero

VI Jornadas del Pincho de la alcachofa

A cargo de bares y cafeterías de Benicarló.

III Edición Premio al Mejor Pincho “Carxofa de Benicarló 2013”

Fallo del Premio miércoles 16 a las 9,00h Saló de Plenos del Ayuntamiento
ORGANIZA : Peña Mechero.

13 de enero

XI Caminata por los aljibes del término municipal

SALIDA: A las 8h desde el Pabellón Municipal

LLEGADA: A las 13.30h pista exterior del Pabellón Municipal

INSCRIPCIONES: Cámara Agraria días 7, 8 y 9 de enero (de 10 a 13 h. y de 17 a 20 h.) o via e-mail, desde el 18/12/12 hasta 7/1/13, en la dirección (inscripcionesarjup@gmail.com), os haremos llegar al correo electrónico que nos indiquéis, la información de como completar la inscripción a través de internet.

PRECIO: 5€ (incluye: participación a la caminata con cinco avituallamientos, seguro, camiseta, acreditación, olleta benicarlanda y cazuelita. Camiseta para los 400 primeros inscritos.)

ORGANIZA : Peña l'Arjup

COLABORA: Ayuntamiento de Benicarló, panadería PASTISOS, Mi Arquitecto (Samuel Cornelles), Vasos Reciclables (FCC), San Miguel (Disbesa), Multiópticas Barreda, Lavandería Resplendor, IFF, Restaurant Sant Gregori, K&A publicitat, Cofradía de San Antoni, Carnes ROS, Arquitectura ADI, Frutes i verdures SERGIO, Club Basiliscus y Cerveza artesana BADUM.

VIII Torneo “ d’Handbol Carxofa de Benicarló “

De 10 a 13h al Pabellón Polideportivo

ORGANIZA : Club Handbol Benicarló

Del **18** al **20** de enero

1er. Torneo de Padel Alcachofa de Benicarló

Víernes tarde. Sábado y domingo mañana y tarde

LUGAR : Padel Indoor Benicarló (Carretera de Càlig)

INSCRIPCIONES: en Padel Indoor Benicarló y Esports Arín.
(www.padelindoorbenicarlo.com)

PREMIOS: Los ganadores se llevarán el trofeo “Carxofa de Benicarló” y otros obsequios

XI VOLT
PELS A

PROGRAMA D'ACTES

FESTA DE LA CARXOFA 2013

11 de gener

Inauguració de la Festa de la Carxofa 2013

19.00 h encesa de garlandes, pl. de la Constitució.
Actuació del Grup de Danses la Sotà.

De l'**11** al **27** de gener

IV Jornades del Pinxo de la Carxofa

A càrrec de bars i cafeteries de Benicarló.

III Edició Premi al Millor Pinxo Carxofa de Benicarló 2013

Dimecres 16, a les 9.00 h, entrega del premis al Saló de Plens de l'Ajuntament.
ORGANITZA: Penya Mechero.

13 de gener

XI Caminada pels Aljubs del Terme Municipal

SORTIDA: A les 8.00 h des de Pavelló Municipal.

ARRIBADA: A les 13.30 h pista exterior del Pavelló Municipal.

INSCRIPCIONS: Cambra Agrària, dies 7, 8 i 9 de gener (de 10.00 a 13.00 h i de 17.00 a 20.00 h) o, del 18 de desembre al 7 de gener, per correu electrònic a inscripcionesarjup@gmail.com (us farem arribar al correu electrònic que ens indiqueu la informació de com completar la inscripció a través d'Internet).

PREU: 5 € (inclou participació en la caminada amb cinc avituallaments, assegurança, samarreta, acreditació, olleta benicarlanda i cassoleta. Samarreta per als 400 primers inscrits).

ORGANITZA: Penya l'Arjup.

COL·LABORA: Ajuntament de Benicarló, Forn Pastisos, El meu Arquitecte (Samuel Cornelles), Gots Reciclables (FCC), Sant Miquel (Disbesa), Multiópticas Barreda, Bugaderia Resplendor, IFF, Restaurant Sant Gregori, K & A publicitat, Confraria de Sant Antoni, Carns ROS, Arquitectura ADI, Frutes i Verdures Sergio, Club Basiliscus i Cervesa Artesana Badum.

VIII Torneig d'Handbol Carxofa de Benicarló

De 10.00 a 13.00 h al Pavelló Poliesportiu.

ORGANITZA: Club Handbol Benicarló.

Del **18** al **20** de gener

I Torneig de Pàdel Carxofa de Benicarló

Divendres tarda i dissabte i diumenge matí i tarda, al Pàdel Indoor Benicarló (carretera de Càlig).

INSCRIPCIONS: Pàdel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com) i Esports Arín.

PREMIS: Els guanyadors s'emportaran el Trofeu Carxofa de Benicarló i altres obsequis.

A PEU
ALJUBS

25, 26 y 27 de enero

Concentración de AUTOCARAVANAS

LUGAR: Camino de San Mateo

ORGANIZA: Club Autocaravaning de Benicarló

Feria agrícola y artesana

Viernes 25, Inauguración 18h., Pl. Sant Bertomeu

Sábado 26 a las 19h. Actuación de Pep Gimeno *El Botifarra*, junto con “Dolçainers i Tabalet” de Benicarló

ORGANIZA: El Palleter Medieval

25 de enero

Presentación Regata Promocional de Verduras Europeas

18h. Magatzem de la Mar

Presentación del libro La Cocina de la Alcachofa de Benicarló

19h. “Magatzem de la Mar”

PUBLICA: Onada-Ediciones

COLABORA: Ayuntamiento de Benicarló y Agrupación de Restauradores de Benicarló

Cena de gala de la Alcachofa de Benicarló

21,30h. Restaurante El Cortijo

Reconocimiento a la “Associació de la Dona Llauradora”, por la labor desarrollada durante los 20 años desde su creación.

