

Benissa
6^a *mostra*
GASTRONÒMICA



semana gastronómica
Menús Degustación *del 1 al 10 de marzo de 2013*





4 intro (español)

5 intro (english)

6 bon gust

8 casa cantó

10 casa del maco

12 casa eusebio

14 tapas vizcaíno

Intro



Benissa, villa rodeada de mar y montaña esconde en sus calles medievales grandes tesoros monumentales entre los que destacan numerosas casas señoriales y edificaciones de alto valor cultural. Pero Benissa va mucho más allá y de ahí surge uno de sus dichos tradicionales “a Benissa polp i missa” haciendo referencia a las tradiciones gastronómicas y culinarias de la villa. Fruto de ello y gracias al buen hacer de nuestros mejores chefs unido a las mejores materias primas y la riqueza de nuestro entorno, las Concejalías de Comercio y Turismo organizan esta **6ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** que pretende difundir recetas, platos y productos autóctonos pero respetando siempre el estilo culinario propio de cada establecimiento.

Esta **6ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** se ha preparado para el disfrute del paladar de todo aquel que desee visitar Benissa y participar de nuestra gastronomía en el marco incomparable de cada restaurante.

Invitamos a todos a que disfruten con nosotros de esta **6ª MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** y de todos los productos que en ella ofrecemos.

En Benissa, ven y saborearás

Intro



Benissa, a town located between the sea and the mountains, offers in its narrow medieval streets architectural treasures such as a number of stately homes and buildings of great interest. But Benissa offers much more as the local saying “a Benissa polp i missa” (in Benissa octopus and holy mass) suggests by making reference to the towns gastronomic and culinary customs. As a result and thanks to the efforts of the local catering tradesmen together with wide range of high quality locally produced “raw materials”, the Council Departments for Commerce & Tourism have organized this **6th GASTRONOMIC FESTIVAL** with the aim of making known traditional recipes, typical dishes and local products with those special touches given by each of the restaurants.

This **6th GASTRONOMIC FESTIVAL** has in mind the taste buds of all those that wish to visit Benissa and enjoy our cuisine in the incomparable setting of each restaurant.

We invite you all to come and take part in **BENISSA'S 6th GASTRONOMIC FESTIVAL** and enjoy the food and drink products that it will offer.

Come to Benissa and you will taste

Bon Gust

Días de la semana:

De Lunes a Domingo almuerzo y cena
Martes cerrado

Days of the week:

Monday to Sunday open for lunch and dinner.
Tuesday closed

Reservas/Bookings: 96 573 19 49

info@restaurantbongust.com
www.restaurantbongust.com
C/ Nou, 22. Benissa

PRECIO/PRICE: 32,50 € (IVA incluido/including VAT)

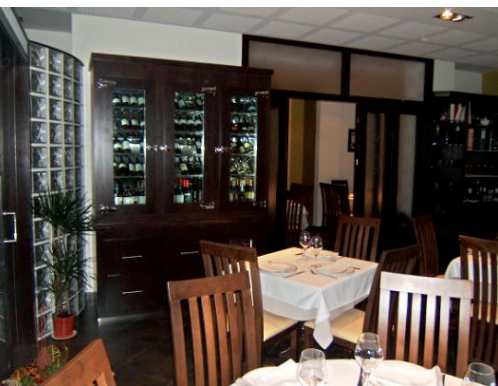


El Restaurante Bon Gust nació en Marzo del 2008.

Situado en pleno centro histórico de Benissa, les ofrece una gran variedad de comida tradicional benissera. Podrán degustar diariamente un gran surtido de pescado fresco de la bahía y unas magnificas paellas. Todas ellas elaboradas, junto con su gran apoyo Patri, por nuestro magnifico Chef Pere. El cual esta consiguiendo unos de sus mayores sueños, llevar a su gente su pasión por la cocina.

Restaurante Bon Gust opened in March 2008.

Located in the heart of the Old Town of Benissa it offers a great variety of traditional Benissa food. Every day we serve our customers a wide selection of fresh locally caught fish and tasty paellas. All is prepared, together with the great help of Patri, by our magnificent Chef Pere, who is making one of his biggest dreams come true: share with his people his love for the kitchen.



