

FESTA DE LA CARXOFA

BENICARLÓ

2025



**JORNADES
DEL PINXO**
DEL 10 AL 26
DE GENER

ELIASTAÑO



PRESENTACIÓN

Jornadas del Pincho

del 10 al 26 de enero

La Asociación de Restauración, junto al Ayuntamiento de Benicarló, se complacen en presentar un año más las Jornadas de Pinchos de la Alcachofa.

Puedes disfrutar de cada pincho por solo 3,5 €. No queremos que nadie se quede sin probar el talento de nuestros chefs que rinden homenaje a la reina de la huerta benicarlanda, la única alcachofa con DOP. Para agilizar el trabajo de los restauradores y que todos podáis disfrutar de nuestros pinchos, no se hacen reservas.

Déjate sorprender por las diferentes propuestas culinarias y vive el inmejorable ambiente festivo de estas Jornadas del Pincho en su XXXII aniversario. ¡Buen provecho!

PRESENTACIÓ

Jornades del Pinxo

del 10 al 26 de gener

L'Associació de Restauració, juntament amb l'Ajuntament de Benicarló, es complauen a presentar un any més les Jornades de Pinxos de la Carxofa.

Pots gaudir de cada pinxo per només 3,5 €. No volem que ningú es quede sense provar el talent dels nostres xefs que reten homenatge a la reina de l'horta benicarlanda, l'única carxofa amb DOP. Per a agilitzar la faena dels restauradors i que tots pugueu gaudir dels nostres pinxos, no es fan reserves.

Deixa't sorprendre per les diferents propostes culinàries i viu l'immillorable ambient festiu d'aquestes Jornades del Pinxo en el seu XXXII aniversari. Bon profit!

LAS TRES RUTAS

Recoge tu Pinxoport en cualquiera de estos establecimientos o en la Tourist Info. Obtén un sello por cada pincho que consumas y participa en nuestro sorteo.

LES TRES RUTES

Recull el teu Pinxoport en qualsevol d'aquests establiments o en la Tourist Info. Obtén un segell per cada pinxo que consumisques i participa en el nostre sorteig.

Para que puedas organizar mejor las degustaciones, hemos agrupado los locales participantes en tres rutas según su ubicación.

Perquè pugues organitzar millor les degustacions, hem agrupat els locals participants en tres rutes segons la seua ubicació.

