#moscatelizatebenissa
27.08.2018 - 09.09.2018
MENÚS DEGUSTACIÓ MENÚS DEGUSTACIÓN TASTING MENUS
31.08.2018 - 09.09.2018

Durant molt temps el paisatge tradicional de Benissa han sigut els bancals de raïm de moscatell separats per marges de pedra seca heretats de civilitzacions passades que habitaven el nostre poble. Un paisatge que canviava en cada estació de l'any, mostrant-nos sempre la bellesa del cep, despullant-se a la tardor, nu a l'hivern, brollant de vida a la primavera i vestit totalment de verdes fulles de parra i de grans de raïm color daurat intens a l'estiu. Font d'importants ingressos en una època on l'agricultura era vital per al desenvolupament del nostre poble, ara reinventem el nostre moscatell amb #MoscatelizateBenissa.

Durante mucho tiempo el paisaje tradicional de Benissa han sido los bancales de uva de moscatel separados por márgenes de piedra seca heredados de civilizaciones pasadas que habitaban nuestro pueblo. Un paisaje que cambiaba en cada estación del año, mostrándonos siempre la belleza de la cepa, desnudándose en otoño, desnuda en invierno, brotando de vida en primavera y vestida totalmente de verdes hojas de parra y de granos de uva color dorado intenso en verano.
Fuente de importantes ingresos en una época donde la agricultura era vital para el desarrollo de nuestro pueblo, ahora reinventamos nuestro moscatel con #MoscatelizateBenissa.

For a long time the traditional landscape of Benissa has been following the Muscatel grape terraces separated by dry stone margins inherited from past civilizations that inhabited our town. A landscape that changed during each season of the year, always showing us the beauty of the strain, undressing in autumn, naked in winter, sprouting from life in spring and dressed fully in green vine leaves and grape grains of intense golden colour in summer. Source of significant income in an era where agriculture was vital for the development of our town, we now reinvent our muscatel with #MoscatelizateBenissa.

index

Capvespres entre vinyes **4-5**
(visita + cata)
Atardeceres entre viñas
(visita + cata)
Afternoons in the Vineyard
(Visit + wine ta**sting)**

Ruta cicloturística entre vinyes **6-7**
Ruta cicloturística entre viñedos
Cycle Route in the vineyard

Ruta Teatralitzada **8**
Ruta Teatralizada
Dramatized route

Menús degustació **9-17**
amb raïm de moscatell
Menús degustación
con uva de moscatel
Tasting Menus
with muscatel grapes

BODEGA | BODEGA WINERIE

1. Celler Joan de la Casa

ACTIVITATS | ACTIVIDADES ACTIVITIES

1. Ayuntamiento
2. Parking CEIP Manuel Bru

BAR | RESTAURANT

1. 34 de San Nicolás
2. Cuina de Dos
3. Giró
4. Le Paillote
5. Mandala
6. Masía Sant Jaume
7. Nou Tapes Vizcaíno
8. Oceana Club
9. L'Orenga

celler joan de la casa

CAPVESPRE ENTRE VINYES

JOAN DE LA CASA és un xicotet celler familiar situat a Benissa. En un entorn únic entre el mar Mediterrani i les serres de Bèrnia i Oltà, amb la influència molt marcada del vent del mar, el Llebeig, que atorga als seus vins una salinitat peculiar. Joan, el seu propietari, cultiva les seues vinyes de les varietats autòctones de la Marina Alta: Giró i Moscatell.

La filosofia de Joan de la Casa és donar la **màxima importància al treball en el camp**, on comença la vida del que més tard seran els seus vins, que naixen del treball i la il·lusió d'un viticultor per vocació i amb ganes d'innovar: el resultat són seu vi negre Terra Fiter de la varietat Giró i els seus blancs Nimi, de Moscatell d'Alexandria.

