

XVIII
aniversari
FESTA DE LA
CARXOFA

BENICARLÓ 21 de gener al 27 de febrer
2011





La bienvenida de un nuevo año en Benicarló viene acompañada siempre de la celebración de la manifestación gastronómica más importante y multitudinaria del año. La Fiesta de la Alcachofa llega un año más para hacer un poco más ligero el frío riguroso del invierno y para animar a los ciudadanos y ciudadanas de Benicarló a disfrutar de uno de nuestros productos más preciados.

Este año, además, estamos de enhorabuena. La Fiesta de la Alcachofa cumple la mayoría de edad, un hito que demuestra la capacidad de esta ciudad de haber hecho una gran fiesta que nos ha hecho grandes como ciudad y que nos ha dado a conocer fuera de nuestras fronteras.

Cada año son más las personas que nos visitan, atraídos por la calidad de nuestro producto estrella, avalado por la marca de calidad de una denominación de origen única en toda la provincia. Un hecho que ha sido posible gracias al esfuerzo de todo un pueblo y sobre todo de la agricultura y la gastronomía de Benicarló, que son los dos sectores que han impulsado y consolidado esta Fiesta. A los agricultores, a los restauradores y a todos los que la hacen posible cada año, mi enhorabuena y el deseo de que continúe vigente ese vínculo que tan buenos resultados ha dado.

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

Marcelino Domingo Pruñonosa
Alcalde de Benicarló

La benvinguda d'un nou any a Benicarló ve acompanyada sempre de la celebració de la manifestació gastronòmica més important i multitudinària de l'any. La Festa de la Carxofa arriba un any més per fer una mica més lleuger el fred rigorós de l'hivern i per animar els ciutadans i ciutadanes de Benicarló a disfrutar d'un dels nostres productes més preuats.

Enguany, a més, estem d'enhorabona. La Festa de la Carxofa compleix la majoria d'edat, una fita que demostra la capacitat d'aquesta ciutat d'haver fet gran una festa que ens ha fet grans com a ciutat i que ens ha donat a conèixer fora de les nostres fronteres.

Cada any són més les persones que ens visiten, atrets per la qualitat del nostre producte estrella, avalat per la marca de qualitat d'una denominació d'origen única a tota la província. Un fet que ha estat possible gràcies a l'esforç de tot un poble i sobretot de l'agricultura i la gastronomia de Benicarló, que són els dos sectors que han impulsat i consolidat aquesta Festa. Als agricultors, als restauradors i a tots els que la fan possible cada any, la meua enhorabona i el desig que continue vigent aquest vincle que tants bons resultats ha donat.

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

Marcelino Domingo Pruñonosa
Alcalde de Benicarló



PROGRAMA DE ACTOS FIESTA DE LA ALCACHOFA 2011

XVIII EDICIÓN 21 de enero - 27 de febrero

Viernes **21** de enero

Inauguración de la Fiesta de la Alcachofa 2011

19.00 h, encendido de guirnaldas, pl. de la Constitució.

Del viernes **21** al domingo **30** de enero

IV Jornadas del Pincho de la alcachofa

A cargo de bares y cafeterías de Benicarló.

COLABORA: Concejalía de Agricultura.

Premio al mejor Pincho “Carxofa de Benicarló 2011”

Fallo del premio martes 25 de enero a las 12.00 h. Salón de Plenos del Ayuntamiento.

ORGANIZA: Peña Mechero's.

COLABORA: Concejalía de Agricultura.

Viernes **28** de enero

Inauguración Feria agrícola y artesana

17.00 h, pl. de la Constitució.

ORGANIZA: El Palleter Medieval.

Conferencia “Los productos de calidad y su futuro en Europa”

18.00 h. A cargo de Juan Ignacio Macua Gerente del Instituto Técnico y de Gestión Agrícola S.A. y Pedro Barato Presidente Nacional de Asaja.

LUGAR: MUCBE.

Cena de gala de la Alcachofa de Benicarló

21,30 h. Restaurante El Cortijo.

Reconocimiento a Francisco Quintana Safont.

Homenaje al agricultor Juan Melet Roig y su esposa María Ortíz Marzal.

Entrega Trofeo Alcachofa de Oro 2011 al prestigioso **Santi Santamaría**, cocinero catalán residente en San Celoni. Su establecimiento, El Racó de Can Fabes, es uno de los más premiados por la Guía Michelin. Ha escrito numerosos libros, todos ellos relacionados con la cocina. El más reciente con el título ‘*La cocina al desnudo*’ ha sido premiado por Temas de Hoy y se ha encaramado a las listas de los más vendidos en la sección de no ficción.

PROGRAMA D'ACTES FESTA DE LA CARXOFA 2011

XVIII EDICIÓ 21 de gener - 27 febrer

Divendres **21** de gener

Inauguració de la Festa de la Carxofa 2011

19.00 h, encesa de garlandes, pl. de la Constitució.

Del divendres **21** al diumenge 30 de gener

IV Jornades del Pinxo de la Carxofa

A càrrec de bars i cafeteries de Benicarló.

COL-LABORA: Regidoria d'Agricultura.

Premio al mejor Pincho “Carxofa de Benicarló 2011”

Fallo del premi dimarts 25 de gener a las 12.00 h. Saló de Plens de l'Ajuntament.

ORGANITZA: Peña Mechero's.

COL-LABORA: Regidoria d'Agricultura.

Divendres **28** de gener

Inauguració de la Fira Agrícola i Artesana

17.00 hores, pl. de la Constitució.

ORGANITZA: El Palleter Medieval.

Conferencia “Els productes de qualitat i el seu futur a Europa”

18.00 h. A càrrec de Juan Ignacio Macua Gerent de l'Institut Tècnic i de Gestió Agrícola S.A. i Pedro Barato President Nacional d'Asaja.

LLOC: MUCBE.

Sopar de gala de la Carxofa de Benicarló

21.30 h. Restaurant El Cortijo.

Reconeixement a Francisco Quintana Safont.

Homenatge al llaurador Juan Melet Roig i la seua dona Maria Ortíz Marzal.

Lliurament Trofeu Carxofa d'Or 2011 a **Santi Santamaría**, cuiner català resident a Sant Celoni. El seu establiment, El Racó de Can Fabes, és un dels més premiats per la Guia Michelin. Ha escrit nombrosos llibres, tots ells relacionats amb la cuina. El més recent és *La cuina al nu* que ha estat premiat per Temas de Hoy i s'ha enfilat a les llistes dels més venuts a la secció de no ficció.



