

XXVII
FESTA DE LA CARXOFA
BENICARLÓ 2020



DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA DE PINXOS, 9 DE GENER

JORNADES DEL PINXO, DEL 10 AL 26 DE GENER

DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA, 26 DE GENER

JORNADES GASTRONÒMIQUES, DEL 26 DE GENER A L'1 DE MARÇ



Donar la benvinguda a la Festa de la Carxofa és cada any una nova oportunitat per expressar el meu agraïment a totes aquelles persones que han fet possible que, al llarg d'aquestes 27 edicions, Benicarló s'haja convertit en una referència gastronòmica de primer ordre.

Perquè hem aconseguit donar un valor afegit al treball dels nostres llauradors i llauradores que, amb la seua lluita diària, extrauen els millors fruits de la terra.

Perquè hem situat Benicarló com a referent gastronòmic, de la mà dels restauradors que any rere any s'inventen les receptes més originals i exquisides amb la carxofa com a protagonista.

Perquè Benicarló ha fet un pas endavant en el mapa turístic gràcies a aquesta Festa de la Carxofa que ens permet desestacionalitzar la temporada i convertir els mesos de gener i febrer en un altre mes d'agost.

I, sobretot, perquè hem aconseguit que aquests tres valors (l'agricultura, la gastronomia i el turisme) s'hagen aliat tots a una per tal de situar la Festa de la Carxofa al capdamunt del calendari festiu i gastronòmic de la Comunitat Valenciana i més enllà.

És per això, perquè volem continuar creixent i assolint més i més reptes, que en-

guany serà un honor tindre a Benicarló una persona del carisma i la potència mediàtica de Mikel López Iturriaga, fundador i creador del web El Comidista, una autèntic referent en el món de la gastronomia. Ell ha acceptat ser la nostra Carxofa d'Or i a ell li encomanarem fer d'ambaixador de la nostra Carxofa de Benicarló allà on vaja.

També a Mari Carmen Arín, la nostra homenatjada d'enguany, li demanarem que continue per aquest camí de l'esforç i el treball diaris que tants bons fruits ens han donat. I, si pot ser, que transmeta la seua passió per la terra a les generacions futures que han de continuar el treball que ella i els seus avantpassats han començat.

I finalment, a totes les persones que cada any disfruten de la nostra Festa: de Benicarló, de la comarca, de la província, de la Comunitat Valenciana, de la resta d'Espanya... Els vull dir que la Festa de la Carxofa és molt més que una oportunitat per a disfrutar de la bona taula. La Festa de la Carxofa és la nostra essència i representa tot allò que som: un poble que mira al futur sense oblidar les seues arrels.

ROSARIO MIRALLES

Alcaldessa de Benicarló

PROGRAMA D'ACTES

FESTA DE LA CARXOFA 2020

**Del 9 de gener
a l'1 de març**

9 GENER

19.30 h **VII Demostració de Pinxos de la Carxofa.**

Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa.

Col·labora: Cerveses Ambar i l'Associació Benicarlanda de Bars i Cafeteries.

PROGRAMA DE ACTOS

FIESTA DE LA ALCACHOFA 2020

**Del 9 de enero
al 1 de marzo**

9 ENERO

19.30 h **VII Demostración de Pinchos de la Alcachofa.**

Lugar: Pl. de la Constitució, en la carpa.

Colabora: Cervezas Ambar y la Asociación Benicarlanda de Bares y Cafeterías.

11 GENER

12.00 h **4a Ruta de Dibuix i Pinxos pels bars de Benicarló amb els Urban Sketchers Maestrat.**

Dibuirem els pinxos i després ens els menjarem. Porteu el vostre material de dibuix.

Inici de la ruta: Restaurant San Rafael.

18.00 h **Concert de música de Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries i la Banda de l'Associació Musical Ciutat de Benicarló.**

Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa.

DEL 10 AL 26 DE GENER

XIII Jornades del Pinxo de la Carxofa. Als bars i cafeteries participants.

X Premi al Millor Pinxo de Carxofa de Benicarló 2020

13 DE GENER

20.00 h **Entrega de premis del jurat.**

Lloc: Magatzem de la Mar.

11 ENERO

12.00 h **4a Ruta de Dibujo y Pinchos por los bares de Benicarló con los Urban Sketchers Maestrat.**

Dibujaremos los pinchos y después nos los comeremos. Traed vuestro material de dibujo.

Inicio de la ruta: Restaurante San Rafael.

18.00 h **Concierto de música de Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries y la Banda de la Asociación Musical Ciudad de Benicarló.**

Lugar: Pl. de la Constitució, en la carpa.

DEL 10 AL 26 DE ENERO

XIII Jornadas del Pincho de la Alcachofa. En los bares y cafeterías participantes.

X Premio al Mejor Pincho de Alcachofa de Benicarló 2020

13 DE ENERO

20.00 h **Entrega de premios del jurado.**

Lugar: Magatzem de la Mar.

DEL 16 AL 28 DE GENER

Exposició de la Carxofa de Benicarló a les instal·lacions de l'Estació del Nord de València.

20 DE GENER

10.00 h Entrega del Premi al Pinxo Més Etxurat 2020. El col·lectiu Urban Sketchers Maestrat entrega aquest premi amb la finalitat de fomentar el dibuix i la gastronomia com a activitats socials a la nostra comarca.
Lloc: Mercat Municipal.

21 DE GENER

12.20 h Emissió del programa magazín provincial de COPE Castelló amb Raül Puchol (fins a les 14.00 h).

DEL 22 DE GENER AL 2 DE FEBRER

Exposició de Fotografies i Dibuixos de la Festa de la Carxofa.
Col·laboren: José M. Martín Nieto i Urban Sketchers Maestrat.
Lloc: Edifici Gòtic.

DEL 16 AL 28 DE ENERO

Exposición de la Alcachofa de Benicarló en las instalaciones de la Estación del Norte de Valencia.

20 DE ENERO

10.00 h Entrega del Premio al Pinxo Més Etxurat 2020. El colectivo Urban Sketchers Maestrat entrega este premio con el fin de fomentar el dibujo y la gastronomía como actividades sociales en nuestra comarca.
Lugar: Mercado Municipal.

21 DE ENERO

12.20 h Emisión del programa magazín provincial de COPE Castelló con Raül Puchol (hasta las 14.00 h).

DEL 22 DE ENERO AL 2 DE FEBRERO

Exposición de Fotografías y Dibujos de la Fiesta de la Alcachofa.
Colaboran: José M. Martín Nieto y Urban Sketchers Maestrat.
Lugar: Edificio Gótico.

24, 25 I 26 GENER

Concentració d'autocaravanes.
Lloc: C. d'Alcalà de Xivert-av. del Maestrat.
Organitza: Associació Cultural Autocaravanista Valenciana.

