

# XXIX FESTA DE LA CARXOFA

## BENICARLÓ 2022



JORNADES DEL PINXO: DEL 14 AL 30 DE GENER  
DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA: 30 DE GENER

# PRESENTACIÓN

Organizar unas jornadas de pinchos en época de pandemia no ha sido fácil; salir de nuestra zona de confort y reinventar dichas jornadas, velando siempre por la salud y seguridad de nuestros clientes, ha sido el objetivo principal de la Asociación de Restauración junto al Ayuntamiento de Benicarló.

Sin querer perder la esencia inicial de las jornadas y adaptándolas a la actualidad, hemos diseñado unas jornadas con un formato seguro y dinámico.

En los establecimientos participantes, podréis encontrar vuestros pinchos de alcachofa por 3 €.

Volvemos y volvemos con más ganas.  
Bienvenida Alcachofa 2022.

Por seguridad os pedimos colaboración y rigor en el cumplimiento de las recomendaciones y obligaciones:

- Mantened la distancia de seguridad entre personas.
- Reducid los contactos para rutear.

Os recordamos que, adaptándonos también a los nuevos tiempos, existe el formato para llevar, el *take away*. Consultadlo en cada establecimiento.

- Usad hidrogel.
- Usad la mascarilla en el momento que no se esté consumiendo.

- Para agilizar la entrada en los establecimientos, tened preparado vuestro pasaporte covid.



# PRESENTACIÓN

Organitzar unes jornades de pinxos en època de pandèmia no ha sigut fàcil; sortir de la nostra zona de confort i reinventar aquestes jornades, vetllant sempre per la salut i seguretat dels nostres clients, ha sigut l'objectiu principal de l'Associació de Restauració al costat de l'Ajuntament de Benicarló.

Sense voler perdre l'essència inicial de les jornades i adaptant-les a l'actualitat, les hem dissenyat amb un format segur i dinàmic.

En els establiments participants, podreu trobar els vostres pinxos de carxofa per 3 €.

Tornem i tornem amb més ganas.  
Benvinguda Carxofa 2022.

Per seguretat, us demanem col·laboració i rigor en el compliment de les recomanacions i obligacions:

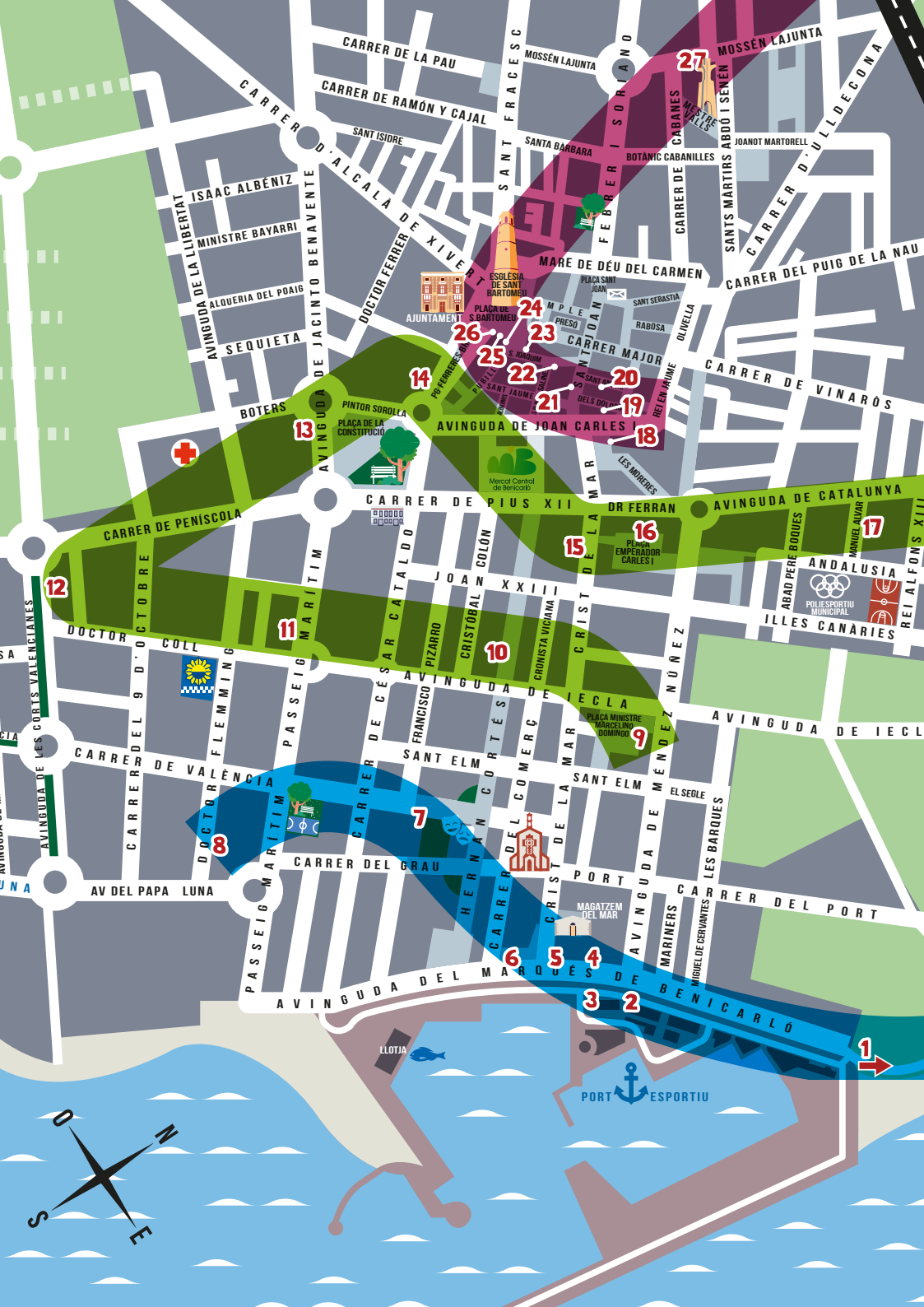
- Per a agilitar l'entrada als establiments, tingueu preparat el passaport covid.
- Renteu-vos les mans amb hidrogel.
- Poseu-vos la mascareta quan no consumiu.

- Mantingueu la distància de seguretat entre persones.
- Reduïu els contactes per a rutejar.

Us recordem que, per a adaptar-nos als nous temps, tenim el format per a emportar, el *take away*. Consulteu-ho en cada establiment.







Os ofrecemos 27 razones para descubrir la esencia de nuestra tierra y el talento de nuestros restauradores.

Hay propuestas de todo tipo: mezclas de sabores locales e internacionales, conviven con las elaboraciones más criollas de toda la vida.

Tenemos opciones vegetarianas y carnívoras, nos inspi-

ramos en el mar, la montaña y más allá de nuestras fronteras.

Pinxos para una suave digestión y otros más contundentes. ¡Es la variedad que os hemos querido proponer!

Para que os organicéis mejor os sugerimos éstas tres rutas.

Us oferim 27 raons per les quals descobrir l'essència de la nostra terra i el talent dels nostres restauradors.

Hi ha propostes de tota classe: barreges de sabors locals i internacionals, conviuen amb les elaboracions més criolles de tota la vida;

opcions vegetarians i carnívors, inspirades en el mar, la muntanya i més enllà de les nostres fronteres; pinxos per a una digestió suau i altres de més contundents. Tota una gran varietat al vostre abast!

Perquè us organitzeu millor, us suggerim aquestes tres rutes.

