



XXVI FESTA DE LA CARXOFA BENICARLÓ 2019

JORNADES DEL PINXO, DE L'11 AL 27 DE GENER
DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA, 27 DE GENER
JORNADES GASTRONÒMIQUES, DEL 27 DE GENER AL 3 DE MARÇ







Pareix mentida però ja han tornat l'hivern i el fred. Quan s'acaba l'estiu, tot es precipita de tal manera que sense adonar-nos ens trobem de sobte amb el Nadal. I després del Nadal, Sant Antoni. I després, la Festa de la Carxofa! Sort en tenim els benicarlandos, perquè amb aquest calendari festiu, l'hivern es fa molt més portador.

Enguany, amb el 25é aniversari ja superat, la Festa de la Carxofa torna amb més força que mai i amb una programació intensa que enceten, com cada any, les Jornades del Pinxo. Una magnífica oportunitat perquè els nostres bars i cafeteries demostren tot el seu potencial i per a omplir els carrers de la ciutat de gent, d'olors i de colors.

Després vindran, com cada any, els actes més multitudinaris, el sopar de gala, la *torrà* popular, la demostració gastronòmica i, finalment, les jornades als restaurants, que són segurament l'aparador gastronòmic i turístic més potent de què podem presumir.

És per això que vull felicitar en primer lloc als restauradors. Pel seu treball, pel seu esforç i per bolcar tota la seua imaginació per aconseguir cada any elaboracions més sorprenents i sofisticades. Però no m'oblido dels productors i comerciants sense els quals, ho hem de reconèixer, no seria possible la Festa de la Carxofa. Especialment d'aquells que treballen amb carxofa de Denominació d'Origen, perquè ells han aconseguit que la carxofa mantinga una excel·lent qualitat com a producte i han portat el nom de la nostra ciutat dins i fora de les nostres fronteres.

Els, ja ho sabeu, rebran enguany la Carxofa d'Or, un guardó que recollirà el Consell Regulador de la Denominació d'Origen Carxofa de Benicarló i que reconeix l'esforç i la implicació de totes aquestes persones i entitats en el present i el futur de la carxofa de Benicarló. A més a més, aquest any el nostre homenatge serà per a Francisco Querol Foix, un llaurador que ha dedicat tota la seua vida a la terra.

A tots ells, agricultors, productors, comerciants, magatzems, vull expressar-los un agraïment especial, conscient que enguany han hagut de multiplicar esforços a causa de les pluges torrencials del passat mes d'octubre, que van afectar els camps i camins del nostre terme municipal. Així i tot, la Festa de la Carxofa començarà amb puntualitat i amb la millor matèria primera que puguem imaginar.

La Festa de la Carxofa se'ns ha fet gran i s'ha convertit en un referent en el calendari gastronòmic no només de la comarca, sinó de tota la Comunitat Valenciana. I fins i tot fora de les nostres fronteres.

Que la carxofa siga, un any més, símbol d'orgull, alegria i germanor entre els benicarlandos i benicarlendes.

Rosario Miralles Ferrando
Alcaldesa de Benicarló



Parece mentira, pero ya han vuelto el invierno y el frío. Cuando termina el verano, todo se precipita de tal manera que, sin darnos cuenta, nos encontramos de repente con la Navidad. Y después de la Navidad, Sant Antoni. Y después, la Fiesta de la Alcachofa! Suerte tenemos los benicarlandos, porque con este calendario festivo, el invierno se hace mucho más llevadero.

Este año, con el 25 aniversario ya superado, la Fiesta de la Alcachofa vuelve con más fuerza que nunca y con una programación intensa que empieza, como cada año, con las Jornadas del Pincho. Una magnífica oportunidad para que nuestros bares y cafeterías demuestren todo su potencial y para llenar las calles de la ciudad de gente, de olores y de colores. Después vendrán, como cada año, los actos más multitudinarios, la cena de gala, la torrà popular, la demostración gastronómica y, finalmente, las jornadas en los restaurantes, que son seguramente el escaparate gastronómico y turístico más potente de que podemos presumir.

Es por eso que quiero felicitar en primer lugar a los restauradores. Por su trabajo, por su esfuerzo y por volcar toda su imaginación por conseguir cada año elaboraciones más sorprendentes y sofisticadas. Pero no me olvido de los productores y comerciantes sin los cuales, debemos reconocer, no sería posible la Fiesta de la Alcachofa. Especialmente de aquellos que trabajan con alcachofa de Denominación de Origen, porque ellos han conseguido que la alcachofa mantenga una excelente calidad como producto y han llevado el nombre de nuestra ciudad dentro y fuera de nuestras fronteras.

Ellos, ya lo sabéis, recibirán este año la Alcachofa de Oro, un galardón que recogerá el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló y que reconoce el esfuerzo y la implicación de todas estas personas y entidades en el presente y el futuro de la alcachofa de Benicarló. Además, este año nuestro homenaje será para Francisco Querol Foix, un agricultor que ha dedicado toda su vida en la tierra.

A todos ellos, agricultores, productores, comerciantes, almacenes, quiero expresarles un agradecimiento especial, consciente de que este año han tenido que multiplicar esfuerzos debido a las lluvias torrenciales del pasado mes de octubre, que afectaron los campos y caminos de nuestro término municipal. Aun así, la Fiesta de la Alcachofa comenzará con puntualidad y con la mejor materia prima que podamos imaginar.

La Fiesta de la Alcachofa se nos ha hecho mayor y se ha convertido en un referente en el calendario gastronómico no solo de la comarca, sino de toda la Comunitat Valenciana. Incluso fuera de nuestras fronteras.

Que la alcachofa sea, un año más, símbolo de orgullo, alegría y hermandad entre los benicarlandos y benicarlandas.

Rosario Miralles Ferrando
Alcaldesa de Benicarló



PROGRAMA D'ACTES FESTA CARXOFA 2019

7 DE GENER AL 2 DE FEBRER

Torneig de Billar Festa de la Carxofa

Seu del Club d'Escacs de Benicarló (c. del Crist de la Mar, 106). Organitza: Club Escacs Benicarló.

10 DE GENER

19.30 h VI Demostració de Pinxos de la Carxofa.

Lloc: C. de Sant Joan. Col·labora: Cerveses Ambar.

DE L'11 AL 27 DE GENER

XII Jornades del Pinxo de la Carxofa. Als bars i cafeteries participants.

13 DE GENER

XVII Volta a Peu pels Aljubs

8.30 h Inici de la XVII Volta a Peu Pels Aljubs.

Sortida: Pavelló Poliesportiu Municipal de Benicarló

13.45 h Arribada a la pista exterior del Pavelló Poliesportiu

14.00 h Degustació d'olleta benicarlanda per a tots els participants

Preu d'inscripció 10 €

Punts d'inscripció (fins al 12 de gener a les 14.00 h)

– Presencials: a Evasión Esports, Piscina Municipal de Benicarló i Decathlon Vinaròs.

– En línia: A través del web hj-crono.es

Les inscripcions inclouen samarreta de la XVII edició, acreditació, participació amb assegurança, un pot de caldo Aneto, olleta, cassoleta i quatre avituallaments.

