

IX JORNADES GASTRONÒMIQUES

DEL POLP A CADUF BENICARLÓ 2017

DEL 30 DE SETEMBRE
AL 29 D'OCTUBRE



MENÚS RESTAURANTS



RESTAURANTS PARTICIPANTS

CIPFP BENICARLÓ	pàg. 3 i 4
CASA GOLO	pàg. 5 i 6
RESTAURANT CHUANET	pàg. 7 i 8
RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO	pàg. 9 i 10
RESTAURANT ARROSSERIA LA MAR DE BO	pàg. 11 i 12
HOTEL RESTAURANT MARYNTON	pàg. 13 i 14
RESTAURANT NEPTUNO	pàg. 15 i 16
PARADOR BENICARLÓ	pàg. 17 i 18
PAU RESTAURANT	pàg. 19 i 20
PIM PAM PEIX	pàg. 21 i 22
HOTEL RESTAURANT ROSI	pàg. 23 i 24
XANADÚ	pàg. 25 i 26
plànol ubicació restaurants	pàg. 27 i 28

Snacks

Escabeche de pulpo, verduras, setas y pimentón del Baix Maestrat

Sopa fría, tartar de caballa y pulpo con toques cítricos

Fritada 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 de pulpo y pescado de roca

Suquet mariner de la costa mediterránea

Prepostre

Los postres de nuestra pastelería

Petits fours

Surtido de panes artesanos

PRECIO: 26 EUROS (IVA INCLUIDO)

(NO INCLUYE BODEGA, SÓLO AGUA Y CAFÉ)



Snacks

Escabetx de polp, verdures, bolets i pebre roig del Baix Maestrat

Sopa freda, tàrtar de cavalla i polp amb tocs cítrics

Fritada de la Llotja de Benicarló amb emulsió d'all negre

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

Arròs de polp i peix de roca

Suquet mariner de la costa mediterrània

Prepostres

Les postres de la nostra pastisseria

Petits fours

Assortit de pans artesans

PREU : 26 EUROS (IVA INCLÒS)

(NO INCLOU BODEGA, NOMÉS AIGUA I CAFÉ)



Brochetas de bacalao con pasta kataifi

All i pebre de gambas al estilo Casa Golo

Cazuelita de pulpo de roca encebollado

Para acabar

Arroz de sepionet de la punxa y langostinos (para comer)

All i pebre de raya (para cenar)

Postre de la casa a escoger

Pan, agua mineral y cafés

Bodega

DO Rueda: Silga

DO Rioja: Artuke

PRECIO: 33 EUROS (IVA INCLUIDO)

(EL MENÚ INCLUYE UNA BOTELLA PARA 2 PERSONAS)

MÍNIMO 2 PERSONAS

Broquetes d'abadejo amb pasta kataifi

All i pebre de gambes a l'estil Casa Golo

Cassoleta de polp de roca amb ceba

Per acabar

Arròs de sepionet de la punxa i llagostins (per a dinar)

All i pebre de rajada (per a sopar)

Postres de la casa a escollir

Pa, aigua mineral i cafés

Bodega

DO Rueda: Silga

DO Rioja: Artuke

PREU : 33 EUROS (IVA INCLÒS)

(EL MENÚ INCLOU UNA BOTELLA PER A 2 PERSONES)

MÍNIM 2 PERSONES



Aperitivo de la casa

Ensalada de marisco con algas marinas y huevas de trucha

Canelón de pulpo con gamba roja

All i pebre de pulpo con patatas al estilo Chuanet

Arroz con pulpo, langostinos y almejas

Tartar de fresas con helado de nata y salsa de fresa

Nota: Para la cena, el arroz se podrá sustituir por algún plato recomendado por el restaurante.

PRECIO: 35 EUROS (IVA INCLUIDO)

(BEBIDA NO INCLUIDA)

Aperitiu de la casa

Ensalada de marisc amb algues marines i ous de truita

Caneló de polp amb gamba roja

All i pebre de polp amb pataques a l'estil Chuanet

Arròs amb polp, llagostins i cloïsses

Tàrtar de maduixots amb gelat de nata i salsa de fresa

Nota: Per al sopar, l'arròs es podrà substituir per algun plat recomanat pel restaurant.

