



# mostra gastronòmica gastronomic festival

MENÚS DEGUSTACIÓ | MENÚS DEGUSTACIÓN | TASTING MENUS

**02.03.2018 - 11.03.2018**

TAPES | TAPAS en el CENTRE D'ART TALLER D'IVARS

**09.03.2018 - 11.03.2018**



**BENISSA**



MOMENTS PER A GAUDIR  
MOMENTOS PARA DISFRUTAR  
MOMENTS TO ENJOY



Benissa, tot un poble per descobrir i redescobrir. Carrers i places, bancals i cales, tossals i platges, muntanya i mar, ... i més, molt més, patrimoni històric, paisatge, cultura, festa, molta vida i bon menjar que va de la més tradicional cuina mediterrània fins a la més moderna i avantguardista, però sempre amb la base dels ingredients de sempre. Per això, enguany hem dedicat la **XI Mostra Gastronòmica Benissa** al nostre típic i tradicional **embotit de Benissa**, una vegada més mesclm olors, colors i sabors, el roig intens de la **sobrassada**, el fosc negre de la **botifarra**, el motejat de la **salsitxa de Pasqua** o el gris cendra de la **bufa** i tants i tants contrastes que ens transporten amb només tancar els ulls a taula parada i a paladar preparat per degustar.



TASTA  
DEGUSTA  
TASTE





Benissa, todo un pueblo por descubrir y redescubrir. Calles y plazas, banales y calas, tozales y playas, montaña y mar, ... y más, mucho más, patrimonio histórico, paisaje, cultura, fiesta, mucha vida y buena comida que va desde la tradicional cocina mediterránea hasta la más moderna y vanguardista, pero siempre con la base de los ingredientes de siempre. Por ello, este año dedicamos la **XI Mostra Gastronòmica Benissa** a nuestro típico y tradicional **embutido de Benissa**, una vez más mezclamos olores, colores y sabores, el rojo intenso de la **sobrasada**, el negro oscuro de la **morcilla**, las tonalidades de la **salchicha de Pascua** o el gris ceniza de la **bufa** y tantos y tantos contrastes que nos transportan nada más cerrar los ojos delante de una mesa bien aderezada y el paladar listo para degustar.



TASTA  
DEGUSTA  
TASTE



Benissa – a village to discover over and over again. Streets and squares, bays and terraces, hills and beaches, sea and mountains, ... and more, a lot more, historical heritage, landscape, culture, fiesta, full life and excellent food, from the traditional mediterranean cooking to the most modern and avant-garde cuisine, always based on the typical local ingredients. Therefore our **XI Mostra Gastronòmica Benissa** (gastronomy fair) will be dedicated to our **traditional Benissa selection of sausages**. Once more, we will mix smells, colours, and tastes, the intense red of the **sobrasada** (spicy sausage), the dark black of the **morcilla** (blood sausage), the shades of the **salchicha de Pascua** (Easter sausage) and the ash-colour of the **bufa** (Valencian sausage) and many many more contrasts. Closing your eyes, these aromas will take you immediately to a rich table laden with delicacies to challenge your sense of taste.



TASTA  
DEGUSTA  
TASTE



# 11 mostra gastronòmica gastronomic festival

DESCOBREIX BENISSA  
DESCUBRE BENISSA  
DISCOVER BENISSA



## ÍNDICE

SETMANA GASTRONÒMICA | SEMANA GASTRONÓMICA | GASTRONOMIC WEEK

CASA CANTÓ	8
CASA DEL MACO	9
LA FONDA	10
CUINA DE DOS	11
GIRÓ	12
NOU TAPES VIZCAÍNO	13
LA PAILLOTE	14
MANDALA	15
<b>TAPES   TAPAS en el CENTRE TALLER D'IVARS</b>	<b>16</b>
CA EMILIO	17
PIZZERÍA CHAPLIN	17
BAR MARIANO	18
GIRÓ	18
LA FONDA	19
PIZZERÍA L'ORENGA	19
BAR DE PEDRO	20
XaBIER'S	21
MIGUEL FABRA COCTELERO	21
DULCIPAN, FORN DEL MERCAT	21
JOAN DE LA CASA	22
PROGRAMA D'ACTIVITATS	24
PROGRAMA DE ACTIVIDADES	25
PROGRAM OF ACTIVITIES	26

T'ESPEREM  
TE ESPERAMOS  
WAITING FOR YOU

# CASA CANTÓ

menú degustació

## MENÚ BENITERRÁNEO

Copa Cava de Benvinguda.