Recollida d'acreditacions, samarreta i resta d'obsequis:

- Dissabte 12, de 9.00 h a 14.00 h i de 17.00 h a 19.00 h. Lloc: Cambra Agrària.
- Diumenge 13, de 7.30 h a 8.15 h. Lloc: Pavelló Poliesportiu.

Organitza: Penya L'Arjup.

Col·laboren: Ajuntament de Benicarló, Caixa Benicarló, H&J Fitness, Grup Bon Confort, Cerveza Badúm, Restaurant La Mar de Bo, Clínica FisiQuiros, Fruites i Verdures Sergio, Forn de Pa i Pastisseria T. Avila, Multiópticas, Carns Ros, Evasión Esports Benicarló, Decathlon, Piscina Municipal de Benicarló, Penya Setrill, ADI Escura Arquitectos.

AVISOS:

- Porteu un got reutilitzable. Podreu adquirir-ne un de la Volta a Peu Pels Aljubs abans de la sortida al preu d'1€.
- Les inscripcions realitzades abans del 10 de gener tindran samarreta assegurada. No es garanteix tindre la samarreta de la XVII edició a les persones que s'inscriguen després d'aquesta data.
- Inscripcions limitades a 800 persones.

15 DE GENER

20.00 h Conferència «Les propietats medicinals de la carxofa», a càrrec de la doctora Juana Crespo Simó.

Lloc: Sala d'actes de la Fundació Caixa Benicarló.

DEL 14 AL 29 DE GENER

Exposició de fotografies i cartells de la Festa de la Carxofa a les instal·lacions de l'Estació del Nord de València.

IX PREMI AL MILLOR PINXO DE CARXOFA DE BENICARLÓ 2019

14 DE GENER 20.30 h Entrega de premis del jurat.
Lloc: Saló de l'Edifici Gòtic (c. Major) Organitza: Penya Mechero.

18 DE GENER 10.00 h Entrega del Premi al Pinxo més Etxurat 2019.
El col·lectiu Urban Sketchers Maestrat entrega aquest premi amb la finalitat de fomentar el dibuix i la gastronomia com a activitats socials a la nostra comarca.

Lloc: Mercat Municipal.

18 DE GENER

19.00 h Presentació del llibre *Les detectives i el banquet de carxofa*, a càrrec de l'autora Aina Garcia Carbó. S'obsequiarà les persones assistents amb un exemplar del llibre.

Lloc: Sala d'actes de la Fundació Caixa Benicarló.

21 DE GENER

17.00 h Emissió del programa magazín provincial de COPE Castelló amb Raül Puchol.

Lloc: Magatzem de la Mar.

25 DE GENER

9.00 h Taller de cuina: La carxofa a l'escola (fins a les 12.00h), realitzat pel Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa.

25 DE GENER

18.00h **Art&Xoc Festival**, maridatge perfecte de música negra i carxofa de Benicarló, per a joves, menuts i grans. Festival dedicat als ritmes d'arrel afroamericana i afrocaribenya: ska, rocksteady, reggae, soul, rhythm and blues...A més de l'oferta musical, el festival ofereix, a partir de les 18.00 h, tallers i música per als més menuts, mercat de vinils, servei de barra i diversitat d'oferta gastronòmica (amb presència de la carxofa, és clar) per poder sopar al recinte del festival. A partir de les 23.00 h actuació musical dels grups Shirley Davis & The Silverbacks i AKATZ. Per tancar la nit, sessió als plats de Ponent Roots, sonoritzada per Sound System Local Farmer Vibes Hi Fi.

Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa.

20.30 h Sopar de Gala de la Carxofa 2019.

Homenatge a una persona destacada del món de l'agricultura.

Entrega del distintiu de la Carxofa d'Or.

25, 26 i 27 DE GENER

Concentració d'autocaravanes.

Lloc: C. d'Alcalà de Xivert-av. del Maestrat. Organitza: Associació Cultural Autocaravanista Valenciana.

26 DE GENER

9.00 h II Campionat de Caça amb Gossos, modalitat San Huberto.

I Trofeu de la Carxofa de Benicarló.

Lloc: Camp Municipal de Tir. Organitza: Club Caçadors San Huberto.

9.00 h Primeres Jornades d'Intercanvi de Minerals i Fòssils (fins a les 19.00 h).

Lloc: Restaurant Ernesto (ctra. de Sant Mateu, 73 Benicarló).

10.00 h IV Fira de Productes Gastronòmics de Proximitat (fins a les 21.00h). Hi haurà un espai destinat a xarrades, degustacions i tasts, a càrrec dels participants en la fira.

Lloc: Pl. de la Constitució i av. de Joan Carles I. Organitza: Regidoria de Turisme.

10.00 h Taller de balls tradicionals valencians (fins a les 13.30 h).

Lloc: Magatzem de la Mar. Organitza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres.

10.00 h Experiència agroturística. La ruta de la Carxofa de Benicarló.

Inscripcions: <https://www.culturalroutesspain.com/>

Organitza: Consell Regulador de la Denominació d'Origen Protegida Carxofa de Benicarló.

16.30 h Concert bureo.

Lloc: Pl. de la Constitució, a la carpa. Organitza: Associació de Música Tradicional Fartabelitres.

19.00 h Torrada popular de carxofes.

Lloc: Pl. de la Constitució.

Venda de tiquets: Cambra Agrària, baixos (pl. de la Constitució). Preu: 3 euros.

Organitza: Consell Regulador de la Denominació d'Origen de la Carxofa de Benicarló i Caixa Benicarló.

23.00 h Ball popular amb l'orquestra Ágora.

Lloc: Pl. de la Constitució.

27 DE GENER

10.00 h XII Trofeu d'Handbol Carxofa de Benicarló.

Lloc: Pavelló Poliesportiu. Organitza: Club Handbol Benicarló.

11.00 h Emissió en directe del programa de Ràdio Benicarló *Especial Festa de la Carxofa*.

Lloc: Pl. de la Constitució.

XXVI DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA DE LA CARXOFA DE BENICARLÓ

11.30 h Inauguració de la Demostració Gastronòmica oferida pels restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló.

12.00 h Degustació gastronòmica.

Lloc: Pl. de la Constitució i zona centre. Organitza: Agrupació Restauradors de Benicarló.

Col·labora: Cerveses Ambar.

DEL 28 DE GENER AL 4 DE MARÇ

XXIV Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló

Als restaurants de l'Agrupació de Restauradors de Benicarló i al Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

DEL 28 DE GENER AL 3 DE FEBRER

VII Trofeu de Pàdel Carxofa de Benicarló.

Inscripcions: Padel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com), ctra. de Càlig s/n, tel. 664 577 489.

29 DE GENER

17.00 h Presentació d'oli de canetera i el seu maridatge amb la carxofa. Empresa Cannetum Aceites. El xef Carlos Miralles presentarà la seua creació amb carxofa i oli de canetera.

Lloc: CIP de Formació Professional de Benicarló. Av. de les Corts Valencianes, 2.

