

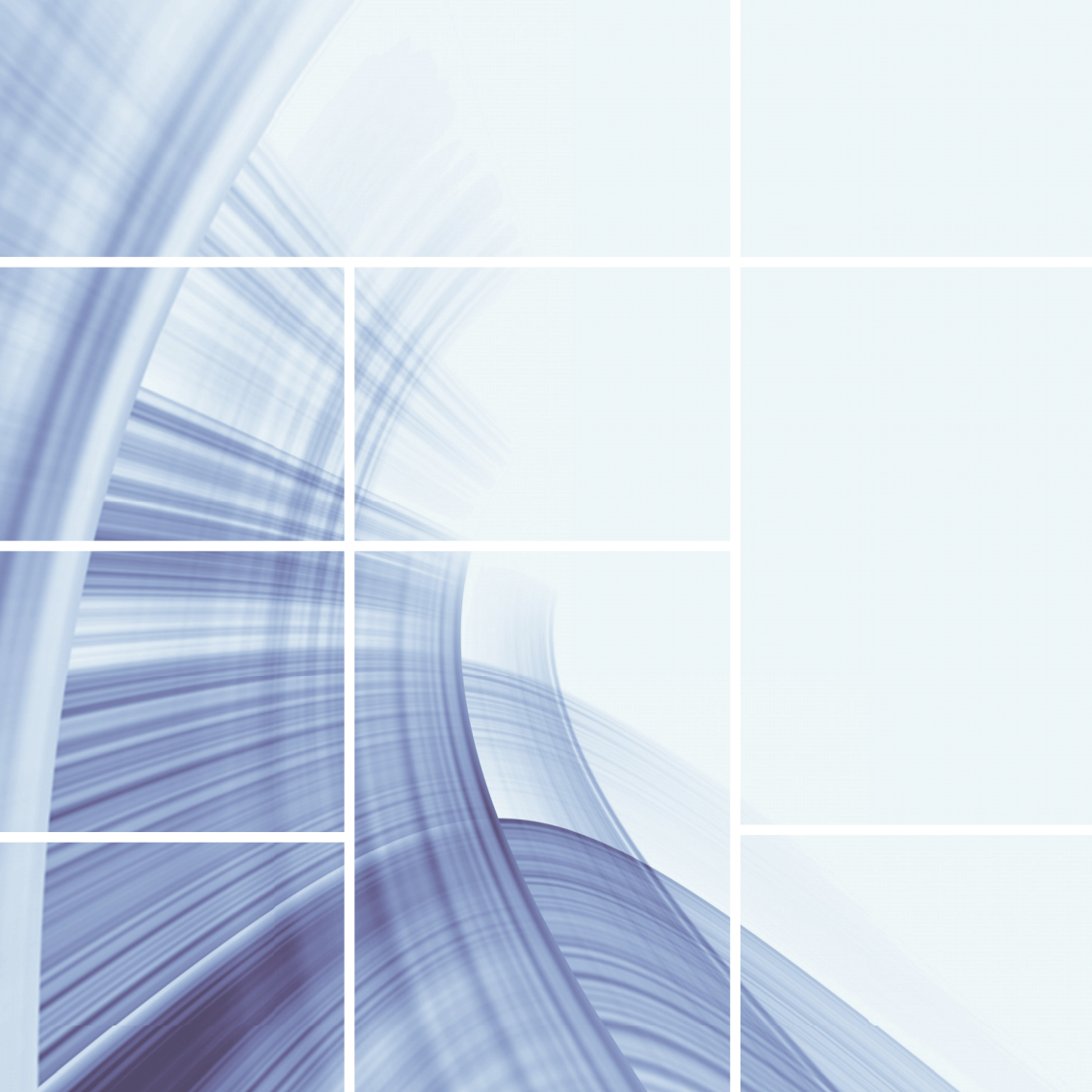


III Jornades de Cuina dels Sabors

De l'11 al 27 d'abril de 2014

Benicarló - Peñíscola - Vinaròs

Más información: www.turismodecastellon.com



La gastronomia és una de les senyes d'identitat més importants de la província de Castelló, i al mateix temps un de nostres productes més valorats pels nostres visitants.

Després de l'èxit de les primeres, presentem les Segones Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se celebraran del 11 al 27 d'abril, en destacats restaurants d'estes localitats del nostre litoral, ens donen l'oportunitat de presentar este ric patrimoni gastronòmic amb què compta la província de Castelló.

Tenim la sort de comptar amb excel·lents restauradors que saben portar a la taula els productes que la nostra terra i la nostra mar Mediterrània ofereixen transformats en saber fer que sempre demostren i del qual, estes jornades, són un magnífic exemple.

La combinació entre els millors productes que els nostres mariners porten a port des de la Mediterrània, com els llagostins a Vinaròs o el caragol punxent de Peníscola, amb els fruits de l'horta com la carxofa de Benicarló, són l'exemple del que Castelló ofereix: una costa excepcional junt amb un interior incomparable.

Els visitants que s'apropen a les localitat de Benicarló, Peníscola i Vinaròs podran, a més a més de degustar la bona gastronomia que ofereixen estes jornades, conèixer el ric patrimoni històric i natural d'estos municipis, passejar pels seus carrers i platges i participar en les múltiples activitats que es programen per a ells.

Només em queda animar-los a participar en les Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs i desitjar-los que gaudisquen plenament de la seua estada i dels bons menús que els nostres restauradors han preparat especialment per a vostés.

Javier Moliner Gargallo
President de la Diputació de Castelló
President del Patronat Provincial de Turisme

La gastronomía es una de las señas de identidad más importantes de la provincia de Castellón, y al mismo tiempo uno de nuestros productos más valorados por nuestros visitantes.

Tras el éxito de las primeras, presentamos las Segundas Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se van a celebrar del 11 al 27 de abril, en señalados restaurantes de estas localidades de nuestro litoral, nos dan la oportunidad de presentar este rico patrimonio gastronómico con el que cuenta la provincia de Castellón.

Tenemos la suerte de contar con excelentes restauradores que saben llevar a la mesa los productos que nuestra tierra y nuestro mar Mediterráneo ofrecen transformados en arte para los sentidos. Quiero felicitar a todos los restaurantes participantes por su buen hacer que siempre demuestran y de las que estas Jornadas son un magnífico ejemplo.

