

XXII EDICIÓ

*Festa de La Carxofa*

*de* BENICARLÓ

GENER,  
FEBRER  
I MARÇ

2015



# Saluda

La benvinguda d'un nou any a Benicarló ve acompanyada sempre de la celebració de la manifestació gastronòmica més important i multitudinària de l'any. La Festa de la Carxofa arriba un any més per fer una mica més lleuger el fred rigorós de l'hivern i per animar els ciutadans i ciutadanes de Benicarló a sortir al carrer i gaudir del nostre producte més preuat.

Enguany, a més, estem d'enhorabona. I ho hem de celebrar. La Festa de la Carxofa ha estat declarada Festa d'Interès Turístic Autòmic, un fet que suposa el reconeixement definitiu al treball de tanta gent i a la capacitat de tots els benicarlandos i benicarlandes d'haver sabut cuidar, alimentar i impulsar una festa que ens ha donat a conèixer fins i tot fora de les nostres fronteres.

Cada any són més les persones que ens visiten, atrets per la qualitat del nostre producte estrella, avalat per la marca de qualitat d'una denominació d'origen única a tota la província. I és que no hem d'oblidar que la Festa de la Carxofa és fruit sobretot de l'esforç de dos sectors, el de l'agricultura i el de la restauració, que són els que han consolidat aquesta Festa i l'han feta gran. Als agricultors, als restauradors i a tots els que la fan possible cada any, la meua enhorabona i el desig que continue vigent aquest vincle que tants bons resultats ens ha donat fins ara.

Per acabar, només voldria animar a tots els veïns i visitants a participar activament de la Festa i al mateix temps desitjar que la carxofa siga un any més símbol d'alegria i unió entre els benicarlandos i benicarlandes.



La bienvenida de un nuevo año en Benicarló viene acompañada siempre de la celebración de la manifestación gastronómica más importante y multitudinaria del año. La Fiesta de la Alcachofa llega un año más para hacer un poco más ligero el frío riguroso del invierno y para animar a los ciudadanos de Benicarló a salir a la calle y disfrutar de nuestro producto más preciado.

Este año, además, estamos de enhorabuena. Y lo tenemos que celebrar. La Fiesta de la Alcachofa ha sido declarada Fiesta de Interés Turístico Autónomico, lo que supone el reconocimiento definitivo al trabajo de tanta gente y en la capacidad de todos los benicarlandos y benicarlandas de haber sabido cuidar, alimentar e impulsar una fiesta que nos ha dado a conocer incluso fuera de nuestras fronteras.

Cada año son más las personas que nos visitan, atraídos por la calidad de nuestro producto estrella, avalado por la marca de calidad de una denominación de origen única en toda la provincia. Y es que no debemos olvidar que la Fiesta de la Alcachofa es fruto sobre todo del esfuerzo de dos sectores, el de la agricultura y el de la restauración, que son los que han consolidado esta Fiesta y la han hecho grande.

A los agricultores, a los restauradores y a todos los que la hacen posible cada año, mi enhorabuena y el deseo de que siga vigente este vínculo que tan buenos resultados nos ha dado hasta ahora.

Para terminar, sólo quisiera animar a todos los vecinos y visitantes a participar activamente de la Fiesta y al mismo tiempo desear que la alcachofa sea un año más símbolo de alegría y unión entre los benicarlandos y benicarlandas.

Marcelino DOMINGO PRUÑONOSA  
Alcalde de Benicarló

## Programa de actos

### 9 DE ENERO

**19.00 h Inauguración de la Fiesta de la Alcachofa 2015.** Encendido de guirnaldas. II Demostración de Pinchos de la Alcachofa. Actuación musical. Pl. de la Constitución.

Colabora: Cervezas Ambar.

### DEL 9 AL 25 DE ENERO

#### VIII Jornadas del Pincho de la Alcachofa

A cargo de bares y cafeterías de Benicarló.

### MIÉRCOLES 14 Y MIÉRCOLES 21 DE ENERO

#### V Premio al Mejor Pincho Carxofa de Benicarló 2015

Fallo Premio Jurado: 14 de enero a las 10.00 h. Sala de plenos del Ayuntamiento.

Fallo Premio Jurado Popular: 21 de enero a las 10.00 h. Sala de plenos del Ayuntamiento.

Organiza: Peña Mechero

### DEL 15 DE ENERO AL 1 FEBRERO

**18.00 h** Exposición de carteles del XVI Concurso de la Alcachofa de Benicarló. Edificio Gótico (c. Mayor, 10).

### 23 DE ENERO

**12.00 h** Emisión en directo desde Benicarló del programa de la Cope «La Mañana de la Cope en la Comunitat Valenciana» (hasta las 13.30 h). Salón Noble del Ayuntamiento.

### 23 DE ENERO

#### 21.30 h Cena de gala de la Alcachofa de Benicarló.

Reconocimientos del Consejo Agrario Municipal a la Caixa Benicarló, al CRDO Alcachofa de Benicarló y al Parador de Turismo, como agradecimiento por la labor desarrollada en la consecución de la Fiesta de Interés Turístico de la CV. Homenaje a la Asociación de la Mujer, por la labor e implicación en la fiesta. Entrega Trofeo

Alcachofa de Oro 2015 a Manuel Rico Ferrer co-propietario y chef del Restaurante «El Cortijo» de Benicarló por la importante promoción que ha realizado de la Alcachofa de Benicarló.

### 23, 24 Y 25 DE ENERO

**Concentración de autocaravanas.** C. de Alcalà de Xivert-Avda. del Maestrat. Organiza: Asociación Cultural Autocaravanista Valer.

### 24 DE ENERO

**10.00 h II Campeonato Infantil de Ajedrez** de la Alcachofa de Benicarló. Sede del Club Ajedrez (c. del Crist de la Mar, 106 ). Organiza: Club Ajedrez Benicarló

**13.00 h I Muestra de Maridajes de Vinos-alcachofas** (hasta las 15.00 h). Restaurante Chuanet.

**17.00 h Mercado artesanal** (hasta las 22.00 h). Mercado municipal. Organiza: Asociación de Artesanos de Benicarló.

**19.00 h Torrà popular de alcachofas.** Venta de tiques: bajos de la Cámara Agraria. Precio simbólico: 1,50 €. C. de Pius XII-Pl. de la Constitució. Organiza: Consejo Regulador de la DO Carxofa de Benicarló y Caixa Benicarló.

**21.00 h Fuegos artificiales.** Pl. de la Constitución.

### 25 DE ENERO

#### XXII Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

**11.30 h** Inauguración de la Demostración ofrecida por los mejores restauradores de la comarca.

**12.00 h Degustación Gastronómica,** previo disparo del cohete anunciador (hasta las 13.30 h).

Calles del centro de la ciudad.