2 DE FEBRER

16.00 h IV Torneig Absolut d'Escacs de la Carxofa.

Lloc: Seu del Club d'Escacs de Benicarló (C. del Crist de la Mar, 106).
Organitza: Club Escacs Benicarló.

6 DE FEBRER

11.00 h Cuinem la carxofa al Mercat. Els alumnes del Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló cuinaran en directe plats amb carxofa i els oferiran per a degustar-los als clients del Mercat.

Lloc: Mercat Municipal. Organitza: CIP de Formació Professional de Benicarló.

16 i 17 DE FEBRER de les 9.00 h a les 20.00 h

XIV Concurs de Tir i Arrossegament

Lloc: Av. de Méndez Núñez. Organitza: Amics dels Cavalls de Benicarló.

17 DE FEBRER

10.00 h XXX Mitja Marató de la Carxofa de Benicarló-Peníscola.

Lloc: Av. de Catalunya. Organitza: Club Triatló Basiliscus i Club d'Atletisme Baix Maestrat.
Col·laboren: Regidoria d'Esports de l' Ajuntament de Benicarló i H&J FITNESS.

Més informació: www.hj-crono.es

24 DE FEBRER

9.00 h III Open de Tennis Taula Carxofa de Benicarló.

Lloc: Pavelló Poliesportiu Benicarló. Sala de goma. Organitza: Club Tennis Taula Benicarló.

2 DE MARÇ

VI Concurs de Cuina de la Carxofa de Benicarló.

Lloc: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló (av. de les Corts Valencianes, 2).

Organitza: Centre Integrat Públic de Formació Professional de Benicarló.

17 DE MARÇ

XVI Regata Social Carxofa de Benicarló 2019. Primera mànega.

Lloc: Port Esportiu de Benicarló. Organitza: Marina Benicarló i Estació Nàutica Benicarló-Peníscola.

SORTEIG DE MENÚS JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CARXOFA 2019

Durant les XXIV Jornades Gastronòmiques de la Carxofa de Benicarló, se sortejaran entre els clients dels comerços participants menús per a dues persones.

Els clients dels establiments que hi participen dipositaran els seus tiquets de compra en una urna instal·lada al Mercat municipal, on es farà un sorteig cada divendres del mes de febrer a les 12.00 h.

Col·labora: Associació de Venedors del Mercat i Agrupació de Restauradors de Benicarló.



PROGRAMA DE ACTOS FIESTA ALCACHOFA 2019

7 DE ENERO AL 2 DE FEBRERO

Torneo de Billar Fiesta de la Alcachofa

Sede del Club de Ajedrez de Benicarló (c. del Crist de la Mar, 106).

Organiza: Club Ajedrez Benicarló.

10 DE ENERO

19.30 h VI Demostración de Pinchos de la Alcachofa.

Lugar: C. de Sant Joan. Colabora: Cervezas Ambar.

DEL 11 AL 27 DE ENERO

XII Jornadas del Pincho de la Alcachofa. En los bares y cafeterías participantes.

13 DE ENERO

XVII Vuelta a Pie por los Aljibes

8.30 h Inicio de la XVII Vuelta a Pie por los Aljibes.

Salida: Pabellón Polideportivo Municipal de Benicarló.

13.45 h Llegada a la pista exterior del Pabellón Polideportivo.

14.00 h Degustación de olleta benicarlanda para todos los participantes.

Precio de inscripción: 10 €

Puntos de inscripción (hasta l 12 de enero a las 14.00h):

– Presenciales: a Evasión Esports, Piscina Municipal de Benicarló y Decathlon Vinaròs.

– En línea : A través del web hj-crono.es

Las inscripciones incluyen camiseta, acreditación, participación con seguro, un bote de caldo Aneto, olleta, cuenco de barro y cuatro avituallamientos.

Recogida de acreditaciones, camiseta y resto de obsequios:

- Sábado 12, de 9.00 h a 14.00 h y de 17.00 h a 19.00 h. Lugar: Cámara Agraria.
- Domingo 13, de 7.30 h a 8.15 h. Lugar: Pabellón Polideportivo.

Organiza: Peña l'Arjup.

Colaboran: Ayuntamiento de Benicarló, Caixa Benicarló, H&J Fitness, Grupo Buen Confort, Cerveza Badúm, Resturant La Mar de Bo, Clínica FisiQuiros, Frutas y Verduras Sergio, Forn de Pa i Pastisseria T. Ávila, Multiópticas, Carnes Ros, Evasión Esports Benicarló, Decathlon, Piscina Municipal de Benicarló, Penya Setrill, ADI Escura Arquitectos.

AVISOS:

- Cada participante debe llevar su vaso reutilizable. Podrá adquirirse uno de la Vuelta a Pie por los Aljibes antes de la salida al precio de 1€.
- Las inscripciones realizadas antes del 10 de enero tendrán camiseta asegurada. No se garantiza tener la camiseta de la XVII edición a las personas que se inscriban después de esta fecha.
- Inscripciones limitadas a 800 personas.

15 DE ENERO

20.00 h Conferencia «Las propiedades medicinales de la alcachofa», a cargo de la doctora Juana Crespo Simó.

Lugar: Sala de actos de la Fundació Caixa Benicarló.

DEL 14 AL 29 DE ENERO

Exposición de Fotografías y Carteles de la Fiesta de la Alcachofa en las instalaciones de la Estación del Norte de València.

IX PREMIO AL MEJOR PINCHO DE ALCACHOFA DE BENICARLÓ 2019

14 DE ENERO 20.30 h Entrega de premios del jurado.
Lugar: Salón del Edifici Gòtic (c. Major). Organiza: Penya Mechero.

18 DE ENERO 10.00 h Entrega del Premio al “Pinxo més Etxurat 2019”.
El colectivo Urban Sketchers Maestrat entrega este premio con el fin de fomentar el dibujo y la gastronomía como actividades sociales en nuestra comarca.

Lugar: Mercado Municipal.

18 DE ENERO

19.00 h Presentación del libro *Les detectives i el banquet de carxofa*, a cargo de la autora Aina Garcia Carbó. Se obsequiará a las personas asistentes con un ejemplar del libro.

Lugar: Sala de actos de la Fundació Caixa Benicarló.

21 DE ENERO

17.00 h Emisión del programa magazín provincial de COPE Castelló con Raúl Puchol.

Lugar: Magatzem de la Mar (c. del Crist de la Mar).

25 DE ENERO

9.00 h Taller de cocina “La alcachofa en la escuela” (hasta las 12.00 h), realizado por el Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló.

Lugar: Pl. de la Constitució, en la carpa.

25 DE ENERO

18.00 h **Art&Xoc Festival**, maridaje perfecto de música negra y alcachofa de Benicarló, para jóvenes, pequeños y mayores. Festival dedicado a los ritmos de raíz afroamericana y afrocaribeña: ska, rocksteady, reggae, soul, rhythm and blues... Además de la oferta musical, el festival ofrece, a partir de las 18.00 h, talleres y música para los más pequeños, mercado de vinilos, servicio de barra y diversidad de oferta gastronómica (con la presencia de la alcachofa, por supuesto) para poder cenar en el recinto del festival. A partir de las 23.00 h, actuación musical de los grupos Shirley Davis & The Silverbacks y AKATZ. Para cerrar la noche, sesión a los platos de Ponent Roots, sonorizada por Sound System Local Farmer Vibes Hi Fi.