ENTRANTES

- Crocanti de verduras y gambas
- Bombones de foie con mermelada de higos y gelatina de moscatel
- Cigalitas de la bahía con ajitos tiernos y jamón ibérico

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Zarzuela de pescado de la bahía (cruet)
- Arroz meloso marinero
- Carrillera de ternera con verduras y reducción de oporto

POSTRE

- Surtido de profiteroles y fruta de temporada

BEBIDAS

- Agua y Refrescos

VINOS

Blanco: Gra d'or 100% moscatel de Alejandría o Auro Chardonnay y moscatel

Tinto: Comtat de Parcent (variedad Cabernet Sauvignon y Merlot fermentado en barrica 8 meses)

Rosado: Rosat Shiraz

Café

Dulces típicos de Benissa regados con una copa de un exquisito vino dulce Fruit d'Autor

STARTERS

- Crisp of vegetable and prawn
- Delights of foie-gras with fig jam and moscatel jelly
- Bay Prawns with spring garlic and Iberian ham

MAIN COURSE (of your choice)

- Zarzuela of locally caught fish (cruet)
- Creamy mariner's rice
- Cheek of beef with vegetables and reduction of port

DESSERT

- Selection of profiteroles and fruit of the season

DRINKS

- Water and refreshments

WINES

White: "Gra d'or": 100% Alejandría moscatel grape or Auro Chardonnay and moscatel

Red: Comtat de Parcent (variety of Cabernet Sauvignon and Merlot fermented in barrel during 8 months)

Rosé: Rosat Shiraz

Coffee

Typical Benissa sweets with a glass of an exquisite sweet wine "Fruit d'Autor"

Casa Cantó



Días de la semana: De Lunes a Sábado almuerzo y cena
Domingo sólo almuerzo

Days of the week: Monday to Saturday, lunch and dinner
Sunday, lunch only

Reservas/Bookings: 96 573 06 29
info@casacanto.com | www.casacanto.com
Avda. País Valencià, 237. Benissa

PRECIO/PRICE: 45€ (IVA incluido/Including VAT)

8



A finales de los 70 emprendimos nuestra aventura gastronómica llevando una pequeña pensión de mis padres. Después de cinco años abrimos “Casa Cantó” en el año 1983, en el que empezamos a recuperar nuestra gastronomía local.

Luisa y yo llevamos 30 años ininterrumpidos en nuestro restaurante. Nuestra dedicación y amor por el trabajo ha hecho posible que nuestro restaurante esté presente en las mejores guías gastronómicas del país.

Nuestra cocina que tiene 18 fuegos especialmente preparada para nuestras ya conocidas paellitas “individuales”. Al frente de la misma está Luisa, M^a José con 20 años en la casa y la incorporación de mi hijo Ximet forman un excelente equipo. En la sala está mi otro hijo, Jordi, Elena y yo.

We started our culinary adventure in the 70's when we took over my parent's little guest house. Five years later, in 1983, we opened “Casa Cantó” where we started dedicating ourselves to the revival of the local gastronomy.

Luisa & I have worked non stop during the last 30 years in our restaurant. Our dedication and love for our work has allowed our restaurant to be mentioned in the county's best gastronomy guides.

Our kitchen, with it's hob of 18 rings specially designed for our famous individual paellas, is run by Luisa M^a José, who has been with us for 20 years, and my son Ximet, who has joined this excellent team. In the dining room are my other son, Jordi, Elena and myself.

APERITIVO DE BIENVENIDA

Cocktail de bienvenida

APERITIVO DE LA CASA

Couscous con capellà a la brasa

ENTRANTES

Ensalada de cigalitas de la bahía y naranja

Filete de hígado de pato sobre manzana caramelizada

Tosta de "caviar" de Benissa

PRIMER PLATO

Arroz meloso con rape y almejas

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de moscatel de Benissa

POSTRE

Tarta de bizcocho de chocolate con cobertura de chocolate y flan de horchata

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos y cerveza

VINOS

Vinos blancos: Casta Marina (D.O. Alicante)
Analivia (D.O. Rueda)

Vinos Tinto: Arnegui Crza. (D.O. Rioja)
Legaris roble (D.O. Ribera del Duero)

Café y dulce de la casa

WELCOMING APERITIV

Welcome cocktail

HOUSE APÉRITIF

Couscous with grilled capellà

STARTERS

Salad of bay prawns and orange

Fillet of duck's liver on a bed of caramelized apple

Tosta of Benissa "caviar"

