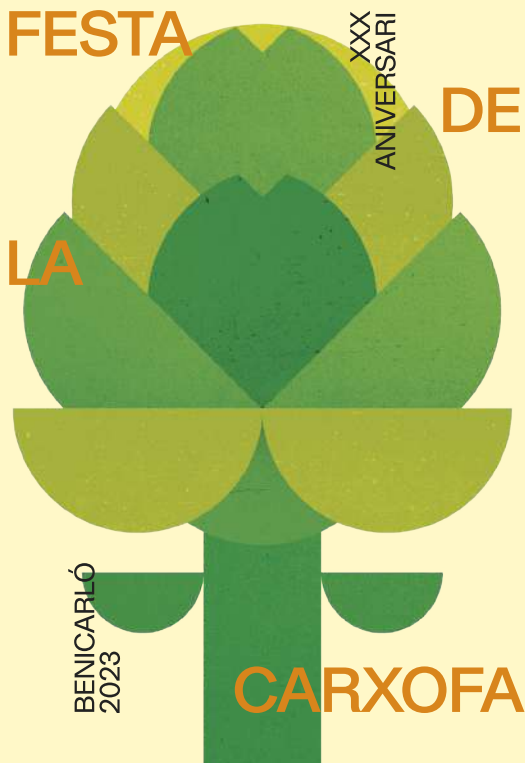




DEMOSTRACIÓ
GASTRONÒMICA
DE PINXOS:
12 DE GENER

JORNADES
DEL PINXO:
DEL 13 AL 29
DE GENER

JORNADAS

La Asociación de Restauración junto al Ayuntamiento de Benicarló, se enorgullecen de retomar unas jornadas de pinchos de la alcachofa post-pandemia.

Puedes disfrutar cada pincho por tan solo 3€.

Queremos que nadie se quede sin probar el talento de nuestros chefs que rinden homenaje a la reina de la huerta benicarlanda: la única alcachofa DOP.

DEL

Para agilizar nuestra faena y que todos podáis disfrutar nuestros pinchos, **no se hacen reservas.**

Déjate sorprender con las diferentes propuestas culinarias y vive el inmejorable ambiente festivo de estas jornadas del pincho en su XXX aniversario.
¡Buen provecho!

PINCHO

JORNADES

L'Associació de Restauració, juntament amb l'Ajuntament de Benicarló, s'enorgulleixen de reprendre unes Jornades de Pinxos de la Carxofa postpandèmia.

Pots gaudir de cada pinxo per només 3 €.

No volem que ningú es quede sense provar el talent dels nostres xefs que reten homenatge a la reina de l'horta benicarlanda, l'única carxofa amb DOP.