Sábado **29** de enero

Emisión en directo desde Benicarló del programa de Radio Nacional de España

“No es un día cualquiera”, dirigido y presentado por Pepa Fernandez.
De 8.00 a 13.00 horas.

LUGAR: Instituto F.P. Joan Corominas (Ps. Marítim).

Sábado **29** de enero

Feria agrícola y artesana

Pl. de la Constitució.

ORGANIZA: El Palleter Medieval.

IX Regata Alcachofa de Benicarló y IX Concurso Gastronómico Tierra y Mar

9.00 h. Puerto Deportivo de Benicarló.

ORGANIZA: Club de Vela Benicarló.

PATROCINAN: Marina Benicarló, Concejalías de Agricultura y Turismo.

VI Concurso de Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa 2011

Pruebas puntuables a nivel de Federación Valenciana.

HORARIO: De 10.00 a 14.00 horas y de 16.00 a 20.00 horas, en C. dels Boters.

COLABORA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

6ª Concentración de Autocaravanas, Caravanas y Campers

Todo el fin de semana.

UBICACIÓN: Centro Comercial Costa de Azahar.

“Torrà” popular de alcachofas

19.00 h. C. de Pío XII - Pl. de la Constitució.

ORGANIZA: Consell Regulador Denominació d'Origen Carxofa Benicarló.

Venta anticipada de tiquets para la “torrà”, en los bajos de la Cámara Agraria.

Precio simbólico, 1 euro.

Domingo **30** de enero

Emisión en directo desde Benicarló del programa de Radio Nacional de España

“No es un día cualquiera”, dirigido y presentado por Pepa Fernandez.
De 8.00 a 13.00 horas.

LUGAR: Instituto F.P. Joan Corominas (Ps. Marítim).

Dissabte **29** de gener

Emissió en directe des de Benicarló del programa de Ràdio Nacional d'Espanya

No és un dia cualquiera, dirigit i presentat per Pepa Fernández.
De 8.00 a 13.00 hores.

LLOC: Institut FP Joan Corominas (Ps. Marítim).

Dissabte **29** de gener

Fira Agrícola i Artesana

Pl. de la Constitució.

ORGANITZA: El Palleter Medieval.

IX Regata Carxofa de Benicarló i IX Concurs Gastronòmic Terra i Mar

9.00 h. Port Esportiu de Benicarló.

ORGANITZA: Club de Vela Benicarló.

PATROCINEN: Marina Benicarló, regidories d'Agricultura i Turisme.

VI Concurs de Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa 2011

Proves puntuables a nivell de Federació Valenciana.

HORARI: De 10.00 a 14.00 hores i de 16.00 a 20.00 hores, al C. dels Boters.

COL·LABORA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

6ª Concentració d'Autocaravanes, Caravanes i Campers

Tot el cap de setmana.

UBICACIÓ: Centro Comercial Costa de Azahar.

Torrà popular de carxofes

19.00 h. C. de Pius XII - Pl. de la Constitució.

ORGANITZA: Consell Regulador Denominació d'Origen Carxofa Benicarló.

Venda anticipada de tiquets: Baixos de la Cambra Agrària.

Preu simbòlic: 1 euro.

Diumenge **30** de gener

Emissió en directe des de Benicarló del programa de Ràdio Nacional d'Espanya

No és un dia cualquiera, dirigit i presentat per Pepa Fernández.
De 8.00 a 13.00 hores.

LLOC: Institut FP Joan Corominas (Ps. Marítim).

Feria agrícola y artesana

Pl. de la Constitució.

ORGANIZA: El Palleter Medieval.

Exposición de pintura temática sobre la Alcachofa de Benicarló

De 10.00 a 14.00 hores, pl. de Sant Bertomeu.

COLABORA: Asociación Benicarló-Art.

VI Gran Tiro y Arrastre Fiesta de la Alcachofa 2011

Pruebas puntuables de la Comunidad Valenciana.

HORARIO: De 10.00 h a 14.00 horas, C. dels Boters. Entrega de premios a las 17.00 horas.

COLABORA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

6ª Concentración de Autocaravanas, Caravanas y Campers

Todo el fin de semana.

UBICACIÓN: Centro Comercial Costa de Azahar.

VI Campeonato de handbol Alcachofa de Benicarló

Partidos de las categorías benjamines y alevines.

HORARIO: De 10.00 a 13.00 horas.

LUGAR: Pabellón Polideportivo, pista central.

ORGANIZA: Club de Handbol Benicarló.

Celebración de Misa Mayor, con la asistencia de autoridades

11.00 h, iglesia de Sant Bartolomé.

Inauguración de la XVIII Demostración Gastronómica de la Alcachofa de Benicarló

12.00 h. Demostración ofrecida por los mejores restauradores de la comarca.

LUGAR: Calles del centro de la ciudad (Av. Joan Carles I, C. del Pintor Sorolla y Pl. de la Constitució).

12.30 h. Comienzo de la Degustación Gastronómica (previo disparo del cohete anunciador).

COLABORA: Bancaixa, Fundació Caixa Castelló, Benihort, Caixa Rural Benicarló, CRDO Carxofa de Benicarló.

Fira Agrícola i Artesana

Pl. de la Constitució.

ORGANITZA: El Palleter Medieval.

Exposició de pintura temàtica sobre la Carxofa de Benicarló

De 10.00 a 14.00 hores, pl. de Sant Bertomeu.

COL·LABORA: Associació Benicarló-Art.

VI Gran Tir i Arrossegament Festa de la Carxofa 2011

Proves puntuables de la Comunitat Valenciana.

HORARI: De 10.00 a 14.00 hores, C. dels Boters. Lliurament de premis a les 17.00 hores.

COL·LABORA: Amics del Cavall (Guinness 2004).

6ª Concentració d'Autocaravanes, Caravanes i Campers

Tot el cap de setmana.

UBICACIÓ: Centro Comercial Costa de Azahar.

VI Campionat d'Handbol Carxofa de Benicarló

Partits de les categories benjamins i alevins.

HORARI: De 10.00 a 13.00 hores.

LLOC: Pavelló Poliesportiu, pista central.

ORGANITZA: Club de Handbol Benicarló.

Celebració de Missa Major, amb l'assistència d'autoritats

11.00 h, església de Sant Bartomeu.

Inauguració de la XVIII Demostració Gastronòmica de la Carxofa de Benicarló

12.00 h. Demostració oferta pels millors restauradors de la comarca.