FIRST COURSE

Creamy rice with monkfish and clams

SECOND COURSE

Fillet of Iberian pork in a sauce of moscatel from Benissa

DESSERT

Chocolate sponge cake with chocolate frosting and horchata (tiger-nut milk) baked custard

DRINKS

Mineral water, soft drinks and beer

WINES

White wines: Casta Marina (D.O. Alicante)
Analivia (D.O. Rueda)

Red wines: Arnegui Crza. (D.O. Rioja)
Legaris roble (D.O. Ribera del Duero)

Coffee and sweets of the house

Casa del Maco

Días de la semana:

Lunes y Miércoles sólo cena de 19:00h-22:00h

Martes cerrado

De Jueves a Domingo almuerzo y cena de 12:00h-15:00h y de 19:00h-22:00h

Days of the week:

Monday and Wednesday, dinner only: 7 p.m. to 10 p.m.

Tuesday closed

Thursday to Sunday, lunch and dinner: 12 a.m. to 3 p.m. and 7 p.m. to 10 p.m.

Reservas/Bookings: 96 573 28 42 / 699 069 926

info@casadelmaco.com | barbara@casadelmaco.com

www.casadelmaco.com

Pou Roig, 15 (Pda. De Lleus). N-332 – KM. 170. Benissa

PRECIO/PRICE: 45€ (IVA incluido/including VAT)

10



CASA DEL MACO HOTEL ~ RESTAURANTE

A los pies del monte Lleus en Benissa se encuentra este caserío rústico español del siglo XVIII meticulosamente restaurado, un oasis de tranquilidad. Nos complace invitarle a que venga a descubrir nuestra exquisita cocina francesa con toques mediterráneos en un ambiente romántico y único.

At the foot of the Lleus mountain in Benissa you will find in this 18th century country farmhouse, meticulously renovated, an oasis of peace. We are pleased to invite you to come and discover our exquisite French cuisine with Mediterranean touches in a romantic and unique atmosphere.

APERITIVO

Aperitivo "Casa del Maco"

ENTRANTES

Nuestra versión de una coca de atún con tomate

Sopa de hinojo con aceituna negra

Dorada con melosa de sepia y tocino Ibérico

Sorbete de membrillo con tierra de galleta de naranja

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo Ibérico con ajos tiernos, puré de chirivía, chufas y salsa de Casta Marina de Benissa

POSTRE

Brownies de algarobas y sésamo, sobre gel de limón, tortita de queso de cabra y helado de miel de romero

BEBIDAS

Agua y refrescos

VINOS

Blanco: Boca, Sauvignon Blanc, Rueda

Tinto: La Planta, Tempranillo, Ribera del Duero

APERITIF

Aperitif "Casa del Maco"

STARTERS

Our version of the tuna and tomato "coca"
Soup of fennel with black olive

Gilt head bream with cream of cuttlefish and Iberian bacon

Quince sorbet with orange biscuit crumble

MAIN COURSE

Fillet of Iberian pork with spring garlic, purée of parsnip, tiger nuts and sauce of Casta Marina wine from Benissa

DESSERT

Brownies of carob bean and sesame, on jelly of lemon, goat cheese cake and rosemary honey ice cream

DRINKS

Water and refreshments

WINES

White: Boca, Sauvignon Blanc, Rueda

Red: La Planta, Tempranillo, Ribera del Duero

Casa Eusebio

CASA EUSEBIO
RESTAURANT

Días de la semana: De Lunes a Sábado almuerzo y cena
Domingo sólo almuerzo

Days of the week: Monday to Saturday lunch and dinner
Sunday lunch only

Reservas/Bookings: 96 573 24 10
info@casaeusebio.com | www.casaeusebio.com
Avda. País Valencià, 223. Benissa

PRECIO/PRICE: 32'50€ (IVA incluido/including VAT)

12



Restaurante Casa Eusebio situado en el corazón de la Costa Blanca, es un claro paradigma del buen hacer que identifica la zona mediterránea por ser la excelencia culinaria. Con buenas materias primas de mercado y con una elaboración atrevida y personal de su cocina, mezcla la tradición con la originalidad para deleite de sus comensales.

Dispone de un elegante comedor, que tiene como principal función proporcionar una atención personalizada. El local destaca por su amplia variedad de tapas y entrantes, así como una extensa carta de vinos y un buen surtido de postres caseros.