24 DE GENER

18.00 h **V Art&Xoc Festival.** Maridatge perfecte de música i Carxofa de Benicarló, per a joves, menuts i grans. Festival dedicat als ritmes d'arrel afroamericana i afrocaribenya: ska, reggae, punk i hip hop... A més de l'oferta musical, el festival ofereix tallers i música per als més menuts, mercat de vinils, servei de barra i diversitat d'oferta gastronòmica (amb presència de la carxofa, és clar) per poder sopar al recinte del festival. A partir de les 23.00 h actuació musical dels grups Rigodonians, Soweto, Black Fang i DJ.
Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa.

20.30 h **Sopar de Gala de la Carxofa 2020.**
Homenatge a una persona destacada del món de l'agricultura.
Entrega del distintiu de la Carxofa d'Or.

24, 25 Y 26 ENERO

Concentración de autocaravanas.
Lugar: C. de Alcalà de Xivert-avda. del Maestrat.
Organiza: Asociación Cultural Autocaravanista Valenciana.

24 DE ENERO

18.00 h **V Art&Xoc Festival.** Maridaje perfecto de música y Alcachofa de Benicarló, para jóvenes, pequeños y mayores. Festival dedicado a los ritmos de raíz afroamericana y afrocaribeña: ska, reggae, punk e hip hop... Además de la oferta musical, el festival ofrece talleres y música para los más pequeños, mercado de vinilos, servicio de barra y diversidad de oferta gastronómica (con presencia de la alcachofa, por supuesto) para poder cenar en el recinto del festival. A partir de las 23.00 h actuación musical de los grupos Rigodonians, Soweto, Black Fang y DJ.
Lugar: Pl. de la Constitució, en la carpa.

20.30 h **Cena de Gala de la Alcachofa 2020.**
Homenaje a una persona destacada del mundo de la agricultura.
Entrega del distintivo de la Alcachofa de Oro.

25 DE GENER

V Fira de Productes Gastronòmics i de Proximitat

10.00 h Inici de la **V Fira de Productes Gastronòmics i de Proximitat** (fins a les 21.00h).

Lloc: Av. de Joan Carles I i c. de Sant Joan.

Organitza: Regidoria de Turisme.

10.00 h Taller de balls tradicionals valencians (fins a les 13.30 h).

Lloc: Magatzem de la Mar.

Organitza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres.

10.00 h Experiència agroturística. La ruta de la Carxofa de Benicarló.

Inscripcions:

www.culturalroutesspain.com

Organitza: Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Carxofa de Benicarló.

10.00 h Visita teatralitzada al Poblado Ibèric del Puig de la Nau, a càrrec de l'empresa Global Arts. Inscripció prèvia al Mucbe, tel. 964 460 448. Preu: 2 €.

La teatralització consistirà en l'escenificació del dia a dia dels habitants del jaciment, on es podrà dialogar amb el pintor, la teixidora, els comerciants, els

25 DE ENERO

V Feria de Productos Gastronómicos y de Proximidad

10.00 h Inicio de la **V Feria de Productos Gastronómicos y de Proximidad** (hasta las 21.00h).

Lugar: Avda. de Joan Carles I y c. de Sant Joan.

Organiza: Regidoria de Turisme.

10.00 h Taller de bailes tradicionales valencianos (hasta las 13.30 h).

Lugar: Magatzem de la Mar.

Organiza: Asociación de Música Tradicional Fartabelitres.

10.00 h Experiencia agroturística. La ruta de la Alcachofa de Benicarló.

Inscripciones:

www.culturalroutesspain.com

Organiza: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alcachofa de Benicarló.

10.00 h Visita teatralitzada al Poblado Ibèric del Puig de la Nau, a cargo de la empresa Global Arts. Inscripció prèvia en el Mucbe, tel. 964 460 448. Precio 2 €

La teatralización consistirá en la escenificación del día a día de los habitantes del yacimiento, donde se podrá dialogar con el pintor, la tejedora, los comerciantes, los

forners i, fins i tot, amb els guàrdies o la sacerdotessa que habitaven el poblat.

Inici de la visita: Poble Ibèric del Puig de la Nau.

Organitza: Regidoria de Cultura.

11.30 h I Sonora, Circuit de la Música Valenciana. Concert d'Òscar Britz i Vera Green (fins a les 13.30 h).

Lloc: Zona de la Fira de Productes Gastronòmics i de Proximitat (av. de Joan Carles I).

Organitza: Institut Valencià de la Música i Regidoria de Turisme.

16.30 h Concert bureo.

Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa.

Organitza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres.

19.00 h Torrada popular de carxofes.

Lloc: Pl. de la Constitució.

Venda de tiquets: Cambra Agrària, baixos (pl. de la Constitució). Preu: 3 €.

Organitza: Consell Regulador de la Denominació d'Origen de la Carxofa de Benicarló i Caixa Benicarló.

23.00 h Ball popular amb l'orquestra Agora.

Lloc: Pl. de la Constitució.

panaderos e, incluso, con los guardias o la sacerdotisa que habitaban el poblado.

Inicio de la visita: Poblado Ibérico del Puig de la Nau.

Organiza: Regidoria de Cultura.

11.30 h I Sonora, Circuito de la Música Valenciana. Concierto de Óscar Britz y Vera Green (hasta las 13.30 h).

Lugar: Zona de la Feria de Productos Gastronómicos y de Proximidad (avda. de Joan Carles I).

Organiza: Institut Valencià de la Música i Regidoria de Turisme.

16.30 h Concierto bureo.

Lugar: Pl. de la Constitució, en la carpa.

Organiza: Asociación de Música Tradicional Fartabelitres.

19.00 h Degustación popular de alcachofas a la brasa.

Lugar: Pl. de la Constitució.

Venta de tiquets: Càmera Agrària, baixos (pl. de la Constitució). Precio: 3 €.

Organiza: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Alcachofa de Benicarló y Caixa Benicarló.

23.00 h Baile popular con la orquesta Agora.

Lugar: Pl. de la Constitució.

26 DE GENER

V Fira de Productes Gastronòmics i de Proximitat

10.00 h Inici **V Fira de Productes Gastronòmics i de Proximitat** (fins a les 14.00 h).

Lloc: Av. de Joan Carles I i c. de Sant Joan.

10.00 h XIII Trofeu d'Handbol Carxofa de Benicarló.

Lloc: Pavelló Poliesportiu.

Organitza: Club Handbol Benicarló.

10.30 h **Dibuixem la Festa de la Carxofa**. Trobada de dibuix urbà amb els Urban Sketchers Maestrat. Porteu el vostre material de dibuix.
Inici: Mucbe (c. de la Pau, 2).

11.00 h **Emissió en directe del programa de Ràdio Benicarló Especial Festa de la Carxofa**.

Lloc: Pl. de la Constitució.

XXVII Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

11.30 h Inauguració de la Demostració Gastronòmica oferida pels restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló.

26 DE ENERO

V Feria de Productos Gastronómicos y de Proximidad

10.00 h Inicio de la **V Feria de Productos Gastronómicos y de Proximidad** (hasta las 14.00h).