LLOC: carrers del centre de la ciutat (Av. de Joan Carles I, C. del Pintor Sorolla i Pl. de la Constitució).

12.30 h. Començament de la Degustació Gastronòmica (després del tret del coet anunciador).

COL·LABORA: Bancaixa, Fundació Caixa Castelló, Benihort, Caixa Rural Benicarló, CRDO Carxofa de Benicarló.



Domingo **6** de febrero

9ª Caminata por los Aljibes del Término

SALIDA: A las 8.00 h desde la Pl. de la Constitución.

LLEGADA: A las 13.30 h, pista exterior del Pavellón Polideportivo.

INSCRIPCIONES: Cámara Agraria, días 31 al 4 de febrero, de 9.00 a 14.00 horas. Inscripción gratuita.

Al finalizar se repartirá a todos los participantes la típica olleta benicarlanda.

PATROCINAN: Carnes Ros, Cofradía de Sant Antoni.

COLABORAN: Benihort tienda, Panadería Bollería Arnau, Bodega Bar Miravet, Frutas y Verduras Quique, L'Arjub, Panadería Montse, Horno y Pastelería T. Àvila, Panadería y Bollería Sergio, Frutas y Verduras Sergio, Náutica Oremar, Horno de Pan Santi.

Martes **8** de febrero

II Jornadas Técnicas de la Alcachofa

De 10.00 a 13.30 horas, en el Centro de F.P. de Benicarló (Av. de les Corts Valencianes).

ORGANIZA: Centro Integrado Público de F.P. Servef de Benicarló.

Del **30** de enero al **28** de febrero de 2011

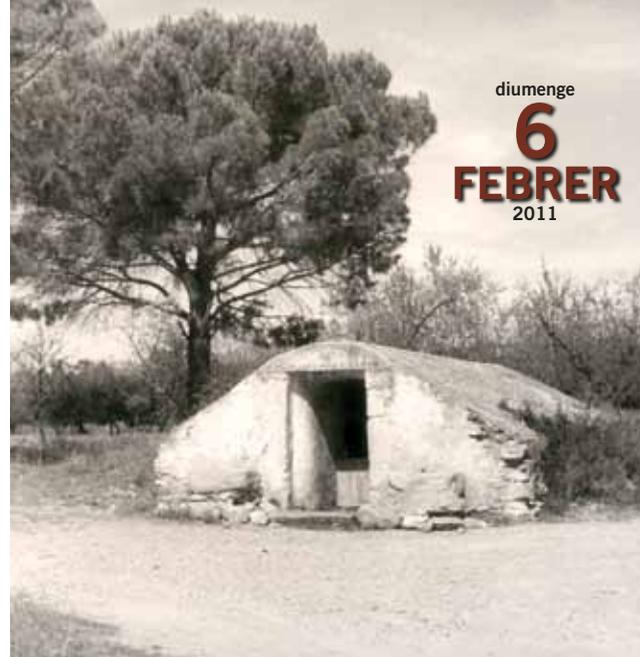
XVI Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

A cargo de los restauradores de nuestra ciudad y comarca.

Del **31** de enero al **4** de Febrero

Jornadas Gastronómicas del Centro Integrado Público de F. P. Servef de Benicarló

NOTA: La Concejalía de Agricultura se reserva el derecho de modificar algún acto del programa por causas ajenas a la organización. En caso de condiciones meteorológicas adversas se realizará la Demostración en la prolongación de la C. de Hernán Cortés (junto al Auditorio Municipal).



IX VOLTA A PEU PELS ALJUBS



Diumenge **6** de febrer

9ª Caminata pels Aljubs del Terme

SORTIDA: A les 8.00 h, des de la Pl. de la Constitución.

ARRIBADA: A les 13.30 h, pista exterior del Pavelló Poliesportiu.

INSCRIPCIONS: Cambra Agrària, dies 31 al 4 de febrer, de 9.00 a 14.00 hores. Inscripció gratuïta.

En finalitzar es repartirà a tots els participants la típica olleta benicarlanda.

PATROCINA: Carnes Ros, Confraria de Sant Antoni.

COL·LABOREN: Benihort botiga, Panaderia Bolleria Arnau, Celler Bar Miravet, Fruites i Verdures Quique, L'Arjub, Panaderia Montse, Forn i Pastisseria T. Àvila, Panaderia i Bolleria Sergio, Fruites i Verdures Sergio, Náutica Oremar, Forn de Pa Santi.

Dimarts **8** de febrer

II Jornades Tècniques de la Carxofa

De 10.00 a 13.30 hores, al Centre de FP de Benicarló (Av. de les Corts Valencianes).

ORGANITZA: Centro Integrant Público de FP Servef de Benicarló.

Del **30** de gener al **28** de febrer

XVI Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

A càrrec dels restauradors de la nostra ciutat i comarca.

Del **31** de gener al **4** de febrer

Jornades Gastronòmiques del Centre Integrat Público de FP Servef de Benicarló

NOTA: La Regidoria d'Agricultura es reserva el dret de modificar algun acte del programa per causes alienes a l'organització. En cas de condicions meteorològiques adverses la Demostració Gastronòmica es realitzarà a la prolongació del c. d'Hernán Cortés (junt a l'Auditori Municipal).

