

XIX

ANIVERSARI

FESTA DE LA

CARXOFA

Benicarló 13 de gener
al 29 de febrer de

2012

13 de gener

19 hores, Inauguració
de la Festa de la Carxofa 2012

13 al 29 de gener

V Jornades del Pinxo de la Carxofa

22 de gener

10^a. Caminada pels aljubs del terme

28 de gener

Torrà" popular de Carxofa de Benicarló

29 de gener

XIX Demostració Gastronòmica de la
Carxofa de Benicarló

28 de gener al 29 de febrer

XVII Jornades Gastronòmiques de la
Carxofa de Benicarló



En esta nueva Legislatura, me complace dar la bienvenida oficial a la Fiesta de la Alcachofa. Una Fiesta que convierte nuestras calles en un escaparate de demostraciones culinarias, cada año más concurrida. Es una ocasión para disfrutar de las múltiples propuestas que elaboran los mejores restauradores de nuestra ciudad y comarca. En su XIX Aniversario, y haciendo balance, pienso que es muy positivo, ha sido una satisfacción ver pasar por nuestra ciudad grandes nombres de la cocina española, y hemos acogido a los mejores restauradores de la zona, disfrutando de amplios y auténticos manjares gastronómicos. Benicarló ha pasado a engrosar la lista de lugares indefectiblemente asociados a un producto. Benicarló y la Alcachofa es la misma cosa. Quiero tener un recuerdo muy especial para el desaparecido chef Santi Santamaría, que apenas transcurrido un mes de recibir la Alcachofa de Oro, del pasado año, nos dejó para siempre. Mi reconocimiento a los hombres y mujeres del campo, por su duro trabajo, y como no, a todas aquellas personas que hacen posible que esta Fiesta se realice y podamos degustar este exquisito producto. Y para finalizar, y a pesar de los tiempos difíciles que vivimos, animaros a continuar con vuestro esfuerzo y a que participéis en la Fiesta.

Marcelino Domingo Pruñonosa
Alcalde de Benicarló



En esta nova Llegislatura, em complau donar la benvinguda oficial a la Festa de la Carxofa. Una Festa que converteix els nostres carrers en un aparador de demostracions gastronòmiques, cada any més freqüentada, és una ocasió per a gaudir de les múltiples propostes que elaboren els millors restauradors de la nostra ciutat i comarca. En el seu XIX Aniversari, i fent balanç, penso que és molt positiu, i ha sigut una satisfacció veure passar per la nostra ciutat grans noms de la cuina espanyola, i hem acullit als millors restauradors de la zona, gaudint d'autèntiques delícies gastronòmiques. Benicarló ha passat a engrossir la llista de llocs indefectiblement associats a un producte. Benicarló i la Carxofa és la mateixa cosa. Vull tindre un record molt especial per al desaparegut chef Santi Santamaría, que tot just passat un mes de rebre la Carxofa d'Or, l'any passat ens va deixar per sempre. El meu agraïment als homes i dones del camp, pel seu dur treball, i com no, a totes les persones que fan possible que esta Festa es pugui dur a terme i gaudir d'este exquisit producte. I per acabar, malgrat els temps difícils que vivim, us animem a continuar amb el vostre esforç i a participar de la Festa.

Marcelino Domingo Pruñonosa
Alcalde de Benicarló





PROGRAMA DE ACTOS FIESTA DE LA ALCACHOFA

XIX EDICIÓN del 13 de enero al 29 de febrero de **2012**

Viernes 13 de enero

Inauguración de la Fiesta de la Alcachofa 2012

19.00 h. encendido de guirnaldas, plaza de la Constitución.

Del 13 al 29 de enero

V Jornadas del Pincho de la Alcachofa

A cargo de bares y cafeterías de Benicarló.

II Edición Premio al Mejor Pincho

“Carxofa de Benicarló 2012”

Fallo del Premio miércoles 18 a las 12 h. Salón Plenos Ayuntamiento

Organiza: Peña Mechero's

Colabora: Concejalía de Agricultura

20, 21 y 22 de enero

Feria Agrícola y Artesana

Viernes 20. Inauguración 18 h. plaza de la Constitución.

A las 19 h. Actuación de Pep Gimeno (Botifarra),

junto con “Dolçainers i Tabalet” de Benicarló

Organiza: El Palleter Medieval

Colabora: Concejalía de Agricultura

Domingo 22 de enero

10ª Caminata por los “Aljibes” del Término

Salida: a las 8.30 h. desde la plaza de la Constitución

Llegada: a las 13.30 h. pista exterior del pabellón municipal.

Inscripciones: cámara agraria (bajos). 13, 14 y 18 de enero de 20 a 21 h.

Al finalizar se repartirá a todos los participantes la típica

“olleta benicarlanda”. Inscripción 5€.

Organiza: Concejalía de Agricultura.

Colaboradores: Carns Ros, Confraria Sant Antoni, Benihort.

PROGRAMA D'ACTES FIESTA DE LA CARXOFA

XIX EDICIÓ del 13 de gener al 29 de febrer de **2012**

Divendres 13 de gener

Inauguració de la Festa de la Carxofa 2012

19.00 h. encesa de garlandes, plaça de la Constitució.

Del 13 al 29 de gener

V Jornades del Pinxo de la Carxofa

A càrrec dels bars i cafeteries de Benicarló.

II Edició Premi al Millor Pinxo

“Carxofa de Benicarló 2012”

Resolució del Premi dimecres 18 a les 12 h. Saló Plens Ajuntament.

Organitza: Peña Mechero's.

Col·labora: Regidoria d'Agricultura.

20, 21 i 22 de gener

Fira agrícola i artesana

Divendres 20. Inauguració 18 h. plaça de la Constitució.

