



IV Jornades de Cuina dels Sabors

Del 10 al 26 d'abril de 2015

Benicarló - Peníscola - Vinaròs

Mes informació: www.turismodecastellon.com



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

Després de l'èxit de les primeres, presentem les Quartes Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se celebraran del 10 al 26 d'abril, en destacats restaurants d'estes localitats del nostre litoral, i que 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 localitats de Benicarló, Peníscola i Vinaròs podran, 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 Cuartas Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se van a celebrar del 10 al 26 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.

Bar-Restaurante Gascón y Larraz

Crist de la Mar, 70 - 12580 Benicarló

Tels. 964 825 855 - 616 256 996



BENICARLÓ

MENÚ

APERITIU DE BENVINGUDA

Piruletes de corder i pla blanc

Croquetes de pernil i formatge brie

MENÚ

Caragol punxent amb salsa romesco

Timbal de carxofes amb foie fresc al punt de sal

Mar i muntanya de pollastre de corral i llagostins amb aroma d'ametlles

POSTRES

Brownie de xocolata amb nous i gelat cremós de carxofa amb caramel de cacau

CELLER

Vi blanc

Vi negre

Aigua mineral

APERITIVO DE BIENVENIDA

Chupa-Chups de cordero y pan blanco

Croquetas de jamón y queso brie

MENÚ

Caracol de mar con salsa romesco

Timbal de alcachofas con foie fresco al punto de sal

Mar y montaña de pollo de corral y langostinos al aroma de almendras

POSTRE

Brownie de chocolate con nueces y helado cremoso de alcachofas y caramelo de cacao

BODEGA

Vino blanco

Vino tinto

Agua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Pizzeria Mare Meua

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



BENICARLÓ

MENÚ

PICA PICA

Caragols punxents 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)

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)

Hotel - Restaurante Marynton

Passeig Marítim, 5 - 12580 Benicarló

Tels. 964 465 030 - 609 771 150

www.hotelmarynton.com



BENICARLÓ

MENÚ

APERITIUS

Caragols punxents

*Sardines amb suau escabetch sobre
coca d'oli*

Carxofes, pernil i gules amb allet

*Brots tendres i escarola amb verdura de
temporada en diferents textures amb
llagostins*

*Saltejat de mar i muntanya amb bolets
silvestres i calamarets*

Caldereta de marisc amb cua de rap i sèpia

POSTRES

*Milfulles de poma amb gelat de canella i
crema anglesa*

CELLER

*Vi negre, vi blanc
Aigua mineral / Cafè*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

APERITIVO

Caracoles de mar

*Sardines en suave escabeche sobre
coca d'oli*

Alcachofas, jamón de cebo y gules al ajillo

*Brotos tiernos y escarola con verdura
de temporada en distintas texturas con
langostinos*

*Salteado mar y montaña de setas silvestres
y calamarets*

*Caldereta de marisco con colita de rape y
sepia*

POSTRE

*Milhojas de manzana con helado de canela
y crema inglesa*

BODEGA

*Vino tinto, vino blanco
Aigua mineral / Cafè*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Parador de Benicarló

Av. del Papa Luna, 5 - 12580 Benicarló

Tel. 964 470 100 - Fax 964 470 937

benicarlo@parador.es / oficina@parador.es



MENÚ

APERITIU

Caragol punxent amb vinagreta de cítrics

Croqueta de marisc amb cruixent de porro

*Torrada de carxofa i formatge de cabra amb
sal de cecina*

Amanida de verdures amb llagostins

Abadejo guisat amb carxofes i patates

*Pastís de formatge amb mermelada de fruits
rojos*

*Aigua mineral, vi i cava seleccionats pel
Parador i café*

(S'adapta el menú per celíacs)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

APERITIVO

Canaila con vinagreta de cítricos

*Croqueta de marisco con crujiente de
puerro*

*Tosta de alcachofa y queso de cabra con sal
de cecina*

Ensalada de verduras con langostinos

Bacalao guisado con alcachofas y patatas

*Tarta de queso con mermelada de frutos
rojos*

*Agua mineral, vino y cava seleccionados por
el Parador y Café*

(Se adapta el menú para celíacos)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Pau Restaurant

