

XXIV FESTA DE *la Carxofa* DE BENICARLÓ 2017

DEMOSTRACIÓ DE PINXOS DE LA CARXOFA 12 DE
GENER - JORNADES DEL PINXO DE LA CARXOFA DEL
13 AL 29 DE GENER - DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA
DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ 29 DE GENER -
JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CARXOFA DE
BENICARLÓ DEL 29 DE GENER AL 5 DE MARÇ





Xaro Miralles Ferrando
Alcalde de Benicarló

Comença un nou any i, tot just acabada la celebració de Sant Antoni, arriba la Festa de la Carxofa, la primera gran cita gastronòmica del calendari.

Els benicarlandos i les benicarlandes tornarem a sortir al carrer per disfrutar de les propostes dels millors restaurants de la ciutat i demostrarem que els rigors de l'hivern no ens impedeixen celebrar amb intensitat la manifestació gastronòmica més multitudinària de l'any.

Amb els vint-i-quatre anys de trajectòria que ens avalen, la Festa de la Carxofa s'ha fet gran i ha fet gran Benicarló. Cada any són més els amants de la gastronomia els que ens visiten, atrets per la qualitat d'un producte que ens ha obert les portes a tot un món de possibilitats per promocionar la nostra ciutat.

I és que, no ho podem oblidar, la carxofa representa una de les nostres potencialitats turístiques més importants. Analitzant les seues debilitats i les seues fortaleces, hem de ser capaços de mirar més enllà i apostar fort per totes les oportunitats que ens ofereix, lligades a un concepte de ciutat oberta, vinculada al turisme d'experiència, com una porta d'accés a la vida mediterrània.

És en aquest sentit que hem de treballar, sempre de la mà dels sectors que han fet créixer la Festa: l'agricultura i la gastronomia, els llauradors i els restauradors. Junts hem d'aconseguir enfortir aquest vincle que tants bons resultats ens ha donat fins ara.

Per acabar, no vull deixar escapar l'oportunitat d'agrair i felicitar totes aquelles persones que, al llarg d'aquests vint-i-quatre anys, han treballat per a convertir la Festa de la Carxofa en el nostre símbol, la nostra identitat. I també vull animar tots els veïns i visitants a participar activament en la festa.

Que la carxofa siga, un any més, símbol d'alegria i unió entre els benicarlandos i benicarlandes.

Empieza un nuevo año y, apenas acabada la celebración de Sant Antoni, llega la Fiesta de la Alcachofa, la primera gran cita gastronómica del calendario.

Los benicarlandos y las benicarlandas volveremos a salir a la calle para disfrutar de las propuestas de los mejores restaurantes de la ciudad y demostraremos que los rigores del invierno no nos impiden celebrar con intensidad la manifestación gastronómica más multitudinaria del año.

Con los veinticuatro años de trayectoria que nos avalan, la Fiesta de la Alcachofa se ha hecho grande y ha hecho grande Benicarló. Cada año son más los amantes de la gastronomía los que nos visitan, atraídos por la calidad de un producto que nos ha abierto las puertas a todo un mundo de posibilidades para promocionar nuestra ciudad.

Y es que, no lo podemos olvidar, la alcachofa representa una de nuestras potencialidades turísticas más importantes. Analizando sus debilidades y sus fortalezas, tenemos que ser capaces de mirar más allá y apostar fuerte por todas las oportunidades que nos ofrece, ligadas a un concepto de ciudad abierta, vinculada al turismo de experiencia, como una puerta de acceso a la vida mediterránea.

Es en este sentido que tenemos que trabajar, siempre de la mano de los sectores que han hecho crecer la Fiesta: la agricultura y la gastronomía, los agricultores y los restauradores. Juntos tenemos que conseguir fortalecer este vínculo que tantos buenos resultados nos ha dado hasta ahora.

Para acabar, no quiero dejar escapar la oportunidad de agradecer y felicitar todas aquellas personas que, a lo largo de estos veinticuatro años, han trabajado para convertir la Fiesta de la Alcachofa en nuestro símbolo, nuestra identidad. Y también quiero animar todos los vecinos y visitantes a participar activamente en la fiesta.

Que la alcachofa sea, un año más, símbolo de alegría y unión entre los benicarlandos y benicarlandas.

Programa d'Actes

20
17

20 DE DESEMBRE DE 2016

11.00 h **Presentació del cartell de la Festa de la Carxofa 2017**

Lloc: Saló d'Actes de l'Ajuntament de Benicarló

12 DE GENER

19.30 h **IV Demostració de Pinxos de la Carxofa**

Lloc: C. de Sant Joan
Col·labora: Cerveses Ambar

DEL 13 AL 29 DE GENER

X Jornades del Pinxo de la Carxofa. Als bars i cafeteries participants.

13 DE GENER

19.00 h Inauguració de la **Mostra Fotogràfica Carxofa de Benicarló**. Esta exposició estarà oberta del 13 al 29 de gener

Fotos del Consell Regulador
Lloc: Edifici Gòtic (c. Major)

14 DE GENER

19.00h La Carxofa Il·lustrada
Lloc: Inici de la ruta a la porta de l'església de sant Bartomeu
Ruta de dibuix ràpid i pinxos de carxofa pels bars de Benicarló amb motiu de les X Jornades del Pinxo de la Carxofa de Benicarló
Organitza: Col·lectiu Dibuint pel Maestrat

18 DE GENER

VII Premi al Millor Pinxo de Carxofa de Benicarló 2017

10.00 h Entrega de premis del jurat
Lloc: Saló de Plens de l'Ajuntament de Benicarló

24 DE GENER

19.30 h **Conferència «Conflicte varietal citrícola»**, a càrrec de Ferran Gregori, Serveis Tècnics de la Unió de L'auradors

Lloc: Cambra Agrària (c. de Cèsar Cataldo, 2)

25 DE GENER

VII Premi al Millor Pinxo de Carxofa de Benicarló 2017

10.00 h Entrega de premis del jurat popular
Lloc: Saló de Plens de l'Ajuntament de Benicarló
Organitza: Penya Mechero

27 DE GENER

9.00 h **Taller de cuina: La carxofa a l'escola** (fins a les 12.00 h), realitzat pel Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló
Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa

19.00 h **Art&Xoc Festival**, dedicat a la Cultura Reggae i a la carxofa des de la perspectiva juvenil (fins a les 3.00 h). Amb les actuacions musicals de The Cabrians, Bandits i Franky Spein DJ, tallers infantils i mercat de vinils
Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa

21.00 h Sopar de Gala de la Carxofa 2017

Homenatge a Francisco Valles «El Flare»
Entrega del distintiu de la Carxofa d'Or al cuiner Ricard Camarena

27, 28 i 29 DE GENER

Concentració d'autocaravanes

Lloc: C. d'Alcalà de Xivert-av. del Maestrat
Organitza: Asociación Cultural Autocaravanista Valer

28 DE GENER

10.00 h **II Fira de Productes Gastronòmics de Proximitat** (fins a les 18.00 h). A la carpa central hi haurà xarrades, degustacions i tasts, a càrrec dels participants en la fira
Lloc: Pl. de la Constitució
Organitza: Regidoria de Turisme

10.00 h Taller de balls tradicionals valencians

(fins a les 13.00 h)
Lloc: Magatzem de la Mar
Organitza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres

10.30 h **Visita guiada al Poblament Iber del Puig de la Nau.** Activitat gratuïta, amb inscripció prèvia per correu electrònic (correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org) o per telèfon (964 460 448). Cal desplaçar-se amb vehicle propi. Sortida des del Mucbe (c. de la Pau, 2) a les 10.00 h
Organitza: Regidoria de Cultura

16.30 h **Concert-Bureo**
Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa
Organitza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres

17.00 h **Mercat artesanal** (fins a les 22.00 h)
Lloc: Pl. del Mercat, al voltant del Mercat Municipal
Organitza: Associació Artesans de Benicarló