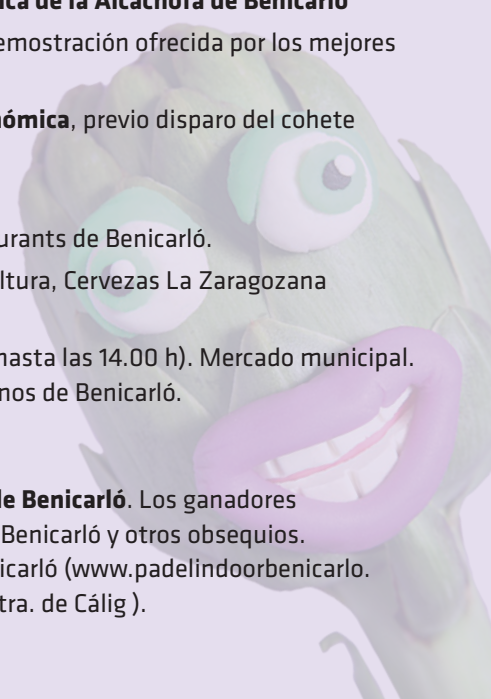
Organiza: Agrupación de Restaurants de Benicarló.

Colaboran: Concejalía de Agricultura, Cervezas La Zaragozana (Ambar), Bodegas Pinord.

**10.00 h Mercado artesanal** (hasta las 14.00 h). Mercado municipal. Organiza: Asociación de Artesanos de Benicarló.

### DEL 2 AL 8 DE FEBRERO

**III Torneo de Padel Alcachofa de Benicarló.** Los ganadores se llevarán el trofeo Carxofa de Benicarló y otros obsequios. Inscripciones: Padel Indoor Benicarló ([www.padelindoorbenicarlo.com](http://www.padelindoorbenicarlo.com)). Padel Indoor Benicarló (Ctra. de Cálíg ).



## Festa de la Carxofa 2015

### DEL 25 DE ENERO AL 1 DE MARZO

#### XX Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

A cargo de los restauradores de Benicarló.

### DEL 28 DE ENERO AL 27 DE FEBRERO

Jornadas gastronómicas en el restaurante pedagógico del Centre Integrat Públic de Formació Professional.

Miércoles, jueves y viernes a partir de las 14.00 h. Previa reserva. Centre Integrat Públic de FP de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2).

### 1 DE FEBRERO

#### XIII Vuelta a Pie por los Aljibes

**7.30 h** Recogida de acreditaciones (hasta las 8.30 h). Pabellón municipal.

**8.30 h** Inicio del recorrido avanzado y élite. Pabellón municipal.

**9.00 h** Inicio del recorrido de iniciación e intermedio. Pabellón municipal.

**13.30 h** Llegada a la pista exterior del pabellón municipal.

**14.00 h** Degustación de olleta benicarlanda para todos los participantes.

Inscripciones: Cámara Agraria, días 26, 27 y 28 de enero (de 9.30 a 13.30 h y de 17.00 a 20.00 h) o a través de [www.hj-fitness.es](http://www.hj-fitness.es).

**Precio inscripciones: 7 €** (incluye: participación en la caminata con cuatro avituallamientos, seguro, acreditación, olleta benicarlanda y cazoleta. Camiseta para las 800 personas que se inscriban primero).

Organiza: Penya L'Arjup de Benicarló. Colabora: Ayuntamiento de Benicarló, Pastissos, Mi Arquitecto (Samuel Cornelles), Caixa Benicarló, Febrer Asesores, Multiópticas Barreda, Lavandería Resplandor, Grup Bon Confort, Brasería San Gregorio, K & A Publicidad, Cofradía de San Antonio, Carnes ROS, Arquitectura ADI, Frutas y Verduras Sergio, Club Basiliscus y Cerveza Artesana Badúm.

**10.00 h IX Torneo de Handbol** Carxofa de Benicarló (hasta las 13.30 h). Pabellón Polideportivo. Organiza: Club Handbol Benicarló.

### 8 DE FEBRERO

**11.00 h II Concurso de Tractoristas** (hasta las 13.00 h). C. de Méndez Nuñez. Organiza: Ayuntamiento de Benicarló. Colabora: Tot-tractor, SL.

### 14 Y 15 DE FEBRERO

**10.00 h X Concurso de Tiro y Arrastre** Fiesta de la Alcachofa 2015 (hasta las 14.00 h y por la tarde de 16.00 h a 20.00 h). Pruebas puntuables a nivel de Federación Valenciana. C. de Méndez Nuñez. Organiza: Amics del Cavall (Guinness 2004).

### 19 DE FEBRERO

**9.00 h VI Jornadas Técnicas de la Alcachofa de Benicarló** (hasta las 14.00 h). Centre Integrat Públic de FP de Benicarló (avda. de les Corts Valencianes, 2). Organiza: Centre Integrat Públic de FP de Benicarló.

### 6 DE MARZO

**9.00 h III Concurso de Cocina de la Alcachofa de Benicarló** (hasta las 14.00 h). Centre Integrat Públic de FP de Benicarló (avda. de les Corts Valencianes, 2). Organiza: Centre Integrat Públic de FP de Benicarló.

### 21 DE MARZO

**9.00 h XIII Regata Social Alcachofa de Benicarló 2015** (1.ª manga). Puerto Deportivo de Benicarló. Organiza: Marina Benicarló y Estación Náutica Benicarló-Peñíscola.

### 22 DE MARZO

**9.00 h XIII Regata Social** (2.ª manga) y Concurso Gastronómico Tierra y Mar. Puerto Deportivo de Benicarló. Organiza: Marina Benicarló y Estación Náutica Benicarló-Peñíscola.



## Programa d'actes

### 9 DE GENER

**19.00 h Inauguració de la Festa de la Carxofa 2015.** Encesa de garlandes. II Demostració de Pinxos de la Carxofa. Actuació musical. Pl. de la Constitució. Col·labora: Cerveses Ambar.

### DEL 9 AL 25 DE GENER

#### VIII Jornades del Punxe de la Carxofa

A càrrec de bars i cafeteries de Benicarló.

### DIMECRES 14 I DIMECRES 21 DE GENER

#### V Premi al Millor Pinxo de la Carxofa de Benicarló 2015

Decisió Premi Jurat: 14 de gener a les 10.00 h. Sala de plens de l'Ajuntament.

Decisió Premi Jurat Popular: 21 de gener a les 10.00 h. Sala de plens de l'Ajuntament.

Organitza: Penya Mechero.

### DEL 15 DE GENER A L'1 FEBRER

**18.00 h Exposició de cartells del XVI Concurs** de la Carxofa de Benicarló. Edifici Gòtic (c. Major, 10).

### 23 DE GENER

**12.00 h** Emissió en directe des de Benicarló del programa de la Cope «La Mañana de la Cope en la Comunitat Valenciana» (fins a les 13.30 h). Saló Noble de l'Ajuntament.

### 23 DE GENER

**21.30 h Sopar de gala de la Carxofa de Benicarló.** Reconeixements del Consell Agrari Municipal a la Caixa Benicarló, al CRDO Carxofa de Benicarló i al Parador de Turisme, com agraïment per la tasca desenvolupada en la consecució de la Festa d'Interès Turístic de la CV. Homenatge a l'Associació de la Dona, per la tasca i implicació en la festa. Entrega del Trofeu Carxofa d'Or 2015 a Manuel Rico Ferrer,

## Festa de la Carxofa 2015

co-propietari i xef del Restaurant «El Cortijo» de Benicarló per la important promoció que ha realitzat de la Carxofa de Benicarló.

### 23, 24 I 25 DE GENER

**Concentració d'autocaravanes.** C. d'Alcalà de Xivert-Av. del Maestrat. Organitza: Associació Cultural Autocaravanista Valdre.

