

*Benissa*  
mostra  
GASTRONÒMICA



*semanagastronòmica*  
8 al 14 de marzo 2010 · Menús Degustación



4 intro (español)

6 intro (english)

8 alzaraq

10 bon gust

12 casa cantó

14 casa del maco

16 casa eusebio

18 la granja



## 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 *“en 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 **III MOSTRA GASTRONÒMICA DE BENISSA** que pretende difundir recetas, platos y productos autóctonos 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 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 **III 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 “*en 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 **3RD 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 **3RD 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 join us and enjoy this **3RD GASTRONOMIC FESTIVAL** and all the local products that will be offered by the event.

*In Benissa, come and you will taste...*

# Alzaraq



## Días de la semana

De Lunes a Domingo sólo cenas a partir de las 20:00h

## Days of the week

Monday to Sunday evenings only from 8 p.m.

**Reservas/Bookings:** 96 573 16 15

alzaraq@alzaraq.net | www.alzaraq.net

Pda. Benimarraig, 79 | N-332 | Km. 172 | Benissa

8

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



El restaurante que ponemos a disposición de su paladar cuenta con la experimentada dirección de Abdo Musen. El encanto del lugar queda patente también en el sabor resultante de los platos que ofrece la mano maestra de este Chef. Cocina de inspiración árabe de reconocimiento en las guías más destacadas del sector.

Además, este establecimiento cuenta con cinco amplios y confortables dormitorios en los que se ha cuidado hasta el más mínimo detalle. Con sugerentes vistas al mar o a la montaña, los dormitorios han sido nombrados individualmente en atención a sus distintivas características. Cuando se encuentre en ellos vivirá los aires orientales que aromatizan cada rincón del Hotel.

*The restaurant that we make available to your taste buds is run under expert management of Abdo Musen. The enchantment of the place stems from the flavours of the dishes prepared by this chef, food with Arabic inspiration that is recommended by the top restaurant guides.*

*It's worth pointing out that this establishment boasts five spacious and comfortable guest rooms in which all details have been taken care of. With breathtaking views of the sea or the mountains each of the rooms has been named according to its distinctive features.*

*The visitor can experience and smell the flavour and the atmosphere of the orient in every nook and cranny of the hotel.*

## Menú degustación

Todos los menús se reservarán con antelación

### APERITIVO

#### ENTRANTES

“Clòtxina” (mejillón) en escabeche de cítricos.

Tosta de paté de foie de pato con pesto de rúcula.

Sopa de guisantes con almejas.

“Hommos” (garbanzos) con gambas y dos salsas.

Pastela de marisco con salsa de cilantro.

“Sheeshbarak” (ravioli) de ave con trufa y azafrán.

#### PLATO PRINCIPAL

Tajin de cordero con ciruelas con guarnición de cous-cous

#### POSTRE

Manzana flambeada en su jugo y helado de vainilla con salsa de mora salvaje

#### VINOS

**Blanco:** Santamaría (Rueda Verdejo)

**Tintos:** Casa Balaguer de Villena.

## Tasting menu

All menus must be booked beforehand

### APERITIF

#### STARTERS

“Clòtxina” (mussle) in citrus pickle.

Toast with duck foie pâté and rocket “pesto”

Pea soup with clams

“Hommos” (chickpeas) with prawns & two sauces

Shellfish “pastela” with coriander sauce

Poultry “sheeshbarak” (ravioli) with truffle and saffron

#### MAIN COURSE

“Tajin” of lamb with prunes and a garnish of “cous-cous”

#### DESSERT

Apple flambéed in its juice and vanilla ice cream with wild blackberry sauce

#### WINES

**White:** Santamaría (Rueda Verdejo)

**Red:** Casa Balaguer de Villena.

# Bon Gust

## Días de la semana

De Lunes a Domingo comidas y cenas  
Martes cerrado

## Days of the week

From Monday to Sunday lunch and supper  
Tuesday closed

**Reservas/Bookings:** 96 573 19 49  
info@restaurantbongust.com  
www.restaurantbongust.com  
Carrer Nou, 22 | Benissa

**PRECIO/PRICE:** 35 € (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 magníficas 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.*



## Menú degustación

### ENTRANTES

Ensalada de cogollos con salazones alicantinos  
y queso de cabra

Revuelto de tomates secos  
con setas y gambas

Crocanti de foie con reducción de P. Ximénez  
y frutos secos

Cigalitas de la bahía salteadas con ajitos tiernos

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Caldereta de pescado fresco de la bahía.

