



SETEMBRE

OCTUBRE

NOVEMBRE

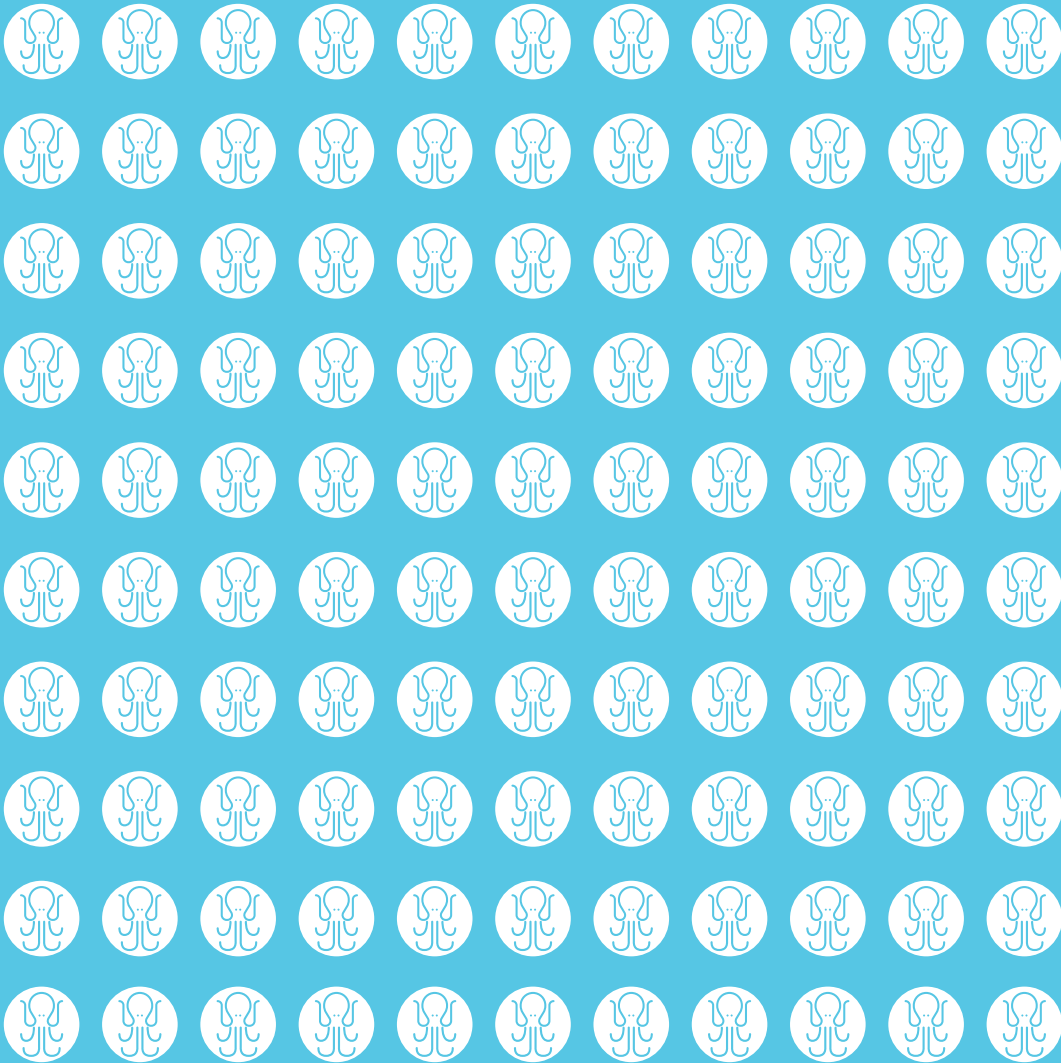
• **JORNADES DEL** •

POLP

A CADUF

I PEIX DE LLOTJA

BENICARLÓ 2019



VIII JORNADES DEL PINXO

DEL 27 DE SETEMBRE
AL 6 D'OCTUBRE

PREU 4€

1

CASA GOLO

Port Esportiu, bloc 1, planta 1

NOM:

CASA GOLO

DESCRIPCIÓ:

Crestes japoneses de llagostins amb polp i salsa americana.

HORARI:

De dimarts a diumenge de 13:00 h a 15:00 h. De dimarts a dissabte de 20:00 h a 23:00 h.

NOMBRE:

CASA GOLO

DESCRIPCIÓN:

Gyozas de langostinos con pulpo y salsa americana.

HORARIO:

De martes a domingo de 13:00 h a 15:00 h. De martes a sábado de 20:00 h a 23:00 h.

2

TAVERNA SELECTA

RAYFE

C. de Manuel Alvar, 3

NOM:

#POLPALMAR

DESCRIPCIÓ:

Tapa de polp a caduf de Castelló Ruta de Sabor.

HORARI:

Dilluns i dimarts tancat. De dimecres a diumenge de 12:30 h a 14:30 h i 19:30 h a 21:30 h.

NOMBRE:

#POLPALMAR

DESCRIPCIÓN:

Tapa de pulpo a caduf de Castellón Ruta de Sabor.

HORARIO:

Lunes y martes cerrado. De miércoles a domingo de 12:30 h a 14:30 h y 19:30 h a 21:30 h.

