

FESTA DE LA CARXOFA

JORNADES
DEL PINXO
9 al 25 gener



BENICARLÓ

diseño: @pistacho_studio

2026

PRESENTACIÓN

Jornadas del Pincho

del 9 al 25 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.

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 XXXIII aniversario. ¡Buen provecho!

PRESENTACIÓ

Jornades del Pinxo

del 9 al 25 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.

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'imillorable ambient festiu d'aquestes Jornades del Pinxo en el seu XXXIII aniversari. Bon profit!

LAS TRES RUTAS

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

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

LES TRES RUTES

Recull el teu Pinxoport en la Tourist Info. Obtén un segell per cada pinxo que consumisques i participa en el nostre sorteig.

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

RUTA VERDE/VERDA

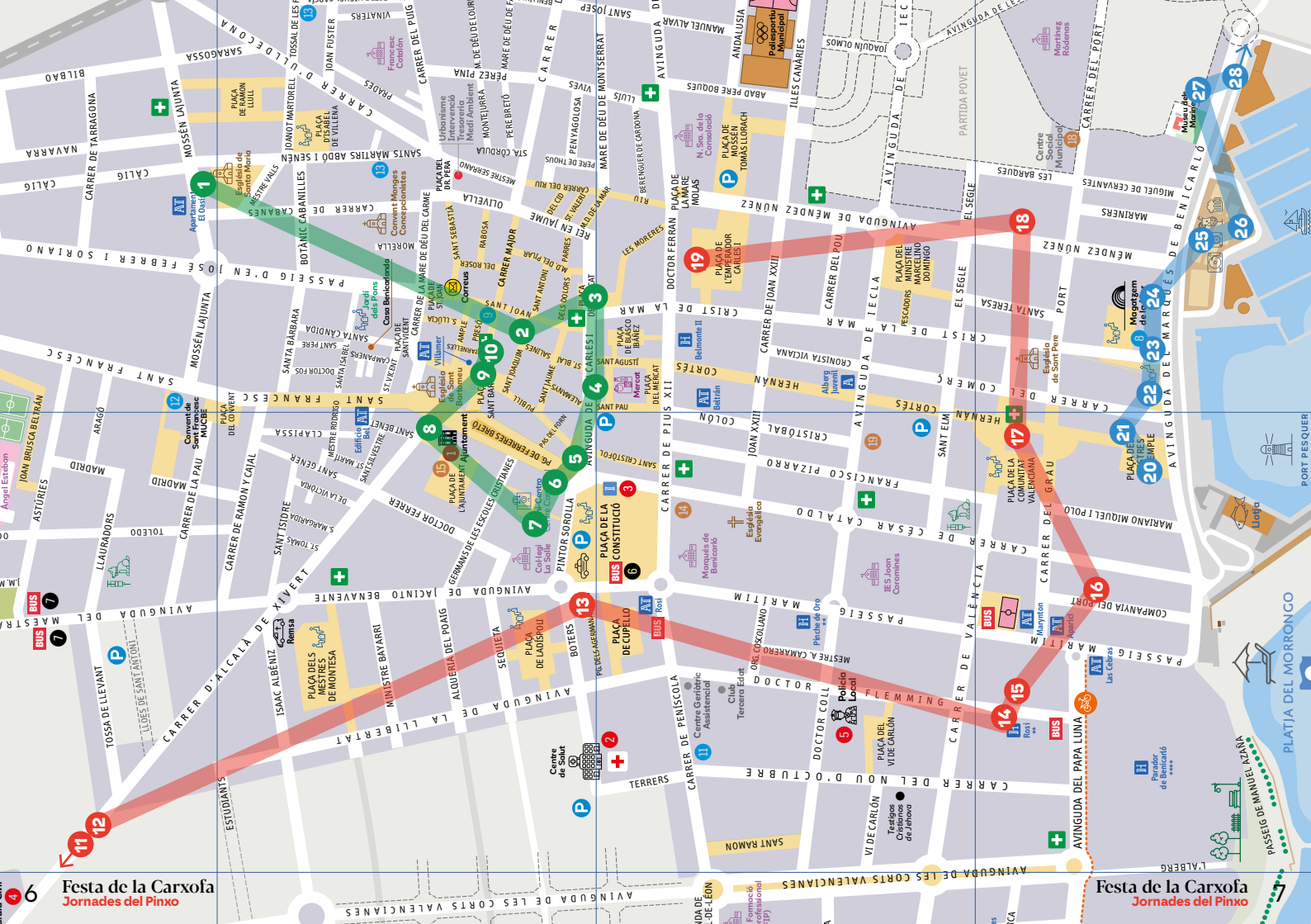
- | | | | |
|----------|------------|-----------|----------------|
| 1 | SAN RAFAEL | 6 | KM. 0 |
| 2 | CAFÉ KOKOA | 7 | ON SEMPRE |
| 3 | LEVANTE | 8 | EL OCHO |
| 4 | TULIPA | 9 | ENIGMA BY ENMI |
| 5 | SABOREA | 10 | LA ANTIGUA |