Aquesta experiència inclou la **visita al celler** i una **explicació sobre diferents mètodes d'elaboració segons el vi.**

Per a finalitzar la visita es realitzarà una **degustació de cinc vins: quatre blancs i un negre.**

ATARDECER ENTRE VIÑAS

JOAN DE LA CASA es una pequeña bodega familiar situada en Benissa. En un entorno único entre el mar Mediterráneo y las sierras de Bèrnia y Oltà, con la influencia muy marcada del viento del mar, el Llebeig, que otorgan a sus vinos una salinidad peculiar. Joan, su propietario, cultiva sus viñas de las variedades autóctonas de la Marina Alta: Giró y Moscatell.

La filosofía de Joan de la Casa es **dar la máxima importancia al trabajo en el campo,** donde empieza la vida de lo que más tarde serán sus vinos, que nacen del trabajo y la ilusión de un viticultor por vocación y con ganas de innovar: el resultado son su vino tinto Terra Fiter de la variedad giró y sus blancos Nimi, de Moscatell de Alejandría.

Esta experiencia incluye la **visita a la bodega** y una **explicación sobre diferentes métodos de elaboración según el vino**

Para finalizar la visita se realizará una **degustación de cinco vinos: cuatro blancos y un tinto**.

AFTERNOON IN THE VINEYARD

JOAN DE LA CASA is a small family owned winery located in Benissa. In a unique environment between the Mediterranean Sea and the mountains of Bèrnia and Oltà, marked by the wind coming from the sea, the Llebeig, which gives its wines a peculiar salinity. Joan, its owner, cultivates his vineyards with the native varieties of the Marina Alta area: Giró and Muscatel.

Joan de la Casa's philosophy is to give the utmost importance to the work in the fields, where the life of what will later become his wines begins, which reflect the effort and enthusiasm of a winemaker with a vocation and a desire to innovate: his red wine Terra Fiter, Giro variety, and his white wines Nimi, made of Moscatel de Alejandría grapes.

This experience includes a **visit to the winery and an explanation of different winemaking methods.**

To finish the visit you will be having a **tasting of five wines: four white and one red.**

info

27.08.2018 Español
28.08.2018 English
29.08.2018 Español

MAX **18**

Partida Benimarraig, 27A.
38°40'59.4"N 0°02'12.7"E

19.00h – 21.00h

12€

Tourist Info Benissa
Avda. País Valencià, 97
96 573 22 25
627 307 511

Creama
C/ Escoto, 72
96 573 21 00

ruta cicloturística entre viñedos

Ruta familiar entre vinyes i paisatges plens de color verd i daurat i aroma a raïm madur amb construccions típiques i úniques en el món, els Riuraus, l'estructura dels quals ha estat lligada a funcions agrícoles i de producció de pansa de moscatell.

*IMPORTANT!

Inscripció prèvia obligatòria fins al divendres 31 d'agost a les 13 h per a la contractació, per part de l'ajuntament, d'una assegurança de responsabilitat civil per a cada participant. No oblides portar la teua bici!

Ruta familiar entre viñedos y paisajes llenos de color verde-dorado y aroma a uva madura con construcciones típicas y únicas en el mundo, los “Riuraus”, cuya estructura ha estado ligada a funciones agrícolas y de producción de uva pasa de moscatel.

*¡IMPORTANTE!

Inscripción previa obligatoria hasta el viernes 31 de agosto a las 13h. para la contratación, por parte del ayuntamiento, de un seguro de responsabilidad civil para cada participante. ¡No olvides traer tu bici!

A family route through vineyards and landscapes full of green-golden colour and ripe grape aroma with typical and unique buildings, the "Riuraus", whose structure had been linked to agricultural functions and the production of muscatel raisin.

*IMPORTANT!

Prior registration is compulsory until Friday, 31st August at 1 p.m. to be able to take out a civil liability insurance for each participant, to be done by the consistory. Don´t forget your bicycle!

info

02.09.2018

09.00 h - 10.30 h

Parking CEIP Manuel Bru
Av. de Madrid, s/n
38°43'6.381"N 0°3'26.864"E

Edat mínima | Edad Mínima | Mínimum age

6 anys | años | years

Castellà | Español | Spanish

MAX 20

GRATUÏTA | GRATUITA | FREE

Reserves / Reservas / Bookings

Tourist Info Benissa
Avda. País Valencià, 97
96 573 22 25
627 307 511

T. Info Benissa Playa
Avda. de la Marina, 307
96 649 83 61

ruta teatralizada: l'estisoradora

RUTA TEATRALITZADA

Ruta Teatralitzada. Visita el Centre històric de Benissa i coneix els seus costums i tradicions.