3

BARRAFINA

Pl. del Mercat Vell, 12

NOM:

OCTOPUS'S GARDEN

DESCRIPCIÓ:

Polp rocker cuinat en el famós brou Barrafinà, segellat a la brasa i servit sobre llit de verdures d'arrel, alloli cítric gratinat i escates de bonítol.

HORARI:

De dimarts a diumenge, de 12:00 h a 15:00 h i de 20:00 h a 23:00 h.

NOMBRE:

OCTOPUS'S GARDEN

DESCRIPCIÓN:

Pulpo rockero cocinado en el famoso caldo Barrafinà, sellado a la brasa y servido sobre cama de verduras de raíz, alioli cítrico gratinado y escamas de bonito.

HORARIO:

De martes a domingo, de 12:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 23:00 h.

4

RESTAURANT

COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27

NOM:

L'HORTA I EL MAR

DESCRIPCIÓ:

Cassoleta sense gluten farcida de carabassa dolça i algues marines (wakame, cochayuyo i espagueti de mar).

HORARI:

De dimarts a diumenge de 13:00 h a 15:30 h
Dijous, divendres i dissabte de 20:30 h a 23:30 h.

NOMBRE:

LA HUERTA Y EL MAR

DESCRIPCIÓN:

Tartaleta sin gluten rellena de calabaza dulce y algas marinas (wakame, cochayuyo y espagueti de mar).

HORARIO:

De martes a domingo de 13:00 h a 15:30 h
Jueves, viernes y sábado de 20:30 h a 23:30 h.

5

LA BODEGUETA

Av. de Mallorca, 55

NOM:

EL PÚLPIT

DESCRIPCIÓ:

Saquets de polp amb salsa especial de la xef.

HORARI:

De dimarts a dijous de 20:00 h a 23:00 h, de divendres a diumenge de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 23:00 h.

NOMBRE:

EL PÚLPITO

DESCRIPCIÓN:

Saquitos de pulpo con salsa especial de la chef.

HORARIO:

De martes a jueves de 20.00 h a 23.00 h, de viernes a domingo de 13.00 h a 15.30 h y de 20.00 h a 23.00 h.

6

HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarló, 29

NOM:

POLP ROQUER

DESCRIPCIÓ:

Deliciosa pota de polp de Benicarló brasejada sobre roca de milfulls d'humus, xips de pataca violeta i camuflatge de pimentó de La Vera i sal negra.

HORARI:

De dilluns a divendres de 20:00 h a 22:00 h. Dissabte, de 12:30 h a 14:00 h i 20:00 h a 22:30 h. Diumenge, de 12:30 h a 14:00 h i 20:00 h a 22:00 h.

NOMBRE:

POLP ROQUER

DESCRIPCIÓN:

Deliciosa pata de pulpo de Benicarló braseada sobre roca de milhojas de humus, chips de patata violeta y camuflaje de pimentón de La Vera y sal negra.

HORARIO:

Lunes a viernes de 20:00 h a 22:00 h. Sábado, 12:30 h a 14:00 h y 20:00 h a 22:30 h. Domingo, 12:30 h a 14:00 h y 20:00 h a 22:00 h.

7

LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30

NOM:

POLP I LES SEUES CULTURES

DESCRIPCIÓ:

És una manera de representar el polp guisat en diferents països i cultures.

HORARI:

De 13:00 h a 16:00h i de 20:00 h a 23:00 h.

NOMBRE:

PULPO Y SUS CULTURAS

DESCRIPCIÓN:

Es una manera de representar el pulpo guisado en diferentes países y culturas.

HORARIO:

De 13:00 h a 16:00h y de 20:00h a 23:00 h.

8

CAFÉ CARLÓN

Av. de Jacinto Benavente, 64

NOM:

PINXO CARLÓN

DESCRIPCIÓ:

Pinxo amb polp.

HORARI:

De 10:00 h a 23:00 h.

NOMBRE:

PINCHO CARLÓN

DESCRIPCIÓN:

Pincho con pulpo.

HORARIO:

De 10:00 h a 23:00 h.

9

CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13

NOM:

DE PARÍS A BRASIL

DESCRIPCIÓ:

Pota de polp amb base d'ametles, amb verdures saltades amb soja.

HORARI:

De 13:00 h a 14:30 h i de 20:30 h a 23:00 h. Dia de tancament: dimarts.

NOMBRE:

DE PARÍS A BRASIL

DESCRIPCIÓN:

Pata de pulpo en base de almendras, con verduras salteadas en soja.

HORARIO:

De 13:00 h a 14:30 h y de 20:30 h a 23:00 h. Día cierre: martes.

10

BAR RESTAURANT

PEPI

C. del Dr. Fléming, 69

NOM:

DELÍCIA DEL MAR

DESCRIPCIÓ:

Mousse de fruits del mar amb cruixent de polp.

HORARI:

De 13:00 h a 14:30 h i de 20:30 h a 23:00 h.

NOMBRE:

DELICIA DEL MAR

DESCRIPCIÓN:

Mousse de frutos del mar con crujiente de pulpo.

HORARIO:

De 13:00 h a 14:30 h y de 20:30 h a 23:00 h.

11

DOLCE VITA

Pl. de l'Emperador Carles I, 2

NOM:

CALZOPOLP

DESCRIPCIÓ:

Pizza farcida de polp.

