



Dirección: Plaça Germans Vars, 4
Teléfono: 656 586 752 (también por whatsapp)
Días: Del 8 al 10 y del 14 al 18 de 13:00h-15:30h y de 19:30h-22:30h. Domingo y lunes abierto 13:00h-15:30h

MESA COMPLETA (los comensales de una misma mesa deberán degustar todos el menú de Pascua).

Precio: 36€

Chocolate caliente, mona y turrón.

Postre
 Corvina y salsa de curry rojo

Costilla de ternera 62" en su jugo

Paella de rape y cigalas

Paella de peletas y tocino

Principales a elegir
 Potaje de bacalao, espinacas y sriacha

"Coca de dacsa"

Embutido de la maraña y nuestro pan con tomate.

Gambas en semi salazón, burrata y pesto de almeдрas

Entradas
 Menú

MESA COMPLETA (los comensales de una misma mesa deberán degustar todos el menú de Pascua).

Precio: 28€

Chocolate caliente, mona y turrón *

Postre
 hoisin

Dados de costilla a baja temperatura, longaniza de pascua y "Figitell" de la maraña, mayonesa de mostaza en papadum

Potaje de bacalao, espinacas y sriacha

"Coca de dacsa" (maíz)

"Llesca" de pan quemado, sardina en salazón y piel de pollo

Canutillos de morcilla y habas tiernas.

Menú de tapas
TAPERIA D'IVARS

Invitamos a todas las personas a disfrutar de nuestros sabores y productos tradicionales de Pascua: la mona de pascua con chocolate, el embutido, las cocas, los potajes de cuarema...

los bares y restaurantes colaboradores.

y participar de nuestra gastronomía en el marco incomparable de las #JornadasGastronómicasPascuabBenissa se han preparado para el disfrute del paladar de todo aquel que desee visitar Benissa

Reserva previa obligatoria

8-18 de abril
MENUS #JornadasGastronómicasPascuabBenissa

Dirección: C/ San Nicolás, 6
Teléfono: 96 573 07 89
Días: De miércoles a domingo a mediodía de 13:30h-15:30h. De miércoles a sábado noche 20:00h-23:00h.

Precio: 25€ por persona

Mona, calabaza y chocolate *

Postre
 "blanquet"

Pluma ibérica sobre berengena al miso y aceite sólido de "Anima desperta" (guiso tradicional potaje de vigilia)

"beranet de Pasqua"

sobrasada de Benissa y panel de miel de naranjo

Mini coca del "fomer" de "blat de la Marina variedad "Fartó" de romescu

Corazón de alcachofa confitada a la brasa con anchoa y salsa morcilla de Benissa

Tortija infusionada en caldo de pollo y pimiento verde con Buhuelo de bacalao y ajoaceite

Entrate de cortesía
 Buñuelo de bacalao y ajoaceite

CUINA DE DOS

Días: 8, 9 y 10 y 14, 15 y 16 de abril de 13:00h-15:30h.
Teléfono: 96 639 45 02
Dirección: C/ Nou, 1

Minimona de Pascua con chocolate y mistela 4€

Postre
 "Faves sacades" (habas) 3,50€/ unidad

Coca de "mullador" y tosiola 2,00€/ unidad

Tapas
BAR PALLETIER

Días: 12,13,14 y 15 de Abril de 12:30h-15:30h.
Teléfono: 657 579 205
Dirección: C/ San Nicolás,34

Encurtidos caseros

Menú
 Menú

Surtido de cocas al horno

Postre

Tarta de calabaza *

Precio: 20€

RESTAURANTE 34 DE SAN NICOLÁS

Dirección: C/ Costa del Povol, 10
Teléfono: 669 158 472
Días: Del 8 al 18 de abril a partir de las 17:00h. Sábados de 10:00h-17:00h. Domingos cerrado. No se requiere reserva previa.

Morcilla a la brasa con cebolla caramelizada 6,90€

"Espenat" con ventresca de atún 6,90€

CHIRINGUITO BENISSA

Días: Sábados, Domingos y festivos de 13:00h-15:30h.
Teléfono: 722 257 537 (también por whatsapp)
Dirección: Plaça Rei Jaume I, 11

Corazón de alcachofa confitada a la brasa con anchoa y salsa morcilla de Benissa

Tortija infusionada en caldo de pollo y pimiento verde con Buñuelo de bacalao y ajoaceite

Entrate de cortesía
 Buñuelo de bacalao y ajoaceite

CUINA DE DOS

Días: 8, 9 y 10 y 14, 15 y 16 de abril de 13:00h-15:30h.
Teléfono: 96 639 45 02
Dirección: C/ Nou, 1

Minimona de Pascua con chocolate y mistela 4€

Postre
 "Faves sacades" (habas) 3,50€/ unidad

Coca de "mullador" y tosiola 2,00€/ unidad

Tapas
BAR PALLETIER

Días: Sólo mediodía de 13:30h-15:00h. Domingo cerrado.
Teléfono: 96 573 40 83 / 638 538 464
Dirección: C/ Calpe, 1

"Caspell con borreta de melva" o embutidos de la comarca

Entradas
 Menú

Arroz meloso con boquerones y coliflor

(Habrá carne o pescado como alternativa al arroz)

Pan y allioli, una bebida por comensal y postre.