19.00 h **Torrada popular de carxofes**
Actuació musical, a partir de les 20.30 h
Lloc: Pl. de la Constitució
Venda de tiquets: Cambra Agrària, baixos (pl. de la Constitució). Preu: 2 euros
Organitza: Consell Regulador de la Denominació d'Origen de la Carxofa de Benicarló i Caixa Benicarló

23.00 h **Ball popular** amb l'orquestra Magia Negra
Lloc: Pl. de la Constitució

29 DE GENER

9.00 h **I Campionat de Caça**, modalitat San Huberto. I Trofeu de la Carxofa de Benicarló
Lloc: Camp Municipal de Tir

10.00 h **Portes obertes de la Casa Tradicional Benicarlenda** del carrer de Santa Càndida (casa típica d'agricultors de finals del segle XIX, inicis del segle XX)
Fins a les 13.00 h
Organitza: Regidoria de Cultura

11.00 h **Emissió en directe del programa de Ràdio Benicarló Especial Mistela i Política. XXIV Edició Festa de la Carxofa**
Lloc: Pl. de la Constitució

XXIV Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

11.30 h **Inauguració** de la Demostració Gastronòmica oferida pels restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló

12.00 h **Degustació gastronòmica**
Lloc: Pl. de la Constitució i zona centre
Organitza: Agrupació Restauradors de Benicarló
Col·laboren: Cerveses Ambar

10.00 h **Mercat artesanal**
Lloc: Pl. del Mercat, al voltant del Mercat Municipal
Organitza: Associació Artesans de Benicarló

9.30 h **XI Trofeu d'Handbol Carxofa de Benicarló**
Lloc: Pavelló Poliesportiu Municipal
Organitza: Club Handbol Benicarló

DEL 29 DE GENER AL 5 DE MARÇ

XXII Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

Als restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló i al Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló

4 DE FEBRER

Tot el dia a partir de les 10.00h
Fira de l'Esport
Lloc: Pavelló Poliesportiu Municipal
Organitza: Departament d'Esports

16.00 h III Torneig Absolut d'Escacs de la Carxofa

Lloc: Seu del Club d'Escacs de Benicarló (C. del Crist de la Mar, 106)
Organitza: Club Escacs Benicarló

5 DE FEBRER

10.00 h **XXVIII Mitja Marató de la Carxofa de Benicarló-Peníscola**
Lloc: Av. de Catalunya
Més informació: <http://www.hj-crono.es/xxviii-mitja-marato-de-la-carxofa>
Organitza: Regidoria d'Esports
Col·laboren: H&J Fitness, del Club Triatló Baisliscus y del Club d'Atletisme Baix Maestrat.

DEL 6 AL 12 DE FEBRER

V Trofeu de Pàdel Carxofa de Benicarló
Inscripcions: Padel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com), ctra. de Càlig s/n. Tel. 964 860 898

8 FEBRER

11.00 h **Cuine'm la carxofa al Mercat.**
Els alumnes del Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló cuinaran en directe plats amb carxofa i els oferiran per a degustar-los als clients del Mercat
Lloc: Mercat Municipal
Col·labora: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló

19 DE FEBRER

XV Volta a Peu pels Aljubs
8.30 h Iníci de la XV Volta a Peu Pels Aljubs. Sortida: Pavelló Poliesportiu Municipal de Benicarló
13.30 h Arribada a la pista exterior del Pavelló Poliesportiu
14.00 h Degustació d'olleta benicarlanda per a tots els participants

Inscripcions:
-Presencials: Preu 10 €. Lloc: Cambra Agrària. Dies 8, 9, 10 i 11 de febrer
Horaris: De 9.30h a 13.30h i de 17.00 h a 20.00 h

-En línia: Preu 8 € (fins al 7 de febrer). A través del web hj-crono.es
Les dos inscripcions inclouen samarreta de la XV edició, got reutilitzable, acreditació, participació amb assegurança, olleta, cassoleta i avituallaments
Inscripcions limitades a 800 persones

Recollida d'acreditacions, samarreta i got reutilitzable:
-Divendres 17, de 17.00 a 21.00 h. Lloc: Cambra Agrària
-Dissabte 18, de 9.00 h a 14.00 h. Lloc: Cambra Agrària
-Diumenge 19 de 7.30 h a 8.15 h. Lloc: Pavelló Poliesportiu

Organitza: Penya L'Arjup

Col·laboren: Ajuntament de Benicarló, Caixa Benicarló, H&J Fitness, Multiópticas, Cerveza Badúm, Club Triatló Basiliscus, Febrer Asesores, Pastissos, carreraspopulares.com, Grup Bon Confort, Restaurante La Mar de Bo, Fruites i Verdures Sergio, ADI Escura Arquitectos, Carnes Ros, Cofradía de Sant Antoni

18 i 19 DE FEBRER

10.00 h **XII Concurs de Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa**
De 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.00 h. Proves puntuables a nivell de Federació Valenciana
Lloc: Av. de Méndez Núñez
Organitza: Amics del Cavall

19 DE FEBRER

9.00 h **I Open de Tennis Taula Carxofa de Benicarló**
Lloc: Pavelló Poliesportiu Benicarló. Sala de goma
Organitza: Club Tennis Taula Benicarló

3 DE MARÇ

V Concurs de Cuina de la Carxofa de Benicarló

Lloc: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2)
Organitza: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló

25 DE MARÇ

XV Regata Social Carxofa de Benicarló 2017. Primera mànega
Lloc: Port Esportiu de Benicarló
Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola

26 DE MARÇ

XV Regata Social Carxofa de Benicarló 2017. Segona mànega
Lloc: Port Esportiu de Benicarló
Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola

Sorteig de menús Jornades Gastronòmiques de la Carxofa 2016

Se sortejaran entre els clients dels comerços participants menús per a dues persones durant les XXII Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló, que tenen lloc als principals restaurants de la nostra ciutat
Els clients dels establiments que hi participen dipositaran els seus tiquets de compra en una urna instal·lada a l'efecte al Mercat municipal, on es farà un sorteig cada divendres del mes de febrer a les 12.00 h
Col·labora: Associació de Venedors del Mercat i Agrupació de Restauradors de Benicarló

Programa de Actos

20
17

20 DE DICIEMBRE DE 2016

11.00 h **Presentación del cartel de la Fiesta de la Alcachofa 2017**
Lugar: Salón de Actos del Ayuntamiento de Benicarló

12 DE ENERO

19.30 h **IV Demostración de Pinchos de la Alcachofa**
Lugar: C. de Sant Joan
Colabora: Cervezas Ambar

DEL 13 AL 29 DE ENERO

X Jornadas del Pincho de la Alcachofa.
En los bares y cafeterías participantes

13 DE ENERO

19.00 h Inauguración de la **Muestra de Fotográfica Alcachofa de Benicarló**. Esta exposición estará abierta del 13 al 29 de enero
Fotos del Consell Regulador
Lugar: Edifici Gòtic (c. Major)

14 DE ENERO

19.00 h La Alcachofa Ilustrada
Lugar: Inicio de la ruta en la puerta de la iglesia de sant Bartomeu
Ruta de dibujo rápido y pinchos de alcachofa por los bares de Benicarló con motivo de las X Jornadas del Pincho de Alcachofa de Benicarló
Organiza: Colectivo Dibuixant pel Maestrat

18 DE ENERO

VII Premio al Mejor Pincho de Alcachofa de Benicarló 2017
10.00 h Entrega de premios del jurado
Lugar: Salón de Plenos del Ajuntament de Benicarló

24 DE ENERO

19.30 h **Conferencia «Conflicte varietal cítricola»**, a cargo de Ferran Gregori, Servicios Técnicos de la Unió de Llauradors.
Lugar: Cambra Agrària (c. de Cèsar Cataldo, 2)

25 DE ENERO

VII Premio al Mejor Pincho de Alcachofa de Benicarló 2017
10.00 h Entrega de premios del jurado popular
Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Benicarló
Organiza: Penya Mechero

27 DE ENERO

9.00 h **Taller de cocina: “La carxofa a l’escola”** (hasta las 12.00 h), realizado por el Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló
Lugar: Pl. de la Constitució, a la carpa

