



PARADOR DE BENICARLÓ
Avda. Papa Luna, 5
12580 Benicarlo (Castellón)
Tel.: 964 47 01 00
E-mail: benicarlo@parador.es
www.parador.es


PARADORES
MUESTRAS
GASTRONÓMICAS
DE LOS PRODUCTOS
DE ESPAÑA



ALCACHOFA

DE BENICARLÓ



PARADOR DE
BENICARLÓ

DEL 30 DE ENERO AL 19 DE MARZO DE 2012

ALCACHOFA DE BENICARLÓ

La Alcachofa de Benicarló destaca por ser una flor de forma chata, compacta y con un característico hoyuelo. Las tierras de cultivo de la Alcachofa de Benicarló están regadas por el Mediterráneo en las planicies litorales de la comarca del Baix Maestrat (Castellón), donde los cultivos disfrutan de un clima moderado y una tierra que las mimar.

La alcachofa (*Cynara Scolymus*) es originaria de la Cuenca Mediterránea, es el rosetón, flor o inflorescencia de un cardo perenne, muy apreciada desde la antigüedad, está documentado el aprecio que los romanos tenían por la alcachofa, consumiéndola habitualmente con cilantro, vino, aceite y garum. Le otorgaban propiedades afrodisíacas, pero verdaderamente es un excelente alimento que se ha utilizado también en la medicina natural en casos de anemia, problemas intestinales, gota, reuma o diabetes entre otras afecciones.

La Denominación de Origen de la Alcachofa de Benicarló, que sólo acoge las de categoría Extra y Primera se cultiva en los términos de Benicarló, Vinarós, Cáliz y Peñíscola.

La variedad de la alcachofa es la Blanca de Tudela, casi la única que se puede encontrar en el mercado. Su productividad se extiende aproximadamente entre los meses de octubre y junio, siendo la primavera la estación de mayor producción, ahora gozamos de unas excelentes Alcachofas de Benicarló, tiernas, con un aspecto inmejorable y con un aroma y sabor que obliga a disfrutar de ellas en fresco.

La Alcachofa forma parte de la Dieta Mediterránea, es un vegetal bajo en calorías, unas 22 Kcal. por cada 100 gramos, está compuesto principalmente por agua, le siguen los hidratos de carbono, una cuarta parte de éstos están constituidos por la inulina, especialmente interesante para los diabéticos, ya que no libera cantidades importantes de azúcar. Muy valorable también es su aporte de fibra, proteínas, vitaminas B1, B3 y E y minerales como el potasio, magnesio, fósforo, calcio y sodio.

Menú de la Muestra Gastronómica

Entretenimientos

Mousse alcachofas con ahumados
Coca de recapte con chanfaina de alcachofas y butifarra
Croquetas de alcachofas y pollo de corral



Ensalada templada de alcachofas, cecina morellana,
mango y queso viejo



Arroz caldoso
alcachofas, bacalao, almejas y habitas tiernas



Tarta hojaldrada de queso y alcachofas
con sorbete de mandarina

BODEGA

Agua Mineral
Vinos y Cavas
Una selección de nuestra bodega

Precio: **22,00€** (IVA Incluido)

Menú Especial Degustación

Entretenimientos

Mousse alcachofas con ahumados
Coca de recapte chanfaina de alcachofas y butifarra
Croquetas de alcachofas y pollo de corral



Salteado de Alcachofas y Verduras de invierno
con pulpo y velo de queso ahumado



Canelón de Bacalao, Alcachofas y Gambas
con alioli de naranja



Sorbete de Limón
Licor de alcachofa y romero de la sierra d'Irta



Manitas de Cerdo con Foie, Trufa
témpura de alcachofas



Tarta hojaldrada de Queso y Alcachofas
Sorbete de Mandarina

BODEGA

Agua Mineral, Vinos y Cavas
Selección de nuestra bodega.
Precio: **36,00€** (IVA Incluido)