A les 19 h. Actuació de Pep Gimeno (Botifarra),

junt amb “Dolçainers i Tabalet” de Benicarló.

Organitza: El Palleter Medieval.

Col·labora: Regidoria d'Agricultura.

Diumenge 22 de gener

10ª. Caminada pels aljubs del terme

Sortida: a les 8.30 h. des de la pl. de la Constitució.

Arribada: a les 13.30 h. pista exterior del pavelló municipal.

Inscripcions: cambra agraria (bajos). 13, 14 i 18 de gener de 20 a 21 h.

Al finalitzar es repartirà a tots els participants la típica olleta benicarlanda.

Inscripció 5€.

Organitza: Regidoria d' Agricultura.

Col·laboradors: Carns Ros, Confraria Sant Antoni, Benihort.





Del 27 al 29 de enero

Concentració de AUTOCARAVANAS

Lugar: Centro Comercial Costa Azahar.

Patrocina: Benimar.

Colabora: Concejalía de Agricultura.

Viernes 27 de enero

Conferencia: Historia de la Comercialización en Benicarló

19.00h. Salón de actos de Caixa Benicarló. Av. Joan Carles I, 18

Ponentes: Josep Faura, Director de Frutas y Verduras de Mercabarna, Enrique Castel-Ruiz, Gerente Agrícola

Viernes 27 de enero

Cena de Gala de la Alcachofa de Benicarló

21.30 h. Restaurante El Cortijo

Entrega Trofeo Alcachofa de Oro 2012, a **SERGIO FERNÁNDEZ**, cocinero y co-presentador del programa "Saber Cocinar", en La mañana de La 1. de RTVE y conductor del programa "Comer y Cantar" de RNE.

Homenaje a Mercabarna, representada por su Director de Frutas y Verduras, Josep Faura.

Cena Solidaria a favor de la Unidad Respir de Enfermos de Alzheimer

Sábado 28 de enero

"Torrà" popular de alcachofas

Actuación grupo de danzas "La Sotà". Bailes populares

19.00 h. c/ Pío XII-plaza Constitución

Organiza: Concejalía de Agricultura

Colabora: C.R.D.O. "Carxofa de Benicarló"

Venta anticipada de tiquets: bajos de la cámara agraria

Precio simbólico: 1,50€.

Domingo 29 de enero

Celebración de Misa Mayor, con la asistencia de autoridades

11.00h. horas, Iglesia de San Bartolomé

27 al 29 de gener

Concentració d'AUTOCARAVANES

Lloc: Centre comercial Costa Azahar.

Patrocina: Benimar.

Col·labora: Regidoria d'Agricultura.

Divendres 27 de gener

Conferència: Història de la Comercialització a Benicarló

19.00h. Sala d'actes de la Caixa Benicarló. Av. Joan Carles I, 18

Ponents: Josep Faura, director de Fruites i Verdures de Mercabarna, Enrique Castel-Ruiz, gerent agrícola

Divendres 27 de gener

Sopar de Gala de la Carxofa de Benicarló

21.30 h. Restaurant El Cortijo.

Entrega Trofeu Carxofa d'Or 2012 a **SERGIO FERNÁNDEZ**, cuiner i co-presentador del programa "Saber Cocinar", en La mañana de La 1. de RTVE i conductor del programa "Comer y Cantar" de RNE.

Homenatge a Mercabarna, representada pel seu director de Fruites i Verdures, Josep Faura.

Sopar Solidari a favor de la Unitat Respir de Malalts d'Alzheimer

Dissabte 28 de gener

"Torrà" popular de carxofes

Actuació grup de dances "La Sotà". Balls populars

19.00 h. c/ Pío XII-plaza Constitución.

Organitza: Regidoria d'Agricultura.

Col·labora: C.R.D.O. "Carxofa de Benicarló".

Venda anticipada de tiquets: als baixos de la càmera agraria.

Preu simbòlic: 1,50€.

Diumenge 29 de gener

Celebració de Missa Major, amb l'assistència d'autoritats

11.00h. Església de Sant Bertomeu.





Domingo 29 de enero

Inauguración de la XIX Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

12.00h. Demostración ofrecida por los mejores restauradores de la comarca

Lugar: calles del centro de la ciudad (Pintor Sorolla, San Andrés y Pl. de la Constitución).

Colabora: Caixa Benicarló, Agrupación de Restauradores, Bodegas Pinord, Cervezas La Zaragozana (Bebinter).

12,30 h. Comienzo de la Degustación Gastronómica (previo disparo del cohete anunciador).

Del 28 de enero al 29 de febrero

XVII Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

A cargo de los restauradores de nuestra ciudad y comarca

A partir del 31 de enero y mes de febrero (previa petición de reserva)

Jornadas Gastronómicas. Restaurante al uso

Centro Integrado Público de F. P. Servef de Benicarló

Lugar: Avda. de Les Corts Valencianes, 2

Miércoles 1 de febrero

III Jornadas técnicas de la Alcachofa de Benicarló

Lugar: C.I.P. De F.P. Servef de Benicarló. Avda. de les Corts Valencianes, 2.

Horario: de 9 a 14 h.

Organiza: Centro Integrado Público de F.P. Servef de Benicarló

Sábado 4 de febrero

Conferencia: Viaje por el fascinante mundo del ajedrez y jaque al Alzheimer por Leontxo Garcia, periodista deportivo y corresponsal de ajedrez

Lugar: Salón de actos de Caixa Benicarló. Avda. Joan Carles I, 18

Hora: 18.30 h.

Sábado 4 y Domingo 5 de febrero

X Regata Social Alcachofa de Benicarló 2012 Concurso Gastronómico Tierra y Mar

9,00 h. Puerto Deportivo de Benicarló

Organiza: Club de Vela Benicarló

Patrocinan: Marina Benicarló y Metromar Seguros.

