

· **JORNADES DEL** ·

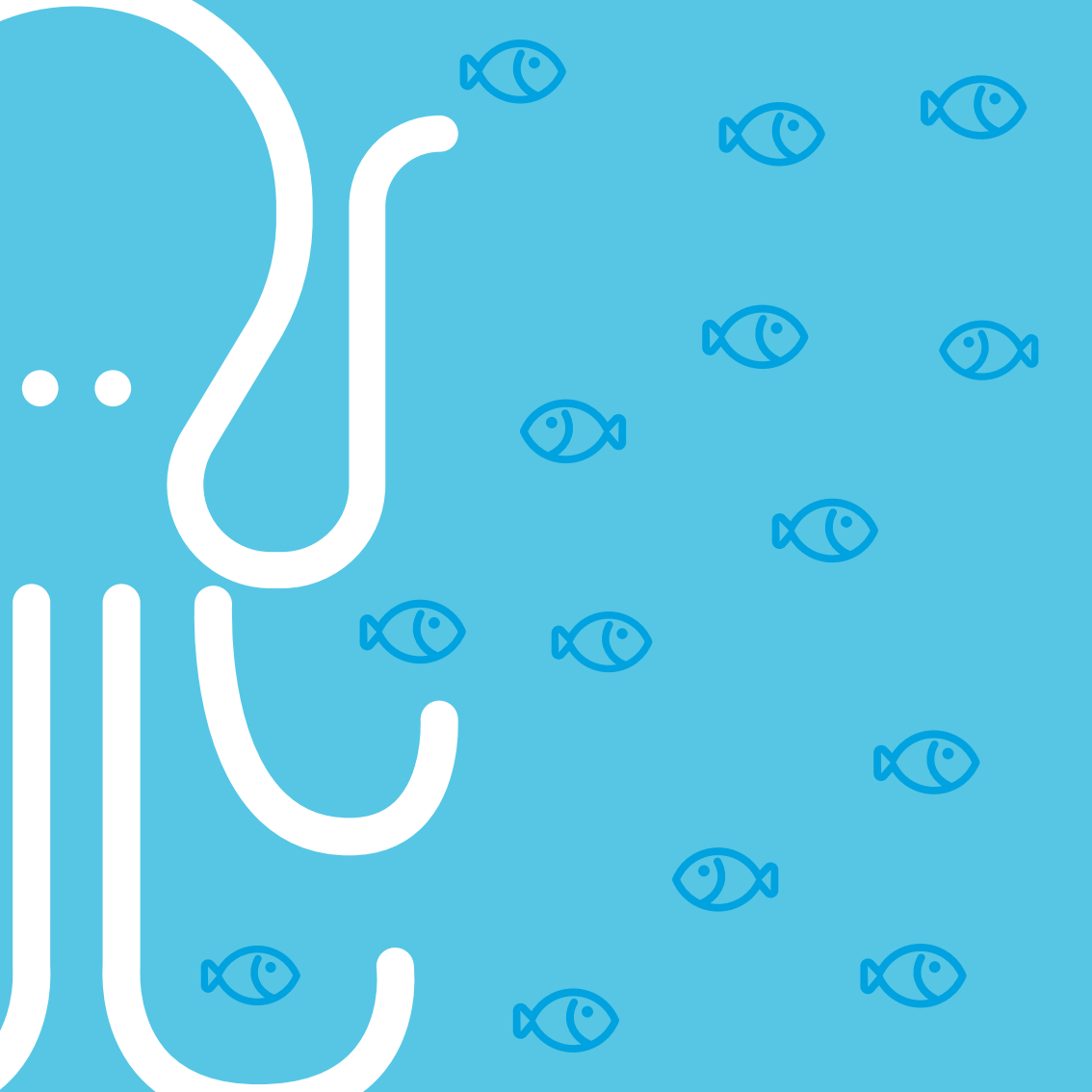
POLP

A CADUF

I EL **PEIX DE LLOTJA**

BENICARLÓ 2022

DEL 23 DE SETEMBRE
A L'1 DE NOVEMBRE



PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

del 23 de septiembre al 1 de noviembre de 2022

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 23 de setembre a l'1 de novembre de 2022

El precio de las tapas es de 6 €, bebida no incluida
El preu de les tapes és de 6 €, beguda no inclosa

T

El precio de los menús de pinchos es de 18 €
El preu dels menús de pinxos és de 18 €

