

XVII ANIVERSARI
FESTA DE
LA CARXOFA

BENICARLÓ 2010

22 de gener al 28 de febrer





Empieza un nuevo año y, justo habiendo terminado la celebración de Sant Antoni, llega la Fiesta de la Alcachofa, la primera gran cita gastronómica del calendario. Los benicarlandos y 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 intensamente la manifestación gastronómica más multitudinaria del año. A punto de cumplir la mayoría de edad, 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. Efectivamente, la Fiesta de la Alcachofa, avalada por la marca de calidad de una denominación de origen única en toda la provincia, ha hecho de Benicarló una ciudad de referencia. Un hecho que ha sido posible gracias al esfuerzo de todo un pueblo y sobre todo de la agricultura y la gastronomía de Benicarló, que son los dos sectores que han impulsado y consolidado esta Fiesta. A los agricultores, restauradores y a todos los que la hacen posible cada año, mi enhorabuena y el deseo que continúe vigente este vínculo que tantos buenos resultados ha dado. No quiero terminar sin animar a todos los vecinos y visitantes a participar activamente de la Fiesta y sin desear que la alcachofa sea un año más símbolo de alegría y unión entre los benicarlandos y benicarlandas.

Marcelino Domingo Pruñonosa
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 intensament la manifestació gastronòmica més multitudinària de l'any. A punt de complir la majoria d'edat, 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. Efectivament, la Festa de la Carxofa, avalada per la marca de qualitat d'una denominació d'origen única a tota la província, ha fet de Benicarló una ciutat de referència. Un fet que ha estat possible gràcies a l'esforç de tot un poble i sobretot de l'agricultura i la gastronomia de Benicarló, que són els dos sectors que han impulsat i consolidat aquesta Festa. Als agricultors, als restauradors i a tots els que la fan possible cada any, la meua enhorabona i el desig que continúe vigent aquest vincle que tants bons resultats ha donat. No vull acabar sense animar tots els veïns i visitants a participar activament de la Festa i sense desitjar que la carxofa siga un any més símbol d'alegria i unió entre els benicarlandos i benicarlandes.

Marcelino Domingo Pruñonosa
Alcalde de Benicarló



PROGRAMA DE **ACTOS** DE LA FIESTA DE LA ALCACHOFA 2010

XVII EDICIÓN - 22 de enero - 28 de febrero

Viernes **22** de enero

Inauguración de la Fiesta de la Alcachofa 2010

Encendido de guirnaldas.
Ramillete de fuegos artificiales.

HORA: 19.00 h.

LUGAR: Plaza de la Constitución.

Del viernes **22** al domingo **31** de enero

Jornadas del Pincho. Degustación de alcachofas

COLABORAN: Bares y cafeterías de Benicarló. C.R.D.O. Alcachofa de Benicarló.

Domingo **24** de enero

8ª Caminata por los Aljibes del Término

SALIDA: A las 8.30 h desde la pl. de la Constitución.

LLEGADA: A las 13.30 h, pista exterior del Pabellón municipal.

INSCRIPCIONES: Cámara Agraria, días 18 al 22 de enero, de 9.00 a 14.00 horas. Plazas limitadas a 600 personas.

PRECIO INSCRIPCIÓN: 2 euros.

Al finalizar se repartirá a todos los participantes la típica olleta benicarlanda (Patrocinado por Carnes Ros y Caixa Benicarló).

PATROCINAN: Carnes Ros, Cofradía de Sant Antoni, Consejo Regulador Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló.

COLABORAN: Benihort tienda, Panadería Bollería Arnau, Bodega Bar Miravet, Frutas y Verduras Quique, Peña l'Arjup, Panadería Montse, Horno y Pastelería T. Avila, Panadería y Bollería Sergio, Frutas y Verduras Sergio, Náutica Oremar, Horno de Pan Santi.



VIII VOLTA A PEU PELS ALJUBS



PROGRAMA D'**ACTES** DE LA FESTA DE LA CARXOFA 2010

XVII EDICIÓ 22 de gener - 28 de febrer

Divendres **22** de gener

Inauguració de la Festa de la Carxofa 2010

Engedada de garlanda.
Ramell de focs d'artifici.

HORA: 19.00 h.

LLOC: Plaça de la Constitució.

Del divendres **22** al diumenge **31** de gener

Jornades del Pinxo. Degustació de carxofes

COL·LABOREN: Bars i cafeteries de Benicarló. C.R.D.O. Carxofa de Benicarló.

Diumenge **24** de gener

8a Caminada pels Aljubs del Terme

SORTIDA: A les 8.30 h des de la pl. de la Constitució.

ARRIBADA: A les 13.30 h, a la pista exterior del Pavelló municipal.

INSCRIPCIONS: Cambra Agrària, dies 18 al 22 de gener, de 9.00 a 14.00 hores. Places limitades a 600 persones.

PREU INSCRIPCIÓ: 2 euros.

En finalitzar es repartirà a tots els participants la típica olleta benicarlanda (Patrocinat per Carnes Ros i Caixa Benicarló).

PATROCINEN: Carnes Ros, Cofradia de Sant Antoni, Consell Regulador Denominació d'Origen Carxofa de Benicarló.

COL·LABOREN: Benihort tenda, Panaderia Bolleria Arnau, Bodega Bar Miravet, Frutas y Verduras Quique, Peña l'Arjup, Panaderia Montse, Forn i Pastisseria T. Avila, Panaderia i Bolleria Sergio, Fruites i Verdures Sergio, Náutica Oremar, Forn de Pa i Brioixeria Santi.