### APERITIU

Surrapa de sobrassada.

Surrapa de melva.

Dimarts a dissabte: dinar i sopar. | Diumenges: dinar.

## ENTRADES

Caramels de Benissa.

Salaons típics de Benissa acompanyats de mullador de bull.

### PLAT PRINCIPAL (A TRIAR)

**Migdia:** Arròs al forn a l'estil de ma mare o *Putxero* de polp.

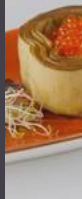
**Sopar:** Suquet de mariscs i corbina.

### POSTRES

Bunyols de poma.  
Café i dolços de la casa.

### BEGUDES

Vi blanc: Uvas Cabrera.  
Vi negre: MO.  
Aigua i refrescs.



menú degustación

## MENÚ BENITERRÁNEO

Copa Cava de Bienvenida.

### APERITIVO

Surrapa de sobrasada.

Surrapa de melva.

Martes a sábado: comida y cena. | Domingos: comida.

## ENTRADAS

Caramelos de Benissa.

Salazones típicos de Benissa acompanyats de mullador de bull.

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

**Mediodía:** Arroz al horno al estilo de mi madre o *Putxero* de polp.

**Cena:** Suquet de mariscos y corvina.

### POSTRES

Buñuelos de manzana.  
Café y dulces de la casa

### BEGUDES

Vino blanco: Uvas Cabrera.  
Vino tinto: MO.  
Agua y refrescos.



tasting menu

## BENITERRÁNEO MENU

A glass of sparkling wine.

### APERITIF

"Surrapa" of sobrasada sausage (fried).

"Surrapa" of frigate tuna (fried).

Tuesday to Saturday lunch and dinner. | Sunday: lunch.

## STARTERS

Benissa bonbon.

Local salted fish with mullador de bull (tuna belly).

### MAIN COURSE (TO CHOOSE FROM)

**Lunch:** Oven baked rice my mother's style or *Putxero* de polp (octopus stew).

**Dinner:** Seafood and Corb-Suquet (stew).

### DESSERT

Apple fritter + Coffee and homemade sweets.

### DRINKS

Water and soft drinks.  
Red wine: MO.  
White wine: Uvas Cabrera.



tots els menús es reserven amb antelació | todos los menús se reservan con antelación | all menus must be booked before hand

965 730 629

AV. País Valencià, 237. Benissa  
info@casacanto.com

40€

p.p. (iva inclòs)  
p.p. (iva inclòs)  
p.p. (vat included)



# CASA DEL MACO

menú degustació

## APERITIUS

Crema de moniato roig amb taronja i ceba.

Interpretació d'un ou passat per aigua amb embotits de Benissa i creïlla.

Dilluns i dimecres: sopar de 19 h-22 h. | Dijous a diumenge: dinar i sopar de 12 h-15 h i de 19 h-22 h.

Sorbet de mandarina amb escuma de llima dolça.

Tagliatelle de calamar amb bolognese de peix i formatge Patamulo ratllat.

### PLAT PRINCIPAL

Corder farcit amb ametles i llima, verdures de l'horta, salsa de rostit.

## POSTRES

Taronja valenciana en textures.



menú degustación

## APERITIVOS

Crema de boniato rojo con naranja y cebolla.

Interpretación de un huevo pasado por agua con embutidos de Benissa y patata.

Lunes y miércoles: cena de 19h-22h. | Jueves a Domingo: almuerzo y cena de 12h-15h y de 19h-22h.

Sorbeta de mandarina con espuma de lima.

Tagliatelle de calamar con bolognese de pescado y queso Patamulo rallado.

### PLATO PRINCIPAL

Cordero relleno con almendras y limón,

verduras de la huerta, salsa de asado.

### POSTRES

Naranja valenciana en texturas.



menú degustación

## APERITIFS

Cream of red sweet potato with orange and onion.

Interpretation of a boiled egg with cold meat from Benissa and potato.

Monday and Wednesday: dinner from 7pm to 10pm | From Thursday to Sunday lunch and dinner from 12 to 3pm & 7 to 10pm.

Mandarin sorbet with lime foam.

Squid tagliatelle with fish bolognese and grated Patamulo cheese.