DEL

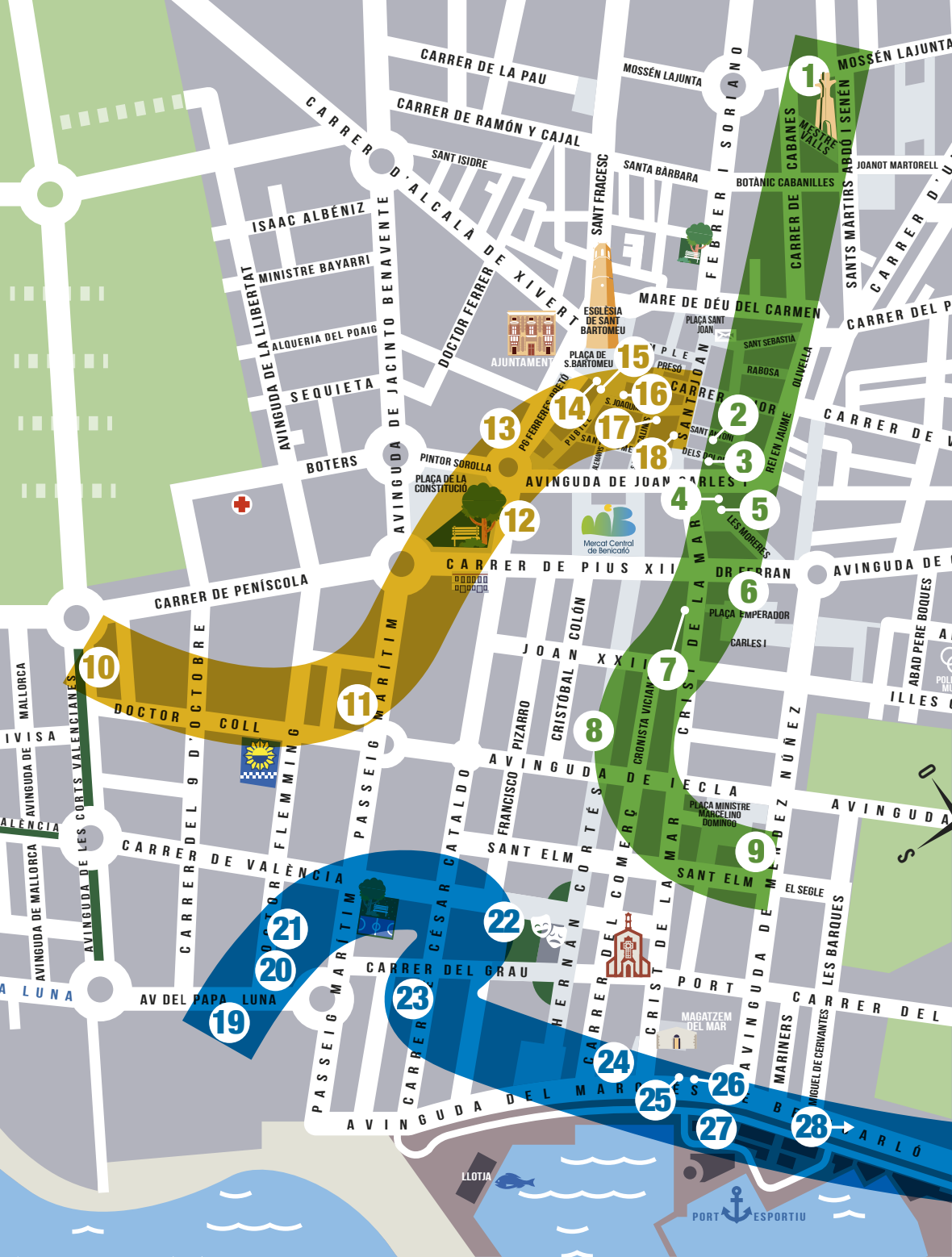
Per a agilitzar la faena dels restauradors i que tots pugueu gaudir dels nostres pinxos, **no es fan reserves.**

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

Bon profit!

PINXO





1

13

15

14

16

17

18

12

10

11

8

7

9

21

20

19

22

23

24

25

26

27

28

NUESTRAS

Para que organices mejor tus degustaciones hemos agrupado los locales participantes en tres rutas definidas por su ubicación. Además, en las próximas páginas encontrarás una relación de los establecimientos por horarios de apertura, otro criterio que te puede ser útil para organizar tus rutas. **TRES**

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

RUTAS

1 San Rafael	2 Tato's Gastrobar	3 Nou Goya	4 Bar Levante	5 Bar Barrafinà	6 La Dolce Vita	7 Nou Panamá	8 Bar Milord	9 Delorean Cafeteria Taperia	10 Pádamo	11 Los Montaditos Can Bolo	12 Pollastre D'Or
13 Rex Tapas y vinos	14 Café Bar Enmi	15 La Antigua	16 Café Brasil	17 Café Kokoa	18 Tulipa	19 Parador de Benicarló	20 Pulperia Lucense	21 Bar-Rest. Pepi	22 Can Cristina	23 Tacos Géminis Pica 24 H	
24 La Mar de Bo	25 Cor de Carxofa	26 L'Arena de Giovanni	27 Casa Golo	28 Mar Blava							

INFORMACIÓN EXTRA

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



INFORMACIÓ EXTRA

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

LES

Perquè pugues organitzar millor les degustacions, hem agrupat els locals participants en tres rutes segons la seua ubicació. A més, en les pròximes pàgines trobaràs una relació dels establiments amb el seu horari d'obertura, un altre criteri que et pot ser útil per a planificar les rutes. **TRES**

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

RUTES

ALÉRGENOS

Si alguno está presente en nuestros pinchos se indicará junto a la foto.



