

### NAVILENS

Código accesible para personas con discapacidad visual

Descarga la App Navilens y apunta con tu móvil para leer su contenido.



### A BORDO GASTROLOUNGE

De la lonja

Salmonete a media sal con guiso de sepionet.



### BRASERIA AURRERA

Tatakí de pollo asado al Josper con mayonesa de su salsa

Lingote de pollo asado con un ligero toque ahumado y mayonesa de jugo de su asado sobre un pan de brioche.



### CERVECERIA L'ABADIA

Huevo roto con chistorra versión L'Abadía

Patatas a lo pobre con emulsión de chistorra y huevo de codorniz coronado con chistorra y pimiento de padrón.



### CHIRINGUITO BEACH

Ensaladilla trufada de panceta ahumada

Nuestra original versión de la ensaladilla con mayonesa trufada, panceta ahumada al pimentón y encurtidos.



### DNI IBERICOS

El mordisquito

Pan bao negro relleno de carne de cerdo ibérica a baja temperatura, salsa americana inyectada, cebolla morada y lascas de queso parmesano.



### EL BODEGON (AURRERA)

Pastel de cabracho y gambas sobre mayonesa de pimientos asados

Tradicional pastel de cabracho y gamba en forma de quenelle sobre mayonesa de pimientos asados.



### EL LINAJE DE CASTILLA

El gofre encantado

Gofre de patata con mantequilla ahumada, crema de cigalas y kokochas de bacalao al falso pil-pil.



### LA CAVA ARAGONESA

Enróllate con La Cava

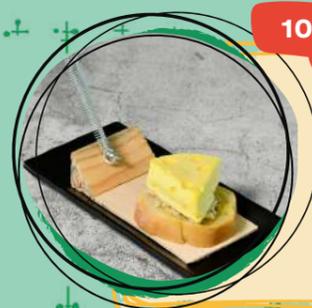
Rollito de carne asada con picadillo de tomate, aguacate y jalapeños, con gelatina de naranja y salsa especial.



### LA TABERNITA DEL SUR (AURRERA)

Fritura vasco-andaluza de gulas y boquerones con mayonesa de piparras

Fritura al estilo andaluz de gulas con un toque de pimentón y boquerones en un cartuchito como en los bares del sur.



### LA TAPERIA (AURRERA)

Queso fresco de caserio relleno de trufa negra y pecorino

Pintxo de queso fresco casero hecho por Aurrera, relleno de queso pecorino, trufa negra y parmantier.



### MALLORCA

Saquito de bacalao con reducción de Hierbas Túnel (licor mallorquín)

Un saquito creado con verduras, calabacín, berenjena, patatas, bacalao y alioli con reducción de Hierbas Túnel, licor mallorquín.



### MARISQUERIA EL PUERTO

Perla del Pacífico

Jugosa vieira rellena de deliciosa bechamel de mariscos, carabineros, gambas, etc., gratinada al horno.



### MAÛI BEACH GASTROLOUNGE

Ohana

Pieza de cerdo marinado en piña, aceite de cacahuete con láminas de pera, salsa barbacoa picante y brotes frescos sobre tierra de plátano.



### PINOCCHIO PLAYA

El secreto está en la masa

Porción de pizza de masa gourmet con crema de parmesano, costillas de cerdo duroc a baja temperatura con salsa bulgogi y albahaca frita.



### PINTXOS AURRERA

Pintxo de bonito del norte sobre pisto, aceitunas negras y piparra

Tradicional sabor del norte en un soufflé de pisto con aceitunas negras y bonito.



### TABERNA ANDALUZA

Saborea tu secreto

Secreto ibérico cocinado a baja temperatura en su jugo con verduras y bañado con salsa de yogur reducida con PX.



### ZARZOSA

Zarpato

Blanqueta de pato cocinada lentamente con deliciosa salsa de naranja, acompañada de arándanos y uvas.