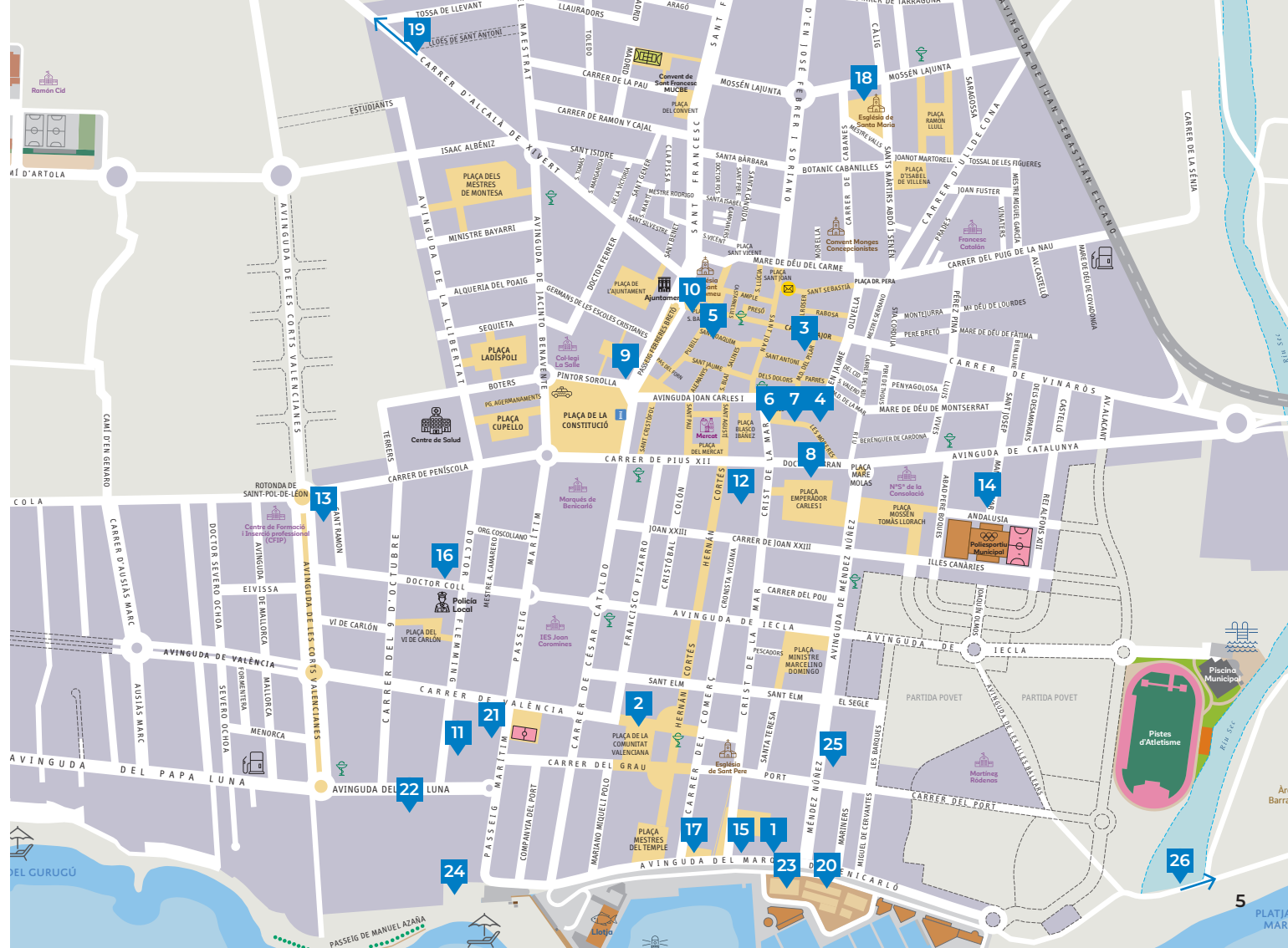
P

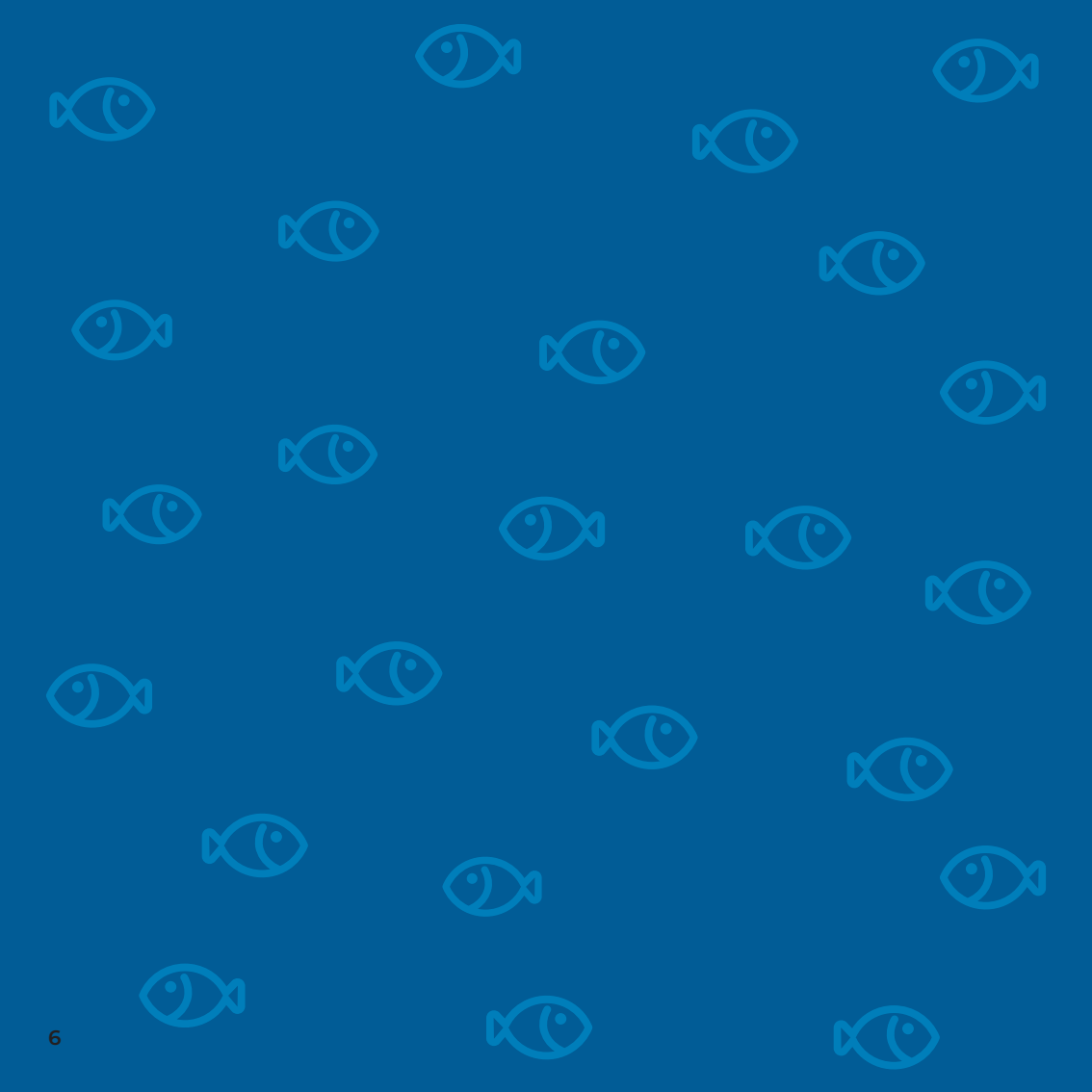
Los menús degustación tienen precio libre
Els menús degustació tenen preu lliure

M

- 1 COR DE CARXOFA **T**
- 2 CAN CRISTINA **T**
- 3 TATO'S GASTROBAR **T**
- 4 NOU GOYA **T**
- 5 CAFÉ BRASIL **T**
- 6 BAR LEVANTE **T**
- 7 BARRAFINA **T**
- 8 DOLCE VITA **T**
- 9 REX TAPAS Y VINOS **T**
- 10 RESTAURANTE LA ANTIGUA **T P**
- 11 BAR RESTAURANTE PEPI **P**
- 12 NOU PANAMÁ **P**
- 13 PÁDAMO **P M**
- 14 RAYFE **T M**
- 15 RESTAURANTE HOGAR DEL PESCADOR **T M**
- 16 LOS MONTADITOS CAN BOLO **T M**
- 17 LA MAR DE BO **T M**
- 18 SAN RAFAEL **T P M**
- 19 SANT GREGORI **M**
- 20 RESTAURANTE-PIZZERIA MARE MEUA **M**
- 21 RESTAURANTE NEPTUNO **M**
- 22 RESTAURANTE PARADOR DE BENICARLÓ **M**
- 23 RESTAURANTE CASA GOLO **M**
- 24 RESTAURANTE FREXES **M**
- 25 RESTAURANTE EL CORTIJO **M**
- 26 MAR BLAVA BY VERICAT **M**

