

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

Esta **V 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 **V MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** y de todos los productos que en ella ofrecemos.

*En Benissa, ven y saborearás...*



## Bares y Restaurantes

### BAR CORAL BEACH - Tel. 96 583 69 80



Boquerón frito con melón caramelizado .....	2 €
Cocas variadas caseras .....	2 €
Bonito en escabeche .....	3 €

### BAR LA CULTURAL - Tel. 96 573 33 64



Pepito de Pascua .....	2 €
All i pebre d'anguila.....	3 €
Milhojas de solomillo ibérico .....	3 €

### BAR LA XARRADETA - Tel. 620 011 140



Chirivía, vainilla y butifarra .....	3 €
Ensalada de pulpo con patata y rúcula .....	3 €
Mollejas de pollo al vermut .....	2 €

### BAR RTE. TAPAS VIZCAINO - Tel. 96 573 40 83



Bull con tomate.....	3 €
Mollet de morcilla y queso de cabra .....	2 €
Rabo de toro al estilo Vizcaíno .....	3 €

### BAR TRINQUET - Tel. 96 573 20 54



Caracoles .....	1 €
Magro con tomate .....	2 €
Montadito de queso de cabra .....	3 €

### COSTA BLANCA PARTY SERVICE Tel. 96 573 15 46 / 689 237 235



Brocheta de pollo marinado con salsa oriental (Sate) ..	3 €
Pastel de bacalao del Atlántico con salsa de cava ...	3 €
Tortitas de embutido de Benissa con macedonia de peras ..	2 €

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



Brandada de bacalao.....	3 €
Albóndigas con salsa de almendra .....	2 €
Porción de pizza variada .....	1 €

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



Pulpo en salsa .....	3 €
Suquet de bacalao.....	3 €
Marisco de la bahía.....	3 €

### RESTAURANTE TASCA TRENCO Tel. 96 573 11 81

## TASCA TRENCO

Rabo de toro deshuesado con verduritas asadas en su jugo .....	3 €
Patatas pochadas con bacalao confitado y crema de foie ..	3 €
Tosta de pulpo caramelizado con pera confitada al Pedro Ximénez.....	3 €

### SUPERMERCADOS PEPE LA SAL Tel. 96 574 72 25



Surtido de quesos del mundo.....	2 €
Jamón Batallé.....	2 €

## Bodegas de Vino

### SUPERMERCADO ABADIA DEL VI

Tel. 96 573 15 23



#### TINTOS

SOLMAYOR JOVEN: tempranillo .....	1 € /copa
CORCOVO JOVEN: syrah.....	1 € /copa
MALA VIDA ROBLE: Coupaje .....	2 € /copa
SORPRESA rotación de crianzas en decantador .	2 € /copa

#### BLANCOS

SOLMAYOR: chardonnay - sauvignon blanc.	1 € /copa
CORCOVO: verdejo.....	1 € /copa

#### ROSADO

CORCOVO: tempranillo - syrah.....	1 € /copa
-----------------------------------	-----------

#### CAVA

OLIVEDA BRUT JOVEN: Coupaje.....	1 € /copa
----------------------------------	-----------

#### VINO DULCE DE POSTRE

ALCEÑO: monastrell .....	3 € /copa
--------------------------	-----------

### BODEGAS DEL MEDITERRÁNEO

Tel. 96 573 06 62 / 637 427 887



#### TINTO

Casta Marina 2010.....	1 € /copa
------------------------	-----------

#### BLANCOS

Casta Marina 2011.....	1 € /copa
Pansula .....	1 € /copa

#### VINOS DE AGUJA

Embrujo Blanco 2011.....	1 € /copa
Embrujo Rosado 2011 .....	1 € /copa

#### ESPUMOSO

Mediterráneo Brut.....	1 € /copa
------------------------	-----------

## Panadería

### PANADERÍA DULCIPAN

Tel. 96 611 34 67 / 96 575 78 25



Cocas variadas .....	1 €
Postres surtidos (a elegir) .....	1 €

## Cafetería

### CAFÉ TROPIC

Tel. 96 573 42 24



Café .....	1 €
Cerveza .....	1 €
Agua .....	1 €
Refrescos .....	1 €
Cubata .....	3 €
Copa.....	2 €
Cocktails.....	3,50 €

## Viernes 2 de Marzo

19:30h.

INAUGURACIÓN DE LA  
V MOSTRA GASTRONÒMICA BENISSA

20:00h-23:00h.

DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

## Sábado 3 de Marzo

12:00h-16:00h.

DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

19:00h-23:00h.

DEGUSTACIONES GASTRONÒMICAS.

20:30h. CATA GRATUITA 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 D.O. **Vinos de Alicante Denominación de Origen.**

22:00h. COCKTAIL SHOW EN LA SALA DE CATAS.

- Con la colaboración y patrocinio de **Café Tropic.**

# Benissa

## Vmostra

### GASTRONÒMICA



2, 3 y 4 de marzo de 2012

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

ORGANIZA



COLABORA