HORARI:

Tots els dies de 19:00 h a 22:45 h.

NOMBRE:

CALZOPOLP

DESCRIPCIÓN:

Pizza rellena de pulpo.

HORARIO:

Todos los días de 19:00 h a 22:45 h.

12

CAN CRISTINA

C. de València, 5

NOM:

CASSOLETA DE POLP

DESCRIPCIÓ:

Polp guisat tradicional.

HORARI:

Di 12:00 h a 22:00 h.

NOMBRE:

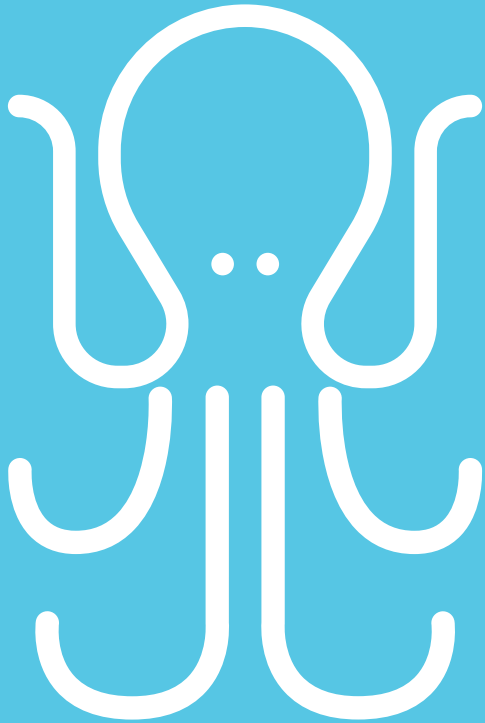
CAZUELITA DE PULPO

DESCRIPCIÓN:

Pulpo guisado tradicional.

HORARIO:

De 12.00 h a 22.00 h.



XI JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL POLP A CADUF I PEIX DE LLOTJA

DEL 6 D'OCTUBRE AL
3 DE NOVEMBRE



RESTAURANTS **PARTICIPANTS**

CASA GOLO
CIPFP BENICARLÓ
CHUANET
COR DE CARXOFA
EL CORTIJO HERMANOS RICO
HOGAR DEL PESCADOR
LA MAR DE BO
MARE MEUA
NEPTUNO
PARADOR DE BENICARLÓ
PAU
ROSI
SAN RAFAEL
SANT GREGORI
TRÀNGOL

BAR RESTAURANT CASA GOLO

ENTRANTES

Allipebre al caduf

Ensalada de pulpo, mango, aguacate, vinagreta de mostaza y miel con nueces

Gyozas de langostinos y pulpo con salsa americana

Allipebre de pulpo al estilo Casa Golo

PLATO PRINCIPAL A MEDIODÍA

Arroz con pulpo, boletus de temporada, colitas de gambas y azafrán

PARA LAS CENAS

Allipebre de raya

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla de Madagascar

BODEGA

DO Navarra (Castillo Monjardin) Chardonnay

DO Rioja (Tierras de Murillo) Tempranillo

Café y agua mineral

35 euros (IVA incluido)

(Mínimo 2 personas) Este menú incluye 1 botella cada 2 personas. Las bebidas no incluidas en este menú se cobrarán a parte.



Port Esportiu, bloc 1, planta 1
Tel. 615 982 363 – 651 431 247

ENTRANTS

Allipebre al caduf

Ensalada de polp, mango, alvocat, vinagreta de mostassa i mel amb anous

Crestes japoneses de llagostins i polp amb salsa americana

Allipebre de polp a l'estil Casa Golo

PLAT PRINCIPAL AL MIGDIA

Arròs amb polp, boletus de temporada, coetes de gambes i safrà

PER AL SOPAR

Allipebre de ratjada

POSTRES

Coulant de xocolate amb gelat de vainilla de Madagascar

BODEGA

DO Navarra (Castillo Monjardin) chardonnay

DO Rioja (Tierras de Murillo) ull de llebre

Café i aigua mineral

35 euros (IVA inclòs)

(Mínim 2 persones) Este menú inclou 1 botella cada 2 persones. Les begudes no incloses al menú es cobraran a banda.

RESTAURANT PEDAGÒGIC CENTRE INTEGRAT PÚBLIC D'FP



Av. de les Corts Valencianes, 2
Tel. 964 405 750

Snacks frios
Snacks calientes
Infusión cremosa de galera y pescado de roca
Salteado de mar y montaña con boletus
Pata de pulpo y huerta de Benicarló a la brasa
Arroz de a bordo
Filete de pescado de la Lonja de Benicarló con texturas marineras

PREPOSTRE

Los postres de nuestra pasteleria
Petits fours

Surtido de panes artesanos

BODEGA

No incluye bodega
Agua y café

26 euros (IVA incluido)

Snacks freds
Snacks calents
Infusió cremosa de galera i peix de roca
Saltat de mar i muntanya amb bolets
Pota de polp i horta de Benicarló a la brasa
Arròs d'a bord
Filet de peix de la Llotja de Benicarló amb textures marineres