Lugar: Avda. de Joan Carles I y c. de Sant Joan.

10.00 h XIII Trofeo de Balonmano Alcachofa de Benicarló.

Lugar: Pabellón Polideportivo.

Organiza: Club Balonmano Benicarló.

10.30 h **Dibujamos la Fiesta de la Alcachofa**. Encuentro de dibujo urbano con los Urban Sketchers Maestrat. Traed vuestro material de dibujo.
Inicio: Mucbe (c. de la Pau, 2).

11.00 h **Emisión en directo del programa de Radio Benicarló Especial Festa de la Alcachofa**.

Lugar: Pl. de la Constitució.

XXVII Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

11.30 h Inauguración de la Demostración Gastronómica ofrecida por los restaurantes de la Agrupación de Restauradores de Benicarló.

12.00 h Degustació gastronòmica.

Lloc: Pl. de la Constitució i zona centre.

Organitza: Agrupació Restauradors de Benicarló.

Col·labora: Cervezas San Miguel.

17.00 h Visita teatralitzada pel centre històric *El vi Carlon*, a càrrec de l'empresa Global Arts. Places limitades amb inscripció prèvia al Mucbe, tel. 964 460 448. Preu 2 €.

Inici de la visita: davant de l'Ajuntament.

Organitza: Regidoria de Cultura.

DEL 26 DE GENER A L'1 DE MARÇ

XXV Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

Als restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló i al Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

12.00 h Degustación gastronómica.

Lugar: Pl. de la Constitució y zona centro.

Organiza: Agrupación Restauradores de Benicarló.

Colabora: Cervezas San Miguel.

17.00 h Visita teatralizada por el centro histórico *El vino Carlón*, a cargo de la empresa Global Arts. Plazas limitadas con inscripción previa en el Mucbe, tel. 964 460 448. Precio: 2 €.

Inicio de la visita: delante del Ayuntamiento.

Organiza: Regidoria de Cultura.

DEL 26 DE ENERO AL 1 DE MARZO

XXV Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

En los restaurantes de la Agrupación de Restauradores de Benicarló y en el Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló.

DEL 27 DE GENER AL 2 DE FEBRER

VIII Trofeu de Pàdel Carxofa de Benicarló

Inscripcions: Padel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com), ctra. de Càlig s/n, tel. 664 577 489.

Organitza: Padel Indoor Benicarló.

27, 28 I 29 DE GENER

9.00 h I Fòrum Carxofa Innova Benicarló (fins a les 13.30 h).

Concursos: Gastronòmic de la Carxofa de Benicarló i Gintònic i Cocteleria Creativa Aplicada a la Carxofa de Benicarló.

Lloc: Magatzem de la Mar.

Organitza: Ajuntament de Benicarló i Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

1 DE FEBRER

16.00 h V Torneig Absolut d'Escacs de la Carxofa.

Lloc: Seu del Club d'Escacs de Benicarló (c. del Crist de la Mar, 106).
Organitza: Club Escacs Benicarló.

DEL 27 DE ENERO AL 2 DE FEBRERO

VIII Trofeo de Pádel Alcachofa de Benicarló

Inscripciones: Padel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com), ctra. de Càlig s/n, tel. 664 577 489.

Organiza: Padel Indoor Benicarló.

27, 28 Y 29 DE ENERO

9.00 h I Foro Alcachofa Innova Benicarló (hasta las 13.30 h). Concursos:

Gastronómico de la Alcachofa de Benicarló y Gin-tonic y Coctelería Creativa Aplicada a la Alcachofa de Benicarló.

Lugar: Magatzem de la Mar.

Organiza: Ajuntament de Benicarló y Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló.

1 DE FEBRERO

16.00 h V Torneo Absoluto de Ajedrez de la Alcachofa.

Lugar: Sede del Club de Ajedrez de Benicarló (c. del Crist de la Mar, 106).
Organiza: Club Ajedrez Benicarló.

2 DE FEBRER

10.00 h XXXI Mitja Marató de la Carxofa de Benicarló-Peníscola.

Lloc: Av. de Catalunya.

Més informació: www.hj-crono.es

Organitza: Club Triatló Basiliscus i Club d'Atletisme Baix Maestrat.

Col·laboren: Regidoria d'Esports i H&J FITNESS.

16 DE FEBRER

XVIII Volta a Peu pels Aljubs

8.30 h Inici de la XVIII Volta a Peu Pels Aljubs. Sortida: Pavelló Poliesportiu Municipal de Benicarló.

13.45 h Arribada al Pavelló Poliesportiu.

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

Preu d'inscripció: 12 €

Punts d'inscripció presencials (fins al 15 de febrer a les 22.00 h): Piscina Municipal de Benicarló (a partir de les 7.00 h) i Decathlon Vinaròs (a partir de les 10.00 h).

Punt d'inscripció presencial només dies 14 i 15 de febrer: Cambra Agrària

2 DE FEBRERO

10.00 h XXXI Medio Maratón de la Alcachofa de Benicarló-Peñíscola.

Lugar: Avda. de Catalunya.

Más información: www.hj-crono.es

Organiza: Club Triatlón Basiliscus y Club de Atletismo Baix Maestrat.

Colaboran: Regidoria d'Esports y H&J FITNESS.

16 DE FEBRERO

XVIII Vuelta a pie por los Aljibes

8.30 h Inicio de la XVIII Vuelta a Pie por los Aljibes. Salida: Pabellón Polideportivo Municipal de Benicarló.

13.45 h Llegada a la pista exterior del Pabellón Polideportivo.

14.00 h Degustación de olleta benicarlanda para todos los participantes.

Precio de inscripción: 12 €

Puntos de inscripción presenciales (hasta el 15 de febrero a las 22.00 h): Piscina Municipal de Benicarló (a partir de las 7.00 h) y Decathlon Vinaròs (a partir de las 10.00 h).

Punto de inscripción presencial solo días 14 y 15 de febrero: Cámara

Benicarló (de 10.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 20.30 h).
Punt d'inscripció en línia (fins al 15 de febrer a les 23.59 h):
www.hj-crono.es

Les inscripcions inclouen samarreta de la XVIII edició, acreditació, participació amb assegurança, obsequis, olleta, cassoleta i avituallaments.

Recollida d'acreditacions, samarreta, obsequis i inscripcions anticipades d'última hora:

- Divendres 14 i dissabte 15 de febrer de 2020, de 9.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 19.00 h. Lloc: Cambra Agrària.
- Diumenge 16, de 7.30 h a 8.15 h. Lloc: Pavelló Poliesportiu. Organitza: Peña L'Arjup. Col·laboren: Ajuntament de Benicarló, Caixa Benicarló, H&J Fitness.

