

**B**enissa, villa rodeada de mar y montaña esconde en sus calles medievales grandes tesoros monumentales entre los que destacan numerosas casas señoriales y edificaciones de alto valor cultural. Pero Benissa va mucho más allá y de ahí surge uno de sus dichos tradicionales “a Benissa polp i missa” haciendo referencia a las tradiciones gastronómicas y culinarias de la villa. Fruto de ello y gracias al buen hacer del sector empresarial unido a las mejores materias primas y la riqueza de nuestro entorno, las Concejalías de Comercio y Turismo organizan esta **8ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** que pretende difundir recetas, platos y productos autóctonos pero respetando siempre el estilo culinario propio de cada establecimiento.

Esta **8ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** se ha preparado para el disfrute del paladar de todo aquel que desee visitar Benissa y participar de nuestra gastronomía en el marco incomparable del Centre d'Art Taller d'Ivars.

Invitamos a todos a que disfruten con nosotros de esta **8ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** y de todos los productos que en ella ofrecemos.

*En Benissa, ven y saborearás...*

#### Restaurantes Participantes en la Semana Gastronòmica del 6 al 15 de marzo:

- Bon Gust-La Cultural.....Tel.: 96 573 19 49
- Casa del Maco .....Tel.: 96 573 28 42 / 699 069 926
- Casa Eusebio.....Tel.: 96 573 24 10
- Menjars i Vins.....Tel.: 628 943 632
- Mandala Beach bar & restaurant.....Tel.: 96 574 78 47



## Bares y Restaurantes

### BAR BAIX DEL PI Tel.: 96 574 92 61



- Calamar relleno al estilo “Baix del Pi” ..... 3 €
- Mini hamburguesa salteada con manzana y cebolla caramelizada ..... 3 €
- Lasaña de carrillada de cerdo ibérico..... 3 €

### RESTAURANT BON GUST-LA CULTURAL

Tel.: 96 573 19 49



- Pelleta..... 2 €
- Salpicón de marisco ..... 2 €
- Buñuelos de bacalao ..... 2 €

### RESTAURANTE CA EMILIO - Tel.: 96 573 37 36



- Pulpo en salsa marinera..... 3 €
- Carrillada con salsa ..... 3 €
- Bacalao con cebolla caramelizada y salsa de mistela .. 3 €
- Arroz seco con pulpo y tomates secos (sólo sábado y domingo al mediodía) ..... 2 €

### BAR RESTAURANTE CORAL BEACH

Tel.: 96 583 69 80



- All i pebre de anguilas..... 3 €
- Mullador de sangatxo ..... 2 €
- Lomo de caballa escabechada a la llama con verduritas y aire de brasa..... 2 €

### BAR RESTAURANT EL REBOST - Tel.: 96 573 16 99



- Montadito de solomillo ibérico con salsa de pimienta y cebolla caramelizada..... 3 €
- Pelotas de putxero Benissero ..... 3 €
- Jabalí estilo Rebost..... 2 €

### PARA LLEVAR CATERING / LA TENDA GOURMET - Tel.: 649 660 539



- Burger crocante de Benissa ..... 3 €
- Bolas de bacalo con fritada de verduras y ligero all i oli. 3 €
- CocaMari cheescake..... 2 €

### BAR RESTAURANTE MENJARS I VINS

Tel.: 628 943 632



- Ensaladilla rusa ..... 2 €
- Croquetas de boletus y apionabo ..... 3 €
- Costillas ahumadas al estilo de la casa ..... 3 €

### BAR RESTAURANTE TAPAS VIZCAINO

Tel.: 96 573 40 83



- Albóndigas en salsa jardinera ..... 3 €
- Pulpo al ajillo ..... 3 €
- Carne de ciervo en salsa al estilo vizcaíno ..... 3 €

### PIZZERIA L'ORENGA - Tel.: 96 573 16 79



- Bacalao con salsa de langostino ..... 3 €
- Manitas de cerdo ..... 3 €
- Ración de pizzas variadas ..... 2 €

### Bodegas de Vino



### SUPERMERCADO ABADIA DEL VI Tel.: 96 573 15 23

#### BLANCOS

- Clos Primat: Coupaje ..... 1 € /copa
- Rigau Ros: Coupaje..... 1 € /copa

#### ROSADOS

- Clos Primat: Coupaje ..... 1 € /copa
- Rigau Ros: Coupaje..... 1 € /copa

#### TINTOS

- Clos Primat: Coupaje ..... 1 € /copa
- Mala Vida: Coupaje..... 2 € /copa
- Rotación de vinos selectos ..... 2 € /copa