PREPOSTRES

Les postres de la nostra pastisseria
Petits fours

Assortit de pans artesans

BODEGA

No inclou bodega
Aigua i café

26 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT CHUANET



Av. del Papa Luna s/n
Tel. 964 471 772

Ensalada de aguacate, langostinos y pulpo

Allipebre de pulpo al caduf

Canelón relleno de pulpo

Arroz con pulpo, langostinos y ortigas de mar

Milhojas con helado de nata con salsa de fresas y frutos rojos

BODEGA

Bebida no incluida

40 euros (IVA incluido)

Ensalada d'alvocat, llagostins i polp

Allipebre de polp al caduf

Caneló farcit de polp

Arròs amb polp, llagostins i ortigues de mar

Milfulls amb gelat de nata i salsa de maduixots i fruits rojos

BODEGA

Beguda no inclosa

40 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT COR DE CARXOFA

Timbal de aguacate y algas con brotes verdes

Croquetas de boletus y wakame

Brocheta de shitake a feira

Fideuá mediterránea sin gluten

Mousse casera de limón y lima

BODEGA

No incluye la bebida

Café 100% arábica

35 euros (IVA incluido)

Menú apto para veganos.

Todas las tapas, platos y postres de Cor de Carxofa son libres de gluten.



Av. Marqués de Benicarló, 27
Tel. 964 100 323

Timbal d'alvocat i algues amb brots verds

Croquetes de bolets i wakame

Broqueta de shitake a feira

Fideuà mediterrània sense gluten

Mousse casolana de llimona i llima

BODEGA

No inclou la beguda

Cafè 100% aràbic

35 euros (IVA inclòs)

Menú apte per veganos.

Totes les tapas, plats i postres de Cor de Carxofa són lliures de gluten.

RESTAURANT EL CORTIJO HNOS RICO

APERITIVO DE BIENVENIDA

Snacks del mar

MENÚ

Ensalada de carpaccio de pulpo con vinagreta AOVE

Guiso marinero de pulpo a caduf

Sorbete El Cortijo

Arrossejat típico marinero con langostinos y almejas (En la cena este plato se puede cambiar)

POSTRE

Pasta choux rellena de nata, trufa y yema quemada con un toque de alegría y helado artesano

BODEGA

Bebida no incluida

Café y repostería

35 euros (IVA incluido)



Av. de Méndez Núñez,85
Tel. 964 470 075 / 964 475 038 / 610 673 311

APERITIU DE BENVINGUDA

snacks del mar

MENÚ

Ensalada de carpaccio de polp amb vinagreta OOVE

Guisat mariner de polp a caduf

Sorbet El Cortijo

Rossejat típic mariner amb llagostins i cloïsses (Al sopar aquest plat es pot canviar)

POSTRES

Lionesa farcida de nata, trufa i crema cremada amb un toc d'alegria o gelat artesà

BODEGA

Beguda no inclosa

Café i rebosteria

35 euros (IVA inclòs)

BAR RESTAURANT HOGAR DEL PESCADOR

APERITIVO DE BIENVENIDA

Croqueta de chipirón de Benicarló en su tinta sobre cama de alioli

ENTRANTES INDIVIDUALES

Hojaldrado de guacamole, wakame y langostino de Benicarló
espurnado

Gyoza de guiso de pulpo a caduf

Deliciosa pata de pulpo braseada sobre parmentier trufada al
estilo Hogar

PRINCIPAL

Arroz con gamba roja y pulpo de nuestra lonja

POSTRE

Bizcocho de canela, frío de manzana verde y cítricos

BODEGA

Bebida no incluida

31 euros (IVA incluido)



Av. del Marqués de Benicarló, 29
Tel. 964 965 805

APERITIU DE BENVINGUDA

Croqueta de calamaret de Benicarló amb la tinta sobre llit d'allioli

ENTRANTS INDIVIDUALS

Pasta fullada de guacamole, wakame i llagostins de Benicarló
espurnats

Crestes japoneses de guisat de polp a caduf

Deliciosa pota de polp brasejada sobre parmentier trufada a l'estil
Hogar

PRINCIPAL

Arròs amb gamba roja i polp de la nostra Llotja

POSTRES

Bescuit de canella, fred de poma verda i cítrics

BODEGA

Beguda no inclosa

31 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT LA MAR DE BO



Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 615 284 844

ENTRANTES

Langostinos de Benicarló
Pulpo a la plancha

A ELEGIR

Sopas *rossejades* de pulpo o *arrossejat* con pulpo (Siempre mesa completa)
Allipebre de pulpo al caduf estilo Benicarló con pescado

POSTRE

Postre

BODEGA

Bebidas y café incluidos

20 euros (IVA incluido)

ENTRANTS

Llagostins de Benicarló
Polp a la planxa

A ELEGIR

Sopes *rossejades* de polp o *rossejat* amb polp (Sempre taula completa)
Allipebre de polp al caduf estil Benicarló amb peix

POSTRES

Postres

BODEGA

Begudes i café inclosos

20 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT-PIZZERIA **MARE MEUA**



Port Esportiu de Benicarló, Edifici B2
Tel. 964 475 389

Aperitivos Mare Meua

Ensalada de pulpo de roca, gulas, cebolla caramelizada, manzana y vinagreta de higos
Vieira gratinada rellena con pulpo, calamar y gambas
Allipebre de pulpo a caduf
Arroz meloso de pulpo con langostinos y boletus