Precio: 26,50€

BAR NOU TAPAS VIZCAINO

Días: Del 8 al 18 de abril. De lunes a sábado por la noche 19:00h-23:00h. 10, 17 y 18 de abril cerrado.
Teléfono: 96 623 47 65
Dirección: C/ Sant Nicolás, 4

Mínimo 2 personas

Precio: 28€ *

Bebida y café

Tarta de calabaza con chocolate

Postre
 Fuplo a la plancha

"Faves sacades"

Surtido de salazones

"Mullador de pelleta"

"Espenat amb capella"

Menú de tapas
BAR CHAPLIN

Días: De miércoles a lunes, sólo mediodía de 13:00h-15:15h.
Teléfono: 96 573 00 48
Dirección: Avda. Paris Valença, 100

Pan, bebidas, y café incluido

Precio: 17€

Natilla de mona

Postre
 con ajetes tiernos

Paella de espinacas, coliflor y bacalao o chuletetas de cordero

Principal
 Croquetas de bacalao

Empanadillas de guisante y espinacas *

Entradas
 Menú

BAR GIRÓ

Días: De martes a domingo sólo a mediodía de 13:00h-16:00h. 17 y 18 de abril cerrado.
Teléfono: 96 573 16 79
Dirección: Avda. l'Alcúdia, 20

Cocas de "mullador" y cebolla y de sobrasada

Ensalada de Pascua (tomate, cebolla, aceitunas y guindilla)

Entradas
 Menú

Potaje de judías, espinacas y abadejo

Postre
 Postre casero a elegir y café *

Precio: 15€

PIZZERIA L'ORENGA

Castellano

Viu la Pasqua a Benissa *

8 - 18 de Abril

Jornadas Gastronómicas



#PasquesBenissa #PascuaBenissa



BENISSA TURISME
 1997 - 2022



AJUNTAMENT DE BENISSA

www.benissa.es

Síguenos en redes sociales
 Segueix-nos en xarxes socials
 Follow us on social networks



@benissaturisme

Valencià

MENÚS #JornadasGastronómicasPascuaBenissa 8-18 d'abril

Reserva prèvia obligatòria

Les #JornadasGastronómicasPascuaBenissa s'han preparat per al gaudi del paladar de tot aquell que desitge visitar Benissa i participar de la nostra gastronomia en el marc incomparable dels bars i restaurants col·laboradors.

Convidem a totes les persones a gaudir dels nostres sabors i productes tradicionals de Pasqua: la mona de Pasqua amb xocolata, l'embotit, les coques, els potatges de quaresma...

TAPERIA D'IVARS

Menú de tapes

Canonet de botifarra i faves tendres.

"Llesca de mona", sardina en salaó i pell de pollastre

Coca de dacsca

Potatge de bacallà, espinacs i sriracha

Figatell de La Marina, maionesa de mostassa en papadom

Daus de costella a baixa temperatura, llonganissa de pasqua

i hoisin

Postres

Xocolata calent, mona i torró

Preu: 28€

TAULA COMPLETA (els comensals d'una mateixa taula han de degustar tots el menú de Pasqua).

Menú

Entrades

Gambes en semi salaó, burrata i pesto d'ametles

Embotit de La Marina i el nostre pa amb tomaca.

Coca de dacsca

Potatge de bacallà, espinacs i sriracha

Principals a elegir

Paella de pilotes i cansalada

Paella de rap i cigales

Costella de vedella 62° en el seu suc

Corbina i salsa de curri roig

Postres

Xocolata calent, mona i torró.

Preu: 36€

TAULA COMPLETA (els comensals d'una mateixa taula han de degustar tots el menú de Pasqua).

Adreça: Plaça Germans Ivars, 4

Telèfon: 656 586 752 (també per whatsapp)

Dies: Del 8 al 10 i del 14 al 18 de 13.00 h -15.30 h i de 19.30 h -22.30 h Diumenge i dilluns, obert 13.00 h -15.30 h.

English

MENUS #EasterBenissaGastronomicDays 8-18 April

Pre-booking is compulsory

The #EasterBenissaGastronomicDays have been prepared for the enjoyment of the palate of all those who wish to visit Benissa and participate in our gastronomy in the incomparable setting of the collaborating bars and restaurants.

