



# JORNADES DE PROMOCIÓ DEL PEIX I POLP DE LLOTJA DE BENICARLÓ 2015



DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA

DIUMENGE 4 D'OCTUBRE \_ 12.00 H EXPLANADA DEL PORT

IV JORNADES DEL PINXO

DEL 25 DE SETEMBRE AL 3 D'OCTUBRE

VII JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL PEIX I POLP  
DE LLOTJA DE BENICARLÓ

DEL 4 D'OCTUBRE A L'1 DE NOVEMBRE



## DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA

DIUMENGE 4 D'OCTUBRE \_ 12.00 H, EXPLANADA DEL PORT



## IV JORNADES DEL PINXO

DEL 25 DE SETEMBRE AL 3 D'OCTUBRE

### Bars-Cafeteries Participants

<b>Restaurant Vermuteria Tràngol</b>	C. València, 19	964044323
<b>Asador Sidreria Gasteiz</b>	C. Cronista Viciana, 9	964868406
<b>Bar Restaurant La Bocana del Port</b>	Av. Marques de Benicarló, 30	646984505
<b>Restaurante La Braseria del Puerto</b>	Port Esportiu, Bloque 1, planta 1.ª	675800397
<b>Bar Jubilados</b>	C. Dr. Fléming, 4	658627622
<b>Bar Estació</b>	Estació de trens de Benicarló	658627622
<b>Bar Levante</b>	Pl. Del Mercat Vell, 10	653109592
<b>Cafè Bar Anna</b>	Pl. Sant Bartomeu, 16	651921144
<b>Cafè Carlón</b>	Av. Jacinto Benavente, 64	652906183
<b>Cafeteria Can Cristina</b>	Pl. de la Comunitat Valenciana, 4 bj.	620437453
<b>Cafeteria Marynton</b>	Ps. Marítim, 5	964465030
<b>Cerveceria Babilón</b>	Av. València Edif Nautilus 1, Local C	606222840
<b>Cotton Café</b>	C. de Sant Antoni, 4	964470115
<b>Restaurant Davant del Port</b>	Av. del Marquès de Benicarló, 34	615982363
<b>Restaurant Braseria Sant Gregori</b>	Camí Sant Gregori S/N	615284844
<b>Restaurant Taperia Xanadú</b>	Pl. Mestres del Temple, 3	964828412
<b>Cafeteria Rex</b>	C. Ferreres Bretó, 44	964825233

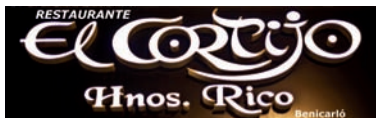


## VII JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL PEIX Y POLP DE LLOTJA DE BENICARLÓ

DEL 4 D'OCOTBRE A L'1 DE NOVEMBRE

<b>Restaurante El Cortijo Hnos. Rico</b>	Av. Mendez Nuñez, 85	964470075 610673311
<b>Hotel Restaurante Rosi</b>	C. Dr. Fléming, 50	964460008
<b>Parador de Benicarló</b>	Av. Papa Luna, 5	964470100
<b>Restaurante Braseria Sant Gregori</b>	Camí Sant Gregori, SN - Ermita	615284844 964473464
<b>Restaurante Chuanet</b>	Av. Papa Luna, S/N	964471772
<b>Centro Integrado F.P.</b>	Av. Cort Valencianes, 2	615299923
<b>Restaurante Neptuno</b>	Ps. Marítim, 94	659549731 964460555
<b>Pau Restaurant</b>	Av. Marquès de Benicarló, 11	964470546 696462804
<b>Restaurante Pizzeria Mare Meua</b>	Port Esportiu Manzana 2, 1r	964475389
<b>Restaurante Vermuteria Trangol</b>	Av. València, 19	964044323
<b>Asador Sidreria Gasteiz</b>	Cronista Viciena, 9	607043385 964868406
<b>Xanadu Restaurante-tapería</b>	Pl. Mestres del Temple, 3 bj 6	964828412
<b>Bar Restaurante La Bocana del Port</b>	Av. Marques de Benicarló, 30	646984505





**RESTAURANTE EL CORTIJO HNOS. RICO**

**Av. Méndez Núñez, 85**

**Tel. 964 470 075**

## *Menú*



*Aperitiu benvinguda / Aperitivo bienvenida*



*Amanida marinera amb polp, escamarlans de Benicarló i coetes de gamba roja, amanida amb vinagreta de caviar i oli d'oliveres mil·lenàries / Ensalada marinera con pulpo, cigalitas de Benicarló y colitas de gamba roja, aliñada con vinagreta de caviar y aceite de olivos milenarios*