POSTRE

Postre casero

BODEGA

Agua
Vino rosado Camelias
Vino tinto Valdés
Vino blanco Fuxan

24 euros (IVA incluído)

Aperitius Mare Meua

Ensalada de polp de roca, gules, ceba caramel·litzada, poma i vinagreta de figues
Vieira gratinada farcida amb polp, calamar i gambes
Allipebre de polp a caduf
Arròs melós de polp amb llagostins i boletus

POSTRES

Postres casolanes

BODEGA

Aigua
Vi rosat Camelias
Vi negre Valdés
Vi blanc Fuxan

24 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT NEPTUNO

NEPTUNO

RESTAURANT Ψ ARROGERÍA

Pg. Marítim, 94
Tel. 964 460 555

Dúo de croquetas de mar con alioli ligerero
Albóndigas de sepia de la *punxa* en su tinta y pan negro
Salteado de langostinos *monets*, pulpo y morcilla de cebolla con
su huevo a baja temperatura y parmentier de patata
Patita de pulpo a caduf de Benicarló

MEDIODÍA

Arroz meloso de pulpo, chipirones y gamba roja

CENA

Rape y vieira en *suquet* ibérico de gambas

POSTRE

Sopa de chocolate blanco con crema helada de café espresso y
canela

BODEGA

Vino blanco verdejo
Vino tinto vendimia seleccionada
Cava brut nature selección especial
Café son su bocadito de anís y licor de arroz

38 euros (IVA incluido)

Duo de croquetes de mar amb allioli lleuger
Mandonguilles de sépia de la *punxa* amb tinta i pa negre
Saltat de llagostins *monets*, polp i botifarra de ceba amb ou a
baixa temperatura i parmentier de pataca
Poteta de polp a caduf de Benicarló

MIGDIA

Arròs melós de polp, calamarets i gamba roja

SOPAR

Rap i vieira amb *suquet* ibèric de gambes

POSTRES

Sopa de xocolate blanc amb crema gelada de café exprés i
canela

BODEGA

Vi blanc verdejo
Vi negre verema seleccionada
Cava brut nature selecció especial
Café amb mosset d'anís i licor d'arròs

38 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT PARADOR DE BENICARLÓ

Carpaccio de pulpo con puré de mango

Cazuelita de potaje de garbanzos con sepia y pulpo

Cananas fritas

Allipebre de pulpo

POSTRE

Tocinillo de cielo con sorbete de frambuesas

BODEGA

Bebida no incluida

27 euros (IVA incluido)
Reserva previa al 964 470 100



Av. del Papa Luna, 5
Tel. 964 470 100 - 964 470 937

Carpaccio de polp amb puré de mango

Cassoleta de potatge de cigrons amb sépia i polp

Cananes fregides

Allipebre de polp

POSTRES

Flamet amb sorbet de gerds

BODEGA

Beguda no inclosa

27 euros (IVA inclòs)
Reserva prèvia al 964 470 100

RESTAURANT ARROCERÍA PAU

Crema templada de bogavante, pulpo y gambas rojas
Ensalada mézclum con cebiche de pulpo y mariscos
Salteado de pulpo, calabacín, jamón Ibérico y crujiente marino
«Rotos» de pulpo con patata confitada y pimentón de la Vera

A ESCOGER

Allipebre de pulpo, rape y almejas

o

Arroz meloso de rape y de pulpo con cigalas, calamar y setas
silvestres (rebozuelos, trompeta...)

POSTRE

Tartita sablé de manzana, cremoso de almendra y helado de
vainilla

BODEGA

Bodega incluida (agua, vino blanco y tinto)

35 euros (IVA incluido)



Av. del Marqués de Benicarló, 11
Tel. 964 470 546

Crema templada de llamàntol, polp i gambes roges
Ensalada mesclum amb cebiche de polp i mariscos
Saltat de polp, carabasseta, pernil ibèric i cruixent marí
«Trencats» de polp amb pataca confitada i pimentó de La Vera

A ESCOLLIR

Allipebre de polp, rap i cloïsses

o

Arròs melós de rap i de polp amb escamarlans, calamar i bolets
silvestres (rossinyols, trompeta...)

POSTRES

Pastisset sablé de poma, cremós d'ametla i gelat de vainilla

BODEGA

Bodega inclosa (aigua, vi blanc i negre)

35 euros (IVA inclòs)

HOTEL RESTAURANT **ROSI**

Rabas de araña de mar sobre paté de berenjena y
crujiente de oblea

Langostinos de lonja con chips de yuca y salsa brava

Pulpo a caduf en *allipebre* de pescadores

Endivias con suave vinagreta de verduritas y virutas de pulpo

Empedrado de bogavante y pulpo con arroz bomba y alubias rojas

POSTRE

Poste casero a elegir

BODEGA

Bodega selección Rosi
Café y rosquito de la abuela

33 euros (IVA incluído)



C. del Dr. Fléming, 50
Tel. 964 460 008

Tires d'aranya de mar sobre paté d'albergínia i
cruixent de pa d'àngel

Llagostins de llotja amb xips de iuca i salsa brava

Polp a caduf amb allipebre de pescadors

Endívies amb vinagreta suau de verduretes i encenalls de polp

Empedrát de llamàntol i polp amb arròs bomba i fesols rojos

POSTRES

Postres casolanes a elegir

BODEGA

Bodega selecció Rosi
Café i rotllets de la iaia

33 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT SAN RAFAEL

Nuestra propuesta para estas jornadas es una mirada a nuestros orígenes y tradiciones. Con platos e ingredientes iberos, influencias árabes, y reutilizando el vi de Carlón hemos apostado por un menú con raíces marineras y sobretodo benicarlandas.

