

XV ANIVERSARI

FESTA DE LA **CARXOFA**

Del 20 de gener
al 17 de febrer

BENICARLÓ 2008

CARXOFA



PROGRAMA D'ACTES
PROGRAMA DE ACTOS

Diumenge **20** de gener

6a Caminata pels aljubs del terme

- Sortida | A les 8.00 hores des del Convent de sant Francesc
- Arribada | A les 13.30 hores a la pista exterior del pavelló municipal
- Inscripcions | Casal municipal dies 9 i 10 de gener, de 20.00 a 21.00 hores
Plaçeta dels Bous dia 17 de gener, de 17.00 a 20.00 hores
- Al finalitzar | Es repartirà a tots els participants la típica olleta benicarlanda
- Inscripció | 3 euros
- Patrocinen | Ashland, Carns Ros, Confraria de Sant Antoni Abad
- Col·laboren | Benihort tenda, Panaderia-Bolleria Arnau, Bodega Bar Miravet, Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló, Frutas y Verduras Quique, L'Arjup, Panaderia Montse, Forn i Pastisseria T. Avila, Panaderia y Bolleria Sergio, Evasion Sports, Electro-Mediterráneo Naval, S.L., Fruites i Verdures Sergio. Náutica Oremar, Cazasport Fonsa, Forn de Pa i Bolleria Santi, Benihort

Dilluns **21** de gener

Inauguració de l'exposició de cartells del XII Concurs de la Festa de la Carxofa

Inauguració de l'exposició de pintura temàtica "la Carxofa" organitzada per l'Associació Benicarló Art

- Hora | 20.00 hores
- Lloc | Antiga presó (Museu Arqueològic) c. Major
- Horari | De 18.00 a 20.00 hores, de dilluns a dissabte
L'exposició romandrà oberta fins al dissabte dia 26 de gener



Domingo **20** de enero

6ª. Caminata por los aljibes del término

- Salida | A las 8.00 horas desde el Convento de San Francisco
- Llegada | A las 13.30 horas a la pista exterior del pabellón municipal
- Inscripciones | Casal Municipal días 9 y 10 de enero, de 20.00 a 21.00 horas
Plaçeta dels Bous dia 17 de enero, de 17.00 a 20.00 hores
- Al finalizar | Se repartirá a todos los participantes la típica olleta benicarlanda
- Inscripción | 3 euros
- Patrocinan | Ashland, Carns Ros, Confraria de Sant Antoni Abad
- Colaboran | Benihort tenda, Panaderia-Bolleria Arnau, Bodega Bar Miravet, Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló, Frutas y Verduras Quique, L'Arjup, Panaderia Montse, Forn i Pastisseria T. Avila, Panaderia y Bolleria Sergio, Evasion Sports, Electro-Mediterráneo Naval, S.L., Fruites i Verdures Sergio. Náutica Oremar, Cazasport Fonsa, Forn de Pa i Bolleria Santi, Benihort

Lunes **21** de enero

Inauguración de la exposición de carteles del XII Concurso de la Fiesta de la Alcachofa

Inauguración de la exposición de pintura temática "la Alcachofa" organizada por la Asociación Benicarló Art

- Hora | 20.00 horas
- Lugar | Edificio de la antigua cárcel (Museo Arqueológico) c/ Mayor.
- Horario | De 18.00 a 20.00 horas, de lunes a sábado.
La exposición permanecerá abierta hasta el sábado día 26 de enero.



Dimarts **22**, dimecres **23** i dijous **24** de gener

Degustació de platets de carxofa a càrrec de l'alumnat de l'Escola d'Hostaleria de Benicarló de l'Institut "Joan Coromines"

Horari | De 20.00 a 23.00 hores

Lloc | A la cambra agrària, davant la plaça Constitució
CASAL DE LA CARXOFA

Organitza | Consell Regulador de la Denominació d'Origen

Col·laboren | IES Joan Coromines i Hosvenma, S.L.

