



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA!

COMUNITAT VALENCIANA

Jornades de Promoció del Peix i Polp de llotja
Benicarló 2014



Maribel Gil. Carxofa d'or 2014

Programació

Presentació de les Jornades de Promoció del Peix i Polp

Inauguració 27 de setembre de 2014: Pl. de la Constitució

- A les 20:00
Encesa de la garlanda lluminosa
Repartiment de material promocional
- A les 21:00
Concert de rock

III Jornades del Pinxo del Peix i Polp de Llotja de Benicarló, en bars i cafeteries de la nostra ciutat

- Del 27 de setembre al 5 d'octubre de 2014

VI Jornades Gastronòmiques del Peix i Polp de Llotja de Be- nicarló en els restaurants de la nostra ciutat

- Del 5 d'octubre al 2 de novembre de 2014



III Jornades del Pinxo del Peix i Polp de Llotja de Benicarló

Del 27 de setembre al 5 d'octubre de 2014

Preu pinxo: 2 (sense beguda)

BARS-CAFETERIES PARTICIPANTS

Bar Raconet	Pl. d'Isabel de Villena, s/n.	964474721
Bar Jubilados	C/ del Dr. Fléming, 4	658627622
Bar Levante	Pl. del Mercat Vell, 10	653109592
Café Bar Anna	Pl. de Sant Bartolomeu, 16	651921144
Café del Passeig	C/ de Ferreres Bretó, 7	654721030
Café-Carlón	Av. de Jacinto Benavente, 64	652906183
Cafeteria Can Cristina	Pl. de la Comunitat Valenciana, bj. 4	620437453
Cafeteria Marynton	Pg. Marítim, 5	964465030
Cerveceria Babilón	C/ de València, edf. Nautilus 1, Local C	606222840
Cotton Café	C/ de Sant Antoni, 4	964470115
El Nou Racó	Pl. del Mercat Vell, 12	685829287
Neptuno Restaurant	Pg. Marítim, 94	964460555
Little Italy Trattoria	C/ Colón, 2	964470162
Restaurant Davant del Port	Av. del Marqués de Benicarló 34, baix	615982363
Restaurant Taperia Xanadú	Pl. dels Mestres del Temple 3, baix 6	964828412
Restaurant-Vermuteria Tràngol	C/ de València, 19	964044323
Restaurante-Brasería Sant Gregori	Camí S. Gregori s/n - Ermita S. Gregori	615284844
Tortuga Bar	Port Esportiu, B1 Local 6-7	687608909
Cafeteria Goya	Pl. del Mercat Vell, 11	661539355
Cafeteria Roma	C/ d'Hernán Cortés, 47	658627622



Agrupació de Restauradors de Benicarló

VI Jornades Gastronòmiques de Benicarló

Del 5 d'octubre al 2 de novembre de 2014

BAR RACONET	964474721	Pl. Isabel de Villena, s/n
BOCANA DEL PORT	964044058	Avda. Marqués de Benicarló, 30
CIPFP DE BENICARLÓ	964405750	Avda. Corts Valencianes, 2
HOTEL RESTAURANTE MARYNTON	964465030	Paseo Maritimo, 5
HOTEL RESTAURANTE ROSI	964460008	c/ Dr. Fleming, 50
LA FAÇANA	964828306	c/ Ulldecona, 72
NEPTUNO RESTAURANT	964460555	Paseo Maritimo, 94
PARADOR DE BENICARLÓ	964470100	Avda. Papa Luna, 5
PAU RESTAURANT	964470546	Avda. Marqués de Benicarló, 11
RAUL RESINO	964865505	c/ Alacant, 2
RESTAURANT TAPERIA XANADÚ	964828412	Pl. Mestres del Temple, 3, bj 6
RESTAURANTE CHUANET	964471772	Avda. Papa Luna, s/n
RESTAURANTE EL CORTIJO	964470075	Avda. Mendez Nuñez, 85
RESTAURANTE PIZZERIA MARE MEUA	964475389	Puerto Deportivo
RESTAURANTE BRASERÍA SANT GREGORI	615284844	Cno S. Gregorio s/n-Ermita
TRANGOL	964044323	c/ Valencia, 19

Bar Raconet

Pza. Isabel de Villena, s/n
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 474 721

Menú

Aperitivos Raconet



Entrantes



Platos a elegir

Pulpo con mojo de tomate y ajo asado

o

Pulpo gratinado al allioli con patatas asadas



Arrossejat de pulpo con gambas y ajos tiernos

o

Merluza al horno con verduritas del tiempo



Postre

Helados y Tartas caseras



Bodega

Blanco: Rueda Verdejo Analivia

Tinto: Gómez de Segura Tempranillo Rioja

Agua

Café

Precio por persona: 20 . (IVA Incluido)