RUTA ROJA

- | | | | |
|-----------|------------------|-----------|--------------|
| 11 | CAN BOLO | 16 | CASA ISIDORO |
| 12 | SANT GREGORI | 17 | NÁUTICA |
| 13 | CAFÉ CARLON | 18 | EL CORTIJO |
| 14 | LA CALETA | 19 | CASA SIRA |
| 15 | PULPERÍA LUCENSE | | |

RUTA AZUL/BLAVA

- | | | | |
|-----------|---------------------|-----------|----------------------|
| 20 | PIM PAM PEIX | 25 | MARE MEUA |
| 21 | LA FÁBRICA | 26 | ALI BABA |
| 22 | LA MAR DE BO | 27 | LA PARRETA |
| 23 | HOGAR DEL PESCADOR | 28 | MAR BLAVA BY VERICAT |
| 24 | L'ARENA DE GIOVANNI | | |



PRECIO

Precio del pincho: 3,50 €. Las bebidas no están incluidas.

PREU

Preu del pinxo: 3,50 €. Les begudes no estan incloses.

INFORMACIÓN EXTRA

Este icono aparecerá bajo el nombre del establecimiento y te dará información acerca de su accesibilidad.



LOCAL ACCESSIBLE

INFORMACIÓ EXTRA

Aquest icona apareixerà a sota del nom de l'establiment i et donarà informació sobre l'accessibilitat.



LOCAL ACCESSIBLE

OTROS

Los horarios pueden verse modificados en los días del Mercado Gastronómico y San Antonio, o por causas extraordinarias no imputables a la organización. Pregunta a los establecimientos participantes por opciones veganas, vegetarianas y sin gluten.

ALTRES

Els horaris poden veure's modificats els dies del Mercat Gastronòmic i Sant Antoni, o per causes extraordinàries no imputables a l'organització. Pregunta als establiments participants per opcions veganes, vegetarianes i sense gluten.

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 CÀSCARA



APIO
API



MOSTAZA
MOSTASSA



SÉSAMO
SÈSAM



SULFITOS
SULFITS



MOLUSCOS
MOLUSCOS



ALTRAMUCES
TRAMUSSOS

PINCHOS PINXOS 2026

SAN RAFAEL



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

Horario: De martes a viernes de 12.00 a 13.30 h (sólo en barra); de martes a sábado de 20.00 a 22.30 h.

Horari: De dimarts a divendres de 12.00 a 13.30 h (només en barra); de dimarts a dissabte de 20.00 a 22.30 h.



Foc i brasa

Alcachofa en aceite de brasa de kamado, cremoso de baldana caramelizada, emulsión de aceite de alcachofas a la brasa y crujiente de carbón.

Foc i brasa

Carxofa amb oli de brasa de kamado, cremós de baldana caramel·litzada, emulsió d'oli de carxofes a la brasa i cruixent de carbó.



Compromís
«Qualitat Turística»

L'EXQUISIT
mediterrani

CASTELLO
RUTA DE
SABOR

Cacau
d'Or

Festa de la Carxofa
Jornades del Pinxo

CAFÉ KOKOA

KOKOA

2

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

Horario: De lunes a viernes de 20.30 a 22.00 h; sábado y domingo de 12.00 a 13.30 h y de 20.30 a 22.30 h.

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.

Carnxofa

Alcachofa confitada en salsa de carrilleras y lámina de jamón.

Carnxofa

Carxofa confitada amb salsa de galtes i làmina de pernil.



BAR LEVANTE



3

Pl. del Mercat Vell, 10. Tel. 625 770 804

Horario: De martes a sábado de 12.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.30 h; domingo de 12.00 a 15.00 h. El 17 de enero (San Antonio) no servimos pinchos.