### MAIN COURSE

Lamb filled with almonds and lemon, garden vegetable, gravy.

## DESSERT

Oranges from Valencia in different textures.



tasting menu

35€

p.p. (beguda no inclosa | iva inclòs)  
p.p. (bebida no incluida | iva incluido)  
p.p. (drinks not included | vat included)



965 732 842 - 699 069 926

Pou Roig, 15 (Partida Lleus). N-332 - KM. 170. Benissa  
info@casadelmaco.com

# LA FONDA

menú degustació

## ENTRANTS

Tosta de botifarra, sèpia i alloli de pera.  
Ous trencats amb salsitxa blanca.

Dilluns, dimarts, dijous i diumenge: dinars. | Divendres i dissabte: dinars i sopars.

## PLAT PRINCIPAL

Arròs melós d'orella, *blanquet* i garrofó.  
(mín. 2 pers.)

## POSTRES

Pasta fullada de carabassa i xocolata.  
Café o infusió.

## BEGUDES

Vi blanc: Uvas Cabrera.  
Vi negre: Terra Fiter - Joan de la Casa.  
Aigua i refrescs.



tots els menús es reserven amb antelació | all menus must be booked before hand

menú degustación

## ENTRANTES

Tosta de *botifarra*, sepia y *allioli* de pera.  
Huevos rotos con salchicha blanca.

Lunes, martes, jueves y domingo: comidas. | Viernes y sábado: comidas y cenas.

## PLATO PRINCIPAL

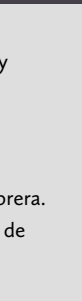
Arroz meloso de oreja, *blanquet* y garrofón.  
(mín. 2 pers.)

## POSTRES

Milhoja de calabaza y chocolate.  
Café o infusión.

## BEBIDAS

Vino blanco: Uvas Cabrera.  
Vino tinto: Terra Fiter de Joan de la Casa.  
Agua y refrescos.



tasting menu

## STARTERS

Toast with *botifarra* sausage, cuttlefish and pear *allioli*.  
Broken eggs with white sausage.

Monday, Tuesday, Thursday and Sunday: lunch only.  
Friday and Saturday: lunch and dinner.

## MAIN COURSE

Rice pan with pork ear, *blanquet* sausage and beans.  
(min. 2 pers.)

## DESSERT

Millefeuille with pumpkin and chocolate.  
Coffee and tea.

## DRINKS

White wine: Uvas Cabrera.  
Red wine: Terra Fiter by Joan de la Casa.  
Water and soft drinks.



tots els menús es reserven amb antelació | all menus must be booked before hand

# CUINA DE DOS

menú degustació

Coca casolana de bolets de temporada amb sobrasada de Benissa.  
Croqueta de Polp amb tocs de sobrasada.  
Llesca amb ou d'anxova i botifarra.

De dimarts a diumenge: dinars i sopars.

Mini pilota de *putxero* amb blanquet i essència d'arròs.  
*Figatell* de sèpia i *bufa*, vinagreta de tomaca seca i cruixent de dacs.  
*Tataki* de presa ibèrica amb albergínia rostida i botifarra.

Ploma ibèrica en dues coccions amb oli sòlid de sobrasada.

## POSTRES

Mel i *mató* a la nostra manera.



menú degustación



Coca casera de setas de temporada con sobrasada de Benissa.  
Croqueta de Pulpo con toques de sobrasada.  
Torrija de anchoa y morcilla.

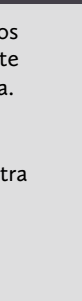
De martes a domingo: almuerzo y cena.

Mini pelota de *putxero* con *blanquet* y esencia de arroz.  
*Figatell* de sepia y *bufa*, vinagreta de tomate seco y cruixiente de maiz.  
*Tataki* de presa ibèrica con berenjena asada y morcilla.

Pluma ibèrica en dos cocciones con aceite sólido de sobrasada.

## POSTRES

Miel y *mató* a nuestra manera.



tasting menu

## STARTERS

Homemade *coca* (local pizza) with mushrooms of the season and *sobrasada* sausage from Benissa.  
Octopus croquette with *sobrasada* touch.

From Tuesday to Sunday: lunch and dinner.

French toast with anchovy and blood sausage.  
Mini *putxero*-meat ball with *blanquet* sausage and rice essence.