Bocana del Port

Avda. Marqués de Benicarló, 30
12580 BENICARLÓ
Tel. 964 044 058

Menú

Entrantes

Pincho Bocana
Tartaletas de delicias de mar
Chipirón rebozado



Platos a elegir

Zarzuela de pescado y marisco
o
Pulpito encebollado
o
Arroz meloso con pulpo



Postre a elegir

Marquesa de Chocolate
o
Mousse de limón
o
Tarta de queso con frutas del bosque



Bodega

Blanco: Rueda-Verdejo, Tinto: Rioja, Rosado: Navarra
Café

Precio por persona: 33 . (IVA Incluido)

**Avda. Corts Valencianes, 2
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 405 750**

Menú

Empezaremos por

Degustación de aceites de la zona, con carpaccio de pulpo
Mil hojas de arenque y foie
Crema de robellones con crujiente de jamón
Pulpo con pimentón de Alcanar y Parmentier de patata



Seguiremos con

Huevo a baja temperatura con bacalao y alcachofas de Benicarló



Continuaremos con

Arroz bomba con pulpo y calamarcitos



Y para terminar

Dorada con tempura de verduras y salsa de frutos secos



Postre

Sorbete de vino de garnacha
Tarta de almendra, crema de tocinillo y sopa de miel de Biércol.
Acompañamientos del café.

Precio Menu: 24 - (No incluye bodega, sólo agua y café). HORARIO: Jueves y viernes 14,00 h.



**Paseo Marítimo, 5
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 465 030**

Menú

Aperitivo

Copa de fruta de temporada con langostinos al vapor
y Ceviche de pescado de roca



Continuaremos con

Mini fritura de raya y pescadilla de la Lonja de Benicarló
Calamaret del terreno a la plancha relleno de setas de temporada
Pata de pulpo de roca a la plancha sobre un suave all i Pebre



Terminaremos con

Rissoto de pulpo y rape de la Lonja de Benicarló



Postre

Postre especial para la ocasión



Bodega

Vino tinto D.O. Rioja Joven
Vino blanco D.O. Tarragona
Agua mineral
Café

Precio por persona: 29 . (IVA Incluido)



Hotel Restaurante Rosi
C/ Dr. Fleming, 50 • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 460 008

Menú

1º Copa de sanfaina en texturas con pulpo braseado y huevo de codorniz



2º Rodajas de pulpo en tempura sobre caldo de pescado con su gelatina y patatas moradas confitadas



3º Ensalada de ropa vieja (pulpo, pollo, patata, puerro y teja de jamón)



4º Cuscus de coliflor salteada con sobrasada y fideos de sepia en su tinta



5º Rissoto trufado de pulpo, langostinos y filete de araña de mar



Postre

Postre casero a elegir



Bodega

Bodega selección del restaurante

Café

Chupito casero y Rosconet de anís

Precio por persona: 28 . (IVA Incluido)



La Façana
Ulldecona, 72 • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 828 306

Menú

Entrantes

Pulpo a feira
Ensalada tibia de pulpo con crujiente de queso
Croquetas caseras de mejillones y pulpo



A elegir

Crujiente relleno de pulpo
Brochetas de pulpo, rape y langostino con mousse de patata gratinada
Arroz meloso con pulpo y verdura (por encargo)



Postre

Tarta casera de mascarpone y frutas del bosque



Bodega

Nuestra bodega de cava o vino, agua y café

Precio por persona: 26 . (IVA Incluido)

NEPTÚNO

R E S T A U R A N T

Pº. Marítimo, 94
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 460 555

Menú

Aperitivo de entrada



Anchoa y anguila ahumada en mini ensalada
con vinagreta de algarroba y aceite Vía Augusta



Brocheta fusión de langostino, queso Brie
y panceta ibérica con dulce de higos



Crujiente de pulpo, rape y erizo de mar



Calamaret relleno de morcilla con ajillo de pimientos y jamón ibérico



Sorbete de naranja al aroma de menta



Merluza con verduritas tipo papillote con su pil pil de sobrasada
y miel de azahar

o

Fideua de sepia, almejas finas y all i oli de tinta



Postre

Bizcocho de chocolate y pistacho con helado de plátano
y reducción de vino Monastrell (sin alcohol)



Bodega

Vino blanco Verdejo Estola, Vino tinto Tempranillo Vallbuena (D.O. Rioja),
Cava Brut selección especial, Aguas minerales.
Cafés con su pastita de anís

Precio por persona: 30 . (IVA Incluido)



Avda. Papa Luna, 5
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 470 100

Menú

Entrantes

Brocheta de pulpo encbollado
Pimientos del piquillo rellenos de raya en salsa de pimiento
El guiso de pulpo con patatas



Ensalada templada de pulpo, gulas y setas de temporada



Marmitako de sargo, langostinos y mejillones



Postre

Pastel de calabaza con especias



Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos selección Parador
Copa de Cava Brut Nature
Café y Aguas

Precio por persona: 35 . (IVA Incluido)

PAU
RESTAURANT



Avda. Marqués de Benicarló 11, bajos
12580 BENICARLÓ
Tel. 964 470 546 • www.paurestaurant.com