Entrega Trofeo Alcachofa de Oro 2013 a Angel Alonso Herrera.

Nacido en Benicarló, ha destacado en su vida profesional como futbolista valenciano de los años 70 y 80. Fue un brillante delantero centro. Retirado como futbolista en activo comenzó a trabajar de entrenador y seleccionador nacional de la Selección Catalana de Fútbol hasta 2005 y durante unos meses entrena al FC Metalurh Donetsk, de la liga de Ucrania. Ha trabajado de comentarista televisivo en TV3 durante 20 años y actualmente colabora en Canal Plus +.

26 de enero

Emisión en directo desde Benicarló del programa de Radio Nacional de España

No es un día cualquiera, dirigido y presentado por Pepa Fernández.

De 8.00 a 13.00 horas.

LUGAR: Instº. E.S. “Joan Coromines” (Ps. Marítim, 5 Benicarló)

“Torrà” popular de alcachofas

19.00h C. Pius XII-Pl. Constitución

ORGANIZA: Consejo Regulador de la D.O. “Carxofa de Benicarló” y Caixa Benicarló

COLABORA: Ayuntamiento de Benicarló

VENTA ANTICIPADA DE TIQUETS en los bajos de la Cámara Agraria

PRECIO SIMBÓLICO: 1,50€.

25, 26 i 27 de gener

Concentració d'autocaravanes

Al camí de Sant Mateu.

ORGANITZA: Club Autocaravaning de Benicarló.

Fira agrícola i artesana

Divendres 25, a les 18.00 h inauguració a la pl. de Sant Bartomeu.

Dissabte 26 a les 19.00 h Actuació de Pep Gimeno, *el Botifarra*, juntament amb els Dolçainers i Tabaleters de Benicarló.

ORGANITZA: El Palleter Medieval.

25 de gener

Presentació de la Regata Promocional de Verdres Europees

18.00 h Magatzem de la Mar

Presentació del llibre La cuina de la carxofa de Benicarló

d'Onada Edicions

19.00 h Magatzem de la Mar.

COL·LABORA: L' Ajuntament de Benicarló i Agrupació de Restauradors de Benicarló.

Sopar de gala de la Carxofa de Benicarló

21.30 h Restaurant El Cortijo.

Reconeixement a l'Associació de la Dona Llauradora, per la tasca desenvolupada durant els 20 anys des de la seua creació.

Lliurament del Trofeu de la Carxofa d'Or 2013 a Angel Alonso Herrera.

Angel Alonsa Herrera, nascut a Benicarló, ha destacat en la seua vida professional com a futbolista. Entre els anys 70 i 80, va ser un brillant davanter centre. La seua gran capacitat golejadora va fer que de molt jove rebés el sobrenom de Pitxi. Retirat com a futbolista en actiu va començar a treballar d'entrenador i seleccionador nacional de la Selecció Catalana de Futbol fins el 2005. També ha entrenat el FC Metalurh Donetsk, de la lliga d'Ucraïna. Ha treballat de comentarista televisiu a TV3 durant 20 anys i actualment col·labora a Canal Plus +.

26 de gener

Emissió en directe des Benicarló del programa de Ràdio Nacional d'Espanya

No es un día cualquiera, dirigit i presentat per Pepa Fernández.

De 8.00 a 13.00 h

LLOC: IES Joan Coromines (pg. Marítim, 5).

Torrada popular de carxofes

19.00 h al c. de Pius XII-pl. de la Constitució.

ORGANITZA: Consell Regulador de la DO Carxofa de Benicarló i Caixa Benicarló.

COL·LABORA: Ajuntament de Benicarló

VENDA ANTICIPADA DE TIQUETS: Baixos de la Cambra Agrària.

PREU SIMBÒLIC: 1,50 €

27 de enero

Emisión en directo desde Benicarló del programa de Radio Nacional de España

No es un día cualquiera, dirigido y presentado por Pepa Fernández.

De 8.00 a 13.00 horas.

LUGAR: Instº. E.S. “Joan Coromines” (Ps. Marítim, 5 Benicarló)

XX Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

12h Inauguración en las calles del centro de la ciudad (Pintor Sorolla, San Andrés y Pl. De la Constitución)

Demostración ofrecida por los mejores restauradores de la comarca

ORGANIZA : Agrupación de Restauradores de Benicarló

COLABORAN : Ayuntamiento de Benicarló, Bodegas Pinord, Cervezas La Zaragzana (Ambar)

12,30h Comienzo de la Degustación Gastronómica (previo disparo del cohete anunciador)

Del **27** de enero al **28** de febrero

XVIII Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

A cargo de los restauradores de nuestra ciudad y comarca

Del **29** de enero al **1** de marzo

Jornadas Gastronómicas

14h. Restaurante pedagógico (Días: martes, jueves y viernes)

Centro Integrado Público de F. P. Servef de Benicarló (Avda. de les Corts Valencianes, 2)

3 de febrero

XII Vuelta al término 32 Km

SALIDA: A las 8h. desde la Playa del Morrongo

LLEGADA: A las 13.30h. Playa del Morrongo

INSCRIPCIONES: Cámara Agraria (del 21 al 31 de enero de 8 a 14h.) Inscripción gratuita.

12 de febrero

IV Jornadas Técnicas de la Alcachofa de Benicarló

LUGAR : C.I.P. De F.P. Servef de Benicarló (Avda. de les Corts Valencianes, 2)

HORARIO : De 9 a 14h.

ORGANIZA : Centro Integrado Público de F.P. Servef de Benicarló

27 de gener

Emissió en directe des de Benicarló del programa de Ràdio Nacional d'Espanya

No es un día cualquiera, dirigit i presentat per Pepa Fernández.

De 8.00 a 13.00 h

Lloc: IES Joan Coromines (pg. Marítim, 5).

XX Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

12.00 h **Inauguració** als carrers del centre de la ciutat (Pintor Sorolla, Sant Andreu i pl. de la Constitució).