TOSSA Y PUIG DE LA NAU

Coca humilde de cereales, puerro, ajos tiernos, cebolla y sardina con toque de garum y perlas de escabeche

ALQUERÍA BENI-GAZLUM

Corvina con salteado de verduras de la huerta y aliño de tomate valenciano y hierbabuena

TEMPLE Y MONTESA

Anguila ahumada con foie, texturas de mejillón y gamba roja

MAGATZEM DE LA MAR

Arroz al vino de Carlón, con caldo de pucherito de gallina como dice el tango, pulpo y langostinos de banderita

LONJA Y MAR (POLP A LA BENICARLANDA)

Allipebre tradicional de pulpo a caduf con crujiente de mar y parmentier de sus patatas estofadas

CAMDEM BLO

Bizcocho de almendra, crema de horchata y coulis de kaki coronado con sueños de nube

MERCAT VELL

Café y carquiñol

BODEGA

Bebida no incluida

30 euros (IVA incluido)

C. de Mossén Lajunta, 24
Tel. 964 461 880

La nostra proposta per a estes jornades és una mirada als nostres orígens i tradicions. Amb plats i ingredients ibers, influències àrabs i, reutilitzant el vi de Carlon hem apostat per un menú amb arrels marineres i sobretot benicarlandes.

TOSSA I PUIG DE LA NAU

Coca humil de cereals, porro, alls tendres, ceba i sardina amb toc de gàrum i perles d'escabetx

ALQUERIA BENI-GAZLUM

Corbina amb saltat de verdures de l'horta i amaniment de tomaca valenciana i herba-sana

TEMPLE I MONTESA

Anguila fumada amb foie, textures de musclo i gamba roja

MAGATZEM DE LA MAR

Arròs al vi de Carlon, amb caldo de *pucherito de gallina* com diu el tango, polp i llagostins de bandereta

LLOTJA I MAR (POLP A LA BENICARLANDA)

Allipebre tradicional de polp a caduf amb cruixent de mar i parmentier de les seues pataques estofades

CAMDEM BLO

Bescuit d'ametla, crema d'orxata i coulis de kaki coronat amb somnis de núvol

MERCAT VELL

Café i carquiñol

BODEGA

Beguda no inclosa

30 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT SANT GREGORI

Pulpo en escabeche, emulsi3n de garbanzos (hummus),
mermelada de calabaza y queso ahumado

Tortilla coreana (haemulpajeon) con pulpo, calamares y gambas
acompañada de salsa de s3samo y harissa (pasta de pimientos
rojos picantes)

Sopa de fideos japonesa (tonkatsu-ramen) con pulpo, papada de
cerdo, tofu y algas

A.L.L.I.P.E.B.R.E. de "polp a caduf" de Benicarl3

POSTRE

Creemos de chocolate blanco, cruixent de piña, espuma de
mango y helado de coco

BODEGA

Bebida no incluida

29 euros (IVA incluido)

Este men3 se servir3 de martes a domingo al mediodía (noches cerrado) y
a mesa completa



Ermita de Sant Gregori de Benicarl3
Camí de Sant Gregori, s/n · Tel. 649 302 943

Polp en escabetx, emulsi3 de cigrons (hummus), melmelada de
carabassa i formatge fumat

Truita coreana (haemulpajeon) amb polp, calamars i gambes
acompanyada de salsa de s3sam i harissa (pasta de pebrots
vermells picants)

Sopa de fideos japonesa (tonkatsu-ramen) amb polp, papada de
porc, tofu i algues

A.L.L.I.P.E.B.R.E. de polp a caduf de Benicarl3

POSTRES

Crems de xocolate blanc, cruixent de pinya, espuma de mango i
gelat de coco

BODEGA

Beguda no inclosa

29 euros (IVA incl3s)

Aquest men3 se servir3 de dimarts a diumenge al migdia (nits tancat) i
a taula completa

RESTAURANT VERMUTERIA TRÀNGOL

ENTRANTES

Bloody Mary con sardina curada, granizado de apio y manzana
Latita de pulpo y mejillones Martina
Vieira con espuma de cangrejo y boniato rojo
Allipebre de pulpo

ELEGIMOS ENTRE

Rodaballo con escamas vegetales y puerros confitados
○
Arroz pelado de sepionet, algas y langostinos (mínimo 2 personas)
○
Secreto a baja temperatura con lacado de chile dulce y
verduras al wok

POSTRE

Postre de la casa

BODEGA

Bebida no incluida

30 euros (IVA incluido)



C. de València, 19
Tel. 964 044 323

ENTRANTS

Bloody Mary amb sardina curada, granissat d'api i poma
Llauneta de polp i musclos Martina
Vieira amb espuma de cranc i moniato roig
Allipebre de polp