FESTA DE LA CARXOFA

IV Jornades del Pinxo

Del **21** al **30** de gener de 2011

PARTICIPANTES

IV Jornades del Pincho de la Alcachofa de Benicarló

Del **21** al **30** de enero de 2011

PARTICIPANTS

IV Jornades del Pinxo de la Carxofa de Benicarló

Del **21** al **30** de gener de 2011

1. **Cafeteria Viena.** Passeig Marítim, 2. Tel. 664510127
2. **Casa Isidoro.** Cia. del Puerto, 9.
3. **El Portaz.** Hernán Cortés, 17. Tel. 964475240
4. **El Raconet Bar.** Isabel Villena
5. **Frankfurt 10.** Crist de la Mar, 8. Tel. 670804458
6. **Kikara Cafè.** Pl. Ministres Marcelino Domingo, 1. Tel. 687971416
7. **L'Ovella Negra.** Pérez Pina, 22 baixos. Tel. 964829094
8. **La Façana.** Ulldecona. 72 bj. Tel. 964828306
9. **La Sequieta.** Jacinto Benavente, 12. Tel. 658186863
10. **Cafeteria Roma.** C/ H. Cortés, 47. Tel. 964825988
11. **Bar Rest. "San Rafael".** Mossen Lajunta, 16. Tel. 964461880
12. **Bar Rest. Venitariano.** C/ H. Cortés, 53. Tel. 964825726
13. **Bar Rest. Lo Faro.** C/ H. Cortés, 49. Tel. 695312910
14. **Bar Cafeteria La Tasqueta.** C/ H. Cortés, 43. Tel. 651085566
15. **Bar Cafet. La Bodeguita.** C/ Mallorca esq. Valencia, 53. Tel. 606549911
16. **Bar Enmi.** S. Bartolome, 15. Tel. 964473978
17. **Bar Restaurante Bona Taula.** Passeig marítim, 17 baixos. Tel. 964829430
18. **Braseria la Lonja.** Pl. Mestres del Temple, 6. Tel. 964422758
19. **Cafeteria Can Cristina.** Pl. Comunidad Valenciana bj. 4. Tel. 620437453
20. **Cerveceria Babilón.** Valencia, edf. Nautilus 1 Local C. Tel. 606222840
21. **Bar Los Jubilados de Bló.** Doctor Fléming, 4. Tel. 671507818
22. **Bar El Candil.** Plaza Mercat Vell, 4. Tel. 677457065
23. **Bar El Andaluz.** C/ Colon, 12 bajos. Tel. 964828810
24. **Cafeteria Rex.** C/ Ferreres Bretó, 44. Tel. 964825233
25. **Cafe Bar Anna.** Pl. Sant Bertomeu, 16.
26. **Bar El Mercat.** Pl. Mercat. Tel. 661127471
27. **La Taverna del Mercat Vell.** Mercat Vell, 1. Tel. 615472858
28. **Bar Centro Aragonés.** E. Cristianes, 39. Tel. 964828122
29. **Tortuga.** Port Esportiu, B1 Local 6-7. Tel. 687608909
30. **Cafeteria Brasil.** Pl. San Bartolomé. Tel. 652906183
31. **Bar Club Ajedrez.** Passeig Marítim, 60. Tel. 964471868
32. **L'Ambigú.** Pl. Marcelino Domingo. Tel. 690665915
33. **Cotton Cafè.** C/ Sant Antoni, 4. Tel. 964 47 01 15



PARTICIPANTES **DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA 2011**

PARTICIPANTS **DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA 2011**

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 1. | PIZZERIA TREVI | Benicarló |
| 2. | CENTRO INTEGRADO PUBLICO DE F.P. | Benicarló |
| 3. | RESTAURANTE NEPTUNO | Benicarló |
| 4. | RESTAURANTE CHUANET | Benicarló |
| 5. | PARADOR DE BENICARLÓ | Benicarló |
| 6. | RESTAURANTE SIMÓ | Benicarló |
| 7. | PIZZERIA MARE MEUA | Benicarló |
| 8. | RESTAURANT CATAMARAN | Benicarló |
| 9. | ASOC. DE LA MUJER | Benicarló |
| 10. | ASOC. DE LA MUJER AGRICULTORA | Benicarló |
| 11. | RESTAURANTE EL PINCHE DE ORO | Benicarló |
| 12. | RESTAURANTE ROSI | Benicarló |
| 13. | RESTAURANTE EL CORTIJO | Benicarló |
| 14. | RESTAURANTE EL PALLETER | Benicarló |
| 15. | PANADERIA T. AVILA | Benicarló |
| 16. | PAU RESTAURANT | Benicarló |
| 17. | RESTAURANTE ENCENALLS | Benicarló |
| 18. | PASTISSERIA PETIT FOUR | Benicarló |
| 19. | BRASERÍA RACÓ DEL FOC | Benicarló |
| 20. | RESTAURANTE EDÉN | Peñíscola |
| 21. | RESTAURANTE LA BONA TAULA | Benicarló |
| 22. | HNOS, GASCO PITARCH | Benicarló |
| 23. | RESTAURANTE LO FARO | Benicarló |
| 24. | BENITARIANO. Bar Restaurante Vegetariano | Benicarló |
| 25. | RESTAURANTE NATURA CAMPING AZAHAR | Peñíscola |
| 26. | IL PASTAILOLO RISTORANTE | Peñíscola |
| 27. | HOTEL PEÑISCOLA PLAZA SUITES | Peñíscola |



Del **31** de gener al **4** de febrer

Centre Integrat Públic de FP SERVEF de Benicarló

Corts Valencianes, 2. Tel. 964 461 840. 12580 Benicarló

Restaurant, de dilluns a divendres, servei de menjars i sopars en horari de matí i nit.
S'accepten reserves fins a cobrir l'aforament.

MENÚ

Snacks de carxofa

Formatge amb melmelada de carxofa

Infusió de llagostí

Terrina de perdiu escabetxada amb foie

Consomé de gall de corral amb productes de l'horta de Benicarló

Tàndem daurada-carxofa amb salsa de fonoll, vidre de carxofa amb sèsam negre i esferificació de Cynar

Lacat melós de vedella

La Dolçor

(Mousse de cava rosat amb gelea de carxofa i salsa de fruits rojos)

Petit-fours

BODEGA

Vi blanc Casa de l'Ermita, viognier. DO Jumilla

Vi negre Les Alcusses. DO València

Cava Domini de la Vega

Aigües minerals

Cafè

Preu:
30€



XVI Jornadas Gastronómicas DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ

XVI Jornades Gastronòmiques DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ

Del **30** de gener al **28** de febrer de 2011

- 1. Il Pastaiolo Ristorante**
Peñíscola Centro, 18
Peñíscola
Tel. 964 467 654 / 610 259 808
- 2. Neptuno Restaurant**
Paseo Marítimo, 94
Benicarló
Tel. 964 460 555 / 659 549 731
- 3. Parador de Benicarló**
Av. Papa Luna, 5
Benicarló
Tel. 964 470 100
- 4. Pau Restaurant**
Av. Marqués de Benicarló, 11 bajos
Benicarló
Tel. 964 470 546
- 5. Hotel Restaurante Rosi**
C/ Dr. Fleming, 50
Benicarló
Tel. 964 460 008
- 6. Restaurante El Cortijo**
Av. Méndez Núñez, 85
Benicarló
Tel. 964 470 075
- 7. Restaurante Encenalls**
Av. Magallanes s/n
Benicarló
Tel. 964 475 668 / 667 658 666
- 8. Restaurante Chuanet**
Av. Papa Luna s/n
Benicarló
Tel. 964 471 772 / 964 460 636 / 679 952 399
- 9. Restaurante El Pinche de Oro**
Paseo Marítimo, 46-48
Benicarló
Tel. 964 467 120
- 10. Restaurante Pizzería Mare Meua**
Puerto Deportivo Manzana 2 1º
Benicarló
Tel. 964 475 389
- 11. Restaurante Simó**
C/ Porteta, 5
Peñíscola
Tels. 964 480 620 / 676 478 672
- 12. Restaurant El Palleter**
Ctra. Nacional 340, km 1033
Benicarló
Tel. 964 474 753
- 13. Restaurant Pizzeria Trevi**
Av. Marqués de Benicarló, 23
Benicarló
Tel. 964 46 04 64
- 14. Centre Integrat Públic de FP de Benicarló**
Av. Corts Valencianes, 2
Benicarló
Tel. 964 460 715
- 15. Restaurante Natura Resort. Camping Azahar**
Pda. Villarroyos, s/n.
Peñíscola
Tel. 647 655 988 / 964 475 480
- 16. Brasería Racó del Foc**
Ctra. Nacional 340, km 1033,3
Benicarló
Tel. 964 461 987
- 17. Restaurant Catamaran**
Puerto Deportivo, 3
Benicarló
Tel. 964 461 099
- 18. Restaurant Edén**
Av. Papa Luna, km 6
Peñíscola
Tel. 964 480 407 / 616 974 329
- 19. Restaurant La Bona Taula**
Passeig Marítim, 17
Benicarló
Tel. 964 829 430
- 20. Hotel Peñíscola Plaza Suites**
Av. Papa Luna, 156
Peñíscola
Tel. 964 010 700
- 21. Restaurante Benitariano**
Hernán Cortés, 53
Benicarló
Tel. 964 825 726
- 22. Restaurante Lo Faro**
Hernán Cortés, 40
Benicarló
Tels. 695 312 910 / 667 008 838

Il Pastaiolo Ristorante

Peñíscola Centro, 18
12598 Peñíscola
Tel. 964 467 654

MENÚ

ANTIPASTO

Segatino

(Carpaccio de alcachofa)

PRIMO PIATTO

Puré di patata con carciofi e pomodori secchi

(Puré de patatas con alcachofas y tomate seco)

SECONDO PIATTO

Rombo in crosta de carciofi

(Rodaballo en costra de alcachofas)

DOLCE

Ciocolatissimo

VINI

Bianco: Verdicchio

Rosso: Montepulciano d'Abruzzo

Precio por persona:

35 € (IVA incluido)

Restaurante Neptuno

Paseo Marítimo, 94
12580 Benicarló
Tel. 964 460 555

MENÚ

Entretenimientos Neptuno

Ensalada tibia de alcachofas con queso de cabra y muslito de codorniz en su escabeche de frutos secos

Salteado de alcachofas con gambas rojas

Vieira en su concha rellena de alcachofas y langostinos gratinados

Crujiente de morcilla de alcachofas sobre su pilpil de cuatro quesos

Sorbete de piña del Monte al ron añejo

Suprema de merluza de pinxo al papillote de alcachofas o paletilla de cordero recental al horno con alcachofas y patatas a lo pobre

Nuestra delicia de alcachofa con dulce de membrillo a la espuma de queso Mascarpone

SELECCIÓN DE VINOS O CAVA

Vino de aguja Bodegas Pinord: Reynal Blanco y Rosado

Vino rosado: Marqués de Monistrol D.O. Penedés

Vino tinto selección especial: Armegil Tempranillo D.O. Rioja

Cava: Marqués de Monistrol (Brut Nature)

Pan, aguas minerales, cafés con su bocadito

Precio por persona:

35 € (IVA incluido)

Parador de Benicarló

Av. Papa Luna, 5
12580 Benicarló
Tel. 964 470 100

MENÚ CELEBRACIÓN PARADOR

Aperitivos en mesa:

- Brocheta de alcachofa y langostino con sésamo
- Crema de alcachofas al curry con langostino en tempura
- Tarrina de alcachofas y langostinos

1º PLATO: Milhojas de alcachofas y verduras de nuestra huerta

2º PLATO: Arroz caldoso con alcachofas, costillas y almejas

POSTRE: La alcachofa dulce bañada en chocolate con helado y salsa de caramelo

BODEGA

Vinos y Cavas selección de la Casa, agua

Precio por persona:
22 € (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos en mesa:

- Brocheta de alcachofa y langostino con sésamo
- Crema de alcachofas al curry con langostino en tempura
- Tarrina de alcachofas y langostinos

1º PLATO: Canelón de alcachofas con jamón ibérico

2º PLATO: Tournedó de bacalao con sus cocochas al pil pil y alcachofas

Sorbete de alcachofa, tomillo, miel y aguardiente de Herbés

3º PLATO: Caldereta de ternasco del maestrat con alcachofas

POSTRE: La alcachofa dulce bañada en chocolate con helado y salsa de caramelo

BODEGA

Vinos y Cavas selección de la Casa, agua

Precio por persona:
35 € (IVA incluido)

Pau Restaurant

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

MENÚ

Aperitivo: interpretación del “pa amb tomàquet i llonganissa” con alcachofa DO de Benicarló

Ensalada de hojas verdes con festival de verduritas, langostinos, bogavantes, alcachofa y vinagreta al estilo zen con nueces y avellanas tostadas

Crêpe templado de txangurro y regaliz, cigalas y esencia de marisco

Arroz en textura cremosa de calamarets y carabinero con un toque de nube de Parmesano y corazones de Alcachofa

Cordero lechal del país confitado a baja temperatura, glaseado en su propio jugo a la miel y aromatizado a las hierbas provenzales con salteado de alcachofas DO de Benicarló y jamón ibérico

Canutillos de membrillo rellenos de crema dulce de queso Idiazábal y de chocolate relleno de arroz con leche con mousse de canela

Cafés y Petit Fours

BODEGA

Gran selección de Vino Tinto Crianza DO Rioja y Vino Blanco DO Penedés seleccionados por Pau Restaurant

Precio por persona:
38 € (IVA incluido)

Hotel Restaurante Rosi

C/. Dr. Fleming, 50
12580 Benicarló
Tel. 964 46 00 08

MENÚ

Entretenimientos Rosi

- Langostinos de lonja con falsas huevas de Amaranto
- San Jacobo de alcachofa y huevo de codorniz
- Flor de calamaret a la plancha
- Carpacho de manitas con hojas verdes, alcachofa escabechada y vinagreta de foie