RUTA TEATRALIZADA

Ruta Teatralizada. Visita el Centro histórico de Benissa y conoce sus costumbres y tradiciones.

DRAMATIZED ROUTE

Dramatized route. Visit the historical center of benissa and learn about its customs and traditions.

.

info

28.08.2018

30 MAX

Ayuntamiento Benissa
Plaça Portal, 1
38°42'58.8"N 0°03'11.8"E

Tourist Info Benissa
Avda. País Valencià, 97
96 573 22 25
627 307 511

GRATUÏTA | GRATUITA | FREE

Español

20.00h

Tourist Info Benissa Playa
Avda. de la Marina, 307
96 649 83 61

34 de sant nicolas

info

Dies de la setmana: De dimarts a dissabte: dinar i sopar. Diumenge dinar

Días de la semana: De martes a sábado: almuerzo y cena. Domingo almuerzo

Days of the week: *From Tuesday to Sunday: lunch and dinner. Sunday lunch.*

Reserves / Reservas / Bookings: 865 716 345
Sant Nicolás, 34

PREU / PRECIO / PRICE: 25 € (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADA
Cloïsses sobre llit de gelatina al moscatell i la seua vinagreta

PLAT PRINCIPAL
Risotto de carabasseta i espàrrecs silvestres al toc de moscatell

POSTRES
Gelat de vi de moscatell

BEGUDA
Vi de Uvas Cabrera

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADA
Almejas sobre cama de gelatina al moscatel y su vinagreta

PLATO PRINCIPAL
Risotto de calabacín y espárragos trigueros al toque de moscatel

POSTRE
Helado de vino de moscatel

BEBIDA
Vino de Uvas Cabrera

Café

TASTING MENU

STARTER
Clams on a bed of muscatel gelatin and vinaigrette

MAIN COURSE
Zucchini and wild asparagus risotto with a touch of muscatel

DESSERT
Muscat wine ice cream

DRINKS
Uvas Cabrera Wine

Coffee

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

cuina de dos

info

Dies de la setmana: Dimarts i diumenge: dinars. De dimecres a dissabte: dinars i sopars.

Días de la semana: Martes y domingo: almuerzo. De miércoles a sábado: almuerzo y cena.

Days of the week: *Tuesday & Sunday: lunch. From Wednesday to Saturday lunch & dinner.*

Reserves / Reservas / Bookings: 96 573 07 89 / 655 060 358
C/ Sant Nicolau, 6

PREU / PRECIO / PRICE: 25€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

MENÚ DEGUSTACIÓ

Clòtxines en escabetx fumat de moscatell

Ajoblanco amb raïm de moscatell

Croqueta casolana d'espinacs i pansa

Matrimoni d'anxova i aladroc amb raïm fresc sobre coca cruixent

Mini pilota de putxero en fulla de vinya

Sam d'ensalada russa de sardina, salsa de pimentó roig rostit i tocs de vi blanc en reducció Nimi Tossal (Joan de la Casa)

Cremós de creïlla, ou a baixa temperatura amb cruixents i salsa de moscatell dolç

Petisús de confit d'ànec "Coll Verd", ceba caramel·litzada amb timó llimoner, foie semimicuit i reducció de vi blanc Uvas Cabrera

POSTRES
Arròs amb llet a la nostra manera amb tocs de moscatell dolç "Nimi Naturalment Dolç" (Joan de la Casa)

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mejillones en escabeche ahumado de moscatel

Ajoblanco con uva de moscatel

Croqueta casera de espinacas y uva pasa

Matrimonio de anchoa y boquerón con uva fresca sobre coca crujiente

Mini pelota de puchero en hoja de vid

Sam de ensaladilla de sardina, salsa de pimiento rojo asado y toques de vino blanco en reducción Nimi Tossal (Joan de la Casa)

Cremoso de patata, huevo a baja temperatura con crujientes y salsa de moscatell dulce

Petisús de confit de pato "Coll Verd", cebolla caramelizada con tomillo limonero, foie micuit y reducción de vino blanco Uvas Cabrera.

