



Festa del Peix i Polp de Llotja de Benicarló



I Jornades de la Tapa

Del 7 al 16 d'octubre de 2011

X Volta al terme de Benicarló

Dissabte 8 d'octubre de 2011



III Demostració Gastronòmica

Diumenge 16 d'octubre de 2011

III Jornades Gastronòmiques

Del 17 d'octubre al 13 de novembre 2011



PROGRAMA D'ACTES

FESTA DEL PEIX I POLP DE BENICARLÓ 2011

Del 7 al 16 d'octubre de 2011

I Jornades de la Tapa del Peix i Polp de Llotja de Benicarló.

A càrrec de bars i cafeteries de la nostra ciutat.

Preu consumició: 3 €

Dissabte 8 d'octubre de 2011

X Volta al terme de Benicarló.

Sortida: A les 15 h des del casal de la Parròquia de Sant Pere Apòstol i arribada a les 21 h.

Inscripcions: Cambra Agrària del 3 al 7 d'octubre en horari de 9 a 14 hores.

Recorregut: 32 km. (No hauran controls de avituallament)

Inscripció: 2 €. (Se repartiran samarretes a tots el participants i al finalitzar s'obsequiarà amb un fumet de peix).

Col·labora: La Penya 12 caduferos i un més i Confraria de Pescadors.

Diumenge 16 d'octubre de 2011

A les 10,30 h. **Missa d'ofrena del peix a la Parròquia de Sant Pere Apòstol.**

A les 12 h. **III Demostració Gastronòmica del Peix i Polp de Llotja de Benicarló.** (Explanada del Port).

Del 17 d'octubre al 13 de novembre de 2011

III Jornades Gastronòmiques del Peix i Polp de Llotja de Benicarló.

A càrrec del restauradors de la nostra ciutat i comarca.

I Jornades de la Tapa del Peix i Polp de Llotja de Benicarló

Del 7 al 16 d'octubre de 2011

BARS - CAFETERIES PARTICIPANTS

1. El Raconet Bar	964.474.721
2. Kikara Café.....	630.756.397
3. La Façana.....	964.828.306
4. Cafeteria Roma	964.825.988
5. Bar Restaurante San Rafael.....	964.461.880
6. Bar Restaurante Lo Faro	695.312.910
7. Bar Enmi	964.473.978
8. Cafeteria Can Cristina.....	620.437.453
9. Cerveceria Babilón	606.222.840
10. Bar Los Jubilados de Benicarló.....	671.507.818
11. Bar Club Ajedrez	964.473.471
12. L'Ambigú.....	606.832.813
13. Bar Marítim.....	615.952.224
14. El Caferet.....	964.827.610
15. Cafeteria Marynton.....	964.465.030
16. Bar Cafeteria Nou Racó.....	685.829.287
17. Bar Cafeteria Port Vell	964.460.521
18. Braseria La Lonja.....	964.462.758
19. Bar El Andaluz	964.828.810
20. La Taverna del Mercat Vell.....	615.472.858
21. Tortuga.....	687.608.909
22. Cafeteria Brasil	652.906.183

III Demostració Gastronòmica del Peix i Polp de Llotja de Benicarló

Diumenge 16 d'octubre de 2011, a les 12 hores

Lloc: Llonja de Peix.

Venta de tiquets: Cambra Agrària de 9 - 14 hores.

A partir de les 10 hores al mateix recinte.



III Jornades Gastronòmiques del Peix i Polp de Llotja Benicarló

17 d'octubre al 13 de novembre 2011

RESTAURANTS PARTICIPANTS

1. Hotel Restaurante Rosi.....	964.460.008
2. Pau Restaurant.....	964.470.546
3. Restaurante Chuanet.....	964.471.772
4. Restaurante El Cortijo.....	964.470.075
5. Restaurante El Palleter.....	964.474.753
6. Neptuno Restaurant.....	964.460.555
7. Parador de Benicarló.....	964.470.100
8. Rte. Pizzeria Mare Meua.....	964.475.389
9. Restaurante Marynton.....	964.465.030
10. Brasería Sant Gregori Rte.....	615.284.844
11. Restaurante Lo Faro.....	695.312.910
12. Restaurante Simó.....	964.480.620
13. La Façana d'Ací.....	964.828.306
14. Raconet Bar.....	964.474.721
15. Tapería l'Ambigú.....	606.832.813
16. Bar-Restaurante San Rafael.....	964.461.880
17. Centro Integrado Público de FP.....	964.461.840