La combinación entre los mejores productos que nuestros pescadores traen a puerto desde el Mediterráneo, como los langostinos en Vinaròs o el Caragol Punxent de Peníscola, con los frutos de la huerta como la Alcachofa de Benicarló, son el ejemplo de lo que Castellón ofrece: una costa excepcional junto con un interior incomparable.

Los visitantes que se acerquen a las localidades de Benicarló, Peníscola y Vinaròs, podrán además de degustar la buena gastronomía que ofrecen estas jornadas, conocer el rico patrimonio histórico y natural de estos municipios, pasear por sus calles y playas, y participar de las múltiples actividades que se programan para ellos.

Solo me queda animarles a participar en las Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs deseándoles que disfruten plenamente de su estancia y de los buenos menús que nuestros restauradores han preparado especialmente para Ustedes.

Javier Moliner Gargallo
Presidente Diputación de Castellón
Presidente del Patronato Provincial de Turismo

Benicarló Peníscola Vinaròs

La gastronomia és un dels grans atractius dels municipis de Peníscola, Benicarló i Vinaròs. Les seues tradicions marineres unides a la riquesa d'hortalisses i verdures de les seues agricultures aporten una àmplia varietat de sabors i aromes al seu mediterrani receptari de cuina. Els arrossos, peixos i mariscs, al costat de la carxofa de Benicarló, el caracol de mar de Peníscola i el llagostí de Vinaròs, tots ells de reconeguda fama en el món gastronòmic pel seu sabor i qualitat, són la base culinària dels més variats i saborosos plats que segur t'atraparan.

La frescor en els productes i la tradició s'alien amb la innovació en les cuines dels restaurants de la costa del Maestrat, que ofereixen la millor de les experiències a través dels seus senzills i alhora elaborats guisats. L'acompanyament d'oli d'oliva procedent dels camps d'oliveres de la zona del Maestrat, la qualitat de cadascun dels ingredients i la bona preparació de la cuina confereixen a més un valor afegit a l'àmplia cultura culinària dels tres municipis.

La gastronomía es uno de los grandes atractivos de los municipios de Peníscola, Benicarló y Vinaròs. Sus tradiciones marineras unidas a la riqueza de hortalizas y verduras de sus agricultura aportan una amplia variedad de sabores y aromas a su mediterráneo recetario de cocina. Los arroces, pescados y mariscos, junto a la alcachofa de Benicarló, el caracol de mar de Peníscola y el langostino de Vinaròs, todos ellos de reconocida fama en el mundo gastronómico por su sabor y calidad, son la base culinaria de los más variados y sabrosos platos que seguro te atraparán.

La frescura en los productos y la tradición se alían con la innovación en las cocinas de los restaurantes de la costa del Maestrazgo, que ofrecen la mejor de las experiencias a través de sus sencillos y a la vez elaborados guisos. El aliño de aceite de oliva procedente de los campos de olivos de la zona del Maestrazgo, la calidad de cada uno de los ingredientes y la buena preparación de la cocina confieren además un valor añadido a la amplia cultura culinaria de los tres municipios.

Restaurante El Cortijo

C. Méndez Nuñez, 85 - 12580 Benicarló

Tel. 964 470 075

www.elcortijobenicarlo.com



BENICARLÓ

MENÚ

Aperitivo bienvenida

Pimientos del piquillo rellenos de pescado con langostinos y caracoles de mar envueltos en salsa de chipirones

Cigalitas de lonja a la plancha

Filetes ibéricos de bellota a la plancha con alcachofas rebozaditas con huevo y harina

Pastel artesano del día

Café - Petit Fours

Limoncello glacé

BODEGA

Vinos seleccionados de nuestra bodega

Aperitiu de benvinguda

Pimentons del piquillo farcits de peix amb llagostins i caragols punxents amb salsa de calamarsons

Escamarlanets de llotja a la planxa

Filets ibèrics de bellota a la planxa con carxofetes arrebossades amb ou i farina

Pastís artesà del dia

Café - Petit Fours

Limoncello glacé

CELLER

Vins seleccionats de la nostra bodega

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Bar-Restaurante Gascón y Larraz

Crist de la Mar, 70 - 12580 Benicarló

Tels. 964 825 855 - 616 256 996



BENICARLÓ

MENÚ

APERITIVO

Caracol de mar con baño de romesco

PRIMER PLATO

Risotto de langostinos a la crema suave de whisky

SEGUNDO PLATO

Ragout de rabo de toro al vino tinto con alcachofas confitadas

POSTRE

Brownie tibio de chocolate con nueces sobre sopa fría de café y helado de moka

BODEGA

Vino blanco Montesierra (Somontano)

Vino tinto Zintxo (Rioja)

Cafés y licores de la casa

Precio: 28 € (IVA incluido)

APERITIU

Caragol punxent amb bany de romesco

PRIMER PLAT

Risotto de llagostins amb crema suau de whisky

SEGON PLAT

Estofat de cua de bou amb vi negre i carxofes confitades

POSTRES

Brownie tebi de xocolate amb anous sobre sopa freda de café i gelat de moca

CELLER

Vi blanc Montesierra (Somontano)

Vi negre Zintxo (Rioja)

Cafés i licors de la casa

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Pizzeria Mare Meua

Puerto Deportivo Manzana 2-1 - 12580 Benicarló
Tel. 964 475 389



BENICARLÓ

MENÚ

PICA PICA

Caracoles de mar al vapor

Pulpo a la gallega

Langostinos de la tierra a la plancha

Arroz meloso de langosta y galera

POSTRE

Tiramisú

BODEGA

Vino de la tierra: tinto, rosado, blanco

Café y chupito

Precio: 28 € (IVA incluido)

PICA PICA

Cargols de mar al vapor

Polp a la gallega

Llagostins de la terra a la planxa

Arròs melós de llagosta i galera

POSTRES

Tiramisú

CELLER

Vi de la terra: negre, rosat, blanc

Café i copeta

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Hotel - Restaurante Marynton

