

FESTA

XXX
ANIVERSARI

DE

LA

BENICARLÓ
2023

CARXOFA

JORNADES
GASTRONÒMIQUES:
DEL 29 DE GENER
AL 5 DE MARÇ

DEMOSTRACIÓ
GASTRONÒMICA:
29 DE GENER

SALUTACIÓ

Donar la benvinguda a la Festa de la Carxofa és cada any una nova oportunitat (i mai ens cansarem) per a expressar l'agraïment de tots els benicarlandos i benicarlandes a totes aquelles persones que han fet possible que, al llarg d'aquestes 30 edicions, Benicarló s'haja convertit en una referència gastronòmica de primer nivell.

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 elabo-

L'ALCALDESSA

ren les receptes més originals i exquisides. I perquè, de la mà de tots ells i elles, Benicarló ha fet un pas endavant en el mapa turístic que ens permet desestacionalitzar la temporada i convertir els mesos de gener i febrer en un altre mes d'agost.

Però, 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.

DE

Efectivament, tenim una oferta gastronòmica que és l'admiració de la comarca i, m'atreviria dir que més enllà. Som el primer municipi de la província a disposar d'un Pla Director Gastronòmic i som també l'únic municipi de la província que compta amb una Denominació d'Origen Protegida de la Carxofa de Benicarló.

Perquè el producte, no ho hem d'oblidar, és la base de tot. Sense unes carxofes de primera qualitat, avui no estaríem ací. I per això, si em permeteu, vull fer un agraïment més que merescut als primers 'culpables' de tot això. Als llauradors i llauradores de Benicarló que cada dia treballen per oferir-nos els millors fruits de la terra. Ells i elles són l'origen de tot i per això són també una part fonamental de tot aquest projecte de ciutat gastronòmica que entre totes i tots hem construït.

Un projecte en el qual enguany hem convidat a participar la gran cuinera Carme Ruscalleda, guardonada amb el premi Carxofa d'Or 2023. Una dona amb una brillant trajectòria, avalada per sis estrelles Michelin, que ha regentat durant 30 anys un dels temples de la



gastronomia mundial, el restaurant Sant Pau, i una de les cuineres més reputades del món. A ella, li encomanem fer d'ambaixadora de la nostra Carxofa de Benicarló allà on vaja.

A Vicenta Calvet Gellida, la nostra homenatjada d'enguany, dona forta i treballadora on les hi haja, llauradora i lluitadora incansable, li demanem que continue per aquest camí de l'esforç que tants bons fruits ens ha donat, i que transmeta la seua passió per la terra tal com els seus avantpassats li van transmetre.

I, finalment, a totes les persones que ens visiteu cada any, només tingueu clara una cosa: la Festa de la Carxofa és molt més que una oportunitat per a gaudir 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.

Xaro Miralles Ferrando
Alcaldeessa de Benicarló

SALUDO

Dar la bienvenida en la Fiesta de la Alcachofa es cada año una nueva oportunidad (y nunca nos cansaremos) para expresar el agradecimiento de todos los benicarlandos y benicarlandas



a todas aquellas personas que han hecho posible que, a lo largo de estas 30 ediciones, Benicarló se haya convertido en una referencia gastronómica de primer nivel.

Porque hemos conseguido dar un valor añadido al trabajo de nuestros agricultores y agricultoras que, con su lucha diaria, extraen los mejores frutos de la tierra. Porque hemos situado Benicarló como referente gastronómico, de la mano de los restauradores que año tras año elaboran las recetas más originales y exquisitas. Y porque, de la mano de todos ellos y ellas, Benicarló ha dado un paso adelante en el mapa turístico que nos permite desestacionalizar la temporada y convertir los meses de enero y febrero en otro mes de agosto.

LA Pero, sobre todo, porque hemos conseguido que estos tres valores (la agricultura, la gastronomía y el turismo) se hayan aliado todos a una para situar la Fiesta de la Alcachofa en lo alto del calendario festivo y gastronómico de la Comunidad Valenciana.

Efectivamente, tenemos una oferta gastronómica que es la admiración de la comarca y, me atrevería decir, que de más allá. Somos el primer municipio de

la provincia en disponer de un Plan Director Gastronómico y somos también el único municipio de la provincia que cuenta con una Denominación de Origen Protegida de la Alcachofa de Benicarló.

Porque el producto, no lo tenemos que olvidar, es la base de todo. Sin unas alcachofas de primera calidad, hoy no estaríamos aquí. Y por esto, si me permitís, quiero hacer un agradecimiento más que merecido a los primeros 'culpables' de todo esto. A los agricultores y agricultoras de Benicarló que cada día trabajan para ofrecernos los mejores frutos de la tierra. Ellos y ellas son el origen de todo y por eso son también una parte fundamental de todo este proyecto de ciudad gastronómica que entre todas y todos hemos construido.

ALCALDESA

Un proyecto al que este año hemos invitado a participar a la gran cocinera Carme Ruscalleda, galardonada con el premio Alcachofa de Oro 2023. Una mujer con una brillante trayectoria, avalada por seis estrellas Michelin, que ha regentado durante 30 años uno de

los templos de la gastronomía mundial, el restaurante Sant Pau, y una de las cocineras más reputadas del mundo. A ella, le encomendamos hacer de embajadora de nuestra Alcachofa de Benicarló allá donde vaya.

A Vicenta Calvet Gellida, nuestra homenajeada de este año, mujer fuerte y trabajadora donde las haya, agricultora y luchadora incansable, le pedimos que continúe por este camino del esfuerzo que tantos buenos frutos nos ha dado, y que transmita su pasión por la tierra tal como sus antepasados le transmitieron.

Y, finalmente, a todas las personas que nos visitáis cada año, que tengan clara una cosa: la Fiesta de la Alcachofa es mucho más que una oportunidad para disfrutar de la buena mesa. La Fiesta de la Alcachofa es nuestra esencia y representa todo aquello que somos: un pueblo que mira al futuro sin olvidar sus raíces.

Xaro Miralles Ferrando
Alcaldesa de Benicarló

Per a les carxofes:

- 6 carxofes DO Benicarló
- 250 ml d'aigua
- 50 ml de vinagre de poma
- 2 llimes
- Branqueta de romer
- 1 c/m sal

Per a la crema catalana:

- 150 ml de nata especial per a muntar
- 150 g de foie fresc
- 2 ous grans
- 1 polsim de sal
- 1 polsim pebre negre molt
- 1 c/s sucre moreno

Per a la gelatina:

- 50 ml de vermut negre reserva
- 5 ml d'aigua
- ½ full de gelatina neutra

PAS A PAS

1. Començarem el dia anterior a la degustació, perquè el plat necessita reposar en la nevera 24 hores.
2. Portem a ebullició l'aigua, el vinagre i la sal. Mentrestant, netegem les carxofes fins a quedar-nos amb el cor, que el tallarem en 8 parts. Cal tenir en compte que les carxofes s'oxiden amb rapidesa, per la qual cosa, a mesura que anem netejant-les, les introduïm en aigua freda.
3. Quan l'aigua amb el vinagre comence a bullir, espremем les llimes i introduïm la branqueta de romer, les carxofes ja netes i escorregudes i ho tapem. Deixem que bulla 3 minuts més, parem el foc i ho tapem. Una vegada s'haja temperat, ho bolquem tot a un recipient amb tapa i ho deixem en la nevera fins a l'endemà.
4. Posem en remull en aigua freda (10 minuts com a mínim) el mig full de gelatina.
5. Posem al foc el vermut juntament amb l'aigua i, quan comence a bullir, introduïm el full de gelatina hidratat. Ho mesclем bé i ho aboquem a un recipient xicotet i quadrat (a una carmanyola, per exemple), untat d'oli. Com més gran siga el recipient més fina ens quedarà la gelatina.
6. Refredem la gelatina en la nevera, una vegada s'haja temperat.
7. Escalfem la nata i la salpebrem.
8. Llevem les venes, si n'hi ha, en el foie fresc i el trossegem.
9. Introduïm el foie en la nata i baixem el foc al mínim, fins que el foie es dissolga per complet.

