

**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 **10ª MOSTRA GASTRONÓMICA DE BENISSA** que pretende difundir recetas, platos y productos autóctonos pero respetando siempre el estilo culinario propio de cada establecimiento.

Esta **10ª MOSTRA GASTRONÓMICA 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 de nosotros de esta **10ª MOSTRA GASTRONÓMICA DE BENISSA** y de todos los productos que en ella ofrecemos.

*En Benissa, ven y saborearás...*

#### Restaurantes Participantes en la Semana Gastronómica del 3 al 12 de marzo:

- Bon Gust-La Cultural.....Tel.: 96 573 19 49
- Casa del Maco.....Tel.: 96 573 28 42
- Casa Eusebio.....Tel.: 96 573 24 10
- Cuina de Dos.....Tel.: 96 573 07 89 / 655 060 358
- Giró.....Tel.: 96 573 00 48
- Mandala Beach bar & restaurant.....Tel.: 96 574 78 47
- Nou Tapas Vizcaíno.....Tel.: 96 573 40 83
- Pa Líquid.....Tel.: 865 609 950

#### AGENDA DE ACTIVIDADES DURANTE LA SEMANA GASTRONÓMICA

##### -MARTES, 7 DE MARZO A LAS 20:00H

CATA GRATUITA DE VINOS MARIDADA CON EMBUTIDO DE BENISSA  
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.

Lugar: Centro de Excelencia de Benissa. C/ Escoto, 72. Acceso por Creama (parking disponible)

Reservas en: Creama Benissa (96 573 21 00) y Tourist Info Benissa (96 573 22 25). Aforo limitado

##### -MIÉRCOLES, 8 DE MARZO A LAS 20:00H.

UVAS CABRERA: 5 generaciones dedicadas al moscatel de Alejandría. Conferencia y degustación a cargo de Ximo y Dani Cabrera

Lugar: Centro de Excelencia de Benissa. C/ Escoto, 72. Acceso por Creama (parking disponible)

Reservas en: Creama Benissa (96 573 21 00) y Tourist Info Benissa (96 573 22 25). Aforo limitado

##### -JUEVES, 9 DE MARZO A LAS 20:00H.

MASTER CLASS y degustación gratuita de Putxero de Polp a cargo de Pere Santacreu del Restaurant Bon Gust-La Cultural y Raül Pastor del Restaurante Pa Líquid con la colaboración de HOSTELBE.

Lugar: HOSTELBE Benissa. C/ Edison, 4 (Polígono Industrial La Pedrera). Reservas en: Creama Benissa (96 573 21 00) y Tourist Info Benissa (96 573 22 25). Aforo limitado

## Bares y Restaurantes

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



- Pulpo en salsa "Ca Emilio" ..... 3 €
- Figatells con champiñones y salsa de mistela ..... 3 €
- Montaditos de marinado con tomate rallado ..... 2 €
- Arroz negro (sábado y domingo a mediodía) ..... 2 €

### BAR RESTAURANTE CUINA DE DOS

Tel.: 96 573 07 89



CUINA DE DOS  
- menja, beu i reposa -

- Croqueta casera de berenjena y morcilla de Benissa .... 1 €
- Mini pelota con esencia de arroz ..... 2 €
- Crujiente con confitura de boniato y mousse de foie micuit ..... 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



- Pan con pimiento, cebolla confitada y queso ..... 2 €
- Coca de pollo casero con escabeche ..... 2 €
- Mini bocadillo de habas, morcilla y queso de cabra..... 3 €

### BAR RESTAURANTE LA FONDA

Tel.: 619 931 981



- "La Fonda", ensaladilla..... 1 €
- "Cuaresma", crema de patata y cangrejo con bacalao, almendra y garbanzo picados ..... 2 €
- "Gisela", corazón de alcachofa con yema de codorniz y caviar de trucha ..... 3 €

### PIZZERIA L'ORENGA

Tel.: 96 573 16 79



- Porción de pizza ..... 1 €
- Caneloni de Boletus y gambas ..... 2 €
- Bacalao con langostino y pasas ..... 3 €

## Bodegas de Vino

### CELLER JOAN DE LA CASA - Tel. 670 20 93 71



#### TINTO

- Terra Fiter crianza ..... 2 € /copa

#### BLANCOS

- Nimi Moscatel ..... 2 € /copa
- Nimi Tossal. Moscatel crianza ..... 3 € /copa

## Panadería

### PANADERÍA DULCIPAN - Forn del Mercat

Tel.: 96 611 34 67



- Postres surtidos (a elegir) ..... 1 €

## Cafetería

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



|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Caña.....                    | 1,00 € |
| Agua, zumos y refrescos..... | 1,00 € |
| Café e infusión.....         | 1,00 € |
| Carajillo.....               | 2,00 € |
| Chupitos.....                | 1,00 € |
| Copa licor.....              | 2,00 € |
| Burret.....                  | 3,00 € |
| Cubata.....                  | 4,00 € |

## Cervezas Artesanas

CERVESA ARTESANA XaBIER'S - Tel.: 678 919 672

# XaBIER'S

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| XaBIER's L'Andragó..... | 3,00 € |
| Althaia Blond.....      | 2,00 € |
| Althaia Brown.....      | 3,00 € |
| Althaia IPA.....        | 3,00 € |
| Althaia Winter.....     | 3,00 € |
| Xàbiga.....             | 3,00 € |
| Xàbiga Brown.....       | 3,00 € |

## Pub

EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS

Tel.: 622 282 022



|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Gin Tonic Premium.....   | 5,00 € |
| ½ Gin Tonic Premium..... | 3,00 € |
| Mojito.....              | 3,00 € |
| Vermuts redolia.....     | 2,00 € |

## Viernes 3 de Marzo

**19:30h.** APERTURA DE LA 10ª MOSTRA GASTRONÒMICA BENISSA

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

**23:00h.** TALLER DE COCTELERÍA VALENCIANA: NARANJA, HORCHATA, MOSCATEL Y TURRÓN A CARGO DE EXCLUSIVE & DRINKS COCTELEROS.

## Sábado 4 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

- II Concurso de "embotits artesanals de la Marina".
- Al finalizar, presentación de vinos del Celler Joan de la Casa: Vino Nimi y Terra Fiter.

## Domingo 5 de Marzo

**11:00h-14:00h.** XVII "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 botella de cava por la Pizzería l'Orenga



Un lote de vinos por el Celler Joan de la Casa



Surtido de postres por la panadería Dulcipan - Forn del Mercat



Una comida o cena para dos personas por el Rest. Cuina de Dos



Una cena para dos personas por el Bar Giró



Dos Gin Tonics por el Bar L'Esplai



Una cena para dos personas por el Bar Restaurante La Fonda



Un lote de tres Cervezas Artesanas por Cervesa Artesana XaBIER's



Un lote de Gin Tonics por Exclusive & Drinks Cocteleros

# Benissa

# 10ª mostra

## GASTRONÒMICA



## 3, 4 y 5 de marzo 2017

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

ORGANIZA



COLABORA