Paseo Marítimo, 5 - 12580 Benicarló

Tels. 964 465 030 - 609 771 150

www.hotelmarynton.com



BENICARLÓ

MENÚ

EMPEZAREMOS CON UNOS APERITIVOS

Bolitas crujientes de pulpo, col y patata con sus reducciones

Escalopin de salmónete con chutney de naranja y kumquats confitados

Langostinos con ciruelas secas y alcachofas paja

Calamar relleno de verdura y tocino

CONTINUAREMOS CON

Brotos tiernos y escarola con sardinas en suave escabeche y crema de anchoas

ACABAREMOS CON

Arroz meloso de sepia y rape

POSTRE

Pera al horno con crema y crocanti de vainilla y crujiente de almendra

BODEGA

Vino Tinto Joven D.O.Rioja
Vino Blanco Joven D.O. Terra Alta
Agua mineral y Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

COMENÇAREM AMB UNS APERITIVS

Boletes cruixents de polp, col i patata amb les seues reduccions

Escalopa de mollet amb chutney de taronja i cumquats confitats

Llagostins amb prunes seques i carxofes palla

Calamar farcit de verdura i cansalada

CONTINUAREM AMB

Brots tendres i escarola amb sardines en suau escabetch i crema d'anxoves

ACABAREM AMB

Arròs melós de sèpia i rap

POSTRES

Pera al forn amb crema i crocant de vainilla i crujent d'ametla

CELLER

Vi negre jove DO Rioja
Vi blanc jove DO Terra Alta
Aigua mineral i Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Neptuno Restaurant

Paseo Marítimo, 94 - 12580 Benicarló

Tels. 964 460 555 - 659 549 731

www.restauranteneptuno.com



BENICARLÓ

MENÚ

Entretenimientos Neptuno

Ensalada Baby con queso de cabra ecológico de Catí, langostino y frutos secos con su vinagreta de naranja

Minihamburguesa de sepia al aceite de carbón con caracoles de mar al romesco y chips de alcachofas

Patita de pulpo braseada con sobrasada a la miel

Cebollita rellena de alcachofa, rape y gambas

Solomillo ibérico a la mostaza con salteado de verduritas de nuestra huerta

Sopa de vainilla con helado de ron con pasas y almendras garrapiñadas

BODEGA

Vino blanco Caballero de Castilla Verdejo Superior / Vino tinto selección especial

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Entreteniments Neptuno

Ensalada baby amb formatge de cabra ecològic de Catí, llagostí, fruits secs i vinagreta de taronja

Minihamburguesa de sèpia amb oli de carbó amb caragols punxents amb romesco i xips de carxofes

Poteta de polp bresada amb sobrassada amb mel

Cebeta farcida de carxofa, rap i gambes

Rellom ibèric amb mostassa amb verdures saltades de la nostra horta

Sopa de vainilla amb gelat de rom amb panses i ametles garapinyades

CELLER

Vi blanc Caballero de Castilla Verdejo Superior
Vi negre selecció especial

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante El Palleter

Camí de la Ratlla del Terme, s/n - 12580 Benicarló

Tel. / Fax 964 474 753

restaurantelpalleter@hotmail.com



BENICARLÓ

MENÚ

ENTRANTES CENTRO MESA

- Alcachofas crujientes
- Caracoles de mar con romesco
- Pulpo a la gallega
- Langostinos al ron

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz marinero
- Pescado de lonja
- Medallón de solomillo al foie

POSTRE A ELEGIR

- Tiramisú casero
- Sorbete de Limón
- Piña natural

BODEGA

Agua, tinto Rioja, Blanco Verdejo, refrescos y café

ENTRANTS CENTRE TAULA

- Carxofes cruïxents
- Caragols de mar amb romesco
- Polp a la gallega
- Llagostins al rom

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

- Arròs mariner
- Peix de llotja
- Medalló de filet al foie

POSTRES A ESCOLLIR

- Tiramisú cassolà
- Sorbete de llima
- Pinya natural

CELLER

Aigua, vi negre Rioja, Blanc Verdejo, refrescos i Cafè

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Parador de Benicarló

Avda. Papa Luna, 5 - 12580 Benicarló

Tel. 964 470 100 - Fax 964 470 937

benicarlo@parador.es / oficina@parador.es



BENICARLÓ

MENÚ

Mousse de alcachofa con caviar de avruga y nata agria

Croquetitas de caragols punxents

Crepes de langostinos y setas

All i pebre de anguila y pulpo con patatas

Pastel de plátano sobre brownie con salsa de toffe y peinetas de caramelo

BODEGA

Selección de vinos blancos, rosados y tintos
Cava Brut Nature

Mousse de carxofa amb caviar de avruga i nata agra

Croquetes de caragols punxents

Crepes de llagostins i bolets

All i pebre d'anguila i polp amb patates

Pastís de plàtan sobre brownie amb salsa de toffe i pinta de caramel

CELLER

Selecció de vins blancs, rosats i negres
Cava Brut Nature

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Pau Restaurant

Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos
Tel. 964 470 546 - 12580 Benicarló
restaurant@paurestaurant.com



BENICARLÓ

MENÚ

Aperitivo copa cocktail de langostinos de lonja
bañados en salmorejo y aceite de albahaca

Ensalada de brotes tiernos con vinagreta
de mostaza, tartar de salmón fresco, pipas,
aguacate en concassé y aceite de lima

Patatas bravas Pau Restaurant (sabrosas,
picantes, dulces... magníficas!)

Pierna de Pulpo con parmentier al estilo del
Chef y pinclada de romesco

Risotto cremoso de pato y mango al aroma de
romero y trufa con alcachofas

Bacalao confitado a baja temperatura y
guarnición de espinacas a la crema con jamón
ibérico

Terciopelo de chocolate, bizcocho crocanti,
mousse esponjosa de chocolate, crema
avainillada, flores...