Cuttlefish and *bufa*-burger, dried tomato vinaigrette and crispy corn.  
*Tataki* of Iberian "presa" (juicy part of the pork)

with roasted aubergine and blood sausage.  
Iberian "*pluma*" (part of the loin) with solid *sobrasada* oil.

## DESSERT

Miel y *mató* our style (typical dessert with honey and milk).



tots els menús es reserven amb antelació | all menus must be booked before hand

22€ p.p. (iva inclòs)  
p.p. (iva incluido)  
p.p. (vat included)



966 394 502  
C/ Orxelles, 36 Benissa

23€ p.p. (beguda no inclosa | iva inclòs)  
p.p. (bebida no incluida | iva incluido)  
p.p. (drinks not included | vat included)



965 730 789 - 655 060 358  
C/ Sant Nicolau, 6 Benissa  
cuinados@gmail.com

# GIRÓ

## APERITIU

Taula d'embotit i formatge local.

## ENTRANT

Ous camperols amb bolets i salsa de sobrassada.

*Dimecres a dilluns: dinar de 13-15.30h.*

## PLAT PRINCIPAL

Rellom de porc farcit de llonganissa i poma.

## POSTRES

Assortiment de postres.

## BEGUDES

Cada plat va maridat amb una copa de vi.  
Refrescos.  
Café o infusió.



tots els menús es reserven amb antelació | todos los menús se reservan con antelación | all menus must be booked before hand

menú degustació

menú degustación

tasting menu

## APERITIVO

Tabla de embutido y queso local.

## ENTRANTE

Huevos camperos con setas y salsa de sobrasada.

*Miércoles a lunes: almuerzo, de 13:00-15:30h.*

## PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo relleno de longaniza y manzana.

## POSTRES

Surtido de postres.

## BEBIDAS

Cada plato va maridado con una copa de vino.  
Refrescos.  
Café o infusión.



## APERITIF

Platter of local sausages and cheese.

## STARTER

Free-range eggs with mushrooms and sobrasada sauce.

*From Wednesday to Monday, lunch only from 1 pm to 3.30pm.*

## MAIN COURSE

Pork filet stuffed with longaniza sausage and apple.

## DESSERT

Selection of desserts.

## DRINKS

Each course will be served with a glass of wine.  
Soft drinks.  
Coffee or tea.

20€ p.p. (iva inclós)  
p.p. (iva inclós)  
p.p. (vat included)



965 730 048  
AV. País Valencià, 100. Benissa

# NOU TAPES VIZCAÍNO

## ENTRANTS

Assortiment d'embotits típics de Benissa.  
Cruixent de botifarra amb pinyons i panses.

*Dilluns a dissabte: dinars i sopars. | Diumenge: tancat.*

Tomaca seca amb salaons.  
Escates de formatge curat.

## PLAT PRINCIPAL

Arròs melós amb calamar i escamarlans.

## POSTRES

Pastís de carabassa i xocolata.  
**BEGUDES**  
Aigua.  
Cervesa.  
1 botella de vi per a 2 persones.



menú degustació

menú degustación

tasting menu

## ENTRANTES

Surtido de embutidos típicos de Benissa.  
Crujiente de morcilla con piñones y pasas.

*Lunes a sábado: almuerzo y cena. | Domingo cerrado.*

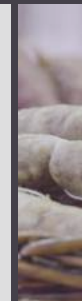
Tomate seco con salazones.  
Escamas de queso curado.

## PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso con calamar y cigalas.

## POSTRES

Pastel de calabaza y chocolate.  
**BEBIDAS**  
Agua.  
Cerveza.  
1 botella de vino para 2 personas.



## STARTERS

Selection of typical local cold meat.  
Crispy blood sausage with pine kernels and raisins.

*From Monday to Saturday: lunch and dinner. | Sunday closed.*

Dried tomato with salted fish.  
Flakes of cured cheese.

## MAIN COURSE

Rice pan with squid and crawfish.

## DESSERT

Pumpkin and chocolate cake.  
**DRINKS**  
Water.  
Beer.  
1 bottle of wine for 2 persons.

24€ p.p. (iva inclós)  
p.p. (iva inclós)  
p.p. (vat included)



965 734 083  
C/ Calp, 1. Benissa

tots els menús es reserven amb antelació | todos los menús se reservan con antelación | all menus must be booked before hand

# LA PAILLOTE

menú degustació

## ENTRANTS

Assortiment d'embotits de la terra (bufa, blanquet, xoriço, fuet, botifarra).