POSTRE
Arroz con leche a nuestra manera con toques de moscatel dulce "Nimi Naturalment Dolç" (Joan de la Casa)

Café

TASTING MENU

Mussels in smoked muscatel marinade

Ajoblanco with muscatel grapes (chilled garlic and almond soup)

Homemade spinach and raisin croquette.
Wedding of salted and fresh anchovy with fresh grapes on crunchy coca (small Spanish pizza)

Mini meatball on wine leaf

Sam of sardine mayonnaise salad, roasted red pepper sauce and a touch of white wine in Nimi Tossal (Joan de la Casa) reduction

Creamy potato, low temperature egg with crisps and sweet muscatel sauce

Puffs of duck confit "Coll Verd", with caramelised onion and lemon thyme, foie micuit and Uvas Cabrera white wine reduction

DESSERT
Rice pudding our way with a touch of sweet muscatel "Nimi Naturalment Dolç" (Joan de la Casa)
Coffee

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

giró

info

Dies de la setmana: Dilluns, i de dimecres a diumenge, només dinars.

Días de la semana: Lunes, y de miércoles a domingo, sólo almuerzo.

Days of the week: *Monday, and Wednesday to Sunday lunch only*

Reserves / Reservas / Bookings: 96 573 00 48
Av. País Valencià, 100

PREU / PRECIO / PRICE: 20€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

MENÚ DEGUSTACIÓ

Gaspatxo de meló i raïms

Coca sardina de bota

Daus de tonyina al moscatell

Confit d'ànec en salsa de raïms

Cada plat va maridat
amb una copa o refresc

POSTRES
Pastís de raïms

MENÚ DEGUSTACIÓN

Gazpacho de melón y uvas

Coca sardina de bota

Tacos de atún al moscatel

Confit de pato en salsa de uvas

Cada plato va maridado con
una copa o refresco

POSTRE
Tarta de uvas

TASTING MENU

Gazpacho melon and grapes

Coca with salted sardine (small Spanish pizza)

Tuna tacos with muscatel sauce

Duck confit with grape sauce

Each course will be paired
with a glass of wine or soft drink

DESSERT
Grape cake

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

la paillote info

Dies de la setmana: De dilluns a diumenge: dinars

Días de la semana: De lunes a domingo: almuerzo

Days of the week: *From Monday to Sunday: lunch*

Reserves / Reservas / Bookings: 96 574 74 20 / 673 414 827

C/ Gavilà, 17. Cala de l'Advocat

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIU
Ensalada russa de pollastre amb raïm de moscatell
Pa i allioli

ENTRADA
Ensalada de pernil, fruites exòtiques amb colpet de moscatell

PLAT PRINCIPAL (a triar)
Confit d'ànec amb raïm de moscatell i pebre verd

Llenguado amb reducció de moscatell

POSTRES
Tiramisú de moscatell

BEGUDA
Una copa de vi

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO
Ensaladilla de pollo con uva moscatel
Pan y ajoaceite

ENTRADA
Ensalada de jamón serrano, frutas exóticas con chupito de moscatel

PLATO PRINCIPAL (a elegir)
Confit de pato con uva de moscatel y pimienta verde

Lenguado con reducción de moscatel

POSTRE
Tiramisú de moscatel

BEBIDA
Una copa de vino

Café

TASTING MENU

APPETIZER
Chicken salad with muscatel grape
Bread and garlic oil

STARTER
Serrano ham salad, exotic fruits with muscatel shot

MAIN COURSE (to choose)
Duck confit with muscatel grape and green pepper

Sole with Muscat reduction

DESSERT
Muscatel Tiramisu

DRINKS
A glass of wine

Coffee

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

mandala

info

Dies de la setmana: Tots els dies, dinar i sopar

Días de la semana: Todos los días, almuerzo y cenas

Days of the week: *Every day, lunch and dinner*

Reserves / Reservas / Bookings: 96 574 78 47
Carrer Navegant Pepe Ribes, 33

PREU / PRECIO / PRICE: 27€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADES
Croqueta de botifarra i albergínia