10. Trenquem els ous en un bol i els batem lleugerament.

11. Afegim els ous batuts a la nata i el foie amb l'ajuda d'un colador de malla fina per a eliminar impureses.

12. Amb el foc al mínim, continuem movent la mescla amb unes varetes, parant atenció que no se'ns agarre al fons.

13. Quan ho vegem quallat (6 a 8 minuts aproximadament), ho aboquem als recipients que serviran per a la degustació (preferiblement, bols xicotets o plats profunds). És aconsellable que es torne a passar la mescla per un colador de malla fina.

14. Una vegada temperats, els introduïm en la nevera coberts amb film i ho deixem fins a l'endemà.

L'endemà, abans de degustar el plat:

15. Llevem la gelatina del recipient amb cura i la tallem a cubs xicotets d'1 cm de gruix.

16. Colem les carxofes i guardem el líquid de l'adobat per a futures elaboracions.

17. Repartim el sucre moreno sobre les cremes catalanes i el cremem amb un bufador fins que caramel·litze.

18. Repartim les carxofes, els cubs de gelatina i els pinyons al gust sobre la crema catalana. I a degustar-ho.

CARXOFES ADOBADES AMB LLIMA I ROMER



**SOBRE CREMA
CATALANA DE FOIE,**

**GELATINA DE VERMUT
I PINYONS**

Para las alcachofas:

- 6 alcachofas DO Benicarló
- 250 ml de agua
- 50 ml vinagre de manzana
- 2 limones
- Ramita de romero

• 1 c/p sal

Para la crema catalana:

- 150 ml de nata especial para montar
- 150 g foie fresco
- 2 huevos grandes
- 1 pizca de sal
- 1 pizca pimienta negra molida
- 1 c/s azúcar moreno

Para la gelatina:

- 50 ml de vermut negro reserva
- 5 ml agua
- ½ hoja de gelatina neutra

PASO A PASO

1. Empezaremos el día anterior a su degustación, ya que el plato necesita reposar en nevera 24 horas.

2. Llevamos a ebullición el agua, el vinagre y la sal, mientras limpiamos las alcachofas hasta quedarnos con el corazón, que lo cortaremos en 8 partes. Hay que tener en cuenta que las alcachofas se oxidan con rapidez, por lo que, a medida que iremos limpiándolas, las vamos introduciendo en agua fría.

3. Cuando el agua con el vinagre empiece a hervir, exprimimos los limones e introducimos la ramita de romero, las alcachofas ya limpias y escurridas y tapamos. Dejamos que hierva 3 minutos más, paramos el fuego y tapamos. Una vez templado, lo volcamos a un recipiente con tapa y lo dejamos en la nevera hasta el día siguiente.

4. Ponemos a remojo en agua fría (10 minutos como mínimo) la media hoja de gelatina.

5. Ponemos al fuego el vermut junto con el agua y, cuando empiece a hervir, introducimos la hoja de gelatina hidratada. Mezclamos bien y lo vertemos en un recipiente pequeño y cuadrado (una fiambreira, por ejemplo) untado de aceite. Cuanto más grande sea el recipiente más fina nos saldrá la gelatina.

6. Enfiamos la gelatina en nevera una vez templada.

7. Calentamos la nata y la salpimentamos.

8. Quitamos las venas, si las hay, en el foie fresco y lo troceamos.

9. Introducimos el foie en la nata y bajamos el fuego al mínimo, hasta que el foie se disuelva por completo.

10. Cascamos los huevos en un bol y los batimos ligeramente.

11. Vertemos los huevos batidos a la nata y el foie con ayuda de un colador de malla fina para eliminar impurezas.

12. Con el fuego al mínimo, seguimos moviendo la mezcla con unas varillas, prestando atención a que no se nos agarre al fondo.

13. Cuando lo veamos cuajado (6 a 8 minutos aproximadamente), lo vertemos a los recipientes que servirán para su degustación (preferiblemente, cuencos pequeños o platos hondos). Es aconsejable que se vuelva a pasar la mezcla por un colador de malla fina.

14. Una vez templados los introducimos en la nevera cubriéndolos con film hasta el día siguiente.

Al día siguiente, antes de degustar el plato:

15. Quitar la gelatina del recipiente con cuidado y cortarla a cubos pequeños de 1 cm de grosor.

16. Colar las alcachofas y guardar el líquido del encurtido para futuras elaboraciones.

17. Repartir el azúcar moreno sobre las cremas catalanas y quemarlo con un soplete hasta que caramelice.

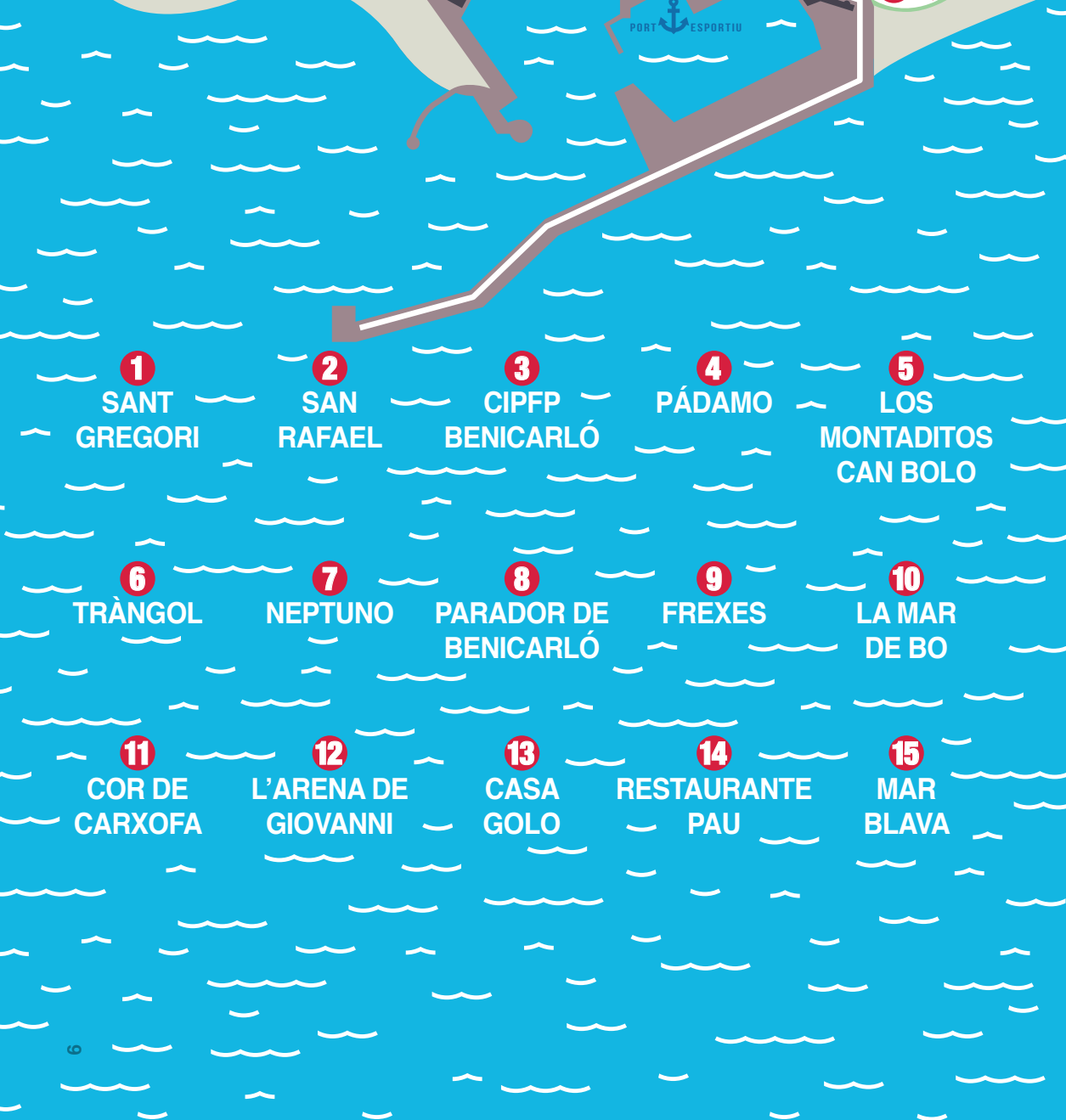
18. Repartir las alcachofas, los cubos de gelatina y los piñones al gusto sobre la crema catalana, y a degustar.