AVISOS:

- Cal portar un got reutilitzable. Podrà adquirir-se'n un de la Volta a Peu Pels Aljubs abans de la sortida al preu d'1 €.
- Les inscripcions realitzades abans del 10 de febrer tindran samarreta assegurada. No es garanteix tindre

Agraria Benicarló (de 10.00 h a 14.00 h y de 17.00 h a 20.30 h).
Punto de inscripción on line (hasta el 15 de febrero a las 23.59 h):
www.hj-crono.es

Las inscripciones incluyen camiseta de la XVIII edición, acreditación, participación con seguro, obsequios, olleta, cuenco y avituallamientos. Recogida de acreditaciones, camiseta, obsequios e inscripciones anticipadas de última hora:

- Viernes 14 y sábado 15 de febrero de 2020, de 9.00 h a 14.00 h y de 17.00 h a 19.00 h. Lugar: Cámara Agraria.
- Domingo 16, de 7.30 h a 8.15 h. Lugar: Pabellón Polideportivo. Organiza: Peña L'Arjup. Colaboran: Ajuntament de Benicarló, Caixa Benicarló y H&J Fitness.

AVISOS:

- Es necesario llevar un vaso reutilizable. Podrá adquirirse uno de la Vuelta a Pie por los Aljibes antes de la salida, al precio de 1 €.
- Las inscripciones realizadas antes del 10 de enero tendrán camiseta asegurada. No se garantiza tener

la samarreta de la XVIII edició a les persones que s'inscriguen després d'aquesta data.

- Inscripciones limitadas a 600 personas.

14 FEBRER

11.00 h **Cuinem la carxofa al Mercat.** Els alumnes del Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló cuinaran en directe plats amb carxofa i els oferiran per a degustar-los als clients del Mercat.

Lloc: Mercat Municipal.

Col·labora: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

21 DE MARÇ

XVII Regata Social Carxofa de Benicarló 2020. Primera mànega.

Lloc: Port Esportiu de Benicarló.

Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola.

la camiseta de la XVIII edición a las personas que se inscriban después de esta fecha.

- Inscripciones limitadas a 600 personas.

14 FEBRERO

11.00 h **Cocinando la Alcachofa en el Mercado.** Los alumnos del Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló cocinarán en directo platos con alcachofa y los ofrecerán para degustarlos a los clientes del Mercado.

Lugar: Mercado Municipal.

Colabora: Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló.

21 DE MARZO

XVII Regata Social Alcachofa de Benicarló 2020. Primera manga.

Lugar: Puerto Deportivo de Benicarló.

Organiza: Marina Benicarló y Estación Náutica Benicarló-Peníscola.

22 DE MARÇ

XVII Regata Social Carxofa de Benicarló 2020. Segona mànega.
Lloc: Port Esportiu de Benicarló.
Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola.

29 DE MARÇ

9.00 h **IV Open de Tennis Taula Carxofa de Benicarló.**
Lloc: Pavelló Poliesportiu Benicarló.
Sala de goma.
Organitza: Club Tennis Taula Benicarló.

Sorteig de menús de les Jornades Gastronòmiques de la Carxofa 2020

Durant les XXV Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló, se sortejaran entre els clients dels comerços participants menús per a dues persones. Els clients dels establiments que hi participen dipositaran els tiquets de compra en una urna instal·lada al Mercat Municipal, on es farà un sorteig cada divendres del mes de febrer a les 12.00 h.
Col·labora: Associació de Venedors del Mercat i Agrupació de Restauradors de Benicarló.

22 DE MARZO

XVII Regata Social Alcachofa de Benicarló 2020. Segunda manga.
Lugar: Puerto Deportivo de Benicarló.
Organiza: Marina Benicarló y Estación Náutica Benicarló-Peñíscola.

29 DE MARZO

9.00 h **III Open de Tenis Mesa Alcachofa de Benicarló.**
Lugar: Pabellón Polideportivo Benicarló. Sala de goma.
Organiza: Club Tenis Mesa Benicarló.

Sorteo de menús de las Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa 2020

Durante las XXV Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, se sortearán entre los clientes de los comercios participantes menús para dos personas. Los clientes de los establecimientos participantes depositarán sus tiques de compra en una urna instalada al Mercado Municipal, donde se hará un sorteo cada viernes del mes de febrero a las 12.00 h.
Colabora: Asociación de Vendedores del Mercado y Agrupación de Restauradores de Benicarló.

MENÚS



CASA
GOLO

Port de Benicarló, bloc 1, planta 1
Tel. 615 982 363 – 651 431 247
Facebook: Casa Golo
12580 Benicarló

1

PREU: 38,00 € (IVA INCLÒS)
(Mínim dos persones) (Mínimo dos personas)

Aperitivo de la casa

Ensalada de alcachofas confitadas con brotes frescos, espinacas,
piñones y jamón ibérico

Guiso de albóndigas y gambas con alcachofas

Timbal de alcachofas con puerro y colitas de gamba

Langostinos flambeados al ron con alcachofas

Arroz de sepia y galeras con alcachofas (comida)

Rape de nuestra lonja y alcachofas al estilo Casa Golo (cena)

POSTRE:

Tartas de la casa a elegir

Vinos seleccionados de nuestra bodega

Café, chupito y dulces caseros

(Este menú incluye una botella cada dos personas)

Aperitiu de la casa

Amanida de carxofes confitades amb brots frescos, espinacs,
pinyons i pernil ibèric

Guisat de mandonguilles i gambes amb carxofes

Timbal de carxofes amb all porro i cues de gamba

Llangostins flamejats al rom amb carxofes

Arròs de sépia i galeres amb carxofes (dinar)

Rap de la llotja i carxofes a l'estil Casa Golo (sopar)

POSTRES:

Pastissos de la casa a escollir

Vins seleccionats de la nostra bodega

Café, copeta i dolços casolans

(Este menú inclou una botella cada dos persones)



CHUANET

Av. del Papa Luna s/n
Tel. 964 471 772
12580 Benicarló

2

PREU: 40,00 € (IVA INCLÒS)

Aperitivo de la casa

ENTRANTES:

Ensalada con alcachofas, perdiz y *foie micuit*
Meloso de marisco con pasta fresca, alcachofas y mojama
Erizo relleno de alcachofa, gamba roja y su yema
Canelón de pollo de corral con alcachofa y una salsa blanca suave

PLATO PRINCIPAL:

Arroz con pulpo, langostinos y alcachofas

POSTRE:

Cremoso de mango, alcachofa, chocolate belga y chispas de yogur

Bebida no incluida

Aperitiu de la casa

ENTRANTS:

Amanida amb carxofes, perdiu i *foie semicuit*
Melós de marisc amb pasta fresca, carxofes i moixama
Capellonet farcit de carxofa, gamba roja i la seua gemma
Caneló de pollastre de corral amb carxofa i una salsa blanca suau

PLAT PRINCIPAL:

Arròs amb polp, llangostins i carxofes

POSTRES:

Cremós de mango, carxofa, xocolate belga i encenalls de iogurt

Beguda no inclosa



EL CORTIJO HNOS. RICO

Av. de Méndez Nuñez 85
Tel. 964 475 038
12580 Benicarló

3

PREU: 37 € (IVA INCLÒS)

Aperitivo de bienvenida

Ensalada de marisco con corazones de alcachofa y langostinos al vapor

Alcachofas rellenas de jamón ibérico y colitas de gamba

Sorbete de la casa

Arroz con tropezones alcachofas y almejas

POSTRE:

Delicatessen Cortijo
Pastisset de alcachofa
Café y chupito

Bebida no incluida

Aperitiu de benvinguda

Amanida de marisc amb cors de carxofa i llangostins al vapor

Carxofes farcides de pernil ibèric i cuetes de gamba

Sorbet de la casa

Arròs amb trossets de carxofa i cloïsses

POSTRES:

Delicadeses Cortijo
Pastisset de carxofa
Café i copeta

Beguda no inclosa



HOGAR DEL PESCADOR

Aperitivo de bienvenida

Bravas DO de alcachofa

ENTRANTES:

Rollitos de brandada de bacalao, ligera de alcachofas, miel y torreznos
Filetes de San Pedro de la lonja sobre crema de trigueros y crujientes de alcachofa

PLATO PRINCIPAL:

Timbal de arroz de sepia, langostinos y alcachofa

POSTRE:

Brownie de chocolate con helado de AOVE y *crepells* de alcachofa

Bebida no incluida

Av. del Marqués de Benicarló, 29
Tel. 964 965 805
12580 Benicarló

4

PREU: 35,00 € (IVA INCLÒS)

Aperitiu de benvinguda

Braves DO de carxofa

ENTRANTS:

Rotllets de brandada d'abadejo, lleugera de carxofes, mel i rostes
Filets de gall de Sant Pere de la llotja sobre crema d'espàrrecs salvatges i cruixent de carxofes

PLAT PRINCIPAL:

Timbal d'arròs de sépia, llangostins i carxofa

POSTRES:

Brownie de xocolata amb gelat d'OOVE i *crepells* de carxofa

Beguda no inclosa



MAR BLAVA

Part. del Riu, 24
Tel. 693 753 584
12580 Benicarló

5

PREU: 34 € (IVA INCLÒS)

SNACKS:

Crocanti de arroz y alcachofa con rilette de salmón
Pan con aceite de oliva virgen extra, variedad canetera, y aceituna esférica
Nigoñaky de alcachofa con toque de wasabi y jengibre fresco

PARA COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA:

Ensalada de alcachofas con cítricos
Mollejas y tendones de ternera con alcachofas y trufa de Catí
Calamar a la brasa con alcachofas, crema de foie y maíz

EL ARROZ: Arroz meloso de albóndiga, choco y alcachofa

DEL MAR: Pescado del mercado con jugo de sus espinas y ñoquis de alcachofa

LA CARNE: Cochinillo ibérico a baja temperatura

PREPOSTRE MAR BLAVA: Menta, lima y limón

POSTRE: Nuestra torrija y su helado

Bodega a parte

SNACKS:

Crocant d'arròs i carxofa amb *rilette* de salmó
Pa amb oli d'oliva verge extra, varietat canetera, i oliva esfèrica
Nigonyaky de carxofa amb toc de wasabi i gíngebre fresc

PER A COMPARTIR AL CENTRE DE LA TAULA:

Amanida de carxofes amb cítrics
Lletons i tendons de vedella amb carxofes i trufa de Catí
Calamar a la brasa amb carxofes, crema de *foie* i panís

L'ARRÒS: Arròs melós de pilota, xoco i carxofa

DE LA MAR: Peix del mercat amb suc de les seues espines i nyoquis de carxofa

LA CARN: Garrí ibèric a baixa temperatura

PREPOSTRES MAR BLAVA: Menta, llima i llimona

POSTRES: La nostra llesca en ou i el seu gelat

Bodega a banda



MARE MEUA

Port Esportiu de Benicarló, bloc B2
Tel. 964 475 389
12580 Benicarló

6

PREU: 24 € (IVA INCLÒS)

ENTRANTES:

Ensalada de alcachofa con jamón serrano, queso de cabra, cebolla caramelizada con vinagreta de fresa y ralladura de *foie*
Langostinos salteados con alcachofa
Hoja de arroz crujiente rellena de pato, alcachofas y setas con salsa de trufa

Sorbete de cítricos
Arroz meloso con calamar, alcachofa y marisco
(Por la noche, se puede cambiar el arroz por *suquet* de pescado)

POSTRE:

Flan de alcachofa

BODEGA:

Agua
Vino rosado Valdes
Vino tinto Valdes
Vino blanco Valdes

ENTRANTS:

Amanida de carxofa amb pernil, formatge de cabra, ceba caramel·litzada amb vinagreta de fresa i ratlladura de *foie*
Llangostins saltats amb carxofa
Fulla d'arròs cruixent farcida d'ànec, carxofes i bolets amb salsa de trufa

Sorbet de cítrics
Arròs melós amb calamar, carxofa i marisc
(A la nit, es pot canviar l'arròs per suquet de peix)

POSTRES:

Flam de carxofa

BODEGA:

Aigua
Vi rosat Valdes
Vi negre Valdes
Vi blanc Valdes

PREU: 38 € (IVA INCLÒS)

ENTRANTES:

Aperitivo de humus de alcachofa con tomate semideshidratado
Ensalada de alcachofas, anguila y lomo de salmón ahumados con *foie micuit*
Patita de pulpo lacado con su alcachofa a lo pobre
Vieira rellena de alcachofas gratinada al queso puro de oveja de Catí
Alcachofas y langostinos salteados al estilo oriental

PLATO PRINCIPAL:

Crujiente de cordero recental con alcachofas y su reducción del asado
(El plato principal se podrá cambiar por arroz con alcachofas, sepia y almejas salvajes, previa reserva y mesa completa)

POSTRE:

Sopa de chocolate blanco con su *brownie* de alcachofa y helado de expreso

BODEGA:

(A elegir una botella cada dos personas)

Cerveza artesana de alcachofa Badum
Vino blanco verdejo
Vino tinto selección
Cava brut selección especial

Pan, aguas minerales y cafés con sus pastitas de anís y licor

ENTRANTS:

Aperitiu d'humus de carxofa amb tomaca semideshidratada
Amanida de carxofes, anguila i llom de salmó fumats amb *foie semicuit*
Pota de polp lacat amb carxofes a l'estil pobre
Vieira farcida de carxofes gratinada amb formatge pur d'ovella de Catí
Carxofes i llangostins saltats a l'estil oriental

PLAT PRINCIPAL:

Cruixent de corder de llet amb carxofes i reducció de rostit
(El plat principal es pot canviar per arròs amb carxofes, sépia i cloïsses salvatges amb reserva prèvia i per a la taula completa)

POSTRES:

Sopa de xocolate blanc amb brownie de carxofa i gelat d'expres

BODEGA:

(A escollir una botella cada dos persones)

Cervesa artesana de carxofa Badum
Vi blanc verdejo
Vi negre selecció
Cava brut selecció especial

Pa, aigües minerals i cafés amb pastetes d'anís i licor

ENTRANTES:

Polenta, sobrasada, alcachofa y miel
Ajoblanco de alcachofa con mojama de atún
Alcachofa, berenjena, sepia y galera

Milhojas de verduras asadas, alcachofa encurtida, vinagreta de anchoa y tomate

Arroz seco con costilla, butifarra de la zona, pimientos y alcachofa (comida)
Marmita de atún y alcachofas (cena)

Daditos de alcachofa dulce y queso manchego con jengibre

BODEGA:

Vinos blancos, rosados y tintos selección Parador
Aguas minerales

ENTRANTS:

Polenta, sobrasada, carxofa i mel
Ajoblanco de carxofa amb moixama de tonyina
Carxofa, albergínia, sépia i galera

Milfulls de verdures rostides, carxofa confitada amb vinagre i vinagreta d'anxova i tomaca

Arròs sec amb costella, botifarra de la zona, pimentó i carxofa (dinar)
Marmita de tonyina i carxofes (sopar)

Dauets de carxofa dolça i formatge manxec amb gíngebre

BODEGA:

Vins blancs, rosats i negres selecció Parador
Aigua mineral

Menú Degustación 2020. La Alcachofa de Benicarló recorriendo los Paradores

ENTRANTES DE ALCACHOFA EN LOS PARADORES EN CÓRDOBA, JÁVEA E IBIZA:

Ajoblanco de almendra con alcachofa y mojama de atún
Canelón de berenjena, alcachofa, sepia y galera
Polenta, sobrasada, alcachofa y miel

LA ALCACHOFA EN EL PARADOR DE BENICARLÓ:

La alcachofa y la huerta benicarlanda

LA ALCACHOFA CON LOS PRODUCTOS DEL MAR EN EL PARADOR DE BAIONA:

Guiso de alcachofas, bacalao y almejas

**LA ALCACHOFA COMBINADA CON EL SORBETE
DEL PARADOR DE ALCALÁ DE HENARES:**

Sorbete de cerveza artesana Las Cibeles con alcachofa

LA ALCACHOFA CON LAS VIANDAS DEL PARADOR DE LERMA:

Lingote de alcachofas y cordero lechal con su propio jugo y alcachofa frita

LA ALCACHOFA DULCE EN EL PARADOR DE CUENCA:

Daditos de alcachofa dulce y queso manchego con jengibre

BEBIDAS: Selección de vinos blancos, rosados y tintos. Aguas minerales
Café e infusiones

Menú Degustació 2020. La Carxofa de Benicarló recorre els Paradors

ENTRANTS DE CARXOFA ALS PARADORES DE CÒRDOVA, XÀTIVA I EIVISSA:

Ajoblanco d'ametla amb carxofa i moixama de tonyina
Caneló d'albergínia, carxofa, sépia i galera
Polenta, sobrasada, carxofa i mel

LA CARXOFA AL PARADOR DE BENICARLÓ:

La carxofa i l'horta benicarlanda

LA CARXOFA AMB ELS PRODUCTES DEL MAR AL PARADOR DE BAIONA:

Guisat de carxofes, abadejo i cloïsses

**LA CARXOFA COMBINADA AMB EL SORBET
DEL PARADOR D'ALCALÁ DE HENARES:**

Sorbet de cervesa artesana Las Cibeles amb carxofa

LA CARXOFA AMB LA CARN DEL PARADOR DE LERMA:

Lingot de carxofes i corder de llet amb el seu suc i carxofa fregida

LA CARXOFA DOLÇA AL PARADOR DE CONCA:

Dauets de carxofa dolça i formatge manxec amb gingebre

BEGUDES: Selecció de vins blancs, rosats i negres. Aigües minerals
Café i infusions



PAU

Av. del Marqués de Benicarló, 11, baixos
Tel. 964 470 546
12580 Benicarló

9

PREU: 40 € (IVA INCLÒS)

Escalivada de alcachofas, bacalao desmigado y salsa de aceituna negra

Dúo de bogavante al natural y alcachofa sobre cremoso de espárragos y yemas de erizo de mar

Crema de alcachofa, *foie* caramelizado y polvo de pistacho

Calamar de lonja relleno de marisco, alcachofas y su reducción

Degustación de arroz rojo de gambas y alcachofas

Rape con sopa de calabaza, jengibre, naranja y frutos del mar

Costillar ibérico a la miel, confitado a baja temperatura y refrito de alcachofas

POSTRE:

Chocolate en tres texturas: tartita con avellanas caramelizadas, helado y espiral de tierra de chocolate

BODEGA:

Seleccionada por Pau Restaurant:

Vino tinto, vino blanco y aguas

Escalivada de carxofes, abadejo esqueixat i salsa d'olives negres

Duo de llamàntol al natural i carxofa sobre cremós d'espàrrecs i gemmes de capellanet

Crema de carxofa, *foie* caramel·litzat i pols de festuc

Calamar de llotja farcit de marisc i carxofes amb la seua reducció

Degustació d'arròs roig de gambes i carxofes

Rap amb sopa de carabassa, gíngebre, taronja i fruits de la mar

Costellam ibèric a la mel, confitat a baixa temperatura i remenat de carxofes

POSTRES:

Xocolate en tres textures: pastisset d'avellanes caramel·litzades, gelat i espiral de terra de xocolate

BODEGA:

Seleccionada per Pau Restaurant:

Vi negre, vi blanc i aigües

PREU: 34 € (IVA INCLÒS)

ENTRANTES:

Corazones de alcachofa con escabeche de ventresca de atún, mejillón de roca y juliana de hinojo

Brocheta de alcachofas y gambas sobre lecho de humus de alcachofa

Huevo roto con patata, alcachofa, *foie* y reducción de Pedro Ximénez

Alcachofa con bacalao sobre crema de galeras y calabaza con toque de tinta de sepia

A ELEGIR:

Carrillera de ternera en su jugo con compota de manzana y chips de alcachofa

Suquet marinero de pescado de roca (según lonja) con alcachofas

POSTRE:

Pastel de semifrío de alcachofas y turrón de Jijona

Café, chupito de alcachofa y rosquito de la abuela

BODEGA:

Aguas

Vinos selección Rosi

Pack hotel (2 personas): 122,00 € (IVA incluido)
Habitación doble, comida o cena jornadas, desayuno y botella de cava como bienvenida.