19.00 h **Art&Xoc Festival**, dedicado a la Cultura Reggae y a la alcachofa desde la perspectiva juvenil (hasta las 3.00 h). Con las actuaciones musicales de The Cabrians, Bandits i Franky Spein DJ, talleres infantiles y mercado de vinilos
Lugar: Pl. de la Constitució, a la carpa

21.00 h Cena de Gala de la Alcachofa 2017

Homenaje a Francisco Valles «El Flare»
Entrega del distintivo de la “Carxofa d’Or” al cocinero Ricard Camarena

27, 28 Y 29 ENERO

Concentración de autocaravanas

Lugar: C. d’Alcalà de Xivert-av. del Maestrat
Organiza: Asociación Cultural Autocaravanista Valer

28 DE ENERO

10.00 h **II Feria de Productos Gastronómicos de Proximidad** (hasta las 18.00 h). A la carpa central habrá charlas i degustaciones, a cargo de los participantes en la feria
Lugar: Pl. de la Constitució
Organiza: Regidoria de Turisme

10.00 h Taller de bailes tradicionales valencianos

(hasta las 13.00 h)
Lugar: Magatzem de la Mar
Organiza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres

10.30 h **Visita guiada al Poblat Iber del Puig de la Nau**. Actividad gratuita, con inscripción previa por correo electrónico (correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org) o por teléfono (964 460 448). Desplazamiento con vehículo propio. Salida desde el Mucbe (c. de la Pau, 2) a las 10.00 h
Organiza: Regidoria de Cultura

16.30 h **Concierto-Bureo**
Lugar: Pl. de la Constitució, a la carpa
Organiza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres

17.00 h Mercado artesanal

(hasta las 22.00 h)
Lugar: Pl. del Mercat, alrededor del Mercado Municipal
Organiza: Associació Artesans de Benicarló

19.00 h Torrada popular de carxofes

Actuación musical, a partir de las 20.30 h
Lugar: Pl. de la Constitució
Venta de tickets: Cambra Agrària, bajos (pl. de la Constitució). Preu: 2 euros
Organiza: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Alcachofa de Benicarló y Caixa Benicarló

23.00 h Baile popular

con la orquesta Magia Negra
Lugar: Pl. de la Constitució

29 DE ENERO

9.00 h **I Campeonato de Caza**, modalidad San Huberto. I Trofeo de la Alcachofa de Benicarló
Lugar: Campo Municipal de Tiro

10.00 h Puertas abiertas de la Casa Tradicional Benicarlanda

de la calle de Santa Càndida (casa típica de agricultores de finales del siglo XIX, principios del siglo XX). Hasta las 13.00 h
Organiza: Regidoria de Cultura

11.00 h Emisión en directo del programa de Radio Benicarló

Especial Mistela i Política. XXIV Edició Festa de la Carxofa
Lugar: Pl. de la Constitució

XXIV Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

11.30 h **Inauguración** de la Demostración Gastronómica ofrecida por restaurantes de la Agrupación de Restauradores de Benicarló
12.00 h **Degustación gastronómica**
Lugar: Pl. de la Constitució i zona centre
Organiza: Agrupació Restauradors de Benicarló
Colaboran: Cervezas Ambar

10.00 h **Mercado artesanal**
Lugar: Pl. del Mercat, al voltant del Mercat Municipal
Organiza: Associació Artesans de Benicarló

9.30 h **XI Trofeo d'Handbol Carxofa de Benicarló**
Lugar: Pavelló Poliesportiu Municipal
Organiza: Club Handbol Benicarló

DEL 29 DE ENERO AL 5 DE MARZO

XXII Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

En los restaurantes de la Agrupación de Restauradores de Benicarló y al Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló

4 DE FEBRERO

Todo el día a partir de las 10.00h
Feria del Deporte
Lugar: Pavelló Poliesportiu Municipal
Organiza: Departament d'Esports

16.00 h "III Torneig Absolut d'Escacs de la Carxofa"

Lugar: Sede del Club d'Escacs de Benicarló (C. del Crist de la Mar, 106)
Organiza: Club Escacs Benicarló

5 DE FEBRERO

10.00 h **XXVIII Media Maratón de la Carxofa de Benicarló-Peníscola**
Lugar: Av. de Catalunya
Más información: <http://www.hj-crono.es/xxviii-mitja-marato-de-la-carxofa>
Organiza: Regidoria d'Esports
Colaboran: H&J Fitness, del Club Triatló Baisliscus y del Club d'Atletisme Baix Maestrat.

DEL 6 AL 12 DE FEBRERO

V Trofeo de Pádel Carxofa de Benicarló
Inscripciones: Padel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com), ctra. de Càlig s/n. Teléfono. 964 860 898

8 FEBRERO

11.00 h **Cocinando con alcachofa en el Mercado.** Los alumnos del Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló cocinaron en directo platos elaborados con alcachofas y los ofrecieron para su degustación a los clientes del Mercado
Lloc: Mercat Municipal
Colabora: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló

19 DE FEBRERO

"XV Volta a Peu pels Aljubs"
8.30 h Inicio de la "XV Volta a Peu Pels Aljubs". Salida: Pavelló Poliesportiu Municipal de Benicarló
13.30 h Llegada a la pista exterior del Pavelló Poliesportiu
14.00 h Degustación de "olleta benicarlanda" para todos los participantes

Inscripciones:
-Presenciales: Precio 10 €. Lugar: Cambra Agrària. Días 8, 9, 10 y 11 de febrero
Horarios: De 9.30 h a 13.30 h y de 17.00 h a 20.00 h

-En línea: Precio 8 € (hasta el 7 de febrero). A través del web hj-crono.es
Las dos inscripciones incluyen camiseta de la XV edición, vaso reutilizable, acreditación, participación con seguro, "olleta", "cassoleta" y avituallamientos. Inscripciones limitadas a 800 personas.

Recogida de acreditaciones, camiseta y vaso reutilizable:

-Viernes 17, de 17.00 a 21.00 h. Lugar: Cambra Agrària

-Sábado 18, de 9.00h a 14.00 h. Lugar: Cambra Agrària

-Domingo 19 de 7.30h a 8.15 h. Lugar: Pavelló Poliesportiu

Organiza: Penya L'Arjup
Colaboran: Ajuntament de Benicarló, Caixa Benicarló, H&J Fitness, Multiópticas, Cerveza Badúm, Club Triatló Basiliscus, Febrer Asesores, Pastissos, carrerapopulares.com, Grup Bon Confort, Restaurante La Mar de Bo, Fruites i Verdures Sergio, ADI Escura Arquitectos, Carnes Ros, Cofradía de Sant Antoni

18 Y 19 DE FEBRERO

10.00 h XII Concurso de Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa

De 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.00 h. Pruebas puntuables a nivel de Federación Valenciana
Lugar: Av. de Méndez Núñez
Organiza: Amics del Cavall

19 DE FEBRERO

9.00 h I Open de Tennis Taula Carxofa de Benicarló

Lloc: Pavelló Poliesportiu Benicarló. Sala de goma
Organiza: Club Tennis Taula Benicarló

3 DE MARZO

V Concurso de Cocina de la Alcachofa de Benicarló

Lugar: Centre Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2)
Organiza: Centre Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló

25 DE MARZO

XV Regata Social Alcachofa de Benicarló 2017. Primera manga

Lugar: Port Esportiu de Benicarló
Organiza: Marina Benicarló y Estació Nàutica Benicarló-Peníscola

26 DE MARZO

XV Regata Social Alcachofa de Benicarló 2017. Segunda manga

Lugar: Port Esportiu de Benicarló
Organiza: Marina Benicarló y Estació Nàutica Benicarló-Peníscola

Sorteo de menús

Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa 2016

Se sortearán entre los clientes de los comercios participantes menús para dos personas mientras duren las XXII Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, que tienen lugar a los principales restaurantes de nuestra ciudad

Los clientes de los establecimientos que participan depositarán sus tickets de compra en una urna instalada al efecto al Mercado municipal, donde se hará un sorteo cada viernes del mes de febrero a las 12.00 h