ALCACHOFAS ENCURTIDAS EN LIMÓN Y ROMERO



SOBRE CREMA CATALANA DE FOIE,

GELATINA DE VERMUT Y PIÑONES



Tel. 649 302 943

Horaris: De dimecres a diumenge de 13:00 a 15:00 h. Reserves per telèfon de dimecres a diumenge de 9:00 a 17:00 h.

Ermita de Sant Gregori de Benicarló
Camí de Sant Gregori, s/n



SANT GREGORI

El menú se servirà a taula completa.

LA CARXOFA I L'HORTA

Carxofes adobades, favetes, tomaca deshidratada i ametles fregides, tot lligat amb un cremós de coliflor i porro.

LA CARXOFA I LA MAR

Carxofes guisades amb salsa marinera a base de galera, acompanyades de rap curat amb algues i acabades amb anguila fumada.

LA CARXOFA I LA MUNTANYA

Carxofes estofades juntament amb arròs en un bon fons de pernil, acompanyades de guatla escabetxada i esmollada.

LA CARXOFA LLEPOLETA

Carxofes confitades sobre bescuit borratxo, sorbet de gerd i una deliciosa merenga italiana.

29,50€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

Tel. 649 302 943

Horarios: De miércoles a domingo de 13:00 a 15:00 h. Reservas por teléfono de miércoles a domingo de 9:00 a 17:00 h.

Ermita de Sant Gregori de Benicarló
Camino de Sant Gregori, s/n

JOR-
NADES

FESTA DE
LA CARXOFA

XXX
ANIVERSARI

BENICARLÓ
2023

GASTRO-
NOMIQUES

El menú se servirá a mesa completa.

LA ALCACHOFA Y LA HUERTA

Alcachofas encurtidas, habitas, tomate deshidratado y almendras fritas. Todo ligado con un cremoso de coliflor y puerro.

LA ALCACHOFA Y EL MAR

Alcachofas guisadas en salsa marinera a base de galera, acompañadas de rape curado en algas y acabadas con anguila ahumada.

LA ALCACHOFA Y LA MONTAÑA

Alcachofas estofadas junto con arroz en un buen fondo de jamón, acompañadas de codorniz escabechada y desmigada.

LA ALCACHOFA GOLOSA

Alcachofas confitadas sobre bizcocho borracho, sorbete de frambuesa y un delicioso merengue italiano.

29,50€
IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

Telèfon de reserves: 964 461 880

Mínim 2 persones

Horaris: De dilluns a diumenges de 13:00 a 15:00 h.
Divendres i dissabte de 20:30 a 23:00 h.

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos



**S A N
R A F A E L**

Ens complau donar-vos una benvinguda especial als qui us uniu al nostre vol del XXX aniversari. Per motius de seguretat, us recordem que heu de desconnectar els telèfons mòbils, des que es tanquen les portes i fins que s'òbriguen a l'aeroport. Gaudiu del moment. Cordeu-vos els cinturons que ens enlairem.

BORGONYA

Carxofes escabexades amb toc de mostassa de Dijon, lilit de vichyssoise de porros, poma i bunyols d'aba-dejo.

KALAHARI

Polp farcit de capipota i carxofes de Benicarló amb sopa de carbassa, ginge-bre i xili dolç amb carxofes bresades.

RIVIERA MAYA

Minitaco d'au pibil amb saltat de verdures i carxofes, formatge Pell d'Ovella de Catí i untuós de guacamole de carxofa, alvocat hass i coriandre.

SUMATRA

Arròs sec d'anec del Delta i bolets a l'estil nasi goreng amb carxofa de Benicarló i cruixent de coco.

LOFOTEN

Escamarlà marcat amb mantega de sobrassada, xips de carxofa i ou a baixa temperatura.

CHIANG MAI

Lingot de xocolata, bescuit d'ametla, mousse de mango i compota de carxofa amb salsa de llima i alfàbega.

35,00€
IVA INCLÒS
PREU PER PERSONA

Beguda no inclosa.

Teléfono de reservas: 964 46 18 80

Mínimo 2 personas.

Horario: De lunes a domingo de 13:00 a 15:00 h.
Viernes y sábado de 20:30 a 23:00 h.

C. de Mossén Lajunta, 24 bajos

Nos complace dar una bienvenida especial a quienes se unen a nuestro vuelo del XXX aniversario. Por motivos de seguridad les recordamos que los teléfonos móviles deberán permanecer desconectados desde el cierre de puertas y hasta su apertura en el aeropuerto, disfruten del momento, abróchen-se los cinturones que despegamos.

BORGONYA

Alcachofas escabechadas al toque de mostaza de Dijon, lecho de vichyssoise de puerros, manzana y buñuelos de bacalao.

KALAHARI

Pulpo relleno de capipota y alcachofas de Benicarló con sopa de calabaza, jengibre y chile dulce con alcachofas braseadas.

RIVIERA MAYA

Minitaco de ave pibil con salteado de verduras y alcachofas, queso "Pell d'ovella" de Catí y untuoso de guacamole de alcachofa, palta y cilantro.

SUMATRA

Arroz seco de pato del delta y setas al estilo nasi goreng con alcachofa de Benicarló y crujiente de coco.

LOFOTEN

Cigala marcada con mantequilla de sobrasada, chips de alcachofa y huevo a baja temperatura.

CHIANG MAI

Lingote de chocolate, bizcocho de almendra, mousse de mango y compota de alcachofa con salsa de lima y albahaca.

35,00€
IVA INCLUIDO
PRECIO POR PERSONA

Bebida no incluida.

JOR-NADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

Tel. 964 405 750
Horaris: Dimecres i dijous de 14:00 a 17:00 h
(cal puntualitat màxima).

Av. de les Cort Valencianes, 2



APERITIVUS FREDS

Coca de peix
blau escabe-
txat amb
cítrics.

Paté dels
Terrers.

ENTRANTS

Arròs Montsià
amb bolets,
carxofa i galera.

POSTRES

Delícies de
carxofa amb
textures.

Petit fours.

APERITIVUS CALENTS

Bullabessa
amb royale
de carxofa.

Carxotada
amb salvitjada.

PEIX CARN

Allipebre de
gatet.

Corder a
baixa tempe-
ratura amb
dàtils.

Assortiment de
pans artesans.

35,00€
IVA INCLÒS

Beguda
no inclosa.

Tel. 964 405 750

Horarios: Miércoles y jueves de 14:00 a 17:00 h
(máxima puntualidad).

Av. de les Cort Valencianes, 2

APERITIVOS FRIOS

Coca de
pescado azul
escabechado
con aromas
cítricos.

Paté Els
Terrers.

ENTRANTES

Arroz Montsià
con setas,
alcachofa y
galera.

APERITIVOS CALIENTES

Bullabesa con
royale de
alcachofa.

