

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 2025, incluyendo acceso al Meet & Greet con los artistas participantes.

Cada tapa es un premio, y recuerda:

Cuanto 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 24 de enero al 29 de enero (los premiados se comunicarán el 30 de enero de 2025).
- 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.

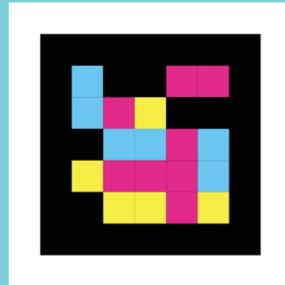
INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE EL TRATAMIENTO DE SUS DATOS PERSONALES

- **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.

TAPA FEST Benidorm Fest 2025

NAVILENS

CÓDIGO ACCESIBLE PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL



Código accesible para personas con discapacidad visual

MAPA DIGITAL



ESCANÉAME

Y accede un mapa digital que te lleva hasta tu tapa



III Concurso de Tapas

TAPA FEST



Benidorm Fest 2025

Del 24 de enero al 2 de febrero

PRECIO X TAPA

3,5€

1

ARROGERÍA LA MARINA

Micrófono de oro

Chuletilla de cordero segureño con costra de almendra, acompañada de crema de patata trufada y pimientos del padrón.

2

CERVECERÍA L'ABADIA

La cochina

Torreznos de Soria sobre emulsión de aguacate, con cebollino, lascas de parmesano y aceite de Beniardá.

3

DNI IBÉRICOS

Nuestra Diva

Piruleta de hojaldre rellena de carrillera de cerdo ibérico con salsa, queso crema y jamón ibérico crujiente.

4

EL BODEGÓN AURRERA

Melody "Esa Diva"

Flor de alcachofa, gambón y caviar de algas.

5

EL LINAJE DE CASTILLA

Las 3 bellotas

Brocheta de presa ibérica enlazada con papada ibérica y dátiles real con glaseado de mandarina japonesa y miel de nísperos.

6

EL MESÓN

Rock and Roll ravioli con morcilla

Fina pasta crujiente con salteado de morcilla con manzana y frutos secos caramelizados y salados.

7

EL RINCÓN DEL RIBERA

Vieira del Ribera

Una concha de vieira que contiene gambón, panga, gamba, salsa bechamel, salsa de tomate y queso gratinado.

8

FREIDURÍA LOS PECES

Langostinos "Hawaii Bombay"

Langostinos con una salsa de curry y piña.

9

LA BRASERÍA AURRERA

Hot dog sin ketchup ni pan

Doble txistorra a la brasa sobre airbag hojaldrado y salsa criolla.

10

LA CAVA ARAGONESA

Brillos Platinos

Gelatina de piquillo con tartar de sardina, caqui persimón, aguacate, huevos de lumpo y crujiente de alga.

11

LA FAVA

Coca vasco-valenciana

Coca con mermelada de salmoreta, praliné de ajo asado, bacalao confitado y su pilpil.

12

LA PINTA BEACH

Capricho del Capitán

Tosta mediterránea con sardina ahumada, gouda, mostaza y toque fresco único.

13

LA TABERNITA DEL SUR

La Chispa "Hartita de llorar"

Crep de tierna ternera mechada con jugo de caracoles a la andaluza.

14

LA TAPERÍA AURRERA

Dorayaki de Txipirón en su tinta y gamba

Trampanito fusión de famoso formato japonés con el tradicional relleno vasco de txipirones en su tinta y gamba.

15

MALASPINA

Laksa Diva

Pan chino frito con una laksa de oreja de cerdo y un tartar de gamba roja cítrico.

16

MARISQUERÍA EL PUERTO

Frutti di Mare

Smash Burger de gambas, rape y marisco con toque picante, cebolla, cebollino, cilantro, rúcula y cama de arroz negro.

17

PINOCCHIO PLAYA

Raggio di Sole

Croqueta de spaghetti carbonara sin gluten sobre sabayon salado, crema de parmesano y crumble de guanciale.

18

PINTXOS AURRERA

Carla Frigo "Bésame"

Dumpling de queso de cabra, cebolla caramelizada y kimchi.

19

SHIJA SABORES DE LOS BALCANES

Coto de caza

Pechuga de codorniz marinada en ciruela sobre calabaza asada, glyko de mandarina y crujiente de jabali ahumado.

20

TABERNA ANDALUZA

Flamenquín Deluxe

Crujiente rollo de jamón ibérico relleno de queso y dátiles, rebozado con kikos, servido con PX y alioli de miel y mostaza.

21

TERRAZA BAHÍA

Esgamburguer

Mini burger smash de gambas, hierbas secretas, mayonesa de sus cabezas y brotes del mar.