Colabora: Asociación de Vendedores del Mercado y Agrupación de Restauradores de Benicarló

20
17

Participants

X Jornades del Pinxo de la Carxofa



Dijous 12 gener

IV DEMOSTRACIÓ DE PINXOS DE LA CARXOFA

HORA: 19.30 H · LLOC: C. DE SANT JOAN · COL·LABORA: CERVESES AMBAR

Del 13 al 29 de gener

X JORNADES DEL PINXO DE LA CARXOFA

HORARI GENERAL*: DE 12.00 A 15.00 H I DE 19.00 A 22.00 H

*Consulteu altres horaris en el Facebook de BBCAsociacion o premipinxocarxofa

- 1. RESTAURANTE ARROCERIA LA MAR DE BO**
Av. del Marqués de Benicarló, 30
- 2. LA TERRETA**
C. de Ferreres Bretó, 7
- 3. CAFÉ BAR LA SEQUIETA**
Av. de Jacinto Benavente, 12
- 4. CAFÉ CARLÓN**
Av. de Jacinto Benavente, 64
- 5. LA ANDALUZA LC**
Pg. Marítim, 104
- 6. XIXO GASTROBAR**
Av. del Marqués de Benicarló, 11
- 7. BAR SISKERIA**
C. de Colon, 2
- 8. BAR CAFETERIA FRANKFURT 10**
C. del Crist de la Mar, 8
- 9. BAR CAFETERIA JUBILADOS**
C. del Dr. Fléming, 4
- 10. TABERNA SELECTA RAYFE**
C. de Manuel Alvar, 3
- 11. TABERNA SELECTA NUEVO RAYFE**
C. de Menorca, 8
- 12. VINOTECA GASTEIZ**
C. de Miguel de Cervantes, 30
- 13. BAR RESTAURANTE SAN RAFAEL**
C. de Mossén Lajunta, 24
- 14. COTTON & ART WINE**
C. de Sant Antoni, 4
- 15. RESTAURANT TRÀNGOL**
C. de València, 19
- 16. TAPE@**
C. d'Alcalà de Xivert, 21
- 17. BUFALO CAFÉ**
C. d'Alcalà de Xivert, 75
- 18. RESTAURANTE BAR MILORD**
C. d'Hernán Cortés, 40
- 19. BAR EL FARO**
C. d'Hernán Cortés, 49
- 20. BAR CAFETERIA CAN POVERO**
C. d'Hernán Cortés, 45
- 21. CAFETERIA LA FAÇANA D'ACÍ**
C. d'Ulldecona, 72
- 22. REX TAPAS Y VINOS**
C. de Ferreres Bretó, 44
- 23. ZUEV**
C. de Ferreres Bretó, 8
- 24. PASTISSOS**
C. de Joan Carles I, 20
- 25. BAR ENMI**
C. de Sant Bartomeu, 15
- 26. CAFE KOKOA**
C. de Sant Joaquim, 3
- 27. MESÓN EL PUERTO**
C. del Marqués de Benicarló, 19
- 28. LA BODEGUETA**
C. de Mallorca, 55 baixos
- 29. LA POSADA**
Pl. del Mercat Vell, 12
- 30. LA TAVERNA DE LA CARACOLA**
Pl. del Mercat Vell, 1
- 31. PIM PAM PEIX**
C. dels Mestres del Temple, 3
- 32. BAR EL TROSSET**
C. de Joan Fuster, 6
- 33. GRAN CAFÉ MARRÓN**
C. de Mallorca, 79
- 34. CAFETERIA VIENA**
Pg. Marítim, 2
- 35. LOS MONTADITOS DE JAVI**
Pg. Marítim, 48
- 36. MARYNTON**
Pg. Marítim, 5
- 37. CAFETERIA CAN CRISTINA**
Pl. de la Comunitat Valenciana, 4
- 38. BAR EL CANDIL**
Pl. del Mercat Vell, 4
- 39. CAFETERIA LA ESTACIÓ**
Pl. de l'Estació (Estació RENFE), s/n
- 40. NOU CAFÉ BRASIL**
Pl. de Sant Bartomeu, 13
- 41. CAFÉ BAR ANNA**
Pl. de Sant Bartomeu, 16
- 42. PUB CAFETERIA TORTUGA**
Port Esportiu, B1 local 6-7,
- 43. BURGER CAFÉ FIFTY FIVE**
C. d'Hernán Cortés Local A, 55
- 44. BAR ASADOR LA XIMENEA**
C. d'Hernán Cortés, 49 bj
- 45. RESTAURANTE ALÍ BABÁ**
Port Esportiu local B4,
- 46. BAR LEVANTE**
C. del Mercat Vell, 10
- 47. RESTAURANTE CASA GOLO**
Port Esportiu local B1 planta 1,
- 48. RESTAURANTE XANADÚ**
Pl. dels Mestres del Temple, 3

20
17

Participants

Demostració Gastronòmica



Diumenge 29 de gener

- 1. RESTAURANTE VERMUTERIA TRÀNGOL**
Av. de València, 19, 1250 Benicarló
- 2. PAU RESTAURANT ARROCERÍA MEDITERRÁNEA**
Av. del Marqués de Benicarló, 11, 1250 Benicarló
- 3. HOTEL RESTAURANT MARYNTON**
Pg. Marítim, 5, 1250 Benicarló
- 4. ASSOCIACIÓ DE LA DONA**
Pda. de Sanadorlí, 29, 1250 Benicarló
- 5. CENTRE INTEGRAT DE FORMACIÓ PROFESSIONAL CIPFP BENICARLÓ**
Av. de les Corts Valencianes, 2, 1250 Benicarló
- 6. FORN I PASTISSERIA T. ÁVILA**
C. de Ramón y Cajal, 15, 1250 Benicarló
- 7. HOTEL RESTAURANTE ROSI**
C. del Dr. Fléming, 50, 1250 Benicarló
- 8. PARADOR DE BENICARLÓ**
Av. del Papa Luna, 5, 1250 Benicarló
- 9. RESTAURANTE CHUANET**
Av. del Papa Luna, S/N, 1250 Benicarló
- 10. RESAURANTE ARROCERÍA LA MAR DE BO**
Av. del Marqués de Benicarló, 30, 1250 Benicarló
- 11. ASSOCIACIÓ DONA LLAURADORA**
C. de Cèsar Cataldo, 2, 1250 Benicarló
- 12. RESTAURANTE EL CORTIJO HNOS. RICO**
Av. de Méndez Núñez, 85, 1250 Benicarló
- 13. RESTAURANTE PIZZERIA MARE MEUA**
Port Esportiu Illa 2, 1r, 1250 Benicarló
- 14. CAFETERIA LEVANTE**
Pl. del Mercat Vell, 10, 1250 Benicarló
- 15. XANADÚ RESTAURANTE-TAPERÍA**
Pl. dels Mestres del Temple, 3, 1250 Benicarló
- 16. RESTAURANTE SAN RAFAEL**
C. de Mossén Lajunta, 24, 1250 Benicarló
- 17. RESTAURANTE NEPTUNO**
Pg. Marítim, 94, 1250 Benicarló
- 18. PIM PAM PEIX ALLIPEBRERIA**
Pl. dels Mestres del Temple, 3, 1250 Benicarló
- 19. CASA GOLO**
Port Esportiu Benicarló, bloc 1, planta 1a. 12580 Benicarló