# BO N PR OF IT

- 1 MAR BLAVA
- 2 MARE MEUA
- 3 CASA GOLO
- 4 L'ARENA DE GIOVANNI
- 5 HOGAR DEL PESCADOR
- 6 LA MAR DE BO
- 7 CAN CRISTINA
- 8 LA PEPI

- 9 KIKARA
- 10 MILORD
- 11 LOS MONTADITOS
- 12 PÁDAMO
- 13 CAFÉ CARLÓN
- 14 REX TAPAS Y VINOS
- 15 NOU PANAMÁ
- 16 DOLCEVITTA
- 17 TABERNAS SELECTA RAYFE

- 18 LEVANTE
- 19 EL CÁNDIL
- 20 TATO'S GASTROBAR
- 21 TULIPA
- 22 KOKOA
- 23 CAFÉ BRASIL
- 24 LA ANTIGUA
- 25 ENMI
- 26 CAFETERIA ANNA
- 27 SAN RAFAEL

# MAR BLAVA

Partida del Riu, 24

Lunes, miércoles, jueves y viernes de 13.00 a 14.00 h.  
Viernes y sábados de 20.00 a 22.00 h.

Dilluns, dimecres, dijous i divendres de 13.00 a 14.00 h.  
Divendres i dissabte de 20.00 a 22.00 h.



**ALCACHOFAS A LA CARBONARA**  
Alcachofas con espuma de carbonara, dados de parmesano, yema de huevo texturizada y crujiente de alcachofa.

**CARXOFES A LA CARBONARA**  
Carxofes amb espuma de carbonara, dauets de parmesà, rovell d'ou texturitzat i cruixent de carxofa.

# CASA GOLO

Av. del Marqués de Benicarló, Port Esportiu, Local 1

De martes a sábado de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.30 h.  
Domingo de 13.00 a 15.00 h.

De dimarts a dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.30 h.  
Diumenge de 13.00 a 15.00 h.



**HAMBURGUESA CASOLANA**  
Hamburguesa casera con alcachofas, alcachofas fritas y alcachofa confitada sobre tostada de pan y vinagreta de mostaza Dijon con miel de azahar.

**HAMBURGUESA CASOLANA**  
Hamburguesa casolana amb carxofes, carxofes fregides i carxofa confitada sobre torrada de pa i vinaigreta de mostassa Dijon amb mel de flor del taronger.

Av. del Marqués de Benicarló, 29

Lunes y martes de 20.00 a 22.00 h. Jueves y viernes 20.00 a 22.00 h.  
Sábado de 12.00 a 13.30 h y de 20.00 a 22.30 h. Domingo 12.00 a 13.30 h.

Dilluns i dimarts de 20.00 a 22.00 h. Dijous i divendres 20.00 a 22.00 h.  
Dissabte de 12.00 a 13.30 h i de 20.00 a 22.30 h. Diumenge 12.00 a 13.30 h.



**CARXOFA MARINADA**  
Alcachofa confitada pasada por brasa con su moussé y esencia de carbón, reducción de galera con pinceladas de emulsión de alga *codium* y crujientes marinos.

**CARXOFA MARINADA**  
Carxofa confitada pasada per brasa amb la seua moussé i essència de carbó, reducció de galera amb pinzellades d'emulsió d'alga *codium* i cruixents marins.

Av. del Marqués de Benicarló, 30

Todos los días de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h.

Tots els dies de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h.



**MAZAMORRA BENICARLONDA**  
La mazamorra es un plato típico cordobés hecho a base de almendras ajo y pan. Esta es nuestra versión de la mazamorra con alcachofas de Benicarló y jamón.

**MAZAMORRA BENICARLONDA**  
La *mazamorra* és un plat típic cordovés fet a base d'ametlles, all i pa. Aquesta és la nostra versió de la *mazamorra* amb carxofes de Benicarló i pernil.



# CAN CRISTINA

C. de València, 4  
Todos los días de 12.00 a 23.00 h. Jueves cerrado.  
Tots els dies de 12.00 a 23.00 h. Dijous tancat.