Cafés y petit fours

BODEGA

Vinos blanco y tinto, D.O. seleccionados por
Pau Restaurant

*Aperitiu copa còctel de llagostins de llotja
banyats amb salmorejo i oli d'alfàbega*

*Amanida de brots tendres amb vinagreta de
mostassa, tàrtar de salmó fresc, pipes, alvocat
en concassé i oli de llima*

*Patates braves Pau Restaurant (saboroses,
picants, dolces... magnífiques!)*

*Pota de polp amb parmentier a l'estil del xef i
pinzellada de romesco*

*Risotto cremós d'ànec i mango a l'aroma de
romani i tòfona amb carxofes*

*Bacallà confitat a baixa temperatura i
guarnició d'espinacs a la crema amb pernil
ibèric*

*Vellut de xocolata, pa de pessic crocant,
mousse esponjosa de xocolata, crema
avainillada, flors...*

Cafés i petit fours

CELLER

*Vins blancs i negres, DO seleccionats per
Pau Restaurant*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Hotel Restaurante Rosi

C/ Dr. Fleming, 50 - 12580 Benicarló

Tel. / Fax 964 460 008

info@hotelrosi.com



BENICARLÓ

MENÚ

MENÚ DEGUSTACIÓN

Langostinos frescos de lonja con patatas al ajillo

Caracoles de mar y mejillones en salsa romesco

Ensalada mezclum mediterránea con huevo, boquerones, escalibada y queso fresco

Habitas de la huerta con tiras de solomillo ibérico adobado y tallarines de sepia en tempura

Arroz meloso de alcachofas, galeras y pulpo

Postre especial Rosi

Café y chupito casero

BODEGA

Vinos de Castellón y aguas

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓ

Llagostins de llotja amb patates amb allada

Caragols punxents i musclos amb salsa romesco

Ensalada mezclum mediterrània amb ou, seitons, escalivada i formatge fresc

Favetes de l'horta amb tires de rellom ibèric adobat i tallarines de sèpia en tempura

Arròs melós de carxofes, galeres i polp

Postres especials Rosi

Café i copeta casera

CELLER

Vins de Castelló i aigües

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Braseria Sant Gregori

Camino San Gregorio, s/n. - 12580 Benicarló

Tel. 615 284 844

info@elpinchedeoro.com



BENICARLÓ

MENÚ

ENTRANTES

Calamaret a la planxa

Pescadito frito

Langostins a la sal

Caracoles de mar

PRIMER PLATO

Arrossejat con galeras y alcachofas

SEGUNDO PLATO

Conejo relleno de alcachofas con un ligero toque de naranja

Postre casero a elegir

Bebida

Café y chupito

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Calamaret a la planxa

Peixet fregit

Llagostins a la sal

Caragols punxents

PRIMER PLAT

Rossejat d'arròs amb galeres i carxofes

SEGON PLAT

Conill farcit amb carxofes amb un lleuger toc de taronja

Postres caseres a escollir

Beguda

Café i copeta

Preu: 28 € (IVA inclòs)

III Jornada de Cuina dels Sabors

Bar-Restaurante San Rafael

Mossen Lajunta, 24 baixos - 12580 Benicarló

Tel. 964 461 880

ivialeman@hotmail.es



BENICARLÓ

MENÚ

«Insalata in cestino» con alcachofas confitadas,
crujiente de jamón y vinagreta de piñones

Carpaccio de langostinos con salteado de
habitas y tomate seco

Caracol de mar con gabardina de grasa ibérica

Textura de arroz con alcachofas y alga wakame
con cremoso de galera

Presa con salteado de verduras y alcachofas

Sopa fría de fresones con mousse de yogurt
griego crumbel de té matcha

Bodega de la casa

Café y repostería

«Insalata in cestino» amb carxofes confitades,
cruixent de pernil i vinagreta de pinyons

Carpaccio de llagostins amb saltat de favetes i
tomàquet sec

Caragol punxent amb gavadina de greix
ibèrica

Textura d'arròs amb carxofes i alga wakame
amb cremós de galera

Presa amb saltat de verdures i carxofes

Sopa freda de maduixots amb mousse de
iogurt grec crumbel de té matcha

Celler de la casa

Café i rebosteria

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Tràngol Restaurant

Carrer Valencia, 19 - 12580 Benicarló

Tel. 964 044 323

www.trangol.com



BENICARLÓ

MENÚ

APERITIVO

Alcachofas en texturas con ortiga de mar

ENTRANTES

Coca de pimentón con berenjenas a la brasa, duxelle de champiñones, tomatitos, carpaccio de presa ibérica de bellota y aceite de brasa

Croquetas negras de chipirones y gamba roja con rebozado de algas y tinta de sepia

Arroz cremoso de pulpo de roca y galeras

PLATO A ELEGIR

Rape fresco de Benicarló con suquet de hinojo, verduritas agridulces y tallarines de sepia

Carrillada de cerdo ibérico de bellota estofada al vermut con emulsión de boniato

Postre de la casa

BODEGA

Bebida y vino seleccionado

Precio: 28 € (IVA incluido)

APERITIU

Carxofetes amb textures amb ortiga de mar

ENTRANTS

Coca de pebre roig amb albergínies a la brasa, duxelle de xampinyons, tomaquetes, carpaccio de presa ibèrica de bellota i oli de brasa

Croquetes negres de xipirons i gamba roja amb arrebossat d'algues i tinta de sèpia

Arròs cremós de polp de roca i galeres

PLAT A ESCOLLIR

Rap fresc de Benicarló amb suquet de fenoll, verduretes agredolces i tallarines de sèpia

Galta de porc ibèric de bellota estofada al vermut amb emulsió de moniato

Postres de la casa

CELLER

Beguda i vi seleccionat

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante-Pizzería Trevi

Avda. Marqués de Benicarló, 23 - 12580 Benicarló

Tels. 964 460 464 - 649 899 797

latrevi2008@hotmail.com



BENICARLÓ

MENÚ

ENTRANTES DE MESA

Pizzeta de verduras y queso de cabra
Milhojas de alcachofa y pulpo
Salteado de alcachofas, chipirones y langostinos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Fideuà de alcachofas con caracoles de mar y rape
o
Meloso de ternera con setas y alcachofas

POSTRE

Cremoso de regaliz de palo

BODEGA

Tinto: Baldíos (D.O. Ribera del Duero)
Blanco Verdejo
Agua mineral

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS DE TAULA

Pizzeta de verdures i formatge de cabra
Milfulles de carxofa i polp
Saltat de carxofes, xipirons i llagostins

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Fideuà de carxofes amb cargols de mar i rap
o
Melós de vedella amb bolets i carxofes

