

**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  
Placeta 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  
Placeta 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 gastronòmic 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).*



## establiments participants

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

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 agri dulce 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 mousseline 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](http://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