#### CAVAS

- Oliveda Brut Jove: Coupaje ..... 2 € /copa

#### VINOS DULCES

- Mistela blanca: moscatel ..... 2 € /copa
- Mistela tinta: monastrel ..... 2 € /copa

#### LICOR DE CEREZA

- Cereza Valle del Jerte ..... 2 € /copa

## Bodegas de Vino

**BODEGAS DEL MEDITERRÁNEO**  
Tel.: 96 573 06 62 / 637 427 887

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>TINTO</b>               |           |
| Casta Marina Tinto .....   | 1 € /copa |
| Tros del Pinar Tinto ..... | 1 € /copa |
| <b>DULCE</b>               |           |
| Pansula .....              | 1 € /copa |
| <b>BLANCOS</b>             |           |
| Casta Marina Blanco .....  | 1 € /copa |

## CELLER JOAN DE LA CASA

Tel. 670 20 93 71

JOAN DE LA CASA  
VITICULTOR

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>TINTO</b>                         |           |
| Terra Fiter: crianza .....           | 2 € /copa |
| <b>BLANCOS</b>                       |           |
| Nimi: Moscatel .....                 | 2 € /copa |
| Nimi Tossal: Moscatel crianza .....  | 3 € /copa |
| Nimi naturalment dolç: Moscatel..... | 3 € /copa |

## Panadería

### PANADERÍA DULCIPAN

Tel.: 96 611 34 67



Postres surtidos (a elegir) ..... 1 €

## Cafetería

**CAFÉ TROPIC** - Tel.: 96 573 42 24



|  |        |
|--|--------|
| Cerveza Inedit Damm de Ferrà Adrià ..... | 2,00 € |
| Cerveza Carlsberg .....                  | 1,50 € |
| Refresco y agua.....                     | 1,00 € |
| Café, cortado, infusión .....            | 1,00 € |
| Carajillo.....                           | 1,50 € |
| Copa licor (pacharán, cognac).....       | 2,00 € |
| Vaquero .....                            | 2,50 € |
| Cubata .....                             | 3,50 € |
| Mojito .....                             | 4,00 € |

## Pub

### EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS

Tel.: 622 110 277



|                |     |
|----------------|-----|
| Gin Tonic..... | 3 € |
| Cocktails..... | 3 € |

## Viernes 6 de Marzo

19:30h.

APERTURA DE LA 8ª MOSTRA  
GASTRONÒMICA BENISSA

20:00h-23:00h. DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

23:00h. GIN SHOW ALICANTE EN LA SALA DE  
CATAS PATROCINADO POR EXCLUSIVE & DRINKS  
COCTELEROS.

## Sábado 7 de Marzo

12:00h-16:00h.

DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

13:00h. CATA DE CERVEZAS ARTESANAS EN LA SALA  
DE CATAS.

19:00h-23:00h. DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

19:30h. CATA DE VINO EN LA SALA DE CATAS.

- Cata gratuita de vinos de la D.O. de la Provincia de Alicante maridada con embutido de Benissa con la colaboración de la D.O. Vinos Alicante **Denominación de Origen.**

## Domingo 8 de Marzo

10:00h-14:00h.

XV "CONCURS DE VINS DE BENISSA"

en la Sala de Catas. Información e Inscripciones en  
Crema Benissa (96 573 21 00)

12:00h-17:00h. DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS.

\* Este programa está sujeto a posibles cambios.

Entre los votantes del concurso a la mejor tapa se sorteará:



Almuerzo para dos personas por el Bar Baix del Pi



Cena para dos personas por la Pizzería l'Orenga



Lote de vinos por la Bodega Abadía del VÍ



Lote de vinos por Bodegas del Mediterráneo



Lote de vinos por el Celler Joan de la Casa



Surtido de postres por la Panadería Dulcipan



Desayuno para dos personas por el Café Tròpic



Comida para dos personas por el Restaurant Bon Gust-La Cultural



Comida para dos personas por el Bar Restaurante Coral Beach

# Benissa 8ª MOSTRA GASTRONÒMICA



6, 7 y 8 de marzo 2015

Lugar: Centre d'Art Taller d'Ivars. Plaza Germans Ivars 3-5

ORGANIZA



COLABORA