Martes **22**, miércoles **23** y jueves **24** de enero

Degustación de platillos de alcachofa a cargo de los alumnos de la Escuela de Hostelería de Benicarló del Instituto "Joan Coromines"

Horario | De 20.00 a 23.00 horas

Lugar | En la cámara agraria, frente a la plaza Constitución
"CASAL DE LA CARXOFA"

Organiza | Consell Regulador de la Denominación de Origen

Colaboran | IES Joan Coromines de Benicarló y Hosvenma, S.L.

Dijous **24** de gener

Conferència col·loqui a càrrec del famós naturòpata Txumari Alfaro

Hora | 20.00 hores

Lloc | Al saló d'actes del col·legi la Salle

Jueves **24** de enero

Conferencia-coloquio a cargo de famoso naturópata Txumari Alfaro

Hora | 20.00 horas

Lugar | En el salón de actos de colegio "La Salle"

Divendres **25** de gener

Sopar de Gala de la Carxofa de Benicarló

Entrega de premis als guanyadors del XII Concurs de Cartells i Presentació del Llibre de la XIV Demostració Gastronòmica, edició 2007.

Homenatge reconeixement a la Cooperativa Agrícola Sant Isidre de Benicarló i entrega del Trofeu Carxofa d'Or 2007 al famós periodista, escriptor i crític gastrònom Antonio Vergara del Toro

Sopar amenitzat per el quartet simfònic de corda i actuació del mag El Yunke.

Hora | 21.30 hores

Lloc | Parador de Turisme de Benicarlo (av. del Papa Luna, 5)
Venda de tiquets en el Parador de Turisme

Viernes **25** de enero

Cena de Gala de la Alcachofa de Benicarló

Entrega de Premios a los ganadores del XII Concurso de Carteles y presentación del libro de la XIV Demostración Gastronómica, edición 2007.

Homenaje-reconocimiento a la Cooperativa Agrícola San Isidro de Benicarló y entrega del Trofeo Alcachofa de Oro 2008, al famoso periodista, escritor y crítico gastronómico Antonio Vergara del Toro

Cena amenizada por un cuarteto de cuerda y actuación del mago El Yunke

Hora | 21.30 horas

Lugar | Parador de Turismo de Benicarló (Avda. Papa Luna, 5)
Venda de tiquets en el Parador de Turismo

Dissabte **26** de gener

VI Open de Vela Carxofa de Benicarló

VI Concurs Gastronòmic Terra i Mar

Hora | 10.00 hores
Lloc | Port Esportiu de Benicarló
Organitza | Club de Vela Benicarló

III Campionat d'Handbol Carxofa de Benicarló

Horari | De 10.00 a 13.00 hores
Lloc | Pavelló Poliesportiu municipal, pista central
Categories | Partits benjamí i aleví
Organitza | Club Handbol Benicarló

Torrà popular de carxofes

Venda anticipada de tiquets per a la torrà, als baixos de la cambra agrària al preu simbòlic d'1 euro

Hora | 20.00 hores
Encesa de barbacoes a partir de les 17.00 h.
Lloc | Plaça de la Constitució, davant de la cambra agrària

Dissabte **26** i diumenge **27** de gener

III Concurs de Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa 2008

Proves puntuables de la Comunitat Valenciana

Horari | De 10.00 a 14.00 hores i de 16.00 a 20.00 hores
Lloc | C. dels Boters
Organitza | Amics del Cavall (Guinness 2004)

Kedada de Càmping-Caravaning

Lloc | Explanada de l'ermita de Sant Gregori
Organitza | Caravanas Benimar

Sábado **26** de enero

VI Open de vela alcachofa de Benicarló

VI Concurso gastronómico Tierra y Mar

Hora | 10.30 horas
Lugar | Puerto Deportivo de Benicarló
Organiza | Club de Vela Benicarló