Alcachotada
con salvicha-
da.

PESCADO

Allipebre de
pintarroja.

CARNE

Cordero a
baja tempera-
tura con
dátiles.

JOR-
NADES

FESTA DE
LA CARXOFA

XXX

ANIVERSARI

BENICARLÓ

2023

GASTRO-
NOMIQUES

POSTRES

Delicias de
alcachofa con
texturas.

Petit fours.

Surtido de panes
artesanos.

35,00€
IVA INCLUIDO

Bebida
no incluida.

Tel. 964 826 000 – 691 404 015

Horaris: De dimecres a diumenge de 13:00 a 15:30 h. Dijous, divendres i dissabte de 20:30 a 22:30 h.

Av. de les Corts Valencianes, 11, 2B



PÁDAMO

ENTRANTS

Croquetes casolanes de carxofa i pernil.

Pinxo del Concurs 2023.

Crema de carlota i taronja amb xips de carxofa.

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós amb llagostins, calamars i carxofes (mínim dues persones).

Arròs melós o sec de llamàntol i carxofes (suplement 5 €, mínim dues persones).

Cua de bou especialitat de la casa amb carxofes (suplement 8 €).

POSTRES

Crema pastissera i fruita seca amb mermelada de carxofes.

Amb reserva.

30,00€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

Tel. 964 826 000 – 691 404 015

Horarios: De miércoles a domingo de 13:00 a 15:30h. Jueves, viernes y sábado de 20:30 a 22:30 h.

Av. de les Corts Valencianes, 11, 2B

ENTRANTES

Croquetas caseras de alcachofa y jamón.

Pincho concurso 2023.

Crema de zanahoria y naranja con chips de alcachofa.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso con langostinos, chipirones y alcachofas (mínimo dos personas).

Arroz meloso o seco de bogavante y alcachofas (suplemento 5 €, mínimo dos personas).

Rabo de toro especialidad de la casa con alcachofas (suplemento 8 €).

POSTRE

Crema pastelera y frutos secos con mermelada de alcachofas.

Con reserva.

30,00€
IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

JORNADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI
BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

Tel. 650 162 301
Horaris: De dimarts a diumenge
de 13:00 a 15:00 h.

Pg. Marítim, 48



ENTRANTS (CENTRE DE TAULA)

Ensalada temperada de carxofes, ous de guatla i gules amb allada.

Polp Can Bolo amb xips de carxofa.

Saltat de carxofes, favetes, ceba caramel·litzada, foie i cansalada ibèrica.

Sorbet de mandarina amb cava.

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós d'abadejo, llagostins de Benicarló i carxofes.

POSTRES

Postres de la casa.

Amb reserva i taula completa.

35,00€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

Tel. 650 162 301
Horarios: De martes a domingo
de 13:00 a 15:00 h.

P.º Marítim, 48

JORNADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI
BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

ENTRANTES (CENTRO DE MESA)

Ensalada templada de alcachofas, huevos de codorniz y gules al ajillo.

Pulpo Can Bolo con chips de alcachofa.

Salteado de alcachofas, habitas, cebolla caramelizada, foie y tocino ibérico.

Sorbete de mandarina al cava.

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de bacalao, langostinos de Benicarló y alcachofas.

POSTRE

Postre de la casa.

Únicamente bajo reserva y a mesa completa.

35,00€
IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

Arena de gamba roja:

(Gluten, crustacis, mariscs, sulfits)

Ingredients:

- 100 g de pankó
- 100 g de caps de gamba roja
- c/s d'oli de gira-sol per a fregir
- Sal

Elaboració:

Torrem el pankó en una *sauté* amb una mica d'oli, fins a aconseguir un color daurat. Introduïm els caps de gamba al forn a 110 °C, uns 20 minuts. Els traiem del forn, els fregim en oli a 160 °C i, ràpidament, els passem a un paper assecat. Incorporem els caps de gamba i el pankó torrat a una Thermomix i en fem una pols fina (arena). Estirem l'arena en un silpat amb un tovalló absorbent i la deixem assecar a 80 °C, durant 4 hores o fins que estiga cruixent.

Crema de còdium:

(Mariscs, crustacis, peix)

Ingredients:

- 300 g de còdium
- 200 g d'aigua
- 100 g d'oli 0.4

Elaboració:

Triturem l'alga còdium en la Thermomix amb l'aigua, 15 minuts, a 90 °C. A continuació, ho emulsionem amb l'oli.

Fons marí lligat

(Peix, mariscs, crustacis, sulfits)

Ingredients:

- 1 kg de cap de rap
- 100 g d'algues salades
- 100 g de caps de gamba roja
- c/s d'aigua mineral
- 8 g de xantana

Elaboració:

Posen en aigua amb gel els caps de rap per a dessagnar-lo. A continuació, els passem a aigua mineral freda i els coem durant 25 minuts, comptats des que comence a bullir. Una vegada s'haja refredat, texturitzem amb la xantana la part que es consumirà. Es pot regenerar.

Carxofes meloses

Ingredients:

- 3 kg de carxofa de Benicarló DO

Elaboració:

Netegem les carxofes i les

tallem en vuit trossos. A continuació, les coem al buit a 90 °C, durant 20 minuts. Al moment de servir-les, les saltem perquè es dauren.

Carxofes cruixents

Ingredients:

- 1 kg de carxofes de Benicarló DO
- c/s d'OOVE

Elaboració:

Netegem les carxofes i les laminem en cru amb un tallador d'embotits o una mandolina. A continuació, les fregim amb abundant oli d'oliva verge extra i les passem a paper absorbent. Finalment, els donem el punt de sal.

Muntatge:

Amb la crema de còdium en un biberó, fem una espiral i, a sobre, hi empolvem l'arena de gamba roja. A continuació, col·loquem estèticament les carxofes cuites i saltades i, sobre aquestes, els xips cruixents de carxofes. Al moment de servir, aboquem el fons texturitzat perquè quede dins de l'espiral feta amb les algues.

CARXOFA DE BENICARLÓ DO**SOBRE****FONS MARÍ**

(Conté al·lergògens, peixos, mariscs, crustacis, gluten, sulfits)

Arena de gamba roja:

(Gluten, marisco, crustáceos, sulfitos)

Ingredientes:

- 100 g de panko
- 100 g de cabeza de gamba roja

• c/s de aceite de girasol para freír

• Sal

Elaboración:

Tostar el panko en una *sauté* con un poco de aceite, hasta conseguir un color dorado. Meter las cabezas de gamba en el horno a 110 °C unos 20 minutos. Sacar del horno, freír en aceite a 160 °C y rápidamente pasar a un papel secante. Incorporar las cabezas de gamba y el panko tostado en Thermomix hasta conseguir un polvo fino (arena). Estirar la arena en un silpat con servilleta absorbente y dejar secar a 80 °C, durante 4 horas o hasta que esté crujiente.

Crema de codium:

(Pescado, mariscos, crustáceos)

Ingredientes:

- 300 g de codium
- 200 g de agua
- 100 g de aceite 0.4

Elaboración:

Triturar el alga codium en la Thermomix con el agua, 15 minutos a 90 °C. A continuación, emulsionar con el aceite.

Fondo marino ligado:

(Pescado, mariscos, crustáceos, sulfitos)

Ingredientes:

- 1 kg de cabeza de rape
- 100 g de algas saladas
- 100 g de cabezas de gamba roja
- c/s de agua mineral
- 8 g de xantana

Elaboración:

Poner en agua con hielo las cabezas de rape para desangrar. Después pasarlo todo a agua mineral fría y cocer 25 minutos desde que empieza a hervir. Una vez frío, texturizar con la xantana la parte que se vaya a consumir. Se puede regenerar.