AL·LERGÒGENS

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

Mañanas Matins



Lunes Dilluns

Martes Dimarts

Miércoles Dimecres

Jueves Dijous

Viernes Divendres

Sábado Dissabte

Domingo Diumenge

● 1h ◐ 1/2h

Parador de Benicarló	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
Can Cristina	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Nou Goya	●	●	●	●	◐	●	●	●	●	◐	●	●	●	●	◐	●	●	●	●	◐	●	●	●	●	◐	●	●	●	●	◐	●	●	●	◐	●	●		
L'Arena de Giovanni	●	●	●			●	●	●			●	●	●			●	●	●			●	●	●			●	●	●			●	●	●					
Pulperia Lucense		●	●	●	●		●	●	●	●							●	●	●	●			●	●	●	●		●	●	●	●		●	●	●	●		
La Dolce Vita												●	●	●				●	●	●				●	●	●			●	●	●							
La Antigua													●	●	●				●	●	●				●	●	●			●	●	●						
Tato's Gastrobar							●	●	◐			●	●	◐				●	●	◐				●	●	◐			●	●	◐							
Pollastre D'Or													●	●				●	●					●	●			●	●			●	●					
Asador de Manolo													●	●				●	●					●	●			●	●			●	●					
San Rafael		◐	●	●			◐	●	●			◐	●	●				◐	●	●				◐	●	●			◐	●	●			◐	●	●		
Bar Barrafina												◐	●	◐				◐	●	◐				◐	●	◐			◐	●	◐			◐	●	◐		
Café Bar Enmi																												◐	●				◐	●				
Café Kokoa																												◐	●					◐	●			
Café Brasil																												◐	●					◐	●			
Tulipa																																		◐	●			
La Mar de Bo			●	●	◐			●	●	◐			●	●	◐				●	●	◐				●	●	◐				●	●	◐			●	●	◐
Pádamo													●	●	◐				●	●	◐				●	●	◐				●	●	◐			●	●	◐
Bar Levante							●	●	◐			●	●	◐				●	●	◐				●	●	◐			●	●	◐			●	●	◐		
Los Montaditos Can Bolo							●	●				●	●					●	●					●	●			●	●									
Nou Panamá			●	◐			●	◐				●	◐					●	◐					●	◐			●	◐			◐	●	●			◐	●
Casa Golo							●	◐				●	◐					●	◐					●	◐			●	◐				●	◐			●	◐
Mar Blava			●				●					●						●						●				●										
Bar-Restaurante Pepi			◐	◐								◐	◐					◐	◐					◐	◐			◐	◐				◐	◐			◐	◐
Delorean																																						
Cafeteria Tapería																																						
Bar Milord																																						
Cor de Carxofa																																						
Rex Tapas y vinos																																						
Tacos Géminis																																						
Pica 24 H																																						

Lunes Dilluns						Martes Dimarts						Miércoles Dimecres						Jueves Dijous						Viernes Divendres						Sábado Dissabte						Domingo Diumenge									
18	19	20	21	22	23	18	19	20	21	22	23	18	19	20	21	22	23	18	19	20	21	22	23	18	19	20	21	22	23	18	19	20	21	22	23	18	19	20	21	22	23				
●	●	●	●	1								●	●	●	●	1							●	●	●	●	1			●	●	●	●	1			●	●	●	●	1				
●	●	●	●	1		●	●	●	●	1		●	●	●	●	1							●	●	●	●	1			●	●	●	●	1			●	●	●	●	1				
1	●	●	●	●	●	1	1	●	●	●	●							1	●	●	●	●	1	1	●	●	●	●	1	1	●	●	●	●	1			1	●	●	●	●	1		
●	●	●	●	●			●	●	●	●								●	●	●	●			●	●	●	●			●	●	●	●			●	●	●	●			●	●	●	●
																								●	●																				
	●	●																						●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
	●	●																						●	●																				
																								●	●																				
	●	●																						●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				
																								●	●																				



PROPORCIÓN

Crujiente de clorofila de alcachofa relleno de tartar de corazón de alcachofa de Benicarló confitado, mouse de queso de *tovalló* del Maestrazgo y espuma de patata **ÁUREA** morada trufada con tierra de baldana y perlas de aceite del Senia.



Al·l·ergògens: / Al·l·ergògens:



PROPORCIÓ

Cruixent de clorofil·la de carxofa farcit de tàrtar de cor carxofa de Benicarló confitat, mousse de formatge de tovalló del Maestrat i espuma de pataca morada trufada **ÀURIA** amb terra de baldana i perles d'oli del Sénia.

TATO'S GASTROBAR

C. de
Sant Antoni, 4



TA

Suave crema de jengibre, alcachofas salteadas, medallón de caballa, **&** cebolla roja y vinagreta de harissa.