Ametla *marcona* fregida.

Tots els dies, dinar i sopar.

## PLAT PRINCIPAL

Arròs amb fesols, nap, xoriço i botifarra.

## POSTRES

Pasta fullada amb sobrassada i taronja.

## BEGUDES

Vi Blanc: Murviedro Sauvignon.

Vi Negre: Murviedro Syrah.

Vi Rosat: Murviedro cabernet Sauvignon.

1/2 botella de vi per persona o refresc.

Café.



tots els menús es reserven amb antelació | all menus must be booked before hand

menú degustació

## ENTRANTES

Surtido de embutidos de la tierra (*bufa, blanquet, chorizo, fuet, morcilla*).

Almendra *marcona* frita.

Todos los días almuerzo y cena.

## PLATO PRINCIPAL

Arroz con alubias, nabo, chorizo y morcilla.

## POSTRES

Hojaldre con sobrasada y naranja.

## BEBIDAS

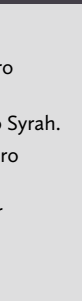
Vino Blanco: Murviedro Sauvignon.

Vino Tinto: Murviedro Syrah.

Vino Rosado: Murviedro cabernet Sauvignon.

1/2 botella de vino por persona o refresco.

Café.



tasting menu

## STARTERS

Selection of local cured meats (*bufa, blanquet, chorizo, fuet, morcilla blood sausage*).

Fried *Marcona* almonds.

Every day, lunch and dinner.

## MAIN COURSE

Rice with beans, turnip, chorizo and blood sausage.

## DESSERT

Puff pastry with sobrasada sausage and orange.

## DRINKS

White Wine: Murviedro Sauvignon Blanc

Wine Red: Murviedro Syrah.

Wine Rosé: Murviedro Cabernet Sauvignon.

Half bottle of wine per person or soft drink.

Coffee.



tots els menús es reserven amb antelació | all menus must be booked before hand

# MANDALA

menú degustació

## ENTRANTS

Croqueta de botifarra.

Carpaccio de bufar amb daus d'alcavat, llima dolça en escates i pebre rosa.

*Dip* d'albergínia rostida, blanquet emulsionat, nous i tomaca seca.

Dilluns a diumenge: dinars.

Mandonguilles de l'àvia amb xoriço.

## PLAT PRINCIPAL (A TRIAR)

Arròs de senyoret de llonganissa blanca i gambes.

Rellom de pollastre amb cruixent de sobrassada i escuma de mel.

## POSTRES

Brownie de xocolate.

## BEGUDES

Begudes.

Café.

Infusions.



menú degustació

## ENTRANTES

Croqueta de morcilla.

Carpaccio de *bufa* con dados de aguacate, lima en escamas y pimienta rosa.

*Dip* de berenjena asada, *blanquet* emulsionado,

Lunes a domingo: almuerzo.

nueces y tomate seco. Albóndigas de la abuela con chorizo.

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz de *senyoret de longaniza blanca y gambas*.

Solomillo de pollo con crujiente de sobrasada y espuma de miel.

## POSTRES

Brownie de chocolate.

## BEBIDAS

Bebidas.

Café.

Infusions.



tasting menu

## STARTERS

Blood sausage croquette.

*Bufa sausage* carpaccio with avocado cubes, lime flakes and red pepper.

*Dip* of roasted aubergine, emulsified *blanquet*

From Monday to Sunday, lunch only.

sausage, nuts and dried tomato. Meat balls grandma style with chorizo.

## MAIN COURSE (TO CHOOSE FROM)

"*Senyoret*"-rice with white *longaniza* sausage and (peeled) *prawns*.

Chicken fillet with crispy sobrasada sausage and honey foam.

## DESSERT

Brownie.

## DRINKS

Drinks.

Coffee and Teas.



tots els menús es reserven amb antelació | all menus must be booked before hand

25€ p.p. (iva inclòs)  
p.p. (iva inclòs)  
p.p. (vat included)



965 747 420 - 673 414 827  
C/ Gavilà, 17. Cala de l'Advocat  
info@casamarina-suites-com

35€ p.p. (iva inclòs)  
p.p. (iva inclòs)  
p.p. (vat included)



965 747 847  
Avinguda Navegant Pepe Ribes,  
S/N. Cala de la Fustera. Benissa.