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



MENÚ

*Amanida homenatge al blog Cuinar i Viatjar
amb pera, formatge Gorgonzola i nous
Ou trufat escumat a baixa temperatura,
cremós de verdures de l'hort i rovellons
amb pernil ibèric*

*Saltejat de polp a la brasa amb oli especial
de pimentó i làmines de carxofa sobre
patata i crispy d'algues marines*

*Fideus negres melosos, llagostins i gambes
de llotja, figues de mar i aire d'all i oli*

Rellom de vedella al foie

*Gelat de galleta sablé bretó amb fons de
terra de xocolata*

Cafés i Petit Fours

CELLER

Vins, blanc i negre

*Ensalada homenaje al blog Cuinar i Viatjar
de pera, queso Gorgonzola y nueces
Huevo pochado a baja temperatura trufado,
cremoso de verduritas de la huerta y
rovellons con Jamón Ibérico*

*Salteado de pulpo a la brasa con aceite
especial de pimentón y láminas de
alcachofa sobre patata y crispy de algas
marinas*

*Fideos negros melosos, langostinos y
gambas de Lonja, figues de mar y aire de
all i oli*

Solomillo de ternera al Foie

*Helado de galleta sablé de Bretaña sobre
fondo de tierra de chocolate*

Cafés y Petit Fours

BODEGA

Vinos, blanco y tinto

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Hotel Restaurante Rosi

C. del Dr. Fléming, 50 - 12580 Benicarló

Tel. / Fax 964 460 008

info@hotelrosi.com



MENÚ

Caragols punxents al vapor i salsa romesco

Amanida Castelló Nord (full de roure, escarola, lletuga, fruits secs, cansalada viada, llagostins i vinagreta de cítrics)

Escumat de favetes i carxofes amb fideus de calamar

Arròs melós tarongina (amb carxofes, galeres i llagostins)

Postres mixtes (púding de cafè, gelat casolà de menta fresca i cruixent d'ametlles)

CELLER

Vins de Castelló, aigües

Café, rotllet de la iaia i copeta d'arròs

Caracoles de mar al vapor y salsa romesco

Ensalada Castelló Norte (hoja de roble, escarola, lechuga, frutos secos, panceta, langostinos y vinagreta de cítricos)

Pochado de habitas y alcachofas con fideos de calamar

Arroz meloso azahar (con alcachofas, galeras y langostinos)

Postre mixto (pudding de café, helado casero de menta fresca y crocanti de almendras)

BODEGA

Vinos de Castellón, aguas

Café, rosquito de la Abuela y chupito de arroz

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Braseria Sant Gregori

Camí de Sant Gregori, s/n. - 12580 Benicarló

Tel. 615 284 844

info@elpinchedeoro.com



MENÚ

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)

ENTRANTES

Calamaret a la planxa

Pescadito frito

Langostinos 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)

Bar-Restaurante San Rafael

Mossén Lajunta, 24 baixos - 12580 Benicarló

Tel. 964 461 880

ivialeman@hotmail.es



MENÚ

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

*Carpaccio de llagostins amb saltat de
favetes i tomaca seca*

*Caragol punxent amb gavardina de greix
ibèrica*

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

Presca 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

«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

Presca 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

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Taverna El Ánfora

C. de Matilde Thinot, 9 - 12598 Peníscola

Tels. 964 482 361 - 616 164 372

www.tabernaanfora.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANT

Amanida

PRIMER PLAT

Assortit de mariscos

SEGON PLAT

Tonyina a la planxa amb verdures a la planxa

POSTRES

Fruita del temps

CELLER (A ESCOLLIR)

Vi blanc

Vi negre

Aigua mineral

ENTRANTE

Ensalada

PRIMER PLATO

Surtido de mariscos

SEGUNDO PLATO

Atún a la plancha con verduras a la plancha

POSTRE

Fruita del tiempo

BODEGA (A ELEGIR)

Vino blanco

Vino tinto

Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Bodegón

Av. del Papa Luna, 77 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 330

www.hotelbodegon.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANT DE BENVINGUDA