EN



Al·l·ergògens: / Al·l·ergògens:



TA

Suau crema de gíngebre, carxofes saltades, medalló de cavalla, **&** ceba roja i vinagreta d'harissa.

EN



CORAZÓN DE

Alcachofas, champiñones,
gambas, puerro, queso **ALCACHOFA**,
havarti, mermelada de tomate, nuez
CHAMPIÑÓN de mantequilla, aceite
de oliva, sal y pimienta negra.

Y GAMBA



Al·lèrgens: / Al·lèrgens:



COR DE

Carxofes, xampinyons, gambes,
porro, formatge havarti, **CARXOFA**,
melmelada de tomaca, anou
XAMPINYÓ de mantega, oli d'oliva,
sal i pebre negre.

I GAMBA

FAJITA

Fajita rellena con salteado
de alcachofa DO Benicarló, salmón
ahumado y delicias de mango
con un toque de salsa agri dulce.

LEVANTINA



Al·lèrgens: / Al·lèrgens:



FAJITA

Fajita farcida amb saltat de
carxofa DO Benicarló, salmó fumat
i delícies de mango amb un toc de
salsa agredolça.

LLEVANTINA

TARTARPIG

Tartar de alcachofa y *pulled pork*
cocinado con tomillo, ajo, oporto y
AOVE picual, sobre crujiente de
centeno y sésamo.



Al·lèrgèns: / Alérgens:

TARTARPIG

Tàrtar de carxofa i porc esqueixat
cuinat amb timonet, all, porto i OOVE
picual, sobre cruixent de sègol i
sèsam.

LA DOLCE VITA

TIERRA

Galera, gamba, hortaliza.



Al·lèrgèns: / Al·lèrgens:

TERRA

Galera, gamba, hortalissa.

FLOR DE

Alcachofa confitada con bacon y cebolla.

ENERO



Al·lèrgègens: / Al·lèrgens:

FLOR DE

Carxofa confitada amb bacó i ceba.

GENER

BAR MILORD

C. d'Hernán
Cortés, 44

ANTOÑITO

Sobre un ligero lecho de wakame, un bloque de alcachofa cubierta por una lámina de atún, parcialmente cubierta por una *velouté* y coronado con un carpaccio crujiente de alcachofa.



Al·lèrgens: / Alérgenos:

ANTOÑITO

Sobre un lleuger lit de wakame, un bloc de carxofa cuberta per una làmina de tonyina, parcialment cuberta per una *velouté* i coronat amb un carpaccio cruixent de carxofa.



BOVALAR

Pulled pork con alcachofa confitada
en pan de cristal con alioli de aguacate
y virutas crujientes de jamón ibérico.



Al·l·erg·og·en·s: / Al·l·erg·en·os:



BOVALAR

Porc esqueixat amb carxofa confitada
en pa de vidre amb allioli d'alvocat i
encenalls cruixents de pernil ibèric.



RAÍCES,

Coca crujiente de alcachofas y rabo de toro.

Y TRADICIÓN



Al·l·erg·og·en·s: / Al·l·erg·en·os:



ARRELS,

Coca cruixent de
carxofes i cua de bou.

I TRADICIÓ

SABOR

SABOR

CYNBOMB23

Croqueta cremosa de alcachofa y queso idiazábal, cubierta de tocino ibérico sobre salsa de cilantro.



Al·lèrgens: / Al·lèrgenos:
Pl. de la Constitució, 1

CYNBOMB23

Croqueta cremosa de carxofa i formatge idiazàbal, coberta de cansalada ibèrica sobre salsa de coriandre.

POLLASTRE D'OR*

ASADOR DE MANOLO

MAÑANA

Rebanada de pan gallego con tomate con tortilla de alcachofa y patata coronada con alcachofa al horno con harina de maíz y un poco de mayonesa.

DE

ORO

**Sólo para llevar.*



Al·lèrgens: / Al·lèrgenos:
Pl. de la Constitució, 1

MATÍ

Llesca de pa gallec amb tomaca amb truita de carxofa i patata coronada amb carxofa al forn amb farina de panís i una mica de maionesa.

D'OR

**Només per a emportar.*



VIDA

Alcachofa acompañada de puntillas de calamar con sofrito de verduras en palomita de trigo.



Al·lèrgens: / Al·lèrgens:



VIDA

Carxofa acompanyada de calamarens amb sofregit de verdures sobre cotna de blat.