III Campeonato de handbol "Carxofa de Benicarló"

Horari | De 10.00 a 13.00 horas
Lugar | Pabellón polideportivo municipal, pista central
Categorías | Partidos benjamines y alevines
Organiza | Club Handbol Benicarló

Torrà popular de alcachofas frente a la cámara agraria

Venta anticipada de tiquets para la torrà, en los bajos de la cámara agraria, precio simbólico 1 euro

Hora | 20.00 horas
Encendido de barbacoas a partir de las 17.00 horas.
Lugar | Plaza de la Constitución, enfrente de la cámara agraria

Sábado **26** y domingo **27** de enero

III Gran Tiro y Arrastre "Festa de la Carxofa 2008"

Pruebas puntuables de la Comunidad Valenciana.

Horario | De 10.00 a 14.00 hores y de 16.00 a 20.00 hores
Lugar | c/ Boters
Organiza | Amics del Cavall (Guinness 2004)

Kedada de camping-caravaning

Lugar | Explanada ermitorio San Gregorio
Organiza | Caravanas Benimar



Diumenge **27** de gener

Exposició temàtica sobre la Carxofa de Benicarló

A càrrec de l'associació Benicarló Art

Horari | De 10.00 a 14.00 hores

Lloc | Plaça Sant Bertomeu

Celebració de Missa Major

Amb les ofrenes de carxofa, aigua i terra. Missa presidida per la Reina de les Festes i Cort d'Honor, Fallera Major i la seua Cort d'Honor, Dama de l'associació de Dones Agricultores i Dama de Sant Antoni, acompanyades per la corporació municipal, autoritats autonòmiques i provincials, a més de visitants de les ciutats de Cupelo i Ladispoli (Itàlia). La comitiva anirà acompanyada per la Colla de Dolçainers de Benicarló

Hora | 10.00 hores

Visita al Tir i Arrossegament

Hora | 11.00 hores

Lloc | C. dels Boters

Inauguració de la XV Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

Hora | 12.00 hores

Lloc | Als carrers cèntrics de la ciutat, av. de Joan Carles I, c. de Sant Joan i pl. de la Constitució, oferida pels millors restaurants de la província.

Començament de la degustació gastronòmica després del dispar del coet anunciador

Hora | 12.30 hores

Gran mascletà

Hora | 14:00 hores

Lloc | Plaça de la Constitució a càrrec de Pirotecnia Tomás

Nota: La Regidoria d'Agricultura es reserva el dret de modificar algun acte del programa per causes alienes a l'organització. En cas de condicions meteorològiques adverses es realitzarà la Demostració en la prolongació del c. d'Hernán Cortés (junt a la pl. de l'Auditori municipal).



Domingo **27** de enero

Exposición temática sobre la Alcachofa de Benicarló

A cargo de la asociación Benicarló-Art

Horario | De 10.00 a 14.00 horas

Lugar | Plaza San Bartolomé

Celebración de Misa Mayor

Con las ofrendas de alcachofas, agua y tierra, presidida por la Reina de las Fiestas y Corte de Honor, Fallera Mayor y su Corte de Honor, Dama de la asociación de Mujeres Agricultoras y Dama de San Antonio, acompañadas por la Corporación Municipal, autoridades autonómicas y provinciales, además de visitantes de las ciudades de Cupelo y Ladispoli (Italia). La comitiva irá acompañada por la Colla de Dolçainers de Benicarló

Hora | 10.00 horas

Visita al Tiro y Arrastre

Hora | 11.00 horas

Lugar | c/ Boters

Inauguración de la XV Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

Hora | 12.00 horas

Lugar | En las calles céntricas de nuestra ciudad, avda. Joan Carles I, c/ Sant Joan i plaza Constitució, ofrecida por los mejores restauradores de la provincia.