Hotel Restaurante "Rosi"

C/ Dr. Fleming, 50
BENICARLÓ

Tel. 964 460 008. Fax 964 460 008

Precio por persona

30,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Aperitivo Rosi

Copa con patata morada, pulpo de lonja, tosta de cebiche de pescadilla y espuma de escalivada



Ensalada de hojas de roble con rodajas de bogavante, tatiatales de pasta fresca con pulpo braseado y vinagreta de higos



Cazuela marinera con langostinos, pulpo y caracoles de mar



Rodaballo de lonja relleno y salsa de frutos secos



Postre

Postres caseros especial Rosi



Bodega

Blanco del Penedés o cava, aguas, tinto Rioja Joven
Café y chupito



Pau Restaurant

Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos
BENICARLÓ
Tel. 964 470 546

Precio por persona

27,50 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Aperitivo de salmorejo mediterráneo con pulpo y albahaca

⚓ ⚓ ⚓

Ensalada de pulpo, langostinos y jamón de pato con vinagreta a la naranja

⚓ ⚓ ⚓

Croquetas caseras de mejillón en escabeche sobre crema de patata

⚓ ⚓ ⚓

Arroz cremoso marinero de calamar con gamba roja, vieira y langostino

⚓ ⚓ ⚓

Suprema de Merluza gallega de pincho con alcachofas y suquet a la Benicarlanda

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Tarta de mousse de café, crema de pistacho, mousse de yogurt griego, teja de chocolate y helado de Ferrero Rocher

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Selección de vino tinto de la Rioja Crianza y vino blanco de l'Empordà
Café y Petit Fours



Restaurante Chuanet

Avda. Papa Luna, s/n
BENICARLÓ
Tels. 964 471 772 / 679 952 399

Precio por persona

35,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Guiso de sepia con patatas y almejas
Boquerones en tempura y mayonesa de soja
Cigalitas encebolladas y huevo roto
Canelones de pulpo y berenjena y crema de pimienta de sichuan

⚓ ⚓ ⚓

Arroz con boletus y pulpo

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Hojaldre de vainilla y chocolate caliente

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Bodega de la casa
Agua mineral
Cafés

Restaurante "El Cortijo"

Avda. Méndez Nuñez, 85 - BENICARLÓ
Tels. 964 470 075 / 964 475 038
Fax 964 470 075

Precio por persona y menú

35,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ COMIDA

Ensalada con pulpo, bacalao y "esqueixada" aliñada con aceite de olivos milenarios

Arroz negro con pulpo y ajos tiernos

Suquet de pulpo con cola de rape y langostino

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Sorbete de limón con mandarina

Tatín de manzana hecho nuestro con frutas naturales

MENÚ CENA

Bullabesa de pescados y mariscos de nuestra lonja

Pata de pulpo a la brasa con patata confitada al romero

Cabrito al horno con sus verduras

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Sorbete de limón con mandarina

Pastel de arroz y tocinillo con frutas naturales crema inglesa con canela

⚓ ⚓ ⚓

Bodega para los 2 menús

Vinos de la casa

Café y repostería

Restaurante El Palleter

Cno. Ratlla del Terme, s/n
BENICARLÓ
Tel. 964 474 753

Precio por persona

30,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Quiche de pulpo

⚓ ⚓ ⚓

Pescadito frito de lonja

⚓ ⚓ ⚓

Ensalada de langostinos con rúcula

⚓ ⚓ ⚓

Arroz marinero con galeras y alcachofas
o Salmonete de roca

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Postre especial de la casa

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vino Rioja tinto

Vino blanco Verdejo

Agua mineral

Precio por persona

32,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Fusión de gambita con su queso Brie
Pulpo Cadufero: endibia, pulpo con foie de pato y perdiz escabechada

Gazpacho con su mus de anchoa y piñones
Sepionet y langostinos con distintas cebollas en su tinta
Crujiente de centollo y atún rojo

⚓ ⚓ ⚓

Sorbete de limón cremoso al Marc de Cava

⚓ ⚓ ⚓

Arroz marinero con pulpo y gamba roja con su americana
o Colita de rape a la "Marinera Antigua" con almejas salvajes