Martes **26** de enero

I Jornadas Técnicas de la Alcachofa

HORA INICIO: 10.00 h.

1ª PONENCIA: 10.15 h - 11.00 h.
(Pausa café)

2ª PONENCIA: 11.45 h - 12.30 h.

3ª PONENCIA: 12.40 h - 13.30 h.

CLAUSURA: 13.30 h.

LUGAR: Centro Integrado P. de F.P. de Benicarló (Av. Cortes Valencianas).

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

Viernes **29** de enero

Cena de gala de la Alcachofa de Benicarló

HORA: 21.30 h.

LUGAR: Restaurante El Cortijo.

Reconocimiento a la sra. Rosa Bosch Miralles, agricultora, por su trabajo, esfuerzo y dedicación al sector agrícola.

Entrega del Trofeo de la Alcachofa de Oro 2010, al médico urólogo benicarlano Sr. José Salvador Bayarri, licenciado en Medicina por la Universidad de Valencia. Doctor en Medicina por la Universidad Autónoma de Barcelona. Especialista en Urología. Jefe clínico de Urología de la Fundación Puigvert. Profesor asociado de la Universidad Autónoma de Barcelona. Profesor de Urología de la Escuela de Enfermería del Hospital de la Santa Creu i Sant Pau. Académico de la Real Academia de Medicina de Barcelona. Miembro de 4 sociedades científicas. Colaborador en libros de Urología, en artículos y publicaciones de la especialidad.

Sábado **30** de enero

VIII Regata Alcachofa de Benicarló y VIII Concurso Gastronómico Tierra y Mar

HORARIO: A partir de las 9.00 h.

LUGAR: Puerto Deportivo de Benicarló.

ORGANIZA: Club de Vela Benicarló.

PATROCINAN: Concejalía de Turismo. Marina Benicarló.

COLABORAN: C.R.D.O. Alcachofa de Benicarló.

Dimarts **26** de gener

I Jornades Tècniques de la Carxofa

HORA D'INICI: 10.00 h.

1ª PONÈNCIA: 10.15 h - 11.00 h.
(Pausa)

2ª PONÈNCIA: 11.45 h - 12.30 h.

3ª PONÈNCIA: 12.40 h - 13.30 h.

CLAUSURA: 13.30 h.

LLOC: Centre de FP de Benicarló (Av. de les Cors Valencianas).

ORGANITZA: Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló.

Divendres **29** de gener

Sopar de gala de la Carxofa de Benicarló

HORA: 21.30 h.

LLOC: Restaurant El Cortijo.

Reconeixent a la sra. Rosa Bosch Miralles, agricultora, pel seu treball, esforç i dedicació al sector agrícola.

Entrega del Trofeu de la Carxofa d'Or 2010 al metge uròleg benicarlano Sr. José Salvador Bayarri, llicenciat en Medicina per la Universitat de València. Doctor en Medicina per la Universitat Autònoma de Barcelona. Especialista en Urologia. Cap clínic d'Urologia de la Fundació Puigvert. Professor associat de la Universitat Autònoma de Barcelona. Professor d'Urologia de l'Escola d'Infermeria de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau. Acadèmic de la Real Acadèmia de Medicina de Barcelona. Membre de 4 societats científiques. Col·laborador en llibres d'Urologia, en articles i publicacions de l'especialitat.

Dissabte **30** de gener

VIII Regata Carxofa de Benicarló i VIII Concurs Gastronòmic Terra i Mar

HORARI: A partir de les 9.00 h.

LLOC: Port Esportiu de Benicarló.

ORGANITZA: Club de Vela Benicarló.

PATROCINEN: Regidoria de Turisme. Marina Benicarló.

COL·LABOREN: CRDO Carxofa de Benicarló.



V Concurso de Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa 2010

Pruebas puntuables a nivel de Federación de la Comunidad Valenciana.

HORARIO: De 10.00 h a 14.00 h y de 16.00 h a 20.00 h.

LUGAR: C. dels Boters.

ORGANIZA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

COLABORA: C.R.D.O. Carxofa de Benicarló.

V Campeonato de Handbol Alcachofa de Benicarló

Partidos de las categorías benjamines y alevines.

HORARIO: De 10.00 h a 13.00 h.

LUGAR: Pabellón Polideportivo, pista central.

ORGANIZA: Club de Handbol Benicarló.

COLABORA: C.R.D.O. Carxofa de Benicarló.

“Torrà” popular de alcachofas

HORARIO: A partir de las 20.00 h.

LUGAR: Enfrente de la Cámara Agraria.

ORGANIZA: Consejo Regulador D.O.

COLABORA: Consejo Agrario Municipal, Benihort.

Kedada de camping-caravaning

HORARIO: Todo el fin de semana.

LUGAR: Centro comercial Costa de Azahar, ctra. N.340.

ORGANIZA: Caravanas Benimar.

COLABORA: Consejo Regulador D.O.

Domingo **31** de enero

Exposición Temática sobre la Alcachofa de Benicarló

HORARIO: De 10.00 h a 14.00 h.

LUGAR: Pl. de la Constitución.

COLABORA: Asociación Benicarló-Art.

V Gran Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa 2010

Pruebas puntuables de la Comunidad Valenciana.

HORARIO: De 10.00 h a 14.00 h. Entrega de premios a las 17.00 h.

LUGAR: C. dels Boters.

ORGANIZA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

COLABORA: C.R.D.O. Carxofa de Benicarló.