Comienzo de la Degustación Gastronómica tras el disparo del cohete anunciador

Hora | 12.30 horas

Gran mascletà

Hora | 14.00 horas

Lugar | Plaza de la Constitució a cargo de Pirotecnia Tomás

Nota: La concejalía de Agricultura se reserva el derecho de modificar algún acto del programa por causas ajenas a la organización. En caso de condiciones meteorológicas adversas se realizará la Demostración en la prolongación de la c/ Hernán Cortés (junto al auditorio municipal).



JORNADES DE PINXO

DEGUSTACIÓ DE CARXOFA

Beguda + pinxo - degustació 2€

GENER FEBRER 08
25 26 27
28 29 30 31 1 2 3

establiments participants

- | | | | |
|---|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ PISTA JARDÍN
Ps. Marítim, 5/1 ○ EL MERCAT
Mercat Central ○ DEPENDE
C. del Crist de la Mar, 78 ○ ENMI
Pl. de Sant Bartomeu, 15 ○ VIENA
Ps. Marítim, 2 ○ PICAROL
C. del Mossen Lajunta, 14 | <ul style="list-style-type: none"> ○ JAIRO
C. de la Pau, 41 ○ FRANKFURT 10
C. del Crist de la Mar, 8 ○ RACÓ MERCAT VELL
Pl. del Mercat Vell ○ KIKARA
Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1 ○ COTTON CAFÉ
C. de Sant Antoni, 4 ○ REX
Ps. de Ferreres Bretó, 44 | <ul style="list-style-type: none"> ○ PORT VELL
Avda. del Marqués de Benicarló, 34 ○ BAMBOO
C. de Sant Francesc, 91 ○ LA SEQUIETA
Avda. de Jaume Benavente, 12 ○ DAVANT DEL PORT
Avda. del Marqués de Benicarló, 34 ○ ANNA
Pl. de Sant Bartomeu, 16 ○ NUEVO RAYFE
C. de Menorca, 8 | <ul style="list-style-type: none"> ○ PA HABERSE MATAO
Port esportiu, 1 ○ CA'N POVERO
C. d'Hernan Cortés, 47 ○ BABILON
C. d'Hernan Cortés, 47 ○ CASA BERLANGA
C. del Rei en Jaume I, 46 ○ EL RACÓ D'ENCARNI
Pl. del Mercat Vell, 6 ○ L'OVELLA NEGRA
C. d'en Pérez Pina, 22 |
|---|---|---|---|

Participants en les Jornades de Pinxo.
Degustació de carxofa
25 de gener al 3 de febrer

Participantes en las Jornadas de Pincho.
Degustación de alcachofa
25 de enero al 3 de febrero

1. Pista Jardín. Ps. Marítim, s/n
2. El Mercat. Mercat Central
3. Depende. C. del Crist de la Mar, 76
4. Enmi. Pl. de sant Bartomeu, 15
5. Viena. Ps. Marítim, 2
6. Picarol. C. del Mossen Lajunta, 14
7. Jairo. C. de la Pau, 41
8. Frankfurt 10. C. del Crist de la Mar, 8
9. Racó Mercat Vell. Pl. del Mercat Vell
10. Kikara. Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1
11. Cotton Café. C. de Sant Antoni, 4
12. Rex. Ps. de Ferreres Bretó, 44
13. Port Vell. Av. del Marqués de Benicarló, 32
14. Bamboo. C. de sant Francesc, 91
15. La Sequieta. Av. de Jacinto Benavente, 12
16. Davant del port. Av. del Marqués de Benicarló, 34
17. Anna. Pl. de sant Bartomeu, 16
18. Nuevo Rayfe. C. de Menorca, 8
19. Pa haberse matao. Port esportiu, 1
20. Ca'n Povero. C. de Hernan Cortés, 47
21. Babilon. C. de Hernan Cortés, 45
22. Casa Berlanga. C. del Rei en Jaume I, 46
23. El racó d'Encarni. Pl. del Mercat Vell, 6
24. L'ovella negra. C. d'en Pérez Pina, 22