Carrillera de cerdo ibérico con reducción  
de Oporto y hortalizas del terreno.

Arroz meloso marinero.

### POSTRE

Milhojas con chocolate caliente

Dulces típicos  
y mistela de cosecha propia

### VINOS

**Blanco:** Val de Nora. Albariño

**Tinto:** Damana 5. Ribera del Duero

Todos los menús se reservarán con antelación

## Tasting menu

### STARTERS

Salad of lettuce hearts with salted fish from  
Alicante and goat's cheese

Scramble of egg and sun dried tomatoes with  
wild mushrooms and prawns

“Crocanti” of foie with Pedro Ximénez dessert  
wine reduction and dried fruit

Norway lobster sautéed with spring baby garlic

### MAIN COURSE (to choose from)

Stew of fresh fish from the bay.

Cheek of Iberian pork with Port reduction and  
locally grown vegetables.

Creamy seafood rice.

### DESSERT

“Millefeuille” with hot chocolate

Typical sweets with muscatel  
made from our own grapes

### WINES

**White:** Val de Nora. Albariño

**Red:** Damana 5. Ribera del Duero

All menus must be booked beforehand

# 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 Valencia, 237. Benissa

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

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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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.*



## Menú degustación

### COKTAIL DE BIENVENIDA

**APERITIVO DE LA CASA**  
Copa de verduras y queso fresco

### ENTRANTES

Embutido de Benissa a la brasa con pan de sobrasada.  
Calamar de bahia a la plancha con "allioli" de tinta de calamar.  
Alcachofas a la catalana con jamón de jabugo.  
Foie fresco a la plancha con mermelada de calabaza y praliné de almendras.

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Caldereta de arroz con langosta de roca.  
Solomillo de ternera con salsa de moscatel y pasas.  
"Suquet de peix" de la bahia de Moraira (según mercado: dentol, escorpa, mero...).

### APERITIVO DE POSTRES

Flan de horchata y sorbete de mango

### POSTRE

Mousse de turrón de Xixona con miel y crema de canela

### BEBIDAS

**Blancos:** Casta Marina o Ermita Veracruz  
**Tintos:** Enrique Mendoza. Cabernet Savignon  
Agua mineral

Dulce de la casa acompañado de mistela "Pansula"

## Tasting menu

### WELCOMING COCKTAIL

**APERITIF OF THE HOUSE**  
Bowl of green vegetables and fresh cheese

### STARTERS

Charcoal-grilled Benissa sausages with "sobrasada" bread.  
Grilled squid from the bay with squid ink "allioli".  
Catalonian style artichokes with "Jabugo" ham.  
Grilled fresh "foie" with pumpkin jam and almond praline.

### MAIN COURSE (to choose from)

"Caldereta" of rice with rock lobster.  
Sirloin steak with muscatel and raisin sauce.  
"Suquet de peix" stew with fish from the bay of Moraira (according to availability: dogtooth grouper, scorpion fish, grouper...).

### DESSERT APERITIF

Cream of Tigernut milk and mango sorbet

### DESSERT

Mousse of "Turrón de Xixona" nougat with honey and cinnamon cream

### DRINKS

**White wines:** Casta Marina o Ermita Veracruz  
**Red wines:** Enrique Mendoza. Cabernet Savignon  
Mineral water

Sweets of the house accompanied by "Pansula" muscatel.

Todos los menús se reservarán con antelación

All menus must be booked beforehand

# 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 & Wednesday evenings only from 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  
macomarcus@hotmail.com | www.casadelmaco.com

**PRECIO/PRICE: 40€ (IVA incluido/including VAT)**



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 a 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.*



## Menú degustación

### APERITIVO

Aperitivo "Casa del Maco"

### ENTRANTES

Arroz bomba meloso con azafrán, frutas del mar y queso de cabra.