20
17

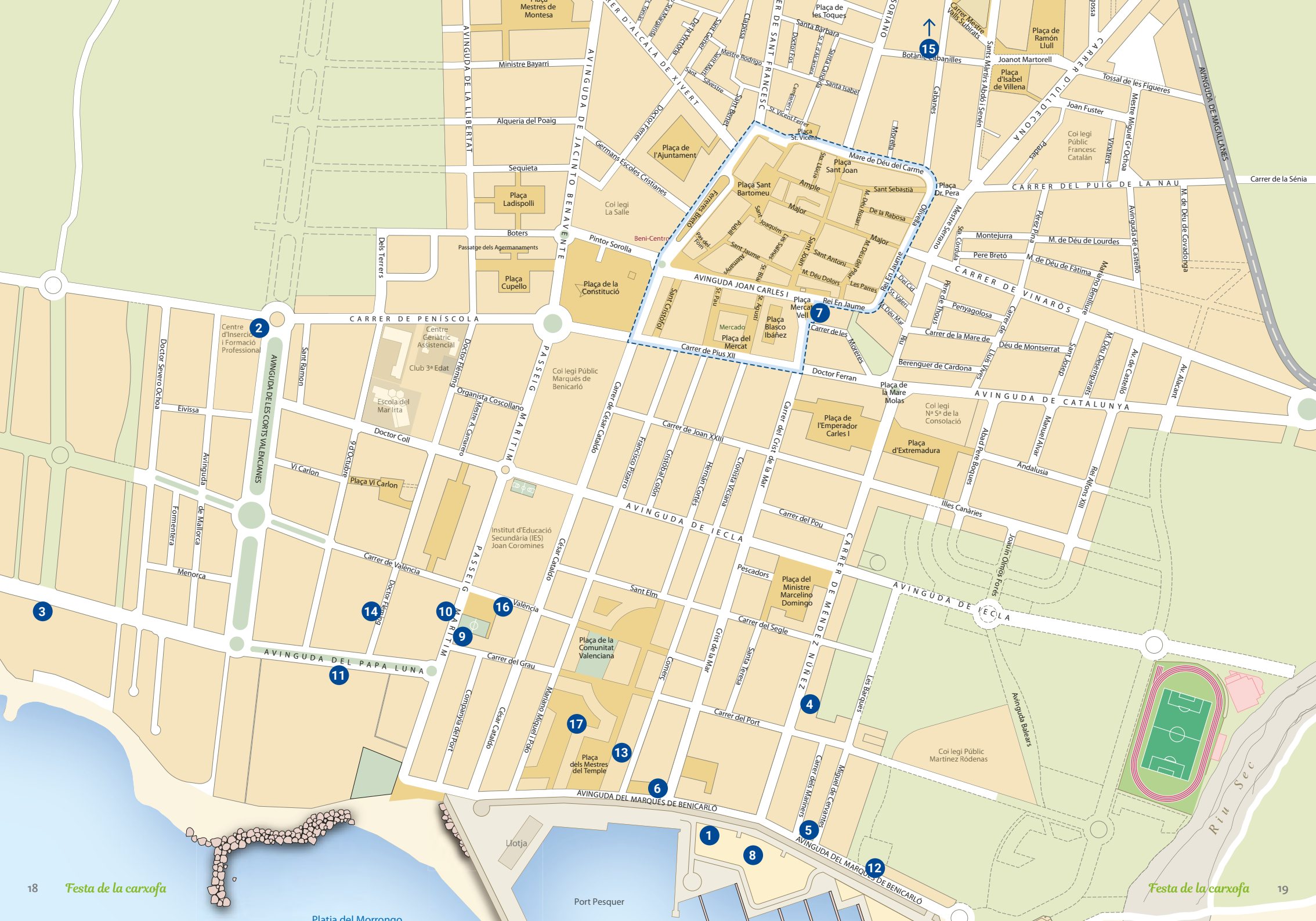
Participants

Jornades Gastronòmiques



Del 29 de gener al 5 de març

- 1. CASA GOLO**
Port Esportiu Benicarló Bloc 1, planta 1ª. 12580 Benicarló. 615 982 363 – 651 431 247
- 2. CENTRE INTEGRAT DE FORMACIÓ PROFESSIONAL CIPFP BENICARLÓ**
Av. de les Corts Valencianes, 2. 1250 Benicarló. 964 405 750
- 3. RESTAURANTE CHUANET**
Av. del Papa Luna, S/N. 1250 Benicarló. 964 471 772
- 4. RESTAURANTE EL CORTIJO HNOS. RICO**
Av. de Méndez Núñez, 85. 1250 Benicarló. 964 470 075 - 964 475 038
- 5. VINOTECA GASTEIZ**
C. de Miguel de Cervantes, 30. 12580 Benicarló. 964 473 728 - 607 043 385
- 6. RESTAURANTE ARROCERIA LA MAR DE BO**
Av. del Marqués de Benicarló, 30. 1250 Benicarló. 615 284 844
- 7. CAFETERIA LEVANTE**
Pl. del Mercat Vell, 10. 1250 Benicarló. 653 109 592
- 8. RESTAURANTE PIZZERIA MARE MEUA**
Port Esportiu Illa 2, 1r. 1250 Benicarló. 964 475 389
- 9. HOTEL RESTAURANT MARYNTON**
Pg. Marítim, 5. 1250 Benicarló. 964 465 030
- 10. RESTAURANTE NEPTUNO**
Pg. Marítim, 94. 1250 Benicarló. 964 460 555
- 11. PARADOR DE BENICARLÓ**
Av. del Papa Luna, 5. 1250 Benicarló. 964 470 100 - 964 470 937
- 12. PAU RESTAURANT ARROCERÍA MEDITERRÁNEA**
Av. del Marqués de Benicarló, 11. 1250 Benicarló. 964 470 546
- 13. PIM PAM PEIX ALLIPEBRERIA**
Pl. dels Mestres del Temple, 3. 1250 Benicarló. 964 913 625
- 14. HOTEL RESTAURANTE ROSI**
C. del Dr. Fléming, 50. 1250 Benicarló. 964460008
- 15. RESTAURANTE SAN RAFAEL**
C. de Mossén Lajunta, 24. 1250 Benicarló. 964 461 880
- 16. RESTAURANTE VERMUTERIA TRÀNGOL**
Av. de València, 19. 1250 Benicarló. 964 044 323
- 17. XANADÚ RESTAURANTE-TAPERÍA**
Pl. dels Mestres del Temple, 3. 1250 Benicarló. 964 828 412





RESTAURANT

Casa Golo

Port Esportiu Benicarló Bloc 1, planta 1a. 12580 Benicarló
Tel 615 982 363 – 651 431 247



RESTAURANT PEDAGÒGIC

**Centre Integrat
Públic d'FP**

Av. de les Corts Valencianes, 2. 12580 Benicarló
Tel. 964 405 750

(Mínim dues persones)
(Mínimo dos personas)

34 €
(IVA inclòs)

Aquest menú pot tindre alguna modificació, ja que està en funció de les pràctiques educatives que es realitzaran al llarg de les Jornades. Gràcies per col·laborar en la formació del nostre alumnat.
Este menú puede sufrir alguna modificación, al ir en función de las prácticas educativas que se realizarán a lo largo de las Jornadas. Gracias por colaborar en la formación de nuestro alumnado

€
(IVA inclòs)

Cloïsses amb carxofes a la marinera
Almejas con alcachofas a la marinera

Llagostins flamejats al rom, un toc de cítric, picant i carxofes saltades
Langostinos flameados al ron, un toque de cítrico, picante y alcachofas salteadas

Timbal de carxofes i coetes de gambes amb alls tendres
Timbal de alcachofas y colitas de gambas con ajos tiernos

Canelons de carn de l'àvia amb carxofes i suau beixamel
Canelones de carne de la abuela con alcachofas y suave bechamel

Arròs pelat d'ericons, gamba roja i carxofes (al migdia)
Arroz pelado de erizos, gamba roja i alcachofas (a medio día)
Medallons de rap i carxofes a l'estil Casa Golo (al sopar)
Medallones de rape y alcachofas al estilo Casa Golo (para la cena)

Postres de la casa
Postre de la casa

Cafés i dolços casolans
Cafés y dulces caseros

BODEGA CASA GOLO

Els nostres snacks
Nuestros snacks

Coca de carxofa i llagostins de la Llotja de Benicarló
Coca de alcachofa y langostinos de la Llotja de Benicarló

Textures de carxofa, calçot i romesco
Texturas de alcachofa, calçot y romesco

Amanida tèbia de carxofa i escabetx de polp a caduf
Ensalada tibia de alcachofa y escabeche de pulpo a caduf