Participants en
la XV Demostració Gastronòmica

Participantes en
la XV Demostración Gastronómica

1. Restaurant Chuanet. Benicarló
2. Restaurant Encenalls. Benicarló
3. Associació de la Dona Agricultora. Benicarló
4. Parador de Benicarló
5. José Manuel i Vicente Javier Gascó Pitarch.
Benicarló
6. Restaurant Rosi. Benicarló
7. Associació de la Dona. Benicarló
8. Restaurant Neptuno. Benicarló
9. Restaurant El Cortijo. Benicarló
10. Restaurant El Pinche de Oro. Benicarló
11. IES Joan Coromines. Benicarló
12. Restaurant El Langostino de Oro. Vinaròs
13. Restaurant Tournatur. Peñíscola
14. Restaurant La Braseria del Puerto. Benicarló
15. Restaurant Pau. Benicarló
16. Restaurant Los Tres Fogones. Benicarló
17. ZT Hotels. Peñíscola
18. Tomás Maroto i M. Carmen Merlo. Benicarló
19. Il Pastaiolo Ristorante. Peñíscola



Participants en
les XIII Jornades Gastronòmiques
Benicarló, des del 28 de gener al 17 de febrer

Participantes en
la XIII Jornadas Gastronómicas
Benicarló, desde el 28 de enero al 17 de febrero

1. La Brasería del Puerto
Puerto Deportivo, local B1 Planta 1ª. Benicarló
Tels. 964 460 457 / 605 940 141
2. Il Pastaiolo Ristorante
Peñíscola Centro, 18. Peñíscola
Tels. 964 467 654 / 610 259 808
3. Neptuno Restaurant
Paseo Marítimo, 94. Benicarló
Tels. 964 460 555 / 659 549 731
4. Restaurante Los Tres Fogones
Camí Ratlla del Terme, s/n. Benicarló
Tel. 964 472 491
5. Parador de Benicarló
Avda. Papa Luna, 5. Benicarló
Tel. 964 470 100
6. Pau Restaurant
Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos. Benicarló
Tel. 964 470 546
7. Hotel Restaurante Rosi
Calle Dr. Fleming, 50. Benicarló
Tel. 964 460 008
8. Restaurant El Langostino de Oro
Calle San Francisco, 31 Vinaròs
Tel. 964 451 204
9. Restaurante El Cortijo
Avenida Méndez Núñez, 85. Benicarló
Tel. 964 470 075
10. Restaurante Encenalls
Avda. Magallanes s/n. Benicarló
Tels. 964 475 668 / 667 658 666
11. Restaurante Chuanet
Avda. Papa Luna s/n. Benicarló
Tels. 964 471 772 / 964 460 636 / 679 952 399
12. Restaurante El Pinche de Oro
Paseo Marítimo, 46. Benicarló
Tel. 964 467 120

La Brasería del Puerto

Puerto Deportivo, Local B1 Planta 1ª. Benicarló
Tels. 964 460 457 / 605 940 141

ALMUERZO

Alcachofas rellenas de Boletus, sentadas sobre lecho de puré de patatas con guisantes

Sole con salsa de salmón y alcachofas (pasta fresca rellena de gambas, setas y trufa)

Rodaballo al horno con vinagreta y puré de alcachofas

Pudding de alcachofas con salsa de naranja y reducción de Pedro Ximénez

BODEGA

Vino blanco Bach (Penedés)
Vino rosado Ochoa (D.O. Navarra)
Vino tinto Vega Real (Ribera del Duero)

Precio por persona
35 € (7% IVA no incluido)