Diumenge 29 de gener

Inauguració de la XIX Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

12 h. Demostració oferida pels millors restauradors de la comarca.

Lloc: carrers del centre de la ciutat (Pintor Sorolla, San Andrés y Plaça de la Constitució).

Col·labora: Caixa Benicarló, Agrupació de Restauradors, Bodegas Pinord, Cervezas La Zaragozana (Bebinter).

12,30 h. Començament de la Degustació Gastronòmica (previ tret del coet anunciador).

Del 28 de gener al 29 de febrer de 2012

XVII Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

A càrrec dels restauradors de la nostra ciutat i comarca.

A partir del 31 de gener i mes de febrer (prèvia petició de reserva)

Jornades Gastronòmiques. Restaurant a l'ús

Centre Integrat Públic d' F. P. Servef de Benicarló.

Lloc: Avgda. de les Corts Valencianes, 2

Dimecres 1 de febrer

III Jornades tècniques de la Carxofa de Benicarló

Lloc: C.I.P. D' F.P. Servef de Benicarló; Avgda. de les Corts Valencianes, 2.

Horari: de 9 a 14 h.

Organitza: Centre Integrat Públic d' F.P. Servef de Benicarló.

Dissabte 4 de febrer

Conferència: Viatge pel fascinant món dels escacs i escac al Alzheimer a càrrec de Leontxo Garcia, periodista esportiu i corresponsal d'escacs

Lloc: Saló d'actes de Caixa Benicarló, Avgda. Joan Carles I nº 18

Hora: 18.30 h.

Dissabte 4 i Diumenge 5 de Febrer

X Regata Social Carxofa de Benicarló 2012 Concurs Gastronòmic Terra i Mar

9.00 h. Port Esportiu de Benicarló.

Organitza: Club de Vela Benicarló.

Patrocina: Marina Benicarló.





Domingo 5 de febrero
Simultáneas a 30 tableros a cargo del prestigioso maestro del ajedrez Julen Arizmendi.

Lugar: bajos de la cámara agraria

Hora: 10.00 h.

Colaboran: Club Ajedrez Benicarló, IFF, Ashland.

Sábado 18 y Domingo 19 de febrero
VII Concurso de Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa 2012. Pruebas puntuables a nivel de la Federación de la Comunidad Valenciana.

Horario: De 10.00 h. a 14.00 h. y de 16.00 h. a 20.00 h.

Lugar: Méndez Núñez-Pda. Povet.

Organiza: Amics del Cavall (Guinness 2004).

Domingo 19 de febrero
VII Campeonato de "Handbol Carxofa de Benicarló"

Partidos de las categorías benjamines y alevines

Horario: de 10 a 13h.

Lugar: pabellón polideportivo, pista central

Organiza: Club de Handbol Benicarló

Sorteo Menú

Jornadas Gastronómicas Fiesta de la Alcachofa 2012.

Sortear entre los clientes de los comercios participantes, menús para comer o cenar 2 personas durante las XVII Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, en los principales restaurantes de nuestra ciudad.

Los comerciantes darán tiquets a sus clientes por las compras que realicen.

Los tiquets de todas las tiendas se depositarán en una urna en el mercado central, en donde cada día, a las 12 de la mañana, se sortearán los ganadores entre los tiquets depositados hasta el momento.

Organiza: Ayuntamiento de Benicarló, Concejalía de Comercio y Turismo y Agencia por el Fomento de la Innovación Comercial AFIC.

Colaboran: Asociación de Vendedores del Mercado Central, y Agrupación Restauradores de Benicarló.

Diumenge 5 de febrer
Simultànies a trenta taulers a càrrec del prestigiós mestre dels escacs Julen Arizmendi.

Lloc: baixos de la càmera agraria,

Hora: 10.00 h.

Col·laboren: Club Escacs Benicarló, IFF, Ashland.

Dissabte 18 y Diumenge 19 de febrer
VII Concurs de Tir i Arrastre Festa de la Caxofa 2012. Proves puntuables a nivell de la Federació de la Comunitat Valenciana.

Horari: De 10.00 h. a 14.00 h. y de 16.00 h. a 20.00 h.

Lloc: Méndez Núñez-Pda. Povet.

Organitza: Amics del Cavall (Guinness 2004).

Diumenge 19 de febrer
VII Campionat de Handbol "Carxofa de Benicarló"

Partits de les categories benjamí i aleví.

Horari: de 10 a 13 h.

Lloc: pavelló poliesportiu, pista central.

Organitza : Club de Handbol Benicarló.

Sorteig Menús

Jornades Gastronòmiques Festa de la Carxofa 2012.

Sortejar entre els clients dels comerços participants, menús per a menjar o sopar 2 persones durant les XVII Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló, als principals restaurants de la nostra ciutat.

Els comerciants donaran tiquets als seus clients per les compres que realitzen.

Els tiquets de totes les botigues es dipositaran en una urna en el mercat central, on cada dia, a les 12 del matí, es sortejaran els guanyadors entre els tiquets dipositats fins el moment.

Organitza: Ajuntament de Benicarló, Regidora de Comerç i Turisme i Agencia pel Foment de la Innovació Comercial AFIC.

Col·laboren: Associació de Venedors del Mercat Central, i Agrupació de Restauradors de Benicarló.