POSTRES

Cremós de regalèssia de pal

CELLER

Negre: Baldíos (D.O. Ribera del Duero)
Blanc Verdejo
Aigua mineral

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Xanadú Restaurante - Tapería

Pl. Mestres Temple, 3 - 12580 Benicarló

Tel. 964 828 412

xanadubenicarlo@hotmail.es



BENICARLÓ

MENÚ

Se precisa reserva previa

Cal fer reserva prèvia

ENTRANTES DEGUSTACIÓN

Ensalada de alcachofas, caracoles y bacón crujiente con huevo duro, lechuga frisé y vinagreta de naranja valenciana
Langostinos con puré de alcachofas y cítricos Beurre Blanc
Hojaldre relleno de alcachofas y champiñones cremoso coronado con huevo pochado y servido con ensalada de rúcula, parmesano y aceite de trufa
Curry de langostinos con bacón crujiente y alcachofas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Aroz meloso de alcachofas, caracoles y langostinos (min. 2 pax)
Salmón con pisto, patatas a lo pobre y tempura de alcachofas
Caracoles en vino tinto con carrillada de cerdo y alcachofas crujientes
Crepé relleno de verduras asadas y queso Brie servido con salsa de hierbas y nueces

POSTRE

Flan de chef / Tarta de chocolate / Brownie de chocolate / Tarta de queso de fresas

BODEGA

Crianza Rioja, Rueda, etc.

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS DEGUSTACIÓ

Amanida de carxofes, caragols i bacó cruixent amb ou dur, encisam frisé i vinagreta de taronja valenciana
Llagostins amb puré de carxofes i cítrics Beurre Blanc
Milfulles farcit de carxofes i xampinyons cremós coronat amb ou escumat i servit amb ensalada de ruca, parmesà i oli de trufa
Curri de llagostins amb bacó cruixent i carxofes

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs melós de carxofa, caragols i llagostins (min. 2 per.)
Salmó amb samfaina, patates de pobre i tempura de carxofes
Caragols amb vi negre amb galta de porc i carxofes cruixents
Crep farcit de verduretes torrades i formatge Brie servit amb salsa d'herbes i anous

POSTRES

Flam de xef / Pastís de xocolata / Brownie de xocolata
Pastís de formatge amb maduixes

CELLER

Criança Rioja, Rueda, etc.

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Taberna El Ánfora

C. de Matilde Thinet, 9 - 12598 Peníscola

Tel. 964 482 361 / 616 164 372

www.tabernaanfora.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTES

Macerado de lubina
Galeras rehogadas al estilo marinero
Ortigas de mar

PLATOS

Pulpo con patatas y alioli
Pescado con verduras a la plancha

POSTRES

Fruta del tiempo
Rollos y porrón

BODEGA

Vino blanco verdejo Copa Boca (DO Rueda)
Vino tinto crianza Chitón (DO Rioja)

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Macerat de llobarro
Galeres ofegades a l'estil mariner
Ortigues de mar

PLATS

Polp amb patates i allioli
Peix amb verdures a la planxa

POSTRES

Fruita del temps
Rotllets i porró

CELLER

Vi blanc verdejo Copa Boca (DO Rueda)
Vi negre criança Chitón (DO Rioja)

Mínim dues persones

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante Bodegón

Av. del Papa Luna, 77 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 330

clientes@bodegon.com / www.hotelbodegon.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTE DE BIENVENIDA

Caracoles de mar sobre fondo marino

PLATOS

Tártaro de frutos del mar

Caldereta de arroz meloso con galeras y langostinos

POSTRES

Lemon pie
Filosofía del sabor

BODEGA

Vino blanco (DO Rueda)
Vino rosado (DO Navarra)
Vino tinto (DO Rioja)
Agua mineral

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANT DE BENVINGUDA

Caragols punxents sobre fons marí

PLATS

Tàrtar de fruits de mar

Caldereta d'arròs melós amb galeres i llagostins

POSTRES

Lemon pie
Filosofia del sabor

CELLER

Vi blanc (DO Rueda)
Vi rosat (DO Navarra)
Vi negre (DO Rioja)
Aigua mineral

Mínim dues persones

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante La Cabaña

Av. de la Mar, 29 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 017

www.hoteldepeniscola.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTE

Ensalada verde con su vinagreta y crujientes de alcachofa y jamón

PLATOS

Peineta en revuelto, con langostinos monets salteados y caracoles de mar

Parisina de arroz meloso con galeras y almejas

POSTRES

Crema de yogur con requesón, frutas y nueces caramelizadas

BODEGA

Vino blanco (DO Rueda)
Vino rosado (DO Navarra)
Vino tinto (DO Rioja)
Agua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANT

Amanida verda amb vinagreta i cruixents de carxofa i pernil

PLATS

Peineta en ous remenats, amb llagostins monets saltejats i caragols punxents

Parisina d'arròs melós amb galeres i cloïsses

POSTRES

Crema de iogurt amb brull, fruites i nous caramel·litzades

CELLER

Vi blanc (DO Rueda)
Vi rosat (DO Navarra)
Vi negre (DO Rioja)
Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante El Caracol

Av. d'Espanya, 41 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 761

www.restauranteelcaracolpeniscola.net



MENÚ

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Navajas a la plancha
Polpo roquer a la plancha con alioli
Sepia rehogada con alcachofa

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Rossejat de arroz o de fideos con langostinos,
caracol de mar y galera
All i pebre de rape

POSTRES

Postre casero a elegir
Café especial B+O
Cóc de la Tía María
Digestivo casero

BODEGA

Vino blanco Monjardín (DO Navarra)
Vino rosado Homenaje (DO Navarra)
Vino tinto Añares crianza (DO Rioja)
Agua mineral Lunares
Cerveza Ámbar

Precio: 28 € (IVA incluido)

DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS

Navalles a la planxa
Polp roquer a la planxa amb allioli
Sèpia ofegada amb carxofa

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Rossejat d'arròs o de fideus amb llagostins,
caracol punxent i galera
All i pebre de rap

POSTRES

Postres casolanesa escollir
Café especial B+O
Cóc de la Tia Maria
Digestiu casolà