Alcachofas melosas

Ingredientes

- 3 kg de alcachofa de Benicarló DO

Elaboración:

Limpiar las alcachofas y

cortarlas en octavos.

Cocerlas al vacío 90 °C 20 minutos. Saltearlas para que se doren al momento de servir.

Alcachofas crujientes

Ingredientes:

- 1kg de alcachofas de Benicarló DO
- c/s de AoVE

Elaboración:

Limpiar las alcachofas y laminarlas con “Cortafiambrés” o mandolina en crudo. Freír en abundante aceite de oliva virgen extra, pasar a papel absorbente y poner a punto de sal.

Montaje:

Con la crema de codium en un biberón, hacer una espiral y, sobre esta, espolvorear la arena de gamba roja. Colocar estéticamente las alcachofas cocidas y salteadas y, sobre esta, los chips crujientes de alcachofas. En el momento de servir, “jarrear” el fondo texturizado y que quede dentro de la espiral hecha con las algas.

ALCACHOFAS DE BENICARLÓ DO



SOBRE

FONDO MARINO

(Contiene alérgenos, pescados, mariscos, crustáceos, gluten, sulfitos)



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

Tel. 964 044 323
Horaris: Servei de dinars de dimarts a diumenge
de 13:15 a 15:30 h.
Sopars els dissabtes de 20:30 a 22:30 h.
C. de València, núm. 19 baix A

tràngol

RESTAURANT VERMUTERÍA

ENTRANTS

La nostra conserva de carxofes en oli de trufa.

Carpaccio de culatí semicurat, foie, anxova i xips de carxofes.

Nou Bloody Mary de tomaques seques i carxofes marinades.

Croqueta de guisat de carxofes amb salsa verda.

Carxofa confitada i fregida amb pesto i suc de carn rostida.

Suriyaki de polp i carxofes.

PLAT PRINCIPAL

Arròs amb boletus, carxofes i secret ibèric (migdia).

o
Secret confitat i rostit amb carxofes (nit).

POSTRES

Pastís de carxofes, crumble d'ametles i crema merengada amb rom.

36,00€
IVA INCLÒS

Beguda
no inclosa.

Tel. 964 044 323

Horarios: Servicio de comidas de martes a domingo
de 13:15 a 15:30 h. Cenas los sábados de 20:30 a 22:30 h.

C. de València, nº 19 bajo A

ENTRANTES

Nuestra conserva de alcachofas en aceite de trufa.

Carpaccio de picaña semicurada, foie, anchoa y chips de alcachofas.

Nuevo Bloody Mary de tomates secos y alcachofas marinadas.

Croqueta de guiso de alcachofas en salsa verde.

Alcachofa confitada y frita con pesto y jugo de carne asada.

Suriyaki de pulpo y alcachofas.

PLATO PRINCIPAL

Arroz con boletus, alcachofas y secreto ibérico (mediodía).

o
Secreto confitado y asado con alcachofas (noche).

POSTRE

Tarta de alcachofas, crumble de almendras y crema merengada al ron.

36,00€
IVA INCLUIDO

Bebida
no incluida.

JOR-NADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI
BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

Tel. 964 460 555

Horaris: Tots els dies de 13:00 a 16:00 h
i de 20:00 a 23:00 h. Dimecres nit
i dijous tot el dia, tancat

Pg. Marítim, 94

NEPTUNO

RESTAURANT Ψ BENICARLÓ

APERITIU DE BENVINGUDA

La nostra
miniensalada
de carxofes,
alvocat, sardi-
na fumada i vel
de gamba roja.

Caneló
cruixent de
massa wonton
amb carxofes
confitades i cala-
mar amb ceba.

Poteta de polp
amb allioli d'all
negre gratinat amb
carxofes a l'estil
pobre.

Llagostins de
Benicarló amb
carxofes i porros
tendres amb crema
suau de curri i
coco.

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós
amb carxofes,
galera, cloïsses
i còdium.

SOPAR

Fritada de
cabrit del
Maestrat amb
carxofes.

POSTRES

Sopa de
xocolate
blanc amb
gingebre,
carxofa i
maduixes
amb balsà-
mic.

Cafè arabica
100% i licor

37,00€
IVA INCLÒS

Beguda
no inclosa.

Tel. 964 460 555

Horarios: Todos los días de 13:00 a 16:00 h y de 20:00 a 23:00 h.
Excepto miércoles por la noche y jueves todo el día cerrado.

P.º Marítim, 94

JOR-
NADES

FESTA DE
LA CARXOFA

XXX
ANIVERSARI

BENICARLÓ
2023

GASTRO-
NOMIQUES

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nuestra mini
ensalada de
alcachofas,
aguacate,
sardina ahu-
mada y velo de
gamba roja.

Canelón
crujiente de masa
wantón con alca-
chofas confitadas y
calamar encebolla-
do.

Patita de pulpo al
allioli de ajo negro
gratinado con
alcachofas a lo
pobre.

Langostinos de
Benicarló con
alcachofas y pue-
rrros tiernos con
crema suave de
curry y coco.

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso
con alcacho-
fas, galera,
almejas y
codium.

CENA

Fritada de
cabrito del
Maestrat con
alcachofas.

POSTRE

Sopa de
chocolate
blanco al
jengibre con
alcachofa y
fresas al
balsámico.

Café arábica
100% y licor.

37,00€
IVA INCLUIDO

Bebida
no incluida.

Tel. 964 470 100
Horaris: Tots els dies
de 13:30 a 16:00 h.

Av. del Papa Luna, 5



MOSSETS GASTRONOMICS

Carxofa
brava i perla
de vermut.

Croqueta de
carxofa en
copa.

PROXIMITAT

Carxofes
meloses i
cruixents en
sopa de pernil
ibèric.

TRADICIÓ

Arròs en
paella de
carxofa, fongs
i sépia del
terreny.

POSTRES

Pastís de
carxofa,
cacau i cafè.

Servei de pa
i oli inclòs.

39,00€
IVA INCLÒS

Beguda
no inclosa.

Tel. 964 470 100
Horarios: Todos los días
de 13:30 a 16:00 h.

Av. del Papa Luna, 5

BOCADOS GASTRONOMICOS

Alcachofa
brava y
perla de
vermut.

Croqueta de
alcachofa en
copa.

CERCANÍA

Alcachofas
melosas y
crujientes en
sopa de
jamón ibérico.

TRADICIÓN

Arroz en
paella de
alcachofa,
hongos y
sepia del
terreno.

JOR-
NADES
FESTA DE
LA CARXOFA
XXX
ANIVERSARI
BENICARLÓ
2023
GASTRO-
NOMIQUES

POSTRE

Pastel de
alcachofa,
cacao y café.

Servicio de pan
y aceite incluido.

39,00€
IVA INCLUIDO

Bebida
no incluida.

Tel. 964 968 223
Horaris: Tots els dies d'11:00 a 16:00 h.

Pg. Marítim, 140, 1 baix 99



ENTRANTS

Ensalada de cítrics i carxofa.

Crema de l'horta amb carxofes.

Lassanya de mar amb carxofa.

Llit d'albergínia amb carxofes.

PLAT PRINCIPAL

Arròs d'ortigues, calamaret i carxofes.

Orada cuïta pel dors.

POSTRES

Postres de la casa.

35,00€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

Tel. 964 968 223
Horarios: Todos los días de 11:00 a 16:00 h.

P.º Marítim, 140, 1 bajo 99

ENTRANTES

Ensalada de cítricos y alcachofa.

Crema de la huerta con alcachofas.

Lasaña de mar con alcachofa.

Cama de berenjena con alcachofas.

PLATO PRINCIPAL

Arroz de ortigas, calamaret y alcachofas.

Dorada a la espalda.

POSTRE

Postre de la casa.