RUTA VERDA

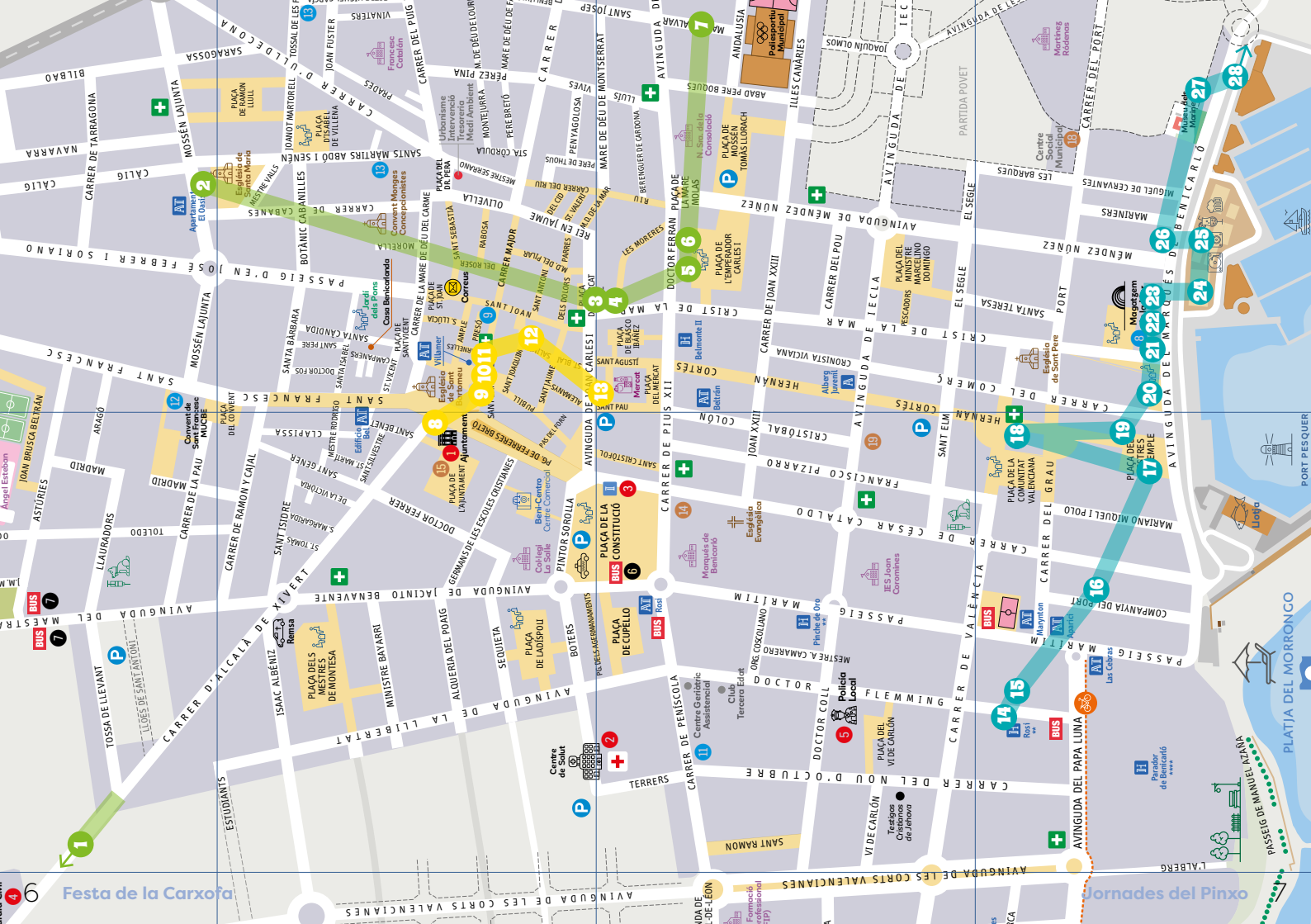
- 1 CAN BOLO
- 2 SAN RAFAEL
- 3 LEVANTE
- 4 BARRAFINA
- 5 CASA SIRA
- 6 LA GRANOTA
- 7 MANCHEGUIN

RUTA GROGA

- 8 EL OCHO
- 9 ENIGMA BY ENMI
- 10 LA ANTIGUA
- 11 CAFÉ BRASIL
- 12 CAFÉ KOKOA
- 13 TULIPA

RUTA BLAVA

- 14 LA CALETA
- 15 PULPERÍA LUCENSE
- 16 CASA ISIDORO
- 17 PIM PAM PEIX
- 18 LA ESPINA
- 19 LA FÁBRICA
- 20 LA MAR DE BO
- 21 HOGAR DEL PESCADOR
- 22 COR DE CARXOFA
- 23 L'ARENA DE GIOVANNI
- 24 CASA GOLO
- 25 MARE MEUA
- 26 DONDE QUIERAS
- 27 LA PARRETA
- 28 MAR BLAVA BY VERICAT



INFORMACIÓN EXTRA

Estos iconos aparecerán bajo el nombre del establecimiento y te darán información acerca de su accesibilidad, así como de las opciones de preparación de sus diferentes pinchos.

INFORMACIÓ EXTRA

Aquestes icones apareixeran a sota del nom de l'establiment i et donaran informació sobre l'accessibilitat i sobre les opcions de preparació dels diferents pinxos.



LOCAL ACCESSIBLE
LOCAL ACCESSIBLE



SIN GLUTEN
SENSE GLUTEN



OPCIÓN VEGETARIANA
OPCIÓ VEGETARIANA



OPCIÓN VEGANA
OPCIÓ VEGANA

ALÉRGENOS

Si hay alguno en los pinchos se indica junto a la foto.