Olleta benicarlanda deestructurada

Suprema de lenguado despinado y relleno de alcachofa y verduras acompañado de salsa de cítricos y puré de alcachofas

Postre especial Rosi

BODEGA

Aguas y refrescos
Cava brut o vino
Blanco suave Penedés
Tinto Clos de Torribas
Café y chupito

Precio por persona:

32,50 € (IVA incluido)

Restaurante El Cortijo

Av. Méndez Núñez, 85
12580 Benicarló
Tel. 964 470 075

MENÚ COMIDA

Buey de mar con sus delicias desmenuzadas alineado con alcachofas trufada

Pata de pulpo brasa con patatita confitada al romero y alcachofas al estilo Felipe II

Cigalas abiertas a la plancha con corazones de alcachofa

ELEGIR: Arrosesjat o Fideuá típicos de Benicarló con almejas y alcachofas

Sobrete de frutas con toque de alcachofa caramelizada

Milhojas relleno de crema de alcachofa y de trufa sobre láminas de naranja pochada y coulis de crema inglesa con canela

MENÚ CENA

Tatín de alcachofas con angulas

Crujiente de alcachofas con bogavante

Montadito de foie fresco con alcachofa y lágrimas balsámicas de melocotón con miel

Crema de alcachofas con sus picatostes

ELEGIR: Solomillo de ternera a la plancha con alcachofas salteadas o Magret de pato a la naranja con alcachofas confitadas

Sobrete de frutas con toque de alcachofas caramelizada

Pudín de alcachofa al caramelo con helado de crema de alcachofa y teja de almendra y coulis de crema inglesa con canela

BODEGA (para los dos menús)

Vinos de la casa

Regalo de un estuche con botella de Rioja Blanco "Castillo de El Cortijo" cosecha 2009 por pareja

Café y mini pastissets de confitura de alcachofa

Precio por menú y persona:

36,50 € (IVA incluido)

Restaurante Encenalls

Avda. Magallanes s/n
12580 Benicarló
Tels. 964 47 56 68 / 667 658 666

MENÚ

Coca con cebollita tierna pochada, alcachofa, sepia salteada en salsa verde y queso brie gratinado

Cigala en un guiso de garbanzoa, almejas y alcachofas

Gamba & Langostino sobre crema de calabaza, con buñuelos de alcachofa

Canelones de rabo de toro con su jugo y “trinxat” de alcachofas

Arroz de raya con alcachofa y galera

Sopa de chocolate con bizcochito, piña caramelizada y helado de crema catalana

BODEGA

Bodega, refrescos y cafés incluidos

Precio por persona:
36 € (IVA incluido)

Restaurante Chuanet

Av. Papa Luna s/n
12580 Benicarló
Tels. 964 471 772 / 679 952 399

MENÚ

Almejas a la marinera con alcachofas

Brochetas de alcachofas

Langostinos fritos con alcachofas

Alcachofa rellena y gratinada al “all i oli”

Arroz con alcachofas y cigalas

Solomillo de cerdo ibérico con alcachofas

Postre de la casa

BODEGA

Vino de la casa
Agua mineral
Café

Precio por persona:
40 € (IVA incluido)

Restaurante El Pinche de Oro

Paseo Marítimo, 46-48
12580 Benicarló
Tel. 964 467 120

MENÚ

1º PLATO

Sorpresas de alcachofas

Salteado de alcachofas con marisco

Mil hojas de alcachofas con foie y reducción de Oporto con pasas

2º PLATO

Bacalao relleno de alcachofas y gratinado con muselina suave de ajos

3º PLATO

Chuletitas de cabrito empanadas sobre alcachofa y verduras de Benicarló

POSTRE

Delicias de alcachofas

BODEGA

Vinos y Cava Puig Munts D.O. Penedés

Precio por persona:
25 € (IVA incluido)

Restaurante Pizzería Mare Meua

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

MENÚ

PRIMERO

Ensalada de alcachofas escabechadas con puntas de espárragos y lonchas de jamón serrano

SEGUNDO

Fideuá de alcachofas y gambas

TERCERO

Solomillo de cerdo glaseado con alcachofas salteadas con ajos y jamón ibérico

POSTRE

Puding de alcachofas con frutos secos con salsa de caramelo y nata montada

Precio por persona:
20 € (IVA incluido)

Restaurante Simó

C/ Porteta, 5
12598 Peñíscola
Tel. 964 480 620

MENÚ

Carpaccio de alcachofa con trufa de invierno y su aceite

Alcachofa rellena de gambas al aceite de romesco y almejas al vapor

Cordero del Maestrazgo con confitado de alcachofas o Paella o meloso de arroz del Delta con alcachofas, pulpo de roca, sepionet y verduras

POSTRE

Tatin de alcachofas o crema catalana quemada

BODEGA

Aguas minerales y café
(Cava con 400 referencias)

Precio por persona:
25 € (IVA incluido)

Restaurant El Palleter

Ctra. Nacional 340, km 1033
12580 Benicarló
Tel. 964 474 753

MENÚ

Alcachofas fritas

Pulpo con gambas y alcachofas

Calamaret a la plancha

Salteado de alcachofas, beicon y piñones

Bacalao con almejas y alcachofas

o Solomillo de cerdo con verduritas crujientes

o Arroz (a la leña) con conejo y verduras de Benicarló

Puding de alcachofas caramelizadas

o Sorbete de Cava

o Piña natural

BODEGA

Agua, Vino y Café

Precio por persona:
35 € (IVA incluido)

Restaurant Pizzeria Trevi

Av. Marqués de Benicarló, 23
12580 Benicarló
Tel. 964 460 464

MENÚ

Carpacio de vieira y alcachofa, pan tostado y vinagreta de su coral (“bocado de mar”)

Caballa con “pomada” de alcachofa, tomates del monte, berenjenas y chips

Cazuela de sepia, pulpo, corazones de alcachofa y setas (“Para mojar”)

Olla a la antigua con pelota contemporánea o “Suquet” de los marineros hecho en nuestra casa (Pescado de roca, patatas, hígado y un buen “allioli”)

Sorbete de alcachofa, naranja y coca “mal feta” en espuma de almendra Marcona

BODEGA

Cerveza de alcachofa
Vino tinto Señorío de los Baldios D.O. Ribera Duero
Vino blanco Veliterra Verdejo D.O. Rueda
Agua y refrescos
Café

Precio por persona:
25 € (IVA incluido)