CENA

Brochetas de alcachofas al horno con galletas de parmesano

Lasaña de alcachofas

Solomillo de buey relleno de alcachofas y foie-gras, con setas

Pudding de alcachofas con salsa de naranja y reducción de Pedro Ximénez

BODEGA

Vino blanco Verdicchi dei Castelli di Iesi (D.O.C. Italia)
Vino rosado Ochoa (D.O. Navarra)
Vino tinto Vega Real (Ribera del Duero)

Precio por persona
35 € (7% IVA no incluido)

Il Pastaiolo Ristorante

Peñíscola Centro, 18. Peñíscola
Tels. 964 467 654 / 610 259 808

MENÚ

ANTIPASTO: Segatino

PRIMO: Puré di Patate con Carciofo e Pomodori secchi

SECONDO: Rombo in Crosta de Carciofi

DOLCE: Cioccolatissimo

BODEGA

VINI:
Bianco: Verdicchio
Rosso: Rosso di Montepulciano

Precio por persona
35 € (IVA incluido)

Neptuno Restaurant

Paseo Marítimo, 94. Benicarló
Tels. 964 460 555 / 659 549 731

MENÚ

Entretenimientos "Neptuno"

Ensalada tibia de alcachofas con queso de cabra gratinada y frutos secos agridulces

Crujiente de alcachofas con jamón ibérico y foie

Almejas y alcachofas estilo "Neptuno"

Degustación de fideuá con alcachofas, pulpitos y langostinos de Benicarló

Sorbete cremoso de manzana verde al licor de alcachofa

Suprema de bacalao con cremita de alcachofas y ajos tiernos

o

Solomillo de ternera gallega con guarnición de alcachofas salteadas con setas salvajes

Tarta de alcachofas con almendras

BODEGA

Vino de aguja Bodegas Pinord: Reynal blanco y rosado
Vino rosado Marqués de Monistrol D.O. Penedés
Vino tinto Selección Especial: Marqués de Tudelilla D.O. Rioja Montesierra D.O. Somontano
Cava Marqués de Monistrol Brut Nature

Pan, aguas minerales y cafés

Precio por persona
37 € (IVA incluido)

Restaurante Los Tres Fogones

Camí Ratlla del Terme, s/n. Benicarló
Tel. 964 472 491

APERITIVOS

Alcachofas salteadas con jamón ibérico y habitas tiernas

Alcachofas salteadas con galeras a la miel de encina

PRIMEROS

Arroz campestre con alcachofas de Benicarló

Pimientos del piquillo rellenos de corazones de alcachofa y mollejas de cordero

Ensalada tibia de alcachofas con langostinos y perdiz

Sorbete de mandarina al licor de alcachofa

SEGUNDOS

CARNE:

Pierna de cabrito con alcachofas

Cabecero de cerdo ibérico relleno de corazones de alcachofa, piñones y ciruelas pasas con guarnición

PESCADO:

Merluza a la cazuela con alcachofas

Timbal de alcachofas con sepia, cigalitas y crujiente de jamón ibérico

POSTRES

Brazo de gitano de alcachofas

Milhoja de alcachofa con frutas del bosque a la miel de romero

Crema catalana

BODEGA

Selección de vinos Bach Thalassa blanco, rosado y tinto Ederrá crianza Rioja. Bodegas Bilbaínas

Café, licores y pastas de la casa

Precio por persona
39 € (IVA incluido)

Parador de Benicarló

Avda. Papa Luna, 5. Benicarló
Tel. 964 470 100

MENÚ

Ensalada de alcachofas con queso de cabra,
frutos secos y vinagreta de balsámico

Arroz negro con alcachofas
y sepia al suave gratin de "all i oli"

Ragout de rape con alcachofas
y langostinos de Benicarló

Sorbete de naranja con licor de alcachofa

Solomillo de ternera hojaldrado
con alcachofas y salsa de trufa

Canelón de alcachofas, helado de avellana
salsa de canela y chocolate caliente

Café y licor

BODEGA

Selección de vinos blancos, rosados y tintos crianza D.O.