FESTA DE LA CARXOFA V JORNADES DEL PINXO

del 13 al 29 de gener de 2012

V Jornades del Pinxo de la Carxofa de Benicarló
del 13 al 29 de gener de 2012

Bar Cafet. La Bodeguita
c/Mallorca (esq. Valencia), 53
964 465 217

Bar Centro Aragonés
c/ E. Cristianes, 39
964 828 122

Bar Club Ajedrez
Passeig Marítim, 60
964 471 868

Bar El Mercat
Pl. Mercat
661 127 471

Bar Enmi
Pl. Sant Bertomeu, 15
964 473 978

Bar Jubilados
c/ Dr. Fleming, 4
671 507 818

Bar Levante
Pl. Mercat Vell, 10
964 860 169

Bar rest. " San Rafael"
c/ Mossen Lajunta, 16
964 461 880

Bar Rest. Benitariano
c/ Hernán Cortés, 53
964 825 726

Bar Rest. Lo Faro
c/ Hernán Cortés, 49
695 312 910

Braseria Sant Gregori
Cno. S. Gregorio s/n
615 284 844

Cafe Bar Anna
Pl. Sant Bertomeu, 16
651 981 001

Cafe-Bar La Sequieta
Av. Jacinto Benavente, 12
655 186 863

Cafetería Brasil
Pl. Sant Bertomeu, 22
652 906 183

Cafeteria Can Cristina
Pl. C. Valenciana bj. 4
620 437 453

Cafeteria Marynton
Ps. Marítimo, 5
964 465 030

Cafeteria Rex
c/ Ferreres Bretó, 44
964 825 233

Cafeteria Roma
c/ Hernán Cortés, 47
964 825 988

Cafeteria Viena
Ps. Maritim, 2
664 510 127

Can Povero
c/ Hernán Cortés, 45
964 461 331

Casa Isidoro
c/ Cía del Port, 9
964 461 519

Cerveceria Babilón
c/ València (edf. Nautilus), 1
606 222 840

Cotton Café
c/ Sant Antoni, 4
964 470 115

El Portaz
c/ Hernán Cortés, 17
964 475 240

El Raconet Bar
Pl. Isabel de Villena, s/n.
964 474 721

El Tonellet
Avda. Yecla, 2
964 461 542

Frankfurt 10.
c/ Crist de la Mar, 8
670 804 458

Kikara Café
Pl. Ministre Marcelino
Domingo, 1
630 756 397

L'ovella Negra
c/ Pérez Pina, 22 baixos
964 829 094

La Façana d'ací
c/ Ulldécona, 72.bj.
964 828 306

La Tasqueta de Willy
Av. Marqués de Benicarló, 34
(b). 627 121 353

**La Taverna
del Mercat Vell**
Mercat Vell, 1
615 472 858

Paverse Matao
Port Esportiu, Local 1, nº1
964 467 073

Restaurant Bar Milord
c/ H. Cortés, 40
964 471 019

Taperia L'Ambigú
Pl. Ministre Marcelino
Domingo, 1
606 832 813

Tortuga Bar
Port Esportiu, B1 Local 6-7
687 608 909



Demostració Gastronòmica 2012: participants Diumenge 29 de gener de 2012



Taperia L'ambigú

Pl. Ministre Marcelino Domingo, 2
606 832 813

Asoc. De La Mujer Agricultora

c/ César Cataldo, 2
618 886 281

Asociación De La Mujer

Casal Municipal
964 4711 016

Bar Levante

Pl. Mercat Vell, 10
964 860 169

Benitariano. Bar-Rest. Vegetariano

c/ Hernán Cortés, 53
964 825 726

Braseria Sant Gregori

Cno. S. Gregorio s/n
615 284 844

C.I.P. De F.P. Servef Benicarló

Avda. Corts Valencianes, 2
964 461 840

Hnos. Gasco Pitarch

c/ Peñagolosa
657 327 052

Hotel Peñíscola Plaza Suites

Avda. Papa Luna, 156. (Peñíscola).
964 010 700

Hotel RH Boutique Portocristo

Avda. Papa Luna, 2 (Peñíscola).
964 480 718

Hotel Restaurante Rosi

c/. Dr. Fleming, 50
964 460 008

Il Pastaiolo Ristorante

Peñíscola Centro, 18
964 467 654

Neptuno Restaurant

Ps. Marítimo 94
964 460 555

Panaderia T. Ávila

Ramón y Cajal, 15
656 855 032

Parador De Benicarló

Av. Papa Luna, 5
964 470 100

Pâtisserie Petit Four

c/ Mossen Lajunta, 17 baixos
964 470 739

Pau Restaurant

Av. Marqués de Benicarló, 11
964 470 546

Pizzeria Mare Meua

Puerto Deportivo Manzana 2 1º
964 475 389

Restaurant Catamaran

Puerto Deportivo 3
964 461 099

Restaurante Chuanet

Av. Papa Luna s/n
964 471 772 | 679 952 399

Restaurante Edén

c/ Madrid, 6
964 480 407 | 616 974 329

Restaurante El Cortijo

Av. Méndez Núñez, 85
964 470 075

Restaurante Lo Faro

c/ Hernán Cortés, 49
695 312 910 | 691 134 495

Restaurante Marynton

Ps. Marítimo, 5
964 465 030

Restaurante Pizzeria Trevi

Av. Marqués de Benicarló, 23
964 460 464 | 649 899 797

Restaurante Simó

C/. Porteta, 5 (Peñíscola)
964 480 620



XVII Jornades Gastronòmiques de la CARXOFA
del 28 de gener al 29 de febrer

C.I.P. De F.P. Servef Benicarló

Av. Corts Valencianes, 2
964 461 840

Benitariano. Bar-Rest. Vegetariano

c/ Hernán Cortés, 53
964 825 726

Restaurant Catamarán

Puerto Deportivo 3
964 461 099

Restaurante Chuanet

Av. Papa Luna s/n
964 471 772 | 679 952 399

Restaurante El Cortijo

Av. Méndez Núñez, 85
964 470 075

Taperia L'ambigú

Pl. Ministro Marcelino Domingo, 1
606 832 813

Bar Levante