V Concurs de Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa 2010

Proves puntuables a nivell de Federació de la Comunitat Valenciana.

HORARI: De 10.00 h a 14.00 h i de 16.00 h a 20.00 h.

LLOC: C. dels Boters.

ORGANITZA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

COL-LABORA: Consell Regulador DO.

V Campionat d'Handbol Carxofa de Benicarló

Partits de les categories benjamins i alevins.

HORARI: De 10.00 h a 13.00 h.

LLOC: Pavelló Poliesportiu, pista central.

ORGANITZA: Club d'Handbol Benicarló.

COL-LABORA: Consell Regulador DO.

Torrada popular de carxofes

HORARI: A partir de les 20.00 h.

LLOC: Enfront de la Cambra Agrària.

ORGANITZA: Consell Regulador D.O.

COL-LABORA: Consell Agrari Municipal, Benihort.

Kedada de càmping-caravaning

HORARI: Tot el cap de setmana.

LLOC: Centre comercial Costa d'Azahar ctra. N.340.

ORGANITZA: Caravanes Benimar.

COL-LABORA: Consell Regulador DO.

Diumenge **31** de gener

Exposició Temàtica sobre la Carxofa de Benicarló

HORARI: De 10.00 h a 14.00 h.

LLOC: Pl. de la Constitució.

COL-LABORA: Associació Benicarló-Art.

V Gran Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa 2010

Proves puntuables de la Comunitat Valenciana.

HORARI: De 10.00 h a 14.00 h. Entrega de premis a les 17.00 h.

LLOC: C. dels Boters.

ORGANITZA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

COL-LABORA: Consell Regulador DO.

Celebración de Misa Mayor, con la asistencia de autoridades

HORA: 11.00 h.

Inauguración de la XVII Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

Demostración ofrecida por los mejores restauradores de la provincia.

HORA: 12.00 h.

LUGAR: Calles del centro de la ciudad (avda. Joan Carles I, c. del Pintor Sorolla y pl. de la Constitución).

COLABORA: C.R.D.O. Alcachofa de Benicarló, Bancaixa, Fundació Caixa Castelló.

Comienzo de la Degustación Gastronómica después del disparo del cohete anunciador

HORA: A las 12.30 h.

Del **1** al **5** de febrero

Centro Integrado Público de FP Servef de Benicarló

Av. Corts Valencianes, 2 – antiguo matadero. Tel. 964 461 840. Benicarló.

Restaurante abierto mañana y noche, para dar servicio de comidas y cenas. Se aceptan reservas hasta agotar aforo.

Del **1** al **28** de febrero

XV Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

Domingo **7** de febrero

I Mini y Media Maratón de la Alcachofa de Benicarló

HORA: 9.30 h.

SALIDA: Plaza de la Constitución. Recorrido: Urbano.

ORGANIZA: Club de Atletisme Baix Maestrat.

NOTA: La Concejalía de Agricultura se reserva el derecho de modificar algún acto del programa por causas ajenas a la organización. En caso de condiciones meteorológicas adversas se realizará la Demostración en la prolongación de la c. Hernán Cortés (junto al Auditorio municipal).

Celebració de Missa Major, amb l'assistència d'autoritats

HORA: 11.00 h.

Inauguració de la XVII Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

Demostració oferida pels millors restauradors de la província.

HORA: 12.00 h.

LLOC: Carrers del centre de la ciutat (av. de Joan Carles I, c. del Pintor Sorolla i pl. de la Constitució).

COL-LABORA: CRDO Carxofa de Benicarló, Bancaixa, Fundació Caixa Castelló.

Començament de la Degustació Gastronòmica després del tir del coet anunciador

HORA: A les 12.30 h.

De l'**1** al **5** de febrer

Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló

Av. Corts Valencianes, 2 – antic escorxador. Tel. 964 461 840. Benicarló.

Restaurant obert matí i nit, per a donar servei d'esmorzar i sopars. S'accepten reserves fins esgotar aforament.

De l'**1** al **28** de febrer

XV Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

Diumenge **7** de febrer

I Mini i Mitja Marató de la Carxofa de Benicarló

HORA: 9.30 h.

SORTIDA: Plaça de la Constitució. Recorregut: Urbà.

ORGANITZA: Club d'Atletisme Baix Maestrat.

NOTA: La Regidoria d'Agricultura es reserva el dret de modificar algun acte del programa per causes alienes a l'organització. En cas de condicions meteorològiques adverses es realitzarà la Demostració en la prolongació del c. d'Hernán Cortés (junt a l'Auditori municipal).

"Festa de la carxofa"