Lugar: Pl. de la Constitució, en la carpa.

20.30 h **Cena de Gala de la Alcachofa 2019**.
Homenaje a una persona destacada del mundo de la agricultura.
Entrega del distintivo de la Alcachofa de Oro.

25, 26 y 27 DE ENERO

Concentración de autocaravanas.

Lugar: C. de Alcalà de Xivert - avda. del Maestrat.
Organiza: Asociación Cultural Autocaravanista Valenciana.

26 DE ENERO

9.00 h **II Campeonato de Caza con Perros, modalidad San Huberto. I Trofeo de la Alcachofa de Benicarló.**

Lugar: Campo Municipal de Tiro. Organiza: Club Cazadores San Huberto.

9.00 h **Primeras Jornadas de Intercambio de Minerales y Fósiles (hasta las 19.00 h).**

Lugar: Restaurante Ernesto (ctra. de Sant Mateu, 73 Benicarló).

10.00 h IV Feria de Productos Gastronómicos de Proximidad (hasta las 21.00 h).
Habrá un espacio destinado a charlas, degustaciones y catas, a cargo de los participantes en la feria.

Lugar: Pl. de la Constitució y avda. de Joan Carles I. Organiza: Concejalía de Turismo.

10.00 h Taller de bailes tradicionales valencianos (hasta las 13.30 h).

Lugar: Magatzem de la Mar. Organiza: Asociación de Música Tradicional Fartabelitres.

10.00 h Experiencia agroturística. La ruta de la Alcachofa de Benicarló.
Inscripciones: <https://www.culturalroutesspain.com/>

Organiza: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alcachofa de Benicarló.

16.30 h Concierto bureo.

Lugar: Pl. de la Constitució, en la carpa. Organiza: Asoc. de Música Tradicional Fartabelitres.

19.00 h Degustación de alcachofas a la brasa.

Lugar: Pl. de la Constitució.

Venta de tiques: Cámara Agrícola, bajos (pl. de la Constitució). Precio: 3 euros.

Organiza: Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Alcachofa de Benicarló y Caixa Benicarló.

23.00 h Baile popular con la orquesta Ágora.

Lugar: Pl. de la Constitució.

27 DE ENERO

10.00 h XII Trofeo de Balonmano Alcachofa de Benicarló.

Lugar: Pabellón Polideportivo. Organiza: Club Balonmano Benicarló.

11.00 h Emisión en directo del programa de Ràdio Benicarló *Especial Fiesta de la Alcachofa*.

Lugar: Pl. de la Constitució.

XXVI DEMOSTRACIÓN GASTRONÓMICA DE LA ALCACHOFA DE BENICARLÓ

11.30 h Inauguración de la Demostración Gastronómica ofrecida por los restaurantes de la Agrupación de Restauradores de Benicarló.

12.00 h Degustación gastronómica.

Lugar: Pl. de la Constitució y zona centro. Organiza: Agrupación Restauradores de Benicarló.

Colaboran: Cervezas Ambar.

DEL 28 DE ENERO AL 4 DE MARZO

XXIV Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló

En los restaurantes de la Agrupación de Restauradores de Benicarló y en el Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló.

DEL 28 DE ENERO AL 3 DE FEBRERO

VII Trofeo de Pádel Alcachofa de Benicarló

Inscripciones: Padel Indoor Benicarló (www.padelindoorbenicarlo.com),
ctra. de Cálíg s/n, tel. 664 577 489.

29 DE ENERO

17.00 h Presentación de aceite de la variedad canetera y su maridaje con la alcachofa. Empresa Cannetum Aceites. El chef Carlos Miralles presentará su creación con alcachofa y aceite de canetera.

Lugar: CIP de Formación Profesional de Benicarló. Av. de les Corts Valencianes, 2.

2 DE FEBRERO

16.00 h IV Torneo Absoluto de Ajedrez de la Alcachofa.

Lugar: Sede del Club de Ajedrez de Benicarló (c. del Crist de la Mar, 106).

Organiza: Club Ajedrez Benicarló.

6 DE FEBRERO

11.00 h Cocinamos la alcachofa en el Mercado. Los alumnos del Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló cocinarán en directo platos con alcachofa y los ofrecerán para degustarlos a los clientes del Mercado.

Lugar: Mercado Municipal. Colabora: CIP de Formación Profesional de Benicarló.

16 y 17 DE FEBRERO de las 9.00 h a las 20.00 h

XIV Concurso de Tiro y Arrastre

Lugar: Avda. de Méndez Núñez. Organiza: Asociación Amigos de los Caballos de Benicarló.

17 DE FEBRERO

10.00 h XXX Media Maratón de la Alcachofa de Benicarló-Peñíscola.

Lugar: Avda. de Catalunya. Organiza: Club Triatlón Basiliscus y Club de Atletismo Baix Maestrat. Colaboran: Concejalía de Deportes del Ayuntamiento de Benicarló y H & J FITNESS.

Más información: www.hj-crono.es

24 DE FEBRERO

9.00 h III Open de Tenis Mesa Alcachofa de Benicarló.

Lugar: Pabellón Polideportivo Benicarló. Sala de goma. Organiza: Club Tennis Taula Benicarló.

2 DE MARZO

VI Concurso de Cocina de la Alcachofa de Benicarló.

Lugar: CIP de Formació Professional de Benicarló (avda. de les Corts Valencianes, 2).

Organiza: Centre Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló.

17 DE MARZO

XVI Regata Social Alcachofa de Benicarló 2019. Primera manga.

Lugar: Puerto Deportivo de Benicarló.

Organiza: Marina Benicarló y Estación Náutica Benicarló-Peñíscola.

SORTEO DE MENÚS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA ALCACHOFA 2019

Durante las XXV Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa de Benicarló, se sortearán entre los clientes de los comercios participantes menús para dos personas.

Los clientes de los establecimientos que participan depositarán sus tickets de compra en una urna instalada en el Mercado Municipal, donde se hará un sorteo cada viernes del mes de febrero a las 12.00 h.