MOSTRA GASTRONÒMICA EN EL TALLER D'IVARS  
MUESTRA GASTRONÓMICA EN EL TALLER DE IVARS  
GASTRONOMIC FESTIVAL AT THE "TALLER DE IVARS"

09.03.2018 - 11.03.2018

BON PROFIT  
BUEN PROVECHO  
BON APPETITE



BARS & RESTAURANTS

## CA EMILIO

965 733 736

Polp en salsa "Ca Emilio"	
<b>Pulpo en salsa "Ca Emilio"</b>	<b>3€</b>
<i>Octopus in "Ca Emilio" sauce</i>	
Polp a la fira	
<b>Pulpo a la feria</b>	<b>3€</b>
<i>Octopus "feria" style</i>	
Llesqueta d'anxoves casolanes amb tomaques seques	
<b>Montadito de anchoas caseras con tomates secos</b>	<b>3€</b>
<i>Sandwich with homemade salt cured anchovy fillet with dried tomato</i>	
Arròs amb cigrons i botifarra de Benissa ( <i>dissabte i diumenge al migdia</i> )	
<b>Arroz con garbanzos y morcilla de Benissa (sábado y domingo a mediodía)</b>	<b>2€</b>
<i>Rice with chickpeas and blood sausage from Benissa (Saturday and Sunday lunch time)</i>	

## PIZZERÍA CHAPLIN

966 234 765

Clòtxines tigres	
<b>Mejillones tigres</b>	<b>3€</b>
<i>Tiger mussels</i>	
Mandonguilles	
<b>Albóndigas</b>	<b>2€</b>
<i>Meat balls</i>	
Coques de ceba i botifarra	
<b>Cocas de cebolla y morcilla</b>	<b>1€</b>
<i>Onion and blood sausage coca (local pizza)</i>	



**BAR MARIANO**

965 309 424 - 608 091 007

Galta de porc al vi negre amb espàrrecs	
<b>Carrillada de cerdo al vino tinto con espárragos</b>	<b>3€</b>
<i>Pork cheeks in red wine with asparagus</i>	
Ventresca d'abadejo confitat a la mel	
<b>Ventresca de bacalao confitado a la miel</b>	<b>2€</b>
<i>Cod belly honey confit</i>	
Croqueta de botifarra amb pinyons	
<b>Croqueta de morcilla con piñones</b>	<b>1€</b>
<i>Blood sausage croquette with pine kernels</i>	

**GIRÓ**

965 730 048

"Edamame" amb nabius i botifarra	
<b>Edamame con arándanos y morcilla</b>	<b>1€</b>
<i>Edamame with blueberry and blood sausage</i>	
Llonganisses amb gingebre i cirula	
<b>Longanizas con jengibre y cirula</b>	<b>2€</b>
<i>Longaniza sausage with ginger and plum</i>	
Xoriços al Giró (vi)	
<b>Chorizos al Giró (vino)</b>	<b>3€</b>
<i>Chorizos Giró style (with wine)</i>	

**LA FONDA**

966 394 502

Pastís de sobrassada i ceba caramel·litzada	
<b>Empanadilla de sobrasada y cebolla caramelizada</b>	<b>2€</b>
<i>Pasty with sobrasada sausage and caramelized onion</i>	
Coca cruixent amb anxova	
<b>Coca crujiente con anchoa</b>	<b>3€</b>
<i>Crispy coca with anchovy (local pizza)</i>	
"Braves" La Fonda	
<b>Bravas La Fonda</b>	<b>3€</b>
<i>Spicy potatoes La Fonda</i>	

**PIZZERÍA L'ORENGA**

965 731 679

Porció de pizza	
<b>Porción de pizza</b>	<b>1€</b>
<i>Slice of pizza</i>	
Croqueta casolana de carabassa i sobrassada de Benissa	
<b>Croqueta casera de calabaza y sobrasada de Benissa</b>	<b>1€</b>
<i>Homemade croquette with pumpkin and local sobrasada sausage</i>	
Llesca de pa amb melmelada de figa, formatge i anxova	
<b>Rebanada de pan con mermelada de higo, queso y anchoa</b>	<b>2€</b>
<i>Sandwich with fig jam, cheese and anchovy</i>	