Caragols punxents amb allioli

PRIMER PLAT

Brots de l'horta a la vinagreta de fruites

SEGON PLAT

Caldereta d'arròs melós amb galeres,
abadejo i cloïsses

POSTRES

Simfonia de sabors
Café 100% torrat natural

CELLER (A ESCOLLIR)

Vi blanc
Vi rosat
Vi negre
Aigua mineral

(Dues persones mínim)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTE DE BIENVENIDA

Caracoles de mar con alioli

PRIMER PLATO

Brotos de la huerta a la vinagreta de frutas

SEGUNDO PLATO

Caldereta de arroz meloso con galeras,
bacalao y almejas

POSTRE

Sinfonía de sabores
Café 100% tueste natural

BODEGA (A ELEGIR)

Vino blanco
Vino rosado
Vino tinto
Agua mineral

(Dos personas mínimo)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant La Bodegueta

C. d'Antonio Pascual, 23 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 332



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTS

Amanida de cavalla, formatge fresc i taronja
Sèpia a la planxa amb carxofes
Cloïsses i llangostins monets a la marinera

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Arròs melós de polp i galeres
o
Rap a la planxa amb caragols de mar i allioli
de galera
o
Suquet de peix

POSTRES

Postres (a escollir)

Café

CELLER (A ESCOLLIR)

Vi blanc
Vi negre

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Ensalada de caballa, queso fresco y naranja
Sepia a la planxa con alcachofas
Almejas y langostinos monets a la marinera

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz meloso de pulpo y galeras
o
Rape a la plancha con caracoles de mar y
allioli de galera
o
Suquet de pescado

POSTRE

Postres (a elegir)

Café

BODEG (A ELEGIR)

Vino blanco
Vino tinto

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant La Cabaña

Av. de la Mar, 29 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 017

www.hoteldepeniscola.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANT

Amanida tèbia amb formatge de cabra i carxofes confitades

PRIMER PLAT

Crema de carabassa de la Minjau amb galeres

SEGON PLAT

Filet de llobarro farcit de llangostins en salsa amb caragols punxents

POSTRES

Panacotta de café amb cors de brull

CELLER

*Vi blanc
Aigua mineral*

ENTRANTE

Ensalada tibia con queso de cabra y alcachofas confitadas

PRIMER PLATO

Crema de calabaza de La Minjau con galeras

SEGUNDO PLATO

Filete de lubina rellena de langostinos en salsa con caracoles de mar

POSTRE

Pana cotta de café con corazones de requesón

BODEGA

*Vino blanco
Aigua mineral*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant El Caragol

Av. d'Espanya, 41 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 761

elcaracol.baresrestaurantespeniscola.es



PENÍSCOLA

MENÚ

DEGUSTACIÓ D'ENTRANTS

*Torrada d'escalivada amb abadejo
Llangostins de la Llonja als aromes de la
Serra d'Irta*

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

*All i pebre de rap estil Caragol
El nostre arròs melós amb llimantol i
cloïsses
Llom de vedella ibèrica amb guarnició de
les verdures de la nostra horta*

POSTRES

*Postres casolanes (a escollir)
Café especial B+O
Cóc de la Tia Maria / Digestiu casolà*

CELLER (A ESCOLLIR)

*Vi blanc / Vi rosat / Vi negre
Aigua mineral / Cervesa*

*(Dues persones mínim)
Dimarts nit i dimecres tancat*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

*Tostada de escalivada con bacalao
Langostinos de la Lonja a los aromas de la
Sierra de Irta*

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

*All i pebre de rape estilo Caragol
Nuestro arroz meloso con bogavante y
almejas
Solomillo ibérico con guarnición de las
verduras de nuestra huerta*

POSTRE

*Postre casero (a elegir)
Café especial B+O
Cóc de la Tía María / Digestivo casero*

BODEGA (A ELEGIR)

*Vino blanco / Vino rosado / Vino tinto
Aigua mineral / Cerveza*

*(Dos personas mínimo)
Martes noche y miércoles cerrado*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Carmen Guillemot

C. Juan José Fulladosa, 27 - 12598 Peníscola

Tel. 964 481 381

www.carmenguillemot.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTS

*Caragols punxents amb allioli de wasabi
Sopa de galeres amb fideus de calamar i
palmeretes de pasta de full casolà*