jornades del pinxo

benicarlo del 22 al 31 de gener 2010



PARTICIPANTES

JORNADES DEL PINXO. Degustación de Alcachofa

Del **22** al **31** de enero

PARTICIPANTS

JORNADES DEL PINXO. Degustació de Carxofa

Del **22** al **31** de gener

1. **BAR CENTRO ARAGONÉS.** E. Cristianes, 39
2. **BAR CLUB AJEDREZ.** Passeig Marítim, 60
3. **BAR EL CANDIL.** Mercat Vell, 4
4. **BAR EL MERCAT.** Plaça Mercat
5. **BAR JARDÍN.** Ps. Marítim-c/València
6. **BAR PORT VELL.** Marqués de Benicarló, 32
7. **CAFÈ BAR "ANNA".** Sant Bertomeu, 16
8. **CAFETERIA BRASIL.** Plaza San Bartolomé
9. **CAFETERIA REX.** Ferreres Bretó, 44
10. **CAFETERIA VIENA.** Passeig Marítim, 2
11. **CAN CRISTINA.** Comunitat Valenciana, 1
12. **CASA ISIDORO.** Cia. Del Puerto, 9
13. **CERVECERIA BABILON.** Hernan Cortés, 45
14. **COTTON CAFÈ.** Sant Antoni, 4
15. **DE BON GUST.** Benicarló Centro
16. **EL PORTAZ.** Hernán Cortés, 17
17. **EL RACÓ D'ENCARNI.** Mercat Vell, 6
18. **EL RACONET BAR.** Isabel Villena
19. **FRANKFURT 10.** Crist de la Mar, 8
20. **KARLO JOCS PICAROL.** Mossen Lajunta, 14
21. **KIKARA CAFÈ.** Pl. Ministre Marcelino Domingo, 1
22. **L'OVELLA NEGRA.** Pérez Pina, 22 baixos
23. **LA FAÇANA.** Ulldecona, 72 bj.
24. **LA SEQUIETA.** Jacinto Benavente, 12
25. **LA TAVERNA DEL MERCAT VELL.** Mercat Vell, 1
26. **LES HORES.** Pl. Marcelino Domingo, 1 l.2
27. **NUEVO RAYFE TABERNA SELECTA.** Menorca, 8
28. **TASQUETA MARINERA EL CADUF.** Dr. Fleming, 69
29. **TORTUGA.** Port Esportiu, B1 Local 6-7



PARTICIPANTES
DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA 2010

PARTICIPANTS
DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA 2010

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 1. | Restaurante Natura Resort. Camping Azahar | Peñíscola |
| 2. | Pizzería Trevi | Benicarló |
| 3. | Centro Integrado Público de F.P. | Benicarló |
| 4. | Neptuno Restaurante | Benicarló |
| 5. | Restaurante Chuanet | Benicarló |
| 6. | Parador de Benicarló | Benicarló |
| 7. | Brasería del Puerto | Benicarló |
| 8. | Restaurante Simó | Peñíscola |
| 9. | Pizzería Mare Meua | Benicarló |
| 10. | Il Pastaiolo | Peñíscola |
| 11. | Asociación de la Mujer | Benicarló |
| 12. | Asociación de la Mujer Agricultora | Benicarló |
| 13. | Restaurante El Pinche de Oro | Benicarló |
| 14. | Restaurante Rosi | Benicarló |
| 15. | Restaurante El Cortijo | Benicarló |
| 16. | Restaurante El Palleter | Benicarló |
| 17. | Panadería T. Avila | Benicarló |
| 18. | Langostino de Oro | Vinaròs |
| 19. | Hotel Peñíscola Plaza Suites | Peñíscola |
| 20. | Pau Restaurant | Benicarló |
| 21. | Restaurante Encenalls | Benicarló |
| 22. | Restaurante Los Tres Fogones | Benicarló |
| 23. | Restaurante Buddha | Benicarló |
| 24. | Jose Manuel y Vte. Javier Gasco Pitarch | Benicarló |
| 25. | L'arena de Giovanni | Benicarló |
| 26. | Bar Jardín | Benicarló |
| 27. | Patisserie Petit Four | Benicarló |
| 28. | Racó del Foc | Benicarló |



De l'**1** al **5** de febrer

Centre Integrat Públic de FP Servef de Benicarló

Av. Corts Valencianes, 2 – antic escorxador
Tel. 964 461 840
Benicarló

Restaurant obert matí i nit, per a donar servei d'esmorzar i sopars.
S'accepten reserves fins esgotar aforament.

MENÚ

Selecció d'olis i sals

Consommé de Pitú amb royale de carxofa

Brandada de carxofes

Polp a la gallega amb allioli de carxofa

Ou a baixa temperatura amb alls tendres

Carnaroli de faves i galeres en dos coccions

Cruixent de manetes de cerdo amb carxofes i tuber melanosporum

Sorbet de pera Williams i, ¿on està la carxofa?

Triangles de pasta de full farcits de crema muntada de caramel amb melós de carxofa

Petits fours

BODEGA

Vi blanc macabeu DO Rueda
Vi negre DO CA Rioja criança
Cava brut
Cafè
Aigües minerals

PVP:

33 € (IVA inclòs)



XV Jornadas Gastronómicas DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ

XV Jornades Gastronòmiques DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ

De l'**1** al **28** de febrer de 2010

1. **La Brasería del Puerto**
Puerto Deportivo Local B1 Planta 1ª
Benicarló
Tel. 964 460 457 / 656 907 729
2. **Il Pastaiolo Ristorante**
Peñíscola Centro, 18
Peñíscola
Tel. 964 467 654 / 610 259 808
3. **Neptuno Restaurant**
Paseo Marítimo, 94
Benicarló
Tel. 964 460 555 / 659 549 731
4. **Restaurante Los Tres Fogones**
Camí Ratlla del Terme, s/n
Benicarló
Tel. 964 472 491
5. **Parador de Benicarló**
Av. Papa Luna, 5
Benicarló
Tel. 964 470 100
6. **Pau Restaurant**
Av. Marqués de Benicarló, 11 bajos
Benicarló
Tel. 964 470 546
7. **Hotel Restaurante Rosi**
C/ Dr. Fleming, 50
Benicarló
Tel. 964 460 008
8. **Restaurante El Cortijo**
Av. Méndez Núñez, 85
Benicarló
Tel. 964 470 075
9. **Restaurant El Langostino de Oro**
C/ San Francisco, 31
Vinaròs
Tel. 964 451 204
10. **Restaurante Encenalls**
Av. Magallanes s/n
Benicarló
Tel. 964 475 668 / 667 658 666
11. **Restaurante Chuanet**
Av. Papa Luna s/n
Benicarló
Tel. 964 471 772 / 964 460 636 / 679 952 399
12. **Restaurante El Pinche de Oro**
Paseo Marítimo, 46-48
Benicarló
Tel. 964 467 120
13. **Restaurante Pizzería Mare Meua**
Puerto Deportivo Manzana 2 1º
Benicarló
Tel. 964 475 389
14. **Restaurante Simó**
C/ Porteta, 5
Peñíscola
Tels. 964 480 620 / 676 478 672
15. **Restaurant El Palleter**
Ctra. Nacional 340, km 1033
Benicarló
Tel. 964 474 753
16. **Restaurant Pizzeria Trevi**
Av. Marqués de Benicarló, 23
Benicarló
Tel. 964 46 04 64
17. **Restaurante l'Arena de Giovanni**
Centro Comercial Costa de Azahar
Benicarló
Tel. 964 109 496
18. **Buddha**
Port Esportiu Local B-4
Benicarló
Tel. 964 461671
19. **Centre Integrat Públic de FP de Benicarló**
Av. Corts Valencianes, 2
Benicarló
Tel. 964 460 715
20. **Restaurante Natura Resort. Camping Azahar**
Pda. Villarroyos, s/n.
Peñíscola
Tel. 647 655 988
21. **Brasería Racó del Foc**
Ctra. Nacional 340, km 1033,3
Benicarló
Tel. 964 461 987

Ristorante La Brasería del Puerto

Puerto Deportivo Local B1 Planta 1ª
Benicarló
Tel. 964 460 457 / 656 907 729

MENÚ

ENTRANTE

Parmigiana de Alcachofas rellena de Mozzarella de Búfala, jamón serrano y setas

PRIMERO

Trofie a la Siciliana con Alcachofas, tomate seco y parmesano

SEGUNDO

Carpaccio de Ternera, Alcachofas confitadas y vinagreta

POSTRE

Sorpresa de Alcachofa

BODEGA

VINOS A ELEGIR

Tinto: Clos Abadía Raimat (Costers del Segre) D.O.
Rosado: Las Campanas (Navarra) D.O.
Blanco: Bach Seco (Penedés) D.O.

Precio por persona:

28 €

Il Pastaiolo Ristorante

Peñíscola Centro, 18
12598 Peñíscola
Teléfono 964 467 654 / 610 259 808

MENÚ

ANTIPASTO

Panuezo di Carciofi

PRIMO PIATTO

Penne ai Carciofi

SECONDO PIATO

Branzino in Crosta di Carciofi

DOLCE

Tiramisú al Carciofo

VINI

Rosso: Montepulciano d'Abruzzo
Merlot
Bianco: Orvieto

Precio por persona:

37 € (IVA incluido)

Restaurante Neptuno

Paseo Marítimo, 94
12580 Benicarló
Teléfono 964 460 555

MENÚ

Entretenimientos Neptuno

Delicias de alcachofa, queso y gamba roja

Calamaret plancha sobre lecho de alcachofas y su vinagreta de pistachos

Ensalada Neptuno de alcachofa con perdiz en su escabeche ligero y foie de pato trufado

Timbal de arroz con alcachofas y langostinos de benicarló

Sorbete de mandarina al Grand Marniere

Fritada de cabrito con alcachofas y ajos tiernos

o

Merluza de palangre con veloute de alcachofas

Tarta mil hojas de alcachofa y helado de coco con chocolate mentolado caliente

BODEGA

Vino Blanco Pinord Aguja (D.O. Penedés)
Vino Blanco Marqués de Monistrol (D.O. Penedés)
Vino Rosado Montesierra (D.O. Somontano)
Vino Tinto Gran Selección (D.O. Rioja)
Aguas Minerales
Cafés con pastitas de té y Licores

Precio por persona:
36 € (IVA incluido)

Restaurante Los Tres Fogones

Camí Ratlla del Terme, s/n
Benicarló
Tel. 964 472 491

MENÚ

APERITIVO

Alcachofas escabechadas con almejas
Ensalada tibia de alcachofas y verduras de temporada con codorniz escabechada y vinagreta suave de mostaza

PRIMEROS

Alcachofas con foie y rulo de cabra flambado
Alcachofas con huevo escalfado y aceite de trufa
Alcachofas rellenas de carne, boletus y gratinadas al horno
Arroz negro con sepia y corazones de alcachofas
Sorbete de limón al licor de alcachofa

SEGUNDOS

CARNE Medallones de solomillo ibérico a la Wellington con alcachofas
Carrillada de cerdo rellena de foie con alcachofas

PESCADO Bacalao confitado a baja temperatura con alcachofas
Milhojas de alcachofas con sepia, rape y langostinos de Benicarló con lágrimas de romesco

POSTRES

Selección de postres caseros elaborados con alcachofas

BODEGA

Selección de vinos blanco, rosado y tinto Rioja Crianza de nuestra bodega
Café, licores y pastas de la casa

Precio por persona:
33€ (IVA incluido)

Parador de Benicarló

Av. Papa Luna, 5
Benicarló
Tel. 964 470 100

MENÚ DEL 75 ANIVERSARIO

Alcachofas con trufa negra en copa, chutney de cebolla con avellanas y sal de jamón