AL·LERGÒGENS

Si n'hi ha algun als pinxos s'indica al costat de la foto.



GLUTEN
GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACIS



HUEVOS
OUS



PESCADO
PEIX



CACAHUETES
CACAUETS



SOJA
SOJA



LÁCTEOS
LACTIS



FRUTOS CÁSCARA
FRUITS CORFA



APIO
API



MOSTAZA
MOSTASSA



SÉSAMO
SÈSAM



SULFITOS
SULFITS



MOLUSCOS
MOL·LUSCOS



ALTRAMUCES
TRAMUSSOS

PINCHOS PINXOS 2025

CAN BOLO

Instinto carnívoro

Alcachofa confitada y braseada con steak tartar de vaca coronada con chifle de plátano macho y mayonesa de wasabi.

Instint carnívor

Carxofa confitada i bresada amb steak tàrtar de vaca coronada amb *chifle* de plàtan mascle i maionesa de wasabi.



Partida de Sant Gregori, 140
(antic restaurant ES3).
Tel. 650 162 301

Horari: De dimarts a diumenge,
de 13.00 a 15.00 h.



SAN RAFAEL



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

Horari: De dimarts a dissabte de
20.00 a 22.30 h.

No es fan reserves per a pinxos.

Botes de fang

Pataqueta rellena de paté de ternera, rillette de alcachofas caramelizadas, socarrat de arroz inflado y allioli de ajo asado.

Botes de fang

Pataqueta farcida de paté de vedella, rillette de carxofes caramel·litzades, socarrat d'arròs inflat i allioli d'all torrat.



LEVANTE



Pl. del Mercat Vell, 10
Tel. 625 770 804 / 964 863 310

Horari: De dimarts a dissabte,
de 12.30 a 15.30 h i de 20.00
a 22.30 h; diumenge, de 12.00
a 15.30 h. El 17 de gener no
servirem pinxos.



Bartolomé

Alcachofa de Benicarló DO en tempura
acompanyada de una suave crema de
alcachofa sobre el tradicional *coc en sal* de
Benicarló y coronado con virutas de jamón
serrano deshidratado. Un bocado crujiente
que reúne los productos más emblemáticos
de la ciudad.

Bartomeu

Carxofa de Benicarló DO en tempura
acompanyada d'una suau crema de
carxofa sobre el tradicional *coc amb sal*
de Benicarló, tot coronat amb encenalls
de pernil deshidratat. Un mos cruixent que
reuneix els productes més emblemàtics de
la ciutat.



BARRAFINA



Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 643 874 264

Horari: De diumenge a dijous,
de 19.30 a 22.30 h; divendres i
dissabte, de 20.00 a 22.00 h.
Servei de pinxos únicament en
terrassa.



Alcachofa Barrafina

Alcachofa gratinada rellena de queso
raclette y huevo de codorniz sobre salsa
de puerro.

Carxofa Barrafina

Carxofa gratinada farcida de formatge de
raclet i ou de guatlà sobre salsa de porro.



CASA SIRA

Tempesta

Sobrasada, queso brie y alcachofa envuelta en hojaldre, nadando en unas migas de carrillada en salsa y una lluvia de chip de alcachofa y calabaza.

Tempesta

Sobrassada, formatge brie i carxofa embolicada amb pasta fullada, nadant en unes molles de galta amb salsa i una pluja de xips de carxofa i carabassa.



BOCATERÍA - PIZZERÍA

Casa Sira

Pl. de l'Emperador Carles I, 2n B
Tel. 964 297 948

Horari: De dimecres a diumenge,
de 12.00 a 15.00 h; dissabte
i diumenge, de 12.00 a 16.00 h
i de 19.30 a 21.00 h.



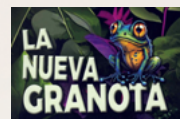
LA GRANOTA

Nido de alcachofa

Alcachofa confitada, interior de yema curada sobre crema suave de bacalao ahumado y crujiente sorpresa.

Niu de carxofa

Carxofa confitada, interior de rovell curat sobre crema suau d'abadejo fumat i cruixent sorpresa.