Pl. Mercat Vell, 10
964 860 169

Mare Meua

Puerto Deportivo 2
964 475 389

Restaurante Marynton

Ps. Marítimo, 5
964 465 030

Neptuno Restaurant

Ps. Marítimo 94
964 460 555

Parador de Benicarló

Av. Papa Luna, 5
964 470 100

Pau Restaurant

Av. Marqués Benicarló, 11
964 470 546

Il Pastaiolo Ristorante

Peñíscola Centro, 18 (Peñíscola)
964 467 654

Restaurante Edén

c/ Madrid, 6 (Peñíscola)
964 480 407 | 616 974 329

Restaurante Lo Faro

c/ Hernán Cortés, 49
695 312 910

Hotel RH Boutique Portocristo

Av. Papa Luna, 2 (Peñíscola).
964 480 718

Hotel Restaurante Rosi

c/. Dr. Fleming, 50
964 460 008

Restaurante Simó

c/ Porteta, 5 (Peñíscola)
964 480 620

Braseria Sant Gregori

Cno. S. Gregorio s/n
615 284 844

Restaurante Pizzeria Trevi

Av. Marqués de Benicarló, 23
964 460 464 | 649 899 797

Hotel Peñíscola Plaza Suites

Av. Papa Luna, 156 (Peñíscola)
964 010 700

Centro Integrado Público de F.P. Servef de Benicarló

Corts Valencianes, 2

12580 Benicarló.

Tlf. 964 461 840

<http://cipfbenicarlo.edu.gva.es/>



MENÚ

Alumnos de 1º de Grado Medio de Cocina y Gastronomía

COMENZAMOS

Chupito de julepe de melocotón con bourbon.
Alcachofas, aguacate, queso de cabra y vinagreta de verduras sobre torta de pita.
Canelón de mango con queso y alcachofas con salsa de frutos rojos.

SEGUIMOS

Ensalada y mousse de alcachofas con aceite y germinados.
Brocheta de rape, alcachofa y gambas con salsa romescu.

CONTINUAMOS

Bacalao con pisto de berenjena, aceituna negra, alcachofa y crujiente de patatas.
Caramelo de alcachofa y morcilla con manzana y salsa de Maraschino.

FINALIZAMOS

Caldereta de cordero lechal sobre fondo de alcachofas confitadas, puré de patatas con aceite de trufa y habas al Pedro Ximenez.

POSTRES DE LA ESCUELA

Prepostre, postre y surtidos de petitfours
Surtido de panes artesanos

precio:

20€ Bebida no incluida.
Menú martes mediodía.

MENÚ

Alumnos de 2º de Grau Mig de Cuina y Gastronomia

COMENCEM

Pa amb mantega d'oli de les oliveres milenàries.
logur de foie amb castanyes i cruixent de carxofes.
Amanida de carxofa i ametllons amb miniatures de l'hort.

SEGUIREM

Trinxat de patates i carxofes amb cansalada i suc de rostit.

CONTINUAREM

Llom de llobarro amb muselina de carxofes.

FINALITZAREM

Arròs melós de galeres i carxofetes.
Espatlla de xai a la milanesa amb royal de carxofa.

PREPOSTRE

Selecció de formatge amb textures de carxofa

POSTRE

Degustació de xocolata
Assortiment de llaminadures

preu:

25€ Beguda no inclosa.
Menú dijous migdia.

MENÚ

Alumnes de 1º de Grau Superior de Direcció de Cuina

COMENCEM

Carpaccio de galera amb oli de la torrada de les carxofes.
Broqueta d'au, mango i carxofa amb vinagreta de festuc.
Coqueta de l'horta de Benicarló i escabetx de musclos.

SEGUIM

Crema de carxofa amb ou poché i cruixent de pernil
Brandada de bacallà amb carxofes i chips de patata lila.

CONTINUEM

Arròs melós amb carxofa i xipiró sorpresa.
Orà cruixent, carxofa confitada i salsa romesco.

FINALITZEM

Secret ibèric amb bolets i espuma tèbia de carxofa.

EL POSTRE DE L'ESCOLA

Gelat perfecte amb ganache crocant de carxofa i salsa de Campari

Assortiment de pans artesans.

preu:

25€ Beguda no inclosa.
Menú dijous nit.

Jornadas Gastronómicas. Restaurante al uso.
(A partir 31 de enero, durante todo el mes previa petición de reserva).



Benitariano. Bar Restaurant Vegetariano.

c/ Hernán Cortés, 53 | 12580 Benicarló
Tel. 964 825 726

MENÚ

ENTRANTE

Carpacho de alcachofa de Benicarló y queso de Catí.

PRIMER PLATO

Consomé de verduras con crujiente de alcachofa.

PRINCIPAL

Canelones de alcachofa.

POSTRE

Corazón de alcachofa relleno de mermelada casera de naranja y “mousse” de chocolate, con delicias de naranja y alcachofa al chocolate Belga.

BODEGA

Vino blanco ecológico
Agua de 1/2 l.
Café o Infusión

precio por persona:
16€ (IVA Incluido).

Restaurante Catamarán.

Puerto Deportivo, 3
12580 Benicarló
Tel. 964 461099

MENÚ

ENTRANTES CENTRO MESA TODOS INCLUIDOS:

Aperitivo Catamarán.

Fritura de mar, Sepia, Calamar y Gambita con alcachofas de Benicarló.

Degustación de Canelón de pescado con langostinos.

ELEGIR UN PLATO PRINCIPAL:

Caldoso “Del Senyoret”.