T TAPES **P** PINXO **M** MENÚ





PROPUESTAS

TAPA

MENÚ PINCHO

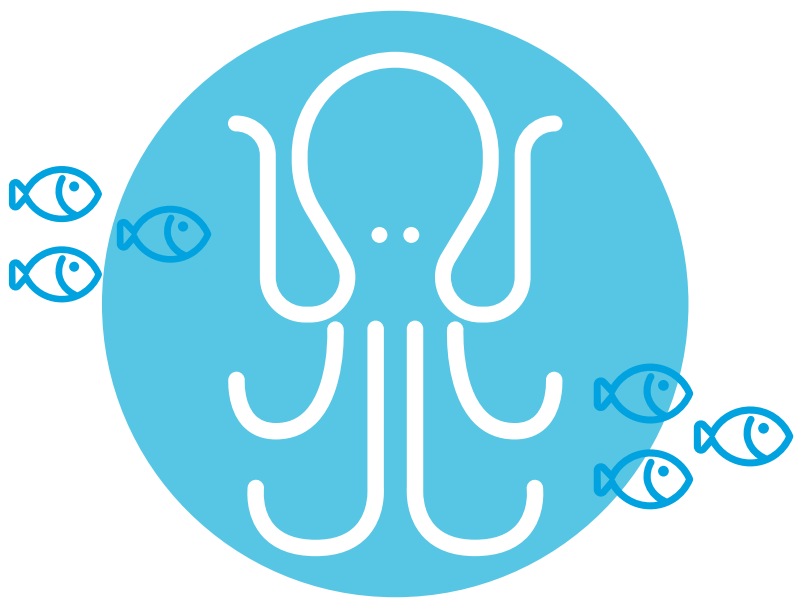
MENÚ DEGUSTACIÓN

PROPOSTES

TAPA

MENÚ PINXO

MENÚ DEGUSTACIÓ



1

COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27
www.carxofa.es

T

TAPA

Nombre: Shiitake a feira

Descripción: versión vegana del tradicional pulpo braseado a la gallega, elaborada con seta shiitake ecológica a la parrilla y algas marinas, acompañada de patata y pimentón ahumado ligeramente picante.

Horario: de jueves a domingo de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 22:30 h; lunes a miércoles cerrado.
Imprescindible reserva previa a través de www.cordecarxofa.com

TAPA

Nom: Shiitake a feira

Descripció: versió vegana del tradicional polp bresat a la gallega, elaborada amb bolet xiitake ecològic a la graella i algues marines, acompanyada de patata i pebre roig fumat lleugerament picant.

Horari: de dijous a diumenge de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 22:30 h; dilluns a dimecres tancat.
Imprescindible reserva prèvia a través de www.cordecarxofa.com

2

CAN CRISTINA

C. de València, 5
Tel. 620 437 453



TAPA

Nombre: Fresquito

Descripción: ensalada de aguacate, pulpo, cebolla, perejil y lima; opcional toque picante.

Horario: todos los días de 12:00 h a 23:00 h; jueves cerrado.

TAPA

Nom: Fresquet

Descripció: ensalada d'alvocat, polp, ceba, julivert i llima; opcional, toc picant.

Horari: tots els dies de 12:00 h a 23:00 h; dijous tancat.

3

TATO'S GASTROBAR

C. de Sant Antoni, 4
Tel. 649 063 227
<https://tato-s-gastrobar.negocio.site>
instagram: @tatos_gastrobar



TAPA

Nombre: Nido de pulpo en su chispa

Descripción: nido de wantan, pulpo braseado, salsa kimchi y alga wakame.

Horario: de martes a domingo de 12:00 h a 14:30 h y de 20:00 h a 22:00 h; domingo noche y lunes cerrado.

Posibilidad de *take away*

TAPA

Nom: Niu de polp amb xispa

Descripció: niu de wonton, polp bresat, salsa *kimchi* i alga wakame.

Horari: de dimarts a diumenge de 12:00 h a 14:30 h i de 20:00 h a 22:00 h; diumenge nit i dilluns tancat.

Pot ser per emportar

4

NOU GOYA

Pl. del Mercat Vell, 11
Tel. 606 939 778



TAPA

Nombre: Huevo roto con pulpo

Descripción: patata pochada, huevo y pulpo.

Horario: todos los días de 19:30 h a 23:00 h; martes cerrado.

TAPA

Nom: Ou trencat amb polp

Descripció: pataca escalfada, ou i polp.

Horari: tots els dies de 19:30 h a 23:00 h; dimarts tancat.

5

CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13
Tel. 622 336 050



TAPA

Nombre: Ensalada Olivier de pulpo

Descripción: ensaladilla de pulpo con mayonesa de pimentón.

Horario: de jueves a domingo de 20:00 h a 22:30 h; sábados y domingos de 12:00 h a 13:30 h.

TAPA

Nom: Ensalada Olivier de polp

Descripció: ensalada russa de polp amb maionesa de pebre roig.

Horari: de dijous a diumenge de 20:00 h a 22:30 h; dissabtes i diumenges de 12:00 h a 13:30 h.

6

BAR LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10
Tel. 625 770 804 / 964 863 310



TAPA

Nombre: El pulpo cojo

Descripción: pulpo frito con papas arrugás y mojo verde de cilantro.

Horario: de martes a domingo de 12:30 h a 15:30 h y de 20:00 h a 22:30 h.

TAPA

Nom: El polp coix

Descripción: polp fregit amb papas arrugadas amb mojo verd de coriandre.

Horari: de dimarts a diumenge de 12:30 h a 15:30 h i de 20:00 h a 22:30 h.

7

BARRAFINA

Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 648 070 796



TAPA

Nombre: Roots

Descripción: pulpo cocinado con especias aromáticas, gratinado con alioli de sésamo tostado y Hoisin, sobre base de verduras de raíz.

Horario: de jueves a sábado de 20:00 h a 22:00 h; domingo de 12:30 h a 15:00 h.