*Polp a la brasa amb la seua poteta confitada en romaní i calamarçons guisats en la seua tinta / Pulpo a la brasa con su patatita confitada en romero y calamarcito guisado en su tinta*

*Arrossejat típic amb polp, cloïsses i llagostins / Arrossejat típico con pulpo, almejas y langostinos*



*Gelat merengat / Helado merengado*



*Cafè i dolços / Café y dulces*



*Celler de la casa / Bodega de la casa*

**Preu per persona 35 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 35 € (IVA Incluido)**



**HOTEL RESTAURANTE ROSI**

**C. Dr. Fléming, 50**

**Tel. / Fax 964 46 00 08**

## *Menú*



Pota de polp de roca a la planxa amb escuma de patates, nuvol de parmesano i cruixent de pernil / *Pata de pulpo de roca a la plancha con espuma de patatas, nube de parmesano y crujiente de jamon*



Copa sofregit de ceba caramel·litzada amb polp i rovell d'ou a baixa temperatura / *Copa sofrito de cebolla caramelizada con pulpo y yema de huevo a baja temperatura*

Amanida de peixos de llotja marinats amb polp i gele d'all i oli amb vinagreta de fruita seca / *Ensalada de pescados de lonja marinados con pulpo y gele de "all i oli" con vinagreta de frutos secos*

Crema de galeres i els seus crostons / *Crema de galeras y sus picatostes*

Filet de peix sant pedro sobre jaç de verduretes i cruixent d'ortigues de mar / *Filete de pez san pedro sobre lecho de verduritas y crujiente de ortigas de mar*



Postre especial de la casa / *Postre especial de la casa*



Celler selecció per part del restaurant i aigües / *Bodega selección por parte del restaurante y aguas*  
Cafès i rosqueta de l'àvia / *Cafés y rosquito de la abuela*

**Preu per persona 29 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 29 € (IVA incluido)**



**PARADOR DE BENICARLÓ**  
**Av. Papa Luna, nº 5. 12580 Benicarló. Castellón**  
**T + 34 964 470 100 / F + 34 964 470 937**  
**www.parador.es**

## *Menú*



Hamburgueseta de polp de la nostra llotja amb all i oli de pebre d'Alcanar / *Hamburguesita de pulpo de nuestra lonja con all i oli de pimentón de Alcanar*

Les nostres croquetes casolanes de monets de Benicarló / *Nuestras croquetas caseras de monets de Benicarló*

Cassoleta de guisat de cigrons amb polp / *Cazuelita de guiso de garbanzos con pulpo*



Amanida de verat de llotja marinada amb fenoll i cítrics valencians / *Ensalada de caballa de lonja marinada con hinojo y cítricos valencianos*

Guisat tradicional dels nostres pescadors amb peix de llotja del dia / *Guiso tradicional de nuestros pescadores con pescado de lonja del día*



Sopa de xocolata blanca especiado amb gelat de yogurt / *Sopa de chocolate blanco especiado con helado de yogurt*



Vins i caves seleccionats del Celler del Parador / *Vinos y cavas seleccionados de la Bodega del Parador*  
Aigua minerals / *Agua minerales*



Cafè / *Café*

**Preu per persona 35 € (inclòs IVA)**  
**Precio por persona 35 € (incluido IVA)**



**RESTAURANTE BRASERIA SANT GREGORI**  
**Camino San Gregorio, s/n**  
**12580 Benicarló**  
**Teléfono 615 284 844**

## **Menú**

### **Entrants / Entrantes**



Peixet fregit / *Pescadito frito*

Polp a la planxa / *Pulpo a la plancha*

Xipirons / *Chipirones*



### **Primers / Primeros**

Fideua / *Fideua*

Arrosejat amb polp / *Arrosejat con pulpo*

per taules completes / *por mesas completas*



### **Segons / Segundos**

Rap a la marinera / *Rape a la marinera*

Suquet de Benicarló / *Suquet de Benicarló*



Postres casolanes a triar / *Postre casero a elegir*



Beguda, pa, cafè, xopet i pastes /

*Bebida, pan, café, chupito y pastas*

Vi blanc: Roda / *Vino blanco: Rueda*

Vi negre: Rioja / *Vino tinto: Rioja*

Vi rosat: Navarra / *Vino rosado: Navarra*

**Preu per persona 25 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 25 € (IVA incluido)**



**RESTAURANTE CHUANET**  
**Av. Papa Luna, S/N. 12580 Benicarló**  
**Tel. 964 471 772 / 679 952 399**

## *Menú*



Llesqueta de pa de cristall amb anxova del Cantàbric  
amb oli mil·lenari / *Montadito de pan de cristal con anchoa  
del Cantábrico con aceite milenario*