Colabora: Asociación de Vendedores del Mercado y Agrupación de Restauradores de Benicarló. **22**

XII EDICIÓ DEL PINXO DE CARXOFA DE BENICARLÓ
de l'11 al 27 de gener

Consulta els establiment participants a:

www.ajuntamentdebenicarlo.org



FESTA DE LA CARXOFA 2019

P APARCAMENT MUNICIPAL

 ZONA DEGUSTACIÓ

 ZONA DE CARAVANES

 MERCAT MUNICIPAL





XXVI DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA
Diumenge 27 de gener _ participants

Restaurant Vermuteria Tràngol	Av. de València, 19
Pau Restaurant Arroceria Mediterránea	Av. del Marquès de Benicarló, 11
Associació de la Dona	Ptda. de Sanadorlí, 29
CIP de Formació Professional Benicarló	Av. de les Corts Valencianes, 2
Forn i pastisseria T. Àvila	C. de Ramón y Cajal, 15
Hotel Restaurante Rosi	C. del Dr. Fléming, 50
Parador de Benicarló	Av. del Papa Luna, 5
Restaurante Chuanet	Av. del Papa Luna, sn
Restaurante Arroceria La Mar de Bo	Av. del Marquès de Benicarló, 30
Associació de la Dona Llauradora	C. de César Cataldo, 2
Restaurante El Cortijo Hnos. Rico	Av. de Mendez Nuñez, 85
Restaurante Pizzeria Mare Meua	Port Esportiu, bloc 2, 1r
Restaurante San Rafael	C. de Mossén Lajunta, 24
Restaurante Neptuno	Pg. Marítim, 94
Hogar del Pescador	Av. del Marquès de Benicarló, 29
Casa Golo	Port Esportiu Benicarló, bloc 1, planta 1a
Restaurant Sant Gregori	Ermita de Sant Gregori. Camí de Sant Gregori sn
Cor de Carxofa	Av. del Marquès de Benicarló, 27

 **SANT GREGORI**
(ERMITA DE SANT GREGORI)

RESTAURANTS PARTICIPANTS A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES 2019

CIPFP

CHUANET

C. DE VALÈNCIA

C. D'AUSIÀS MARCH

AV. DEL PAPA LUNA

C. DE PENÍSCOLA

AV. DE LES CORTS VALENCIANES

C. DEL 9 D'OCTUBRE

C. DEL DR FLEMING

ROSI

NEPTUNO

PARADOR

PLAÇA DE LA
CONSTITUCIÓ

C. DE PIUS XII

SAN RAFAEL
(C. DE MOSSÉN LAJUNTA)

C. DE JOAN XIII

AV. DE IECLA

C. DEL CRIST DE LA MAR

C. DE MÉNDEZ NÚÑEZ

PASSEIG MARÍTIM

C. DE CÉSAR CATALDO

TRÀNGOL

EL CORTIJO

**HOGAR DEL
PESCADOR**

LA MAR DE BO

COR DE CARXOFA

CASA GOLO

PAU

PORT ESPORTIU

MARE MEUA

AV. DEL MARQUÉS DE BENICARLÓ

CASA GOLO

Entrants

Ensalada de carxofa amb sardina fumada, germinats de pèsols, ceba caramel·litzada i crostonets de pa amb vinagreta de mostassa de Dijon amb mel

Saltat de carxofes amb polp de roca

Gamba roja a la planxa i carxofes amb llima

Canelons de carxofa i gambes amb beixamel de boletus

Dinar

Arròs amb capellanets, calamars, gambes i carxofes

Sopar

Calamars farcits amb carxofes i marisc amb salsa marinera

Postres

A escollir entre els nostres pastissos

Bodega

DO Rueda - Blanc

DO Rioja - Negre

Cafés i aigua mineral

Aquest menú inclou 1 botella per cada 2 persones

Preu : 36 euros (IVA inclòs)

Mínim, 2 persones

Entrantes

Ensalada de alcachofa con sardina ahumada, germinados de guisantes, cebolla caramelizada y picatostes con vinagreta de mostaza Dijon con miel

Salteado de alcachofas con pulpo de roca

Gamba roja a la plancha y alcachofas al limón

Canelones de alcachofa y gambas con bechamel de boletus

Comida

Arroz de erizos de mar, calamares, gambas y alcachofas

Cena

Calamares rellenos con alcachofas y marisco con salsa marinera

Postre

A elegir entre nuestras tartas

Bodega

D.O. Rueda - Blanco

D.O. Rioja - Tinto

Cafés y agua mineral

Este menú incluye 1 botella para 2 personas.

Precio: 36 euros (IVA incluido)

Mínimo 2 personas

RESTAURANT CHUANET

Aperitiu de la casa

Tataki de tonyina en ensalada amb carxofes, sèsam i oli de soja

Crema de carxofa, foie a la planxa i llagostins

Suquet de carxofes, amb tallarines de calamar i allioli de tinta de calamar

Polp a la planxa, crema de romesco i carxofes

Arròs de sèpia, carxofes i gamba

Postres

Crema de iogurt, carxofa i cítrics

Beguda no inclosa

El menú se servirà per taula completa.

Al sopar, el plat principal es podrà canviar per un altre recomanat per la casa.

Preu: 40,00 euros (IVA inclòs)

Aperitivo de la casa

Tataki de atún en ensalada con alcachofas, sésamo y aceite de soja
Crema de alcachofa, foie a la plancha y langostinos

Suquet de alcachofas, con tallarines de calamar y alioli de tinta de calamar
Pulpo a la plancha, crema de romesco y alcachofas
Arroz de sepia, alcachofas y gamba

Postre

Crema de yogur, alcachofa y cítricos

Bebida no incluida

El menú se servirá por mesa completa.

En la cena, el plato principal se podrá cambiar por otro recomendado por la casa.

RESTAURANT PEDAGÒGIC CIPFP BENICARLÓ

Snacks freds

Snacks calents

Filets de vieira, cruixents de carxofa i salicòrnia

Pil-pil de carxofes i cocotxes d'abadejo

Brases de carxofa i llagostins de la Llotja de Benicarló

Arròs Montsià de guatla, carxofa i ceps

Ranxo mariner de rèmol i textures de carxofa

Magret d'ànec, pera, carxofa i gingebre

Prepostres

Les postres de la pastisseria

Petits fours

Assortiment de pans artesans

Bodega

Vi blanc Roques Negres (macabeu). IGP-Castelló (les Useres).

Vi negre Roques Negres Francisco Salvador (monastrell i syrah) IGP-Castelló (les Useres).

Cava Idilicum. DO Cava

Café Smart Coffee. Cafés Bo

Aigua mineral

Aquest menú pot tindre alguna modificació, ja que està en funció de les pràctiques educatives que es realitzaran al llarg de les Jornades. Gràcies per col·laborar en la formació del nostre alumnat.

Snacks fríos

Snacks calientes

Filetes de vieira, crujientes de alcachofa y salicornia

Pilpil de alcachofas y cocochas de bacalao

Brasas de alcachofas y langostinos de la Lonja de Benicarló

Arroz Montsià de codorniz, alcachofa y boletus

Rancho marinero de rodaballo y texturas de alcachofa

Magret de pato, pera, alcachofa y jengibre

Prepostre

Los postres de la pastelería

Petits fours

Surtido de panes artesanos

Bodega

Vino blanco Roques Negres (macabeo) IGP-Castelló (les Useres).

Vino tinto Roques Negres "Francisco Salvador" (monastrell y syrah) IGP-Castelló (les Useres).