Horari: De dimarts a dissabte de 12.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.30 h; diumenge de 12.00 a 15.00 h. El 17 de gener (Sant Antoni) no servim pinxos.



Bocado del mar y la huerta

Pincho de alcachofa confitada coronada por los sabores del champiñón y la gamba salteada acompañados de chips crujientes de puerro. La fusión perfecta entre los aromas de la huerta y la brisa levantina.

Mos de la mar i l'horta

Pinxo de carxofa confitada coronada pels sabors del xampinyó i la gamba saltada acompanyats de xips cruixents de porro. La fusió perfecta entre les aromes de l'horta i la brisa lleventina.



BAR TULIPA

Tulipa

4

Pl. del Mercat, 10. Tel. 964 816 799

Horario: De martes a jueves de 20.00 a 22.30 h; viernes y sábado de 20.00 a 24.00 h; domingo de 12.00 a 15.00 h.

Horari: De dimarts a dijous de 20.00 a 22.30 h; divendres i dissabte de 20.00 a 24.00 h; diumenge de 12.00 a 15.00 h.

Smash Loki



Pulled de salmón acompanyado de nuestra mantequilla ahumada y mermelada de los naranjos de mi abuelo y alcaucil caramelizada, sobre una hoja de shiso y montada sobre un pan brioche de mantequilla.

Smash Loki

Pulled de salmó acompanyat de la nostra mantega fumada i mermelada dels tarongers del meu avi amb carxofa caramelitzada sobre una fulla de shiso, muntada sobre un pa brioix de mantega.



SABOREA BENICARLÓ



5

Av. de Joan Carles I, 40. Tel. 660 874 858

Horario: Todos los días de 11.00 a 15.00 h y de 19.30 a 23.00 h.

Horari: Tots els dies d'11.00 a 15.00 h i de 19.30 a 23.00 h.



Saboréalo... es un antojito

Pincho de alcachofa con cerdo horneado, castañas y un toque de panela. Un festín de sabores y texturas que combina la ternura del cerdo cocinado a baja temperatura, la dulzura de las castañas y el toque caramelizado de la panela, todo sobre un lecho de alcachofa fresca y crujiente.

Assaboreix-lo... és un capritxet

Pinxo de carxofa amb porc al forn, castanyes i un toc de panela. Un festí de sabors i textures, que combina la tendresa del porc cuinat a baixa temperatura, la dolçor de les castanyes i el toc caramel·litzat de la panela, tot sobre un llit de carxofa fresca i cruixent.



KILÓMETRO 0 (KM 0)

C. de Ferreres Bretó, 44. Tel. 601 101 916

Horario: De 11.00 a 15.30 h y de 19.00 a 22.30 h. Jueves cerrado.

Horari: D'11.00 a 15.30 h i de 19.00 a 22.30 h. Dijous tancat.



6

Kilómetro Alcachofa

Alcachofa confitada sobre crema suave de queso azul, coronada con carne mechada tierna y un toque de cebolla frita crujiente. Un bocado intenso y equilibrado con la identidad de Kilómetro 0.

Kilòmetre Carxofa

Carxofa confitada sobre crema suau de formatge blau, coronada amb carn ensaginada tendra i un toc de ceba fregida cruixent. Un mosset intens i equilibrat amb la identitat de Kilòmetre 0.



ON SEMPRE

C. de les Escoles Cristianes, Local 31 (Galeria Comercial Benicentro).
Tel. 647 850 699

Horario: De lunes a jueves de 19.00 a 22.00 h.

Horari: De dilluns a dijous de 19.00 a 22.00 h.



7

La 'crem' d'On Sempre

Crema de alcachofa con chips crujientes de alcachofa y pulpo.

La 'crem' d'On Sempre

Crema de carxofa amb xips cruixent de carxofa i polp.



EL OCHO

8



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

Horario: Lunes, jueves, viernes y sábado de 12.00 a 16.00 h y de 19.30 a 23.00 h; miércoles y domingo de 12.00 a 16.00 h.

Horari: Dilluns, dijous, divendres i dissabte de 12.00 a 16.00 h i de 19.30 a 23.00 h; dimecres i diumenge de 12.00 a 16.00 h.

¡Esencias de la tierra!