Demostració oferida per els millors restauradors de la comarca

12.30 h **Començament de la degustació gastronòmica**

(després del tret del coet anunciador).

ORGANITZA: Agrupació de Restauradors de Benicarló.

COL·LABOREN: Ajuntament de Benicarló, Bodegues Pinord, Cerveses La Zaragozana (Ambar).

Del **27** de gener al **28** febrer

XVIII Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

Als restaurants de la nostra ciutat i comarca

Del **29** de gener a l'**1** març

Jornades Gastronòmiques

14.00 h Restaurant pedagògic, (dies: dimarts, dijous i divendres)

Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2).

3 de febrer

XII Volta al Terme, 32 Km

8.00 h Sortida des de la platja del Morrongo.

13.30 h Arribada a la platja del Morrongo.

INSCRIPCIONS: Gratuïtes a la Cambra Agrària, del 21 al 31 de gener de 8.00 a 14.00 h.

12 de febrer

IV Jornades Tècniques de la Carxofa de Benicarló

De 9.00 a 14.00 h Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2).

ORGANITZA: Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló.



16 y 17 de febrero

VIII Concurso de Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa 2013

Pruebas puntuables a nivel de Federación Valenciana

HORARIO: De 10.00 h a 14.00 h y de 16.00 h a 20.00 h, en carrer Mendez Nuñez

ORGANIZA: Amics del Cavall (Guinness 2004)

16 y 17 de marzo

XI Regata Social Alcachofa de Benicarló 2013 y Concurso Gastronómico Tierra y Mar

9h. Inicio de la regata al Puerto Deportivo de Benicarló

ORGANIZA: Marina Benicarló

22 de marzo

I Concurso de Cocina de la Alcachofa de Benicarló

De 9 a 14 h. C.I.P de F.P. Servef de Benicarló

(Avda. de les Corts Valencianes, 2)

ORGANIZA : Centro Integrado Público de F.P. Servef de Benicarló

Del **22** al **30** de marzo

Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

El Corte Ingles. Castellón

MENÚ

Aperitivo

Tortilla de alcachofas con natillas de cebolla y yema trufada

Carpaccio

Alcachofas con tataki de atún rojo

Crepinettes

Solomillo de ternera con alcachofa a la sal y salsa de foie

Arroz

Carabineros con alcachofas y chipirones

Dulce - Cynara

Pastel de alcachofa con queso, chocolate negro y natilla

BODEGA

Vino tinto 86 Winegrowers

“ Les Useres” IPG Castelló “

27,00 € Iva Incluido

ORGANIZA : El Corte Ingles. Castellón

Paseo Morella, 1 12006

Castellón de la Plana

<http://www.elcorteingles.es/>

<http://restauracion.elcorteingles.es/cafeteria.html>



16 i **17** de febrer

VIII Concurs de Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa 2013

Proves puntuables a nivell de Federació Valenciana.

HORARI: De 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.00 h al carrer Méndez Nuñez.

ORGANITZA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

16 i **17** de març

XI Regata Social Carxofa de Benicarló 2013 i Concurs Gastronòmic Terra i Mar

9.00 h Inici de la regata al Port Esportiu de Benicarló.

ORGANITZA: Marina Benicarló.

22 de març

I Concurs de Cuina de la Carxofa de Benicarló

De 9.00 a 14.00 h Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2).

ORGANITZA: Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló.