We invite everyone to enjoy our traditional Easter flavours and products: Easter cake with chocolate, sausages, cakes, Lenten stews.

TAPERIA D'IVARS

Tapas' menu

Canutillos de morcilla (cylindrical wafered blood sausage) and tender beans

Slice of burnt bread, salted sardine and chicken skin

"Coca de dacsca" (dacsca Spanish traditional cakes) (corn)

Cod, spinach and sriracha stew

"Figatell" de la marina, papadom mustard mayonnaise

Diced low temperature ribs, Easter sausage and hoisin

Dessert: Hot chocolate, mona² and nougat

Price: 28€

FULL TABLE (diners at the same table must all have the Easter menú)

Menu

Starters

Semi-salted prawns, burrata and almond pesto

"La Marina" sausage and our bread with tomato.

"Coca de dacsca" (dacsca cake)

Cod, spinach and sriracha stew

Main courses to choose from

Meat balls paella and salt pork

Monkfish and langoustine paella

62° Rib of beef in its own juices

Sea bass and red curry sauce

Dessert: Hot chocolate, mona and nougat.

Price: 36€

FULL TABLE (diners at the same table must all have the Easter menú)

Address: Plaça Germans Ivars, 4

Telephone: 656 586 752 (also by whatsapp).

Days: From 8 to 10 April and from 14 to 18 April, from 13:00h-15:30h and from 19:30h-22:30h Sunday and Monday open 13:00h -15:30h.

RESTAURANTE 34 DE SAN NICOLÁS

Menú

Adobats casolans

Mullador de pelleta

Guisat de polp

Faves sacsades

Assortit de coques al forn

Postres

Pastís de carabassa

Preu: 20€

Adreça: C/ Sant Nicolás,34

Telèfon: 657 579 205

Dies: 12,13,14 i 15 d'abril de 12.30 h-15.30 h.

BAR PALLETER

Tapas

Coca de mullador i tossilao **2,00 €/unitat**

Faves sacsades **3,50 € ració**

Postres

Minimona de Pasqua amb xocolata i mistela **4€**

Adreça: C/ Nou, 1

Telèfon: 96 639 45 02

Dies: 8, 9 i 10 i 14, 15 i 16 d'abril de 13.00 h -15.30h.

CUINA DE DOS

Entrades de cortesia

Bunyol de bacallà i allioli

Llesca amb ou infusionada en caldo de pollastre i pimentó verd

amb botifarra de Benissa

Cor de carxofa confitada a la brasa amb anxova i

salsa romescu

Mini coca del forn de blat de la Marina varietat "Fartó" de

sobrassada de Benissa i bresca de mel de taronger

Berenaret de Pasqua

Ànima desperta (guisat tradicional potatge de vigília)

Ploma ibèrica sobre albergínia al miso i oli sòlid de blanquet

Postres

Mona, carabassa i xocolate

Preu: 25€ per persona

Adreça: C/ Sant Nicolás, 6

Telèfon: 96 573 07 89

Dies: De dimarts a diumenge al migdia de 13.30 h-15.30 h.

De dimecres a dissabte nit 20.00 h - 23.00 h

BAR NOU TAPES VIZCAÍNO

Menú

Entrades

Caspell amb borreta de melva o embotits de la comarca

Coca de mullador de pelleta

Pilota de putxero

Principal

Arròs melós amb aladroc i coliflor

(Hi ha carn o peix com a alternativa a l'arròs)

Pa i allioli, una beguda per comensal i postres.

Preu: 26,50€

Adreça: C/ Calp, 1

Telèfon: 96 573 40 83 / 638 538 464

Dies: Només migdia de 13.30 h - 15.00 h. Diumenge tancat.

EL FORN DE BOLUFER

Menú 1

Coca d'oli i sal

Coca de ceba

Coca de péssols

Pilota de putxero

Carabassa al forn amb xocolata

Preu: 12€

Menú 2

Coca d'oli i sal

Coca de mullador

Coca d'anxova

faves sacsades

Carabassa al forn amb xocolata

Preu: 12€

Adreça: Plaça Rei Jaume I, 11

Telèfon: 722 257 537 (també per whatsapp)

Dies: Dissabtes, Diumenges i festius de 13.00 h.-15.30 h.

CHIRINGUITO BENISSA

Botifarra a la brasa amb ceba caramel·litzada **6,90€**

Espencat amb ventresca de tonyina **6,90€**

Adreça: C/ Costera del Povil, 10

Telèfon: 669 158 472

Dies: Del 8 al 18 d'abril a partir de les 17.00h.

Dissabtes de 10.00h -17.00h. Diumenges tancat.