35,00€
IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

JORNADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI
BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

Tel. 620 857 558
Horaris: Tots el dies de 13:00 a 15:30 h
i de 20:00 a 22:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, 30



LA MAR
DE BO

ENTRANTS

Peixet fregit.
Tallarins de calamar saltats amb carxofes i soja.
Pinxo 2022. Fartó farcit d'esmolat d'ànec i carxofa amb maionesa japonesa.

PLAT PRINCIPAL

Arròs amb tinta de calamar, saltat de calamar, anguila i carxofa (mínim dues persones i taula completa).

POSTRES

Postres de la casa.

28,00€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

Tel. 620 857 558

Horarios: Todos los días de 13:00 a 15:30 h
y de 20:00 a 22:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, 30

ENTRANTES

Pescadito frito.
Tallarines de calamar salteados con alcachofas y soja.
Pincho 2022. Fartó relleno de desmigado de pato y alcachofa con mayonesa japonesa.

PLATO PRINCIPAL

Arroz con tinta de calamar, salteado de calamar, anguila y alcachofa (mínimo dos personas y mesa completa).

POSTRE

Postre de la casa.

28,00€
IVA INCLÒS

Bebida no incluida.

JORNADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI
BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

- 7 carxofes
- 200 g de quinoa blanca
- 450 ml d'aigua
- 2 carlotes
- 1 carabasseta xicoteta
- 1/2 pimentó roig
- 1 pimentó verd

PREPARACIÓ: Començarem tallant els troncs i part de la base de les nostres carxofes de Benicarló per a aconseguir que queden dretes.

En una olla amb tapa, afegirem un ditet d'aigua i 6 carxofes, amanit únicament amb un fil d'oli d'oliva verge extra i una mica de sal marina. Ho portarem a ebullició a foc lent.

El mateix vapor que s'hi genere courà les carxofes. Aquest procés sol durar entre 35 i 45 minuts. De tant en tant, punxarem les carxofes fins que estiguen al dente, ja que no ens interessa que estiguen molt cuites.

En un casso, posem a bullir la quinoa amb l'aigua i un polsim de sal durant 15 minuts. Just abans de finalitzar la cocció, apaguem el foc i ho tapem; d'aquesta forma la quinoa s'acabarà de cuinar i quedarà perfecta.

Pelem la carxofa restant, la carlota, els pimentons i la carabasseta, i ho trossegem tot en cubs xicotets.

Saltarem lleugerament la verdura amb una mica d'oli d'oliva i la integrarem a la quinoa ja cuita.

Una vegada tinguem les nostres carxofes llestes, les obrirem del centre i els llevarem les fulles interiors, perquè hi quede un buit on posarem la quinoa i la verdura saltada.

Ho decorarem amb una mica de brots d'alfals i flors comestibles. I llest, a gaudir d'aquest plat saludable i de temporada.

Temps aproximat de preparació: 50 min.

CARXOFES



FARCIDES

DE QUINOA

- 7 alcachofas
- 200 g de quinoa blanca
- 450 ml de agua
- 2 zanahorias
- 1 calabacín pequeño
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde

PREPARACIÓN: Empezaremos cortando los troncos y parte de la base de nuestras alcachofas de Benicarló para conseguir que queden de pie.

En una olla con tapa añadiremos un dedito de agua y llevaremos a ebullición a fuego lento 6 alcachofas, únicamente con un hilo de aceite de oliva virgen extra y un poco de sal marina.

El propio vapor generado cocerá las alcachofas. Este proceso suele durar entre 35 y 45 minutos. De tanto en tanto, pinchamos las alcachofas hasta que estén al dente, no nos interesa que estén muy cocidas.

En un cazo ponemos a hervir la quinoa con el agua y una pizca de sal durante 15 minutos. Justo antes de finalizar la cocción, apagamos el fuego y tapamos; de esta forma la quinoa se acabará de cocinar y quedará perfecta.

Pelamos la alcachofa restante, la zanahoria y junto a los pimientos y el calabacín lo troceamos todo en cubitos pequeños.

Saltearemos ligeramente la verdura con un poco de aceite de oliva y la integraremos a la quinoa ya cocida.

Una vez tengamos nuestras alcachofas listas, las abriremos del centro y quitaremos las hojas interiores, quedando un hueco donde acomodamos la quinoa y la verdura salteada.

Decoraremos con un poco de brotes de alfalfa y flores comestibles y listo, a disfrutar de este plato saludable y de temporada.

Tiempo aproximado de preparación: 50 min.

ALCACHOFAS



RELLENAS

DE QUINOA

Reserva: www.carxofa.es/reserva

Horaris: De dimecres a diumenge de 13:00 a 15:30 h
i de dimecres a dissabte de 20:00 a 22:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, 27



ENTRANTS SALUDABLES

Ensalada de fulles verdes amb carxofa i vinagreta de mango nacional.

Canelons de colinap amb carxofa, boletus edulis, portobello i tòfona.

Espiral de vegetals amb botons de carxofa i perles d'oli d'oliva.

Carxofes confitades en oli d'oliva verge extra amb mossets d'Heura.

PLAT PRINCIPAL

Risotto amb carxofa i formatge vegà.

Menú 100% sense gluten i vegà.

Només treballem amb carxofa dels nostres horts ecològics o DOP Benicarló.

POSTRES

Pannacotta de carxofa i fruits del bosc.

S'inclou cafè 100% arabica ecològic o selecció d'infusions i tes ecològics.

40,00€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

Reserva: www.carxofa.es/reserva

Horarios: De miércoles a domingo de 13:00 a 15:30 h
y de miércoles a sábado de 20:00 a 22:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, 27

ENTRANTES SALUDABLES

Ensalada de hojas verdes con alcachofa y vinagreta de mango nacional.

Canelones de colinabo con alcachofa, boletus edulis, portobello y trufa.

Espiral de vegetales con botones de alcachofa y perlas de aceite de oliva.

Alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen extra con bocaditos de Heura.

PLATO PRINCIPAL

Risotto con alcachofa y queso vegano.

POSTRE

Pannacota de alcachofa y frutos del bosque.

Se incluye café 100% arábica ecológico o selección de infusiones y tés ecológicos.

JOR-
NADES
FESTA DE
LA CARXOFA
XXX
ANIVERSARI
BENICARLÓ
2023
GASTRO-
NOMIQUES

Menú 100% sin gluten y vegano.

Sólo trabajamos con alcachofa de nuestros huertos ecológicos o DOP Benicarló.

40,00€
IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

Tel. 964 460 464

Horaris: De dilluns a diumenge
de 12:00 a 15:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, 25

L'ARENA DE GIOVANNI

(EL PORT / EL PUERTO)

APERITIU DE BENVINGUDA

Crema de carabasseta i carxofa amb cruixent de carxofa.

Saltat de carxofa amb calamar patagònic i favetes.

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Arròs melós amb llamàntol, carxofes i cloïsses (mínim dues persones).

Abadejo al forn amb patates i carxofes, fritada d'allets i pebre roig de La Vera.

Galta a la cordovesa amb carxofes cruixents.

Llenguado a la meunière amb carxofes.

POSTRES

A escollir.

32,00€
IVA INCLÒS

Beguda
no inclosa.

Tel. 964 460 464

Horarios: De lunes a domingo
de 12:00 a 15:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, 25

APERITIVO DE BIENVENIDA

Crema de calabacín y alcachofa con crujiente de alcachofa.

Salteado de alcachofa con calamar patagónico y habitas baby.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz meloso con bogavante, alcachofas y almejas (mínimo dos personas).

Bacalao al horno con patatas panaderas y alcachofas, fritura de ajitos y pimentón de La Vera.

Carrillada a la cordobesa con alcachofas crujientes.

Lenguado a la meunière con alcachofas.