TAPA

Nom: Roots

Descripció: polp cuinat amb espècies aromàtiques, gratinat amb allioli de sèsam torrat i Hoisin, sobre base de verdures d'arrel.

Horari: de dijous a dissabte de 20:00 h a 22:00 h; diumenge de 12:30 h a 15:00 h.

8

DOLCE VITA

Pl. de l'Emperador Carles I, 2
Tel. 964 297 948



TAPA

Nombre: Crash

Descripción: crujiente de pulpo con envoltura y explosión de sabores.

Horario: de jueves a domingo de 12:00 h a 14:00 h y de 20:00 h a 21:30 h;
cerrado del 24 al 30 de octubre.

TAPA

Nom: Crash

Descripció: cruixent de polp amb embolcall i explosió de sabors.

Horari: de dijous a diumenge de 12:00 h a 14:00 h i de 20:00 h a 21:30 h;
tancat del 24 al 30 d'octubre.

9

REX TAPAS Y VINOS

C. de Ferreres Bretó,44
Tel. 964 825 233



TAPA

Nombre: *Allipebre de polp*

Descripción: guiso marinero, ajo, pimienta, patata y pulpo.

Horario: de martes a sábado a partir de las 20:00 h.

TAPA

Nom: *Allipebre de polp*

Descripció: guisat mariner, all, pebre, pataca i polp.

Horari: de dimarts a dissabte a partir de les 20:00 h.

RESTAURANTE LA ANTIGUA

Plaça de Sant Bartomeu ,14
Tel. 964 045 194



TAPA

Nombre: Coulant de pulpo a la gallega

Descripción: pulpo cocido, patata, yema de huevo, pimienta negra, pimentón dulce y sal en escamas.

Horario: lunes y martes de 19:00 h a cierre; miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo de 12:00 h a 15:00 h y de 19:00 h a cierre.

MENÚ PINCHO

Tosta de pulpo con alioli de costra

pata de pulpo, ajo, huevo, vinagre, pimentón, sal y AOVE

Tosta de pulpo con queso y pimentón

tentáculos de pulpo, queso cremoso, pimentón picante, sal gorda y AOVE

Pincho de pulpo a la gallega

rodajas de pulpo, patata, pimentón dulce y AOVE

Brocheta de pulpo con langostinos

rodajas de pulpo, langostinos, margarina y sal en escamas

Horario: lunes y martes de 19:00 h a cierre; miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo de 12:00 h a 15:00 h y de 19:00 h a cierre.

TAPA

Nom: Coulant de polp a la gallega

Descripció: polp cuit, pataca, rovell d'ou, pebre, pebre roig i sal en escames.

Horari: dilluns i dimarts de 19:00 h fins al tancament; dimecres, dijous, divendres, dissabte i diumenge de 12:00 h a 15:00 h i de 19:00 h al tancament.

MENÚ PINXO

Torrada de polp amb allioli de crosta

pota de polp, all, ou, vinagre, pebre roig, sal i OOVE

Torrada de polp amb formatge i pebre roig

tentacle de polp, formatge cremós, pebre roig picant, sal grossa i OOVE

Pinxo de polp a la gallega

rodanxes de polp, pataca, pebre roig i OOVE

Broqueta de polp amb llagostins

rodanxes de polp, llagostins, margarina i sal en escames

Horari: dilluns i dimarts de 19:00 h fins al tancament; dimecres, dijous, divendres, dissabte i diumenge de 12:00 h a 15:00 h i de 19:00 h al tancament.

11

BAR RESTAURANTE PEPI

C. del Dr. Fléming, 69 baixos
Tel. 964 155 273



MENÚ PINCHO

Esgarrat: *esgarraet* de pulpo

Brochet: crema de calabacín Pepi con brocheta de pulpo crujiente

Ortiga: croqueta de mar de pulpo y ortiga de mar

Parrilla: pulpo a la parrilla con parmentier de patata con toque Pepi

Horario: de miércoles a sábado de 13:30 h a 15:00 h y de 20:45 h a 22:00 h; lunes y domingo de 13:30 h a 15:00 h; martes cerrado.

MENÚ PINXO

Esgarrat: esgarradet de polp

Broqueta: crema de carabasseta Pepi amb broqueta de polp cruixent

Ortiga: croqueta de mar de polp i ortiga de mar

Graella: polp a la graella amb parmentier de patata amb toc Pepi

Horari: de dimecres a dissabte de 13:30 h a 15:00 h i de 20:45 h a 22:00 h; dilluns i diumenge de 13:30 h a 15:00 h; dimarts tancat.

12

NOU PANAMÁ

C. del Crist de la Mar, 36
Tel. 964 407 828



MENÚ PINCHO

Pincho de pulpo sobre alioli de hummus

Pincho de brocheta de pulpo tempurizado con puré de patata y mayonesa de pimentón

Pincho de pulpo al ajillo

Pincho de pulpo a feira

Horario: de lunes a sábado de 12:30 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:00 h; domingos de 12:30 h a 15:00 h.