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Nuestra cuajada con mermelada de higos y avellanas
o Delicias del chef

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vino blanco Yuntero Aurum 2010 verdejo (DO la Mancha)
Vino blanco y rosado Pinord aguja (DO Penedés)
Vino tinto selección especial (DO Rioja)
Pan, aguas minerales, cafés "con su bocadito de almendras"
y licor

Precio por persona

24,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Aperitivo

Creinoso de calabaza asada con queso de Catí y caballa ahumada

⚓ ⚓ ⚓

Primer plato

Salteado de rovellones con calamarcitos y ajos tiernos

⚓ ⚓ ⚓

Segundo plato

Arroz caldoso con pulpo y alcachofas

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Pastel de mandarina con helado de tocinillo

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vinos, cava y aguas selección del Parador



Rte. Pizzería Mare Meua

Puerto Deportivo Manzana 2 - 1º
BENICARLÓ
Tel. 964 475 389

Precio por persona

15,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Aperitivos Mare Meua

⚓ ⚓ ⚓

Primer plato

Brocheta de pulpo con vegetales
Mejillones al vapor

⚓ ⚓ ⚓

Segundo plato

Fideuá con pulpo

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Tiramisú

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vino blanco, rosado o tinto crianza Rioja
Agua
Café



Restaurante Marynton

Paseo Marítimo, 5
BENICARLÓ
Tel. 964 465 030

Precio por persona

32,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Mini delicias de frutos del mar

⚓ ⚓ ⚓

Lomos de boquerones en tempura sobre nido de verduras

⚓ ⚓ ⚓

Milhojas de pulpo

⚓ ⚓ ⚓

Lomo de lubina al horno con alcachofas y espárragos

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Postre especial de la casa

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vino blanco DO Ribeiro Coto de Gomariz 2009
Vino tinto DO Rioja Valdelana selección 2010
Agua mineral
Café con su corneto de moka



Braseria Sant Gregori Rte.

Camino San Gregorio, s/n
BENICARLÓ
Tel. 615 284 844

Precio por persona

23,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Entrantes Sant Gregori

⚓ ⚓ ⚓

Primer plato

Escalivada de pulpo

⚓ ⚓ ⚓

Segundo plato

Berenjena rellena de marisco

⚓ ⚓ ⚓

Tercer plato

Rape con langostinos de lonja a la marinera

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Postre especial Sant Gregori

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vinos rosado y blanco Puig Munt DO Penedés

Café, cava y pastas



Restaurante Lo Faro

C/ Hernán Cortés 49
BENICARLÓ
Tels. 695 312 910 / 691 134 495

Precio por persona

27,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Pimientos del piquillo rellenos de chipirones en su tinta

Carpaccio de pulpo

Langostinos flambeados al ron con aroma de laurel

All i pebre de pulpo con caracoles

⚓ ⚓ ⚓

Aroz meloso de pulpo con colitas de gamba blanca

o Cazuelita de rape con almejas

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Tarta de limón sobre lecho de dulce de frutos del bosque

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vinos de nuestra bodega y aguas minerales

Cafés y repostería



Restaurante Simó

C/ Porteta, 5
PEÑISCOLA
Tel. 964 480 620

Precio por persona

35,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Entrantes

Pescado de lonja a la japonesa
Picoteo de pulpo 5 gustos
Tortilla de bacalao finas hierbas

⚓ ⚓ ⚓

Segundos

Bouillabaisse de pulpo, langosta, escorpa y congrio
o Pulpo de roca con langosta del terreno y pollo del Prat
o Arroz a banda de pulpo y pescado de lonja

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Pastel de chocolate con carpaccio de melocotón de Calanda
o Frutas tropicales flambeadas al Gran Marnier

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Vino blanco Reposo Gewurztraminer y Moscatel (DO Valencia)
Vino rosado Odisea 100% Cabernet Sauvignon (Vino de la Tierra de Castellón)
Vino tinto Mala Vida Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah y Monastrell (DO Valencia)
Aguas minerales
Cafés



Restaurant La Façana d'Ací

C/ Ulldecona, 72
BENICARLÓ
Tels. 964 828 306 / 678 426 596

Precio por persona

26,00 €

(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Brocheta de pulpo con huevo de codorniz
y patata gallega con aceite de cayena

