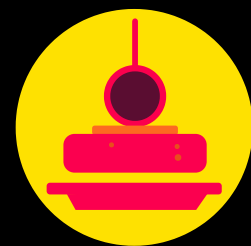




II Concurso de Tapas

TAPA FEST



Benidorm Fest
2024

Del 26 de enero al 4 de febrero

PRECIO
X TAPA
3€



Mahou
DESDE 1890



Benidorm fresh & tasty



L'EXQUISIT
mediterrani

ajuntament  benidorm
Regidoria de Turisme

COMO VOTAR

VISITA

Visita los establecimientos que prefieras y solicita probar la tapa del Concurso de Tapas Benidorm Fest.

VALORA

Escanea el QR que el local te facilitará una vez consumida la tapa y valora la tapa entre 1 y 5 estrellas (siendo 1 la valoración más baja y 5 la más alta). Si no dispones de dispositivo móvil para votar, díselo al camarero del establecimiento y él registrará el voto en tu nombre.

CONCURSA

Junto con tu valoración, deberás facilitarnos un email (o teléfono) para que podamos ponernos en contacto contigo si resultas ser el premiado.

Y te haremos entrega de una entrada doble a la final del Benidorm Fest 2024, incluyendo acceso al Meet & Greet con los artistas participantes.

Cada tapa es un premio, pero recuerda que... cuantas más tapas valores, más posibilidades tienes de que te toque el premio, ¡Pruébalas todas!

INSTRUCCIONES DEL CONCURSO

- No serán válidos los votos que no tengan los datos personales debidamente cumplimentados y/o que no cuenten con la votación.
- Solo será válido un voto por establecimiento y cliente (email y teléfono).
- Si no dispones de dispositivo móvil para votar la tapa, pide al establecimiento que registre el voto en tu nombre.
- El periodo de votaciones será del 26 de Enero al 1 de febrero (los premiados se comunicarán el 2 de febrero de 2024).
- La organización no se hace responsable de los cambios que se pudieran realizar.
- La organización no se hace responsable del incumplimiento de las bases por parte de los establecimientos.

INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS PERSONALES

- **Responsable:** Ayuntamiento de Benidorm y ABRECA.
- **Finalidad:** Gestionar el concurso y la entrega de premios del mismo.
- **Finalidad específica:** Tratamiento de la imagen de los ganadores.
- **Derechos:** Acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación y/o portabilidad.
- **Información detallada:** enviando un email a dpd@benidorm.org.

MAPA DIGITAL

TAPA Benidorm Fest
FEST **2024**



SCAN ME

To download the full brochure in English



ESCANÉAME

Y accede un mapa digital que te lleva hasta tu tapa

1

L'ABADIA

Green Room

Crujiente de maíz relleno de ternera mechada, con pico de gallo y emulsión de aguacate.

2

DNI IBÉRICOS

El Barquito de Chanel

Pulpo en crujiente de trigo con parmentier de patata y boniato, queso trufado y lascas de jamón.

3

EL BODEGÓN

Llevan Raphael 62

Pintxo "Ximo" de calamar frito, pastel de pisto, aceituna verde y alioli negro sobre pan de brioche.

4

EL LINAJE DE CASTILLA

Diva la Vida Afrodita

Corazones de alcachofas, chantilly de foie con crujiente de cecina y chutney de dátiles.

5

EL MESÓN

Para Bailar la Noche Entera

Explosión de piruleta de foie, relleno de cereza amarena y frutos secos.

6

EL PUERTO

Oh Mama Mia

Solomillo de cerdo en adobo con pan de pita, rúcula, rábano y zanahoria con sala mayonesa.

7

EL ESTURIÓN

Enjoy Benidorm

Salteado de verduras thai con gulas y salsa rosa con chía.

8

LA BRASERÍA AURRERA

Quisiera Ser el Barquero

Barquito de champiñón a la brasa, hamburguesa de calamar y dado de sepia con salsa chimichurri.

9

LA CAVA ARAGONESA

Cava Ochentera

Profiterol relleno con ensaladilla de marisco, langostino, cherry, bacon y salsa de miel y mostaza.

10

LA MARINA ARROCIERÍA

Tierra, Mar y Fuego

Arroz negro de calamar y setas de temporada, preparado al sarmiento, con alioli de limón y finas hierbas.

11

LA TABERNITA DEL SUR

Pasión y Vega

Canelito crujiente, gelée de aguacate y relleno de mousse de setas, tartar de atún y salmón.

12

LA TAPERÍA AURRERA

Noche Ochentera

Tartar de mejillón en escabeche, piparra, aceituna negra y espuma de alioli negro sobre brioche.

13

LOS PECES

Rollito Marchoso

Tortita rellena de merluza y langostino con salsa de aguacate y ¡A bailar durante el Benidorm Fest!

14

MALASPINA

Tómate la Vida con Salazón

Falso tomate del terreno relleno con mousse de salazones locales y encurtidos de temporada.

15

MIA SOCIAL CLUB

Viva España

Torreznos coronados crujientes, sobre una cama de boniato y salsa de carne y jengibre.

16

MOLTA PASTA

Peonza de Paté Bailarina

Masa de pizza rellena de paté con champiñón y cebolla, cubierta de espuma.

17

PINOCCHIO PLAYA

Volare

Helado de gazpacho andaluz, burrata, pesto, tomate confitado y crujiente de kikós.

18

PINTXOS AURRERA

Ese Día Llegará

Pimiento del piquillo relleno de bacalao, piparra y queso sobre tosta de pan redonda.

19

TABERNA ANDALUZA

Entre 2 Aguas

Sepia encebolla con patatas, cocinada al vino blanco con almendras, aove y mantequilla.

20

TAPERÍA LA MINA

Pera en Hojaldre

Pera hojaldrada con queso azul, jamón y nueces, terminada con un toque de miel.

21

ZARZOSA

Flautín de Langostinos

Deliciosas flautas de langostinos en tempura y empanados, con dos salsas, picanilla y fresca.