Pl. de l'Emperador Carles I, 2
Tel. 639 721 239

Horari: De dimarts a diumenge,
de 12.00 a 15.00 h i de 19.00 a
22.00 h.



MANCHEGUÍN



La reina de la corona

Bomba cremosa de alcachofas a la brasa con su tartar, romesco de alcachofa con almendras y carbón de torreznos.

C. de Manuel Alvar, 3
Tel. 656 600 371

Horari: De dimecres a dissabte,
de 20.00 a 22.30 h.



La reina de la corona

Bomba cremosa de carxofes a la brasa amb el seu tàrtar, romesco de carxofa amb ametlles i carbó de rostes.

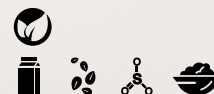


EL OCHO



C. de Ferreres Bretó, 8
Tel. 666 446 171

Horari: Tots els dies, d'11.00
a 13.00 h i de 19.00 a 21.00 h.
Dimarts tancat.



El Ocho

Corazón de alcachofa confitada en crujiente de parmesano y sésamo sobre romesco y espuma de petit verdot.

El Ocho

Cor de carxofa confitada en cruixent de parmesà i sèsam sobre romesco i espuma de petit verdot.



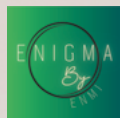
ENIGMA BY ENMI

Enigma

Gyoza de secreto ibérico con alcachofa, torrezno de Soria y boletus con emulsión de chili dulce.

Enigma

Gyoza de secret ibèric amb carxofa, rosta de Sòria i boletus amb emulsió de xili dolç.



Pl. de Sant Bartomeu, 15
Tel. 623 287 380

Horari: De dimecres a dissabte,
de 19.30 a 21.30 f.h.



LA ANTIGUA

Brioche relleno a La Antigua

Brioche relleno de alcachofa confitada con ragú de ternera, mayonesa de jengibre y cruditè de cebolla roja.

Brioix farcit a La Antigua

Brioix farcit de carxofa confitada amb ragú de vedella, maionesa de gingebre i cruditè de ceba roja.



Pl. de Sant Bartomeu, 14
Tel. 613 061 452

Horari: De dimarts a diumenge,
de 12.00 a 15.00 h; de dimarts a
dissabte, de 19.00 a 22.30 h.



11

CAFÉ BRASIL

Homenaje a Mallorca

Empanada de alcachofa que versiona la típica receta mallorquina.

Homenatge a Mallorca

Empanada de carxofa que versiona la típica recepta mallorquina.



Pl. de Sant Bartomeu, 13
Tel. 622 336 050

Horari: De dimarts a dissabte,
de 19.30 a 22.30 h; dissabte i
diumenge, de 12.00 a 14.00 h.



12

CAFÉ KOKOA

Otoño - Invierno

Un bollito de pan relleno de carne melosa, rovellones y alcachofa, ¡una delicia valenciana! Sabores de temporada en un bocado jugoso y lleno de tradición.

Tardor - Hivern

Un panet farcit de carn melosa, rovellons i carxofa, una delícia valenciana! Sabors de temporada en un mos suculent i ple de tradició.



C. de Sant Joaquim, 3 baix
Tel. 964 094 628

Horari: De dilluns a divendres,
de 20.30 a 22.00 h; dissabte i
diumenge, de 12.00 a 13.30 h
i de 20.30 a 22.30 h.

El 26 de gener servirem
pinxos únicament al Mercat
Gastronòmic.



TULIPA

Barbarroja

Canelón de bogavante con bechamel, alcachofa y gamba.

Barba-rossa

Caneló de llamàntol amb beixamel, carxofa i gamba.

Tulipa

Pl. del Mercat 10, cantonada amb el c. de Joan Carles I
Tel. 964 816 799

Horari: Dimarts i dimecres de 20.00 a 22.30 h; dijous, divendres, dissabte i diumenge de 20.00 a 00.00 h.



LA CALETA

Carchofeira

Pincho de feira. Pulpo a feira con alcachofas. Mezcla de tierra y mar.