MENÚ PINXO

Pinxo de polp sobre allioli d'hummus

Pinxo de broqueta de polp tempuritzat amb puré de patata i maionesa de pebre roig

Pinxo de polp amb allada

Pinxo de polp a feira

Horari: de dilluns a dissabte de 12:30 h a 15:00 h i de 20:00 h a 22:00 h; diumenges de 12:30 h a 15:00 h.

PÁDAMO

Av. de les Corts Valencianes, 11 2B
Tel. 964 826 000 o 691 404 015



MENÚ PINCHO

Crema de calabaza con pulpo crujiente
Croquetas de langostinos de Benicarló
Bao de sepia al ajillo
Albóndigas con *calamarets* y salteado de habitas

Horario: viernes y sábado de 20:30 h a 22:30 h.
Imprescindible reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

Brotos tiernos, pulpo y fruta de temporada con vinagreta de mango
Canelón con langostinos y setas

Plato principal (a elegir):

Arrossejat de pulpo y verduras de temporada
Allipebre de gatet

Postre: Pannacotta con melocotón de Calanda y almendras km 0

Bodega: bebida no incluida

Precio: 30 euros

Horario: todos los días de 13:30 h a 15:30 h; martes cerrado.
Imprescindible reserva previa.

MENÚ PINXO

Crema de carabassa amb polp cruixent
Croquetes de llagostins de Benicarló
Bao de sépia amb allada
Mandonguilles amb calamarets i saltat de favetes

Horari: divendres i dissabte de 20:30 h a 22:30 h.
Imprescindible reserva prèvia.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

Brots tendres, polp i fruita de temporada amb vinagreta de mango
Caneló amb llagostins i bolets

Plat principal (a elegir):

Arrossejat de polp i verdures de temporada
Allipebre de gatet

Postres: Pannacotta amb préssec de Calanda i ametles km 0

Bodega: beguda no inclosa

Preu: 30 euros

Horari: tots els dies de 13:30 h a 15:30 h; dimarts tancat.
Imprescindible reserva prèvia.

RAYFE

C. de Manuel Alvar, 3
Tel. 622 344 858
Instagram: @tabernasrayfe



TAPA

Nombre: Tacodepolp

Descripción: tortita crujiente con base de aguacate, pulpo y mayonesa de Sriracha con toque cítrico.

Horario: de martes a domingo de 12:00 h a 13:00 h; jueves, viernes y sábados de 20:00 h a 23:00 h.

MENU DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Degustación de pan artesano by Morente y Aove
Tosta de sardina ahumada

Entrantes

Croqueta de sepia
Taco de pulpo
Langostino de Benicarló y Sriracha
Sepia y ajo negro

Pescado

Pulpo y alioli

Carne

Terrina de carrillera con cebolla morada y romero

Postre

Tarta cremosa de queso de Catí
Café

Bodega: bebida no incluida

Precio: 30 euros

Horario: de martes a domingo de 12:00 h a 14:30 h.

* El menú puede sufrir variaciones según producto o estacionalidad. Si tiene alguna alergia o intolerancia, rogamos que lo notifiquen en la reserva.

TAPA

Nom: Tacodepolp

Descripció: coqueta cruixent amb base d'alvocat, polp i maionesa de Sriracha amb toc cítric.

Horari: de dimarts a diumenge de 12:00 h a 13:00 h; dijous, divendres i dissabte de 20:00 h a 23:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Degustació de pa artesà by Morente i OOVE
Torradeta de sardina fumada

Entrants

Croqueta de sépia
Taco de polp
Llagostí de Benicarló i Sriracha
Sépia i all negre

Peix

Polp i allioli

Carn

Terrina de galta amb ceba morada i romer

Postres

Pastís cremós de formatge de Catí
Café

Bodega: beguda no inclosa

Preu: 30 euros

Horari: de dimarts a diumenge de 12:00 h a 14:30 h.

* Poden haver-hi variacions de productes al menú per l'estacionalitat. Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, indiqueu-ho en la reserva.

RESTAURANTE HOGAR DEL PESCADOR

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



TAPA

Nombre: Rancho marinero

Descripción: tradicional plato marinero «a bordo» con *peix de llotja* y *polp a caduf*.

Horario: lunes, martes, jueves y viernes de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 22:30 h. Miércoles cerrado. Domingo de 13:00 h a 15:30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo:

Huevos de sepia rebozados y emulsión de wasabi
Sopes *arrosesjades* de *peix de llotja* con crujiente

Entrantes:

Calamar a la plancha, salsa romesco y aceite de romero
Nuestra pata de *polp a caduf* braseada sobre parmentier trufada y hummus de codium

Plato principal (mediodía):

Fideuà de sepia de lonja y filete de gallineta acompañado de alioli de alcachofa a la brasa

Plato principal (noche):

Allipebre de raya con langostinos de Benicarló

Postre: Cremoso tiramisú casero de *cremaet*

Bodega: bebida y café no incluídos

Horario: todos los días de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 22:30 h.