CELLER

Vi blanc Monjardín (DO Navarra)
Vi rosat Homenaje (DO Navarra)
Vi negre Añares criança (DO Rioja)
Aigua mineral Lunares
Cervesa Ámbar

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante Les Doyes

Av. del Papa Luna, 10 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 795

info@restaurantelesdoyes.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTES

Mil hojas de galera con frutos secos
Caracoles de mar con salpicón y su vinagreta

PLATO PRINCIPAL

Arroz a banda de galeras:
1. Patatas y galeras
2. Arroz con galeras

POSTRES

Pudin de chocolate con arándanos y mousse
de vainilla
Café

BODEGA

Vino blanco Añacal (DO Utiel-Requena)

Mínimo dos personas
Martes cerrado

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Milfulls de galera amb fruites seques
Caragols punxents amanida de marisc i vinagreta

PLAT PRINCIPAL

Arros a banda de galeres:
1. Patates i galeres
2. Arròs amb galeres

POSTRES

Púding de xocolate amb nabius i mousse de
vainilla
Café

CELLER

Vi blanc Añacal (DO Utiel-Requena)

Mínim dues persones
Dimarts tancat

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante Escla

Av. del Papa Luna, 4, local 6 - 12598 Peníscola

Tel. 964 467 673

Fax 964 482 080



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTES

Galeres al vapor
Escalivada de bacalao
Caracoles de mar
Sepia de la *punxa* con alcachofa

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz con pulpo (mín. dos personas)
Suquet de peix de San Pedro
(mín. 2 personas)
Rape marinera con langostinos
Parrillada de pescado

POSTRE

Postres caseros a elegir

BODEGA

Vino blanco Pescador (DO)
Vino tinto crianza Coto (DO)

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Galeres al vapor
Escalivada d'abadejo
Caragols punxents
Sèpia de la *punxa* amb carxofa

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Arròs amb polp (mín. dues persones)
Suquet de peix de San Pere
(mín. dues persones)
Rap a la marinera amb llagostins
Graellada de peix

POSTRES

Postres casolanes a elegir

CELLER

Vi blanc Pescador (DO)
Vi negre criança Coto (DO)

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Rte. Hogar del Pescador

Pl. de la Llotja Vella, s/n - 12598 Peníscola

Tel.: 964 489 588



PENÍSCOLA

MENÚ

Aperitivo de bienvenida

ENTRANTE

Caracoles de mar

PLATOS

Langostinos a la sal

Arroz meloso con galeras, alcachofas y
calamar

POSTRES

Postres caseros

Café

Chupito

BODEGA

Vinos

Agua mineral

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

Aperitiu de benvinguda

ENTRANT

Caragols punxents

PLATS

Llagostins a la sal

Arròs melós amb galeres, carxofes i calamar

POSTRES

Postres casolanes

Café

Xopet

CELLER

Vins

Aigua mineral

Mínim dues persones

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante Hostería del Mar

Av. del Papa Luna, 18 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 600 - Fax: 964 467 603

www.hosteriadelmar.net



PENÍSCOLA

MENÚ

CENTRO DE MESA

Caracoles de mar a la vinagreta dos mostazas
Salteado de habitas con langostinos y ajetes
Sepionet con alcachofas

PRIMER PLATO

Arroz meloso con alcachofas, galeras y
caracoles de mar

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Supremas de bacalao con pisto manchego
Secreto ibérico a la plancha con cóctel de setas

POSTRE (A ELEGIR)

Alcachofas rellenas de crema catalana
Copa de fresas a la pimienta con helado de
vainilla

BODEGA

Vino blanco (DO Rueda)
Vino tinto (DO Rioja)
Agua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

CENTRE DE TAULA

Caragols punxents a la vinagreta dues mostasses
Saltejat de favetes amb llagostins i alls tendres
Sepionet amb carxofes

PRIMER PLAT

Arròs melós amb carxofes, galeres i caragols
punxents

SEGON PLAT (A ESCOLLIR)

Supremes d'abadejo amb samfaina manxega
Secret ibèric a la planxa amb còctel de bolets

POSTRES (A ESCOLLIR)

Carxofes farcides de crema catalana
Copa de maduixes al pebre amb gelat de
vainilla

CELLER

Vi blanc (DO Rueda)
Vi negre (DO Rioja)
Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Vinoteca El Mañico

Av. del Papa Luna - 12598 Peníscola
Tel. 964 480 507 / 650321830



MENÚ

ENTRANTES CENTROS DE MESA

Tostaditas de anchoas con tomate de penjar
Croquetas de caracoles y pulpo
Pinchitos de ibérico adobados con hierbas de la serra d'Irta y pimientos de Padrón

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Cazuela de bacalao y caracoles con salsa de almendras sobre cama de patatitas del Pitxell
Arroz meloso o seco, con sepia, alcachofas y caracoles

POSTRES

Pastissets y torrijas estilo Mañico
Cremadet de ron, carajillo o café

BODEGA

Vino blanco chardonnay Rafael Suescun
Vino tinto reserva o crianza Rafael Suescun

ENTRANTS CENTRE DE TAULA

Torrades d'anxoves amb tomata de penjar
Croquetes de caragols i polp
Broqueta d'ibèric adobat amb herbes de la serra d'Irta i pebrots de Padrón

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Cassola d'abadejo i caragols amb salsa d'ametles sobre llit de patatetes del Pitxell
Arròs melós o sec amb sèpia, carxofes i caragols

POSTRES

Pastissets i torrades de Santa Teresa estil Mañico
Cremadet de rom, cigaló o café

CELLER

Vi blanc chardonnay Rafael Suescun
Vi negre reserva o criança Rafael Suescun

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Taberna Mío Cid

Av. Akra Leuke, 15 - 12598 Peníscola

Tel. 964 489 340

www.tabernamiocid.com / info@tabernamiocid.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTE

Degustación de caracoles de mar a la bourguignon

PLATOS

Torre semi-caliente elaborada con alcachofa laminada, lechugas, verduritas crujientes sobre cama de berenjenas y coronado con langostinos

Arrocito meloso con galeras

POSTRES (A ELEGIR)

Postre casero

BODEGA

Vino blanco verdejo Cuatro Rayas (DO Rueda)