Crema de acelgas con taquitos de panceta ibérica y pan de ajo tostado.

Montadito de sardina escabechada con pimentón, gelatina de guisantes con vinagreta de tomate poco picante

**Sorbete de miel y polvo de romero**

### PLATO PRINCIPAL

Suprema de perdiz roja con ostras de "Pularda de Bresse", reducción de vino ecológico de uvas del Vall de Travadel y puré de calabaza con hierbabuena

### POSTRE

Pan dulce de frutos secos, helado de mistela, copita de boniato y anís

### VINOS

**Blanco:** Doña Beatriz Verdejo Rueda

**Tinto:** Fuentespina Tempranillo Ribera del Duero

**Bebida (agua, cerveza o refresco)**

Todos los menús se reservarán con antelación

## Tasting menu

### APERITIF

Aperitif "Casa del Maco"

### STARTERS

Creamy rice with seafood and goat's cheese.

Cream of chard with pieces of Iberian streaky bacon and toasted garlic bread.

Pickled sardine with paprika, jelly of peas with a slightly spicy vinaigrette of tomato on toast

**Honey and powdered rosemary sorbet**

### MAIN COURSE

Supreme of red partridge with "Pularda de Bresse" oysters, reduction of organic wine produced from Vall de Travadel grapes, purée of pumpkin with mint.

### DESSERT

Sweet fruit bread, muscatel ice cream, small cup of sweet potatoe & aniseed

### WINES

**White:** Doña Beatriz Verdejo Rueda

**Red:** Fuentespina Tempranillo Ribera del Duero

**(water, beer or soft drink)**

All menus must be booked beforehand



# Casa Eusebio

CASA EUSEBIO  
RESTAURANT

**Días de la semana:** De Lunes a Sábado almuerzo y cena. Domingo cerrado.

**Days of the week:** Monday to Saturday lunch and dinner Sunday closed.

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

**PRECIO/PRICE:** 35€ (IVA incluido/including VAT)

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

## OPCIÓN ALMUERZO

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Aperitivo "Casa Eusebio"

### ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra caramelizada con pipas y pasas.

Pulpo gratinado con "allioli" acompañado de un salteado de tomate y orégano.

Caramelo de manzana y miel.

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz empedrado de sepia y habitas.

Ravioli de toro con un salteado de Boletus y Setas.

## OPCIÓN CENA

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Aperitivo "Casa Eusebio"

### ENTRANTES

Crema de calabacín y salmón al aroma de eneldo.

Carpaccio de buey.

Concha de montaña y mar.

### PLATO PRINCIPAL

Solomillo de atún

Medallón de solomillo de cordero

### POSTRE almuerzo y cena (a elegir)

Flan de café

Helado de coco con chocolate caliente

### VINOS

**Blanco:** Campo de Borja

**Tinto:** Campo de Borja

**Rosado:** Campo de Borja

**Bebidas (agua, cerveza o refresco)**

Café e infusiones

Tasting menu

## LUNCH OPTION

### WELCOMING APERITIF

Aperitif "Casa Eusebio"

### STARTERS

Salad of caramelized goat's cheese with sunflower seeds and raisins

Grilled octopus with "allioli" and sautéed tomato and oregano

Caramel of apple and honey

### MAIN COURSE (to choose from)

Rice with cuttlefish and baby broad beans.

Ravioli of bull meat with a sauté of boletus & wild mushrooms

## DINNER OPTION

### WELCOMING APERITIF

Aperitif "Casa Eusebio"

### STARTERS

Cream of courgette and salmon perfumed with dill.

"Carpaccio" of beef.

Shell of mountain and sea.