JORNADES

FESTA DE
LA CARXOFA

XXX
ANIVERSARI
BENICARLÓ

2023

GASTRONOMIQUES

POSTRE

Postre de la casa.

32,00€
IVA INCLUIDO

Bebida
no incluida.

Tel. 615 982 363 - 651 431 247

Horaris: De dimarts a dissabte de 13:30 a 15:30 h
i de 20:00 a 22:30 h. Diumenges de 13:30 a 15:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, bloc 1, planta 1



APERITIU DE BENVINGUDA

PLAT PRINCIPAL

Torradeta amb pimentons del piquillo, carxofes i anxova del Cantàbric.

Ensalada de carxofes amb sardina fumada, crostons i vinagreta de mostassa de Dijon amb mel.

PER A COMPARTIR

Carxofes en dues textures amb gambes i semicuit de foie.

Petxina de pelegrí farcida amb carxofes, porro, coetes de gamba, pinyons, panses
Ceba cruixent amb suau vinagreta.

Llagostins flamejats amb rom amb carxofes.

A ESCOLLIR

Galta amb vi negre a baixa temperatura amb carxofes i pataques.

Arròs de sepionet de la punxa, llagostins, polp i carxofes (aquest arròs se servirà amb reserva i a taula completa).

SOPARS

Llobarro pel dors amb carxofes en dues textures.

POSTRES

Brownie de xocolata amb anous sobre crema anglesa, gelat de vainilla de Madagascar i terra de galetes.

Café i copeta.

38,00€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

Tel. 615 982 363 - 651 431 247

Horarios: De martes a sábado de 13:30 a 15:30 h
y de 20:00 a 22:30 h. Domingos de 13:30 a 15:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, bloque 1, planta 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

PLATO PRINCIPAL

Tosta con pimientos del piquillo, alcachofas y anchoa del Cantábrico.

Ensalada de alcachofas con sardina ahumada, picatostes y vinagreta de mostaza Dijon con miel.

PARA COMPARTIR

Alcachofas en dos texturas con gambas y micuit de foie.

Vieira rellena con alcachofas, puerro, colitas de gamba, piñones, pasas.
Cebolla crujiente con suave vinagreta.

Langostinos flameados al ron con alcachofas.

A ELEGIR

Carrillera al vino tinto a baja temperatura con alcachofas y patatas.

Arroz de sepionet de la punta, langostinos, pulpo y alcachofas (este arroz se servirá bajo reserva a mesa completa).

JORNADAS

FESTA DE
LA CARXOFA

XXX
ANIVERSARI

BENICARLÓ
2023

GASTRONOMIQUES

CENAS

Lubina a la espalda con alcachofas en dos texturas.

POSTRES

Brownie de chocolate con nueces sobre crema inglesa, helado de vainilla de Madagascar y tierra de galletas.

Café y chupito.

38,00€
IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

Tel. 964 470 546
Horaris: Dimecres i dijous de 13:30 a 15:30 h.
Divendres i dissabte de 13:30 a 15:30 h
i de 20:30 a 23:00 h. Diumenge de 13:30 a 15:30 h.

Av. del Marqués de Benicarló, 11 baixos



RESTAURANT PAU

Crema suau de marisc i carxofa de Bló DO.

Saltat de calamarets amb carxofa de Bló DO i ceba caramel·litzada.

Croqueta cremosa de l'àvia de carxofa de Bló DO i pernil ibèric.

Petxina de pelegrí amb gamba roja, brunesa de verdures i carxofes de Bló DO gratinada amb suau beixamel.

Degustació d'arròs mar i muntanya de carxofa de Bló DO i sépia.

Wonton de cua de bou amb salsa brandi amb porto i guarnició de bolets i carxofa de Bló DO.

POSTRES

Delicioses postres calentes i crui-xents de poma amb Tatin i cremós d'ametles.

40,00€
IVA INCLÒS

Beguda
no inclosa.

Local adaptat a persones amb mobilitat reduïda.

Tel. 964 470 546

Horarios: Miércoles y jueves de 13:30 a 15:30 h.
Viernes y sábado de 13:30 a 15:30 h y de 20:30 a 23:00 h.
Domingo de 13:30 a 15:30 h.

Av. de Marqués de Benicarló, 11 bajos

Crema suave de marisco y alcachofa de Bló DO.

Salteado de chipirones con alcachofa de Bló DO y cebolla caramelizada.

Croqueta cremosa de la abuela de alcachofa de Bló DO y jamón ibérico.

Vieira con gamba roja, brunoise de verduras y alcachofas de Bló DO gratinada en suave bechamel.

Degustación de arroz «mar y montaña» de alcachofa de Bló DO y sepia.

Wantón de rabo de toro con salsa brandy al Oporto y guarnición de setas y alcachofa de Bló DO.

POSTRE

Delicioso postre calentito y crujiente de manzana al Tatin y cremoso de almendras.

40,00€
IVA INCLUIDO

Bebida
no incluida.

Local adaptado a personas con movilidad reducida.

JORNADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI
BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

Horaris: De dilluns a diumenge de 13:00 a 15:00 h.
Divendres i dissabte també hi ha servei de nit
de 20:00 a 22:00 h.
Partida del Riu, 24



**MAR
BLAVA**

**APERITIU
DE BENVINGUDA**

Les nostres olives.
Pa amb oli d'oliva verge extra varietat canetera.
Crema de carxofes i escopinyes en cebiche.

ENTRANTS

Tempura de carxofes en ensalada, salsa d'escabetx de clòtxines i carxofa a la brasa.
Velouté d'au trufada, fons de carxofa i ou a baixa temperatura.

DE LA MAR

Llom de llobarro, hummus de carxofa i remolatxa rostida.

38,00€
IVA INCLÒS

Beguda no inclosa.

L'ARRÒS

Arròs de carxofes amb botifarra i abadejo.

LA CARN

Timbal de corder amb carxofes i parmentier de formatge d'herbes aromàtiques.

POSTRES

Sorbet.
La carxofa, dama blanca.

Tel. 693 753 584
Horarios: De lunes a domingo de 13:00 a 15:00 h.
Viernes y sábado también servicio de noche de 20:00 a 22:00 h.
Partida del Riu, 24

**APERITIVO
DE BIENVENIDA**

Nuestras aceitunas.
Pan con aceite de oliva virgen extra variedad canetera.
Crema de alcachofas y berberechos en ceviche.

ENTRANTES

Tempura de alcachofas en ensalada, salsa de escabeche de mejillones y alcachofa a la brasa.
Velouté de ave trufada, fondo de alcachofa y huevo a baja temperatura.

DEL MAR

Lomo de lubina, hummus de alcachofa y remolacha asada.

38,00€
IVA INCLUIDO

Bebida no incluida.

JOR-NADES
FESTA DE LA CARXOFA
XXX ANIVERSARI BENICARLÓ 2023
GASTRONOMIQUES

EL ARROZ

Arroz de alcachofas con morcilla y bacalao.

LA CARNE

Timbal de cordero con alcachofas y parmentier de queso de hierbas aromáticas.

POSTRE

Sorbetes.
La alcachofa, dama blanca.

Praliné d'avellanes:

- 80 g de sucre
- 125 g d'avellanes torrades
- 2 cullerades d'aigua

Semiesferes de xocolate:

- 90 g de xocolate blanc
- avellanes i una mica més de xocolate (per a decorar)

Base de cruixent de praliné:

- 40 g de neula
- 20 g de xocolate amb llet
- 80 g de praliné d'avellana

Mousse de praliné:

- 120 ml de nata (+ 35 % matèria grassa)
- 1 làmina de gelatina
- 120 g de praliné d'avellanes

Cor de carxofa:

- 500 g de carxofa de Benicarló
- Sucre: la meitat del seu pes de les carxofes una vegada netes i pelades
- Suc de 1/2 llima
- Aigua mineral

PASSOS

Comencem fonent 90 g de xocolate amb llet per a fer les semiesferes. Quan tinguem el xocolate fos, cobrim els motles i ho deixem refredar a la nevera.