Desde Restaurante Casa Eusebio queremos ofrecerles un ambiente agradable y un trato exquisito, para que puedan guardar un inmejorable recuerdo de su estancia en el establecimiento y que de buen seguro estaremos encantados de volver a atenderles.

Restaurante Casa Eusebio, located in the heart of the Costa Blanca, is a clear example of the culinary excellence of the Mediterranean regions. With good prime materials and a daring and imaginative elaboration this restaurant offers in its food a blend of tradition and originality that delights its customers.

There is an elegant dining room where the customer receives a personalized service. The establishment stands out for its wide variety of tapas and starters, its extensive wine list and the selection of home made desserts.

At Restaurante Casa Eusebio we offer you a pleasant atmosphere and exquisite service that will make your visit unforgettable and be assured that we will be delighted to see you again.

Menú degustación

Todos los menús se reservarán con antelación

APERITIVO

Croqueta de puchero de pulpo

ENTRANTES

Ensalada de ventresca

Vieira gratinada

Creps rellenos de boloñesa

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz con espinacas y bacalao

Cordero al horno

Bacalao a la vizcaína

POSTRE

Pudín de café

BEBIDAS

Agua, cerveza o refresco

VINOS

Blanco: Blanco de Rueda

Tinto: Rioja Señorío de Viñuela

Rosado: Señorío de Viñuela

Café e infusiones

Tasting menu

All menus must be booked beforehand

APÉRITIF

Croquette of octopus stew

STARTERS

Tuna belly salad

Scallop "au gratin"

Crêpes filled with bolognese

MAIN COURSE (of your choice)

Rice with spinach and cod

Roast lamb

Cod "a la vizcaína"

DESSERT

Coffee pudding

DRINKS

Water, beer or refreshments

WINES

White: Blanco de Rueda

Red: Señorío de Viñuela

Rosé: Señorío de Viñuela

Coffee and teas

Tapas Vizcaíno

Días de la semana: De martes a domingo,
sólo almuerzo

Days of the week: Tuesday to Sunday, lunchtime only

Reservas/Bookings: 96 573 40 83

tapasvizcaino@hotmail.com

C/ Calp, 1. Benissa

PRECIO/PRICE: 30€ (IVA incluido/including VAT)



Se trata de un lugar interesante y acogedor, para degustar sus magníficas tapas, que son la pieza central de la carta, sin olvidar la cocina casera trasladada a sus suculentos platos, y sus exquisitos postres caseros.

This is an interesting and cosy venue in which to enjoy the magnificent tapas that are the speciality of the house together with traditional cuisine in the form of succulent dishes and exquisite homemade desserts.



ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con Nueces y vinagreta de soja y miel
Salteado de cigalitas con ajetes
Cazuela de Pulpo al Ajillo con Gambitas

**PLATO PRINCIPAL
(a elegir)**

Caldereta de Rape a la marinera
Carne de caza al estilo Vizcaíno,
con verduritas y setas

**POSTRE
(a elegir)**

Tiramisú
Tarta de Queso con Arándanos

BEBIDAS

Agua y refrescos

VINOS

Blanco: Potros Verdejo

Tinto: Vinos de Benissa
(Faldas de Bernia, Finca la Espaldera)

Café, Infusiones

STARTERS

Goat's cheese salad with walnuts and vinaigrette of soya and honey
Sauté of scampi with spring garlic
Casserole of Octopus al Ajillo with prawns

**MAIN DISH
(of your choice)**

Monk fish casserole a la marinera
Game Vizcaíno style, with tiny vegetables and mushrooms

**DESSERT
(of your choice)**

Tiramisu
Cheese cake with blueberries

DRINKS

Water and refreshments

WINES

White: Potros Verdejo

Red: Benissa wines
(Faldas de Bernia, Finca la Espaldera)

Coffee, Teas

ORGANIZA | ORGANIZER



AJUNTAMENT DE BENISSA
Concejalía de Comercio y Turismo



www.benissa.es



CONSELLERIA D'ECONOMIA,
INDUSTRIA, TURISME I OCUPACIÓ



Acreditada per la Generalitat



RESTAURANTES | RESTAURANTS



CASA DEL MACO
HOTEL-RESTAURANTE



Benissa 6^a mostra GASTRONÒMICA

COLABORAN | COLLABORATORS



Bodega
**JAIME
GINER**

SUMINISTROS
HOSTELEROS
BENISSA