PLAT PRINCIPAL

Milfulls de creps amb llagostins i carxofes

POSTRES

*Gaspatxo de maduixes amb mousse de
iogurt*

PA

*Pa d'elaboració pròpia, fet amb llevat
natural i farines biològiques mòltes a la
pedra*

CELLER (A ESCOLLIR)

*Vi blanc
Vi negre
Aigua mineral*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

*Caracoles de mar con alioli de wasabi
Sopa de galeras con fideos de calamar y
palmeritas de hojaldre casero*

PLATO PRINCIPAL

*Milhojas de crepes con langostinos y
alcachofas*

POSTRE

Gazpacho de fresas con mousse de yogur

PAN

*Pan de elaboración propia, hecho con
levadura madre y harinas biológicas molidas
a la piedra*

BODEGA (A ELEGIR)

*Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Les Doyes

Av. del Papa Luna, 10 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 795

www.restaurantelesdoyes.com



MENÚ

ENTRANTS

Amanida de llangostins amb foie i raïm

PRIMER PLAT

Pimentó del piquillo amb brandada de caragols punxents i crema de marisc

SEGON PLAT

Rap amb la salsa i galeres amb carxofes confitades

POSTRES

Quallada del Maestrat amb mermelada de taronja amarga

Café

CELLER

*Vi blanc
Aigua mineral*

(Dues persones mínim). Dimarts tancat

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Ensalada de langostinos con foie y uvas

PRIMER PLATO

Pimiento del piquillo con brandada de caracoles de mar y crema de marisco

SEGUNDO PLATO

Rape en su salsa y galeras con alcachofas confitadas

POSTRE

Cuajada del Maestrazgo con mermelada de naranja amarga

Café

BODEGA

Vino blanco
Aigua mineral

(Dos personas mínimo). Martes cerrado

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Escla

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

Tel. 964 467 673

Fax 964 482 080



MENÚ

ENTRANTS

Caragols punxents al vapor

PRIMER PLAT

Arròs mar i terra amb galeres, caragols punxents i llangostins

SEGON PLAT

Suquet de a bord amb galeres, llangostins i caragols de mar

POSTRES

Tocinillo de taronja

CELLER (A ESCOLLIR)

Vi blanc

Vi negre

Aigua mineral

ENTRANTES

Caracoles de mar al vapor

PRIMER PLATO

Arroz mar y tierra con galeras, caracoles de mar y langostinos

SEGUNDO PLATO

Suquet de a bordo con galeras, langostinos y caracoles de mar

POSTRE

Tocinillo de naranja

BODEGA (A ELEGIR)

Vino blanco

Vino tinto

Agua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant La Golosona

Av. d'Espanya, 25 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 097



PENÍSCOLA

MENÚ

APERITIU

Galeres amb gemma de sal de llangostí

PRIMER PLAT

Carxofa farcida

SEGON PLAT

Pasta fresca farcida i caragol de mar en salsa de tomata cherry confitada

POSTRES

Pastisseria artesana. Pastís Golosa

CELLER

*Vi
Aigua mineral*

APERITIVO

Galeras con gema de sal de langostino

PRIMER PLATO

Alcachofa rellena

SEGUNDO PLATO

Pasta fresca rellena y caracol de mar en salsa de tomate cherry confitado

POSTRE

Pastelería artesana. Tarta Golosa

BODEGA

*Vino
Aigua mineral*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Rest. Hogar del Pescador

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

Tel.: 964 489 588



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTS

Carpaccio de tomata amb formatge de cabra i sardina anxovada
Caragols punxents de la Llonja

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós amb carxofa de l'horta amb galera i llangostins de la nostra Llonja

POSTRES

Postres casolanes (a escollir)

CELLER (A ESCOLLIR)

Vi blanc
Vi negre
Aigua mineral

(Dues persones mínim)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Carpaccio de tomate con queso de cabra y sardina anchoada
Caracoles de mar de la Lonja

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso con alcachofa de la huerta con galera y langostinos de nuestra Lonja

POSTRE

Postres caseros (a elegir)

BODEGA (A ELEGIR)