Preparem el praliné. Posem en una paella a foc mig una cullerada d'aigua i 80 g de sucre. Quan comence a bombo-llejar, afegim 125 g d'avellanes torrades i ho mesclm durant una estona, fins que obtinguem un caramel i el sucre agafe color. Veureu que, al principi, el sucre s'endureix, però després amb la calor i una mica d'aigua (hem d'afegir-ne una cullerada) es torna a caramel·litzar. Ho removem fins que vegem que queda com les ametles garapinyades. Aquest procés tarda prou estona. Una vegada fet, col·loquem les avellanes garapinyades estirades damunt d'un paper de forn i les deixem refredar (obindrem un bloc compacte).

A continuació, trenquem el bloc i el col·loquem en una picadora; ho triturum bé fins que obtinguem una textura cremosa. Cal picar bé durant una estona, fins que aconseguim una crema. Ho reservem.

Tot seguit, preparem la base de cruixent de praliné. Per a això, en un bol, trenquem els 40 g de neula i la fem a trossets finets, que mesclm amb 20 g de xocolate fos i 80 g del praliné d'avellanes que hem preparat.

Mesclm bé tots els ingredients i els preparem amb l'ajuda d'un tallador (de la mateixa grandària de les semiesferes) les 6 bases de les postres. Ho xafem bé amb la mà, perquè quede una base compacta i ho deixem refredar en la nevera.

Mentrestant preparem el cor de carxofes. Netegem les carxofes, les tallem i les mesclm amb el sucre i l'aigua.

Ho deixem bullir i ho triturum.

D'altra banda, reservem dues cullerades de nata, que escalfarem en el microones; hi diluïrem la làmina de gelatina, quan estiga hidratada.

A continuació, muntem la resta de la nata amb unes varetes i, quan estiga muntada, afegim 120 g del praliné que hem preparat. Ho mesclm tot amb moviments envolupants i hi afegim la nata amb la gelatina, fins a integrar-ho tot bé.

Després, posem la mousse en una mànega pastissera sense filtre o amb un filtre redó gran, perquè després ens siga més fàcil emplenar els motles. Deixem refredar la mousse en la nevera.

Una vegada tenim totes les elaboracions, toca muntar les postres. Traiem de la nevera els motles amb la capa de xocolate que havíem preparat al principi. Els emplenem amb una mica de mousse de praliné, afegim una culleradeta de cor de carxofa i ho acabem de cobrir amb la resta de la mousse. Per damunt, col·loquem la base de cruixent de praliné. Ho deixem refredar bé a la nevera fins a l'hora de servir.

I ens queda el toc final i la decoració de les postres, per a acabar d'arredonar-ho. Primer, desemmotlem les semiesferes i les decoram amb avellanes trossejades. Després, col·loquem una mica de xocolate fos en la part inferior de les semiesferes (actua com a cola) i, per damunt, posem trossets d'avellanes. Finalment, utilitzem brownie esmicolat per a decorar i unes teules de carxofa.

BOMBÓ DE CARXOFA



SAN
RAFAEL



I XOCOLATE
BLANC

AMB TERRA DE BROWNIE

Praliné de avellanas:

- 80 g de azúcar
- 125 g de avellanas tostadas
- 2 cucharadas de agua

Semiesferas de chocolate:

- 90 g de chocolate blanco
- Avellanas y un poco más de chocolate (para decorar)

Base de crujiente de praliné:

- 40 g de barquillo
- 20 g de chocolate con leche
- 80 g de praliné de avellana

Mousse de praliné:

- 120 ml de nata (+35% materia grasa)
- 1 lámina de gelatina
- 120 g de praliné de avellanas

Corazón de alcachofa:

- 500 g de alcachofa de Benicarló
- Azúcar: la mitad de su peso una vez limpias y peladas
- Zumo de 1/2 limón
- Agua mineral

Empezamos derritiendo 90 g de chocolate con leche para hacer las semiesferas. Cuando tengamos el chocolate fundido, cubrimos los moldes y lo dejamos enfriar en la nevera.

Preparamos el praliné, ponemos en una sartén a fuego medio una cucharada de agua y 80 g de azúcar. Cuando empiece a burbujear, añadimos 125 g de avellanas tostadas y vamos mezclando durante un rato, hasta que obtengamos un caramelo y el azúcar coja color. Veréis que, primero el azúcar se endurece, pero luego con el calor y un poco de agua (añadimos una cucharada) se vuelve a caramelizar. Removemos hasta que veamos que queda como las avellanas garrapiñadas. Este proceso tarda bastante rato. Colocamos las avellanas garrapiñadas estiradas encima de un papel de horno y dejamos enfriar (obtendremos un bloque compacto).

Rompemos el bloque y lo colocamos en una picadora y trituramos bien hasta que obtengamos una textura cremosa. Hay que picar bien durante bastante rato hasta que consigamos una crema. Reservamos.

Ahora preparamos la base de crujiente de praliné. Para ello, en un bol rompemos los 40 g de barquillo y los dejamos en trocitos finitos, que mezclamos con 20 g de chocolate fundido y 80 g del praliné de avellanas que hemos preparado.

Mezclamos bien todos los ingredientes y preparamos con la ayuda de un cortador (del mismo tamaño de las semiesferas) las 6 bases del postre. Chafamos bien con la mano para que quede una base compacta y dejamos enfriar en la nevera. Mientras tanto,

preparamos el corazón de alcachofas, limpiamos las alcachofas las cortamos y mezclamos con el azúcar y el agua, dejamos hervir y trituramos.

Por otro lado, reservamos dos cucharadas de nata, que calentaremos en el microondas y diluiremos en ella la lámina de gelatina cuando esté hidratada.

Montamos el resto de la nata con unas varillas y cuando esté montada, añadimos 120 g del praliné que hemos preparado. Mezclamos con movimientos envolventes y también añadimos la nata con la gelatina. Integramos todo bien y ponemos la mousse en una manga pastelera sin boquilla o con una boquilla redonda grande, para que luego nos sea más fácil rellenar los moldes. Dejamos enfriar la mousse en la nevera.

Una vez tenemos todas las elaboraciones toca montar el postre. Sacamos de la nevera los moldes con la capa de chocolate que habíamos preparado al principio. Rellenamos con un poco de mousse de praliné y añadimos una cucharadita de corazón alcachofa. Acabamos de cubrir con el resto de la mousse. Por encima, colocamos la base de crujiente de praliné. Dejamos enfriar bien en la nevera hasta la hora de servir. Nos queda el toque final y la decoración del postre, para acabar de redondearlo. Primero, desmoldamos las semiesferas y las decoramos con avellanas troceadas. Colocamos un poco de chocolate fundido en la parte inferior de las semiesferas (actúa como pegamento) y por encima vamos colocando trocitos de avellanas. Por último, utilizamos brownie desmenuzado para decorar y unas tejas de alcachofa.

BOMBÓN
DE ALCACHOFAS A N
R A F A E LY
CHOCOLATE
BLANCO

CON TIERRA DE BROWNIE



Accediu a la versió digital mitjançant aquest codi
o entrant a la nostra pàgina web:
<https://www.restauraciobenicarlo.com/carxofa>

Accede a la versión digital mediante este código
o ingresando en nuestra página web:
<https://www.restauraciobenicarlo.com/carxofa>

Crèdits:

Portada: Ibán Ramón / Disseny gràfic: Sergio Naranjo / Fotografia: Arnau & Cutanda
Correcció lingüística: Serveis Lingüístics, Ajuntament de Benicarló / Impremta: 4 colors