Del **22** al **30** de març

Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

El Corte Inglés. Castelló

MENÚ

Aperitiu

Truita de carxofes amb crema de ceba i rovell trufada

Carpaccio

Carxofes amb tataki de tonyina roja

Crepinettes

Filet de vedella amb carxofa a la sal i salsa de foie

Arròs

Carrabiners amb carxofes i calamarsos

Dolç -Cynara

Pastís de carxofa amb formatge, xocolata negra i natilla

BODEGA

Vi negre 86 Winegrowers

Les Useres MAG Castelló

27,00 € IVA inclòs

ORGANITZA: El Corte Inglés. Castelló

Passeig de Morella, 1

12006 Castelló de la Plana

<http://www.elcorteingles.es/>

<http://restauracion.elcorteingles.es/cafeteria.html>

VI

Jornades
del

Pinxo

De l'**11** al **27** de gener de **2013**

**XX FESTA DE
LA CARXOFA**



PARTICIPANTES

VI Jornadas del Pincho de la Alcachofa de Benicarló

Del **11** al **27** de enero de 2013

PARTICIPANTS

VI Jornades del Pinxo de la Carxofa de Benicarló

De l'**11** al **27** de gener de 2013

1. **Bar Enmi.** Pl. de Sant Bartomeu, 15. 964 473978
2. **Bar Jubilados.** C. del Dr. Fléming, 4. 658 627622
3. **Bar Levante.** Pl. del Mercat Vell, 10. 964 860169
4. **Bar Rest. San Rafael.** C. de Mossén Lajunta, 16. 964 461880
5. **Bar Rest. Benitariano.** C. d'Hernán Cortés, 53. 964 825726
6. **Braseria Sant Gregori -Rte.** Camí de Sant Gregori s/n. 615
7. **Cafe Bar Anna.** Pl. de Sant Bartomeu, 16. 651 821144
8. **Cafetería Brasil.** Pl. de Sant Bartomeu, 13. 690 108001
9. **Cafetería Can Cristina.** Pl. de la Comunitat Valenciana, baix 4. 620 437453
10. **Cafetería Marynton.** Pg. Marítim, 5. 964 465030
11. **Cafetería Rex.** C. de Ferreres Bretó, 44. 964 825233
12. **Cafetería Roma.** C. d'Hernán Cortés, 47. 964 825988
13. **Cafetería Viena.** Pg. Marítim, 2. 664 510127
14. **Casa Isidoro.** C. de la Companyia del Port, 9. 964 461519
15. **Cerveceria Babilón.** C. de València, edif. Nautilus, 1 Local C només del 22 al 27 de gener. 606 222840
16. **Cotton Café.** C. de Sant Antoni, 4. 964 470115
17. **El Portaz.** C. d'Hernán Cortés, 17. 964 475240
18. **Bar Rest. El Raconet.** Pl. d'Isabel de Villena, s/n. 964 474721
19. **Frankfurt 10.** C. del Crist de la Mar, 8. 670 804458
20. **Kikara Cafè.** Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1. 619 329217
21. **Taperia L'Ambigú.** Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1. 690 665915
22. **L'Ovella Negra.** C. de Pérez Pina, 22 baixos. 607 749822
23. **Restaurant Bar Milord.** C. d'Hernán Cortés, 40. 964 471019
24. **Cafe-Bar La Sequieta.** Av. de Jacinto Benavente, 12. 655 186863
25. **La Taverna del Mercat Vell.** Pl. del Mercat Vell, 1. 615 472858
26. **El Tonellet.** Av. de lecla, 2. 964 461542
27. **Paverse Matao.** Port Esportiu, local 1, núm. 1. 964 467073
28. **Tortuga Bar.** Port Esportiu, B1, local 6-7. 687 608909
29. **Gran Café Marrón.Fusión.** C. de Mallorca, 79. 658 629406
30. **Bar Cafetería L'Embolíc.** Av. de lecla, 11 baix. 610 890997
31. **Pizzeria Camilo's.** Pg. Marítim, 10. 661 127180
32. **El Nou Racó.** Pl. del Mercat Vell, 12. 685 829287
33. **Bar Cafetería Dependé.** C. d'Hernán Cortés, 14. 653 930405
34. **Bar Rest. Gascón y Larraz.** C. del Crist de la Mar, 70-baix. 964 825855
35. **Café del Passeig.** C. de Ferreres Bretó, 7. 654 721030
36. **La Façana.** C. d'Uildecona, 72. 964 828306
37. **Pizzeria Mare Meua.** C. de Colón, 2. 964 470162
38. **Multiparc Picarol.** C. de Mossén Lajunta, 20. 964 477474



PARTICIPANTES **DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA 2013**

PARTICIPANTS **DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA 2013**

1.	RESTAURANTE PIZZERIA TREVI	Benicarló
2.	CIP DE FP SERVEF BENICARLÓ	Benicarló
3.	NEPTUNO RESTAURANT	Benicarló
4.	RESTAURANTE CHUANET	Benicarló
5.	PARADOR DE BENICARLÓ	Benicarló
6.	IL PASTAIOLO RISTORANTE	Peñíscola
7.	RESTAURANTE SIMÓ	Peñíscola
8.	PIZZERIA MARE MEUA	Benicarló
9.	RESTAURANT CATAMARAN	Benicarló
10.	ASSOCIACIÓ DE LA DONA	Benicarló
11.	ASSOCIACIÓ DE LA DONA LLAURADORA	Benicarló
12.	BRASERIA SANT GREGORI	Benicarló
13.	HOTEL RESTAURANTE ROSI	Benicarló
14.	RESTAURANTE EL CORTIJO	Benicarló
15.	PANADERIA T. AVILA	Benicarló
16.	HOTEL PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES	Peñíscola
17.	PAU RESTAURANT	Benicarló
18.	PASTISSERIA PETIT FOUR	Benicarló
19.	RESTAURANTE EDÉN	Peñíscola
20.	BENITARIANO. Bar Restaurante Vegetariano	Benicarló
21.	TAPERIA L'AMBIGÚ	Benicarló
22.	RESTAURANTE MARYNTON	Benicarló
23.	BAR LEVANTE	Benicarló
24.	BAR-RESTAURANTE SAN RAFAEL	Benicarló
25.	RESTAURANTE EL PALLETER	Benicarló
26.	IL POMODORO	Benicarló



Del **29** de gener a l'**1** de març

Centre Integrat Públic de FP SERVEF de Benicarló

Corts Valencianes, 2. Tel. 964 461 840. 12580 Benicarló

HORARI: Dimarts 14.00 h

1R GRAU MITJÀ CUINA I GASTRONOMIA

MENÚ

APERITIUS:

Bombó de foie i carxofa

Croquetes de carxofa i polp

Trinxat de carxofa i galera

Gelée de carxofa, romesco i cloïsses

ENTRANTS: Capelletini d'ibèric i carxofa amb pesto

PRIMER: Cruixent de rap i mussaca de carxofa

SEGON: Melós de vedella amb formatge de cabra i carxofa

PREPOSTRE: Carxofa en textures

POSTRE Carxofa-xoc

PETIT-FOURS: Piruletes

PAN: Pa d'espelta i carxofa

Preu:

25€ (Beguda no inclosa)

Del **29** de gener a l'**1** de març

Centre Integrat Públic de FP SERVEF de Benicarló

Corts Valencianes, 2. Tel. 964 461 840. 12580 Benicarló

HORARI: Dijous 14.00 h

2N GRAU MITJÀ DE CUINA I GASTRONOMIA MENÚ

SNACKS FREDS

Paisatge de les oliveres

Polvoró d'oli arbequí

Olives de formatge i diferents terres d'olives

Creuset de carpaccio de vedella, pipes, cors de carxofes i oli mil·lenari

SNACKS CALENTS

Brandada d'abadejo amb cremós de carxofes

Croquetes quasi líquides de carxofa

Ou à la coque sense ou, royale de foie gras i mermelada de carxofes

COMENCEM Carxofes, bolets i salsiff

SEGUIM Niu de patata, ou, trufa i pols de carxofa

CONTINUEM Carxofes, llagostins amb allets i pimentó de la Vera

ACABEM Textures de carxofa amb fetge fresc d'ànec

ABANS DEL DOLÇ Sorbet

ENTRETENIMENT

Transparència de xocolata, café i crema

Mescla de fruita exòtica, cremós de xocolata blanc amb llima

Pannacotta de xocolata negra amb carxofa, espuma de coco i herba sana

Ensalada de fruites

EL POSTRE El lingot de Benicarló

PANS ARTESANS

PETITS FOURS

Preu:

25€ (Beguda no inclosa)

Del **29** de gener a l'**1** de març

Centre Integrat Públic de FP SERVEF de Benicarló

Corts Valencianes, 2. Tel. 964 461 840. 12580 Benicarló

HORARI: DIVENDRES 14.00 h

GRAU SUPERIOR DIRECCIÓ DE CUINA

MENÚ

Assortit de macarrons de carxofa

APERITIUS FREDS

¿Fem el vermut?