Cava Idilicum. DO Cava

Café Smart Coffee. Cafés Bo

Agua mineral

COR DE CARXOFA

Tapes

Croquetes de carxofa

Broquetes amb Heura

Melós de carxofa

Principal

Risotto

Postres

Mousse de carxofa

Café 100% aràbiga de torrat natural

Beguda no inclosa

Preu: 30,00 euros (IVA inclòs)

Tapeo

Croquetas de alcachofa
Brochetas con Heura
Meloso de alcachofa

Principal
Risotto

Postre
Mousse de alcachofa

Café 100% arábica de tueste natural

Bebida no incluida

RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO

Snacks de benvinguda del xef

Ensalada de carxofa confitada amb crocant de pernil ibèric i coetes de gamba

Llagostins de llotja a la planxa amb carxofes saltades

Guisat a l'estil allipebre de sèpia i carxofes

Sorbet de cítrics amb confitura de carxofes

Arròs mariner amb carxofes i calamarsons

Gelat artesanal de mantecado amb tiramisú de carxofes

Café i pastisset de carxofes

(Menú nit: possibilitat de canviar l'arròs per un altre plat recomanat per la casa)

Beguda no inclosa

Preu: 37 euros (IVA inclòs)

Hnos. Rico garanteix que totes les carxofes consumides al restaurant són proveïdes pels llauradors de Benicarló.

Snaks de bienvenida del chef

Ensalada de alcachofa confitada con crocanti de jamón ibérico y colitas de gamba

Langostinos de lonja a la plancha con alcachofas salteadas

Guiso al estilo *allipebre* de sepia y alcachofas

Sorbete de cítricos con confitura de alcachofas

Arroz marinero con alcachofas y chipirones

Helado artesanal de mantecado con tiramisú de alcachofas

Café y *patisset* de alcachofas

(Menú noche: posibilidad de cambiar el arroz por otro plato recomendado por la casa)

Bebida no incluida

Precio: 37 euros (IVA incluido)

HOGAR DEL PESCADOR

Entrants

Cilindres farcits de mar napats amb crema de carxofa de Benicarló

Stir Fry de carxofes DO i tellines del Delta de l'Ebre

Primer plat

Lloms de llobarro del Mediterrani amb reducció de Pedro Ximénez sobre llit de carxofes de Benicarló

Segon plat

Medalló de rap de la nostra llotja i llagostí de Benicarló sobre melós de polp a caduf amb Cynara Scolymus i allioli de carxofa DO

Postres

Brownie de carxofa i xocolata amb esfera de gelat d'oli d'oliva de la carxofa brasejada

Beguda no inclosa

Preu: 33 euros (IVA inclòs)

Entrantes

Cilindros rellenos de mar napados con crema de alcachofa de Benicarló

Stir Fry de alcachofas D.O. y tellinas del Delta del Ebro

Primer plato

Lomos de lubina del Mediterráneo con reducción de Pedro Ximénez sobre cama de
alcachofas de Benicarló

Segundo plato

Medallón de rape de nuestra lonja y langostino de Benicarló sobre meloso de pulpo a caduf
con Cynara Scolymus y allioli de alcachofa D.O.

Postre

Brownie de alcachofa y chocolate con esfera de helado de aceite de oliva de la alcachofa braseada

Bebida no incluida

RESTAURANT LA MAR DE BO

Carxofa farcida de mousse de llagostins de Benicarló
Sèpia a la planxa amb carxofes
Carxofes al carbó

Pastís de carxofa amb gratinat d'allioli de mel

Costella barbacoa amb carxofes

Postres caseres de carxofa a escollir

Café amb pastetes i crema de carxofes

Vi negre Rioja
Blanc verdejo

Preu: 23 euros (IVA inclòs)

Alcachofa rellena de mousse de langostinos de Benicarló

Sepia a la plancha con alcachofas

Alcachofas al carbón

Pastel de alcachofa con gratén de alioli de miel

Costilla barbacoa con sus alcachofas

Postres caseros de alcachofa a elegir

Café con pastitas y crema de alcachofas

Vino tinto Rioja
Blanco verdejo

RESTAURANT PIZZERIA MARE MEUA

Aperitiu Mare Meua

Entrants

Carxofa confitada farcida de marisc i beixamel

Llagostins saltats amb carxofa i ceba caramel·litzada

Saquet d'ànec amb carxofa i bolets sobre salsa de foie

Sorbet

Arròs melós amb carxofa, marisc i polp

Postres

Flam de carxofa de la casa

Bodega

Negre: Tamanya

Blanc: El Coto

Rosat: Valdés

Preu: 22 euros (IVA inclòs)



Aperitivo Mare Meua

Entrantes

Alcachofa confitada rellena de marisco y bechamel
Langostinos salteados con alcachofa y cebolla caramelizada
Saquito de pato con alcachofa y setas sobre salsa de foie

Sorbete

Arroz meloso con alcachofa, marisco y pulpo

Postre

Flan de alcachofa de la casa

Bodega

Tinto: Tamanya

Blanco: El Coto

Rosado: Valdés

RESTAURANT NEPTUNO

Carxofes amb envinagrats de benvinguda

Tàrtar fred de carxofes, pimentó torrat a la brasa, verdura de mar, alvocat i vieira,
acompanyat amb una suau vinagreta de fruits secs

Minicruixent de carxofes i abadejo sobre pil-pil de marineta

Llagostins amb carxofes i ceba

Mandonguilles de carxofes i calamar a la marea negra

Presa ibèrica de bellota amb vichyssoise de carxofa i suau reducció de vi negre
(Aquest plat principal es podrà canviar per arròs amb carxofes, polp i galeres al migdia.

Prèvia reserva i taula completa)

Semifred de carxofa i ametla amb gelat de cítrics sobre crema de vainilla Bourbon

A escollir (botella per 2 persones)

Vi blanc verdejo

Vi negre selecció de la nostra bodega

Cava brut nature selecció especial

Pa, aigües minerals, cafés especial Ipanema i licors

Preu: 37 euros (IVA inclòs)

Alcachofas con sus encurtidos a modo de bienvenida

Tartar frío de alcachofas, pimiento asado a la brasa, verdura de mar, aguacate y vieira,
acompañado con suave vinagreta de frutos secos

Minicrujiente de alcachofas y bacalao sobre pilpil de marineta

Langostinos con alcachofas encebollados

Albóndigas de alcachofas y calamar a la marea negra

Presa ibérica de bellota con vichyssoise de alcachofa y suave reducción de vino tinto
(Este plato principal se podrá cambiar por arroz con alcachofas, pulpo y galeras al mediodía.
Previa reserva y mesa completa)

Semifrío de alcachofa y almendra con helado de cítricos sobre crema de vainilla Bourbon

A elegir (botella por 2 personas)

Vino blanco verdejo

Vino tinto selección de nuestra bodega

Cava brut nature selección especial

Pan, aguas minerales, cafés especial Ipanema y licores

Precio: 37 euros (IVA incluido)

PARADOR DE BENICARLÓ

1. MENÚ CARXOFA

Entrants

Mousse de carxofa DOP Benicarló i llagostins

Carxofa DOP Benicarló, poma i formatge blau en croquetó casolà

Pasta de full amb xistorra de carxofa DOP Benicarló, cansalada viada confitada i alloli

Continuem

Olleta de blat picat amb carxofa DOP Benicarló, verdures de temporada de l'horta,
costella de porc, caragols i cigrons