Llagostins encamisats amb salsa chutney

Ensalada d'espinacs amb salsa de mel i panses

Sorbet de mistela

PLAT PRINCIPAL
Entrecot de vedella argentina amb salsa de moscatell

POSTRES
Strudel de poma amb panses

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADAS
Croqueta de morcilla y berenjena

Langostinos encamisados con salsa chutney

Ensalada de espinacas con salsa de miel y pasas

Sorbete de mistela

PLATO PRINCIPAL
Entrecot de ternera argentina con salsa de moscatel

POSTRE
Strudel de manzana con pasas

TASTING MENU

STARTERS
Black pudding and aubergine croquette

Jacketed king prawns with chutney sauce

Spinach salad with honey and raisin sauce

Mistela sorbet

MAIN COURSE
Argentine beef entrecôte with muscatel sauce

DESSERT
Apple strudel with raisins

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

masia sant jaume

info

Dies de la setmana: Dilluns, i de dimecres a diumenge dinars i sopars.

Días de la semana: Lunes, y de miércoles a domingo almuerzo y cena.

Days of the week: *Monday and from Wednesday to Sunday: lunch & dinner.*

Reserves / Reservas / Bookings: 96 527 02 36 / 625 297 629
C/ Mitgeta, 10 (Club de Golf Ifach)

PREU / PRECIO / PRICE: 26€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADES
Canopi de la casa
Ensalada d'alvocat i tomaca amb llagostins

PLAT PRINCIPAL
Corder al moscatell

POSTRES
Flam amb panses i reducció de moscatell

BEGUDA
Vi de la casa

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADAS
Canope de la casa
Ensalada de aguacate y tomate con langostinos

PLATO PRINCIPAL
Cordero a la moscatel

POSTRE
Flan con pasas y reducción de moscatel

BEBIDA
Vino de la casa

Café

TASTING MENU

STARTERS
Canope of the house
Avocado and tomato salad with prawns

MAIN DISH
Lamb with muscatel sauce

DESSERT
Crème caramel with raisins and muscatel reduction

DRINKS
House wine

Coffee

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

nou tapes vizcaino

info

Dies de la setmana: De dilluns a dissabte: dinars i sopars.

Días de la semana: De lunes a sábado: almuerzo y cena.

Days of the week: *From Monday to Saturday: lunch & dinner.*

Reserves / Reservas / Bookings: 96 573 40 83
C/ Calp, 1

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADES

Ensalada d'endívia, tomaca seca i salaons

Pasta fullada de pera i fruits rojos

PLAT PRINCIPAL (a triar)

Rellom de vedella amb reducció de panses moscatell i foie

Ventresca de tonyina sobre llit de verdures amb salsa kimchee i moscatell

POSTRES

Pastís de carabassa amb xocolate calent

BEGUDES

Vi blanc: Uvas Cabrera
Vi Rosat: Malvarosa
Vi negre: Marnes

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADAS

Ensalada de endivia, tomate seco y salazones

Hojaldre de pera y frutos rojos

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Solomillo de ternera con reducción de pasas moscatel y foie

Ventresca de atún sobre cama de verduras con salsa kimchee y uva moscatel

POSTRE

Pastel de calabaza con chocolate caliente

BEBIDAS

Vino Blanco: Uvas Cabrera
Vino Rosado: Malvarosa
Vino Tinto: Marnes

TASTING MENU

STARTERS

Salad of endives, dried tomatoes, and salted fish

Pear and red fruit puff pastry

MAIN COURSE (to choose)

Beef tenderloin with reduction of muscatel raisins and foie gras

Tuna belly on a bed of vegetables with kimchee sauce and muscatel grape

DESSERT

Pumpkin pie with hot chocolate

DRINKS

White wine: Uvas Cabrera
Rosé wine: Malvarosa
Red wine: Marnes

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

oceana club

info

Dies de la setmana: De dilluns a diumenge: dinars i sopars.