Coc de tomate confitado y alcachofas con tartar de atún y langostinos al aceite de trufa blanca

Menestra de alcachofas y verduras de Benicarló con langostinos

Arroz meloso con alcachofas, morcilla, calamarets y aceite de remolacha

Panacota de alcachofas, salsa de limón confitado y teja de almendras y alcachofas

BODEGA

Selección de vinos y aguas

Precio por persona:

19,35 € (año de la inauguración del parador 1935) (IVA incluido)

Parador de Benicarló

Av. Papa Luna, 5
Benicarló
Tel. 964 470 100

MENÚ DEGUSTACIÓN

Alcachofas con trufa negra en copa, chutney de cebolla con avellanas y sal de jamón

Coc de tomate confitado y alcachofas con tartar de atún y langostinos de Benicarló al aceite de trufa blanca

Crema de alcachofas al curry con huevo escalfado y trufa de Benassal

Alcachofas, pimientos del piquillo y vieira con salsa de trufa y aceite de remolacha

Sorbete de mandarinas al licor de alcachofas

Jarrete de ternera lechal con alcachofas, ravioli de foie-gras, tempura y salsa de calabaza con trufa negra y queso de Almedijar

Panacota de alcachofas, salsa de limón confitado y la teja de almendras con alcachofas

BODEGA

Selección de vinos y aguas

Precio por persona:

35 € (IVA incluido)

Pau Restaurant

Av. Marqués de Benicarló, 11 bajos
Benicarló
Tel. 964 470 546

MENÚ

Aperitivo de copa Martini con espuma de tortilla de patata, alcachofa aromatizada al aceite de romero y jugo de pimientos escalivados

Suave crema de mariscos, bogavante, gamba roja del Mediterráneo y coral de erizo de mar con un toque de alcachofa y huevo poché

Ensalada templada de verdes, jamón de pato sobre manzana y mango caramelizados al Calvados, brocheta de langostinos de Benicarló con alcachofa y vinagreta de pistacho

Bacalao asado al horno finalizado a la romana, con almeja fina gallega, cremoso de puerros, romesco y crujiente de corazón de alcachofa

Arroz cremoso de setas trufadas y alcachofas con piruletas de Codorniz, infusión de perejil y jamón ibérico
5 Jotas Sánchez Romero Carvajal

Tartita templada de chocolate, crema de vainilla con cacao Costa de Marfil, canela en rama y helado de flor de violeta

Cafés y Petit Fours

BODEGA

Agua mineral Font d'Or
Gran Selección de Vinos de Pau Restaurant

Precio por persona:
36 € (IVA incluido)

Hotel Restaurante Rosi

C/. Dr. Fleming, 50
12580 Benicarló
Teléfono 964 46 00 08

MENÚ

Coca guacamole de alcachofa y anchoas de Benicarló

Pincho crujiente de alcachofa con tartar de salmón

Tartín de alcachofa caramelizada con foie, pasas y reducción de moscatel

Arroz con alcachofas y mollejas sobre manto blanco y yema templada

Bacalao con muselina de ajo gratén y crema de alcachofas

Postre casero con tres degustaciones

BODEGA

Cava Puig Munt Brut
Aguas o refrescos
Vino tinto crianza "Bodegas Pinord"
Café

Precio por persona:
36 € (IVA incluido)

Restaurante El Cortijo

Av. Méndez Núñez, 85
Benicarló
Tel. 964 470 075

MENÚ 1ª QUINCENA

COMIDA

Ensalada de alcachofas y colitas de gamba alineada con caviar de trucha en aceite de oliva almazara de Benicarló y croquetas de pescado con alcachofa
Almejas a la marinera con alcachofas
Pierna de pulpo a la brasa con alcachofas estilo Felipe II
Sorbete de limón bouquet de alcachofa
Arrosesjat típico con alcachofas y langostinos y allioli
Pudin de alcachofa al caramelo con helado artesano, chupito de trufa, frutas y teja de almendra
Pastisssets de confitura de alcachofa

BODEGA

Vinos de la casa
Café

Precio por persona:
40 € (IVA incluido)

CENA

Crema de alcachofa con delicias de rape y picatostes
Suquet de rape con patatas, alcachofas y langostinos
Sorbete de limón bouquet de alcachofa
Solomillo de ternera a la plancha con alcachofas salteadas
Profiteroles rellenos de crema de alcachofa al chocolate caliente, acompañados con helado de mantecado y chupito de nata
Pastisssets de confitura de alcachofa

BODEGA

Vinos de la casa
Café

Precio por persona:
40 € (IVA incluido)

Restaurante El Cortijo

Av. Méndez Núñez, 85
Benicarló
Tel. 964 470 075

MENÚ 2ª QUINCENA

COMIDA

Timbal de alcachofa con gambas acompañado de jamón de jabugo, lomos de salmón ahumado y terrina de foie mi-cuit
Langostinos con alcachofas
Sorbete de limón bouquet de alcachofa
Arrosesjat típico con alcachofas y allioli
Helado natural de requesón con alcachofa al caramelo, pastel, frutas y teja de almendra
Pastisssets de confitura de alcachofa

BODEGA

Vinos de la casa
Café

Precio por persona:
40 € (IVA incluido)

CENA

Corazones de alcachofa con escalopines de foie a la plancha, pimiento del piquillo relleno de pescado con alcachofa y crujiente de verduras con alcachofa
Suquet de rape con patatas, alcachofas y langostinos
Sorbete de limón bouquet de alcachofa
Filetes de pato tierno a la plancha en salsa española con tomate relleno de alcachofa y raviolote de berenjena con alcachofa
Milhojas de crema con alcachofa, frutas naturales y crema inglesa con canela
Pastisssets de confitura de alcachofa