Meloso corazón de alcachofa confitada en crujiente tempura sobre salsa romesco y virutas de foie gras (opcional).

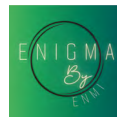
Essències de la terra!

Melós cor de carxofa confitada amb cruixent tempura sobre salsa romesco i encenalls de foie gras (opcional).



ENIGMA BY ENMI

9



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

Horario: De martes a viernes de 19.30 a 22.00 h; sábado de 12.00 a 14.00 h y de 19.30 a 22.00 h.

Horari: De dimarts a divendres de 19.30 a 22.00 h; dissabte de 12.00 a 14.00 h i de 19.30 a 22.00 h.

Brandada crunch waffle



Gofre salado de alcachofa con brandada de bacalao y chips de alcachofa.

Brandada crunch waffle

Gofre salat de carxofa amb brandada d'abadejo i xips de carxofa.



LA ANTIGUA

10



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

Horario: De martes a domingo de 12.30 a 15.30 h; de martes a sábado de 19.30 a 22.30 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 12.30 a 15.30 h; de dimarts a dissabte de 19.30 a 22.30 h.

La coronita de La Antigua

Delicado pincho de corona de hojaldre crujiente, rellena de nuestra alcachofa de Benicarló y un sabroso salteado de marisco. Un bocado fino y aromático con equilibrio perfecto entre mar y huerta de Benicarló.

La coroneta de La Antigua

Delicat pinxo de corona de pasta fullada cruixent, farcida de la nostra carxofa de Benicarló i un saborós saltat de marisc. Un mos fi i aromàtic amb equilibri perfecte entre mar i horta de Benicarló.



CAN BOLO

11



Partida de Sant Gregori, 140. Tel. 650 162 301

Horario: De jueves a domingo de 12.30 a 15.00 h.

Horari: De dijous a diumenge de 12.30 a 15.00 h.

Contrastes y texturas

Brandada de bacalao confitado con alcachofas sobre crujiente de alcachofa coronada con una esferificación de emulsión de pil-pil.

Contrastos i textures

Brandada d'abadejo confitat amb carxofes sobre cruixent de carxofa coronada amb una esferificació d'emulsió de pil-pil.



Festa de la Carxofa
Jornades del Pinxo

21

20

Festa de la Carxofa
Jornades del Pinxo

SANT GREGORI

Camí de Sant Gregori s/n. Tel. 649 302 943

Horario: De miércoles a domingo de 13.30 a 15.00 h (sólo en barra).

Horari: De dimecres a diumenge de 13.30 a 15.00 h (només a la barra).



12

Fuego y seda

Alcachofas confitadas en aceite de brasa con cremoso de foie sobre hojaldre caramelizado y mermelada de naranja sanguina.

Foc i seda

Carxofes confitades en oli de brasa amb cremós de foie sobre pasta fullada caramel·litzada i mermelada de taronja sanguina.



SOLETE
Culinària Gregori

CAFÉ CARLÓN

Av. de Jacinto Benavente, 64. Tel. 666 769 136

Horario: Todos los días de 12.00 a 24.00 h.

Horari: Tots els dies de 12.00 a 24.00 h.



13

Pincho Carlón

Corazón de alcachofa con salsa boloñesa y gratinada al horno con queso.

Pinxo Carlon

Cor de carxofa amb salsa bolonyesa, gratinada al forn amb formatge.



LA CALETA

14



C. del Doctor Fléming, 46. Tel. 964 040 552

Horario: De martes a viernes de 12.30 a 14.30 h y de 20.00 a 22.00 h; sábado de 12.00 a 14.00 h y de 20.00 a 22.00 h; domingo de 12.00 a 14.00 h.

Horari: Diumenge, dilluns i dimarts de 12.00 a 14.00 h; dijous, divendres i dissabte de 12.00 a 14.00 h i de 20.00 a 22.00 h.



La Bocaleta

Salteado de alcachofa con mariscos y salsa calatera y virutas de alcachofa sobre oblea de arroz.

La Bocaleta

Saltat de carxofa amb mariscos, salsa calatera i encenalls de carxofa sobre pa d'àngel d'arròs.



PULPERÍA LUCENSE

15

Pulpería
LUCENSE

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

Horario: De martes a domingo de 12.00 a 23.00 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 12.00 a 23.00 h.



Mar y tierra

Pata de pulpo a la parrilla con alcachofas y salsa de especias.