Vino blanco
Vino tinto
Aigua mineral

(Dos personas mínimo)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Hostería del Mar

Av. del Papa Luna, 18 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 600 - Fax: 964 467 603

www.hosteriadelmar.net



MENÚ

CENTRE DE TAULA

Amanida de galeres i caragols punxents a les dues vinagretes

Flors de carxofa farcides de galeres

Llangostins monets saltejats amb alls tendres

PLAT PRINCIPAL (A ESCOLLIR)

Arròs mariner de galeres amb carxofes

o

Fideuà amb llangostins, galeres i caragols punxents

POSTRES

Crema catalana al caramel

CELLER

Copa de vi de la casa

Aigua mineral

(Dues persones mínim)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

CENTRO DE MESA

Ensalada de galeres y caracoles de mar a las dos vinagretas

Flores de alcachofa rellenas de galeras

Langostinos monets salteados con ajetes tiernos

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz mariner de galeres con alcachofas

o

Fideuá con sus langostinos, galeras y caracoles de mar

POSTRE

Crema catalana al caramelo

BODEGA

Copa de vino de la casa

Aigua mineral

(Dos personas mínimo)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Taverna Mío Cid

Av. Akra Leuke, 15 - 12598 Peníscola

Tels. 964 489 340 - 669 775 302

www.tabernamiocid.com



MENÚ

ENTRANT

Amanida especial Mío Cid

PRIMER PLAT

Polp roquer sobre llit de patata al pebre picant

SEGON PLAT

Arròs caldós amb galera, sèpia i faves

POSTRES

Postres casolanes de la mama (a escollir)

CELLER

Vi

Cervesa

Aigua mineral

(Dues persones mínim)

Dilluns tancat

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTE

Ensalada especial Mío Cid

PRIMER PLATO

Pulpo de roca sobre cama de patata al pimiento picante

SEGUNDO PLATO

Arroz caldosos con galera, sepia y habas

POSTRE

Postres caseros de la mama (a elegir)

BODEGA

Vino

Cerveza

Agua mineral

(Dos personas mínimo)

Lunes cerrado

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Bergantín

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



VINARÒS

MENÚ

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

Vi i aigües minerals

Preu: 28 € (IVA inclòs)

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

Vino y aguas minerales

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant C'Antonio

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



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Chips de carxofes amb llagostins i ous de guatla

Caragols punxents

Pimentons del piquillo farcits de caragols, llagostins i carxofes

A ESCOLLIR

Llobarro amb crema de carxofes i llagostins

o

Arròs caldós o paella de sépia, llagostins, carxofes i caragols

o

Fideuada amb pollastre, carxofes i llagostins

Postres de la casa

Vi o cava, aigua mineral

Café i glopet

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Chips de alcachofas con langostinos y huevos de codorniz
Caracoles de mar

Pimientos del piquillo rellenos de caracoles, langostinos y alcachofas

A ELEGIR

Lubina a la crema de alcachofas y langostino

o

Arroz caldoso o paella de sepia, langostinos, alcachofas y caracoles

o

Fideuá con pollo, alcachofas y langostinos

Postre de la casa

Vino o cava, aigua mineral

Café y chupito

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant El Langostino de Oro

C. de Sant Francesc, 31 - 12500 Vinaròs

Tel. 964 451 204



VINARÒS

MENÚ

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 mineral

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Tosta de queso con anchoas

Ensalada de pulpo templada

Chipirones con alcachofas

Langostinos a la sal

A ELEGIR

Arroz mariner con rape y ortigas

o

Fritura mediterránea

POSTRES

Elaboración propia

Vino

Aigua mineral

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant La Isla

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



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Cloïsses saltades amb carxofes

Caragols punxents al vapor

Llagostins a l'estil La Isla

A ESCOLLIR

Suquet de rajada

o

Arròs mariner

Postres de la casa

Vi o cava de la casa

Aigua mineral

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Almejas salteadas con alcachofas