Precio por persona

42 € (7% IVA no incluido)

Pau Restaurant

Av. Marqués de Benicarló, 11 bajos. Benicarló
Tel. 964 470 546

MENÚ

Aperitivo de cubalibre de La Habana
con foie y matices de alcachofa

Nuestras croquetas caseras de jamón ibérico
a la alcachofa de Benicarló

Ensalada de alcachofa, habitas baby,
setas de temporada y su vinagreta

Langostinos de Benicarló
con alcachofa y lágrimas de romescu

Lasagna "mar y montaña" con alcachofa
sobre crema de queso Idiazabal

"Farcellet" crujiente de bacalo y alcachofa confitada
con salsa menorquina y salteado de chipirones

BODEGA

Agua mineral Solán de Cabras
Vino blanco Clos de Torribas
"Blanc de Blancs" Pinord (Penedés)
Vino tinto Rioja Bordón Crianza

Precio por persona

36 € (IVA incluido)

Tarta crumble templada de manzana
y alcachofa bañada de chocolate

Hotel Restaurante Rosi

Calle Dr. Fleming, 50. Benicarló
Tel. 964 460 008

MENÚ

Langostinos con fideos de pasta brik
y salsa agridulce de alcachofas

Ensalada tibia de alcachofas
y pulpo al aceite de carbón

Mil-hojas de alcachofas y callos de bacalao
con pil pil de escalibada

Ravioli relleno de alcachofas
y mollejas con mousselina de alcachofas

Flor de calamar con salteado de la huerta

Cazuela de la abuela

Arroz con leche, compota de maiz morado
y pestiño de alcachofa

BODEGA

Aguas
Cava Puig Munt
Vino crianza Clos de Torribas

Café

Precio por persona
35,50 € (IVA no incluido)

Restaurant El Langostino de Oro

Calle San Francisco, 31. Vinaròs
Tel. 964 451 204

MENU

Ensalada marinera con alcachofas

Pastel de alcachofas gratinado

Alcachofas rellenas con langostinos

Arroz marinero meloso con alcachofas

o

Rape a la manzana con alcachofas

Postres de la casa

Vino

Agua

Café

Precio por persona
40 € (IVA no incluido)

Restaurante El Cortijo

Avenida Méndez Núñez, 85. Benicarló
Tel. 964 470 075

ALMUERZO

Ensalada de alcachofas con bogavante

Langostinos al vapor

Alcachofas rellenas de gamba roja

Crujiente de alcachofa

Arroz con alcachofa y almejas

Milhojas de crema de alcachofa
con helado de naranja artesano

Vinos de la casa

Café

Mini-pastisets de confitura de alcachofa

Precio por persona
40 € (IVA incluido)

CENA

Pudin de pescado y alcachofa cubierto
con carne de erizo de marcadores

Langostinos con alcachofas a la plancha

Menestra de alcachofas con sinfonia
de foie mi-cuit

Filete de Bacalao fresco con ajos tiernos y
alcachofas

Helado de crema de alcachofa
con pastel de requesón y arándanos

Vinos de la casa

Café

Mini-pastisets de confitura de alcachofa

Precio por persona
40 € (IVA incluido)

Restaurante Encenalls

Avda. Magallanes s/n. Benicarló
Tels. 964 475 668 / 667 658 666

MENU

Ensalada templada de sepia,
alcachofas y vinagreta de frutos secos

Langostinos Ángel (con alcachofas y gratinados)

Gambas laminadas sobre fideo fino
con alcachofas y setas

Merluza con espuma de patata,
alcachofas y bacon salteado

Solomillo al foie con alcachofas
en textura y láminas de jamón

Trio de chocolates

BODEGA

Blanco Penedés Monistrol
Tinto Rioja Marqués de Griñón Tempranillo
Cava Monistrol Brut Nature
Refrescos y cafés

Precio por persona
37 € (IVA incluido)