Melós de carxofes amb costella i pilotes.

Bacalao al estilo “Catamarán”.

Chuletas de cabrito con ajitos y alcachofas.

POSTRE

Degustación de postres caseros, escoger entre 8 variedades.

BODEGA

Alicante - MARINA ALTA
Catalunya - TORRES “VIÑA ESMERALDA”
Verdejo - CUATRO RAYAS
Cigales - MATARROMERA - VAL de los FRAILES
Rioja, Crianza - LUIS CAÑAS
Ribera del Duero, Crianza - VIÑA MAYOR
Cava, Reserva Brut nature, AVINYÓ
Cafés y licores (una consumición) incluidos en el precio

precio por persona:
35€ (IVA incluido)



MENÚ ECO

ENTRANTE

Alcachofa brava

PRINCIPAL

Alcachofa asada acompañada de chips variados de verduras.

POSTRE

Brocheta a la plancha de frutas y alcachofa.

BODEGA

Copa de vino
Agua 1/2l.

precio por persona:
9€ (IVA incluido).



Restaurante Chuanet

Avda. Papa Luna, s/n.
12580 Benicarló
Telfs. 964 471 772 - 679 952 399

MENÚ

Ensalada templada servida en copa con alcachofa confitada, sepia confitada y vinagreta de frutos secos.
Erizos de mar gratinados con un guisado de alcachofas y langostinos de Benicarló.
Cigalitas en sashimi templado con alcachofas salteadas y aceite de naranja ecológica.
Canelón crujiente relleno de pollo de corral con alcachofas y crema de setas de temporada.

Arroz con cocochas de merluza, alcachofa laminada y almejas.

POSTRE

Cremoso de yogur con helado de menta
Coulant de chocolate negro ocumare con helado de piña

BODEGA

Bodega de la casa.
Agua Mineral
Café

precio por persona:
38,50€ (IVA Incluido).

Restaurant El Cortijo. Hermanos Rico, S.L.

Avda. Méndez Núñez, 85
12580 Benicarló
Telf. 964 470 075

MENÚ COMIDA

Pastel de alcachofa con delicias de vieiras y endivias con salmón y anchoas.
Langostinos de nuestra lonja a la plancha con alcachofas.
Sorbete de mandarina y limón con toque de alcachofa.
Arrosesjat típico con alcachofas y almejas all i oli nuestro.

POSTRE

Helado artesano de alcachofa con tatin de manzana y teja de almendra
Minipastissets de confitura de alcachofa

MENÚ CENA

Pastel de alcachofa con delicias de vieiras y endivias con salmón y anchoas.
Crema de alcachofa especialidad Cortijo con sus picatostes.
Sorbete de mandarina-limón con toque de alcachofa.
Fritura de pescado de nuestra lonja con langostinos y alcachofas al estilo Felipe II

POSTRE

Pudín suave de alcachofa con helado artesano de requesón-melocotón y teja de almendra
Pastissets de confitura de alcachofa

BODEGA

precio por persona:
35€ (IVA incluido) Vinos de la casa
Café





Taperia L'Ambigú

Plaça Ministre Marcelino Domingo, 2.
12580 Benicarló
Telf. 606 832 813

MENÚ

APERITIVO

Potito casero de alcachofa con cereales, pulpo crujiente, huevo de codorniz y aceite de trufa.

Ensalada de alcachofas a la llama con cecina del Maestrat, tomates caramelizados y vinagreta de turrón.

Raviolis artesanos de alcachofa y foie fresco.

Alcachofas estofadas con pil-pil de bacalao, baldana y langostino.

Cordero asado con confitado de alcachofas, ajos y uva fresca.

POSTRE

Crujiente de requesón y miel de alcachofa con helado natural de alcachofa

BODEGA

Vinos Blanco y Negro de nuestra bodega.
Agua Mineral
Café

precio por persona:
28€ (IVA Incluido).

Bar Levante

Plaza Mercat Vell, 10
12580 Benicarló
Telf. 964 860 169

MENÚ COMIDA

Ensalada levante aliñada con alcachofas en escabeche.

Canelones de carne con tropezones de alcachofa.

Arroz con chipirones y alcachofas.

POSTRE

Milhojas de alcachofas

MENÚ CENA

Tartaletas de alcachofas gratinadas con queso parmesano y lágrimas de melocotón con miel.

Crema de alcachofas con virutas de jamón del país.

Secreto de cerdo a la plancha con guarnición de alcachofas y foie.

POSTRE

Milhojas de alcachofas

BODEGA

Bodega de la casa.
Agua Mineral
Café y pastas.

precio por persona:
18€ (IVA incluido)





Pizzeria Restaurante "Mare Meua"

Puerto Deportivo Manzana 2.1º
12580 Benicarló
Telf. 964 475 389

MENÚ

PRIMERO

Ensalada de alcachofas, puntas de espárragos, lonchas de jamón serrano y salsa verde.

SEGUNDO

Brocheta de pollo con alcachofas y vegetales.

TERCERO

Fideuá de alcachofas con gambas.

POSTRE
Tiramissu casero

BODEGA

Vinos: Rioja, Tinto, Rosado, Blanco.
Agua Mineral

precio por persona:
15€ (IVA Incluido).

Restaurante Lo Faro

Hernán Cortes, 49
12580 Benicarló
Telfs. 695 31 29 10 - 691 13 44 95

MENÚ

ENTRANTES

Crujiente de Berenjena con Virutas de Foie a la Miel con Muselina Suave de Alcachofa.
Salteado de Gulas del Norte con alcachofas y Setas Silvestres.
Langostinos Flambeados al Limón con Lágrimas de Aceite de Alcachofa.