Principal

Villeroy de vedella, pernil ibèric i carxofa DOP Benicarló cruixent amb la seua guarnició

Postres

Crumble de fruita amb gelat casolà de carxofes DOP Benicarló

Begudes

Vins blancs, rosats i negres amb DO, selecció bodega Parador

Cava amb DO, selecció bodega Parador

Aigües minerals

Preu: 27,00 euros (IVA inclòs)

1. MENÚ ALCACHOFA

Entrantes

Mousse de alcachofa DOP Benicarló y langostinos
Alcachofa DOP Benicarló, manzana y queso azul en croquetón casero
Hojaldrado de chistorra de alcachofa DOP Benicarló, panceta confitada y alioli

Continuamos

Olleta de *blat picat* con alcachofa DOP Benicarló, verduras de temporada de la huerta,
costilla de cerdo, caracoles y garbanzos

Principal

Villeroy de ternera, jamón ibérico y alcachofa DOP Benicarló crujiente con su guarnición

Postre

Crumble de fruta con helado casero de alcachofas DOP Benicarló

Bebidas

Vinos blancos, rosados y tintos con DO, selección bodega Parador
Cava con DO, selección bodega Parador
Aguas minerales

PARADOR DE BENICARLÓ

2. MENÚ DEGUSTACIÓ CARXOFA

Entrants

Mousse de carxofa DOP Benicarló i llagostins
Carxofa DOP Benicarló, poma i formatge blau en croquetó casolà
Pasta de full amb xistorra de carxofa DOP Benicarló, cansalada viada confitada i alloli

Continuem

Amanida d'encisams i carxofa DOP Benicarló fresca amb làmines de formatge de Castelló
i vinagreta de fruita de la passió

Principal peix

Llenques d'abadejo sobre llit de carxofa DOP Benicarló amb pil-pil d'albergínia

Principal carn

Melós de vedella de llet amb vi negre, puré de carxofa DOP Benicarló i patata rostida

Postres

Crumble de fruita amb gelat de carxofes DOP Benicarló

Begudes

Vins blancs, rosats i negres amb DO, selecció bodega Parador
Cava amb DO, selecció bodega Parador
Aigües minerals

Preu: 38,00 euros (IVA inclòs)

2. MENÚ DEGUSTACIÓN ALCACHOFA

Entrantes

Mousse de alcachofa DOP Benicarló y langostinos
Alcachofa DOP Benicarló, manzana y queso azul en croquetón casero
Hojaldrado de chistorra de alcachofa DOP Benicarló, panceta confitada y alioli

Continuamos

Ensalada de lechugas y alcachofa DOP Benicarló fresca con láminas de queso de Castellón
y vinagreta de fruta de la pasión

Principal pescado

Lascas de bacalao sobre cama de alcachofa DOP Benicarló con pilpil de berenjena

Principal carne

Meloso de ternera lechal al vino tinto con puré de alcachofa DOP Benicarló y patata asada

Postre

Crumble de fruta con helado de alcachofas DOP Benicarló

Bebidas

Vinos blancos, rosados y tintos con DO, selección bodega Parador
Cava con DO, selección bodega Parador

Aguas minerales

PARADOR DE BENICARLÓ

3. MENÚ CARXOFA ARROCERÍA-BRASERÍA (RESERVA PRÈVIA)

Entrants

Carxofes DOP Benicarló a la brasa

Coca casolana de carxofa DOP Benicarló confitada amb formatge d'ovella de les Coves
Botifarra casolana de carxofa DOP Benicarló sobre mongetes saltades en graella de carbó
Parmentier i cruixent de carxofa DOP Benicarló amb all blanc de pistatxo

Principal

Arròs caldós o sec de carxofes DOP Benicarló, gambes, rap i calamar

Postres

Bescuit de carxofes DOP Benicarló confitades sobre fons de xocolata negra

Begudes

Vins blancs, rosats i negres amb DO, selecció bodega Parador
Cava amb DO, selecció bodega Parador

Aigües minerals

Preu: 30,00 euros (IVA inclòs)

3. MENÚ ALCACHOFA ARROCERÍA-BRASERÍA (RESERVA PREVIA)

Entrantes

Alcachofas DOP Benicarló a la brasa

Coca casera de alcachofa DOP Benicarló confitada con queso de oveja de les Coves
Butifarra casera de alcachofa DOP Benicarló sobre judías salteadas en parrilla de carbón
Parmentier y crujiente de alcachofa DOP Benicarló con ajo blanco de pistacho

Principal

Arroz caldoso o seco de alcachofas DOP Benicarló, gambas, rape y calamar

Postre

Biscuit de alcachofas DOP Benicarló confitadas sobre fondo de chocolate negro

Bebidas

Vinos blancos, rosados y tintos con DO, selección bodega Parador
Cava con DO, selección bodega Parador

Aguas minerales

Precio: 30,00 euros (IVA incluido)

PAU RESTAURANT

ARROSSERIA MEDITERRÀNIA

Pota de polp torrada, carxofes, pataca emulsionada i ceba caramel·litzada
Gambots, crema de galera i carxofes fregides

Mar i muntanya de llagostins de Benicarló amb carxofes, guatla, brots verds i vinagreta d'anous i mel

Carxofa farcida de marisc, brunesa de verdures, boletus i ibèrics

Dau d'abadejo superior Giraldo confitat a baixa temperatura, suc de la cocció
i llit de calçotada amb salsa romesco

Ravioli Wanton de bou amb vi porto con guarnició de carxofes i bolets

Postres tèbies de cruixent de pasta fil·lo farcida de crema d'ametla i poma a dauets

Bodega seleccionada per Pau Restaurant

Vi negre

Vi blanc

Aigües

Preu: 39 euros (IVA inclòs)

Pierna de pulpo asada, alcachofas, patata emulsionada y cebolla caramelizada
Gambón carabinero, crema de galera y alcachofas fritas

Mar y montaña de langostinos de Benicarló con alcachofas, codorniz, brotes verdes
y vinagreta de nueces y miel

Alcachofa rellena de marisco, brunoise de verduras, boletus e ibéricos

Taco de bacalao superior Giraldo confitado a baja temperatura, jugos de cocido
y lecho de calçotada con salsa romesco

Ravioli Wanton de buey al vino Oporto con guarnición de alcachofas y setas

Postre templado de crujiente de pasta filo rellena de crema de almendra y manzana en cubitos

Bodega seleccionada por Pau Restaurant

Vino tinto

Vino blanco

Aguas

HOTEL RESTAURANT ROSI

Tapa de cananes fregides i carxofes amb oli de romesco

Carpaccio de llagostins, carxofes en tempura, fulles de ruca i salsa teriyaki

Coca de pa de vidre amb carxofes, pimentó torrat, pernil ibèric, fulles variades i ou coronat amb anxoves casolanes

Flor de carxofa confitada en oli d'all i pernil, amb parmentier de patata morada i polp sobre llit de sopa d'ametles

