

JORNADES DEL POLP A CADUF



MOSTRA GASTRONÒMICA
DIUMENGE 2 D'OCTUBRE 12.00 H
ESPLANADA DEL PORT

V JORNADES DEL PINXO
DEL 16 DE SETEMBRE AL 2 D'OCTUBRE

**VIII JORNADES GASTRONÒMIQUES
DEL POLP A CADUF**
DEL 2 D'OCTUBRE A L'1 DE NOVEMBRE

BENICARLÓ
SETEMBRE | OCTUBRE
DE 2016



MENÚS

RESTAURANTS

Aperitivo de bienvenida

Crema de langostinos con aromas y
crujientes del Baix Maestrat

Empanada de pulpo, verduras, setas y pimienta roja

Sopa fría, tártaro de caballa y pulpo con toques cítricos

Fritura de la lonja de Benicarló
con emulsión de ajo negro

Pata de pulpo a la llama, espuma de patata y
escabeche de la huerta

Arroz meloso de pescado de roca y plancton marino

“Suquet” de pescado y marisco de la costa mediterránea

POSTRE

Los postres de nuestra pastelería

Petit fours

Surtido de panes artesanos

Aperitiu de benvinguda

Crema de llagostins amb aromes i
cruixents del Baix Maestrat

Empanada de polp, verdures, bolets i pebre roig

Sopa freda, tàrtar de verat i polp amb tocs cítrics

Fritura de la llonja de Benicarló
amb emulsió d'all negre

Pota de polp a la flama, escuma de patata i
escabetx de l'horta

Arròs melós de peix de roca i plàncton marí

Suquet de peix i marisc de la costa mediterrània

POSTRES

Les postres de la nostra pastisseria

Petit fours

Assortit de pans artesans

Este menú puede tener algún cambio, al tratarse de una
Escuela de Hostelería y la realización de las diferentes prácticas
educativas a lo largo de estas Jornadas.

Aquest menú pot tenir algun canvi, al tractar-se d'una Escola
d'Hoteleria i la realització de les diferents pràctiques educatives
al llarg d'aquestes Jornades.



Aperitivo de la Casa

Carpaccio de pulpo al estilo Chuanet

Erizos de mar rellenos con alcachofas y
langostinos de Benicarló

Canelón relleno de pulpo y vieiras

Arroz con pulpo y langostinos

POSTRE

Tarta tres chocolates con helado de vainilla y
fruta de temporada

BODEGA

Bodega de la casa
Agua mineral
Cafés

Aperitiu de la Casa

Carpaccio de polp a l'estil Chuanet

Eriçons de mar farcits amb carxofes i
llagostins de Benicarló

Caneló farcit de polp i vieires

Arròs amb polp i llagostins

POSTRES

Pastís tres xocolates amb gelat de vainilla i
fruta de temporada

CELLER

Celler de la casa
Aigua mineral
Cafès

Para la cena el arroz se podrá cambiar por otro plato
recomendado por nuestros camareros.

Per al sopar l'arròs es podrà canviar per un altre plat
recomanat pels nostres cambrers.

ENTRANTES

Fritura especial Casa Golo

Cazuelita de albóndigas de sepia y gambas

Timbal de pulpo de roca con jamón ibérico y setas de temporada

Canelones de marisco con crema de boletus

PARA TERMINAR

Arroz de "calamarsons" con langostinos de nuestra Lonja

POSTRE

Surtido de postres caseros

NUESTROS VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN A ELEGIR:

Navarra: Monjardin (blanco)
Rioja alavesa: El Guía
Ribera de Duero: Hacienda de Zorita
Penedés (cava) Mistinguett
Agua mineral, cafés

ENTRANTS

Fritura especial Casa Golo

Cassoleta de mandonguilles de sèpia i gambes

Timbal de polp de roca amb pernil ibèric i bolets de temporada

Canelons de marisc amb crema de boletus

PER ACABAR

Arròs de calamarsons amb llagostins de la nostra Llotja

POSTRES

Assortit de postres casolanes

ELS NOSTRES VINS DENOMINACIÓ D'ORIGEN A ESCOLLIR:

Navarra: Monjardin (blanc)
Rioja alabesa: El Guía
Ribera del Duero: Hacienda de Zorita
Penedès (cava) Mistinguett
Aigua mineral, cafés

Aperitivo bienvenida

Ensalada marinera con aguacate, delicias de pulpo, colitas de gamba roja y zamburiñas, aliñada con vinagreta de caviar y aceite de olivos milenarios

Arroz típico marinero alta mar con gambas

Corazones de rape con pulpo al estilo pescadores de Benicarló

POSTRE

Sorbete de la casa al gin-tónico

Café y dulces

BODEGA

Bodega de la casa

Aperitiu benvinguda

Amanida marinera amb alvocat, delícies de polp, coetes de gamba roja i zamburinyes, amanida amb vinagreta de caviar i oli d'oliveres mil·lenàries

Arròs típic mariner alta mar amb gambes

Cors de rap amb polp a l'estil pescadors de Benicarló

POSTRES

Sorbet de la casa al gin-tònic

Cafè i dolços

CELLER

Celler de la casa

RESTAURANT PIZZERIA MARE MEUA



Port Esportiu Poma 2, 1r · 12580 Benicarló
Tel. 964 475 389

Aperitivo Mare Meua

Ensalada de pulpo con aguacate

Pulpo plancha con alioli

Arroz caldoso con pulpo

POSTRE

Tiramisú

BODEGA

Vino rosado, tinto, blanco o agua

Aperitiu Mare Meua

Amanida de polp amb alvocat

Polp planxa amb allioli

Arròs caldós amb polp

POSTRES

Tiramisú

CELLER

Vi rosat, negre, blanc o aigua

APERITIVOS

Brocheta de pulpo y patatas en cachelo

Copa de calamares rotos, huevo al Sabayón,
picatostes, parmentier y cebolla caramelizada

CONTINUAREMOS CON

Ensalada de pulpo de roca, mezclum de lechugas,
tomate cherry y manzana

Milhojas de fritura benicarlanda de verdura y
pescado de costa con una suave mayonesa de soja

Arroz meloso con plancton marino y
crujiente de rape

POSTRE

Cuajada natural de naranja y virutas de chocolate

Café

BODEGA

Vino tinto joven D.O. Rioja
Vino blanco D.O. Rueda
Vino rosado D.O. Navarra
Agua mineral, refresco

APERITIUS

Broqueta de polp i patates al «cachelo»

Copa de calamars trencats, ou al Sabayón,
crostonets, parmentier i ceba caramel·litzada

CONTINUAREM AMB

Amanida de polp de roca, mezclum d'enciams,
tomata cherri i poma

Milfulles de fritada benicarlanda de verdura i
peix de costa amb una suau maionesa de soia

Arròs melòs amb plàncton marí i
cruixent de rap

POSTRES

Quallada natural de taronja i encenalls de xocolata

Cafè

CELLER

Vi negre jove D.O. Rioja
Vi blanc D.O. Rueda
Vi rosat D.O. Navarra
Aigua mineral, refresc



SANT GREGORI

AVINGUDA DE LES CORTS VALENCIANES

AVINGUDA DE LES CORTS VALENCIANES

AVINGUDA DEL PAPA LUNA

AVINGUDA DE VALÈNCIA

AVINGUDA DE MALLORCA

AVINGUDA DE MALLORCA

AVINGUDA DE MALLORCA

FP BENICARLÓ

NEPTUNO

ROSI

CHUANET

PARADOR

PIM PAM PEIX

XANADU

CASA GOLO

MARE MEUA

PAU

MARYNTON

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

EL CORTIJO

MENÚ DEGUSTACIÓN

No tienes que elegir vas a probarlo todo

Aperitivo de entrada

Pulpo cadufero. Endivia con su pulpito foie trufado y perdiz escabechada

Patita de pulpo braseada sobre paté de mejillones y su crujiente

Langostinos de Benicarló con su huevo de corral roto, gulas y patatas paja

Cremita de nuestras galeras con alga codium

Gallineta o juliola sobre crema de verduras de temporada y plancton marino con alioli de tinta (según existencias de nuestra Lonja)