Mar i terra

Pota de polp a la graella amb carxofes i salsa d'espècies.



CASA ISIDORO

·CASA ISIDORO·

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

Horario: Jueves y viernes de 20.00 a 22.30 h; sábado de 12.30 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h; domingo de 12.30 a 15.30 h.

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



Currito

Alcachofa confitada con secreto ibérico y curry.

Curret

Carxofa confitada amb secret ibèric i curri.



NÁUTICA



C. d'Hernán Cortés, 45. Tel. 613 061 452

Horario: De martes a domingo de 12.00 a 15.30 h y de 18.30 a 22.30 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 12.00 a 15.30 h i de 18.30 a 22.30 h.



Mar y huerta

Calamar tierno relleno de una crema suave con delicados tropezones de alcachofa de Benicarló en su propio jugo.

Mar i horta

Calamar tendre farcit d'una crema suau amb delicats trossets de carxofa de Benicarló en el seu propi suc.



EL CORTIJO

Av. de Méndez Núñez, 85. Tel. 964 073 132

Horario: Jueves, viernes y sábado de 13.00 a 14.30 h y de 20.00 a 21.30 h.

Horari: Dijous, divendres i dissabte de 13.00 a 14.30 h i de 20.00 a 21.30 h.



18

Vent de mestral

Corazón de alcachofa confitado, con un toque de brasa, vieira, crema suave de almendra y caviar cítrico.

Vent de mestral

Cor de carxofa confitat, amb un toc de brasa, petxina de pelegri, crema suau d'ametlla i caviar cítric.



CASA SIRA

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

Horario: De miércoles a domingo de 12.00 a 16.00 h.

Horari: De dimecres a diumenge de 12.00 a 16.00 h.



19

Flor de hibisco

Cazuelita de hojaldre rellena de baldana guisada, cebolla, manzana y alcachofa con una tapa de huevo, chips de manzana y alcachofa con lluvia de una suave bechamel de alcachofa.

Flor d'hibisc

Cassoleta de pasta fullada farcida de baldana guisada, ceba, poma i carxofa amb una tapa d'ou, xips de poma i carxofa amb una pluja de suau beixamel de carxofa.



PIM PAM PEIX



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

Horario: De lunes a sábado de 11.00 a 13.00 h y de 18.00 a 20.00 h; domingo de 11.00 a 13.00 h.

Horari: De dilluns a dissabte d'11.00 a 13.00 h i de 18.00 a 20.00 h; diumenge d'11.00 a 13.00 h.



Flor de Alcachofa

Alcachofas de Benicarló con salsa roquefort y queso crema, paté de foie, aceite de trufa y cebollín.

Flor de Carxofa

Carxofes de Benicarló amb salsa rocafort i formatge crema, paté de foie, oli de tòfona i cibulet.



LA FABRICA



C. d'Hernán Cortés 55, baix A. Tel. 655 736 673

Horario: De viernes a martes de 13.00 a 14.00 h; de jueves a martes de 20.00 a 21.00 h; domingo tarde cerrado.

Horari: De divendres a dimarts de 13.00 a 14.00 h; de dijous a dimarts de 20.00 a 21.00 h; diumenge de vesprada tancat.



Carxoburger

Pincho de burger de alcachofa, guisante y cebolla, elaborado a fuego lento para lograr una textura suave y un sabor vegetal profundo, con queso y un toque de jamón que aporta un contraste salado y crujiente.

Carxoburger

Pinxo de burger de carxofa, pèsol i ceba, elaborat a foc lent per a aconseguir una textura suau i un sabor vegetal profund, amb formatge i un toc de pernil que aporta un contrast salat i cruixent.



LA MAR DE BO



Av. del Marqués de Benicarló, 30. Tel. 964 842 849

Horario: De lunes a sábado de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h; domingo de 13.00 a 15.30 h.

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.



Blanca alcachofa

Corazón de alcachofa confitada, salsa carbonara, tierra de morcilla, velo de panceta.

Blanca carxofa

Cor de carxofa confitada, salsa carbonara, terra de botifarra, vel de cansalada viada.



HOGAR DEL PESCADOR



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

Horario: Martes y miércoles de 12.00 a 15.00 h; jueves de 12.30 a 15.00 h y de 19.30 a 22.00 h; sábado de 12.30 a 15.00 h y de 19.30 a 22.30 h; domingo de 12.30 a 15.30 h; lunes cerrado.