Polp afeira d'ací

Coqueta sorpresa que porta carxofes i...

APERITIUS CALENTS

Carxofa Duxelfoie

Jo em faré una copeta

(Parmentier, ou escumat i escuma de carxofa)

SEGUIM

I ara una amanideta:

Amanida de guatla i carxofes en escabetx

A un arròs melós jo no et diria que no, amb sèpia, llagostins i carxofes

FINALITZEM

Filets de llenguado farcits de brandada de carxofa

Saltimboca de vedella amb sàlvia i carxofes

PREPOSTRE

Copeta de carxofa

POSTRE

Verda dolçor

Pans assortits de carxofa

Preu:

25€ (Beguda no inclosa)



XVIII Jornadas Gastronómicas DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ

Del **27** de enero al **28** de febrero de 2013

XVIII Jornades Gastronòmiques DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ

Del **27** de gener al **28** de febrer de 2013

1- Restaurante pizzeria Trevi

Av. Marques de Benicarló, 23. Benicarló

2- C.I.P. de F.P. Servef Benicarlo

Av. Corts Valencianes, 2. Benicarló

3- Neptuno Restaurant

Paseo Marítimo 94. Benicarló

4- Restaurante Chuanet

Av. Papa Luna s/n. Benicarló

5- Parador de Benicarlo

Avda. Papa Luna, 5. Benicarló

6- Il Pastaiolo Ristorante

La Cova, 18. Peñíscola

7- Restaurante Simo

C/. Porteta, 5. Peñíscola.

8- Pizzeria Mare Meua

Puerto Deportivo Manzana 2 1º.
Benicarló

9- Restaurant Catamaran

Puerto Deportivo, 3. Benicarló

10- Braseria Sant Gregori

Ermita Sant Gregorio. Benicarló

11- Hotel Restaurante Rosi

C/. Dr. Fleming, 50. Benicarló

12- Restaurante El Cortijo

Av. Mendez Nuñez, 85. Benicarló

13- Hotel Peñíscola Plaza Suites

Av. Papa Luna , 156. Peñíscola

14- Pau Restaurant

Av. Marques de Benicarló, 11 bajos.
Benicarló

15- Restaurante Edén

C/ Madrid, 6. Peñíscola

16- Benitariano.

Bar Restaurante Vegetariano

C/ Hernán Cortés, 53. Benicarló

17- Taperia l'Ambigu

Pl. Marcelino Domingo, 2. Benicarlo

18- Restaurante Marynton

Paseo Marítimo, 5. Benicarló

19- Bar Levante

Pl. Mercat Vell, 10. Benicarlo.

20- Bar-Restaurante San Rafael

C/ Mossen Lajunta, 24 baixos.
Benicarlo

21- Restaurante El Palleter

Camino de la Ralla del Terme, s/n.
Benicarlo

22- Il Pomodoro

Av. Mendez Nuñez, 50. Benicarlo

Restaurante-Pizzeria Trevi

Av. Marqués de Benicarló, 23
12580 Benicarló
Telf: 964-460464 / 649899797

MENÚ

Alcachofa al horno.

Pulpo a la Benicarlanda.

Alcachofas a la “*putanesca*”.

Suquet de raya con alcachofas

o

Meloso de ternera con alcachofas.

POSTRE:

Semi-frío de alcachofa con “*gele*” de mandarina.

BODEGA:

Tinto: Señorío de Baldíos (DO Ribera del Duero)

Blanco: Verdejo

Agua mineral y café

Precio por persona:

22 € (IVA incluido)

Restaurante Neptuno

Paseo Marítimo, 94

12580 Benicarló

Tel. 964 460 555 – 659 54 97 31

MENÚ

Entretenimientos Neptuno

Brocheta de alcachofa con Langosta de Pobre

Alcachofa rellena de Jamón Ibérico y foie gratinado

Salteado de alcachofas con langostinos, cecina y huevo de corral frito

Crujiente de alcachofas con rape y galeras

Sorbete de Piña del Monte al Ron Añejo

Milhojas de Solomillo Ibérico y alcachofas al vino dulce con su crujiente

o

Filetes de salmónes rellenos de alcachofas y gambitas rojas, en suquet de allioli suave.

Delicias de alcachofa

BODEGA:

Vino blanco Caballero de Castilla Verdejo

Vino tinto Selección Especial (D.O Rioja)

Pan, aguas minerales y cafés “ *con su Bocadito de Almendras*” y licores variados

Precio por persona:

33 € (IVA incluido)

Restaurante Chuanet

Avda. Papa Luna, s/n.

12580 Benicarló

Tels. 964 471 772 – 679 952 399

MENÚ

Ensalada servida en copa con alcachofa y langostinos rebozados con vinagreta de miel y frutos secos.

Vieira rellena de alcachofas gratinada y crema blanca.

Langostinos con alcachofas y foie.

Crema de alcachofa servida en copa Martini con cigalitas salteadas y virutas de alcachofa paja.

Arroz con conejo de pueblo, alcachofas y almejas de carril.

Hojaldre de vainilla y chocolate negro.

BODEGA

Vinos selección de la Casa

Agua Mineral

Cafés.