POSTRE

Nuestro brownie con helado de macadamia y frutas silvestres

Cafés con su pastita de anís i licor de arroz

A ELEGIR DE NUESTRA BODEGA

Vino blanco Séptimo Sentido Verdejo
Vino tinto Tempranillo Serres (DOC Rioja)
Cava Brut Nature selección especial
Pan, aguas minerales

MENÚ DEGUSTACIÓ

No has de triar vas a provar-ho tot

Aperitiu d'entrada

Polp cadufero. Endívia amb el seu polpet foie trufat i perdiu escabexxada

Poteta de polp brasejada sobre paté de musclos i el seu cruixent

Llagostins de Benicarló amb el seu ou de corral trencat, gules i patates palla

Cremeta de les nostres galeras amb alga codium

Gallineta o juliola sobre crema de verdures de temporada i plàncton marí amb all i oli de tinta (segons existències de la nostra Llotja)

POSTRES

El nostre brownie amb gelat de macadàmia i fruites silvestres

Cafès amb la seua pasteta d'anís i licor d'arròs

A TRIAR DEL NOSTRE CELLER

Vi blanc Séptimo Sentido Verdejo
Vi negre Tempranillo Serres (DOC Rioja)
Cava Brut Nature selecció especial
Pa, aigües minerals

Coca de sardina de casco con tomate de "penjar" y cebolla confitada.

Ceviche de pulpo de lonja con manzana y tortitas de maíz

Carpaccio de dorada salvaje con vinagreta de tomates secos, aceituna y cítricos

Pulpo de lonja en tempura negra de harina de arroz con patatas confitadas y mahonesa de pimentón, pulpo crujiente

Tartar de langostinos con aguacate y granada

Cucurucho de friturita de boquerón de la lonja

Arroz meloso de sepia, langostinos y verduras frescas con arroz Marisma del Delta

POSTRE

Torrija de brioche con sorbete de cítricos y crema de leche merengada

BODEGA

Vinos Blancos Rosados Tintos y Cavas seleccionados de la Bodega del Parador
Aguas minerales
Café o infusiones

Coca de sardina de casc amb tomata de penjar i ceba confitada

Ceviche de polp de llotja amb poma i coques de panís

Carpaccio d'orada salvatge amb vinagreta de tomates seques, oliva i cítrics

Polp de llotja en tempura negra de farina d'arròs amb patates confitades i mahonesa de pebre roig, polp cruixent

Tartar de llagostins amb alvocat i magrana

Cucurutxo de fregit de seitó de la llotja

Arròs meloso de sèpia, llagostins i verdures fresques amb arròs Marisma del Delta

POSTRES

"Torrija" de brioche amb sorbet de cítrics i crema de llet merengada

CELLER

Vins Blancs Rosats Negres i Caves seleccionats del Celler del Parador
Aigües minerals
Cafè o infusions

RESTAURANT PAU



Av. Marques de Benicarló, 11 · 12580 Benicarló
Tel. 964 470 546

Aperitivo fresquito: langostinos, pulpo, aguacate, anacardos y vinagreta sabrosa

Gyoza de mariscos y gamba roja carabinera con salsa de tamarindo

Vieiras asadas con calamarcitos encebollados y kokotxas de bacalao al pil pil

Cangrejo al desnudo sobre arroz cremoso de navajas y ajos tiernos

Merluza estilo Thai, almejas, curry, coco, lima

POSTRE

Tartita Red Velvet

Café y petit fours

BODEGA

Selección de vino tinto de la Rioja y vino blanco de Rueda

Aperitiu fresquet: llagostins, polp, alvocat, anacards i vinagreta «sabrosa»

Gyoza de mariscs i gamba roja carabinera amb salsa de tamarinde

Vieires rostides amb calamarets amb ceba i «kokotxas» de bacallà al pil pil

Cranc nu sobre arròs cremós de navalles i alls tendres

Lluç estil Thai, cloïsses, curri, coco, lima

POSTRES

Pastís Red Velvet

Cafè i petit fours

CELLER

Selecció de vi negre de la Rioja i vi blanc de Rueda

RESTAURANT PIM PAM PEIX ALLIPEBRERIA



Pl. Mestres del Temple, 3 – Davant la Llotja
12580 Benicarló · Tel. 964 470 546

Aperitivos: Minni-croqueta de bogavante,
Mini-croqueta de capellanet,
Mini-sandwich de foie marino