Horari: Dimarts i dimecres de 12.00 a 15.00 h; dijous de 12.30 a 15.00 h i de 19.30 a 22.00 h; dissabte de 12.30 a 15.00 h i de 19.30 a 22.30 h; diumenge de 12.30 a 15.30 h; dilluns tancat.



La carxo-foie

Montadito de alcachofa en tres texturas con lluvia de foie y crema de yema trufada.

La carxo-foie

Llesqueta amb carxofa en tres textures amb pluja de foie i crema de rovell trufat.



L'ARENA DE GIOVANNI PUERTO



Av. del Marqués de Benicarló, 23. Tel. 964 460 464

Horario: De 11.30 a 15.30 h y de 19.30 a 22.30 h; jueves cerrado.

Horari: D'11.30 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h; dijous tancat.



Flor de la Arena

Flor de alcachofa con crujiente de queso, morcilla frita, mousse de alcachofa y chistorra, jamón serrano deshidratado y polvo de pistacho.

Flor de l'Arena

Flor de carxofa amb cruixent de formatge, botifarra fregida, mousse de carxofa i xistorra, pernil serrà deshidratat i pols de pistatxo.



MARE MEUA



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

Horario: De martes a sábado de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.30 h; lunes y domingo noche cerrado.

Horari: De dimarts a dissabte de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.30 h; dilluns i diumenge nit tancat.



El Maestrazgo

Tartar de cecina del Maestrazgo con alcachofas del pueblo en dos texturas e higos secos sobre tosta de pan de cristal y una crema de queso de cabra y pistacho.

El Maestrat

Tàrtar de cecina del Maestrat amb carxofes del poble en dues textures i figues seques sobre torradeta de pa de vidre i una crema de formatge de cabra i pistatxo.



ALI BABA

Port Esportiu, Local b4. Tel. 964 919 171

Horario: Todos los días de 12.00 a 24.00 h.

Horari: Tots els dies de 12.00 a 24.00 h.

26



Minidurum de alcachofa



Propuesta gastronómica que combina alcachofa de Benicarló con nuestra carne kebab tradicional, envuelta en tortilla durum en formato mini con verduras frescas y salsas caseras. Un producto innovador que fusiona el sabor mediterráneo de la alcachofa con la esencia del kebab, creando una opción original, sabrosa y diferente dentro de la oferta local.

Minidurum de carxofa

Proposta gastronòmica que combina carxofa de Benicarló amb la nostra carn kebab tradicional, embolicada amb una truita durum en format mini amb verdures fresques i salses casolanes. Un producte innovador que fusiona el sabor mediterrani de la carxofa amb l'essència del kebab, per a crear una opció original, saborosa i diferent dins de l'oferta local.



LA PARRETA

LA  PARRETA

27

Av. del Marqués de Benicarló, 7. Tel. 864 888 353

Horario: De martes a domingo de 12.45 a 13.45 h; viernes y sábado de 20.00 a 21.30 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 12.45 a 13.45 h; divendres i dissabte de 20.00 a 21.30 h.

La semilla (el despertar)



Alcachofa confitada y frita sobre reducción de carne al vermut rojo, tierra de cacao, guanciale y espuma de leche tostada, con ralladura de naranja fresca.

La llavor (el despertar)

Carxofa confitada i fregida sobre reducció de carn amb vermut roig, terra de cacau, guanciale i espuma de llet torrada, amb ratlladura de taronja fresca.



Festa de la Carxofa
Jornades del Pinxo

37

36

Festa de la Carxofa
Jornades del Pinxo

MAR BLAVA BY VERICAT

Partida del Riu, 24. Tel. 693 753 584

Horario: De lunes a viernes de 13.00 a 15.00 h; viernes y sábado de 20.00 a 22.00 h.

Horari: De dilluns a divendres de 13.00 a 15.00 h; divendres i dissabte de 20.00 a 22.00 h.

Alcachofa Ville-Bló



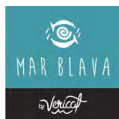
Reinterpretación del clásico huevo Villeroy, en este caso sustituyendo la bechamel que envuelve el huevo por una crema de alcachofa texturizada, con su empanado tradicional y posterior fritura. Acompañamos con salteado de alcachofas, panceta curada en láminas, cremoso de anguila ahumada y unos puntos de pesto.