Arròs melós de carxofa amb tocs del Maestrat
Arroz meloso de alcachofa con toques del Maestrat

Lluç de palangre i suquet mariner de carxofes
Merluza de palangre y suquet marinero de alcachofas

Llom de caça, carxofes, verdures de temporada i reducció de Monastrell
Lomo de caza, alcachofas, verduras de temporada y reducción de Monastrell

PREPOSTRES / PREPOSTRE

Les postres de la pastisseria / Los postres de la pastelería

Petits fours

Assortiment de pans artesans / Surtido de panes artesanos

Café Smart Coffee. Cafés Bo

BODEGA

Vi blanc Roques Negres (macabeu). Vi de Castelló (les Useres)
Vino blanco Rocas Negras (macabeu). Vino de Castelló (Les Useres)
Vi negre Roques Negres «Francisco Salvador» (monastrell i syrah). Vi de Castelló (les Useres)
Vino tinto Rocas Negras «Francisco Salvador» (monastrell i syrah). Vino de Castelló (Les Useres)
Cava Idilicum. DO Cava
Aigua mineral / Agua mineral



RESTAURANT

Chuanet

Av. del Papa Luna, s/n. 12580 Benicarló

Tel. 964 471 772



RESTAURANT

El Cortijo Hnos. Rico

Av. de Méndez Núñez, 85. 12580 Benicarló

Tel 964 470 075 – 964 475 038

Nota: A la nit el plat principal es podrà canviar per un altre plat recomanat pels nostres cambrers. El menú ha de ser per taula completa. També tindrem a la disposició dels nostres clients la carta en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies.
Nota: Por la noche el plato principal se podrá cambiar por otro plato recomendado por nuestros camareros. El menú deberá ser mesa completa. También tendremos a disposición de nuestros clientes la carta en materia de alergias e intolerancias.

39 €
(IVA inclòs)

Aperitiu de la casa
Aperitivo de la Casa

Amanida d'alcachofa amb carxofa i marisc
Ensalada de aguacate con alcachofa y marisco

Cruixent farcit de carxofa i llagostí de Benicarló
Crujiente relleno de alcachofa y langostino de Benicarló

Vichyssoise de carxofa amb ous de truita i carxofes palla
Vichyssoise de alcachofa con huevos de trucha y alcachofas paja

Caneló d'albergínia farcit de carxofes i foie fresc
Canelón de berenjena relleno de alcachofas y foie fresco

Arròs amb galeres, carxofes i cloïsses
Arroz con galeras, alcachofas y almejas

POSTRES / POSTRE

Semiesfera de carxofa, xocolata i canyella amb bescuit d'ametla i taronja
Semiesfera de alcachofa, chocolate y canela con bizcocho de almendra y naranja

BODEGA DE LA CASA / BODEGA DE LA CASA

Aigua mineral / Agua mineral

Cafés / Cafés

40 €
(IVA inclòs)

APERITIU / APERITIVO

Cruixent de carxofa amb rap
Crujiente de alcachofa con rape
Crema de carxofes
Crema de alcachofas

MENÚ

Amanida de carxofa amb ou escumat, llagostins de llotja al vapor i teula de pernil ibèric amb ous de salmó

Ensalada de alcachofa con huevo pochado, langostinos de lonja al vapor y teja de jamón Ibérico con huevos de salmón

Arròs mariner amb trossos, carxofes i carabiner
Arroz marinero con tropezones, alcachofas y carabinero

Sorbet de cítrics Costa del Azahar
Sorbete de cítricos Costa del Azahar

Rellom de vedella a la planxa amb carxofes banyades amb oli d'oliva mil·lenari
Solomillo de ternera a la plancha con alcachofas bañadas en aceite de oliva milenario

Gelat artesà de carxofa - Fruits del bosc, acompanyats de pastís
Helado artesano de alcachofa - Frutos del bosque, acompañados de pastel

Cafè i copeta de limoncello o Citrus Benedicto XIII o licor de carxofa
Café y chupito de limoncello o Citrus Benedicto XIII o licor de alcachofa

Minipastissos de confitura de carxofa
Minipastissos de confitura de alcachofa

BODEGA

Vins seleccionats de la nostra bodega
Vinos seleccionados de nuestra bodega



VINOTECA

Gasteiz

C. de Miguel de Cervantes, 30. 12580 Benicarló
Tel. 964 473 728 - 607 043 385

30 €
(IVA inclòs)

APERITIUS / APERITIVOS

Samoses farcides de carxofa, ceba i formatge de Valdeón
Samosas rellenas de alcachofa, cebolla y queso de Valdeón
Saquets farcits de carxofa amb pernil i beixamel
Saqritos rellenos de alcachofa con jamon y bechamel

ENTRANTS / ENTRANTES

Cruixent de carxofa, galeres i verdures de l'horta
Crujiente de alcachofa, galeras y verduras de la huerta
Cors de carxofa farcits de llagostins de la Llotja de Benicarló
Corazones de alcachofa rellenas de langostinos de la Lonja de de Benicarló
Amanida tèbia de carxofa, amb petxina de pelegrí, foie i cítrics
Ensalada tibia de alcachofa, con vieira, foie y cítrico

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Arròs melós de polp amb carxofes, alls tendres i fruits del mar
Arroz meloso de pulpo con alcachofas, ajos tiernos y frutos del mar

SEGON PLAT: PEIX / SEGUNDO PLATO: PESCADO

Llom d'abadejo gratinat sobre llit de verdures i espuma de carxofa
Lomo de bacalao gratinado sobre cama de verduras y espuma de alcachofa

TERCER PLAT: CARN / TERCER PLATO: CARNE

Polpeta de vedella farcida, carxofa i reducció de vi negre
Popieta de ternera rellena, alcachofa y reducción de vino tinto

POSTRES / POSTRE

Pasta fullada de carxofa
Hojaldre de alcachofa

BODEGA

Vi negre criança DO Rioja Alavesa / Vino tinto crianza DO Rioja Alavesa
Vi blanc DO Rioja / Vino blanco DO Rioja

Pa i aigua / Pan y agua



RESTAURANT ARROSSERIA

La Mar de Bo

Av. del Marqués de Benicarló, 30. 12580 Benicarló
Tel. 615 284 844

28 €
(IVA inclòs)

(Begudes no incloses)
(Bebidas no incluidas)

ENTRANTS / ENTRANTES

Polp amb carxofes
Pulpo con alcachofas
Calamarsons amb carxofes, favetes i llagostins de Benicarló
Chipirones con alcachofas, habitas y langostinos de Benicarló
Peixet fregit
Pescaditos fritos

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Carxofa farcida de mousse d'ànec confitat amb salsa de nabius
Alcachofa rellena de mousse de pato confitado con salsa de arándanos

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Rellom ibèric sobre espill de puré de carxofa amb xampinyons
Solomillo Ibérico sobre espejo de puré de alcachofa con champiñones

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes de carxofa (a triar) acompanyades de licor de crema de carxofa DO Benicarló
Postres caseros de alcachofa (a elegir) acompañados de Licor de Crema de alcachofa D.O. Benicarló

BAR

Levante

Pl. Mercat Vell, 10. 12580 Benicarló
Tel. 653 109 592

19 €
(IVA inclòs)

Carxofes planxa
Alcachofas plancha

Calamarsons amb carxofes
Chipirones con alcachofas

Arròs amb carxofes i cloïsses
Arroz con alcachofas y almejas

Crema de carxofes
Crema de alcachofas

Carxofes arrebossades
Alcachofas rebozadas

Abadejo amb carxofes
Bacalao con alcachofas

Postres de la casa
Postre de la casa

Vi, aigua i cafè
Vino, agua i café



PIZZERIA

Mare Meua

Port Esportiu, illa 2-r. 12580 Benicarló
Tel. 964 475 389

20 €
(IVA inclòs)

Pica-pica de carxofa
Pica pica de alcachofa

Amanida caprese de carxofa: encisam de fulla de roure, tomata cirerol, carxofes saltades, mozzarella fresca i panses
Ensalada capresse de alcachofa: lechuga roble, tomate cherry, alchofas salteadas, mozzarella fresca y pasas