Precio: 35 euros

TAPA

Nom: Ranxo mariner

Descripció: tradicional plat mariner a bord amb peix de llotja i polp a caduf.

Horari: dilluns, dimarts, dijous i divendres de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 22:30 h. Dimecres tancat. Diumenge de 13:00 h a 15:30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu:

Ous de sépia arrebossats i emulsió de wasabi
Sopes rossejades de peix de llotja amb cruixent

Entrants:

Calamar a la planxa, salsa romesco i oli de romer
La nostra pota de polp a caduf braseada sobre parmentier trufada i hummus de còdium

Plat principal (migdia):

Fideuà de sépia de llotja i filet de gallineta acompanyat d'alioli de carxofa a la brasa

Plat principal (nit):

Allipebre de ratjada en llagostins de Benicarló

Postres: Cremós tiramisú casolà de cremadet

Bodega: beguda i café no inclosos

Horari: tots els dies de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 22:30 h

Preu: 35 euros

LOS MONTADITOS CAN BOLO

Passeig Marítim, 48
Tel. 650 162 301 / 632 951 003



TAPA

Nombre: El polp del Bolo

Descripción: pincho de pulpo y queso trufado de Catí sobre calabaza asada.

Horario: de martes a jueves de 13:00 h a 15:00 h; viernes y sábado de 20:00 h a 21:30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Salpicón de marisco con vinagreta de mango
Gambones al ajillo
Carpaccio de bacalao sobre *tomaca de penjar* D.O. Alcalà de Xivert
Mejillones del Delta con salsa marinera

Principal: *Arròs negre de polp a caduf*, gamba roja y alga wakame

Postre: Delicioso de cremaet con chupito de licor de café

Bodega: bebida no incluida, café incluído

Horario: de jueves a sábado de 13:00 h a 15:00 h

Precio: 28 euros (mínimo 2 personas)
Imprescindible reserva previa

TAPA

Nom: El polp del Bolo

Descripció: pinxo de polp i formatge trufat de Catí sobre carabassa torrada.

Horari: de dimarts a dijous de 13:00 h a 15:00 h; divendres i dissabte de 20:00 h a 21:30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Salpicó de marisc amb vinagreta de mango
Gambots amb allada
Carpaccio d'abadejo sobre tomaca de penjar DO Alcalà de Xivert
Musclos del Delta amb salsa marinera

Principal: *Arròs negre de polp a caduf*, gamba roja i alga wakame

Postres: Deliciós de cremadet amb copeta de licor de café

Bodega: bebida no inclosa, café inclòs

Horari: de dijous a dissabte de 13:00 h a 15:00 h

Preu: 28 euros (mínim 2 persones)
Imprescindible reserva prèvia

LA MAR DE BO

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



TAPA

Nombre: Tosta de pulpo a nuestro estilo

Descripción: tosta de pulpo con miel, mostaza y pulpo ahumado.

Horario: todos los días de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 23:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Pescadito frito
Langostinos Teriyaki
Pulpo a la parrilla
Timbal de pulpo con alioli de miel

Plato principal

Para las comidas: Arroz de pulpo con trompeta de la muerte y gamba roja

Para las cenas: *Allipebre* de pulpo

Postre: Variados de la casa para elegir

Bodega: bebida incluida. Vino Blanco Rueda o vino tinto Rioja

Horario: todos los días de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 23:00 h

Precio: 28 euros

TAPA

Nom: Torrada de polp al nostre estil

Descripció: torrada de polp amb mel, mostassa i polp fumat.

Horari: tots els dies de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 23:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Peixet fregit
Llagostins Teriyaki
Polp a la graella
Timbal de polp amb allioli de mel

Plat principal

Per a dinar: Arròs de polp amb trompeta de la mort i gamba roja

Per a sopar: Allipebre de polp

Postres: Variades de la casa a elegir

Bodega: beguda inclosa, vi blanc Rueda o vi negre Rioja

Horari: tots els dies de 13:00 h a 15:30 h i de 20:00 h a 23:00 h

Preu: 28 euros

SAN RAFAEL

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



TAPA

Nombre: TAKOYAKI

Descripció: Buñuelos cremosos de polp al estilo japonés con mayonesa de wasabi y salsa takoyaki especial

MENÚ PINCHOS

Ensalada de polp y patata con aliño de lima, guindilla y kimchi coreano

Gua bao al vapor de atún al teriyaki

Miniburguer de gambas con salmorejo cordobés, jamón y pan de cereales

Fish and chips de dorada con puré de guisantes y la auténtica salsa de Ullapool

MENÚ DEGUSTACIÓN (mínimo 2 personas)

Orígenes íberos: Coca de aceite Vía Augusta, puerro, ajos tiernos, cebolla y sardina con toque de garum

Raíces árabes: Corvina cocinada en tajín y salteado de verduras de temporada con almendras

Edad Mitjana templaria: Cananes en tempura de maíz, polvo de palomitas y aire escabechado

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

Rancho de Barca (polp a la benicarlanda): Allipebre tradicional de pulpo a caduf y parmentier de patata

De la cenia: Coc ràpid de poma, crema de horchata y toques de naranja y mandarina

Mercat Vell: Cafè i carquiñol

Bodega: Bebida no incluída

Precio: 30 euros

TAPA

Nom: TAKOYAKI

Descripció: Bunyols cremosos de polp a l'estil japonés amb maionesa de wasabi i salsa takoyaki especial.