Carxofeira

Pinxo de feira. Polp a feira amb carxofes. Mescla de terra i mar.

LA CALETA
tasca de mar

C. del Doctor Fléming, 46
Tel. 964 040 552 / 676 340 225

Horari: De dimarts a dissabte, de 12.00 a 14.00 h i de 20.00 a 22.00 h; diumenge de 12.00 a 14.00 h.



15

PULPERÍA LUCENSE

Cadufero

Alcachofa, salteado de pulpo y patatas de pulpo.

Cadufero

Carxofa, saltat de polp i potetes de polp.

Pulpería LUCENSE

C. del Dr. Fléming, 73
Tel. 641 801 274

Horari: De dimarts a diumenge,
de 8.00 a 00.00 h.
Dilluns tancat.



16

·CASA ISIDORO·

CASA ISIDORO

Lotus

Corazón de alcachofa confitada sobre base de hamburguesa de pollo rebozada con queso de cabra, cebolla crujiente y salsa Lotus.

Lotus

Cor de carxofa confitada sobre base d'hamburguesa de pollastre arrebossada amb formatge de cabra, ceba cruixent i salsa Lotus.

C. de la Companyia del Port, 9
Tel. 964 461 519 - 695 485 076

Horari: Dijous i divendres,
de 19.30 a 22.30 h; dissabte,
de 12.30 a 15.30 i de 20.00
a 22.30 h; diumenge, de 12.00
a 15.30 h.



PIM PAM PEIX

Mar y montaña

Base de queso de cabra, con relleno de alcachofa, bacalao y gamba, con cebolla caramelizada y aliñado con salsa agri dulce.

Mar i muntanya

Base de formatge de cabra, amb farciment de carxofa, abadejo i gamba, amb ceba caramel·litzada, amanit amb salsa agredolça.



Pl. dels Mestres del Temple, 4-5
Tel. 603 040 391

Horari: Tots els dies de la setmana, d'11.00 a 13.00 h i de 16.00 a 20.00 h.



LA ESPINA

Maldito duende

Cono crujiente de alcachofas y ajos tiernos a baja temperatura, con crema de queso de Catí trufado, virutas de cecina del Maestrazgo y arena de puerro.

Maldito duende

Con cruixent de carxofes i alls tendres a baixa temperatura, amb crema de formatge de Catí trufat, encenalls de cecina del Maestrat i arena de porro.



C. d'Hernán Cortés, 45
Tel. 964 048 674

Horari: Dijous, de 19.30 a 21.30 h; divendres i dissabte, de 19.30 a 21.00 h i diumenge, d'11.30 a 13.00 h. El 18 de gener no servirem pinxos.



LA FABRICA

Sant Antoni

Alcachofa con queso crema y cebolla caramelizada, sobre un cama de morcilla.

Sant Antoni

Carxofa amb formatge crema i ceba caramel·litzada, sobre un llit de botifarra.



C. d'Hernán Cortés, 55
Tel. 627 738 130

Horari: Dilluns, dimarts, divendres i dissabte, de 13.00 a 14.30 h i de 20.00 a 21.00 h; dijous, de 20.00 a 21.00 h i diumenge, de 13.00 a 14.30 h.



LA MAR DE BO

El tándem perfecto

Tosta de brioche, tartar de atún y alcachofa, paté de alcachofa, yema de huevo curada y mayonesa trufada.

El tàndem perfecte

Torrada de brioix, tàrtar de tonyina i carxofa, paté de carxofa, rovell d'ou curat i maionesa trufada.



Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 620 857 558

Horari: De dilluns a dissabte, de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h; diumenge, de 13.00 a 15.30 h.



HOGAR DEL PESCADOR



Tortilla de alcachofa y gulas

Tortilla de alcachofa y gulas sobre crujiente y alioli de sépia.

Truita de carxofa i gules

Truita de carxofa i gules sobre cruixent i allioli de sépia.

Av. del Marqués de Benicarló, 29
Tel. 964 747 347

Horari: Dijous, divendres i dissabte, de 12.00 a 15.00 h i de 19.30 a 22.00 h; dimecres i diumenge, de 12.00 a 15.00 h.