# BENIDORM GASTRONÓMICO 2024

## XIV CONCURSO DE TAPAS & PINCHOS

### 14 - 23 JUNIO



PRECIO XTAPA

# 3€

Más información  
Oficina de Turismo de Benidorm  
96 585 13 11 [www.visitbenidorm.es](http://www.visitbenidorm.es)  
Benidorm Tourist Office  
More information  
96 585 13 11 [www.visitbenidorm.es](http://www.visitbenidorm.es)  
The organization is not responsible for any changes that may occur  
La organización no se hace responsable de los cambios que se pudieran producir

Visit Benidorm



GASTRO



# Mahou

DESDE 1890



MARSANZ



ABRECA



Costa Blanca

ALICANTE - SPAIN

L'EXQUISIT mediterrani

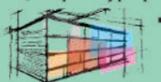
COMUNITAT VALENCIANA

Benidorm



concejalía de turismo

ajuntament benidorm



ajuntament benidorm

## ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

- |  |   |
|--|---|
| <b>1 - A BORDO GASTROLOUNGE</b><br>Av. de la Armada Española, 3  | <b>9 - LA CAVA ARAGONESA</b><br>Pl. de la Constitución, 2               |
| <b>2 - BRASERIA AURRERA</b><br>C. de Santo Domingo, 10           | <b>10 - LA TABERNITA DEL SUR (AURRERA)</b><br>Pl. de la Constitución, 1 |
| <b>3 - CERVECERIA L'ABADIA</b><br>Av. de Europa, 5               | <b>11 - LA TAPERIA (AURRERA)</b><br>C. de Santo Domingo, 6              |
| <b>4 - CHIRINGUITO BEACH BENIDORM</b><br>Av. de Madrid, 22       | <b>12 - MALLORCA</b><br>C/ Valencia, 1                                  |
| <b>5 - DNI IBERICOS</b><br>Pl. de SS. MM. Los Reyes de España, 5 | <b>13 - MAÛI BEACH GASTROLOUNGE</b><br>Plaza del Torrejón, 5            |
| <b>6 - EL BODEGON (AURRERA)</b><br>C. de Santo Domingo, 12       | <b>14 - PINOCCHIO PLAYA</b><br>Avenida de Alcoy, 12                     |
| <b>7 - EL LINAJE DE CASTILLA</b><br>C. Gerona, 2                 | <b>15 - PINCHOS AURRERA</b><br>C. Costera Hostal                        |
| <b>8 - MARISQUERIA EL PUERTO</b><br>Ps. de Colón, 1              | <b>16 - TABERNA ANDALUZA</b><br>C. del Esperanto, 4                     |
|  | <b>17 - ZARZOSA</b><br>C. Purísima Concepción, 4                        |

## COMO VOTAR

### 1 - ¡PRUEBA LA TAPA!

Visita alguno de nuestros establecimientos participantes y degusta la tapa o pincho que concursa.

### 2 - VALORA Y REGISTRA EL TICKET DE COMPRA

Disfruta de tu tapa o pincho, y con la cuenta el camarero le facilitará el QR de votación. Escanea el QR y valora la tapa con el dispositivo móvil entre 1 y 5 estrellas (siendo 1 la puntuación más baja y 5 la más alta) y sube una foto del ticket. Si no dispones de dispositivo móvil, solicita ayuda del camarero/a para que el/ella registre tu voto con los datos que le facilites.

### 3 - GANA UNA CENA GRATIS PARA 2 PERSONAS

Además del voto, necesitaremos que nos facilites tu número de teléfono para ponernos en contacto contigo si resultas ser el ganador en el sorteo que realizaremos entre todos los participantes del público.

**Sorteamos 2 cenas (para 2 comensales cada una) valoradas en 60€/cena a disfrutar en cualquiera de los establecimientos participantes.**

Cada votación es una posibilidad, por lo que recuerda... Cuantas más tapas diferentes consumes más posibilidades tendrás de ganar esa cena doble gratis. ¡Pruébalas todas!

## INSTRUCCIONES DEL CONCURSO

Los votos en los que el formulario de votación (nombre, teléfono, votación y aceptación de la LOPD) no se complete correctamente quedarán invalidados.

Solamente se podrá votar una vez por establecimiento y cliente (siendo el valor de filtro el número de teléfono facilitado por el cliente).

Si usted no dispone de teléfono móvil, solicite la ayuda del camarero/a del establecimiento para que le ayude a registrar su voto.

El periodo de votación será del 14 al 23 de junio de 2024.

La organización no se responsabiliza de los cambios que los establecimientos puedan realizar en sus elaboraciones.

La organización no se responsabiliza del incumplimiento de las bases del concurso por parte de los establecimientos participantes.

### INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS

**Responsable:** Ayuntamiento de Benidorm / ABRECA / Gastroeventos.

**Objeto:** Gestión del concurso y entrega de los premios al público.

**Derechos:** Acceso, rectificación, eliminación, oposición, limitación y/o portabilidad.

**Información detallada:** Más información puede ser solicitada sobre el tratamiento de sus datos mediante correo electrónico a [dpd@benidorm.org](mailto:dpd@benidorm.org).