### 24 DE GENER

**10.00 h II Campionat Infantil d'Escacs** de la Carxofa de Benicarló. Seu del Club d'Escacs (c. del Crist de la Mar, 106 ). Organitza: Club Escacs Benicarló.

**13.00 h I Mostra de Maridatges de Vins-carxofes** (fins a les 15.00 h). Restaurant Chuanet.

**17.00 h Mercat artesanal** (fins a les 22.00 h). Mercat municipal. Organitza: Associació d'Artesans de Benicarló.

**19.00 h Torrà popular de carxofes.** Venda de tiquets: Baixos de la Cambra Agrària. Preu simbòlic: 1,50 €. C. de Pius XII-Pl. de la Constitució. Organitza: Consell Regulador de la DO Carxofa de Benicarló i Caixa Benicarló.

**21.00 h Focs artificials.** Pl. de la Constitució.

### 25 DE GENER

#### XXII Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

**11.30 h** Inauguració de la demostració, oferida pels millors restauradores de la comarca.

**12.00 h** Degustació gastronòmica, previ dispar del coet anunciador (fins a les 13.30 h).

Carrers del centre de la ciutat.

Organitza: Agrupació de Restaurants de Benicarló.

Col·laboren: Regidoria d'Agricultura, Cervezas La Zaragozana (Ambar), Bodegas Pinord.

**10.00 h Mercat artesanal** (fins a les 14.00 h). Mercat municipal. Organitza: Associació d'Artesans de Benicarló.

### DEL 2 AL 8 DE FEBRER

**III Torneig de Pàdel Carxofa de Benicarló.** Els guanyadors s'emportaran el Trofeu Carxofa de Benicarló i altres obsequis. Inscripcions: Padel Indoor Benicarló ([www.padelindoorbenicarlor.com](http://www.padelindoorbenicarlor.com)). Padel Indoor Benicarló (Ctra. de Càlig).

### DEL 25 DE GENER A L'1 DE MARÇ

#### XX Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

A càrrec dels restauradores de Benicarló.

### DEL 28 DE GENER AL 27 DE FEBRER

Jornades gastronòmiques al restaurant pedagògic del Centre Integrat Públic de Formació Professional.

Dimecres, dijous i divendres a partir de les 14.00 h. Prèvia reserva. Centre Integrat Públic de FP de Benicarló. (av. dels Corts Valencianes, 2).

### 1 DE FEBRER

#### XIII Volta a peu pels Aljubs

**7.30 h** Recollida d'acreditacions (fins a les 8.30 h). Pavelló municipal.

**8.30 h** Inici del recorregut avançat i elit. Pavelló municipal.

**9.00 h** Inici del recorregut d'iniciació i intermedi. Pavelló municipal.

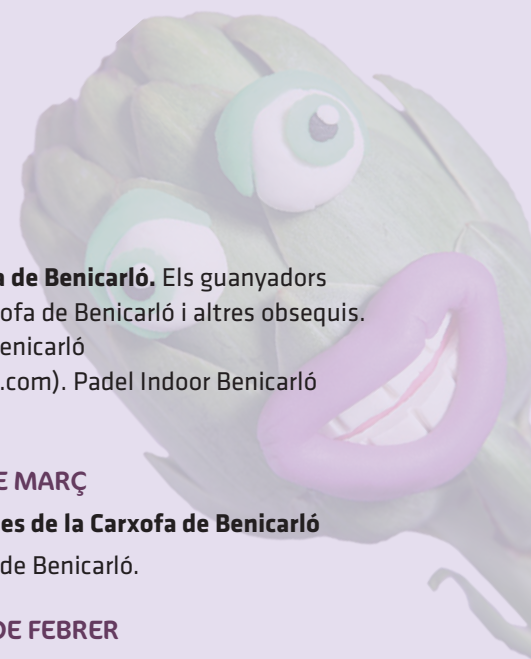
**13.30 h** Arribada a la pista exterior del pavelló municipal.

**14.00 h** Degustació d'olleta benicarlanda per a tots els participants.

Inscripcions: Cambra Agrària, dies 26, 27 i 28 de gener (de 9.30 a 13.30 h i de 17.00 a 20.00 h) o a través de [www.hj-fitness.es](http://www.hj-fitness.es).

**Preu inscripcions: 7 €** (inclou: participació en la caminada amb quatre avituallaments, assegurança, acreditació, olleta benicarlanda i cassoleta. Samarreta per a les 800 persones que s'inscriuen primer).

Organitza: Penya L'Arjup de Benicarló. Col·labora: Ajuntament de Benicarló, Pastissos, Mi Arquitecto (Samuel Cornelles), Caixa Benicarló, Febrer Asesores, Multiópticas Barreda, Lavandería





## Festa de la Carxofa 2015

Resplendor, Grup Bon Confort, Brasería San Gregorio, K & A Publicidad, Confraria de Sant Antoni, Carnes ROS, Arquitectura ADI, Fruites i Verdures Sergio, Club Basiliscus i Cerveza Artesana Badúm.

**10.00 h IX Torneig d'Handbol** Carxofa de Benicarló (fins a les 13.30 h). Pavelló Poliesportiu. Organitza: Club Handbol Benicarló.

### 8 DE FEBRER

**11.00 h II Concurs de Tractoristes** (fins a les 13.00 h). C. de Méndez Núñez. Organitza: Ajuntament de Benicarló.  
Col·labora: Tot-tractor, SL.

### 14 I 15 DE FEBRER

**10.00 h X Concurs de Tir i Arrossegament** Festa de la Carxofa 2015 (fins a les 14.00 h i a la vesprada de 16.00 h a 20.00 h). Proves puntuables a nivell de Federació Valenciana. C. de Méndez Núñez. Organitza: Amics del Cavall (Guinness 2004).

### 19 DE FEBRER

**9.00 h VI Jornades Tècniques de la Carxofa de Benicarló** (fins a les 14.00 h). Centre Integrat Públic de FP de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2). Organitza: Centre Integrat Públic de FP de Benicarló.

### 6 DE MARÇ

**9.00 h III Concurs de Cuina de la Carxofa de Benicarló** (fins a les 14.00 h). Centre Integrat Públic de FP de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2). Organitza: Centre Integrat Públic de FP de Benicarló.

### 21 DE MARÇ

**9.00 h XIII Regata Social** Carxofa de Benicarló 2015 (1.ª mànega). Port Esportiu de Benicarló. Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola.

### 22 DE MARÇ

**9.00 h XIII Regata Social** (2.ª mànega) i Concurs Gastronòmic Terra i Mar. Port Esportiu de Benicarló. Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola.

vine i gaudeix de la festa!