**CA  
LA  
MA  
RE  
T**  
Sofrito  
tradicional de  
calamares y  
alcachofas  
con verduri-  
tas de tempo-  
rada.

**CA  
LA  
MA  
RE  
T**  
Sofregit  
tradicional de  
calamars i  
carxofes amb  
verduretes de  
temporada.

# LA PEPI

C. del Dr. Fléming, 69 baixos  
De miércoles a sábado 13.00 a 15.00 h y de 20.30 a 23.00 h.  
Domingo y lunes a 13.00 a 15.00 h.  
De dimecres a dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.30 a 23.00 h.  
Diumenge i dilluns de 13.00 a 15.00 h.



**MA  
NI  
AR  
CH  
EF**  
Hamburguesa  
de alcachofa  
con toque  
Pepi.

**ME  
NJ  
AR  
XE  
F**  
Hamburguesa  
de carxofa  
amb toc  
Pepi.

# KIKARA

Pl. del Ministro Marcelino Domingo, baix 1, local 1  
Jueves, viernes y sábado de 8.00 a 22.30 h.  
Dijous, divendres i dissabte de 8.00 a 22.30 h.



EX  
PLO  
SI  
ÓN  
DE  
SAB  
ORES

Sofrito de carne con piñones, huevo a baja temperatura, napado con crema de alcachofas, picadillo de jamón y bacon.

Sofregit de carn amb pinyons, ou a baixa temperatura, napat amb crema de carxofes, pernil i bacó picadets.

EX  
PLO  
SI  
ÓN  
DE  
SAB  
ORS

# MILORD

C. d'Hernán Cortés, 40  
De lunes a jueves de 20.00 a 22.00 h. Viernes y sábado de 20.00 a 23.00 h.  
De dilluns a dijous de 20.00 a 22.00 h. Divendres i dissabte de 20.00 a 23.00 h.



SO  
NO  
TS  
US  
SU  
MI

Cojín de pasta filo relleno de alcachofa y boletus sobre cama de wakame, coronado con crema de calabaza.

SO  
NO  
TS  
US  
SU  
MI

Coixí de pasta filo farcit de carxofa i bolets sobre llit de wakame, coronat amb crema de carabassa.

# LOS MONTADITOS

Pg. Marítim, 48  
Todos los días de 19.00 a 21.00 h.  
Cerrado los lunes y los domingos por la tarde.  
Tots els dies de 19.00 a 21.00 h.  
Tancat els dilluns i els diumenges a la tarda.



CAR  
XOFA  
RETORN  
S  
22

Alcachofa  
confitada con  
jamón,  
champiñones,  
foie y aroma  
trufada.

CAR  
XOFA  
RETORN  
S  
22

Carxofa  
confitada amb  
pernil, xam-  
pinyons, foie  
i aroma  
trufada

# PÁDAMO

Av. de les Corts Valencianes, 13  
Mañanas, todos los días de 12.30 a 15.30 h. Martes cerrado.  
Tardes, miércoles y jueves de 20.30 a 22.30 h.  
Viernes y sábado de 20.30 a 23.00 h. Domingo 29 de enero cerrado.  
Matins, tots els dies de 12.30 a 15.30 h. Dimarts tancat.  
Vesprades, dimecres i dijous de 20.30 a 22.30 h.  
Divendres i dissabte de 20.30 a 23.00 h. Diumenge 29 de gener tancat.



CA  
NAL  
DOP

Canelón  
crujiente de  
alcachofa y  
pato gratinado,  
cubierto por  
una emulsión  
de cítrica.

CA  
NE  
DOP

Caneló  
cruixent de  
carxofa i ànec  
gratinat,  
cobert per una  
emulsió de  
cítrica.



# CAFÉ CARLÓN

C. de Jacinto Benavente, 64  
Todos los días de 10.00 a 22.00 h.  
Tots els dies de 10.00 a 22.00 h.



**PINCHO**  
Alcachofa  
rellena de  
frutos del mar  
y frutos  
secos.

**PINCHO**  
Carxofa  
farcida de  
fruits de la  
mar i fruits  
secs.

# NOU PANAMÁ

C. del Cristo del Mar, 36 baix  
De lunes a domingo de 12.30 a 14.30 h.  
De jueves a sábado de 20.00 a 22.30 h.  
De dilluns a diumenge de 12.30 a 14.30 h.  
De dijous a dissabte de 20.00 a 22.30 h.