ENTRANTS:

Cors de carxofa amb escabets de ventresca de tonyina, musclo de roca i fonoll a la juliana

Broqueta de carxofes i gambes sobre llit d'humus de carxofa

Ou trencat amb patata, carxofa, *foie* i reducció de Pedro Ximénez

Carxofa amb abadejo sobre crema de galeres i carxofa amb toc de tinta de sépia

PER ESCOLLIR:

Galta de vedella amb el seu suc, compota de poma i xips de carxofa

Suquet mariner de peix de roca (segons llotja) amb carxofes

POSTRES:

Pastís de semifred de carxofa i torró de Xixona

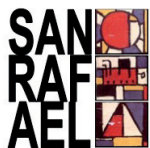
Café, copeta de carxofa i rotllet de la iaia

BODEGA:

Aigua

Vins selecció Rosi

Pack hotel (2 persones): 122,00 € (IVA inclòs)
Habitació doble, dinar o sopar jornades, desdijuni i botella de cava com a benvinguda.



SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24, baixos
Tel. 964 461 880
12580 Benicarló

11

PREU: 30 € (IVA INCLÒS)

Como nos apasiona viajar y cocinar, seguimos fusionando la Alcachofa de Benicarló con sabores y técnicas culinarias de otros continentes. ¡Abróchense los cinturones! IV viaje, destino...

GRECIA Y TURQUÍA

Surtido de *mezzes*

Baba gannuj y chips de alcachofa al horno con salsa cañí
Souvlakia de vacuno y alcachofa con aceite de brasa
Alcachofas al *muhammara*

BRASIL: *Coxinhas* de pollo de corral y alcachofas de Benicarló sobre lecho de crema de olleta benicarlanda

HAWAI: Lomi lomi de corvina marinada y alcachofa de Benicarló con ajoblanco de almendra del Maestrat

INDONESIA: Arroz meloso de pato del Delta y setas al estilo *nasi goreng* con alcachofa de Benicarló

TANZANIA: Flor de alcachofa de Benicarló rellena de marisco y *muriwo na nyama* de cacahuete con niebla de coco

JAPÓN: Bizcocho de té verde matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado de chocolate blanco con *coulis* de alcachofa

Bebida no incluida

Com ens apassiona viatjar i cuinar, seguim fusionant la Carxofa de Benicarló amb sabors i tècniques culinàries d'altres continents. ¡Poseu-vos els cinturons! IV viatge, destí...

GRÈCIA I TURQUIA

Assortiment de *mezzes*

Babaganuj i xips de carxofa al forn amb salsa cani
Souvlakia de boví i carxofa amb oli de brasa
Carxofes amb *muhammara*

BRASIL: *Coxinhas* de pollastre de corral i carxofes de Benicarló sobre llit de crema d'olleta benicarlanda

HAWAII: Lomi-lomi de corbina marinada i carxofa de Benicarló amb ajoblanco d'ametla del Maestrat

INDONÈSIA: Arròs melós d'ànec del Delta i bolets a l'estil *nasi goreng* amb carxofa de Benicarló

TANZÀNIA: Flor de carxofa de Benicarló farcida de marisc i *muriwo na nyama* de cacauet amb boira de coco

JAPÓ: Bescuit de te matxa, compota de mango i maracujà, mousse de iuzu i glasejat de xocolate blanc amb *coulis* de carxofa

Beguda no inclosa



SANT GREGORI

Ermita de Sant Gregori de Benicarló
Camí de Sant Gregori, s/n
Tel. 649 302 943
12580 Benicarló

12

PREU: 26 € (IVA INCLÒS)

Ensalada de alcachofas a baja temperatura, pipirrana
y crema suave de patata

Canelón frito de alcachofas y sepia con salsa de cangrejo rojo
y huevas de salmón

Bacalao confitado, emulsión de alcachofas
y coliflor sobre sopa de pericana

Arroz al horno con alcachofas, secreto ibérico y calabaza

Incluye el postre y el pan

No incluye la bebida

Amanida de carxofes a baixa temperatura, pipirrana
i crema suau de patata

Caneló fregit de carxofes i sépia amb salsa de cranc roig
i ous de salmó

Abadejo confitat, emulsió de carxofes i
coliflor sobre sopa de pericana

Arròs al forn amb carxofes, secret ibèric i carabassa

Inclou les postres i el pa

No inclou la beguda

PREU: 35 € (IVA INCLÒS)

Crujiente de alcachofas y semillas

Cuajada de alcachofa

Coca de mantequilla con brandada de alcachofa

Alcachofa confitada y frita en caldo reducido de jamón ibérico

Verduras del mercado de Benicarló en sus distintas cocciones y jugo de aromáticas

Sopa espumosa de boniato y cigalas con *duxelles* de alcachofa, chorizo, sepia de lonja y gamba roja

Molleja de ternera asada y lacada en chile dulce y sésamo cantonés, alcachofas glaseadas, *parmentier*, salsa española-hoisin y migas crujientes de panceta ibérica

Pescado del día

POSTRE:

Bavarois con dulce de leche, chocolate y alcachofa con salsa de Werther's Original y gelée de AOVE

Bebida no incluida

Cruixent de carxofes i llavors

Quallada de carxofa

Coc de mantega amb brandada de carxofa

Carxofa confitada i fregida en caldo reduït de pernil ibèric

Verdures del mercat de Benicarló en diferents coccions i suc d'aromàtiques

Sopa escumosa de moniato i escamarlans amb *duxelles* de carxofa, xoriç, sépia de llotja i gamba roja

Lletó de vedella rostit i lacat amb xili dolç i sèsam cantonés, carxofes glasejades, *parmentier*, salsa espanyola-hoisin i molles cruixents de cansalada ibèrica

Peix del dia

POSTRES:

Bavaresa amb almívar de llet, xocolata i carxofa amb salsa de Werther's Original i gelea d'OOVE

Beguda no inclosa

PREU: 33 € (IVA INCLÒS)

(Tots els plats tenen carxofa DO de l'horta de Benicarló). Aquest menú pot tindre alguna modificació, ja que està en funció de les pràctiques educatives que es realitzen al llarg de les Jornades. Gràcies per col·laborar en la formació del nostre alumnat. (Todos los platos tienen alcachofa DO de la huerta de Benicarló). Este menú puede sufrir alguna modificación, ya que está en función de las prácticas educativas que se realizan durante las Jornades. Gracias por colaborar en la formación de nuestro alumnado.