PRIMERO

Arroz Meloso de Gamba Roja con Alcachofas de Benicarló.

SEGUNDO

Calamar relleno de alcachofa, rape y langostinos de Benicarló con salsa de galeras

o

Secreto Ibérico con salsa de boletus y crujiente de alcachofas.

POSTRE

Mousse de alcachofa con dulce de melocotón

BODEGA

Bodega de la casa.
Agua Mineral
Café y repostería.

precio por persona:
29€ (IVA incluido)





Restaurante Neptuno

Paseo Marítimo, 94
12580 Benicarló
Telf. 964 460 555

MENÚ

Entretenimientos Neptuno.

Ensalada tres Mares (anchoa, salmón y ventresca)
con alcachofas y huevas a la vinagreta de frutos secos.
Croquetas de Alcachofa y Buey de Mar.

Langostinos de Benicarló salteados con Alcachofas
y Ajos Tiernos.

Alcachofas rellenas de Jamón Ibérico y Foie Gratinado.

Sorbete de piña del Monte al Ron Añejo.

Lechazo (Cordero) a la Menta y Miel de Azahar con
Alcachofas y Llanegas.

o

Bacalao confitado con Salsa de Pimientos del Bierzo
y Alcachofa.

POSTRE

Delicia de Alcachofa con Helado de Macadamia
y Espuma de Frutas del Bosque.

BODEGA

Vino Blanco Marqués de Monistrol (D.O Penedés)

Vino Blanco y Rosado Pinord Aguja (D.O Penedés)

Vino Tinto Selección Especial (D.O Rioja)

Pan, Aguas Minerales y Cafés

“con su Bocado de Almendras”

precio por persona:
35€ (IVA Incluido).

Marynton Restaurant

Paseo Marítimo, 5
12580 Benicarló
Telf. 964 465 030

MENÚ

Suave Crema de Alcachofas con sus buñuelos
y crujiente de puerros.

Brotes Tiernos sobre Pate de Alcachofa con Solomillo de Viera,
Virutas de Jamón ibérico y Vinagreta de Frutos Secos.

Chipironet del terreno relleno de Alcachofas y tropezones de
Langostinos con Aceite de trufa.

Escalope de Foie sobre Corona de Alcachofas y ajetes tiernos.
Arroz Meloso de Alcachofa y Cigala.

POSTRE

Surtido de Postres variados de alcachofa a elegir

BODEGA

Bodega de la casa.

Agua Mineral

Café y dulce de alcachofa.

precio por persona:
30€ (IVA incluido)





Pau Restaurant.

Av. Marqués de Benicarló, 11; bajos
12580 Benicarló
Telf. 964 470 546

MENÚ

“L’esmorzaret del camp” benicarlando con alcachofa
(*“tomaqueta del serengue a la brasa”, alcachofa i sardina de casco*).

Ensalada de hojas verdes con alcachofa,
mousse tricolor de escalivada y vinagreta de trufa.

Calamarcitos frescos de nuestra lonja a la plancha
con jamón ibérico de bellota, parmentier cremosa
y alcachofa de Benicarló D.O.

Merluza de pincho del Cantábrico en crujiente
con jullien de verduritas y langostinos del turet,
acompañada con suquet marinero de alcachofas.

Solomillo ibérico asado en mantequilla de
almendras, salteado de ceps y alcachofa, jugo de
carne y guarnición de milhojas de patata con
panceta ibérica.

POSTRE

Mousse de dulce de leche y manzanas caramelizadas,
macaron de frambuesa y pepitas de menta

BODEGA

Bodega: Tinto y Blanco, D.O.
Agua Mineral
Café y Petits Fours

precio por persona:
35€ (IVA Incluido).

Parador de Benicarló.

Ad. Papa Luna, 5.
12580 Benicarló
Telf. 964 470 100

MENÚ ALCACHOFA

APERITIVOS EN MESA

Mousse Alcachofas con Ahumados.
Coca de Recapte con Chanfaina de Alcachofas y
Butifarra

Croquetitas caseras de Alcachofas y Pollo de Corral.
Ensalada templada de Alcachofas, Cecina morella-
na, Mango y Queso viejo.
Arroz caldoso de Alcachofas con Bacalao, Almejas y
Habitas tiernas.

POSTRE

Tarta hojaldrada de queso y alcachofas
con sorbete de mandarina

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS EN MESA

Mousse Alcachofas con Ahumados
Coca de Recapte con Chanfaina de Alcachofas y
Butifarra

Croquetitas caseras de Alcachofas y Pollo de Corral.
Salteado de Alcachofas y Verduras de invierno con
Pulpo y velo de Queso Ahumado.
Canelón de Bacalao, Alcachofas y Gambas con alioli
de Naranja.
Sorbete de Limón con Licor de Alcachofa y Romero
de la Sierra d'Irta.
Manitas de Cerdo con Foie, Trufa y tempura de
Alcachofas

POSTRE

Tarta hojaldrada de Queso y Alcachofas con Sorbete
de Mandarina

precio por persona:
36€ (IVA incluido)

Al final de las jornadas se sortearán entre quienes hayan degustado nuestros
menús, 3 estancias de dos noches en los Paradores de Turismo de España.





Il Pastaiolo Ristorante

Peñíscola Centro, 18
12598 Peñíscola
Telf. 964 467 654

MENÚ

ENTRANTES

Chips de alcachofa.

PRIMER PLATO

Risotto ai carciofi. Arroz con salsa de alcachofas y parmesano.

SEGUNDO PLATO

Carciofi alla lucana . Puré de patata, alcachofa y tomate seco.