Precio por persona:

35'50 € (IVA incluido)

Parador de Benicarló

Avda. Papa Luna, 5
12580 Benicarló
Tel. 964 470 100

MENÚ

Aperitivos en mesa:

Ceviche de langostinos ,alcachofas y cebolla morada
Tosta de alcachofas y marineta gratinada con queso de Catí
Crema suave de alcachofas y galeras

1º PLATO: Olla de alcachofas y verduras de invierno con aromas de Hierbas del Maestrazgo

2º PLATO: Arrosejat de alcachofas con pulpo y all i oli negro

POSTRE: Cremoso de alcachofas y queso con Helado de Romero

BODEGA:

Vinos y Cavas Selección de la Casa, Agua.

Precio por persona:

22 € (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos en mesa:

Ceviche de langostinos, alcachofas y cebolla morada
Tosta de alcachofas y marineta gratinada con queso de Catí
Crema suave de alcachofas y galeras

Lasaña de alcachofas y vieiras con pesto de rúcula y avellanas

Las Texturas de la alcachofa y el Gallo San Pedro confitado con salsa Romesco

Sorbete de naranja sanguina y licor de alcachofa

El asado de alcachofas y cordero del Maestrazgo con Crema de Café

Coulant de alcachofas y chocolate Tanzania con helado de Vainilla Bourbon

Pastelito de alcachofa y café

BODEGA:

Vinos y Cavas Selección de la casa
Agua.

Precio por persona:

36 € (IVA incluido)

Il Pastaiolo Ristorante

C/ LA COVA, 18
12598 PEÑISCOLA
Tel. 964 46 76 54

MENU

ANTIPASTO

Chips di carciofi

PRIMO

Polpette di carciofi

SECONDO

Carciofi alla Lucana

DOLCE

Terrina d'arance

VINI:

Bianco: Verdicchio

Rosso: Rosso di Montepulciano

Precio por persona:

20 € (IVA incluido)

Restaurante Simó

C/. Porteta, 5
12598 PEÑISCOLA
Tel. 964 480 620

MENÚ

ENTRANTES

Carpaccio de alcachofas con ceps
Pulpo a la brasa con alcachofas rebozadas
Callos con alcachofas
Alcachofas plancha con velo de jamón

PLATO PRINCIPAL

Paletilla de cordero con alcachofas y jamón
○
Solomillo relleno de alcachofas
○
Arroz cremoso de Marisco de lonja con alcachofas

BODEGA:

Vino blanco
La Vall Blanca D.O Valencia

Vino tinto
Castillo de Monjardin D.O Navarra

Aguas minerales
Café y digestivo

Precio por menú y persona:

27 € (IVA incluido)

Pizzeria “ MARE MEUA”

Puerto Deportivo Manzana 2.1º.

12580 Benicarló

Tel. 964 475 389

MENÚ

PRIMEROS

Ensalada de alcachofas

Langostinos del terreno

Lasaña de alcachofa.

SEGUNDO

Arroz marinero con pulpo y alcachofas.

POSTRE

Tiramisú casero

Tarta de la casa

Flan casero

BODEGA

Vinos Rioja : Tinto, Rosado, Blanco.

o

Agua

Café

Precio por persona:

20 € (IVA incluido)

Restaurant Catamarán

Puerto Deportivo, local 3
12580 Benicarló
Telf. 964 461099

MENÚ

ENTRANTES CENTRO MESA TODOS INCLUIDOS:

Aperitivo Catamarán
Almejas Marinera
Mousselin de Gambas
Langostinos con Alcachofas

ELEGIR UN PLATO PRINCIPAL:

Fideuá de la Abuela (Congrio, Rape...)
Paella Morena (Sepia, Boletus y Alcachofas)
Caldereta de rape y langostinos con salsa Romescu
Mini Parrillada (Solomillo Ibérico, entrecotte, chuletillas y morcilla de Burgos)

POSTRES:

Degustación de sabores clásicos.

BODEGA

Cataluña - TORRES "VIÑA ESMERALDA"
Verdejo - CUATRO RAYAS
Cigales - MATARROMERA - VAL de los FRAILES
Rioja, Crianza - RAMÓN BILBAO
Ribera del Duero, Crianza - BALDIOS
Cava, Reserva Brut nature, AVINYÓ
Cafés y licores (una consumición) incluidos en el precio

Precio por persona:

38 € (IVA incluido)

Braseria Sant Gregori

(Ermita San Gregorio)
12580 Benicarló
Telf. 615284844

MENÚ

ENTRANTES

Canapé de membrillo con queso de cabra y salsa de alcachofa.

Rollito de salmón ahumado relleno de paté de alcachofas con vinagreta de frutos secos.

Chupito de crema de alcachofa al Cynar y crujiente de bacalao.

PRIMERO

Hojaldre relleno de foie y compota de manzana con alcachofas al Perríns.

SEGUNDO

Calamaret a la plancha relleno de alcachofas con pasas y langostinos de Benicarló.

TERCERO

Solomillo ibérico relleno de alcachofas a la naranja con salsa de reducción de Oporto.

POSTRE

Variedad de postres caseros se alcachofa a elegir.

BODEGA

Vino Tinto de Rioja, Blanco Rueda,

Rosado Penedés o cava.

Café, chupito y pastas

Precio por persona:

22 € (IVA incluido)

Hotel Restaurante Rosi

C/ Dr. Fleming, nº 50
Tel. Fax: 964 46 00 08
12580 Benicarló

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrante de chupito de crema de alcachofas y sal de pulpo caramelizado.

Brocheta de alcachofa con gabardina de jamón ibérico y lecho de tres quesos y almendras.

Ensalada tibia de hojas variadas, alcachofas escabechadas y langosta a la pobre con beicon tostado.

Arroz cremoso de blanqueta de pato, alcachofas, setas variadas y caracoles de monte.

A ELEGIR:

Dorada rellena de alcachofas y vieiras con salsa romescu.