Menú

Para empezar, algo rico... Crema de marisco con erizo de mar
y pulpo de Benicarló con lascas de alga nori



Croqueta artesana de gamba roja y croqueta de centolla



Plato de la mar con sabor a campo: pulpo de Benicarló confitado
a baja temperatura con pimientos y berenjenas asados,
crispy de cebolla y helado de tomillo



Para comer con las manos y chuparse los dedos: "pescaíto frito"
en textura crujiente con aromas de albahaca y mayonesa de cítricos



Plato nacional francés con un toque de Oriente: "Moules frites"



"Risotto parece, risotto no es" de calamaret fresco de lonja con solomillos
de vieira, chipirones, minis de verduras, pulpo y teja de parmesano



Todo tradición: All i pebre de Atún rojo con langostinos



Postre

El secreto de Chocolate Nougat (turrón francés) con masa sablé,
mouse de chocolate y frutos secos



Bodega

Selección de Vino tinto de la Rioja y Vino blanco de Rueda
Café y Petit Fours

Precio por persona: 35 . (IVA Incluido)

Raúl Resino restaurante

C/. Alacant, 2
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 865 505

Menú

Aperitivos de la casa



Coca de matrimonio de anchoas
y boquerones con allioli de tomates escalivados y gazpacho de sandia



Suquet actualizado de pulpo y langostino del terreno ahumado
sobre puré de calabaza y aceite de oliva virgen extra de olivos milenarios



Caballa marinada de nuestra lonja, con vinagreta de frambuesa
y trompetas de la muerte



Arrocito a Castellón de pescadores de nuestra lonja
con enteritas de sepia, romescu y nuestro tomate 20 horas



Pescado blanco del día de nuestra lonja con cañailas,
espuma de mar, hinojo y jugo de alga codium



Prepostre



Postre

Chocolate en su diversidad y frambuesa



Agua y pan
Bodega no incluida

Precio por persona: 28 . (IVA Incluido)



Restaurant Taperia Xanadú
Pl. Mestres del Temple 3, bajo 6 • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 828 412

Menú

Carpaccio de pulpo con vinagreta de mostaza y vinagre balsámico



Croquetas de pulpo acompañadas de endivias rellenas
de gambitas en pipirrana



Milhojas de gulas y pulpo al ajillo sobre cama de ajoaceite de patata



Pulpo a la parrilla especiado con cebollitas francesas glaseadas



Hamburguesa de pescado blanco de la lonja con patata hasselback
y salsa de marisco



Postres de la casa



Bodega, pan y café

Precio por persona: 28 . (IVA Incluido)



Restaurant Chuanet
Avda. Papa Luna, s/n • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 471 772

Menú

Ensalada de marisco con aguacate y vinagreta de miel de modena



Langostinos fritos con ajitos tiernos



Tentáculo de pulpo plancha con sus verduras



Arroz con boletus pulpo y almejas



Postre

Hojaldre con helado de nata y salsa de fresas



Bodega

Bodega de la casa

Agua mineral

Cafés

Precio por persona: 33 . (IVA Incluido)



**Avda. Méndez Nuñez, 85
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 470 075**

Menú

Tartar de escalivada con colitas de gamba, pulpo y foie mi-cuit
Mojama de la almadraba
Anchoa natural
Langostinos de Benicarló



Cazuela de rape y pulpo al estilo marinero de Benicarló



Arrosesjat típico con pulpo y almejas



Postre

Bandeja de repostería nuestra y bandeja de fruta natural peladita



Café

Limoncello frapé

Selección bodega El Cortijo Hnos. Rico

Precio por persona: 35 . (IVA Incluido)



Restaurante Pizzeria Mare Meua

**Puerto Deportivo
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 475 389**

Menú

Entrante

Revuelto de pulpo con patatas



Langostinos de Benicarló a la plancha



Arroz caldoso de pulpo



Postre

Tarta de la casa



Bodega

Vinos Rosado, Blanco y Tinto

Precio por persona: 20 . (IVA Incluido)



Camino San Gregorio, s/n
12580 BENICARLÓ
Teléfono 615 284 844

Menú

Entrantes

Pescadito frito
Sepia guisada
Chipironet



Puding de pulpo encebollado con salsa dulce de curri gratinado



Rape Marinera estilo Benicarló



Postres

Postre casero a elegir



Bodega

Vinos de Rioja Tinto

o

Blancos Rueda

Café, Pastas y Chupito casero de café

Precio por persona: 20 . (IVA Incluido)



Restaurant - Vermuteria Tràngol
C/ Valencia 19, bj. A • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 044 323

Menú

Falso Rissoto de patata y pulpo



Ensalada de gambas confitadas, pulpo braseado y emulsión de anchoas



Fish & Chips



... Y como no, arroz a banda con algas y foie marino



Postre de la casa

Precio por persona: 25 . (IVA Incluido) (Bodega no incluida).

Organitza



Ajuntament
de Benicarló

Col·laboren



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA



Cofradia de
Pescadores
de Benicarló