Carxofa Ville-Bló

Reinterpretació del clàssic ou Villeroy, en aquest cas substituint la beixamel que embolica l'ou per una crema de carxofa texturada, amb el seu empanat tradicional i posterior frita. Acompanyem amb saltat de carxofes, cansalada viada curada en làmines, cremós d'anguila fumada i uns punts de pesto.



28



FESTA DE LA CARXOFA



BENICARLÓ

2026

COMO FUNCIONA EL PINXOPORT

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

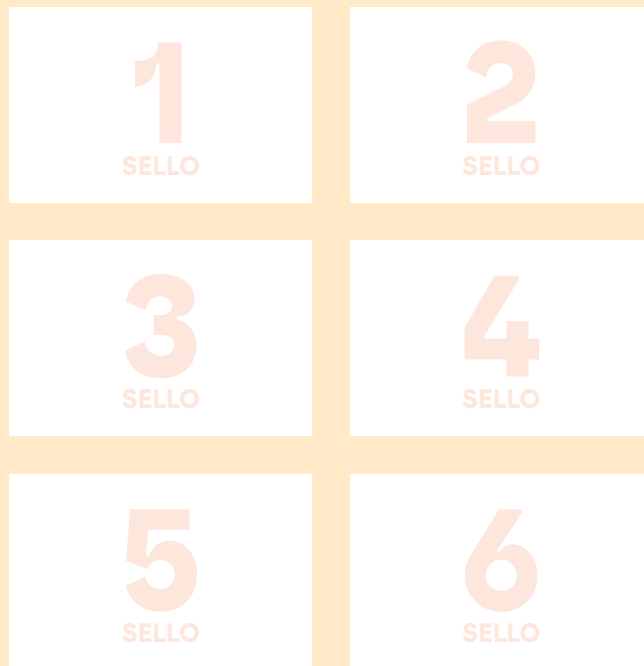
Tienes que conseguir los sellos en 6 establecimientos diferentes. Cuando hayas completado los sellos, rellena el cupón con tus datos personales y deposítalo en los establecimientos participantes o en la oficina de Tourist Info.

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. Nueve cheques de 20 € cada uno para gastar en los siguientes establecimientos: Bar Cafeteria On Sempre, Pim Pax Peix, Tulipa, Café Kokoa, Levante, Casa Sira, Casa Isidoro, Ali Baba Kebah & restaurante, Café Carlón. Válido hasta el 30/06/2026 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, Neptuno, San Rafael, Hogar del Pescador, La Mar de Bo, La Parreta, La Caleta, Mare Meua, L'Arena de Giovanni, Sant Gregori, La Antigua, El Cortijo, Náutica, Pulpería Lucence, Km 0. Válido hasta el 01/03/2026 y con reserva previa.

La entrega de premios tendrá lugar en la Tourist Info de Benicarló. Se contactará con las personas ganadoras para comunicarles el premio y la fecha de la entrega.



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, emplena 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 emplenes, 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. Nou xecs de 20 € cadascun per a gastar als següents establiments: Bar Cafeteria On Sempre, Pim Pax Peix, Tulipa, Café Kokoa, Levante, Casa Sira, Casa Isidoro, Ali Baba Kebah & restaurante, Café Carlón. Vàlid fins al 30/06/2026 i amb reserva prèvia.
5. Vint menús gastronòmics de la carxofa per a dues persones (beguda no inclosa) als següents establiments: El Ocho, La Fábrica, Can Bolo, Frexes, Mar Blava by Vericat, Enigma by Enmi, Neptuno, San Rafael, Hogar del Pescador, La Mar de Bo, La Parreta, La Caleta, Mare Meua, L'Arena de Giovanni, Sant Gregori, La Antigua, El Cortijo, Náutica, Pulpería Lucence, Km 0. Vàlid fins a l'01/03/2026 i amb reserva prèvia.

L'entrega de premis tindrà lloc a la Tourist Info de Benicarló. Es contactarà amb les persones guanyadores per comunicar-los el premi i la data del lliurament.

1
SEGELL

2
SEGELL

3
SEGELL

4
SEGELL

5
SEGELL

6
SEGELL

NOM:

TELÈFON:

EL MEU PREFERIT ÉS:



Benicarló
Cuina autèntica



Restauració
BENICARLÓ