Vino rosado Castillo de Monjardín (DO Navarra)

Vino tinto Masía de la Olla (DO IGP Castellón)

Agua mineral

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANT

Degustació de caragols punxents a la borgonyona

PLATS

Torre semi-calenta elaborada amb carxofa laminada, enciam, verduretes cruixents sobre llit d'albergínies i coronat amb llagostins

Arrosset melós amb galeres

POSTRES (A ESCOLLIR)

Postres casolanes

CELLER

Vi blanc verdejo Cuatro Rayas (DO Rueda)

Vi rosat Castillo de Monjardín (DO Navarra)

Vi negre Masía de la Olla (DO IGP Castellón)

Aigua mineral

Mínim dues persones

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Taberna Portal de Sant Pere

C/ Saiz de Carlos, 23 - 12598 Peníscola

Tel. 630 124 231 / 689 559 987



PENÍSCOLA

MENÚ

CENTRO DE MESA

Carpaccio de alcachofa
Escalivada con galeras y parmesano
Caracol de mar al vapor con salsa romesco

PLATO (A ELEGIR)

Arroz negro con sepia, langostinos y
mejillones (mín. dos personas)
Cazuela de pulpo con patatas y alioli

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Brownie
Natillas
Café
Licor casero

BODEGA

Aldeya
Viña Pérez
Homenaje

Abierto todos los fines de semana y festivos
Se recomienda reservar

Precio: 28 € (IVA incluido)

CENTRE DE TAULA

Carpaccio de carxofa
Escalivada amb galeres i parmesà
Caragol punxent al vapor amb salsa romesco

PLAT (A ESCOLLIR)

Arròs negre amb sèpia, llagostins i musclos
(mín. dues persones)
Cassola de polp amb patates i allioli

POSTRES CASOLANES (A ESCOLLIR)

Brownie
Natilles
Café
Licor casolà

CELLER

Aldeya
Viña Pérez
Homenaje

Obert tots els caps de setmana i festius
Es recomana reservar

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante Tío Pepe

Av. d'Espanya, 32 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 640

reservas@hoteltiopepe.com



PENÍSCOLA

MENÚ

APERITIVO

Salteado de langostinos al ajillo

ENTRANTES

Croquetas de alcachofas con jamón
Ensalada escalivada con anchoas
Polpo en salsa de ajillo con almejas

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz con cigalitas y rape (mín. dos personas)
Rodaballo al horno
Corderillo de cordero confitado

POSTRE

Surtido de postres caseros, café y licor casero

BODEGA

Vino blanco verdejo Viña 65 (DO)
Vino rosado De Casta (DO Catalunya)
Vino tinto Ibéricos (DO Rioja)
Vino tinto Celeste roble (DO Ribera del Duero)

Domingo 27 de abril cerrado
Reserva previa

Precio: 28 € (IVA incluido)

APERITIU

Saltejat de llagostins amb allada

ENTRANTS

Croquetes de carxofes amb pernil
Amanida d'escalivada amb anxoves
Polp en salsa d'allada amb cloïsses

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Arròs amb escamarlanets i rap
(mín. dues persones)
Rom al forn
Garreta de corder confitada

POSTRES

Assortit de postres casolanes, café i licor casolà

CELLER

Vi blanc verdejo Viña 65 (DO)
Vi rosat De Casta (DO Catalunya)
Vi negre Ibéricos (DO Rioja)
Vi negre roure Celeste (DO Ribera del Duero)

Diumenge 27 d'abril tancat
Reserva prèvia

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurante Xulos

C/ de Jaume I, 25 - 12598 Peníscola
Tel. 964 489 680



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada tibia de pulpo con pimientos del piquillo al romesco
Langostinos y galeras salteadas

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Suquet de pescado Xulo's
(lenguado, rape, langostinos y caracoles)
Pescado a la plancha
(rodaballo, lenguado, rape, dorada o pescadilla)

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Tarta de queso con frutos del bosque
Tiramisú
Flan de almendra
Pannacotta
Tarta de la abuela
Café, Licor

BODEGA

Vino blanco (DO Rueda) o similar
Vino tinto (DO Rioja)

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Amanida tèbia de polp amb pebrots del piquillo al romesco
Llagostins i galeres saltejades

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Suquet de peix Xulo's
(palada, rap, llagostins i caragols)
Peix a la planxa
(rom, palada, rap, daurada o llucet)

POSTRES CASOLANES (A ESCOLLIR)

Pastís de formatge amb fruites del bosc
Tiramisú
Flam d'ametlla
Pannacotta
Pastís de l'àvia
Café, Licor

CELLER

Vi blanc (DO Rueda) o similar
Vi negre (DO Rioja)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurant Bergantín

C. del Varador, s/n - 12500 Vinaròs
Tel. 964 455 990



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada de germinados con papaya,
caracoles y caviar de erizo de mar con
escamas de sal negra

Allipebre de alcachofas con huevo de codorniz
Langostinos al foie

A ELEGIR

Arroz con alcachofas, langostinos y caracoles
(seco, meloso o caldoso)

o

Dorada salteada con langostinos, alcachofas y
caracoles

POSTRES

Crema de chocolate blanco y café con nueces
y sésamo

Bodega Xavier Clua (Terra Alta) y
aguas minerales

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

*Ensalada de germinats amb papaia, caragols
i caviar de capellonet amb escames de sal
negra*

*Allipebre de carxofes amb ou de guatla
Llagostins amb foie*

A ESCOLLIR

*Arròs amb carxofes, llagostins i caragols
(sec, melós o caldós)*

o

*Dorada saltada amb llagostins, carxofes i
caragols*

POSTRES

*Crema de xocolata blanc i café amb nous i
sèsam*

*Celler Xavier Clua (Terra Alta) i
aigües minerals*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurant C'Antonio

Passeig de Colom, 13 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 459 825



