

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 “en Benissa polp i

missa” haciendo referencia a las tradiciones gastronómicas

y culinarias de la villa. Fruto de ello y gracias al buen hacer

del sector empresarial unido a las mejores materias primas y

la riqueza de nuestro entorno, las Concejalías de Comercio

y Turismo organizan esta **III MOSTRA GASTRONÒMICA DE**

BENISSA que pretende difundir recetas, platos y productos

autéctonos pero respetando siempre el estilo culinario propio

de cada establecimiento.

Esta **III MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** se ha

preparado para el disfrute del paladar de todo aquel que

desea visitar Benissa y participar de nuestra gastronomía en el

marco incomparable del Taller Ivars.

Invitamos a todos a que disfruten con nosotros de esta

III MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA y de todos

los productos que en ella ofrecemos.

En Benissa, ven y saborearás...



Bares y Restaurantes

BAR RESTAURANT EL REBOST

Jabalí al estilo Rebost	2 €
Pelotas de “putxero benisser” (cocido benissero)	2 €
Montadito de anchoas caseras y tapenade	1 €

BAR RESTAURANTE TAPAS VIZCAÍNO

Montadito de “espenecat” (escalibada) con bacalao	2 €
Montadito de lomo de orza	2 €
Sangre con cebolla.....	2 €

BAR CAMP DE FÚTBOL

Albóndigas en salsa.....	2 €
Callos con garbanzos y embutido de Benissa.....	2 €
Paté de carne en salsa.....	2 €

RESTAURANT CA EMILIO

Pulpo al horno	3 €
“Bull” (ventresca de atún)	2 €
Patatas huecas con espuma de rape y salsa marinera	3 €

BAR LA RASPA

“Mullador de sangatxo” (Pisto de atún)	2 €
Ensaladilla La Raspa.....	2 €
Pincho de “botifarra” (morcilla) con “allioli” (alioli) de pera	2 €

BAR L’ESPLAI

Manitas de Ministro con tosta	3 €
Sepia marinera con frutos del mar	3 €
Hojaldre de sobrasada de Benissa y tomate confitado con champiñones y vinagreta de canela.	2 €

BAR BAIX DEL PI

Pinchito de “borreta de melva” (guiso de melva)	2 €
“Clafòlls” (barquitos) de cebolla y anchoa	2 €
“Galtes” (carrillada) de cerdo en su salsa	3 €

BAR TRINQUET

“Xones” (caracoles)	3 €
Albóndigas caseras	3 €
“Caramels” (caramelos) de foie con compota de manzana.....	3 €

BAR TERRASSA A LA PLAÇA

Montadito de ajo arriero.....	1 €
Delicias surtidas	2 €
“Esgarrat” (escalibada) con mojama	3 €

Bodegas de Vino

BODEGA ABADIA DEL VI

TINTOS

Solmayor Tinto	1 €
Alceño Syrah	1 €
Hécula.....	1 €
Ribera del Riansares.....	1 €
Bisiesto	2 €

BLANCO

Solmayor Blanco	1 €
-----------------------	-----

ROSADO

Córcovo Rosado	1 €
----------------------	-----

CAVA

Cava Familia Oliveda	1 €
----------------------------	-----

PRODUCTOS AGRICOLAS J. PORSELLANES, SAT

TINTOS

CARAITA.....	1 €
ENTREPINS.....	1 €
AGULLÓ.....	1 €

BLANCO

LA MERINA.....	1 €
----------------	-----

MISTELA

PARATELLA.....	1 €
----------------	-----

AGROXALO BODEGAS Y VIÑEDOS

TINTOS

Casta Marina 2009.....	1 €
------------------------	-----

BLANCOS

Casta Marina 2009.....	1 €
Pansula	1 €

VINO DE AGUJA

Embrujo Blanco 2009.....	1 €
Embrujo Rosado 2009	1 €

ESPUMOSO

Mediterraneo Brut	1 €
-------------------------	-----

Panadería

FORN DEL MERCAT

Cocas variadas	1 €
Postres surtidos (a elegir)	1 €

Cafetería

CAFÉ TROPIC

Café	1 €
Cerveza	1 €
Agua	1 €
Refrescos	1 €
Cubata	3 €
Copa.....	2 €

Viernes 5 de Marzo

19:00h-23:00h.

Degustaciones gastronómicas.

Exposición de herramientas de trabajo para la elaboración artesanal del embutido de Benissa por gentileza de Carnisseria Placeta Vella.

20:00h.

Inauguración de la III Mostra Gastronòmica Benissa.

Sábado 6 de Marzo

11:00h-16:00h.

Degustaciones gastronómicas.

Exposición de herramientas de trabajo para la elaboración artesanal del embutido de Benissa por gentileza de Carnisseria Placeta Vella.

12:30h y 13:30h.

Catas gratuitas de vino con maridaje de embutido de Benissa presentadas por sumilleres y enólogos reconocidos.

19:00h-23:00h.

Degustaciones gastronómicas.

Exposición de herramientas de trabajo para la elaboración artesanal del embutido de Benissa por gentileza de Carnisseria Placeta Vella.

21:00h.

Cata gratuita de cervezas presentada por el GRUPO MAHOU.

Domingo 7 de Marzo

10:00h-14:00h.

X "Concurs de Vins de Benissa" en la Sala de Catas.

Información e Inscripciones en Crema Benissa (96 573 21 00)

10:00h-17:00h.

Degustaciones gastronómicas.

Exposición de herramientas de trabajo para la elaboración artesanal del embutido de Benissa por gentileza de Carnisseria Placeta Vella.

Benissa mostra GASTRONÒMICA 5, 6 y 7 de Marzo 2010

Lugar: Taller Ivars. Plaza Germans Ivars, 3-5

ORGANIZA



COLABORA



PARTICIPANTES



5, 6 y 7 de marzo
2010

Lugar: Taller Ivars