CAFÉ BAR ENMI

Pl. de Sant
Bartomeu, 15



LA

Texturas de alcachofa con foie y esencia de trufa negra.



Al·lèrgens: / Al·lèrgens:



LA

Textures de carxofa amb foie i essència de tòfona negra.

GIMENA

ALCACHOFA

Alcachofa de Benicarló, cham- **CON**
piñón, puerros, gamba, rulo de cabra,

CHAMPIÑÓN mermelada de tomate,
sal y pimienta. **Y GAMBA**



Al·lèrgèns: / Al·lèrgens:

CARXOFA

Carxofa de Benicarló, xampinyó, **AMB**
porros, gamba, formatge de cabra en

XAMPINYÓ rotlle, melmelada de tomaca,
sal i pebre.

CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant
Bartomeu, 13

SALTEADO

Salteado de langostinos de la zona y
alcachofas troceadas, acompa- **DEL MAR**
ñado con garbanzos y chips de alcachofas.

Y LA TIERRA



Al·lèrgens: / Alérgens: 

SALTAT

Saltat de llagostins de la zona i carxofes
trossejades, acompanyat **DE LA MAR**
amb cigrons i xips de carxofes.

I LA TERRA



EL LOMO

LA

Lomo de cerdo relleno de alcachofa, algún bulbo de la tierra, frutos deshidratados y piñones.

DE

ALCACHOFA

Al·lergògens: / Al·lèrgenos:

EL LLOM

LA

Llom de porc farcit amb carxofa, algun bulb de la terreta, fruits deshidratats i pinyons.

DE

CARXOFA

ARTICHOKE

Pan sorpresa con cerdo macerado, queso de cabra, cheddar, alcachofa caramelizada, cebolla y nuestra salsa picante.

ROLL

Al·lergògens: / Al·lèrgenos:

ARTICHOKE

Pa sorpresa amb porc macerat, formatge de cabra, cheddar, carxofa caramel·litzada, ceba i salsa picant de la casa.

ROLL



HELADO DE

Alcachofa de Benicarló **ALCACHOFA**

DE BLÓ

DOP, huevo, aceite de oliva,
patata, zanahoria, oblea de

helado, buey de mar.

Y BUEY

DE MAR



Al·l·erg·ògens: / Al·l·erg·enos:
🐬 🐙 🐚 🐛 🐜 🐝 🐞 🐟 🐠 🐡 🐢 🐊 🐅 🐆 🐇 🐈 🐉 🐊 🐋 🐌 🐍 🐎 🐏 🐐 🐑 🐒 🐓 🐔 🐕 🐖 🐗 🐘 🐙 🐛 🐜 🐝 🐞 🐟 🐠 🐡 🐢 🐊 🐅 🐆 🐇 🐈 🐉 🐊 🐋 🐌 🐍 🐎 🐏 🐐 🐑 🐒 🐓 🐔 🐕 🐖 🐗 🐘

GELAT DE

Carxofa de Benicarló DOP, **CARXOFA**

DE BLÓ

ou, oli d'oliva, pataca, car-
lota, pa d'àngel de gelat,

bou de mar.

I BOU

DE MAR

PULPERÍA LUCENSE

C. del Dr.
Fleming, 73



PINCHO

Rodaja de patata, patas

de pulpo, cora- **DE ALCACHOFA**
zones de alcachofa.

Y PULPO



Al·l·erg·ògens: / Al·l·erg·enos:
🐬 🐙 🐚 🐛 🐜 🐝 🐞 🐟 🐠 🐡 🐢 🐊 🐅 🐆 🐇 🐈 🐉 🐊 🐋 🐌 🐍 🐎 🐏 🐐 🐑 🐒 🐓 🐔 🐕 🐖 🐗 🐘

PINXO

Rodanxa de pataca, potes

de polp, cors de **DE CARXOFA**

carxofes.

I POLP

Pulpo, alcachofas, aderezo de hierbas.

CADUFERA



Al·lèrgèns: / Alérgens:



FUSIÓ

Polp, carxofes, amaniment d'herbes.

CADUFERA

ALCACHOFA

Alcachofa escabechada de
manera tradicional.

EN ESCABECHE



Alérgenos: / Alérgenos:

O=S(=O)(O)O

CARXOFA

Carxofa escabtxada
de manera tradicional.