PIZZERIA L'ORENGA

Entrades

Ensalada de Pasqua (tomaca, ceba, olives i pebre coent)

Coques de mullador i ceba i de sobrassada

Principal

Potatge de fesols, espinacs i abadejo

Postres

Postres casolans a triar i café

Preu: 15€

Adreça: Av. l'Alcúdia, 20

Telèfon: 96 573 16 79

Dies: De dimarts a diumenge sols al migdia de 13.00 h -16.00 h 17 i 18 d'abril tancat.

BAR GIRÓ

Menú

Entrades

Pastissets de péssols i espinacs

Croquetes de bacallà

Principal

Paella d'espinacs, coliflor i bacallà o xulles de corder amb alls

tendres

Postres

Natilla de mona

Pa, begudes, i café inclòs

Preu: 17€

Adreça: Av. País Valencià, 100

Telèfon: 96 573 00 48

Dies: De dimecres a dilluns, sols migdia de 13.00 h -15.15 h.

BAR CHAPLIN

Menú de tapes

Espencat amb capella

Mullador de pelleta

Assortit de salaons

Faves sacsades

Polp a la planxa

Postres

Pastís de carabassa amb xocolata

Beguda i café

Preu: 28€

Mínim 2 persones

Adreça: C/ Sant Nicolás, 4

Telèfon: 96 623 47 65

Dies: Del 8 al 18 d'abril. De dilluns a dissabte a la nit 19.00 h-23.00 h. 10, 17 i 18 d'abril tancat.

L'ORENGA PIZZA RESTAURANT

Starters

Easter Salad (tomato, onion, olives and chilli)

"mullador", onion and spicy sausage cocas.

Main course

Bean, spinach and haddock stew

Dessert: homemade dessert of your choice and coffee

Price: 15€

Address: Avda. l'Alcúdia, 20

Telephone: 96 573 16 79

Days: From Tuesday to Sunday only at noon from 13:00h to 16:00h. 17 and 18 April closed.

CHAPLIN BAR

Tapas menu

"Espencat amb capella"³

"Mullador de pelleta"⁴

Assortment of salted fish

"Faves sacsades" (broad beans)

Grilled octopus

Dessert: Pumpkin chocolate cake

Drink and coffee

Price: 28€

Minimum 2 persons

Address: C/ Sant Nicolás, 4

Telephone: 96 623 47 65

Days: From 8 to 18 April. Monday to Saturday evenings from 19:00h- 23:00h. 10, 17 and 18 April closed.

CUINA DE DOS

Complimentary starter

Cod and ajoceite (garlic with oil) fritter snack

Torrija⁵ infused in chicken and green pepper broth with Benissa

black pudding

artichoke confit heart with anchovies and romescu sauce

"Forner" Minicoca of "blat de la Marina" (sea wheat), "Fartó"

variety of spicy sausage from Benissa and orange honeycomb.

"Berenaret de Pasqua"

"Ànima desperta" (traditional vigil stew)

Iberian feather on miso aubergine and solid "blanquet" oil.

Dessert: Mona, pumpkin and chocolate

Price: 25€ per person

Address: C/ San Nicolás, 6

Telephone: 96 573 07 89

Days: Wednesday to Sunday noon from 13:30h-15:30h.

Wednesday to Saturday night 20:00h-23:00h.



	34 DE SAN NICOLÁS RESTAURANT	
	Menu	
	Homemade pickles	
	"Mullador de pelleta" ³	
	Octopus stew	
	"Faves sacsades" (broad beans)	
	Assortment of baked cocas (Spanish traditional cakes)	
	Dessert: Pumpkin pie	
	Price: 20€	

Address: C/ San Nicolas,34

Telephone: 657 579 205

Days: 12,13,14 and 15 April from 12:30h-15:30h.

PALLETER BAR

Tapas

Coca de "mullador" and tosillao **2,00 €/unit**

"Faves sacsades" (broad beans), **3,50 €/portion**

Dessert: "minimona de Pascua" with chocolate and mistela

4€

Address: C/ Nou, 1

Telephone: 96 639 45 02

Days: 8, 9 and 10 and 14, 15 and 16 April from 13:00h-15:30h.

GIRÓ BAR

Menu

Starters

Spinach and pea pastries

Codfish croquettes

Main course

Spinach, cauliflower and cod paella or lamb chops with

tender garlics

Dessert: Easter mona custard

Bread, drinks and coffee included

Price: 17€

Address:Avda. País Valencià, 100

Telephone: 96 573 00 48

Days: Wednesday to Monday, only noon from 13:00h-15:15h.

CHIRINGUITO BENISSA (Benissa snak bar)

Grilled black pudding with caramelised onion **6,90€**

"Espencat" with belly tuna **6,90€**