Restaurante Natura Resort. Camping Azahar

Camino Villarroyos, s/n
12598 Peñíscola
Tel. 964 475 480

MENÚ

Corazones de alcachofas de la tierra rellenos al estilo Mediterráneo

Crema de alcachofas con virutas de bacalao gratinados

Arroz meloso con alcachofas de Benicarló, ajos tiernos y conejo asado

POSTRE

Enrollados dulces de alcachofas con caramelo crujiente de sésamo

BODEGA

Vino o refresco o agua y café

Precio por persona:
21 € (IVA incluido)

Brasería Racó del Foc

Ctra. Nacional 340, km 1033,3
12580 Benicarló
Tel. 964 461 987

MENÚ

SUGERENCIAS DE LA CASA:

Anchoas de Cantábrico

Crujiente de calabacín con langostinos

Hojaldre relleno de escalivada

Ensalada Reina con alcachofas escabechadas, lechuga, tomate, cebolla dulce, espárragos, palmitos, rábanos, maíz, zanahorias, aceitunas, atún y crujiente de queso

Alcachofas brasa al Racó del Foc

Chuleta de ternera a la brasa con crujiente de verduras

Postres caseros a elegir

BODEGA

Vino Rioja Crianza
Aguas minerales
Café

Precio por persona:
35 € (IVA incluido)

Restaurant Catamarán

Puerto Deportivo, 3
12580 Benicarló
Tel. 964 461 099

MENÚ

ENTRANTES CENTRO MESA (todos incluidos):

Aperitivo Catamarán

Marinera de almejas con alcachofas

Langostinos salteados con puerros y alcachofas

ELEGIR UN PLATO PRINCIPAL:

Caldoso "Del Senyoret" con gambas y alcachofas

o "Melós de carxofes amb costella i pilotes"

o Fritura de pescado de la lonja

o Solomillo con verduras

Degustación de postres caseros, escoger entre 8 variedades.

BODEGA

Conca de Barberá, Chardonnay, CLOS MONT-BLANC
Rueda-Verdejo, GRAN CARDIEL
Cigales, Vino joven, VAL DE LOS FRAILES
Rioja, Crianza, RAMÓN BILBAO
Cava, Reserva Brut Nature, AVINYÓ
Cafés y licores (una consumición) incluidos

Precio por persona:
32 € (IVA incluido)

Restaurant Edén

Av. Papa Luna, km 6
12598 Peñíscola
Tel. 964 480 407

MENÚ

APERITIVO

Mousse de escalivada con delicia de alcachofa

1º PLATO

Bric relleno de alcachofa con daditos de jamón ibérico

Langostinos a la Parrilla perfumados al aceite de alcachofa

Vieira rellena de alcachofa al estilo Edén

Almejas a la parrilla

2º PLATO

Centro de bacalao gratinado a la muselina de alcachofa aromatizada con un ligero suspiro de ajo

o Centro de Solomillo Ternera con alcachofas y foie envuelta en Hojaldre y reducción de salsa de Jerez

POSTRE

Plum Cake de alcachofa y chocolate negro con helado de yogurt y nueces

o Postre de Tiramisú con gelificación de alcachofa

BODEGA

Vino Blanco Bach del Penedés
Vino Tinto Ederra de Bodegas Bilbaínas
Café

Precio por persona:
30 € (IVA incluido)

Restaurant La Bona Taula

Passeig Marítim, 17
12580 Benicarló
Tel. 964 829 430

MENÚ

Entrantes La Bona Taula

Estrellas de calamares sobre lecho de alcachofa con salsa verde

“Farcellets” de hoja de col, marisco y alcachofa con reducción de Pedro Ximenez y trufa

Timbal de arroz cremoso con setas y crujiente de alcachofa

Bacalao gratinado de muselina de alcachofa

o Medallones de solomillo ibérico a la pimienta con chips de alcachofas.

Selección de postres de la casa

BODEGA

Bodega de Vinos
Refrescos o Cerveza

Precio por persona:
29 € (IVA incluido)

Hotel Peñíscola Plaza Suites

Av. Papa Luna, 156
12598 Peñíscola
Tel. 964 010 700

MENÚ

Mousse de alcachofas con langostinos y salsa de azafrán

Lomos de merluza con crema de alcachofa y chipirones salteados

Solomillo de ternera con tempura de alcachofa y salsa al Oporto

Coulán de alcachofas con crema de vainilla

BODEGA

Selección de Vino Blanco y Tinto D.O.
Café y Copa de licor

Precio por persona:
30 € (IVA incluido)

Benitariano. Bar Restaurante Vegetariano

C/ Hernán Cortés, 53
12580 Benicarló
Tel. 964 825 726

MENÚ

ENTRANTES

Chips variados de alcachofa

Croquetas variadas

Ensalada de Germinados con alcachofa cruda

PRINCIPAL

“Fideuá” de alcachofa con Seitán

Digestivo de alcachofa al té verde con menta

SEGUNDO

Corazones rellenos de chorizo vegano al gratén

POSTRE

Delicias de alcachofa bañadas en chocolate belga acompañando a la Panna Cotta de alcachofa

BODEGA

Agua o vino
Café o infusión

Precio por persona:
25 € (IVA incluido)

Restaurante Lo Faro

Hernán Cortés, 49
12580 Benicarló
Tel. 695 312 910 / 667 008 838

MENÚ COMIDA

Salmón marinado sobre lecho de cremoso de alcachofas al aceite de albahaca

Salteado de carne de vieira con corazones de alcachofa y crema de nueces

Arroz con bogavante y sepia de la lonja con alcachofas

Cazuelita de rape con langostinos y alcachofas o Solomillo ibérico a la crema de almendras con corazones de alcachofas

Flan de coco bañado de chocolate caliente con dulce de alcachofa

MENÚ CENA

Ensalada tibia de alcachofas con zamburriñas a la vinagreta de tomates secos

Pastel de alcachofas con corona de langostinos

Chipirones salteados sobre crema de alcachofas y almendras laminadas.