ESCOLLIM ENTRE

Rémol amb escames vegetals i porros confitats
○
Arròs pelat de sepionet, algues i llagostins (mínim 2 persones)
○
Secret a baixa temperatura amb lacat de xili dolç i
verdures al wok

POSTRES

Postres de la casa

BODEGA

Beguda no inclosa

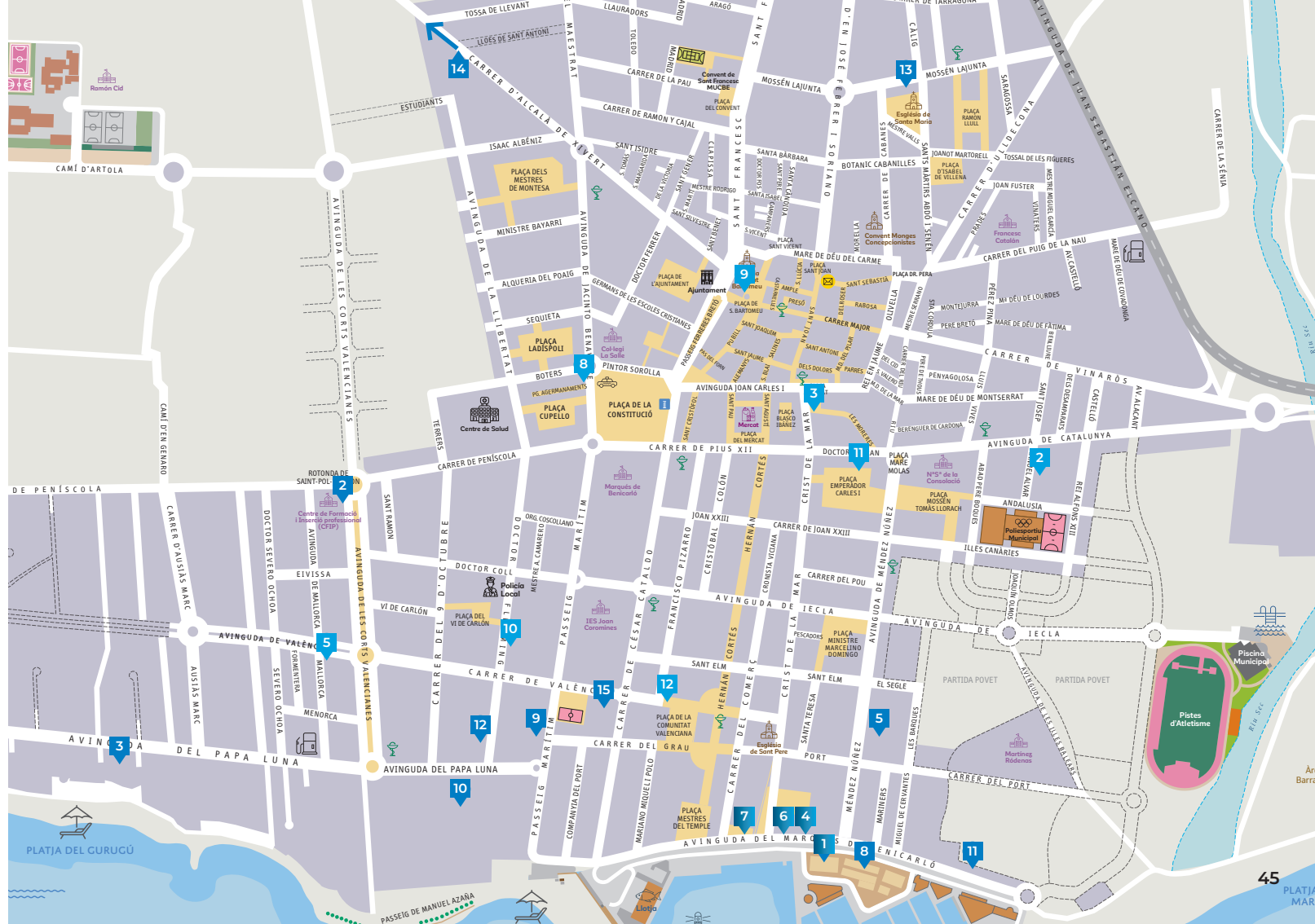
30 euros (IVA inclòs)

PARTICIPANTS JORNADES

1. CASA GOLO
2. CIPFP BENICARLÓ
3. CHUANET
4. COR DE CARXOFA
5. EL CORTIJO HERMANOS RICO
6. HOGAR DEL PESCADOR
7. LA MAR DE BO
8. MARE MEUA
9. NEPTUNO
10. PARADOR DE BENICARLÓ
11. PAU
12. ROSI
13. SAN RAFAEL
14. SANT GREGORI
15. TRÀNGOL

PARTICIPANTS PINXO

1. CASA GOLO
2. TAVERNA SELECTA RAYFE
3. BARRAFINA
4. COR DE CARXOFA
5. LA BODEGUETA
6. HOGAR DEL PESCADOR
7. LA MAR DE BO
8. CAFÉ CARLÓN
9. CAFÉ BRASIL
10. BAR RESTAURANT PEPI
11. DOLCE VITA
12. CAN CRISTINA



VISITA GUIADA

RUTA DELS PESCADORS

DATES: 5 OCTUBRE, 12 OCTUBRE, 27 OCTUBRE I 3 NOVEMBRE

La Ruta dels Pescadors. De la mar al plat. Durant les Jornades Gastronòmiques degustareu deliciosos menús on el polp i el peix de llotja són els protagonistes. Però, voleu conèixer la seua pesca i l'origen del port de Benicarló? Descobriu la vida de la mar, la pesca a caduf i altres arts de pesca sostenibles. Conclourem la visita al Museu dels Mariners.

