

**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 **9ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** que pretende difundir recetas, platos y productos autóctonos pero respetando siempre el estilo culinario propio de cada establecimiento.

Esta **9ª 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 **9ª 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 4 al 13 de marzo:**

- Casa del Maco .....Tel.: 96 573 28 42
- Casa Eusebio.....Tel.: 96 573 24 10
- Bon Gust-La Cultural.....Tel.: 96 573 19 49
- Mandala Beach bar & restaurant.....Tel.: 96 574 78 47
- Bar Giró.....Tel.: 96 573 00 48
- Restaurante Pa Liquid.....Tel.: 86 560 99 50
- Baladrar Beach Bar.....Tel.: 662 109 720



## Bares y Restaurantes

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



Pulpo en salsa marinera.....	3 €
Bacalao a la vizcaína .....	3 €
Crepes con rape y gambas .....	3 €
Estofado de pulpo con pencas y garbanzos (sábado y domingo a mediodía) .....	2 €

**BAR RESTAURANTE CORAL BEACH**

**Tel.: 96 583 69 80**



Pulpo guisado .....	3 €
Crujiente de rabo de toro con reducción de oporto ...	2 €
Trampantojo .....	3 €

**BAR RESTAURANT EL REBOST**

**Tel.: 96 573 16 99**



Pelotas de Putxero Benissero .....	3 €
Jabalí estilo El Rebost.....	2 €
Montadito de crujiente de cecina con miel .....	2 €

**BAR GIRÓ - Tel.: 96 573 00 48**



Bolitas de pollo con salsa teriyaki.....	2 €
Empanadillas de calabaza y cebolla roja.....	2 €
Mousse de foie con manzana y moscatel .....	3 €

**PARA LLEVAR CATERING / LA TENDA GOURMET - Tel.: 696 878 736**



Hamburguesa “mar y montaña”.....	3 €
Embutidos de Benissa en brocheta.....	2 €
Enrolladito de verduras.....	3 €

**BAR L'ESPLAI - Tel.: 96 573 21 62**



Montadito de jamón ibérico .....	3 €
Carrillada.....	3 €
Bacalao con salsa de mejillones .....	3 €

**PIZZERIA L'ORENGA**

**Tel.: 96 573 16 79**



Porción de pizza .....	2 €
Caneloni de Boletus .....	2 €
Bacalao con langostino y pasas .....	3 €

**BAR RESTAURANTE PA LIQUID**

**Tel.: 865 609 950**

Morcilla de tomates secos y almendras con mojama ...	1 €
Bravas.....	2 €
Pelota de pulpo.....	3 €

## Bodegas de Vino



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

### BLANCOS

Clos Primat .....	1 € /copa
Rigau Ros .....	1 € /copa

### ROSADOS

Clos Primat .....	1 € /copa
Rigau Ros .....	1 € /copa

### TINTOS

Clos Primat .....	1 € /copa
Corcovo syrah.....	2 € /copa
Corcovo tempranillo .....	2 € /copa
Rotación de vinos selectos .....	2 € /copa

### CAVA

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

### LICORES

Licor de manzana .....	1 € /copa
Licor de melocotón .....	1 € /copa

## Bodegas de Vino

### CELLER JOAN DE LA CASA

Tel. 670 20 93 71

JOAN DE LA CASA  
VITICULTOR

#### TINTO

Terra Fiter 2008: crianza..... 2 € /copa

Terra Fiter 2012: crianza..... 2 € /copa

#### BLANCOS

Nimi 2012: Moscatel seco..... 2 € /copa

Nimi 2013: Moscatel seco..... 2 € /copa

Nimi Tossal 2012: Moscatel crianza..... 3 € /copa

Nimi naturalment Dolç: Moscatel dulce... 3 € /copa

## Panadería

### PANADERÍA DULCIPAN

Tel.: 96 611 34 67



Postres surtidos (a elegir) ..... 1 €

## Cafetería

### BAR LA COSTA

Tel.: 96 527 91 44 / 616 874 485



Caña Alhambra especial..... 1,00 €

Quinto sin alcohol..... 1,00 €

Refrescos y agua..... 1,00 €

Cafés e infusiones..... 1,00 €

Chupitos..... 1,00 €

Copa licor (varios)..... 2,00 €

Vaqueret..... 2,00 €

Cubata..... 3,00 €

## Cervezas Artesanas

### CERVEZA ALTHAIA

Tel.: 678 919 672



AlthaiA Blond..... 2,50 €

AlthaiA Brown..... 2,50 €

Xàbiga..... 2,50 €

Xàbiga Brown..... 3,00 €

Winter Ale..... 3,00 €

Winter Ipa..... 3,00 €

## Viernes 4 de Marzo

**19:30h.** APERTURA DE LA 9ª MOSTRA GASTRONÒMICA BENISSA

**20:00h-23:00h.** DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

## Sábado 5 de Marzo

**12:00h-16:00h.** DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

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

**19:00h-23:00h.** DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

**19:30h.** EN LA SALA DE CATAS

- I Concurso de “embotits artesanals de la Marina”.
- 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 6 de Marzo

**10:00h-14:00h.** XVI “CONCURS DE VINS DE BENISSA” en la Sala de Catas. Información e Inscripciones en Creama Benissa (96 573 21 00).

**12:00h-17:00h.** DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

\* Este programa está sujeto a posibles cambios.

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



Una cena para dos personas por la Pizzería l'Orenga



Un lote de vinos por el Celler Joan de la Casa



Surtido de postres por la panadería Dulcipan



Una comida para dos personas por el Bar Restaurante Coral Beach



Una cena para dos personas por el Bar Giró



Una degustación de tapas al mediodía para dos personas por el Bar L'Espilai



Una cena para dos personas por el Bar La Costa

Una comida para dos personas por el Restaurante Pa Liquid

# Benissa 9ª MOSTRA GASTRONÒMICA



## 4, 5 y 6 de marzo 2016

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

ORGANIZA



COLABORA