Llagostins planxa / *Langostinos plancha*

Saquet farcit de marisc i polp /  
*Saquito relleno de marisco y pulpo*

Polp all i pebre estil Chuanet /  
*Pulpo all i pebre estilo Chuanet*

Arròs mariner amb cloïsses i polp /  
*Arroz marinero con almejas y pulpo*



## **Postre**

Broqueta de fruita amb gelat /  
*Brocheta de fruta con helado*



## **Celler / Bodega**

Aigua mineral / *Agua mineral*  
Celler de la casa / *Bodega de la casa*



cafès / *cafés*



Nota. Per al sopar l'arròs es podrà substituir per algun plat  
recomanat pel restaurant / *Nota. Para la cena el arroz se podrá  
sustituir por algún plato recomendado por el restaurante*

**Preu per persona 35 € (inclòs IVA)**  
**Precio por persona 35 € (incluido IVA)**



**CENTRE INTEGRAT PÚBLIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL  
DE BENICARLÓ**

**Restaurant Pedagògic  
Avda. Corts Valencianes, 2  
12580 Benicarló  
Teléfono 964 405 750**

*Menú*

**Aperitiu de benvinguda /  
Aperitivo de bienvenida**

Laminat de Polp, mango, olives negres i sèsam /  
*Laminado de Pulpo, mango, olivas negras y sésamo*

Ceviche de llagostins amb cítrics i salicòrnia /  
*Ceviche de langostinos con cítricos y salicòrnia*

Escabetx suau de peix blau, bolets i verdures /  
*Escabeche suave de pescado azul, setas y verduritas*

Duo de tempures, clàssiques i modernes /  
*Dúo de tempuras, clásicas y modernas*

Polp de Benicarló a la brasa i l'horta /  
*Pulpo de Benicarló a la brasa y la huerta*



**Platos**

Arròs del senyoret / *Arroz del «senyoret»*

Suquet de peix de la Llotja de Benicarló /  
*«Suquet» de pescado de la Lonja de Benicarló*



**Pre-postre**

Les postres de la nostra pastisseria /  
*Los postres de nuestra pasteleria*

«Petit-fours»

Assortit de pans artesans / *Surtido de panes artesanos*

**Preu Menú: 25 € (No inclou bodega, solament aigua i cafè)  
Precio Menú: 25 € (No incluye bodega, solamente agua y café)**

# NEPTUNO

R E S T A U R A N T

**RESTAURANT NEPTUNO**  
**Pº. Marítimo, 94. 12580 Benicarló**  
**Teléfono 964 460 555**

## **I Premio peix y polp 2013 y 2014**

### *Menu*

#### **Aperitivo de Entrada**

Pa de cristall sucats amb tomata del serengue amb anguila fumada i llim de sardina marinada amb guacamole / *Pan de cristal con su mojo de tomate del serengue con anguila ahumada y lomito de sardina macerada con guacamole*

Poteta de polp braseada amb trinxat de creïlla i cruixent del seu suc / *Patita de pulpo braseada con trinxat de patata y crujiente de jugo*

Gambetes roges i angules amb ou de corral tipus regirat / *Gambitas rojas y angulas con huevo de corral tipo revuelto*

Sèpia en la seua tinta amb mandonguilles i fabetes / *Sepia en su tinta con albóndigas y habitas baby*

Sorbet de meló d'Alger amb infusió de te / *Sorbete de Sandía con Infusión de té*



Arròs de llagostins, mollets i polp de Benicarló / *Arroz de langostinos, salmonetes y pulpo de Benicarló*

o

Tonyina roja amb saltejat de verdures / *Atún rojo con salteado de verduras*

o

Brioche de sobao caramelitzat amb gelat de plàtan i compota de figues / *Brioche de sobao caramelizado con helado de plátano y compota de higos*