BODEGA

Vinos de la casa
Café

Precio por persona:
40 € (IVA incluido)

Restaurant El Langostino de Oro

C/ San Francisco, 31
Vinaròs
Tel. 964 451 204

MENÚ

Ensalada de perdiz en escabeche con alcachofas y gambas

Croquetas de pato con pastel de alcachofas gratinadas

Langostinos a la sal con alcachofas en tempura

Muslo de pato con alcachofas a la salsa de almendras

o

Arroz marinero con alcachofas meloso o seco

o

Hojaldre relleno de alcachofas y mus de gambas con foie

POSTRES

Crema de chocolate con frutas del bosque

Tatín de mus de limón

Tarrina de crema de brule caramelizada

BODEGA

Vino o Agua
Café

Precio por persona:
35 € (IVA incluido)

Restaurante Encenalls

Avda. Magallanes s/n
12580 Benicarló
Tels. 964 47 56 68 / 667 65 86 66

MENÚ

Estofado de sepia, alcachofas y setas con consomé de galeras.

Langostinos ángel (gratinados con ajoaceite).

Degustación de arroz con sepionets y alcachofas.

Taco de bacalao, crema de patata, alcachofas y Kikos.

Confit de pato en salsa con alcachofas y palomitas.

Hojaldre con helado de vainilla, nata y chorreante chocolate caliente

BODEGA

Bodega, café y refresco

Precio por persona:
37 € (IVA incluido)

Restaurante Chuanet

Av. Papa Luna s/n
Benicarló
Tel. 964 471 772 / 964 460 636 / 679 952 399

MENÚ

Aperitivo Chuanet
Pastel de alcachofa con langostinos
Vieira gratinada
Pimientos rellenos de alcachofa y foie
Arroz con alcachofa, sepia y gamba
Postre de la casa

BODEGA

Vino de la casa
Agua mineral
Café

Precio por persona:
40 € (IVA incluido)

Aperitivo Chuanet
Timbal de alcachofa y salmón ahumado con su vinagreta
Calamar relleno de alcachofa
Lasaña de alcachofa sobre salsa del chef
Chuletillas empanadas con alcachofa y setas silvestre
Postre de la casa

BODEGA

Vino de la casa
Agua mineral
Café

Precio por persona:
40 € (IVA incluido)

Restaurante El Pinche de Oro

Paseo Marítimo, 46-48
Benicarló
Tel. 964 467 120

MENÚ

ENTRANTES

Ostra sobre gelatina de vermut y crujiente de alcachofa
Revuelto de alcachofa y setas sobre foie a la plancha

PRIMERO

Canalones de perdiz con setas y bechamel se alcachofas

SEGUNDO

Sepia rellena con alcachofas y langostinos de Benicarló

TERCERO

Escalopín de solomillo de ternera con salsa de oporto y alcachofa al horno

Postres variados de alcachofas a elegir

BODEGA

Vinos y cava Puigmunts denominación de origen Penedés
Café y chupito

Precio por persona:
25 € (IVA incluido)

Restaurante Pizzería Mare Meua

Puerto Deportivo Manzana 2 1º
Benicarló
Tel. 964 475 389

MENÚ

Alcachofas rellenas, gratinadas con queso parmesano

Creps de alcachofas con salsa de setas

Rape con alcachofas estofadas

Pudin de alcachofas con frutos secos y salsa de caramelo

BODEGA

Rioja crianza
Tinto
Rosa

Precio por persona:
20 € (IVA incluido)

Restaurante Simó

C/ Porteta, 5
Peñíscola
Tels. 964480620 – 676478672

MENÚ A COMBINAR

Alcachofas a la plancha con salsa romesco. 5€

Alcachofas brasa con salsa romesco. 5€

Carpaccio de alcachofas con trufa negra y parmesano. 10€

Crema de alcachofas con espardeñas. 8€

Pulpo a la brasa con alcachofas. 6€

Alcachofas 3 cocciones. (Plancha, romana y brasa). 6€

Alcachofas a banda. (Mínimo 2 pers.) 11€

Cigalas con alcachofas. 10€

Fideos finos con bogavante y alcachofas. (Mínimo 2 pers.) 12€

Tatin de alcachofas. 5€

BODEGA

Castillo de Monjardin (Chardonay).

Precio especial jornadas 9€

Restaurant El Palleter

Ctra. Nacional 340, km 1033
Benicarló
Tel. 964 474 753

MENÚ

CENTRO MESA

- Caracoles de mar
- Almejas plancha
- Vieiras con crema de alcachofas
- Alcachofas salteadas con jamón ibérico
- Langostinos plancha

Bacalao con alcachofas y almejas

o

Arroz con carne y verduras

Puding de alcachofas al perfume de Pedro Ximenez

o

Sorbete de limón

BODEGA

Agua – vino – café

Precio por persona:
36 € (IVA incluido)

Restaurant Pizzeria Trevi

Av. Marqués de Benicarló, 23
Benicarló
Tel. 964 46 04 64

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada de alcachofa, queso de cabra y espuma de tomate asado

Crema de alcachofa con menestra de moluscos y vieira asada

Timbal de alcachofas con foie-gras, huevo a baja temperatura y jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL

Sepia al revés rellena de rape y gambas con mahonesa de alcachofa

o

Manitas de cerdo rellenas de alcachofas y confit de pato con salsa de ceps

POSTRE

Cuajada de alcachofa con gele de naranja “xarrantó” y galleta crujiente

Café

BODEGA

Cerveza de alcachofa D.O. Benicarló
Vino Marques de Griñon Tinto (6 meses barrica) D.O. Rioja

Precio por persona:
35 € (IVA incluido)

Restaurante l'Arena de Giovanni

Centro Comercial Costa de Azahar
Benicarló
Tel. 964 109 496

MENÚ

Croquetas de bacalao y alcachofa
Cocktail de mariscos y alcachofas con salsa americana
Margarita de alcachofa y panceta a la salvia
Raviolis de gorgonzola a la salsa dulce de alcachofas
Solomillo de ternera sobre espejo de alcachofas al oporto

POSTRE

Helado frito de alcachofa y chocolate líquido
Cafés incluidos

BODEGA

Tinto: Matarromera Tempranillo 2008
Blanco: Blanc de Blancs Marqués de Monistrol

Precio por persona:

33 € (IVA incluido)

Nota: todos los días excepto sábados noche

BUDDHA

Port Esportiu Local B-4
Benicarló
Tel. 964 461 671

MENÚ

Consomé de tallos de alcachofa con lascas de atún rojo
Ostra con puré de limón ahumada con polvo de alcachofa
Piel de rape con copos de alcachofa
Ajo arriero de alcachofa
Pinchos de cordero con chips y yema de alcachofa

POSTRE

Arroz con leche sobre bizcocho helado de alcachofa

PARA EL CAFÉ

Piruleta de turrón de alcachofa

BODEGA

Ribera tinto, Verdejo Rueda, agua y café

Precio por persona:

37 € (IVA incluido)

Restaurante Natura Resort. Camping Azahar

Pda. Villarrojos, s/n
Peñíscola
Tels. 964 475 480 / 639 524 142

MENÚ

Potaje montañés con lascas de alcachofa y aceite de hongos

Alcachofas salteadas con Txangurro y careta crujiente de ibérico marinada sobre vinagreta de piñones

Calamares de la Ria a la plancha con alcachofas confitadas, crujiente de puerro y falso pil-pil

POSTRE

Volcán dulce de alcachofa con mousse de Cebreiro y gelatina de Orujo

BODEGA

Vino o refresco o agua y café

Precio por persona:
21 € (IVA incluido)

Brasería Racó del Foc

Ctra. Nacional 340, km 1033,3
Benicarló
Tel. 964 461 987

MENÚ

CENTRO MESA

Delicateses de la casa

Alcachofas a la brasa

Sepia con alcachofas

Chuleta de ternera gallega a la brasa con alcachofas al foie

POSTRE

A elegir

BODEGA

Vino tinto Ribera del Duero joven
Aguas minerales
Café

Precio por persona:
36 € (IVA incluido)



Sorteo menús

Jornadas Gastronómicas Fiesta Alcachofa 2010

Sortear entre los clientes de los comercios participantes menús para comer o cenar, para 2 personas durante las XV Jornadas Gastronómicas de la alcachofa a los principales restaurantes de la ciudad.

Los comerciantes darán tiquets a sus clientes por las compras que realicen.

Los tiquets de todas las tiendas se depositarán en una urna en el Mercado central, en donde cada día, a las 10 de la mañana, se sortearán los ganadores entre los tiquets depositados hasta el momento.

Organiza: Ayuntamiento de Benicarló
· Concejalía de Comercio y Mercados
· Concejalía de Agricultura
· Agencia por el Fomento de la Innovación Comercial AFIC

Colaboran: Asociación de Vendedores del Mercado Central
Unión de Comercios de Benicarló
Pymec
Agrupación de Restaurantes de Benicarló

Sorteig menús

Jornades Gastronòmiques Festa de la Carxofa 2010

Sortejar entre els clients dels comerços participants menús per a dinar o sopar, per a 2 persones, durant les XV Jornades Gastronòmiques de la Carxofa, als principals restaurants de la ciutat.

Els comerciants donaran tiquets als clients per les seues compres.

Els tiquets de totes les tendes es dipositaran a una urna al Mercat Central, on cada dia, a les 10 del matí, es sortejaran els guanyadors entre els tiquets dipositats fins el moment.

Organitza: Ajuntament de Benicarló:
· Regidoria de Comerç i Mercats
· Regidoria d'Agricultura
· Agència per al Foment de la Innovació Comercial AFIC

Col·laboren: Associació de Venedors del Mercat Central
Unió de Comerços de Benicarló
Pymec
Agrupació de Restaurants de Benicarló

ORGANITZA:



Ajuntament
de Benicarló
Regidoria d'Agricultura
Consell Agrari Municipal

www.ajuntamentdebenicarlo.org

COL·LABOREN:



Ajuntament
de Benicarló
Regidoria de Comerç
Regidoria de Turisme



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ



BANCAIXA

FUNDACIÓ CAIXA CASTELLÓ

CAIXA BENICARLÓ

COOPERATIVA AGRÍCOLA S. ISIDRO

UNIÓ DE LLAURADORS

A.L.A.

F.E.P.A.C.

COLLA DE DOLÇAINERS

C.R.D.O. UTIEL - REQUENA, ALICANTE Y VALENCIA

BODEGAS PINORD

MASIA DE LA HOYA VINICOLA, SRL

CERVEZAS LA ZARAGOZANA

VICENTE MONFORT. BODEGAS BELDA