Roast-beef de rape con ensalada micromesclum,
salicornia, ceviche de pulpo y perlas de alga codium

Parmentier de chirivia, vieira, jamón ibérico, trufa
blanca y pulpo a la plancha

Burguer casera de sepia escaldada en miso blanco,
berenjena asiática y shiitake

Ventosa de pulpo braseada con su reducción,
"socarraet" del arroz y alioli negro

Romesco de pescado

POSTRE

Postre de la casa

Aperitius: Mini-croqueta de llamàntol,
Mini-croqueta de capellanet,
Mini-sandwich de foie marí

Roast-beef de rap amb amanida micromesclum,
salicòrnia, "ceviche" de polp i perles d'alga codium

Parmentier de xirivia, vieira, pernil ibèric, tòfona
blanca i polp a la planxa

Burguer casolana de sèpia escaldada en miso
blanc, albergínia asiàtica i shiitake

Ventosa de polp brasejada amb la seua reducció,
socarraet de l'arròs i allioli negre

Romesco de peix

POSTRES

Postres de la casa



Carpaccio de pulpo sobre tomate concasse,
albahaca y frutos secos

Capucheta de bravas de mar y patita de pulpo a la
plancha con sal de jamón y su salsa brava

Pastel de gallineta (pescado de roca) sobre lecho
de rúcula y vinagreta de parmesano

Crema de almendras de cosecha con erizo de mar
y pulpo al toque de anís

"Fideuada" marinera con bogavante, colitas de
rape, sepia y pulpo

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla y
nueces de Macadamia

Café y rosquito de la abuela

BODEGA

Blanco verdejo Rueda, tinto Rioja cosecha, aguas y
refrescos

Carpaccio de polp sobre tomata concasse,
alfàbrega i fruits secs

"Caputxeta" de braves de mar i poteta de polp a la
planxa amb sal de pernil i la seua salsa brava

Pastís de gallineta (peix de roca) sobre llit de ruca i
vinagreta de parmesà

Crema d'ametles de collita amb eriçó de mar i
polp al toc d'anís

Fideuà marinera amb llamàntol, coetes de rap,
sèpia i polp

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i
nous de Macadàmia

Cafè i rotllets de l'àvia

CELLER

Blanc verdejo Rueda, negre Rioja, aigües i refrescs

RESTAURANT BRASERIA SANT GREGORI



Ermita Sant Gregori. Camí Sant Gregori S/N
12580 Benicarló · Tel. 964 470 546

ENTRANTES

Pulpo plancha

Pescaditos fritos

Sepia guisada con setas

PRINCIPAL

Pastel de pulpo gratinado con alioli de miel

Arroz o o "fideuada" con pulpo

POSTRE

BEBIDAS

Café

ENTRANTS

Polp planxa

Peixets fregits

Sèpia guisada amb bolets

PRINCIPAL

Pastís de polp gratinat amb allioli de mel

Arròs o fideuà amb polp

POSTRES

BEGUDES

Cafè

Ensalada con mejillones, huevo, bonito, gulas,
tomate, lechuga y aceitunas

Pulpo a la plancha con
parmentier de aceite de oliva virgen extra

Cucurucho de pescado frito

Salmonetes rellenos de verduras al horno con
mermelada de pimientos rojos

Guiso tradicional marinero de "gatet"
o arroz marinero a mediodía [mínimo 2 personas]

Postre y café

Amanida amb musclos, ou, bonítol, gules,
tomata, enciam i olives

Polp a la planxa amb
parmentier d'oli d'oliva verge extra

Cucurutxo de peix fregit

Mollets farcits de verdures al forn amb
melmelada de pimentons rojos

Guisat tradicional mariner de gatet
o arròs mariner al migdia [mínim 2 persones]

Postres i cafè



Ajuntament
de Benicarló



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA
COMUNITAT VALENCIANA



Cofradia de
Pescadores
de Benicarló



www.ajuntamentdebenicarlo.org