EN ESCABETX

TACO

Carxofa, gambot, panís, encisam, formatge cheddar, formatge edam, formatge mozzarella, ceba caramel·litzada, tomaca, maionesa, all, caiena, julivert, sal i pebre.



Al·lèrgens: / Alérgens:

LA MAR DE BO

Av. del Marqués
de Benicarló, 30

FARTÓ

Fartó farcit d'ànec esmollat **D'ÀNEC**
i carxofa amb maionesa japonesa.



Al·lèrgens: / Al·lèrgens:



EXPLOSIÓN

Enrollados de vegetales, rellenos de cremosa alcachofa ecológica de Benicarló y *boletus edulis*, con **DE TEXTURAS** un toque de trufa y perlas de aceite de oliva.

Únicamente en terraza / Opción para llevar: +1€



Alérgenos: / Alérgenos:

EXPLOSIÓ

Enrotllats de vegetals farcits de cremosa carxofa ecològica de Benicarló i *boletus edulis*, amb un toc de **DE TEXTURES** tòfona i perles d'oli d'oliva.

Únicament en terrassa / Opció per a emportar: +1€

L'ARENA DE GIOVANNI
(EL PUERTO)

Av. del Marquès
de Benicarló, 25

TOSTA DE

Huevos de codorniz, **ALCACHOFA**

CON pan de pita, tomate rallado, cebolla confitada, morcilla y queso de cabra. **QUESO**

DE CABRA



Alérgenos: / Alérgenos:

TORRADETA DE

Ou de guatla, pa de pita, **CARXOFA**

AMB tomaca ratllada, ceba confitada, botifarra i formatge de cabra. **FORMATGE**

DE CABRA

MAR

Tosta con alcachofas en tres texturas
con ajoblanco malagueño **Y MONTAÑA**
y sardina ahumada con crujiente
de cebolla.



Al·lèrgens: / Al·lèrgens:

MAR

Torradeta amb carxofes en tres
textures amb ajoblanco **I MUNTANYA**
malagueny i sardina fumada amb cruixent
de ceba.

MAR BLAVA

Partida del Riu, 24

TARTAR DE

Alcachofa, hueso
de caña de ternera, **ALCACHOFA**

SOBRE yema de huevo, pimienta,
spelet, sal, soja, aceite
de oliva, mostaza. **TUÉTANO**

A LA BRASA



Al·lèrgens: / Al·lèrgens:

TÀRTAR DE

Carxofa, os de canya **CARXOFA**
de vedella, rovell d'ou,

SOBRE MOLL pebre, spelet, sal, soja,
oli d'oliva, mostassa. **DE L'OS**

A LA BRASA



Accede a la versión digital mediante este código
o ingresando en nuestra página web:
<https://www.restauraciobenicarlo.com/carxofa>

Accediu a la versió digital mitjançant aquest codi
o entrant a la nostra pàgina web:
<https://www.restauraciobenicarlo.com/carxofa>

Crèdits:

Portada: Ibán Ramón / Disseny gràfic: Sergio Naranjo / Fotografia: Arnau & Cutanda
Correcció lingüística: Serveis Lingüístics, Ajuntament de Benicarló / Impremta: 4 colors

Acumula un sello por cada
pincho que consumas en 6
establecimientos diferentes y
participa en nuestro sorteo.

Para conseguir más cupones
recoge tu Pinxoport en los
establecimientos participantes
o en la Tourist Info.

Acumula un segell per cada
pinxo que consumisques en 6
establiments diferents i
participa en el nostre sorteig.

Per a aconseguir més cupons
recull el teu Pinxoport en els
establiments participants
o en la Tourist Info.



NOMBRE / NOM:

TELÉFONO / TELÈFON:

MI PREFEREIDO ES / EL MEU PREFERIT ÉS:

ALCACHOFAS

Cultivadas
con pasión, **DOP**
cocinadas
con amor...
DE ¡Devoradas
sin piedad!

BENICARLÓ

CARXOFES

Cultivades
amb passió, **DOP**
cuinades amb
amor...
DE ¡Devorades
sense pietat!

BENICARLÓ

FESTA de la
CARXOFA
BENICARLÓ



Ajuntament
de Benicarló

BLó
Benicarló



Benicarló
Cuina autèntica



Restauració
BENICARLÓ



**GENERALITAT
VALENCIANA**



**COMUNITAT
VALENCIANA**



L'EXQUISIT
mediterrani



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



CASTELLÓ



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

benihort