POSTRE

Panna cotta ai carciofi, como un flan sin huevo, crema de leche y alcachofas

BODEGA

Bodega de la casa.
(vino tinto o blanco).

precio por persona:
20€ (IVA incluido)

Restaurante Edén

c/ Madrid, 6.
12598 Peñíscola
Telfs. 964480407 - 616974329

MENÚ

APERITIVOS

Alcachofa gratinada a la Muselina de "All i Oli"
Pastel de Pulpo con Cachelos y Alcachofa.

PRIMER PLATO

Arroz Meloso con Alcachofas y Costilla adobada

○
Canelones de pasta fresca rellenos de Alcachofas y Bacalao

SEGUNDO PLATO

Colita de Rape con salsa al "All Cremat" y láminas de Alcachofa.

○
Láminas de Cordero asado al Romero con salteado de Alcachofa.

POSTRE

Lionesas rellenas de Chantillí de Alcachofa con Chocolate caliente

○
Sorbete de Mojito

BODEGA

Vino Blanco Bach
Tinto Ederra
Café

precio por persona:
25€ (IVA Incluido)





Restaurant Simó

c/ Porteta, 5
12598 Peñíscola
Telf. 964 480 620

MENÚ

Bocaditos de bienvenida.

Carpaccio de alcachofas con jamón ibérico y aceite de tartufo blanco.

Alcachofa rebozada con pulpo a feira a la brasa.

Pastel de pescado de lonja con alcachofas y puerros.

SEGUNDO

Paella de pato con “espardeñas” o de “sepionet” con “espardeñas”.

o

Dorada a la sal con corazones de alcachofa a la brasa.

POSTRE

Alcachofas al caramelo con piña braseada.

BODEGA

Selección de vinos valencianos.

precio por persona:
37€ (IVA incluido)

Hotel Restaurant Rosi

c/ Dr. Fleming, 50.
12580 Benicarló
Telf./Fax. 964 460 008

MENÚ

PRIMERO

Crema de alcachofas con huevo poché y cigalitas de lonja.

SEGUNDO

Ensalada tibia de rúcola, alcachofas, bacon y mollejas confitadas con frutos secos y vinagreta de ajo.

TERCERO

Salteado de pasta fresca casera con alcachofas y langostinos de Benicarló sobre escabeche de marisco Costa Azahar.

CUARTO

Crep salado de alcachofas, setas variadas y migas de pato con membrillo y cítricos.

QUINTO

Filete de pez limón con chips de alcachofas y verduras en reducción de naranja.

POSTRE

Postre Casero

BODEGA

Vino tinto rioja joven, vino blanco suave o cava brut.

Refrescos y Aguas

Café y chupito de elaboración casera.

precio por persona:
28,50€ (IVA Incluido)





Restaurante - Pizzeria Trevi

Av. Marqués de Benicarló, 23
12580 Benicarló
Telfs. 964 460 464- 649 899 797

MENÚ

Pulpo a la benicarlanda.

Alcachofa al horno.

Brochetas de alcachofa, otras verduras de la huerta benicarlanda y marisco.

...seguido de...

Mar y montaña de rape, pollo y alcachofas.

...y para terminar...

Tiramisú de alcachofa.

BODEGA

Vino blanco y tinto a elegir.
Refrescos y Agua.
Café o Infusiones

precio por persona:
22€ (IVA incluido)

Braseria Sant Gregori

Camino de San Gregorio, s/n. (Ermita San Gregorio).
12580 Benicarló
Telf. 615 284 844

MENÚ

ENTRANTES

Alcachofa a la Brasa.
Escalibada de Verduras de Benicarló.
Tostada de Foie caramelizada con crujiente de alcachofa.

PRIMERO

Crema de alcachofas con virutas de cecina y aceite de carbón.

SEGUNDO

Alcachofas rellenas de bacalao y gratinadas con Parmesano.

TERCERO

Rape marinera con alcachofas y lagostinos de Benicarló.

POSTRE

Surtido de dulces de alcachofa

BODEGA

Vinos y cavas denominación de Origen Penedés
Bodegas Puig Munt
Café y pastas

precio por persona:
28€ (IVA Incluido)





Hotel Peñíscola Plaza Suites

Av. Papa Luna, 156
12598 Peñíscola
Telf. 964 010 700

MENÚ

Lasaña de alcachofas con colitas de gambas.

Cordero asado sobre panadera de alcachofas.

Lomo de merluza sobre puerros confitados
y salsa de alcachofas.

POSTRE

Flan de alcachofas con virutas de chocolate negro.

BODEGA

El Miracle Blanco y Negro

precio por persona:
30€ (IVA incluido)

Hotel RH Boutique Portocristo

Av. Papa Luna, 2
12598 Peñíscola
Telf. 964 480 718

MENÚ

ENTRANTES

Capuccino de alcachofa y trufa.
Ravioli de gamba y alcachofa sin pasta.
Ensalada de alcachofa con escama de sepia y
romescu.

PRIMERO

Bacalao confitado en costra de alcachofa.

SEGUNDO a elegir...

Meloso de arroz y alcachofa con conejo y pollo de
corral.

o

Carrillera de ternera con parmentier de alcachofa.

POSTRE

Coulant de alcachofa y espuma de cardamomo

BODEGA

Vino
Agua
Café
Petit-fours

precio por persona:
28€ (IVA Incluido)

Servicio mediodía viernes, sábado, domingo.
Solicitar Reserva.



ORGANITZA:



www.ajuntamentdebenicarlo.org

COL-LABOREN:



CAIXA BENICARLÓ
COOPERATIVA AGRÍCOLA S. ISIDRO
UNIÓ DE LLURADORS
A.L.A.
F.E.P.A.C.
COLLA DE DOLÇAINERS
IFF
BODEGAS PINORD
ASHLAND
CERVEZAS LA ZARAGOZANA