**FERRERO**  
Falso  
Ferrero de  
camarón  
y alcachofa  
con glasa  
dorada y  
mermelada  
de tomate.

**FERRERO**  
Fals  
Ferrero de  
gambeta  
i carxofa amb  
glasa daurada  
i mermelada  
de tomaca.



**BORRATXETA**  
Alcachofa crujiente sobre lecho de mermelada de alcachofa, chips de calabaza, caviar de oliva negra y lascas de mojama.

**BORRATXETA**  
Carxofa cruixent sobre llit de mermelada de carxofa, xips de carabassa, caviar d'oliva negra i llesquetes de moixama.



**RAICES**  
Croqueta cremosa de alcachofa de Benicarló con alcachofa confitada en AOVE.

**RAICES**  
Croqueta cremosa de carxofa de Benicarló amb carxofa confitada en OOVE.

# LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10  
Todos los días de 12.30 a 15.30 h y de 19.30 a 23.00 h.  
Jueves cerrado.  
Tots els dies de 12.30 a 15.30 h i de 19.30 a 23.00 h.  
Dijous tancat.



**Ai  
RE  
DE  
LE  
VAN  
TE**  
Barco de  
chips de  
alcachofa  
DOP con  
huevo de  
codorniz con  
aderezo de  
virutas de  
jamón serrano  
y sal negra.

Barco  
de xips de  
carxofa DOP  
amb ou de  
guatla amb  
amaniment  
d'encenalls  
de pernil  
i sal negra.

**Ai  
RE  
DE  
LE  
VAN  
TE**

# EL CANDIL

Pl. del Mercat Vell, 4  
De martes a sábado de 12.00 a 15.00 h i de 19.30 a 22.30 h.  
Domingos de 12.00 a 15.00 h.  
De dimarts a dissabte de 12.00 a 15.00 h i de 19.30 a 22.30 h.  
Diumenge de 12.00 a 15.00 h.



**CA  
RXO  
MI  
SÚ**  
Tiramisú  
de alcachofa  
y mascarpone,  
crema de  
alcachofa,  
codillo y  
toque de  
curry.

Tiramisú  
de carxofa  
i mascarpone,  
crema de  
carxofa,  
garró i toc  
de curri.

**CA  
RXO  
MI  
SÚ**



# TATO'S GASTROBAR

C. de Sant Antoni, 4  
Martes a domingo de 12.00 a 14.30 h  
y de 20.00 a 22.00 h.  
Domingo noche y lunes cerrado.  
Opción *take away*.

Dimarts a diumenge de 12.00 a 14.30 h  
i de 20.00 a 22.00 h.  
Diumenge nit i dilluns tancat.  
Opció d'emportar-s'ho.



**T-CHIS PAS**  
Alcachofa de Benicarló saltada con colas gambón y reducción de kimchiee.

**T-CHIS PAS**  
Carxofa de Benicarló saltada amb cues gambot i reducció de kimchi.

# TULIPA

C. de Sant Joan,36  
Lunes, martes y miércoles de 18.00 a 22.00 h. Jueves y viernes de 18.00 a 23.30 h.  
Sábado de 12.00 a 14.00 h y de 18.00 a 24.00 h.  
Dilluns, dimarts i dimecres de 18.00 a 22.00 h. Dijous i divendres de 18.00 a 23.30 h.  
Dissabte de 12.00 a 14.00 h i de 18.00 a 24.00 h.



**COCA**  
**BE**  
**N**  
**C**  
**RL**  
**AN**  
**DA**  
Coca valenciana de cerdo con alcachofa de Benicarló al curry y mango.