⚓ ⚓ ⚓

Calabacín relleno de rape y langostinos
y pulpo con salsa de piquillo

⚓ ⚓ ⚓

“All i pebre” de raya y pulpo

⚓ ⚓ ⚓

Postre

Pudín de chocolate, frutos secos y pasas

⚓ ⚓ ⚓

Bodega

Nuestra bodega de cava o vinos
Agua
Café



Restaurant Raconet

Pl. Isabel de Villena, s/n
BENICARLÓ
Tel. 964 474 721 / 618 355 785

Precio por persona

32,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Sardinas rellenas de espinacas con piñones y jamón

🍷🍷🍷

Pulpo gratinado con patatas, pimiento y “allolioli”

🍷🍷🍷

Timbal de puntilla salteada y patata paja, crujiente de jamón y huevo pochado

🍷🍷🍷

Sorbete de mandarina al cava

🍷🍷🍷

Rape al horno con verduritas del tiempo a la parrilla o Rodaballo a la plancha con espárragos verdes y sopita de mejillones

🍷🍷🍷

Postre

Gazpacho de frutas con helado de vainilla y crujiente de avellanas

🍷🍷🍷

Bodega

Nuestra bodega de cava o vinos

Agua
Café



Tapería l'Ambigú

Pl. Marcelino Domingo, 2
BENICARLÓ
Tel. 606 832 813

Precio por persona

28,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ MEDIODÍA

Pallaeta L'Ambigú de mariscos frescos con sal natural de la Badum y vermuth de la Terra Alta

🍷🍷🍷

“Mollets” de la lonja rellenos de jamón ibérico y rebozados a la andaluza con un allolioli ligero de avellana

🍷🍷🍷

Guiso tradicional de pulpo de la lonja con patatas

🍷🍷🍷

Lomo de merluza de la lonja con galeras a la catalana.

🍷🍷🍷

Postre

Souflée de bizcochitos y lemon curd

🍷🍷🍷

Bodega

Vino blanco Verdejo
Vino tinto Utiel Requena
Agua mineral
Café



Restaurant San Rafael

Mossen Lajunta, 24 baixos
BENICARLÓ
Tel. 964 461 880 (teléfono de reservas)

Precio por persona
25,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Ensalada de pulpo y escamas de alga con “all i oli mascarar”



Albóndigas de rape y langostinos de Benicarló



“Paperina” de falsos churros de pescado



Calamares con encebollado caramelizado



“Garroffons” con almejas, sepia y wakame



Lomos de dorada con vinagreta de tomate y hierbabuena



Postre

Brocheta de frutas con crema de ricotta



Bodega

Aguas minerales

Vinos de Castilla y León y Navarra

Café y tejas caseras

Restaurant amb servei de menjars
i sopars horari de matí i nit.
Dimarts, migdia a partir de les 14 h
Dijous, dinar a partir de les 14 h i
sopar a les 21 h
<http://cipfbenicarlo.edu.gva.es/>,
per a consultar la resta de menús

Centre Integrat Públic d'FP SERVEF de Benicarló

Av. Corts Valencianes, 2 · BENICARLÓ
Tel. 964 461 840

Precio por persona
26,00 €
(IVA INCLUIDO)

MENÚ

Ensalada de pulpo y almeja con vinagreta de cítricos y frutos secos



“Torraeta” de estofado de pulpo cadufero



Parmentier lila, pulpo y espuma de Alioli

Ravioli de langostinos y calamar con salsa Nantua



Bullabesa de pescados y mariscos de la Lonja de Benicarló



Lomo de atún rojo con confit de ajos tiernos y tempura de verduras



Postre

Los postres de la escuela (pre-postre, postre, petit tours)
Surtido de panes artesanos



Bodega

No incluida.

Organiza



Ajuntament
de Benicarló
Regidoria d'Agricultura,
Camins i Pesca



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

Colaboren



GENERALITAT
VALENCIANA

CONSELLERIA D'AGRICULTURA,
PESCA I ALIMENTACIÓ



DIPUTACIÓ
D'
CASTELLÓ



Cofradia de
Pescadores
de Benicarló



Caixa Benicarló


Benicarló
més turisme

benihort