O

Cilindro de cordero relleno de foie y alcachofas.

POSTRE:

Dos degustaciones especial Rosi

BODEGA ROSI:

Vino Tinto Rioja Joven

Vino Blanco Penedes o Cava

Café y Chupito Casero.

Precio por persona:

27 € (IVA incluido)

Restaurante El Cortijo

Hermanos Rico, S.L
Avda. Méndez Núñez, 85
12580 Benicarló
Telf. 964 47 00 75

MENÚ COMIDA

Milhojas de alcachofas con foie y gambas acompañado de barquitas de endivias rellenas de frutos del mar.

Langostino de Benicarló a la plancha con láminas de alcachofa al estilo Felipe II.

Sorbete de limón con mandarina y toque de delicia de alcachofa.

Arrosesjat marinero con almejas y alcachofas.

Bisquit glassé de alcachofas bañado en crema inglesa y chocolate caliente.

Café

Mini pastisssets de confitura de alcachofa.

BODEGA

Vinos de la casa

Aguas minerales

CENA

El cliente podrá elegir de 3er plato otro distinto que nosotros ya le sugeriremos al momento.

GARANTIZAMOS a todos nuestros clientes que las alcachofas consumidas en nuestro restaurante son abastecidas exclusivamente de labradores de Benicarló.

Precio por persona:

35 € (IVA incluido)

Peñíscola Plaza Suites

Hotel Peñíscola Plaza Suites

Avda. Papa Luna, 156

12598 Peñíscola

964 010 700 / 902 505 105

peniscoplaza@zthotels.com (requerirá confirmación)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de alcachofa con colitas de langostinos, virutas de jamón y ralladura de queso parmesano

Lomo de bacalao de Islandia en suquet, con corazones de alcachofas confitadas en aceite de oliva del Maestrat

Pularda rellena con salsa de alcachofas sobre carpaccio de alcachofa braseada

Pudding de alcachofas y salsa de chocolate.

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja

Vino blanco D.O. Rioja

Agua

Café y copa de licor

(Parking gratuito)

Precio por persona:

30 € (IVA incluido)

Pau Restaurant

Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos
12580 Benicarló
Tel. 964 470 546

MENÚ

Royal de Foie y Alcachofa de Benicarló D.O., snacks
y reducción de Martini Bianco

Mini hamburguesa con bacon, salsa barbacoa
y chutney de Alcachofa de Benicarló D.O.

Ensalada de texturas de Alcachofa de Benicarló D.O.
con gamba en su jugo, naranja, cacahuets y aceite de pistacho

Calamar de potera, corazones de Alcachofa de Benicarló D.O,
berenjena ahumada al aceite de carbón y sablé de Parmesano

Suprema de rodaballo asado, cremoso de calabaza
y guarnición de rovellons y alcachofa de Benicarló D.O.
salteados con jamón ibérico

Cordero After Eight y Alcachofa de Benicarló D.O.

Soufflé de caramelo a la sal y almendras garrapiñadas,
crispy mix de chocolates y crema avainillada

Cafés y Petit Fours

BODEGA:

Vino tinto Crianza D.O. Rioja

Vino blanco Verdejo D.O. Rueda

Precio por persona:

36 € (IVA incluido)

Restaurante Edén

C/ Madrid 6
12598 Peñíscola
Telf. 964480407 – 616974329

MENÚ

APERITIVO

Vichyssoise de alcachofa con láminas de almendra y alcachofa Orly.

ENTRANTES (incluyen todos)

Langostinos al vapor con juliana de lechuga tricolor y tártara de alcachofa.

Cocochas de bacalao con alcachofas estofadas en salsa vasca.

Coral de vieira gratinada con muselina de alcachofa.

Milhojas de morcilla de piñones y alcachofas.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Lenguado Meuniere a la almendra con arros-sejat de alcachofas.

o

Filetes de solomillo ibérico con salsa de alcachofas y un toque de tres pimientos.

POSTRE A ELEGIR:

Tentación de tarta de chocolate con coulis de mermelada de alcachofa.

o

Sorbete de mandarina

BODEGA

Vino Blanco Bach, Tinto Rioja de la casa

Café

Precio por persona:

25 € (IVA incluido)

Benitariano. Bar Restaurante Vegetariano

c/ Hernán Cortés, 53

12580 Benicarló

Tel. 964 825 726

MENÚ BENITARIANO

A base de productos de cultivo ecológico.

ENTRANTES

Caldo de olleta con alcachofas y cardos

PRIMERO

Brocheta de alcachofas y tofu con espárragos trigueros del terreno.

SEGUNDO

A elegir entre:

Quinoa con rehogado de alcachofas, habas y beef been (carne de legumbres)

o

Estofado de lentejas rojas, alcachofa, acelgas y cardos con arroz integral.

POSTRE

Sweet carxofa

Incluye bebida y
café o infusión

Precio por persona:

14'50€ (IVA incluido)

MENÚ JOVEN

A elegir un pincho de alcachofa:

Cardos rebozados con sésamo.

Mini carxoburger.

Alcachofa brava.

Alcachofa asada.

Croquetas de alcachofa.

Sweet carxofa.

PRINCIPAL

A elegir entre:

Carxoburger

Hamburguesa de alcachofa y habas, lechuga, tomate natural, cebolla, maíz, queso y huevo frito, acompañado de patatas fritas.

o

Pizza de alcachofas

Tomate frito, mozzarella, alcachofas, cebolla, champiñones y orégano

Bebida

Agua, refresco, caña o copa de vino de la casa.

Precio por persona:

9 € (IVA incluido)

L'Ambigú

Pl Marcelino Domingo, 2.

12580 Benicarlo

606 832 813

MENÚ

"Esqueixada" de bacalao con cítricos y alcachofa crujiente

Croqueta de alcachofa y jamón ibérico

"Suquet" de mariscos y alcachofas

Canelón crujiente de ternasco y alcachofas braseadas

Napoleón de nata y crema de alcachofa

BODEGA

Vinos blanco y negro de nuestra bodega.