Menú de migdia

Arròs caldós de carxofes, costella de porc i bolets d'hivern

Menú de nit

Rul·lo de melós de corder amb carxofes i gambes i reducció de cirera roja

Púding de carxofa amb cremós de llima i terra de mantecado d'ametles

Bodega

Aigües, vins o cava selecció del restaurant

Café, copeta de carxofa i rotllet de la iaia

Preu: 35 euros (IVA inclòs)



Tapa de fritura de cananas y alcachofas con aceite de romesco

Carpaccio de langostinos, alcachofas en tempura, hojas de rúcula y salsa teriyaki

Coca de pan de vidrio con alcachofas, pimiento asado, jamón ibérico, hojas variadas
y huevo coronado con anchoas caseras

Flor de alcachofa confitada en aceite de ajo y jamón, con parmentier de patata morada
y pulpo sobre lecho de sopa de almendras

Menú de mediodía

Arroz caldoso de alcachofas, costilla de cerdo y setas de invierno

Menú de noche

Rulo de meloso de cordero con alcachofas y gambas y reducción de cereza roja

Pudin de alcachofa con cremoso de limón y tierra de mantecado de almendras

Bodega

Aguas, vinos o cava selección del restaurante

Café, chupito de alcachofa y rosquito de la abuela

RESTAURANT SANT GREGORI

Culatí marinat, xofamole i vinagreta de miso roig sobre coca de panís

Briuat de carxofa, vieires i alls tendres amb emulsió de kimchi

Corbina confitada en oli de carxofes a la brasa, crema d'aquestes i falsa espardenya

Terrina de corder i carxofa amb suc, chutney de codonyat i keropok de xiitake

«Sant Gregori té un confit...»

Beguda no inclosa

Preu: 26 euros (IVA inclòs)

Picanha marinada, xofamole y vinagreta de miso rojo sobre coca de maíz

Briwat de alcachofa, vieiras y ajos tiernos con emulsión de Kimchee

Corvina confitada en aceite de alcachofas a la brasa, crema de las mismas y falsa espardeña

Tarrina de cordero y alcachofa en su jugo, chutney de membrillo y keropok de shiitake

«Sant Gregori té un confit...»

Bebida no incluida

RESTAURANT SAN RAFAEL

Seguim viatjant i fusionant la Carxofa de Benicarló amb sabors i tècniques culinàries d'altres continents, preparats per embarcar? Ill viatge, destinació...

JAPÓ

Sashimi de cavalla i carxofa amb toc de mandarina

Makizushi de carxofa i secret ibèric caramel·litzat

Nigiri de carxofa osmotitzada amb soja

MÈXIC

Minitaco d'au pibil amb carxofes i formatge «Pell d'ovella» de Catí

BALI

Bebek lalapan kakang:

Ànec estil balinés amb salsa de cacauet i llet de coco agrepicant

ITÀLIA

Risotto trufat verd de carxofes i calamarsons

ISLÀNDIA

Abadejo al pil-pil d'algues sobre carxofes saltades amb verdures de l'horta benicarlanda i sal volcànica

BRASIL

Lingot de fruita de la passió, crema de carxofa i xocolata blanc amb salsa de tequila i llima

Beguda no inclosa

Preu: 30,00 euros (IVA inclòs)

Seguimos viajando y fusionando la Alcachofa de Benicarló con sabores y técnicas culinarias de otros continentes, preparados para embarcar? III viaje, destino...

JAPÓN

Sashimi de caballa y alcachofa con toque de mandarina

Makizushi de alcachofa y secreto ibérico caramelizado

Nigiri de alcachofa osmotizada con soja

MÉXICO

Minitaco de ave pibil con alcachofas y queso «Pell d'ovella» de Catí

BALI

Bebek lalapan kakang:

Pato estilo balines con salsa de cacahuete y leche de coco agripicante

ITALIA

Risotto trufado verde de alcachofas y chipirones

ISLANDIA

Bacalao al pilpil de algas sobre alcachofas salteadas con verduras de la huerta benicarlanda y sal volcánica

BRASIL

Lingote de fruta de la pasión, crema de alcachofa y chocolate blanco con salsa de tequila y lima

Bebida no incluida

RESTAURANT VERMUTERIA TRÀNGOL

Aperitiu: Miniflam de carxofes a la brasa

Coca de mantega amb mousse de fricassé de carxofa i llagostí al bany de tequila

Carxofa Màtrix II, amb salsa de miso aromatitzada, Chantilly de foie i punts cítrics

Mar i horta amb bearnesa de chimichurri, vel de clorofil·la, cruixent de carxofes i aromàtiques

Caneló de pollastre de corral i foie amb cremós de carxofa, suc reduït de carn,
carxofes fregides i trompeta de la mort

Secret de porc melós rostit amb escabetx de remolatxa, salsa de xili-tamarinde i carxofes lacades

Pastís de te grey i xocolata amb macarró cítric i gellée de carxofa

Beguda no inclosa

Preu: 33 euros (IVA inclòs)

Aperitivo: Miniflan de alcachofas a la brasa

Coca de mantequilla con mouse de fricassé de alcachofa y langostino al baño de tequila

Alcachofa Mátrix II, con salsa de miso aromatizada, Chantilly de foie y puntos cítricos

Mar y huerta con bearnesa de chimichurri, velo de clorofila, crujiente de alcachofas y aromáticas

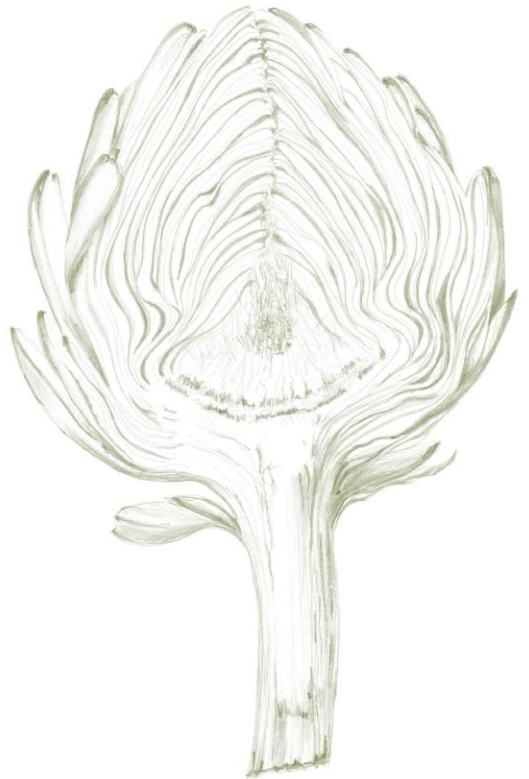
Canelón de pollo de corral y foie con escabeche de remolacha, jugo de carne reducido,
alcachofas fritas y trompeta negra

Secreto meloso asado con escabeche de remolacha, salsa de chile-tamarindo y alcachofas laqueadas

Tarta de te grey y chocolate con macarón cítrico y gellée de alcachofa

Bebida no incluida





FESTA de la
CARXOFA
BENICARLÓ



www.ajuntamentdebenicarlo.org

Ajuntament  de Benicarló



col·laboren



renfe



Caixa Benicarló



POMME
MECHERO

benihort