Musclos amb salsa de carxofa
Mejillones con salsa de alcachofa

Arròs melós de carxofa i gambes
Arroz meloso de alcachofa y gambas

«Dessert» de carxofa
Dessert de alcachofa

BODEGA

Negre / Tinto: Upain DO Navarra
Rosat / Rosado: Mas del Tio DO Terra Alta
Blanc / Blanco: Duquesa de Valladolid DO Rueda

Nota: En el servei de sopar es pot canviar l'arròs per carn o peix del dia
Nota: En el servicio de cena se puede cambiar el arroz por carne o pescado del día

32 €
(IVA inclòs)

Coca de pa, tomates cirerol confitades, encenalls de pernil ibèric, cansalada viada adobada i xips de carxofes

Coca de pan, tomatitos cherry confitados, lascas de jamón de cebo, panceta adobada y chips de alcachofas

Romana de carxofes sobre timbal d'albergínia i pimentó roig rostits, microbrots, llàgrimes de romesco i carxofa amb una suau vinagreta de fruits secs
Romana de alcachofas sobre timbal de berenjena y pimiento rojo asados, microbrotes, lágrimas de romesco y alcachofa con una suave vinagreta de frutos secos

Cremós de parmentier de patata i carxofa amb cocotxes d'abadejo confitades, cruixent d'abadejo, suau allioli amb els seus encenalls de carxofa
Cremoso de parmentier de patata y alcachofa con cocochas de bacalao confitadas, crujiente de bacalao, suave alioli con sus virutas de alcachofa

Llit de carxofes fregides amb daus de foie ruixats amb salsa de taronja, llagostins i gotes de maionesa de carxofa
Cama de alcachofas fritas con dados de foie rociados con salsa de naranja, langostinos y gotas de mayonesa de alcachofa

Arròs amb sepionet, galeres i carxofes
Arroz con sepionet, galeras y alcachofas

POSTRES / POSTRE

«I per fi la carxofa arriba a la lluna»
«Y por fin la alcachofa llegó a la luna»

BODEGA

Vi negre Jove DO Rioja / Vino Tinto Joven D.O. Rioja
Vi blanc DO Rueda Verdejo / Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo
Vi rosat DO Navarra / Vino Rosado D.O. Navarra

Aigua mineral / Agua mineral

Café acompanyat de dolç de carxofa / Café acompañado de dulce de alcachofa

35 €
(IVA inclòs)

Envoltini d'abadejo marinat amb alga Codium, cremós de formatge i carxofes
Envoltini de bacalao marinado con alga codium, cremoso de queso y alcachofas

Miniamanida tèbia de carxofes amb llamàntol, foie, ibèric i fruites asiàtiques picants
Mini ensalada tibia de alcachofas con bogavante, foie, ibérico y frutas asiáticas picantes

Delícia de mar gratinada farcida de carxofes, polp a caduf i rovellons
Delicia de mar gratinada rellena de alcachofas, pulpo a caduf y robellones

Migdia: Arròs melós de carxofes i galeres amb cordó de reducció d'escamarlanets i plàncton marí

Mediodía: Arroz meloso de alcachofas y galeras con cordón de reducción de cigalitas y plancton marino

Nit: Crema de carxofes i cranc blau amb el seu ou de corral a baixa temperatura
Noche: Crema de alcachofas y cangrejo azul con su huevo de corral a baja temperatura

Rectangle de garrí amb dos coccions amb els seus cruixents de carxofa
Rectángulo de cochinito en dos cocciones con sus crujientes de alcachofa

Suau crema cremada de carxofes amb gelat de canyella i xocolate blanc calent
Suave crema quemada de alcachofas con helado de canela y chocolate blanco caliente

BODEGA

A escollir / A triar:

Vi blanc verdejo Caballero de Castilla / Vino blanco verdejo Caballero de Castilla
Vi negre ull de llebre Serres (DO Rioja) / Vino tinto tempranillo Serres (DO Rioja)
Cava brut selecció especial / Cava brut selección especial

Pa i agües minerals / Pan i aguas minerales

Cafés amb pastes d'anís i licor de carxofa Cynarina de Benicarló
Cafés con sus pastitas de anís i licor de alcachofa cynarina de Benicarló

25 €
(IVA inclòs)

MENU 1

Làmina de carxofes i polp amb vinagreta d'olives negres i tomata seca
Lamina de alcachofas y pulpo con vinagreta de olivas negras y tomate seco

Carxofes i maduixots amb marinada balsàmica
Alcachofas y fresones en marinada balsàmica

Hamburguesa de secret ibèric amb carxofa sobre pa de tomata acompanyat
amb salsa barbacoa casolana
Hamburguesa de secreto ibérico con alcachofa sobre pan de tomate acompañado
con salsa barbacoa casera

Canelons de carxofa, llagostí del terreny i llucet amb beixamel de galeres
Canelones de alcachofa, langostino del terreno y pescadilla con bechamel de galeras

Arrosset de polp, carxofa i alls tendres (migdia)
Arrosset de pulpo, alcachofa y ajos tiernos (mediodía)
Pollastre de corral amb pepitòria i carxofes (sopar)
Pollo de corral en pepitoria con alcachofas (cena)

Panacotta amb confitura casolana de carxofes i gelat cremós de dolç de llet
Panna cotta con confitura casera de alcachofas y helado cremoso de dulce de leche

BODEGA

Selecció de vins blancs, rosats, negres i cava del Parador
Selección de vinos blancos, rosados, tintos y cava del Parador

Aigües minerals / Aguas minerales

37 €
(IVA inclòs)

MENU 2

Làmina de carxofes i polp amb vinagreta d'olives negres i tomata seca
Lamina de alcachofas y pulpo con vinagreta de olivas negras y tomate seco

Carxofes i maduixots amb marinada balsàmica
Alcachofas y fresones en marinada balsàmica

Hamburguesa de secret ibèric amb carxofa sobre pa de tomata acompanyat
amb salsa barbacoa casolana
Hamburguesa de secreto ibérico con alcachofa sobre pan de tomate acompañado
con salsa barbacoa casera

Niu de fideus cruixents, ou de corral a baixa temperatura i cecina del Maestrat
amb sopa lleugera de carxofes
Nido de fideos crujientes, huevo de corral a baja temperatura y cecina del maestrazgo
con sopa ligera de alcachofas

«Escalixofa» de llagostins, ceba morada i abadejo amb amaniment de ceviche
«Escalichofa» de langostinos, cebolla morada y bacalao con aliño de ceviche

Sorbet de licor de crema de carxofa de Benicarló
Sorbete de licor de crema de alcachofa de Benicarló

Timbal d'ànec confitat i carxofes amb salsa de cítrics
Timbal de pato confitado y alcachofas con salsa de cítricos

Panacotta amb confitura casolana de carxofes i gelat cremós de dolç de llet
Panna cotta con confitura casera de alcachofas y helado cremoso de dulce de leche

BODEGA

Selecció de vins blancs, rosats, negres i cava del Parador
Selección de vinos blancos, rosados, tintos y cava del Parador

Aigües minerals / Aguas minerales

Café o infusions / Café o infusiones



ARROCCERIA MEDITERRÀNEA

Pau Restaurant

Av. del Marqués de Benicarló, 11 - baixos. 12580 Benicarló
Tel 964 470 546

36 €
(IVA inclòs)

Crema de galeres i trocets fregits de les que aconseguiren salvar-se amb xips saladets de carxofa
Crema de galeras y tropezones fritos de las que consiguieron salvarse con chips saladitos de alcachofa

El clàssic renovat: carxofes amb foie embolicades en paper d'arròs i salsa de boletus amb brandi

El clásico renovado: alcachofas con foie envueltas en papel de arroz y salsa de boletus al brandy

Ou escalfat a la carbonara, carxofes, cansalada ibèrica, parmesà i perles de pasta
Huevo escalfado a la carbonara, alcachofas, panceta ibérica, parmesano y perlas de pasta