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTES

Alcachofas con almejas

Caracoles de mar con salsa alioli

Langostinos a la sal

A ELEGIR

Suquet de pescado y marisco con alcachofas
y patatas

o

Caldereta de sepia o cigalas

o

Arroz caldoso con alcachofas, langostinos y
rape

Postre de la casa

Vino o cava

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Carxofes amb cloïsses

Caragols de mar amb salsa allioli

Llagostins a la sal

A ESCOLLIR

Suquet de peix i marisc amb carxofes i patates

o

Caldereta de sépia o escamarlans

o

Arròs caldós amb carxofes, llagostins i rape

Postres de la casa

Vi o cava

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurant El Langostino de Oro

C. de Sant Francesc, 31 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 451 204



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTES

Tosta de queso con anchoas

Ensalada de pulpo templada

Chipirones con alcachofas

Langostinos a la sal

A ELEGIR

Arroz marinero con rape y ortigas

o

Fritura mediterránea

POSTRES

Elaboración propia

Vino

Agua

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Torrada de formatge amb anxoves

Ensalada de polp tèbia

Calamarsons amb carxofes

Llagostins a la sal

A ESCOLLIR

Arròs mariner amb rap i ortigues

o

Fritada mediterrània

POSTRES

Elaboració pròpia

Vi

Aigua

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurant La Isla

Passeig de Sant Pere, 5 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 452 358



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTES

Caracoles de mar al vapor

Sepia a la planxa

Salteado de langostinos con alcachofas

A ELEGIR

Allipebre de raya

o

Arroz con gambas y verduras

Postre de la casa
Viño o cava de la casa
Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Caragols punxents al vapor

Sépia a la planxa

Llagostins saltats amb carxofes

A ESCOLLIR

Allipebre de rajada

o

Arròs amb gambes i verdures

Postres de la casa
Vi o cava de la casa
Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

III Jornada de Culinària
dels Sabors

Restaurant L'Olivera

C. Arxipreste Bono, 28 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 456 978



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTES

Calamares salteados con alcachofa y ajos tiernos
Twister de langostinos, pinchos de pulpo, piña
y queso fresco

Delicias de escarola con compota de manzana,
mousse de oca y jamón de pato a la vinagreta
de mostaza

A ELEGIR

Paella de mariscos

o

Fideuá con sepia, galeras y langostinos

o

Aroz negro con chipirones y langostinos

POSTRES A ELEGIR

Copa especial de la casa

o

Tarta helada

o

Panacotta de frutos del bosque

Bebida café y chupito

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

*Calamars saltats amb carxofa i alls tendres
Twister de llagostins, broqueta de polp, pinya
i formatge fresc*

*Delícies d'escarola amb compota de poma,
mousse d'oca i pernil d'ànec amb vinagreta de
mostassa*

A ESCOLLIR

Paella de mariscos

o

Fideuada amb sépia, galeres i llagostins

o

Arròs negre amb calamarsons i llagostins

POSTRES A ESCOLLIR

Copa especial de la casa

o

Pastís gelat

o

Pannacotta de fruites del bosc

Beguda, café i glopèt

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurant Rafel lo Cristalero

C. de Cervantes, 2 - 12500 Vinaròs

Tel. 964 402 048



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada templada de alcachofa confitada, galera «al señorito» y reducción al pedro jiménez

Tempura de ortigas de mar

Sepia enterita salteada con habas tiernas y almejas

Sinfonía de langostino, pulpo de roca, mousse de patata con alioli y salsa zhoug

A ELEGIR

Arroz con bogavante y alcachofa (seco, meloso o caldoso)

o

Fideuá a la marinera

o

Lomo de bacalao gratinado al horno con alioli

Postre casero

BODEGA A ELEGIR

Vino blanco Verdejo, vino tinto Rioja o cava brut nature y agua

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Ensalada tèbia de carxofa confitada, galera al senyoret i reducció al pere ximenes

Tempura d'ortigues de mar

Sépia sencera saltada amb favetes tendres i cloïsses

Simfonia de llagostí, polp de roca, mousse de patata amb allioli i salsa zhoug

A ESCOLLIR

Arròs amb llamàntol i carxofa (sec, melós o caldós)

o

Fideuada a la marinera

o

Llom de bacallà gratinat al forn amb allioli

Postres casolanes

CELLER A ESCOLLIR

Vi blanc Verdejo, vi negre Rioja o cava brut nature i aigua

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Restaurant Vinya d'Alòs

Passeig de Blasco Ibáñez, 13 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 454 962



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTES

Anchoas sobre pan de cristal y alcachofas
confitadas

Langostinos al estilo Vinya d'Alòs

Caracoles de mar a la crema de ajo

Alcachofa con brandada de bacalao y fondo
de espinacas

A ELEGIR

Suquet de raya con langostinos

o

Milhojas de alcachofas y bacalao

o

Arroz caldoso con erizos de mar y verduras

Postre casero

Vino blanco Verdejo o cava y agua

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

ENTRANTS

Anxoves sobre pa de cristal i carxofes
confitades

Llagostins a l'estil Vinya d'Alòs

Caragols de mar amb crema d'all

Carxofa amb brandada de bacallà i fons
d'espinacs

A ESCOLLIR

Suquet de rajada amb llagostins

o

Milfulls de carxofes i bacallà

o

Arròs caldós amb eriçons de mar i verdures

Postres casolanes

Vi blanc Verdejo o cava i aigua

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

**PATRONATO PROVINCIAL
DE TURISMO DE CASTELLÓN**

Av. Espronceda, 24 A entresuelo
12004 Castellón (España)
Tel. 964 359 883 - Fax: 964 359 870
turismodecastellon@dipcas.es
www.turismodecastellon.com
www.facebook.com/turismodecastellon
www.twitter.com/turcastellon

TOURIST INFO BENICARLÓ

Plaça de la Constitució, s/n
12580 Benicarló (Castelló)
Tel: 964 473 180 - Fax: 964 473 180
www.ajuntamentdebenicarlo.org
benicarlo@touristinfo.net

TOURIST INFO PENÍSCOLA

Passeig Marítim, s/n
12598 Peníscola (Castelló)
Tel: 964 480 208
www.peniscola.org
peniscola@touristinfo.net

TOURIST INFO VINARÒS

Passeig de Colom, s/n
12500 Vinaròs (Castelló)
Tel: 964 453 334
www.turisme.vinaros.es
vinaros@touristinfo.net



**Ajuntament
de Benicarló**



Peníscola



**Ajuntament de
Vinaròs**

TURISME