Snacks/Entretenimientos

Entrante

Arroz meloso Monstia

Lenguado de la Lonja de Benicarló

Carrillada cocinada a baja temperatura

Prepostre

Los postres de la pastelería
Petits fours

Surtido de panes artesanos

Agua mineral

Vino blanco Roques Negres, vino tinto Roques Negres IGP Castelló

Café y infusiones

Snacks/Entreteniments

Entrant

Arròs melós Monstia

Llenguado de la Llotja de Benicarló

Galtes cuites a baixa temperatura

Prepostres

Les postres de la pastisseria
Petits fours

Assortiment de pans artesans

Aigua mineral

Vi blanc Roques Negres, vi negre Roques Negres IGP Castelló

Café i infusions

COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27
Tel. 964 100 323
www.cordecarxofa.com/reserva
12580 Benicarló

15

PREU: 35 € (IVA INCLÒS)

*Menú 100% sense gluten i apte per a vegetarians

*Menú 100% sin gluten y apto para vegetarianos

ENTRANTES:

Corazones de alcachofa confitados con cebolla caramelizada
Ensalada de cítricos y alcachofa

TAPAS:

Humus de alcachofa
Croquetas melosas de alcachofa

PRINCIPAL:

Risotto de alcachofa con espinacas y zanahoria

POSTRE Y CAFÉ:

Mousse casera (vegana y sin azúcar)
Selección de infusiones y té o café ecológico 100% arábica de tueste natural

Bebida no incluida

ENTRANTS:

Cors de carxofa confitats amb ceba caramel·litzada
Ensalada de cítrics i carxofa

TAPES:

Humus de carxofa
Croquetes meloses de carxofa

PRINCIPAL:

Risotto de carxofa amb espinacs i safanòria

POSTRES I CAFÉ:

Mousse casera (vegana i sens sucre)
Selecció d'infusions i tes o café ecològic 100% *arabica* de torrat natural

Beguda no inclosa

LA MAR DE BO

ENTRANTES:

Pincho del concurso
Sepia con alcachofas a la plancha
Milhojas de *foie* con reducción de oporto

Pastel de alcachofas con marisco

Allipebre de pulpo con alcachofa

Postres caseros de alcachofa

Vino Rioja o verdejo

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 615 284 844
12580 Benicarló

16

PREU: 28 € (IVA INCLÒS)

ENTRANTS:

Pinxo del concurs
Sépia amb carxofes a la planxa
Milfulls de *foie* amb reducció de porto

Pastís de carxofes amb marisc

Allipebre de polp amb carxofa

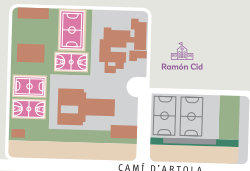
Postres casolanes de carxofa

Vi Rioja o verdejo

RESTAURANTS PARTICIPANTS

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1. CASA GOLO
2. CHUANET
3. CORTIJO
4. HOGAR DEL PESCADOR
5. MAR BLAVA
6. MAREMEUA
7. NEPTUNO
8. PARADORES BENICARLÓ
9. PAU
10. ROSI
11. SAN RAFAEL
12. SANT GREGORI
13. TRÀNGOL
14. CIPFP DE BENICARLÓ
15. COR DE CARXOFA
16. LA MAR DE BO



Ramon Cid

CAMÍ D'ARTOLA

Àrea especial de platja permesa per a gossos
PLATJA DEL BARRANQUET

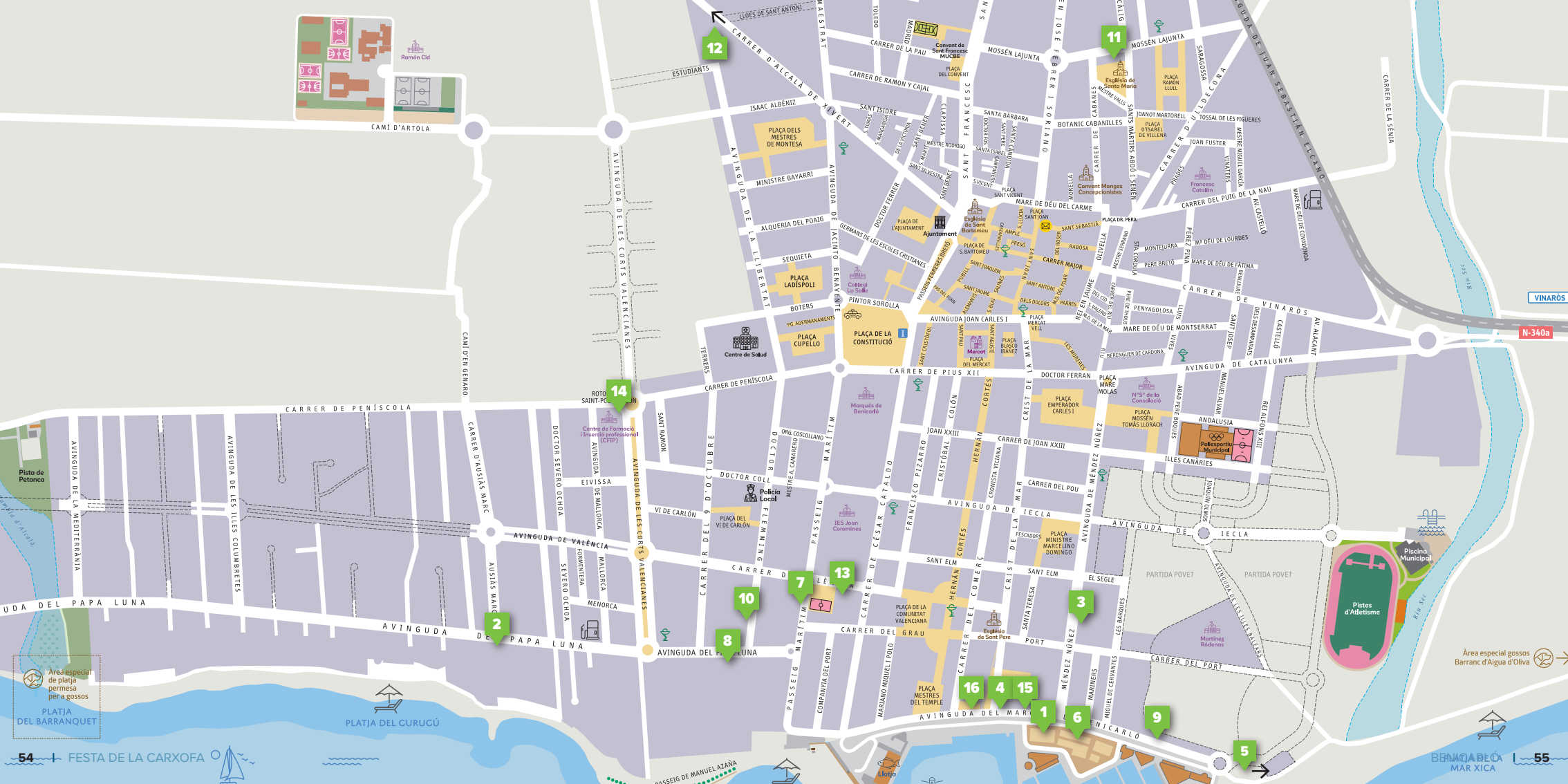
PLATJA DEL GURUCÚ

Àrea especial gossos Barranc d'Aigua d'Oliva



Piscines Municipals

BERNABÉU MAR XICA



12

11

14

10

7

13

8

3

16

4

15

1

6

5

VINAROS

N-340a

55



Ajuntament
de Benicarló



renfe



benihort

PEÑA
MECHERO



www.benicarlo.org