#### **A triar-A elegir**

Vi blanc / *Vino Blanco Verdejo Caballero de Castilla*  
Vi negre / *Vino Tinto Tempranillo Serres (D.O.C. Rioja)*  
Cava Brut Selección Especial

Pa, aigües minerals / *Pan, aguas minerales*

Cafès amb la seua pateta d'Anís / *Cafés con su pastita de Anís*

**Preu per persona 33 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 33 € (IVA incluido)**



**PAU RESTAURANT & EVENTS**  
**Av. Marquès de Benicarló, 11**  
**Tel. 964 47 05 46**

## *Menú*

Polp confitat, guacamole i fruita seca al wasabi amb bouquet d'amanides / *Pulpo confitado, guacamole y frutos secos al wasabi con bouquet de ensaladas*

La truita de patata, carxofa i calamarsons de Juan Palomo: #yomeloguisoyomelocomo / *La tortilla de patata, alcachofa y chipirones de Juan Palomo: #yomeloguisoyomelocomo*

Paellonet de cous cous a banda amb polp i mariscs del terreny al senyoret / *Paellonet de cous cous a banda con pulpo y mariscos del terreno «al senyoret»*

Volcà de Les Columbretes: L'illa Grossa en erupció / *Volcán de Les Columbretes: «L'illa Grossa en erupció»*

Rap al all cremat versió 2.0 Interpretació de la recepta tradicional de pescadors / *Rape al «all cremat» versión 2.0 Interpretación de la receta tradicional de pescadores*



Gelat de torró artesà de la Jijonenca amb denominació d'origen Xixona i Alacant i llaminer bescuit de llet condensada / *Helado de turrón artesano de La Jijonenca con denominación de origen Xixona i Alacant y goloso bizcocho de leche condensada*



Cafè i Petit Fours / *Café y Petit Fours*



## **Celler / Bodega**

Selecció de vi negre de la Rioja i vi blanc de Rueda / *Selección de vino tinto de la Rioja y vino blanco de Rueda*

**Preu per persona 35 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 35 € (IVA incluido)**



**RESTAURANTE PIZZERIA MARE MEUA**  
**Port Esportiu Manzana 2, 1r**  
**12580 Benicarló**  
**Tel. 964 475 389**

## *Menú*

### **Aperitius Mare Meua / Aperitivos Mare Meua**

Amanida de polp /  
*Ensalada de pulpo*

Clòtxines /  
*Mejillones*

Llagostins del terreny /  
*Langostinos del terreno*



### **Platos**

Arròs caldós amb polp /  
*Arroz caldoso con pulpo*



### **Postre**

Tiramisu



### **Celler / Bodega**

Vins blanc, rosat, negre (Criança Rioja) /  
*Vinos blanco, rosado, tinto (Crianza Rioja)*

Aigua / *Agua*

**Preu per persona 20 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 20 € (IVA incluido)**



## RESTAURANTE VERMUTERIA TRÀNGOL

Av. València, 19  
Tel. 964 04 43 23

### Menú

Terrina de sardina, mantega de pesto, sesina i tomaques amb seitons marinats a la japonesa i amaniment de tomaca i romesco / *Terrina de sardina, mantequilla de pesto, sesina y tomates con boquerones marinados a la japonesa y aliño de tomate y romesco*



Amanida de tardor amb polp de llotja i bolets de temporada / *Ensalada de otoño con pulpo de la lonja y setas de temporada*



Arròs cremós pelat de llamàntol i gambes / *Arroz cremoso pelado de bogavante i gambas*



Pata de polp brassejat amb emulsió de castanyes, oli d'herbes fresques, la seua reducció i panko cuixent amb panxeta ibèrica / *Pata de pulpo braseado con emulsión de castañas, aceite de hierbas frescas, su reducción y panko crujiente con panceta ibérica*



Rom comfitat amb samfaina de carabassa i verdures de temporada, allioli d'all negre i essència de plancton marí / *Rodaballo confitado con sanfaina de calabaza y verduras de temporada, allioli de ajo negro y jugo de plancton marino*



Postre de la casa

**Preu per persona 27 € (IVA inclòs) (Beguda no inclosa)**  
**Precio por persona 27 € (IVA incluido) (Bebida no incluida)**