Caracoles de mar al vapor

Langostinos al estilo La Isla

A ELEGIR

Suquet de raya

o

Arroz marinero

Postre de la casa

Vino o cava de la casa

Agua mineral

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant L'Olivera

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



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Twister de llagostins

Calamars farcits de marisc i llagostins

Cues de gambes amb tempura

A ESCOLLIR

Arròs melós de galeres, llagostins i carxofa

o

Rap a la marinera amb llagostins i cloïsses

Postres casolanes

Vi o cava, aigua mineral

Café i glopet

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Twister de langostinos

Calamares rellenos de marisco y langostino

Colas de gambas con tempura

A ELEGIR

*Arroz meloso de galeras, langostinos y
alcachofas*

o

*Rape a la marinera con langostinos y
almejas*

Postres caseros

Vino o cava, agua mineral

Café y chupito

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Nou Parada

Sant Cristòfol, 2 - 12500 Vinaròs

Tels. 964 826 114 - 686 343 380



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Caragols punxents al natural

Polp amb puré de patata, allioli i pebre roig de la Vera

Llagostins amb aroma de taronja

Calamar saltat amb carxofes

A ESCOLLIR

Suquet mariner de rom i llagostins

o

Arròs melós o paella, amb polp, carxofes i llagostins

o

Escabetx suau de sardina, carxofes i llagostins

o

Allipebre d'abadejo amb carxofes

Assortiment de postres Nou Parada

*Vi o cava, aigua mineral
Café*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Caracoles de mar al natural

Pulpo con puré de patata, alioli y pimentón de la Vera

Langostinos al aroma de naranja

Calamar salteado con alcachofas

A ELEGIR

Suquet marinero de rodaballo y langostinos

o

Arroz meloso o paella, con pulpo, alcachofas y langostinos

o

Escabeche suave de sardina, alcachofas y langostinos

o

Allipebre de bacalao con alcachofas

Surtido de postres Nou Parada

*Vino o cava, agua mineral
Café*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Rafel lo Cristalero

C. de Cervantes, 2 - 12500 Vinaròs

Tel. 964 402 048



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

*Pernil de bellota de Jabugo, 5 Jotas,
Sánchez Romero Carvajal*

*Ensalada tèbia de carxofa amb tempura i
vinagreta de llima dolça*

Croquetes dels sabors

Llagostins amb allada

A ESCOLLIR

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

o

Fideuada amb llamàntol i carxofes

o

Rom al forn

Postres casolanes

CELLER A ESCOLLIR

Vi blanc, vi negre o cava i aigua mineral

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

*Jamón de bellota de Jabugo, 5 Jotas,
Sánchez Romero Carvajal*

*Ensalada templada de alcachofa en
tempura y vinagreta de lima*

Croquetas de los sabores

Langostinos al ajillo

A ELEGIR

*Arroz con bogavante y alcachofas (seco,
meloso o caldoso)*

o

Fideuá con bogavante y alcachofas

o

Rodaballo al horno

Postre casero

BODEGA A ELEGIR

*Vino blanco, vino tinto o cava y agua
mineral*

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Vinya d'Alòs

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



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Anxoves sobre pa de cristall amb carxofes
confitades i pols d'oliva negra

Llagostins a l'estil Vinya d'Alòs

Caragols punxents amb crema d'all

Carxofa amb brandada de bacallà i fons
d'espínacs

A ESCOLLIR

Suquet de rajada amb llagostins

o

Milfulls de carxofes i bacallà

o

Arròs caldós amb eriçons de mar i carxofes

Postres casolanes

CELLER A ESCOLLIR

Vi o cava i aigua mineral
Café

ENTRANTES

Anchoas sobre pan de cristal con alcachofas
confitadas y polvo de aceituna negra

Langostinos al estilo Vinya d'Alòs

Caracoles de mar a la crema de ajo

Alcachofa con brandada de bacalao y fondo
de espínacs

A ELEGIR

Suquet de raya con langostinos

o

Milhojas de alcachofas y bacalao

o

Arroz caldoso con erizos de mar y alcachofas

Postre casero

BODEGA A ELEGIR

Vino o cava y agua mineral
Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Precio: 28 € (IVA incluido)

NOTES / NOTAS



**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



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



**DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ**

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



**Ajuntament
de Benicarló**

TOURIST INFO PENÍSCOLA

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



Peníscola

TOURIST INFO VINARÒS

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



**Ajuntament de
Vinaròs**

TURISME