PREU: 35 EUROS (IVA INCLÒS)

(BEGUDA NO INCLOSA)

Aperitivo

Caprichos de pulpo y salmón

—

Menú de comida

Ensalada con delicias de pulpo y bacalao aliñada con aceite milenario

Langostinos de Benicarló a la plancha

Arrosesjat típico con pulpo y cigala

Sorbete de la casa

Medallón de rape a la plancha con sus verduritas

Tatin de manzana con helado artesano de avellana y teja de almendra

Menú de cena

Delicias de pulpo, gambas y foie sobre patatita confitada en romero

Cocochas de merluza con pulpo, almejas y langostinos

Sorbete de la casa

Entrecot de Angus a la parrilla con su guarnición

Helado artesano de mantecado merengado y horneado

—

Café, chupito de licor y petits fours

Vinos seleccionados por la bodega del restaurante

PRECIO: 42 EUROS (IVA INCLUIDO)

Aperitiu

Capricis de polp i salmó

—

Menú de dinar

Ensalada amb delícies de polp i abadejo amanida amb oli mil·lenari

Llagostins de Benicarló a la planxa

Rossejat d'arròs típic amb polp i escamarlà

Sorbet de la casa

Medalló de rap a la planxa amb les seues verduretes

Tatin de poma amb gelat artesà d'avellana i teula d'ametla

Menú de sopar

Delícies de polp, gambes i foie sobre pataqueta confitada amb romer

Cocotxes de lluç amb polp, cloïsses i llagostins

Sorbet de la casa

Entrecot d'Angus a la graella amb la seua guarnició

Gelat artesà de mantecado merengat i fornejat

—

Café, copeta de licor i petits fours

Vins seleccionats per la bodega del restaurant

PREU: 42 EUROS (IVA INCLÒS)

Entrantes de nuestra Lonja

Langostinos de Benicarló a la piedra

Pastel de pulpo gratinado con alioli de miel

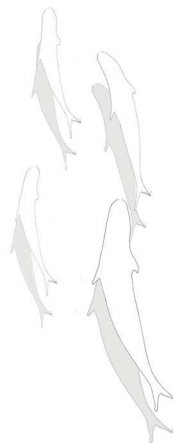
Suquet de pintarroja y pulpo

Postre, bebida y café

Bodega

Vinos blancos de Rueda o cava

PRECIO: 20 EUROS (IVA INCLUIDO)



Entrants de la nostra Llotja

Llagostins de Benicarló a la pedra

Pastís de polp gratinat amb allioli de mel

Suquet de gatet i polp

Postres, beguda i café

Bodega

Vins blancs de Rueda o cava

PREU: 20 EUROS (IVA INCLÒS)

Ceviche de pulpo con mango, salicornia y cítricos mediterráneos

Pulpo a la plancha con crema de all i pebre, encurtidos y cacau del Collaret

Fondo marino: algas, pulpo y navajas salteadas y tierra de tinta de calamar

Arroz de pulpo con erizos de mar y apio

Bizcocho de chocolate, cremoso de choco y helado de fresa

Bodega

Vino tinto joven DO Utiel Requena

Vino blanco DO Valencia

Agua mineral

Café

PRECIO: 30 EUROS (IVA INCLUIDO)

Cebiche de polp amb mango, salicòrnia i cítrics mediterranis

Polp a la planxa amb crema d'all i pebre, envinagrats i cacau del Collaret

Fons marí: algues, polp i navalles saltades i terra de tinta de calamar

Arròs de polp amb eriçons de mar i api

Biscuit de xocolate, cremós de xoco i gelat de fresa

Bodega

Vi negre jove DO Utiel Requena

Vi blanc DO València

Aigua mineral

Café

PREU: 30 EUROS (IVA INCLÒS)