**COCA**  
**BE**  
**N**  
**C**  
**RL**  
**AN**  
**DA**  
Coca valenciana de porc amb carxofa de Benicarló amb curri i mango.

# KOKOA

C. de Sant Joaquim, 3

De lunes a viernes de 20.30 a 22.00 h.  
Sábado y domingo de 12.30 a 14.00 h y de 20.30 a 22.00 h.  
De dilluns a divendres de 20.30 a 22.00 h.  
Dissabte i diumenge de 12.30 a 14.00 h i de 20.30 a 22.00 h.



**TI MIBAL**  
Fiambre de pavo y pistachos con salteado de alcachofa y cebolla caramelizada.

**TI MIBAL**  
Vianda de tito i pistatxos amb saltat de carxofa i ceba caramel·litzada.

# CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13

Lunes y miércoles de 20.00 a 22.30 h. Martes cerrado.  
Jueves, viernes, sábado y domingo de 12.00 a 14.00 h y de 20.00 a 22.30 h.

Dilluns i dimecres de 20.00 a 22.30 h. Dimarts tancat.  
Dijous, divendres, dissabte i diumenge de 12.00 a 14.00 h i de 20.00 a 22.30 h.



**MIL HOJAS DE ALCACHOFA**  
Lasaña crujiente de pasta wantoón con baba ganoush de alcachofa asada y ajonesa.

**MIL FULS DE CARXOFA**  
Lasanya cruixent de pasta wanton amb babaganuix de carxofa rostida i maionesa d'all.

# LA ANTIGUA

Pl. de Sant Bartomeu, 14  
Todos los días de 12.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.00 h.  
Tots els dies de 12.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h.



PIN  
CHO  
LA  
AN  
TI  
GUA

Aicachofa  
rellena de  
marisco.

PIN  
XO  
LA  
AN  
TI  
GUA

Carxofa  
farcida  
de marisc.

# ENMI

Pl. de Sant Bartomeu, 15  
De martes a sábado de 19.00 a 22.00 h. De dimarts a dissabte de 19.00 a 22.00 h.



EL  
MATEO

Crujiente de  
alcachofa,  
carpaccio  
de bacalao,  
aceite trufado  
y delicias  
de pistacho.

EL  
MATEO

Cruixent  
de carxofa,  
carpaccio  
d'abadejo,  
oli trufat i  
delícies  
de pistatxo.



# CAFETERÍA ANNA

Pl. de Sant Bartomeu, 16  
De miércoles a sábado de 20.00 h,  
hasta acabar existencias.  
De dimecres a dissabte de 20.00 h,  
fins a acabar existències.



CA  
BAS  
SET  
DE  
CARX  
OF  
A

Salteado  
de alcachofa de  
Benicarló con  
ajos tiernos,  
huevo y  
crujiente  
de alcachofa  
y panceta.

CA  
BAS  
SET  
DE  
CARX  
OF  
A

Saltat de  
carxofa de  
Benicarló  
amb alls  
tendres, ou i  
cruixent de  
carxofa i  
cansalada  
viada.

# SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos  
De lunes a sábado de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.30 h.  
Domingo de 13.00 a 15.00 h. Posibilidad de *take away*.  
Consulte opciones en el Instagram @sanrafaelblo.  
De dilluns a dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.30 h.  
Diumenge de 13.00 a 15.00 h. Possibilitat per a emportar.  
Consulteu les opcions en l'Instagram @sanrafaelblo.



PE  
RE  
A  
BA  
ND  
INI

Mini hot dog  
de ventresca  
de atún con  
alcachofas  
salteadas,  
salseado con  
hoisin de titaina  
valenciana,  
espuma de  
huevo, chips de  
alcachofa y  
piñones en pan  
de brioche.

PE  
RR  
A  
BA  
ND  
INI

Mini hot dog  
de ventresca  
de tonyina  
amb carxofes  
saltades, salsat  
amb hoisin  
de titaina  
valenciana,  
espuma d'ou,  
xips de carxofa  
i pinyons amb  
pa de brioix.