**VIII Jornades del Pinxo de la carxofa**  
Del 9 al 25 de gener de 2015

Inauguració: 9 gener a les 19h Pl. de la Constitució  
2a Demostració de Pinxos de la Carxofa

Sylvia Padilla Jacop  
Ajuntament de Benicarló  
Caixa Benicarló  
AMBAR  
XXII Festa de la Carxofa de Benicarló

Participants	Adreça	Pinxo - 2€ unitat
1 ENMI	Pl. de Sant Bertomeu, 15	Flam de carxofa amb porto / Crema de carxofa i abadejo sobre puré de carbassa
2 BAR JUBILADOS	C. del Dr. Fleming, 4	La bomba de carxofa / La Carxofa de l'àvia
3 LEVANTE	Pl. del Mercat Vell, 10	Pinxo del terreny / Pinxo del mar
4 SAN RAFAEL	C. de Mossén Lajunta, 24	Pedra, paper o tisora / Pinxo "El ventilador de paper"
5 SANT GREGORI	Camí de Sant Gregori s/n	Timbal de carxofa amb formatge i mousse de foie i melmelada de tomaca, pa i pernil / Ravioli d'all i pebre de carxofa farcit de llagostins amb bolets
6 ANNA	Pl. de Sant Bartomeu, 16	Carxofa 2015 / Saquet
7 BRASIL	Pl. de Sant Bartomeu, 13	La bomba / Barco
8 CAN CRISTINA	Pl. de la Comunitat Valenciana, 1	Terra, mar / Calçots de carxofa
9 MARYNTON	Passeig Marítim, 5	Mi Lua / Lolita
10 REX	C. de Ferreres Bretó, 44	Bomba de polp amb carxofa i base d'allioli / Cor de carxofa amb cua de bou
11 VIENA	Passeig Marítim, 2	Remenat de marisc amb polp i carxofa / Llesqueta, samfaina, botifarra laminada amb carxofa, carabasseta i pimentó
12 COTTON CAFÈ	C. de Sant Antoni, 2	Cotton Cafè / Artwine
13 EL PORTAZ	C. d'Hernán Cortés, 17	Carxofes sobre un llet de formatge / Torrada de carxofa laminada amb seitó
14 EL RACONET	Pl. d'Isabel de Villena, 51	Minicaneló farcit de gambes i carxofa / Tires de calamar a la planxa amb carxofa marinada amb salsa lleugera de sobrassada
15 FRANKFURT 10	C. del Crist de la Mar, 8	Pinxo benicarlando / Terra i mar
16 KIKARA	Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1	Rellom a la planxa sobre un chutney de carxofes i cruixent de caramel / Caneló farcit de rap i carxofes amb crema de galeres
17 L'AMBIGÚ	Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1	La carxofa empresonada / Croquetes de carxofa i moixama amb Ramón Bilbao
18 MILORD	C. d'Hernán Cortés, 40	Llueret / Barba-roja
19 LA SEQUIETA	Av. de Jacinto Benavente, 12	Panxo / Pinkito
20 LA CARACOLA	Pl. del Mercat Vell, 1	Caracola's artichoke / Caracaxofa
21 RAYFE	C. de Manuel Alvar, 3	Imperi Carxofa / Carxofòdrom
22 TORTUGA	Port Esportiu, B1 Local 6-7	Tor / Tuga
23 MARRÓN	C. de Mallorca, 79	L'art / El molí
24 NOU RACÓ	Pl. del Mercat Vell, 12	Tapes Nou Racó / Canelons a l'hortolana amb beixamel d'espínacs
25 GASCÓN Y LARRAZ	C. del Crist de la Mar, 70 baix	Simfonia ibèrica de carxofes amb crema de foie / Crep de carxofes, vieires i gambes amb el seu fons d'all blanc gratinat al forn
26 LA FAÇANA	C. d'Ulldesona, 72	Carxofa farcida de bacó fumat amb ou de guatlla sobre llet de ceba caramel·litzada i mel de taronja / Barqueta de filet de porc a la planxa amb carxofes i gules
27 EL FRANKFURT DE GEORGI	Pl. del Ministre Marcelino Domingo	El Georgi / La Tirolesa
28 PASTISSOS	Av. de Joan Carles I, 20	Brownie amb gelat i xarop de carxofa / Milfulls farcit de carxofes i llagostins
29 MESÓN DEL PUERTO	Av. del Marqués Benicarló, 20	Dolç capritx / Pinxo Mesón
30 XANADÚ	Pl. dels Mestres del Temple, 3	Cafè amb llet i lectura / De tapes
31 NUEVO RAYFE	C. de Menorca, 8	Carxofa Rayfe premium / Qui va dir crisi?
32 TRÀNGOL	C. de València, 19	Coulant de carxofa / Quan la carxofa està a l'horta
33 GASTEIZ	C. del Cronista Viciana, 9	Pinxo Ramsol / Pinxo Gasteiz
34 FRANKFURT DUQUE	C. del Crist de la Mar, 38	Dolcet de carxofa / Carxofa del piquillo
35 DAVANT DEL PORT	Av. del Marqués de Benicarló, 34 baix	Broqueta Casa Golo / Delícies de l'horta
36 GOYA	Pl. del Mercat Vell, 11	Pinxo Goya / Pinxo pintora
37 CARLÓN	Av. de Jacinto Benavente, 64	Vas calat fins la carxofa / La repera carxofera
38 KOKOA	C. de Sant Joaquim, 3	Escabex de carxofa / Crema de carxofa

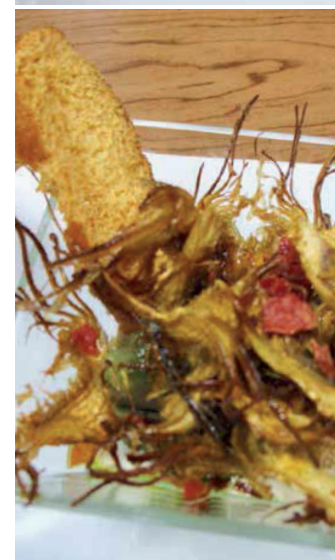
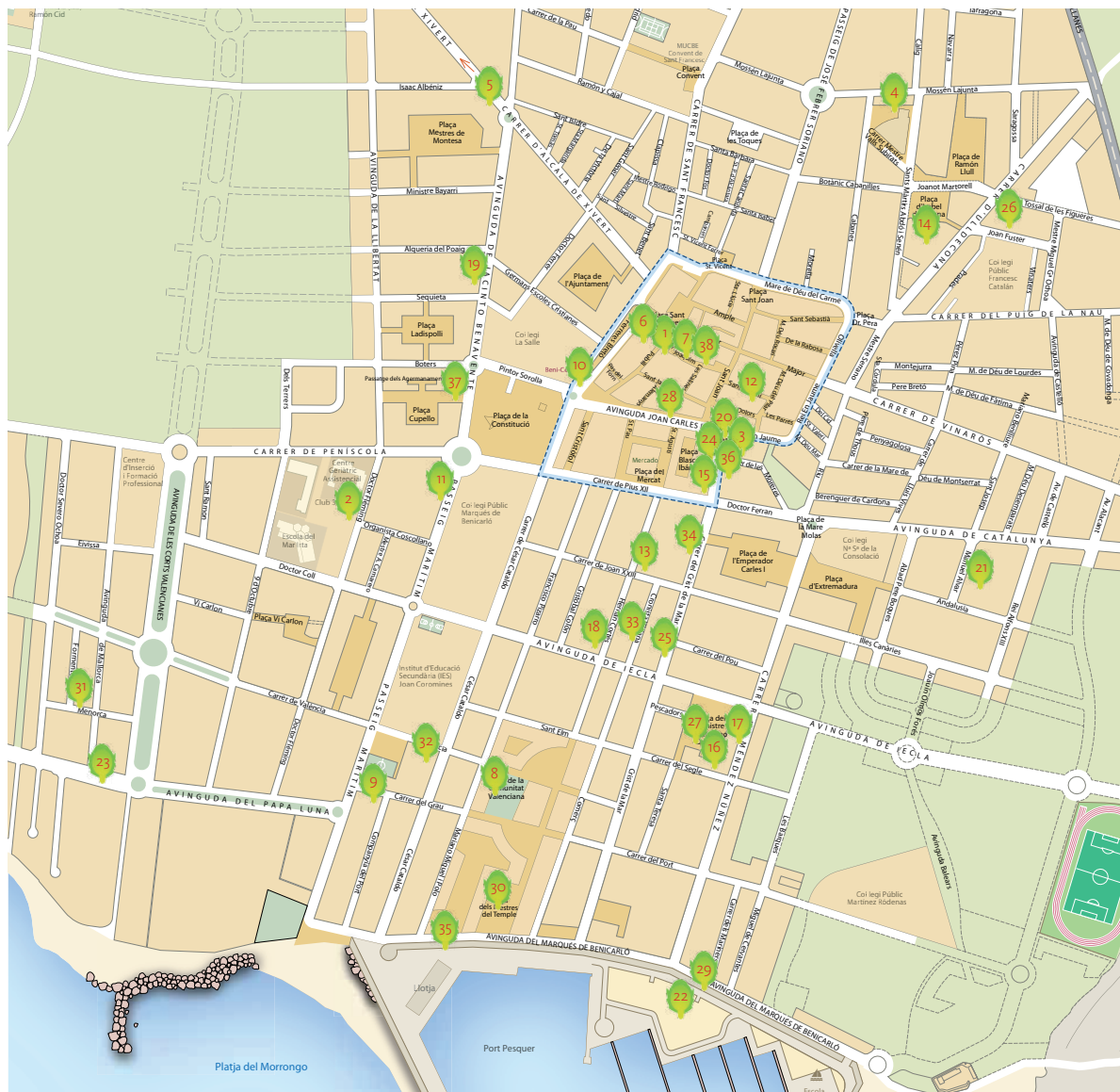