## BAR DE PEDRO

965 732 800

Canya	
Caña	1€
<b>Small draft beer</b>	
Aigua, suc i refrescs	
<b>Agua, zumos y refrescos</b>	1€
<i>Water, juices and soft drinks</i>	
Café i infusió	
<b>Café e infusión</b>	1€
<i>Coffe and tea</i>	
"Carajillo"	
Carajillo	2€
<i>Carajillo - coffee with brandy</i>	
"Xupitos"	
Chupitos	1€
<i>Shot</i>	
Copa licor	
<b>Copa licor</b>	2€
<i>Liqueur</i>	
Burret	
<b>Burret</b>	3€
<i>Burret - coffee liqueur with Coke</i>	
Tallat	
Cortado	1,1€
<i>Coffee with a little milk</i>	
<i>Café amb llet</i>	
<i>Café con leche</i>	1,2€
<i>White coffee</i>	
"Cubata"	
Cubata	4€
<i>Cuba libre</i>	



## XABIER'S

678 919 672

XaBIER's L'Andragó	3€
Althaia Blonde	2€
Alegría	3€
Yakka	3€
Xàbiga	3€

## MIGUEL FABRA COCTELERO

622 282 022

Vermuts de les 2 Marines	2€
Mini Gin&Tonic	3€
"Mojito" Aperitiu	3€

## DULCIPAN, FORN DEL MERCAT

966 113 467

Postres assortits (a triar)	
<b>Postres surtidos (a elegir)</b>	1€
<i>Selection of desserts (to choose)</i>	



## JOAN DE LA CASA

670 209 371

NEGRE   TINTO   RED	COPA GLASS
Terra Fiter 2008, negre Giró i ull de llebra, 18 meses criança <b>Terra Fiter 2008, negro giró y ull de llebra, 18 meses crianza</b> <i>Terra Fiter 2008, grape varieties: negro giró and ull de llebra (Tempranillo), 18 months crianza</i>	<b>3€</b>
Terra Fiter 2012, negre Giró, 12 meses criança <b>Terra Fiter 2012, negro giró, 12 meses crianza</b> <i>Terra Fiter 2012, negro giró, 12 months crianza</i>	<b>2€</b>
BLANCS   BLANCOS   WHITE	COPA GLASS
Nimi 2013, blanc sec de moscatell <b>Nimi 2013, blanco seco de moscatel</b> <i>Nimi 2013, dry white moscatel wine</i>	<b>2€</b>
Nimi 2015, blanc sec de moscatell <b>Nimi 2015, blanco seco de moscatel</b> <i>Nimi 2015, dry white moscatel wine</i>	<b>2€</b>
Nimi Tossal 2015, blanc moscatell criança <b>Nimi Tossal 2015, blanco moscatel crianza</b> <i>Nimi Tossal 2015, white moscatel crianza</i>	<b>3€</b>
Nimi Naturalment dolç 2016, blanc de moscatell dolç <b>Nimi Naturalment Dolç 2016, blanco de moscatel dulce</b> <i>Nimi Naturalment Dolç 2016, white sweet moscatel wine</i>	<b>3€</b>



PROGRAMA D'ACTIVITATS  
PROGRAMA DE ACTIVIDADES  
PROGRAM OF ACTIVITIES



## DIVENDRES 9 DE MARÇ

**19:30h.** Obertura de la 11a Mostra Gastronòmica Benissa.

**20h -23h.** Degustacions gastronòmiques.

**20h.** 2<sup>a</sup> Trobada de Cocteleria Valenciana a càrrec de MIGUEL FABRA COCTELERO. Lloc: sala de tasts.

**23.30h.** 1er. Concurs de Cocteleria de Benissa amb productes valencians com: les taronges, el moscatell, les ametlles, el torró, la carxofa, l'orxata. A càrrec de MIGUEL FABRA. COCTELERO || Lloc: Sala de tasts.

## DISSABTE 10 DE MARÇ

**12h-16h.** Degustacions gastronòmiques.

**13h.** Tast de vermouths artesans a càrrec de BODEGAS PARCENT, COOPERATIVA SANT VICENT FERRER DE TEULADA, BODEGAS ANTONIO LLOBELL CARDONA DE TEULADA I BODEGAS XALÓ.

Lloc: Sala de tasts.

**19h-23h.** Degustacions gastronòmiques.

**19:30h.** Tast gratuït de vins maridats amb embotit de Benissa a càrrec del CELLER JOAN DE LA CASA. || Lloc: Sala de tasts.