Días de la semana: De lunes a domingo: almuerzo y cena.

Days of the week: *From Monday to Sunday: lunch & dinner.*

Reserves / Reservas / Bookings: 634 31 39 24
Avda. La Marina, 333 (Les Bassetes)

PREU / PRECIO / PRICE: 25€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADA
Torrada de salmó marinat amb guacamole

PLAT PRINCIPAL
Turnedó de rellom de porc amb reducció de moscatell de Benissa

POSTRES
Pera al moscatell de Benissa amb mousse de nata

BEGUDA
Una botella de vi moscatell per a dues persones

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADA
Tosta de salmón marinado con guacamole

PLATO PRINCIPAL
Tournedó de solomillo de cerdo con reducción de moscatel de Benissa

POSTRE
Pera al moscatel de Benissa con mousse de nata

BEBIDA
Una botella de vino moscatel para dos personas

Café

TASTING MENU

STARTER
Marinated salmon toast with guacamole

MAIN COURSE
Tournedos of pork sirloin with reduction of Benissa muscatel

DESSERT
Benissa muscatel pear with cream mousse

DRINKS
A bottle of muscatel wine for two people

Coffee

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

llorenga

info

Dies de la setmana: De dimarts a diumenge: dinars i sopars.

Días de la semana: De martes a domingo: almuerzo y cena.

Days of the week: *From Tuesday to Sunday: lunch & dinner.*

Reserves / Reservas / Bookings: 96 573 16 79
Plaza Germans Ivars, 4

PREU / PRECIO / PRICE: 23€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)
Reserva mínima: 2 persones | Reserva mínimo 2 personas |
Booking minimum 2 people.

MENÚ DEGUSTACIÓ

APERITIU
Olives, pa i allioli

ENTRADA (a triar)
Sopa freda de meló i cruixent de pernil

Tabulé de quinoa amb raïm

PLAT PRINCIPAL (a triar)
Magret d'ànec al moscatell

Canelons de boletus i gambes

POSTRES
Gelat de iogurt grec amb galeta crocant

BEGUDA
Uvas Cabrera (blanc moscatell sec)
Murviedro (negre monestrell)

Café o infusió

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO
Olivas, pan y ajoaceite

ENTRADA (a elegir)
Sopa fría de melón y crujiente de jamón serrano

Tabulé de quinoa con uvas

PLATO PRINCIPAL (a elegir)
Magret de pato al moscatel

Canelones de boletus y gambas

POSTRE
Helado de yogur griego con galleta crocanti

BEBIDA
Uvas Cabrera (blanco moscatel seco)
Murviedro (tinto monastrell)

Café o infusión

TASTING MENU

APPETIZER
Olives, bread and garlic oil

STARTER (to choose)
Cold melon soup with crispy serrano ham

Quinoa tabbouleh with grapes

MAIN COURSE (to choose)
Duck breast with muscatel sauce

Boletus and prawn canneloni

DESSERT
Greek yoghurt ice cream with crunchy biscuit

DRINKS
Uvas Cabrera (white dry moscatel wine)
Murviedro (red monastrell wine)

Coffee or tea

***Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand**

CREAMA
C/ Escoto 72
03720 Benissa
Tel. 96 573 21 00

Tourist Info Benissa
Avda. Pais Valencià, 97
03720 Benissa
Tel. 96 573 22 25
627 307 511
E-mail: turismo@ajbenissa.es

Tourist Info Benissa Playa
Avda. de la Marina, 307
03720 Benissa
Tel. 96 649 83 61

@benissaturisme

AJUNTAMENT DE BENISSA

BENISSA

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball

afic
Acreditada per la Generalitat
Agència per al Foment de la Innovació Comercial

creama BENISSA

COMUNITAT VALENCIANA

Aquest programa està subjecte a possibles canvis
Este programa está sujeto a posibles cambios
This program is subject to possible changes