**PINXO GUANYADOR**  
Edició 2014



## Participants

- |                 |                 |                           |                    |
|-----------------|-----------------|---------------------------|--------------------|
| 1 ENMI          | 11 VIENA        | 21 RAYFE                  | 31 NUEVO RAYFE     |
| 2 BAR JUBILADOS | 12 COTTON CAFÈ  | 22 TORTUGA                | 32 TRÀNGOL         |
| 3 LEVANTE       | 13 EL PORTAZ    | 23 MARRÓN                 | 33 GASTEIZ         |
| 4 SAN RAFAEL    | 14 EL RACONET   | 24 NOU RACÓ               | 34 FRANKFURT DUQUE |
| 5 SANT GREGORI  | 15 FRANKFURT 10 | 25 GASCÓN Y LARRAZ        | 35 DAVANT DEL PORT |
| 6 ANNA          | 16 KIKARA       | 26 LA FAÇANA              | 36 GOYA            |
| 7 BRASIL        | 17 L'AMBIGÚ     | 27 EL FRANKFURT DE GEORGI | 37 CARLÓN          |
| 8 CAN CRISTINA  | 18 MILORD       | 28 PASTISSOS              | 38 KOKOA           |
| 9 MARYNTON      | 19 LA SEQUIETA  | 29 MESÓN DEL PUERTO       |                    |
| 10 REX          | 20 LA CARACOLA  | 30 XANADÚ                 |                    |



**Domingo 25 de enero de 2015**

**Participantes**

- PAU RESTAURANT.** Avda Marqués Benicarló, 11. 12580 Benicarló.
- RESTAURANTE EL CORTIJO.** Avda. de Méndez Nuñez, 85. 12580 Benicarló.
- RESTAURANTE CHUANET.** Avda. Papa Luna. 12580 Benicarló.
- BRASERIA-RESTAURANTE SAN GREGORIO.** Ermitorio de San Gregorio.  
12580 Benicarló.
- HOTEL-RESTAURANTE. MARYNTON.** Pss. Marítimo, 5. 12580 Benicarló.
- BAR-RESTAURANTE NEPTUNO.** Pss. Marítimo, 94. 12580 Benicarló.
- RED DE PARADORES. PARADOR DE BENICARLÓ.** Avda. Papa Luna, 5.  
12580 Benicarló.
- HOTEL-RESTAURANTE ROSI.** C/ Del Doctor Fleming, 50. 12580 Benicarló.
- BAR-RESTAURANTE SAN RAFAEL.** C/ Cura Lajunta, 24. 12580 Benicarló.
- ESCUELA CENTRO INTEGRADO DE F.P.** Av. Corts Valencianes, 2.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANTE TAPERIA XANADU.** Pl. Mestres del Temple, 3.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANT-VERMUTERIA TRANGOL.** Valencia, 19. 12580 Benicarló.
- ZT HOTELES. PEÑISCOLA PLAZA SUITES.** Av. Papa Luna, 156.  
12598 Peñíscola.
- ASSOCIACIO DONA LLAURADORA.** Camara Agraria. Cesar Cataldo, 2.  
12580 Benicarló.
- ASSOCIACIO DE LA DONA.** Pda. Sanadorli, 29. 12580 Benicarló.
- PANADERIA AVILA.** Carrer Ramón y Cajal. 12580 Benicarló.
- PIZZERIA RESTAURANTE MARE MEUA.** Puerto Deportivo, manzana 2-1.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANTE RAUL RESINO.** C/ Alicante, 2 esquina-avda. Cataluña.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANTE GASCON Y LARRAZ.** C/ Crist de la Mar, 70 bj. 12580 Benicarló.
- BAR-RESTAURANTE RACONET.** Pl. Isabel de Villena, s/n. 12580 Benicarló.
- RESTAURANT EDEN.** C/ Madrid, 6. 12598 Peñíscola.
- SIDRERIA GASTEIZ.** C/ Cronista Viciana, 9. 12580 Benicarló.
- BAR - RESTAURANTE LEVANTE.** Pl. Mercat Vell, 10. 12580 Benicarló.