PIZZERÍA  
MARE MEUA

Av. del Marqués de Benicarló, Port Esportiu,  
local 5

De martes a domingo de 13.00 a 16.00 h  
y de 19.00 a 21.00 h. Lunes cerrado

De dimarts a diunenge de 13.00 a 16.00 h  
i de 19.00 a 21.00 h. Dilluns tancat.

MA  
RE  
ME  
UA

Alcachofa  
rellena de  
marisco.

MA  
RE  
ME  
UA

Carxofa  
farcida  
de marisc.

L'ARENA  
DE GIOVANNI

Av. del Marqués de Benicarló, 25

De lunes a domingo de 12.00 a 15.00 h y  
de 20.00 a 22.30 h.

De dilluns a diumenge de 12.00 a 15.00 h  
i de 20.00 a 22.30 h.

DO  
MU  
S  
AU  
RE  
A

Alcachofa  
confitada con  
queso de  
cabra y huevo  
de codorniz.

DO  
MU  
S  
AU  
RE  
A

Carxofa  
confitada amb  
formatge de  
cabra i ou de  
guatla.

REX  
TAPAS Y VINOS

Pg. de Ferreres Bretó, 44

De martes a sábado de 20.00 a 22.30 h.

De dimarts a dissabte de 20.00 a 22.30 h.

VI  
CT  
OR  
IA

Oblea de  
hojaldre con  
alcachofa  
confitada,  
carpaccio de  
lomo de  
cerdo bañado  
con reducción  
de cebolla  
caramelizada  
al Pedro  
Ximénez.

Oblea de  
pasta fullada  
amb carxofa  
confitada,  
carpaccio de  
llom de porc  
banyat amb  
reducció de  
ceba cara-  
mel·litzada  
amb Pedro  
Ximénez.

En estas jornadas ya se ha consolidado, con cada año más adeptos, la ruta por los establecimientos del ámbito de la restauración de Benicarló.

Y es que la nuestra es una experiencia gastronómica con una clara apuesta por el producto local, que fomenta la participación del resto de sectores comerciales de la ciudad. Nuestro objetivo es dinamizar el sector de la restauración y posicionar la ciudad como referente gastronómico y turístico. De hecho, contamos con el sello de Fiesta de Interés Turístico Autonómico, otorgado por

la Generalitat Valenciana.

Para premiar la fidelidad de nuestros clientes, las Jornadas del Pincho cuentan con su propio pasaporte, el Pinxoport.

Acércate a alguno de los establecimientos participantes o a la Tourist Info y recoge tu Pinxoport. Consigue un sello por cada pinxo que consumes y participa en el sorteo de más de 10 deliciosos premios.



En aquestes Jornades ja s'ha consolidat, cada vegada amb més adeptes, la ruta dels establiments de l'àmbit de la restauració de Benicarló. I és que la nostra és una experiència gastronòmica amb una clara aposta pel producte local, que fomenta la participació de la resta de sectors comercials de la ciutat. El nostre objectiu és dinamitzar el sector de la restauració i posicionar la ciutat com a referent gastronòmic i turístic.

De fet, comptem amb el segell de Festa d'Interés Turístic Autonòmic, atorgat per la Generalitat Valenciana.

A més, per a premiar la fidelitat de la nostra clientela, les Jornades del Pinxo tenen el seu passaport, el Pinxoport. Acosta't a algun dels establiments participants o a la Tourist Info i recull el teu Pinxoport. Aconsegueix un segell per cada pinxo que consumes i participa en el sorteig de més de 10 deliciosos premis.

**Crèdits:**

**Portada:** Javier Mariscal  
**Disseny gràfic:** Sergio Naranjo  
**Fotografia:** Arnau & Cutanda  
**Correcció lingüística:**  
Serveis Lingüístics,  
Ajuntament de Benicarló