**SIDRERIA GASTEIZ ASADOR**  
**C. cronista Viciana, 9**  
**Tel. 964 868 406**

## *Menú*

Carpaccio de llagostins de Benicarló farcit de salpicón de polp amb la seua vinagreta / *Carpaccio de langostinos de Benicarló relleno de salpicón de pulpo con su vinagreta*

Amanida temperada d'escarola amb lamines de polp de roca, amanida amb oli del Maestrat i pebre de Vera / *Ensalada templada de escarola con laminas de pulpo de roca, aderezada con aceite del Maestrazgo y pimentón de Vera*

Croquetes casolanes de làmines de bacallà farcides d'ou de guatlla, amb fons de salsa de pebrots del piquillo / *Croquetas caseras de laminas de bacalao rellenas de huevo de codorniz, con fondo de salsa de pimientos del piquillo*

Arròs melós de polp, ortigues de mar i espardenyas / *Arroz meloso de pulpo, ortigas de mar y espardeñas*



## **Postres / Postre**

Assortit de pastissos casolans i gelats variats / *Surtido de tartas caseras y helados variados*



## **Celler / Bodega**

Vi Mantibre Criança (Rioja Alabesa) / *Vino Mantibre Crianza (Rioja Alavesa)*

Sidra Txot

Aigües minerals / *Aguas minerales*

Cafè / *Café*

**Preu per persona 30 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 30 € (IVA incluido)**



**RESTAURANT TAPERIA XANADÚ**  
**Pl. Mestres del Temple 3, bajo 6. 12580 Benicarló**  
**Teléfono 964 828 412**

## *Menú*

### **Aperitiu / Aperitivo**

Broqueta de polp a la planxa amb salsa de ceba /  
*Brocheta de pulpo a la plancha con salsa de cebolla*



### **Entrants / Entrantes**

Copa de salpicó de polp i fruits del mar /  
*Copa de salpicón de pulpo y frutos del mar*

Petxina de pelegrí en crema de marisc i peix de roca /  
*Vieira en crema de marisco y pescado de roca*

Fritada de peix / *Fritura de pescado*



### **Plat principal / Plato principal**

Sèpia en salsa d'ostres amb alls tendres i bolets shitake /  
*Sepia en salsa de ostras con ajos tiernos y setas shitake*

o

Arròs negre de calamar i tallarines de sèpia (min. 2 pax) /  
*Arroz negro de calamar y tallarines de sepia (min. 2 pax)*



### **Prostre / Postre**

Artifici de pa, tomàquet i fuet /  
*Trampantojo de pan, tomate y fuet*



Pa / *Pan*

Cafè / *Café*

Aigua o refresc / *Agua o refresco*

**Preu per persona 30 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 30 € (IVA incluido)**

# Bar Restaurant La Bocana del Port

**BAR RESTAURANTE LA BOCANA DEL PORT**  
**Av. Marques de Benicarló, 30**  
**12580 Benicarló**  
**Telf. 646984505**

## *Menú*

### **Entrants / Entrantes**

Tàrtar de tonyina en guacamole i nachos /  
*Tartar de atún en guacamole y nachos*

Foie arrebossat de festuc amb melmelada de tomàquet  
i tostades / *Foie rebozado de pistacho con mermelada  
de tomate y tostadas*

Risotto de llagostins amb parmesano i bolets /  
*Risotto de langostinos con parmesano y setas*



### **Platos**

Polp a la planxa en parmentier de moniato amb bolets  
carabiner i fesol verd / *Pulpo a la plancha en parmentier  
de moniato con setas carabinero y judía verde*

o

Llobarro a l'esquena amb verdures saltejades a la soja  
i formatge de búfala / *Lubina a la espalda con verduritas  
salteadas a la soja y queso de búfala*



### **Postres**

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla /  
*Coulant de chocolate con helado de vainilla*

### **Celler / Bodega**

Vins denominació d' origen Rioja, aigües minerals /  
*Vinos denominación de origen Rioja, aguas minerales*

Cafè / *Café*

**Preu per persona 33 € (IVA inclòs)**  
**Precio por persona 33 € (IVA incluido)**



*Organitza*



Ajuntament  
de Benicarló



PEIX DE BENICARLÓ  
FRESC DE COSTA  
COMUNITAT VALENCIANA

*Col·laboren*



DIPUTACIÓ  
D  
CASTELLÓ



Cofradia de  
Pescadores  
de Benicarló



[www.ajuntamentdebenicarlo.org](http://www.ajuntamentdebenicarlo.org)