**Del 25 de gener a l' 1 de març de 2015**  
**Del 25 de enero al 1 de marzo de 2015**

- PAU RESTAURANT.** Avda Marqués Benicarló, 11-bj. 12580 Benicarló.
- RESTAURANTE EL CORTIJO.** Avda. de Méndez Nuñez, 85. 12580 Benicarló.
- RESTAURANTE CHUANET.** Avda. Papa Luna, s/n. 12580 Benicarló.
- BRASERIA-RESTAURANTE SAN GREGORIO.** Ermitorio de San Gregorio.  
12580 Benicarló.
- HOTEL-RESTAURANTE MARYNTON.** Pss. Marítimo, 5. 12580 Benicarló.
- RESTAURANTE NEPTUNO.** Pss. Marítimo, 94. 12580 Benicarló.
- RED DE PARADORES PARADOR DE BENICARLÓ.** Avda. Papa Luna, 5.  
12580 Benicarló.
- HOTEL-RESTAURANTE ROSI.** C/ Del Doctor Fleming, 50. 12580 Benicarló.
- BAR-RESTAURANTE SAN RAFAEL.** C/ Cura Lajunta, 24. 12580 Benicarló.
- ESCUELA CENTRO INTEGRADO DE F. P.** Av. Corts Valencianes, 2.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANTE TAPERIA XANADÚ.** Pl. Mestres del Temple, 3.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANT-VERMUTERIA TRANGOL.** Valencia, 19. 12580 Benicarló.
- ZT HOTELES. PEÑISCOLA PLAZA SUITES.** Av. Papa Luna, 156.  
12598 Peñíscola.
- PIZZERIA RESTAURANTE MARE MEUA.** Puerto Deportivo, manzana 2-1.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANTE RAUL RESINO.** C/ Alicante, 2 esquina-avda. Cataluña.  
12580 Benicarló.
- RESTAURANTE GASCÓN Y LARRAZ.** C/ Crist de la Mar, 70 bj. 12580 Benicarló.
- BAR-RESTAURANTE RACONET.** Pl. Isabel de Villena, s/n. 12580 Benicarló.
- RESTAURANT EDEN.** C/ Madrid, 6. 12598 Peñíscola.
- ASADOR - SIDRERIA GASTEIZ.** C/ Cronista Viciiana, 9. 12580 Benicarló.
- BAR - RESTAURANTE LEVANTE.** Pl. Mercat Vell, 10. 12580 Benicarló.
- RESTAURANTE EL CORTES INGLÉS.** Pº. Morella, 1. 12006 Castelló.



## PARTICIPANTES



**PAU RESTAURANT**  
Av. Marqués de Benicarló  
11 bajos. Benicarló  
www.paurestaurant.com  
Tel. 964 47 05 46

## MENÚ

Ensaladita de canónigos con langostinos  
y ceviche de alcachofas D.O. Benicarló, quinoa,  
camote y vinagreta

Crema templada espumosa de bogavante,  
crocanti de verduras,  
polvo de alcachofa y cacahuets al wasabi

«Carxofes Braves» Pau Restaurant 2015

Chipirones frescos de nuestra lonja con robellones,  
alcachofa D.O. Benicarló,  
tagliatelle de calabacín y salsa coreana de soja fermentada

Lomo alto de bacalao salvaje de Alaska confitado a baja  
temperatura, salteado de alcachofas D.O. Benicarló,  
crema de Idiazábal y Jamón 5J Sánchez Romero Carvajal

Terrina de cochinito lechal deshuesado,  
cocinado en dos cocciones,  
suave parmentier menorquina de alcachofas D.O. Benicarló  
y guarnición de naranja macerada al romero

Envoltini de piña y mango con helado de coco  
y sopa de fruta de la pasión

Cafés y petit fours de berlinas de chocolate

Bodega seleccionada por nuestra maitre  
para estas XXII jornadas:  
Vino tinto crianza D.O. Ribera del Duero  
Vino blanco verdejo D.O. Rueda



**36 €**  
(IVA INCLUIDO)

## RESTAURANTE EL CORTIJO

C. Méndez Núñez, 85  
w.w.w.elcortijobenicarlo.com  
Tel. 964 47 00 75  
Benicarló



### MENÚ

Aperitivos de bienvenida

1.º Tartar de alcachofas con bogavante, gamba roja, foie, salmón, aguacate y langostinos de Benicarló al vapor

2.º Arrossejat típico marinero con almejas, sepia y alcachofas

Sorbete jornadas alcachofa

3.º Filetes de solomillo de ternera a la plancha con guarnición de alcachofas al estilo Felipe II

Tiramisú con suave crema de alcachofa y helado de mojito sin alcohol

Café

Mini «patissets» de confitura de alcachofa  
Bodega El Cortijo Hnos. Rico



**36 €**  
(IVA INCLUIDO)

#### Nota:

Para la cena el arroz se cambiará por fideuá típica con almejas, sepia y alcachofas y el tercer plato, (si lo desea), por otro distinto por nosotros recomendado.

#### Importante:

Garantizamos a todos nuestros clientes que las alcachofas consumidas en nuestro restaurante son frescas, naturales y abastecidas exclusivamente por labradores de Benicarló.



## RESTAURANTE CHUANET

Avda. Papa Luna, s/n  
Reservas 964 47 17 72  
Benicarló

### MENÚ

Ensalada de marisco con alcachofas y fruta de temporada

Erizos de mar gratinados con un guisado de alcachofas y langostinos de Benicarló

Tentáculo de pulpo plancha con sus alcachofas

Canelón de berenjena relleno de alcachofa, vieira y jamón ibérico

Arroz con chipirones, gambas y alcachofas

Postre

Carpaccio de piña con helado de coco y ron Bacardí

Bodega de la casa  
Agua mineral  
Cafés



**36 €**  
(IVA INCLUIDO)



**BRASERIA-RESTAURANTE  
SAN GREGORIO**  
Ermitorio de San Gregorio  
Tel. 615 28 48 44  
12580 Benicarló



## MENÚ

### Entrantes

Ravioli de all i pebre de alcachofa relleno  
de langostinos de Benicarló con setas

Sepia a la plancha con alcachofas

1.º Timbal de alcachofa con queso y mus  
de foie y mermelada de tomate, pan y jamón

2.º Filete relleno de langostinos de Benicarló  
sobre crema de alcachofas al  
aroma de haba tonka

3.º Rulo de carrillada con alcachofa en salsa  
de Oporto y frutos secos

Postres caseros elaborados con alcachofa

Tinto Rioja  
Blancos Rueda  
Cava Brut

Café, pastas y chupito casero de café



**20 €**  
(IVA INCLUIDO)



**HOTEL-RESTAURANTE  
MARYNTON**  
Pss. Marítimo, 5  
Tel. 964 465 030  
12580 Benicarló

## MENÚ

Del 25 de enero al 1 de marzo

Copa con alcachofa laminada con virutas  
de parmesano, tierra multicolor, germinados  
y aire de alcachofa

Alcachofa & cardo (los primos hermanos)  
con langostinos a la parrilla sobre una fina crema  
de jamón ibérico, aceite de trufa negra  
y crumble de almendra

Escenificación de palmera de calamar rellena  
de alcachofa con vinagreta dulce de dátiles  
y arena crujiente

Milhojas de brandada de bacalao y alcachofa  
con falso pil pil y caviar de piquillo

Tradicional tombet de cabrito con alcachofas  
y setas silvestres al estilo vicentina

Semifrío de sopa de alcachofa dulce con helado  
de canela sobre bizcocho de alcachofa  
y virutas de chocolate

### Bodega

Vino tinto joven D.O. Rioja  
Vino blanco joven D.O. Terra alta  
Agua mineral  
Dulce de alcachofa  
Café



**32 €**  
(IVA INCLUIDO)

## NEPTUNO RESTAURANT

Paseo Marítimo, 94  
Tel. 964 460 555  
12580 Benicarló (Castellón)



## MENÚ

### Aperitivo de Entrada

Tombet de alcachofas en escabeche ligero,  
frutos de temporada y anguila ahumada

Crujiente de alcachofa, erizo de mar y pulpo

Salteado de alcachofas con ajos tiernos  
y langostinos de Benicarló

Tombet de alcachofas y sepia con habitas baby  
Sorbete de fruta de la pasión

Arroz meloso de alcachofas, pato y hongos  
o

Suprema de rape sobre crema de alcachofas  
con su crujiente y aceite de gambas

Nuestro helado de alcachofas  
sobre un bosque encantado

### A elegir

Vino blanco verdejo caballero de Castilla

Vino tinto tempranillo ( D.O .C. Rioja)