Arròs cremós de carxofa, carabiners i calamarsos com el fa Roberto
Arroz cremoso de alcachofa, carabineros y chipirones como lo hace Roberto

Costelles de bou confitat, adobat amb herbes de la muntanya, carxofes i salsa de reducció dels seus sucus
Costillar de buey confitado, macerado con hierbas del monte, alcachofas y salsa de reducción de sus jugos

Fil·lo cruixent i calentet de pera i xocolata
Filo crujiente y calentito de pera y chocolate

Cafès
Cafés

Celler seleccionat per Pau Restaurant
Bodega seleccionada por Pau Restaurant



ALLIPEBRERIA

Pim Pam Peix

Pl. dels Mestres del Temple, 3. 12580 Benicarló
Tel. 964 913 625

27 €
(IVA inclòs)
(Beguda no inclosa)
(Bebida no incluida)

Aperitiu 1: Torradeta de pa estirat amb foie marí i dolç de carxofa
Aperitivo 1: Tosta de «pa estirat» con foie marino y dulce de alcachofa

Aperitiu 2: Ravioli de gambes, fongs i carxofa confitada amb romer, cítrics i perles de Codium
Aperitivo 2: Ravioli de gambas, hongos y alcachofa confitada al romero, cítricos y perlas de Codium

Rosbif de peix espasa amb vinagreta negra d'anxoves i amanida d'algues, sèsam i salicòrnia
Roastbeef de pez espada con vinagreta negra de anchoas y ensalada de algas, sésamo y salicornia

Crestes japoneses de llagostí i cibulet, carxofes, caldo dashi i miso
Empanadillas “gyoza” de langostino y cebollino, alcachofas, caldo dashi y miso

Calamaret a la planxa, salsa de coco i cruixents de nori i carxofa
“Calamaret” a la plancha, salsa de coco i crujientes de nori y alcachofa

Magret d'ànec en dos coccions, parmentier de xirivia i carxofes glacejades
Magret de pato en dos cocciones, parmentier de chirivía y alcachofas glaseadas

Llàgrima de xocolata i cremós de carxofa amb gerds
Lágrima de chocolate y cremoso de alcachofa con frambuesas



Hotel
Restaurante
Rosi

HOTEL RESTAURANTE

Rosi

C. del Doctor Fléming, 50. 12580 Benicarló
Tel. 964 460 008
info@hotelrosi.com

34 €
(IVA inclòs)

Potetes de polp amb crocant de fruits secs i carxofes caramel·litzades
Patitas de pulpo en crocanti de frutos secos y alcachofas caramelizadas

Amanida tèbia de carxofes, formatge fresc del Maestrat, tomats cirerol i ametlla crua amb suau vinagreta de mostassa
Ensalada templada de alcachofas, queso fresco del Maestrazgo, tomatitos cherry y almendra cruda en suave vinagreta de mostaza

Crema de fongs amb xips de carxofa i coral d'eriçó de mar
Crema de hongos con chips de alcachofas y coral de erizo de mar

Ou a la reducció de porto amb carxofes, patates amb allada i blanqueta d'ànec
Huevo roto a la reduccion de oporto con alcachofas, patatas al ajillo y blanqueta de pato

Arròs melós de presa ibèrica, carxofes i sépia de llotja (menú de migdia)
Arroz meloso de presa iberica, alcachofas y sepia de lonja (menu de mediodía)
Abadejo farcit de carxofes i marisc sobre salsa de pèsols (menú de nit)
Bacalao relleno de alcachofas y mariscos sobre salsa de guisantes (menú de noche)

Postres especials Rosi de Tatin de carxofa amb gelat cremós de xocolata negra
Postre especial rosi de tatin de alcachofa con helado cremoso de chocolate negro

Cafè i copeta de crema de carxofa i rotllet casolà d'anís
Café y chupito de crema de alcachofa y rosco casero de anís

BODEGA

Vi blanc verdejo de Rueda / Vino blanco verdejo de Rueda
Vi negre barrica Rioja / Vino tinto barrica rioja

Refrescs / Refrescos



RESTAURANTE

San Rafael

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos. 12580 Benicarló
Tel. 964 461 880

(Beguda no inclosa)
(Bebida no incluida)

27 €
(IVA inclòs)

Ací comença un viatge al voltant del món, on la carxofa es fusiona amb sabors i tècniques culinàries d'altres continents...
Aquí empieza un viaje alrededor del mundo donde la alcachofa se fusiona con sabores y técnicas culinarias de otros continentes...

Crestes japoneses de carxofa de Benicarló al chilindrón & alga kombu amb vinagreta de soja i mel
Gyozas de Alcachofa de Benicarló al chilindrón & alga kombu con vinagreta de soja y miel

Cuscús de col·i-flor amb carxofes de Benicarló i tagín de pollastre harissa
Cuscús de coliflor con Alcachofas de Benicarló y Tajine de pollo harissa

Ceviche de polp i carxofa de Benicarló amb llet de tigre feat «porkcorn»
Ceviche de pulpo y Alcachofa de Benicarló con leche de tigre feat «porkcorn»

Arròs mediterrani amb carxofes de Benicarló i llamàntol a l'estil tradicional
Arroz mediterráneo con Alcachofas de Benicarló y bogavante al estilo tradicional

Tall Angus rostit amb BBQ flor del taronger i carxofes de Benicarló
Corte Angus asado con BBQ azahar y Alcachofas de Benicarló

Pavlova de fruites i carxofa de Benicarló
Pavlova de frutas y Alcachofa de Benicarló

(Beguda no inclosa)
(Bebida no incluida)**30 €**
(IVA inclòs)Olis de carxofa
Aceites de alcachofaTerrina de carxofes, ametla i anguila fumada
Terrina de alcachofas, almendra y anguila ahumadaAmanida líquida i cruixent Mare Nostrum, ostra, petxina de pelegrí, nori i plàncton
Ensalada líquida y crujiente Mare Nostrum, ostra, vieira, nori y planctonLa carxofa: carxofa glacejada, petxina de pelegrí, papada i parmentier d'ibèric
La alcachofa: alcachofa glaseada, vieira, papada y parmentier de ibéricoLa gallina de l'ou negre
La gallina del huevo negroArròs amb moviment de carxofes, gules de calamar de llotja i gambes
Arroz con movimiento de alcachofas, gulas de calamar de lonja y gambasSuprema d'au a baixa temperatura amb carxofes confitades
Suprema de ave a baja de temperatura con alcachofas confitadasBiscuit glacejat de vainilla bourbon amb interior de carxofa confitada, terra dolça,
ganache de xocolata i olives negres
«Biscuit glace» de vainilla Bourbon con interior de alcachofa confitada, tierra dulce,
ganache de chocolate y olivas negras**28 €**
(IVA inclòs)

CENTRE DE TAULA / CENTRO DE MESA

Ensalada amb carxofes caramel·litzades amb all i pollastre cruixent i salsa alloli & mel
Ensalada con alcachofas caramelizadas al ajo con pollo crujiente y salsa ajoaceite & mielMousse de foie amb xips de carxofa i encenalls d'anguila fumada
Mousse de foie con chips de alcachofa y virutas de anguila ahumadaOus trufats amb carxofes i pernil
Huevos trufados con alcachofas y jamónSépia amb salsa d'ostres i bolets, carxofes i alls tendres
Sepia en salsa de ostras con setas, alcachofas y ajos tiernos

PEIX / PESCADO

Migdia: Arròs melós amb carxofes, calamars i gambots
Mediodía: Arroz meloso con alcachofas, calamares y gambonesNit: Suprema d'abadejo a la planxa amb samfaina de carxofa
Noche: Suprema de bacalao a la plancha con pisto de alcachofa

CARN / CARNE

Caneló de carn cruixent amb carxofes i salsa de xampinyons i encenalls de foie
Canelón de carne crujiente con alcachofas y salsa de champiñones y virutas de foie

POSTRES / POSTRE

BODEGA

Café





Ajuntament
de Benicarló

www.ajuntamentdebenicarlo.org



Amb la col·laboració:



4COLORS

Dissenyadora del cartell: Alejandra Roda Colomer