Aperitivo de entrada

Ensalada de pulpo seco, tomate rosa y aceite 40-11

Cazuelita de pulpo y patatas benicarlandas al gratén de all i oli

Pulpo lacado y láminas de berenjena crujiente con miel de azahar

Chupito de crema de boniato, coco, cabello y pulpo

Arroz de sepia, callos de bacalao y lechuga de mar

Sopa de mango con su sorbete de mandarina y menta

A elegir de nuestra bodega una botella para 2 personas o refresco:

Vino blanco Septimo Sentido Verdejo

Vino tinto Bodegas de Abalo (DO Rioja)

Cava brut nature selección especial

Pan y café con su bocadito de anís

PRECIO: 33 EUROS (IVA INCLUIDO)

Aperitiu d'entrada

Ensalada de polp sec, tomaca rosa i oli 40-11

Cassoleta de polp i pataques benicarlandes gratinades amb allioli

Polp lacat i làmines d'albergínia cruixent amb mel de flor de taronger

Copeta de crema de moniato, coco, cabell d'àngel i polp

Arròs de sèpia, callos d'abadejo i encisam de mar

Sopa de mango amb sorbet de mandarina i menta

A escollir de la nostra bodega, una botella per a 2 persones o refrescs:

Vi blanc Séptimo Sentido Verdejo

Vi negre Bodegas de Abalo (DO Rioja)

Cava brut nature selecció especial

Pa i café amb el seu mosset d'anís

PREU: 33 EUROS (IVA INCLÒS)

Apertivo de pescado de la lonja

Ensalada de pulpo con langostinos del terreno marinados
y sorbete de mandarina

Mediodía

Arroz meloso de pulpo de lonja y verduritas de otoño

Noche

Suquet marinero de pescado de lonja (rape y pulpo)

Tarta de requesón con membrillo del terreno

Bodega

Selección de vinos tintos, rosados, blancos y cava del Parador

Aguas minerales

Café o infusión

PRECIO: 36 EUROS (IVA INCLUIDO)

Aperitiu de peix de la llotja

Amanida de polp amb llagostins del terreny marinats
i sorbet de mandarina

Migdia

Arròs melós de polp de llotja i verdures de tardor

Nit

Suquet mariner de peix de llotja (rap i polp)

Pastís de brull amb codonyat del terreny

Bodega

Selecció de vins negres, rosats, blancs i cava del Parador

Aigües minerals

Café o infusió

PREU: 36 EUROS (IVA INCLÒS)

Aperitivo de crema de marisco con langostinos

Ensalada de hojas verdes, tomatitos
y ventresca de bonito aliñada con nuestra vinagreta especial

Calamaret del terreno a la plancha sobre guisantes a la menta e ibéricos

Pulpo asado con huevo a baja temperatura,
patata confitada y caviar de trufa negra

A escoger

Arroz de pescados de roca con langostinos y cabracho (para mediodía)

o

Brochetas de rape de lonja y gambas con guarnición (para noche)

Tartita de fresas del bosque y bizcocho
relleno de crema a la vainilla de Madagascar

Bebida no incluida

PRECIO: 29 EUROS (IVA INCLUIDO)

Aperitiu de crema de marisc amb llagostins

Ensalada de fulles verdes, tomaquetes
i ventresca de tonyina amanida amb la nostra vinagreta especial

Calamaret del terreny a la planxa sobre pèsols amb menta i ibèrics

Polp rostít amb ou a baixa temperatura,
pataca confitada i caviar de trufa negra

A escollir

Arròs de peix de roca amb llagostins i escòrpora (al migdia)

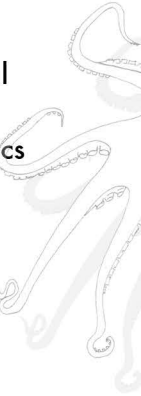
o

Broquetes de rap de llotja i gambes amb guarnició (a la nit)

Pastisset de maduixes del bosc i bescuit
farcit de crema amb vainilla de Madagascar

Beguda no inclosa

PREU: 29 EUROS (IVA INCLÒS)