COR DE CARXOFA



Av. del Marqués de Benicarló, 27
www.carxofa.es/reserva

Carxofa&Roll

Rollito de calabaza con paté de alcachofa de Benicarló y queso de cabra de Catí, alcachofa encurtida, germinados y flores.

Carxofa&Roll

Rollet de carbassa amb paté de carxofa de Benicarló i formatge de cabra de Catí, carxofa envinagrada, germinats i flors.

Horari: De dimecres a diumenge, de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h.

Servei de pinxos únicament en terrassa o per a emportar.

Els 25 i 26 de gener servirem pinxos únicament al Mercat Gastronòmic.



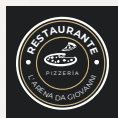
L'ARENA DE GIOVANNI

Capricho

Pan de cristal, alcachofa confitada sobre crujiante de bacon y polvo de pistacho.

Capritx

Pa de vidre, carxofa confitada sobre cruixent de bacó i pols de pistatxo.



Av. del Marqués de Benicarló, 25
Tel. 964 460 464 – 642 860 290

Tots els dies, d'11.30 a 15.00 h i de
19.30 a 22.30 h. Dijous tancat.



CASA GOLO

Montañés

Tosta con crema de boletus, alcachofas en dos texturas, boletus laminados y crujiente de jamón ibérico.

Muntanyès

Torrada amb crema de boletus, carxofes en dues textures, boletus laminats i cruixent de pernil ibèric.



Port Esportiu, bloc 1, planta 1
Tel. 615 982 363

Horari: De dimarts a dissabte, de
13.00 a 14.00 h i de 20.00
a 22.00 h; diumenge, de 13.00
a 14.00 h.



MARE MEUA

Pincho Maremeua

Salteado de alcachofas de Benicarló con jamón y burrata sobre una base de cuscús, y una ligera mayonesa de aguacate.

Pinxo Maremeua

Saltat de carxofes de Benicarló amb pernil i burrata sobre una base de cuscús i una lleugera maionesa d'alvocat.



Port Esportiu bloc 2, 1a planta
Tel. 964 475 389

Horari: De dimarts a diumenge,
de 13.00 a 16.00 h i de 20.00
a 23.30 h.



DONDE QUIERAS



Av. del Marqués de Benicarló, 19
Tel. 641 995 030

Flor de alcachofa

Flor de alcachofa con queso de cabra, cebolla caramelizada y cítricos.

Flor de carxofa

Flor de carxofa amb formatge de cabra, ceba caramel·litzada i cítrics.

Horari: Dilluns, d'11.45 a 13.45 h;
dijous, divendres, dissabte
i diumenge, d'11.45 a 13.45 h
i de 19.30 a 22.30 h.



LA PARRETA

La flor de La Parreta

Alcachofa, tartar de gambón, crème brûlée de queso Idiazabal ahumado y crujiente de butifarra negra.

La flor de La Parreta

Carxofa, tàrtar de gambó, crème brûlée de formatge Idiazabal fumat i cruixent de botifarra negra.



LA PARRETA

Av. del Marqués de Benicarló, 7
Tel. 864 888 353 – 620 857 558

Horari: De dimarts a diumenge,
de 13.00 a 15.30 h; divendres i
dissabte, de 20.00 a 22.30 h.



MAR BLAVA BY VERICAT



Partida del Riu, 24
Tel. 693 753 584

Carxonut

Donut de alcachofa con perfil ibérico.

Carxonut

Dònut de carxofa amb perfil ibèric.

Horari: De dilluns a diumenge,
de 12.00 a 14.30 h; divendres i
dissabte, de 20.00 a 22.30 h.



FESTA DE LA CARXOFA

BENICARLÓ 2025



**JORNADES
DEL PINXO**
DEL 10 AL 26
DE GENER

PINXOPORT

COMO FUNCIONA EL PINXOPORT

Disfruta de deliciosos pinchos en cualquiera de los establecimientos participantes y pide que te sellen tu cupón.