### MAIN COURSE (to choose from)

Tuna steak

Medallion of lamb fillet

### DESSERT lunch & dinner (to choose from)

"Flan" Crème caramel

Coconut ice cream with hot chocolate

### WINES

**White:** Campo de Borja

**Red:** Campo de Borja

**Rosé:** Campo de Borja

Water, beer or soft drink · Coffee & teas

Todos los menús se reservarán con antelación

All menus must be booked beforehand



# La Granja



El Restaurante “La Granja” abrió sus puertas en otoño del 2006. Situado en la Granja Escuela - Albergue Rural “Benissa” con unas instalaciones pensadas para el disfrute de toda la familia y unas vistas panorámicas de montaña que sorprenden a nuestros clientes. Un lugar magnífico para disfrutar de una cocina Mediterránea donde los arroces son la pieza central de nuestra carta, combinada con unas entradas y postres donde se mezclan la cocina tradicional y moderna.

*Restaurante “La Granja” opened its doors in the autumn of 2006. Situated in the Granja Escuela - Albergue Rural “Benissa”, that offers farm holidays to children, the facilities are designed for the enjoyment of all the family and the panoramic views surprise our visitors. A magnificent place to enjoy a Mediterranean cuisine in which the stars are the rice dishes, accompanied by starters and desserts that are a blend of traditional and modern gastronomy.*

**Días de la semana:** De Martes a Sábado almuerzos y cenas. Domingo: sólo almuerzo. **Cenas:** imprescindible reserva previa.

**Days of the week:** Tuesday to Saturday: lunch & dinner. Sunday: lunch only. **Evenings:** advanced bookings only.

**Reservas/Bookings:** 96 583 81 56 / 659 597 637 / granjabenissa@gmail.com | www.granjabenissa.net Pda. Biesner, 2B | Benissa

**PRECIO/PRICE: 28€ (IVA incluido/including VAT)**

18



Menú degustación

Todos los menús se reservarán con antelación

## APERITIVO DE LA CASA

### ENTRANTES (a elegir)

Ensalada especial de la granja.  
Crujiente de mar y huerta.  
Queso de cabra gratinado con cebolla caramelizada.  
Terrina de foie de pato con confitura de moras de Benissa.  
Croquetas de boletus.  
Revuelto de morcilla de Benissa con teja de parmesano y membrillo.

### PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Arroz meloso de ciervo y hongos.  
Arroz de magro con verduras.  
Arroz negro con chipirones y alcachofas  
Magret de pato con carpaccio de calabacín y salsa de moras.  
Paletilla de cordero al horno con hierbas aromáticas.  
Ventresca de atún sobre cama de escalibada y pastel de patata.  
Rape de almendras y hebras de azafrán

### POSTRE

Surtido de postres caseros · Mistela de Benissa.

### VINOS O BEBIDAS

**Blanco:** Blanc D' Enguera. Bodegas Enguera, D.O. Valencia

**Tintos:** Megala. Bodegas Enguera, D.O. Valencia  
Angelical. Bodegas Enguera, D.O. Origen Valencia

**Bebidas (agua, cerveza, refresco)**  
Café e infusiones

Tasting menu

All menus must be booked beforehand

## APERITIF OF THE HOUSE

### STARTERS (to choose from)

Special salad “de la granja”  
Sea and garden crunchy .  
Grilled goat’s cheese with caramelized onion.  
Terrine of duck foie with preserve of Benissa blackberries.  
Boletus croquettes.  
Scramble of eggs and Benissa black pudding with a parmesan and quince “tuile”.

### MAIN COURSE (to choose from)

Creamy rice with venison & fungi.  
Rice with lean pork and vegetables.  
Black rice with small cuttlefish and artichokes.  
“Magret” of duck with “carpaccio” of courgette and blackberry sauce.  
Shoulder of lamb with aromatic herbs.  
Belly of tuna on a bed of cold roast vegetable and potato cake.  
Monkfish with almonds and saffron threads.

### DESSERT

Selection of home-made desserts.  
Benissa muscatel.

### WINE & DRINKS

**White:** Blanc D' Enguera. Bodegas Enguera, D.O. Valencia

**Red:** Megala. Bodegas Enguera, D.O. Valencia  
Angelical. Bodegas Enguera, D.O. Origen Valencia

**Water, beer, soft drinks**  
Coffee and teas

## ORGANIZA | ORGANIZER



## RESTAURANTES | RESTAURANTS



## COLABORAN | COLLABORATORS



**Benissa**  
**mostra**  
GASTRONÒMICA