# 11 BENISSA mostra gastronòmica

9, 10 i 11 de març 2018

Centre d'Art Taller d'Ivars.  
Plaça Germans Ivars 3-5

## DIUMENGE 11 DE MARÇ

**11h-14h.** XVIII "Concurs de Vins de Benissa".

Lloc: Sala de Tasts.

*Informació i inscripcions a*  
Crema Benissa  
(96 573 21 00)

**12h-17h.** Degustacions gastronòmiques.

## VIERNES, 9 DE MARZO

**19:30h.** Apertura de la 11<sup>a</sup> Muestra Gastronómica Benissa.

**20h -23h.** Degustaciones gastronómicas.

**20h.** 2<sup>o</sup> Encuentro de Coctelería valenciana a cargo de MIGUEL FABRA COCTELERO. Lugar: Sala de Catas.

**23.30h.** 1er. Concurso de Coctelería de Benissa con productos valencianos como: las naranjas, el moscatel, las almendras, el turrón, la alcachofa, la horchata. A cargo de MIGUEL FABRA COCTELERO. || Lugar: Sala de Catas.

## SÁBADO, 10 DE MARZO

**12h-16h.** Degustaciones gastronómicas.

**13h.** Cata de vermouths a cargo de BODEGAS PARCENT, COOPERATIVA SANT VICENT FERRER DE TEULADA, BODEGAS ANTONIO LLOBELL CARDONA DE TEULADA Y BODEGAS XALÓ.

Lugar: Sala de Catas.

**19h-23h.** Degustaciones gastronómicas.

**19:30h.** Cata de vinos maridada con embutido de Benissa a cargo del CELLER JOAN DE LA CASA. || Lugar: Sala de Catas.

# 11 BENISSA muestra gastronómica

9, 10 y 11 de marzo 2018

Centre d'Art Taller d'Ivars.  
Plaça Germans Ivars 3-5

## DOMINGO, 11 DE MARZO

**11h-14h.** XVIII "Concurs de Vins de Benissa".

Lugar: Sala de Catas.

*Información e inscripciones*  
en Crema Benissa  
(96 573 21 00)

**12h-17h.** Degustaciones gastronómicas.



## FRIDAY, 9<sup>TH</sup>. MARCH

**7:30pm.** Opening of the 11<sup>th</sup>. Benissa Gastronomic Festival.

**8pm-11pm.** Food tasting.

**8pm.** 2nd. Valencian Cocktail meeting by MIGUEL FABRA COCTELERO in the **tasting room**.

**11.30pm.** 1<sup>st</sup>. Cocktail contest with valencian products such as: oranges, muscatel, almonds, nougat, artichoke, tiger nut milk. By MIGUEL FABRA COCTELERO in the **tasting room**.

## SATURDAY, 10<sup>TH</sup>. MARCH

**12pm-4pm.** Food tasting.

**1pm.** Free vermouth tasting by BODEGAS PARCENT, COOPERATIVA SANT VICENT FERRER DE TEULADA, BODEGAS ANTONIO LLOBELL CARDONA DE TEULADA & BODEGAS XALÓ in the **tasting room**.

**7pm-11pm.** Food tasting.

**7.30pm.** Free wine-tasting accompanied by typical Benissa sausage presented by CELLER JOAN DE LA CASA in the **tasting room**.

# 11 BENISSA gastronomic festival

9<sup>th</sup>, 10<sup>th</sup>. & 11<sup>th</sup>. March 2018  
Centre d'Art Taller d'Ivars.  
Plaza Germans Ivars 3-5

## SUNDAY, 11<sup>TH</sup> MARCH

**11am-2pm.** 18<sup>th</sup>. Benissa Wine Competition in the **tasting room**.

*Information and inscriptions  
at Creama Benissa  
(96 573 21 00).*

**12pm-5pm.** Food tasting.



GRÀCIES  
GRACIAS  
THANKS

ORGANITZA | ORGANIZA | ORGANIZED BY



PARTICIPA | PARTICIPA | PARTICIPATES



COL-LABORA | COLABORA | COLLABORATE



# 11 mostra gastronòmica

## gastronomic festival

MENÚS DEGUSTACIÓ | MENÚS DÉGUSTACIÓ | TASTING MENUS

**09.03.2018 - 11.03.2018**

TAPES | TAPAS en el CENTRE D'ART TALLER D'IVARS

**02.03.2018 - 11.03.2018**