Tienes que conseguir los sellos en 6 establecimientos diferentes. Cuando hayas completado los sellos, rellena el cupón con tus datos personales y deposítalo en los establecimientos participantes o en la oficina de Tourist Info.

Todos los cupones participan en el sorteo, así que cuántos más cupones rellenes, ¡más posibilidades tienes de ganar!

ESTOS SON NUESTROS PREMIOS

1. Un cheque regalo para gastar en el Mercado Municipal de Benicarló valorado en 100 €.
2. Un cheque regalo para gastar en los comercios de la Unión de Comercios de Benicarló valorado en 100 €.
3. Tres lotes de cajas de Alcachofa DOP de Benicarló.
4. Once cheques de 20 € cada uno para gastar en los siguientes establecimientos: El Mancheguín, Pim Pax Peix, Café Brasil, Tulipa, Café Kokoa, Levante, La Espina, Casa Sira, Casa Isidoro, Barrafinha, La Granota. Válido hasta 30/06/2025 y con reserva previa.
5. Veinte menús gastronómicos de la alcachofa para dos personas (bebida no incluida) en los siguientes establecimientos: El Ocho, La Fábrica, Can Bolo, Frexes, Mar Blava by Vericat, Enigma by Enmi, Cor de Carxofa, Neptuno, Casa Golo, San Rafael, Hogar del Pescador, La Mar de Bo, La Parreta, La Caleta, Mare Meua, L'Arena de Giovanni, Sant Gregori, La Antigua, Donde Quieras, Pulperia Lucence. Válido hasta 02/03/2025 y con reserva previa.

PRECIO DEL PINCHO: 3,5 € (bebida no incluida)

La entrega de premios tendrá lugar el día 12 de febrero a la Tourist Info de Benicarló.

1 SELLO	2 SELLO
3 SELLO	4 SELLO
5 SELLO	6 SELLO
NOMBRE:	
TELÉFONO:	MI PREFERIDO ES:

COM FUNCIONA EL PINXOPORT

Gaudeix de deliciosos pinxos en qualssevol dels establiments participants i demana que et segellen el cupó.

Has d'aconseguir els segells en 6 establiments diferents. Quan hages completat els segells, omple el cupó amb les teues dades personals i deposita'l als establiments participants o a l'oficina Tourist Info.

Tots els cupons participen en el sorteig, així que com més cupons omplenes, més possibilitats tens de guanyar!

AQUESTS SÓN ELS NOSTRES PREMIS

1. Un xec regal per a gastar al Mercat Municipal de Benicarló valorat en 100 €.
2. Un xec regal per a gastar als comerços de la Unió de Comerços de Benicarló valorat en 100 €.
3. Tres lots de caixes de Carxofa DOP de Benicarló.
4. Onze xecs de 20 € cadascun per a gastar als següents establiments: El Mancheguín, Pim Pax Peix, Café Brasil, Tulipa, Café Kokoa, Levante, La Espina, Casa Sira, Casa Isidoro, Barrafinà, La Granota. Vàlid fins a 30/06/2025 i en reserva prèvia.
5. Vint menús gastronòmics de la carxofa per a dues persones (beguda no inclosa) als següents establiments: El Ocho, La Fàbrica, Can Bolo, Frexes, Mar Blava by Vericat, Enigma by Enmi, Cor de Carxofa, Neptuno, Casa Golo, San Rafael, Hogar del Pescador, La Mar de Bo, La Parreta, La Caleta, Mare Meua, L'Arena de Giovanni, Sant Gregori, La Antigua, Donde Quieras, Pulperia Lucence. Vàlid fins a 02/03/2025 i en reserva prèvia.

PREU DEL PINXO: 3,5 € (beguda no inclosa)

L'entrega de premis tindrà lloc el dia 12 de febrer a la Tourist Info de Benicarló.

1
SEGELL

2
SEGELL

3
SEGELL

4
SEGELL

5
SEGELL

6
SEGELL

NOM:

TELÈFON:

EL MEU PREFERIT ÉS:



Benicarló
Cuina autèntica



Restauració
BENICARLÓ