Restaurante Chuanet

Avda. Papa Luna s/n. Benicarló
Tels. 964 471 772 / 964 460 636 / 679 952 399

COMIDA

Almejas con alcachofas
Vieiras rellenas de mar y montaña
Cigalitas encebolladas estilo Chuanet
con alcachofas
Meloso de bacalao sobre lecho de alcachofas
Arroz con sepiones y alcachofas
Semifrio de alcachofas

BODEGA

Vino blanco Castillo de Monjardin Chardonay D.O. Navarra
Vino tinto Ayles joven D.O. Cariñena
Agua mineral
Cafés

Precio por persona
39 € (IVA incluido)

CENA

Canelones de alcachofas
Crema de alcachofas con gambas
y alcachofas paja
Langostino encebollado estilo Chuanet
con alcachofas
Hojaldre relleno de alcachofas
Solomillo con jamón ibérico y alcachofas
Panacota de alcachofa

BODEGA

Vino blanco Castillo de Monjardin Chardonay D.O. Navarra
Vino tinto Ayles joven D.O. Cariñena
Agua mineral
Cafés

Precio por persona
39 € (IVA incluido)

Restaurante El Pinche de Oro

Paseo Marítimo, 46. Benicarló
Tel. 964 467 120

ENTRANTES:

Variedad de pinchos fríos y calientes:
Alcachofa con crujiente de ibérico
Crujiente de almendra,
foie y mermelada de alcachofa
Huevo relleno de alcachofa y gamba
Croqueta de alcachofas
Acompañados de cava "Puig Munt"

DEL MAR:

Langostinos de Benicarló a la naranja,
con virutas de alcachofas
Pulpo al "all i pebre" marinero con patatas
confitadas al romero y alcachofa al horno
Acompañados de vino blanco "Puig Munt"

DEL MAESTRAZGO:

Pierna de cordero rellena de alcachofas,
setas y trufa
Acompañado de vino tinto "Puig Munt"

Selección de postres caseros elaborados
con alcachofa

Acompañado de vino de "MISA"

Café y chupito

Precio por persona
35 € (IVA incluido)



Sorteig menús Jornades Gastronòmiques Carxofa 2008

Sortejar entre els clients dels comerços participants menús per a dinar o sopar, per a 2 persones, durant les XIII Jornades Gastronòmiques de la Carxofa que enguany seran del 28 de gener a l'17 de febrer, als principals restaurants de la ciutat.

Els comerciants donaran tiquets als clients per les seues compres entre el 28 de gener i el 9 de febrer.

Els tiquets de totes les tendes es dipositaran a una urna al Mercat Central, on cada dia, a les 10 del matí, entre el 29 de gener i l'11 de* *febrer es sortejaran els guanyadors entre els tiquets dipositats fins el moment.

Organitza:

Ajuntament de Benicarló:

- Regidoria de Comerç i Mercats
- Regidoria de Turisme
- Regidoria d'Agricultura
- Agència per al Foment d'Iniciatives Comercials AFIC

Col·laboren:

- Associació de Venedors del Mercat Central
- Unió de Comerços
- Associació de Comerç i Serveis de Benicarló
- Agrupació de Restaurants de Benicarló

ORGANITZA:



Ajuntament
de Benicarló

Regidoria d'Agricultura
Consell Agrari Municipal
www.ajuntamentdebenicarlo.org

COL-LABOREN:



Regidoria
de Comerç

Regidoria
de Turisme



CAIXA RURAL BENICARLÓ

F.E.P.A.C.

FUNDACIÓ CAIXA CASTELLÓ

COLLA DE DOLÇAINERS

COOPERATIVA AGRÍCOLA S. ISIDRO

C.R.D.O. UTIEL - REQUENA,
ALICANTE Y VALENCIA

UNIÓ DE LLAURADORS

BODEGAS PINORD

A.L.A.

CERVEZAS LA ZARAGOZANA