Cava brut selección especial

Pan, aguas minerales,

Cafés con su pastita de anís

y trufa al aroma de Baileys



**33 €**  
(IVA INCLUIDO)



## PARADOR DE BENICARLÓ

Av. Papa Luna 5  
12580 Benicarló  
Tel. 964 47 01 00  
benicarlo@parador.es

## MENÚ ALCACHOFA PARADOR

### Aperitivos en mesa

Mejillón y alcachofa escabechados con sorbete de naranja

Tosta de confitura de alcachofa y pulpo

Rull de pularda con alcachofas y nueces

Huevo «panko» sobre alcachofas rehogadas  
con ajos y piñones

Arroz de pato con alcachofas, habitas y ajos tiernos

El tatin de alcachofas

BODEGA: Agua, vinos y cavas selección del Parador



**24,00 €** (IVA INCLUIDO)

## MENÚ ALCACHOFA DEGUSTACIÓN

### Aperitivos en mesa

Mejillón y alcachofa escabechados con sorbete de naranja

Tosta de confitura de alcachofa y pulpo

Rull de pularda con alcachofas y nueces

Crema de alcachofas al curry con vieira

Hamburguesa de sepia y alcachofas con sus chips,  
alioli de tinta y ensalada de rúcula y langostino

Sorbete de fruta de la pasión con Campari

Jarrete de ternera lechal con alcachofas, tempura  
y puré de calabaza con queso de Almedijar

El tatin de alcachofas

Pastelito casero de alcachofa

Café

BODEGA: Agua, vinos y cavas selección del Parador.



**37,00 €** (IVA INCLUIDO)

## HOTEL-RESTAURANTE ROSI

C/ Del Doctor Fleming, 50  
Tel. reservas 964 46 00 08  
12580 Benicarló  
www.hoterosi.com



### MENÚ DEGUSTACIÓN

#### 6 Platos con 20 productos diferentes + bodega, café y chupito

Laminas de alcachofa a la plancha y cigalas de lonja con ortigas de mar en tempura y salsa romescu

Sombrero de pasta filo con salteado de alcachofas, ajetes frescos, pulpo braseado y teja de jamon iberico

Crema de alcachofa con almendra cruda y chips de patata morada

Ravioli casero de alcachofas, morcilla, pasas, piñones y salsa de pisto

Jarrete de ternasco de Aragón con jugo de Oporto, helado de romero y crujiente de alcachofas

Postre especial Rosi «dos degustaciones»

Café y chupito de arroz con ligero aroma de alcachofa

Bodega:

Vino blanco verdejo de «Rueda»

Vino tinto barrica Rioja

Refrescos



**30 € (IVA INCLUIDO)**

#### Pack-hotel: (2 personas)

Hab. Doble + comida o cena jornadas + desayuno  
+ Botella de cava como bienvenida

**109,50 euros**



## BAR-RESTAURANTE

### SAN RAFAEL

C/ Cura Lajunta, 24 bjs.  
Tel. 964 461 880  
12580 Benicarló

### MENÚ

#### PRINCIPIO

«Insalata in cestino» con alcachofas de Benicarló, jamón y vinagreta de piñones y dátiles

Crema suave de queso de cabra con chips crujientes de alcachofa de Benicarló

Turrón de foie con crema de yogur sobre galleta y rocas de alcachofa de Benicarló

#### NUDO

Arroz meloso de bogavante y alcachofas de Benicarló al aroma mediterráneo

Magret de pato a la naranja con alcachofas de Benicarló y aroma oriental

#### DESENLACE

Semi-frío de pera y alcachofa con crema de limón



**26,00 €**  
(IVA INCLUIDO)

ESCUELA CENTRO  
INTEGRADO DE F. P.  
Av. Corts Valencianes, 2  
Tel. 964 40 57 50  
12580 Benicarló



## MENÚ

Aperitivo de bienvenida

Un toque de Japón desde la alcachofa

Mil hojas de hortalizas con aceitunas negras  
y alcachofas DO

Ensalada de otoño, alcachofas y nuestro escabeche

Mar y montaña de arroz con alcachofas

Filete braseado de corvina  
y «suquet» marinero de alcachofas

Meloso de ternera con texturas de alcachofa  
y vino de la tierra

Más alcachofa !!!

Bodega

Particular 2013, D.O Cariñena  
Fortius Roble 2013, D.O Navarra  
Jaume Serra «Brut nature»  
Aguas, cafés, infusiones



**30 €**  
(IVA INCLUIDO)



RESTAURANTE TAPERIA  
XANADU

Pl. Mestres del Temple, 3  
Tel. 964 828 412. 12580 Benicarló  
xanadubenicarlo@hotmail.es

## MENÚ

Entrantes

Alcachofas caramelizadas al ajo  
«Paquetito» de col relleno de alcachofas  
y guiso de ternera  
Alcachofas confitadas sobre montaditos  
de pescado y sésamo

Plato principal a elegir

Arroz meloso con calamares y alcachofas  
o  
Arroz meloso con costillas y alcachofas

Postre

Plátano frito con cacahuets y alcachofas

Bodega: Rioja, Rueda, Albariño...



**25 €**  
(IVA INCLUIDO)

**RESTAURANT-VERMUTERIA  
TRANGOL**

Valencia, 19. Tel. 690 665 915  
Reservas 964 04 43 23  
12580 Benicarló. www.trangol.com



## MENÚ

### «Menú elaborado con alcachofas ecológicas de Benicarló»

Copa Martini de foie, alcachofas y queso de cabra

Huerto de verduras verdes, alcachofas y langostino sobre  
tierra de manzana ácida, hinojos terrestre y marino,  
mahonesa de menta

Vieira con perlas de alcachofa  
y tomatitos con el sabor de antes

Coulant de alcachofas, polvo de aceite de brasa  
comestible, jamón y sus crujientes

Arroz cremoso de clorofila de invierno y alcachofas

«Olleta benicarlanda con pilotetes»,  
alcachofas y legumbres ecológicas

Prepostre: Croqueta dulce de alcachofa  
al estilo de Morella

Postre: Semifrío de pera, chocolate y caramelo  
con helado artesano de alcachofas

Bebida no incluida



**25 €**  
(IVA INCLUIDO)



**ZT HOTELES.**  
**PEÑISCOLA PLAZA SUITES**  
Av. Papa Luna, 156. Tel. 964 01 07 00  
12598 Peñíscola  
www.zthotels.com

## MENÚ

### RESTAURANTE MARE NOSTRUM

Entrantes:

Huevo pochado trufado con crema de alcachofas  
D.O Benicarló

Primer plato:

Alcachofa guisada con pulpo y almejas

Segundo plato:

Arroz meloso de conejo, caracoles y alcachofas

Postre:

Cuajada con mermelada de alcachofa

Bodega:

Vino tinto y blanco D.O Rioja  
Café y copa de licor



**30 €**  
(IVA INCLUIDO)



**PIZZERIA RESTAURANTE  
MARE MEUA**

Puerto Deportivo, Manzana 2-1.  
Tel. 964 475 389  
12580 Benicarló



## MENÚ

Aperitivo «Mare Meua»