Buñuelos de mar

Ensalada wakame con atún a baja temperatura, pulpos, gazpacho, wasabi helado y salicornia

Pulpo a la brasa con cremoso de patata con ajo quemado y aceite ahumado

Langostinos panko a lo Red Hot Chili Peppers

A escoger entre

Lubina confitada con canelones de cebolla tierna y romesco de carabinero

Filetitos de ibérico con tonkatsu, sésamo cantonés y lágrimas de trufa

Postre

Contraste de chocolate, sal y cítricos

Bebida no incluida

PRECIO: 26 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bunyols de mar

Amanida wakame amb tonyina a baixa temperatura, polpet, gaspatxo, wasabi gelat i salicòrnia

Polp a la flama amb cremós de pataca amb all cremat i oli fumat

Llagostins panko a la manera Red Hot Chili Peppers

A escollir entre

Llobarro confitat amb canelons de calçots i romesco de carabiner

Filetets d'ibèric amb tonkatsu, sèsam cantonés i llàgrimes de tòfona

Postres

Contrast de xocolate, sal i cítrics

Beguda no inclosa

PREU: 26 EUROS (IVA INCLÒS)



Ensalada de cítricos, hojas variadas, pulpo y nueces

Parrillada de cigalitas, pulpo y langostinos

Cuscús de coliflor con sepionet de punxa en su tinta

Rape de lonja a la plancha con verduritas al vapor y olivada

Coulant de chocolate con helado de vainilla casero

Café, rosquito de la abuela y chupito de la casa

Bodega

Vino selección Rosi

Aguas y refrescos

PRECIO: 30 EUROS (IVA INCLUIDO)

Ensalada de cítrics, fulles variades, polp i anous

Graellada d'escamarlanets, polp i llagostins

Cuscús de coliflor amb sepionet de punxa en la seua tinta

Rap de llotja a la planxa amb verduretes al vapor i olivada

Coulant de xocolate amb gelat de vainilla caser

Café, rotllet de la iaia i copeta de la casa

Bodega

Vi selecció Rosi

Aigües i refrescos

PREU: 30 EUROS (IVA INCLÒS)

Entrantes para compartir

Ensalada tibia de bacalao con aliño de parmesano y achoas

Tartar de atún y aguacate

Pulpo de la casa

Fritura de pescado

Plato principal

Caldereta de pulpo

Postre

Mc Xanadú

Bebida, pan y café

PRECIO: 25 EUROS (IVA INCLUIDO)

Entrants per a compartir

Ensalada tèbia d'abadejo amb amaniment de parmesà i anxoves

Tàrtar de tonyina i alvocat

Polp de la casa

Peixet fregit

Plat principal

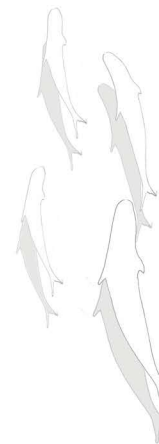
Caldereta de polp

Postres

Mc Xanadú

Beguda, pa i café

PREU: 25 EUROS (IVA INCLÒS)





PLACA DE LA CONSTITUCIÓ

C. DE PIUS XII

C. DE PENÍSCOLA

CIPFP

C. DE JOAN XIII

AV. DE LES CORTS VALENCIANES

AV. DE IECLA

C. DE VALÈNCIA

C. DEL 9 D'OCTUBRE

C. DEL DR FLEMING

PASSEIG MARÍTIM

C. DE CÉSAR CATALDO

C. DEL CRIST DE LA MAR

C. DE MÉNDEZ NUÑEZ

C. D'AUSÍAS MARCH

ROSI

MARYNTON

EL CORTIJO

CHUANET

NEPTUNO

AV. DEL PAPA LUNA

PARADOR

XANADÚ

LA MAR DE BO

PIM PAM PEIX

CASA GOLO

PAU

AV. DEL MARQUÉS DE BENICARLÓ

PORT ESPORTIU



www.ajuntamentdebenicarlo.org

Ajuntament  de Benicarló