Places limitades amb inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme (tel. 964 473 180).

Preu: 2€

Hora i lloc inici de la visita:

12h, Llotja de Pescadors

Organitza: Regidoria de Turisme, Confraria de Pescadors de Benicarló i Regidoria de Cultura

La Ruta de los Pescadores. Del mar al plato. Durante las Jornadas Gastronómicas degustareis deliciosos menús donde el pulpo y el pescado de lonja son los protagonistas. Pero, ¿queréis conocer su pesca y el origen del puerto de Benicarló? Descubrid la vida del mar, la pesca "a caduf" y otras artes de pesca sostenibles. Finalizaremos la visita en el Museo de los Marineros.

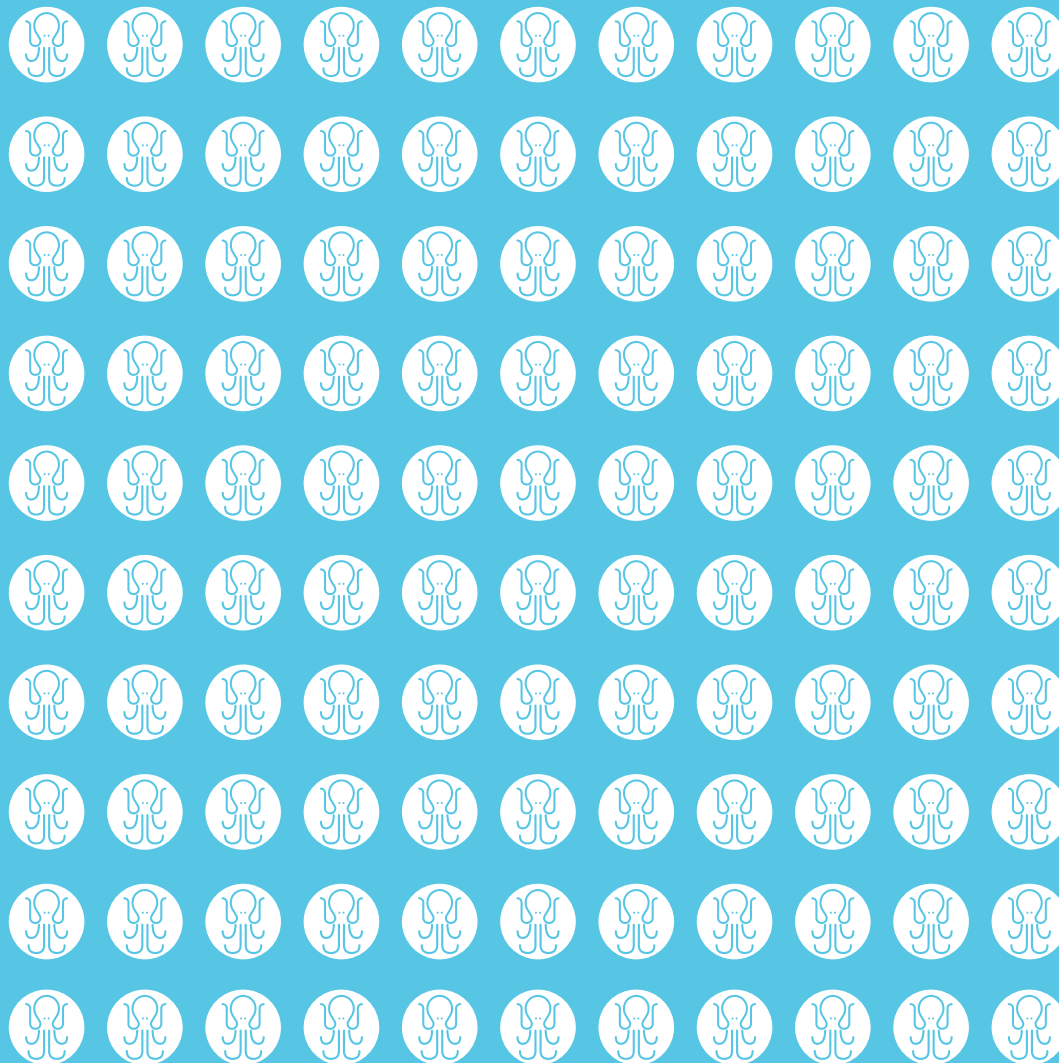
Plazas limitadas con inscripción previa en la Oficina de Turismo (tel. 964 473 180).

Precio: 2€

Hora y lugar inicio de la visita:

12h, Lonja de Pescado

Organiza: Concejalía de Turismo, Cofradía de Pescadores de Benicarló y Concejalía de Cultura





www.benicarlo.org



Ajuntament
de Benicarló

BLÓ



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA



Caixa
Benicarló