Alcachofa rellena de morcilla  
y bacón con queso gratinado  
Langostinos de Benicarló  
Croqueta de alcachofa y jamón ibérico

Segundo

Arroz marinero con alcachofa, sepia y almeja

Postre

Tarta de alcachofa casera cubierta de chocolate

Bodega

Vino Tinto, Rosado, Blanco de la tierra

Agua

Café

**20 €**

(IVA INCLUIDO)

(Menú mínimo para dos personas)



**RESTAURANTE RAUL RESINO**

C/ Alicante, 2  
esquina-avda. Cataluña  
Reservas 964 86 55 05  
12580 Benicarló



## MENÚ

Aperitivos de la casa y trampantojo

Crema de alcachofas con foie-gras fresco asado,  
migas crujientes con jamón y «calçots» en dos cocciones

Canelón de langostinos relleno de setas y alcachofas

Ensalada de patata y alcachofas con mojama,  
caballa marinada de nuestra lonja y vegetales

Ravioli de pulpo relleno de puré de alcachofas y AOVE  
olivos milenarios bajo un mantel de suquet,  
y langostino del terreno ahumado con su esencia

Arrocito a Castellón con alcachofas,  
enteritas de sepia y salsa romesco

Merluza a baja temperatura con pil-pil de alcachofas,  
nuestro tomate 20 horas y aceite de aceituna negra

Prepostre

Naranja caída del árbol

Polo de Gin-tonic

Agua, pan

Bodega no incluida

**30 €**

(IVA INCLUIDO)



**RESTAURANTE  
GASCÓN Y LARRAZ**  
C/ Crist de la Mar, 70 bj.  
Tel 964 825 855  
12580 Benicarló



## MENÚ

Tempura de alcachofas y gambas  
con su chupito de vermut casero

### Entreacto

Crep de vieiras alcachofas y gambas  
con una suave salsa de alcachofas al Cynar

### Primer plato

Pez de San Pedro braseado  
sobre doble cama de alcachofas y ajoblanco

### Segundo plato

Timbal de osobuco de buey y alcachofas de Benicarló  
con salsa de Oporto

### Postre

Brownie tibio de chocolate  
con nueces bajo helado cremoso de alcachofa

### Bodega

Vino blanco Rueda Le Guillón  
Vino tinto Rioja Blason de Esquide

Cafés y chupito de Patxaran



**28 €**  
(IVA INCLUIDO)

**RACONET**

**BAR-RESTAURANTE  
RACONET**  
Pl. Isabel de Villena, s/n  
Tel. 964 474 721  
12580 Benicarló

## MENÚ

Crema de alcachofa con langostinos  
y confitura de frutos secos

Timbal de alcachofa con bacalao al gratín

Pulpo a la parrilla con nido de alcachofa  
Crocanti de morcilla de arroz y alcachofa  
con lasaña de manzana y queso

### Postre

Alcachofa confitada con bolas de helado de vainilla

### Bodega

Tinto joven Besalduch y Valls  
Blanco Rueda Verdejo Analiviaua

Agua, café



**22 €**  
(IVA INCLUIDO)

## RESTAURANT EDEN

C/ Madrid, 6  
Tel. 964 48 04 07  
Mov. 616 97 43 29  
12598 Peñíscola



### MENÚ

#### Aperitivo

Rosa de jamón ibérico y corazón de alcachofa  
montadito de tartar de alcachofa y tomate del Serenge  
con su anchoa del Cantábrico

#### Entrantes (Incluyen todos)

Canelón frío de berenjena relleno de atún  
y alcachofa napado con salsa cocktail

Salteado de sepia con alcachofas  
al aroma de salsa Mery

Almejas con all i pebre de alcachofa

Colitas de gambas salteadas con alcachofas al ajillo

#### Plato principal a elegir

Bacalao con salsa verde (vasca) y láminas de alcachofas  
ó

Medallón de solomillo de ternera  
con salsa cremosa de alcachofa

(Bacalao y solomillo, también disponible a la parrilla)

#### Postre a elegir

Tarta sacher rellena de mermelada de alcachofa  
y su helado de vainilla

ó

Sorbete de mojito

Vino blanco y tinto selección Edén, aguas minerales  
Café



**27,50 €**  
(IVA INCLUIDO)

## GASTEIZ

ASADOR - SIDRERÍA  
GASTEIZ  
C/ Cronista Viciana, 9  
Tel. 964 868 406  
12580 Benicarló

### MENÚ

Ensalada templada de codorniz  
y alcachofa con vinagreta

Calamarcito sobre crema de parmesano y alcachofa

Puré de patata parmentier con pulpo a la brasa  
y pimentón de Vera

Solomillo de buey a la parrilla con nido  
de patatas panadera y alcachofa

o

Lomo de bacalao glaseado sobre falso volcán de yuca,  
lágrima de crema de guisantes con wasabi  
y chips de alcachofa

Mil hojas de nata con mermelada de alcachofa  
y toffee

Vino: Mantibre crianza tinto  
(Rioja, Alavesa)



**30 €**  
(IVA INCLUIDO)

**BAR - RESTAURANTE  
LEVANTE**  
Pl. Mercat Vell, 10  
Tel. 964 044 428  
12580 Benicarló

**LEVANTE**

## MENÚ COMIDA

Crujientes de alcachofa y bacalao  
Vieira rellena de alcachofas y marisco  
Degustación de canelones de creep relleno  
de alcachofas y crema de marisco

Solomillo de cerdo y salsa española

Bodega  
Vino Viejo Mundo Ribera del Duero  
Agua, café, pastas de la casa



**28 € (IVA INCLUIDO)**

## MENÚ CENA

Raviolis de berenjena rellenos de alcachofa  
Crujientes de alcachofas  
Mejillones marinera y alcachofas  
Tallarines caseros y salsa de marisco y alcachofa

Bodega  
Vino Viejo Mundo Ribera del Duero  
Agua, café, pastas de la casa



**28 € (IVA INCLUIDO)**

*El Corte Inglés*

**RESTAURANTE  
EL CORTES INGLÉS**  
Pº. Morella, 1  
12006 Castelló

## MENÚ

### Paisajes gastronómicos Castelló

«Carxofa de Benicarló 2015»

Del 6 al 14 de Marzo 2015

...Galleta + Canelón + Steak = 3 de Alcachofa  
Trinxat  
Ragout  
Steak tartar

...La alcachofa y el mar  
Taco de pulpo con puré de coliflor y boletus  
Bacalao gratinado, langostinos, chips de alcachofas  
y romesco de piquillos

...Dulce Cynara  
«te tira su» del Veneto y... de Alcachofa

BODEGA  
IGP Castelló  
Tinto 86 Winegrovers  
Bodega Les Useres



**27,00 €  
(IVA INCLUIDO)**

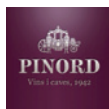
Ajuntament  de Benicarló

[www.ajuntamentdebenicarlo.org](http://www.ajuntamentdebenicarlo.org)

## COL·LABOREN:



Caixa Benicarló



**Cooperativa Agrícola San Isidro «Benihort»**

**Colla de Dolçainers**

**Penya Mechero**

**Penya l'Arjup**

**Cofraria de Sant Antoni Abad**

**[www.sabordebenicarlo.com](http://www.sabordebenicarlo.com)**