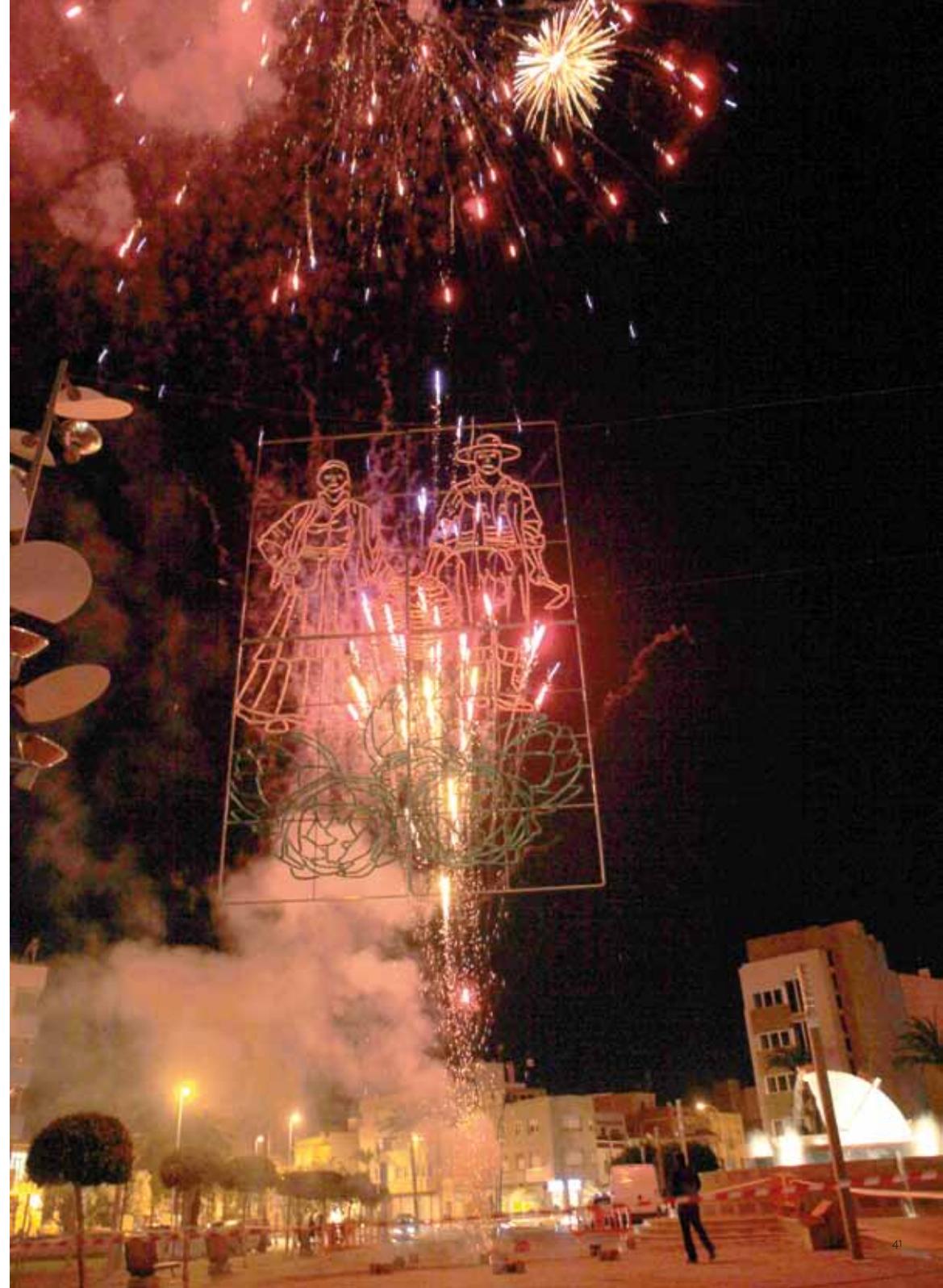
Bacalao a la crema de piquillos con crujiente de alcachofas o Chuletillas de cordero del Maestrazgo al romero con alcachofas

Cuajada de alcachofa con frutos rojos del bosque

BODEGA

Aguas minerales, vinos y café

Precio por persona:
29 € (IVA incluido)



Sorteo menús

Jornadas Gastronómicas Fiesta Alcachofa 2011

Sortear entre los clientes de los comercios participantes menús para comer o cenar, para 2 personas durante las XVI Jornadas Gastronómicas de la alcachofa a los principales restaurantes de la ciudad.

Los comerciantes darán tiquets a sus clientes por las compras que realicen.

Los tiquets de todas las tiendas se depositarán en una urna en el Mercado central, en donde cada día, a las 10 de la mañana, se sortearán los ganadores entre los tiquets depositados hasta el momento.

Organiza: Ayuntamiento de Benicarló
· Concejalía de Comercio y Mercados
· Concejalía de Agricultura
· Agencia por el Fomento de la Innovación Comercial AFIC

Colaboran: Asociación de Vendedores del Mercado Central
Unión de Comercios de Benicarló
Pymec
Agrupación de Restaurantes de Benicarló

Sorteig menús

Jornades Gastronòmiques Festa de la Carxofa 2011

Sortejar entre els clients dels comerços participants menús per a dinar o sopar, per a 2 persones, durant les XVI Jornades Gastronòmiques de la Carxofa, als principals restaurants de la ciutat.

Els comerciants donaran tiquets als clients per les seues compres.

Els tiquets de totes les tendes es dipositaran a una urna al Mercat Central, on cada dia, a les 10 del matí, es sortejaran els guanyadors entre els tiquets dipositats fins el moment.

Organitza: Ajuntament de Benicarló:
· Regidoria de Comerç i Mercats
· Regidoria d'Agricultura
· Agència per al Foment de la Innovació Comercial AFIC

Col·laboren: Associació de Venedors del Mercat Central
Unió de Comerços de Benicarló
Pymec
Agrupació de Restaurants de Benicarló

ORGANITZA:



Ajuntament
de Benicarló
Regidoria d'Agricultura
Consell Agrari Municipal

www.ajuntamentdebenicarlo.org

COL·LABOREN:



Ajuntament
de Benicarló
Regidoria de Comerç



DIPUTACIÓ
DE
CASTELLÓ



GENERALITAT
VALENCIANA
CONSELLERIA D'AGRICULTURA
PESCA I ALIMENTACIÓ



BANCAIXA

FUNDACIÓ CAIXA CASTELLÓ

CAIXA BENICARLÓ

COOPERATIVA AGRÍCOLA S. ISIDRO

UNIÓ DE LLAURADORS

A.L.A.

F.E.P.A.C.

COLLA DE DOLÇAINERS

C.R.D.O. UTIEL - REQUENA, ALICANTE Y VALENCIA

BODEGAS PINORD

MASIA DE LA HOYA VINICOLA, SRL

CERVEZAS LA ZARAGOZANA