Agua mineral.

Cafés.

Precio por persona:

28 € (IVA incluido)

Restaurante Marynton

Paseo Marítimo, 5
12580 Benicarló
Tel. 964 465 030

MENÚ

Empezamos con unos entrantes

Capuchino de alcachofa y foie con su cornete

Tomate y alcachofa gelatinizados con virutas de mojama

La alcachofa como pincho

Continuaremos con

Micro brotes con corazones rotos de alcachofas

Velas de alcachofa

Nido de patatas y alcachofas paja con huevo escalfado falsa sal de jamón ibérico.

Medallones de solomillo ibérico asado a baja temperatura sobre trinxat de alcachofa.

Postre especial de la casa para la ocasión

BODEGA

Vino Tinto D.O Rioja
Vino Blanco y Rosado D.O. Terra Alta
Agua mineral.

Café
Dulce de alcachofa.

Precio por persona:

30 € (IVA incluido)

Bar Levante

Pza. Mercat Vell, 10
12580 Benicarló
Telf. 964 86 01 69

MENÚ COMIDA

Ensalada aliñada con alcachofas a la vinagreta.

Crujientes de alcachofa con jamón.

Pulpo plancha con alcachofas plancha.

Entrecot con guarnición de verdura con alcachofas.

○

Bacalao a la vizcaína.

BODEGA

Vino tinto Chitón Rioja

Vino Blanco Verdejo

Agua, café y postre.

Precio por persona:

22 € (IVA incluido)

MENÚ CENA

Jamón, embutido pan con tomate.

Croquetas de alcachofas.

Alcachofas a la plancha.

Chipirones con alcachofas.

Bacalao a la vizcaína con alcachofas.

○

Chuletas de cordero con alcachofas y foie.

BODEGA

Vino tinto Chitón Rioja

Vino Blanco Verdejo

Agua, café y postre.

Precio por persona:

22 € (IVA incluido)

Bar Restaurante San Rafael

Mossen Lajunta, 24 baixos
12580 Benicarló
964 46 18 80

MENÚ

Huevo poché sobre nido de alcachofa y morcilla con manzana caramelizada

Crema temperada de alcachofas con virutas de cecina

Vieira gratinada rellena de marisco y bechamel de alcachofas

Arroz meloso de bogavante con alcachofas confitadas

Corte de buey braseado con reducción de vino tinto y chips de alcachofa

Crema de queso ricota con frutos del bosque sobre bizcocho de té verde

Café y dulces

(Bebida no incluida)

Precio por persona:

25 € (IVA incluido)

Restaurant El Palleter

Camí de la Ratlla del Terme, s/n

12580 Benicarló

Tel. Fax: 964 47 47 53

MENÚ

ENTRANTES:

Alcachofas fritas.

Alcachofas al grill.

Revuelto de jamón ibérico y alcachofa.

Ensalada tibia con queso de cabra.

SEGUNDO PLATO:

Arroz con carne y verduras de Benicarló.

Solomillo de cerdo al foie.

Bacalao al horno con crujiente de verduras.

POSTRE DE LA CASA:

Pudding de alcachofa al caramelo.

Sorbete de limón.

Piña natural.

BODEGA

Agua, vino de la casa y café

Precio por persona:

30 € (IVA incluido)

Ristorante Pizzeria Il Pomodoro

Calle Mendez Nuñez, 50

12580 Benicarló

Tel. Fax: 964 47 12 68

MENÚ:

APERITIVO

Cocktail de la casa con tempura di carciofi

ANTIPASTO (ENTRANTES)

Tortino di carciofi e gamberi con vellutata di parmigiano e BriK con carciofi pancetta e scamorza di bufala.

PRIMO (PRIMERO) A ELEGIR:

Lasana casera al cacaco con crema di ricotta e carciofi.

Pappardelle all'uovo con zafferano carciofi e bacon.

SECONDO (SEGUNDO) PLATO:

Terrina di Vitello stufato con carciofi e medaglioni di polenta grigliata

DOLCE (POSTRES) A ELEGIR

A scelta tra 4 dessert.

BODEGA

Bodega de la casa

Agua mineral

Café

Precio por persona:

25 € (IVA incluido)

Sorteo menú

Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa 2013

Sortear entre los clientes de los comercios participantes, menús para 2 personas a lo largo de las XVIII Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, que se llevan a cabo en los principales restaurantes de nuestra ciudad. Los clientes de los comercios que participan, depositarán sus tickets de compra en una urna instalada al efecto en el Mercado Municipal, donde cada viernes a las 12:00 se realizará el sorteo.

COLABORAN: La Asociación de Vendedores del Mercado y la Agrupación de Restauradores de Benicarló

Sorteig menú

Jornades Gastronòmiques de la Carxofa 2013

Sortejar entre els clients dels comerços participants, menús per a 2 persones mentre duren les XVIII Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló, que es porten a terme als principals restaurants de la nostra ciutat. Els clients de les botigues que hi participen dipositaran els seus tiquets de compra a una urna instal·lada a l'efecte al Mercat Municipal, on cada divendres a les 12.00 h es farà el sorteig.

COL·LABOREN: L'Associació Venedors del Mercat i l'Agrupació de Restauradors de Benicarló.

ORGANITZA:



www.ajuntamentdebenicarlo.org

COL·LABOREN:



Caixa Benicarló

Cooperativa Agrícola San Isidro "Benihort"

Colla de Dolçainers

Danses la Sotà

Bodegas Pinord

Cervezas La Zaragoza

Cerveza Artesana BADUM

Banco Sabadell CAM

Penya Mechero

Penya L'arjup

Carnes Ros

Confraria de Sant Antoni Abat

Mancomunitat de la Taula del Senia

www.sabordebenicarlo.com