MENÚ PINXOS

Ensalada de polp i pataca amb amaniment de llima, pesteta i kimchi coreà.

Gua bao al vapor de tonyina amb teriyaki.

Minihamburguesa de gambes amb salmorejo cordovés, pernil i pa de cereals.

Fish and chips de dorada amb puré de pèsols i l'autèntica salsa d'Ullapool

MENÚ DEGUSTACIÓ (mínim 2 persones)

Orígens íbers: Coca d'oli Via Augusta, porro, alls tendres, ceba i sardina amb toc de garum.

Arrels àrabs: Corbina cuinada en tagín i saltat de verdures de temporada amb ametles.

Edat Mitjana templera: Cananes en tempura de panís, pols de mongetes i aire escabechat.

Vi de Carlón: Arròs al vi de Carlón, amb caldo de pucherito de gallina com diu el tango, polp i llagostins de bandereta.

Ranxo de barca (polp a la benicarlanda): Allipebre tradicional de polp a caduf i parmentier de pataca.

De la sènia: Coc ràpid de poma, crema d'orxata i tocs de taronja i mandarina.

Mercat Vell: Cafè i carquiñol.

Bodega: Beguda no inclosa.

Precio: 30 euros

SANT GREGORI

Camí de Sant Gregori s/n
Tel. 649 302 943

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de pulpo

Ceviche de sepia

Salmonete ahumado

Dorada en papillote

Rape al ajillo

Postre: Chocolate, fruta y helado

Bodega: bebida no incluida

Horario: de miércoles a domingo de 13:30 h a 15:00 h

Precio: 29,90 euros

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ensalada de polp

Cebiche de sépia

Mollet fumat

Dorada a la papillota

Rap amb allada

Postres: Xocolate, fruita i gelat

Bodega: beguda no inclosa

Horari: de dimecres a diumenge de 13:30 h a 15:00 h

Preu: 29,90 euros

RESTAURANTE-PIZZERIA MARE MEUA

Av. del Marqués de Benicarló, 18
Tel. 964 475 389

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

Ensalada de pulpo de roca con lechuga de roble, cebolla caramelizada y gulas *al dimoni*
Canelón de pulpo con marisco

Principal (a elegir):

Arroz meloso de pulpo con gambas y boletus (mínimo dos personas)
Suquet de pescado (mínimo dos personas)

Postre: Postre de la casa

Bodega:

Rosado Casa Valdés
Tinto Casa Valdés
Blanco Casa Valdés
Agua

Horario: de 13:00h a 16:00 h y de 19:00 h a 00:00 h; sábados y domingos de 13:00 h a 16.00 h

Precio: 28 euros

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

Ensalada de polp de roca amb encisam de fulla de roure, ceba caramel·litzada i Gula al dimoni
Caneló de polp amb marisc

Principal (a elegir):

Arròs melós de polp amb gambes i boletus (mínim dos persones)
Suquet de peix (mínim dos persones)

Postres: Postres de la casa

Bodega:

Rosat Casa Valdés
Negre Casa Valdés
Blanc Casa Valdés
Aigua

Horari: de 13:00 h a 16:00 h i de 19:00 h a 00:00 h; dissabte i diumenge de 13:00 h a 16.00 h

Preu: 28 euros

RESTAURANTE NEPTUNO

Passeig Marítim ,94
Tel. 964 460 555



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de entrada:

Ensalada de cogollo con su pulpito, foie y perdiz escabechada
Patita de pulpo braseada sobre patata mortero y paté de mejillones
Langostinos de Benicarló con su huevo de corral roto y patatas paja
Cremita de galeras con alga codium
Fideos *rossejats* con sepia y gamba roja

Postre: Perlas de melón al azafrán con crema de queso
Café 100% arábica y licor de arroz

Bodega: a elegir botella de la bodega cada dos personas o refresco
Vino blanco verdejo
Vino tinto selección
Cava brut nature selección especial

Horario: de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h; miércoles tarde y jueves cerrado

Precio: 40 euros

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu d'entrada:

Ensalada de cabdells amb polpet, foie i perdiu escabetxada
Poteta de polp bresada sobre pataca morter i paté de musclos
Llagostins de Benicarló amb ou de corral trencat i pataques palla
Cremeta de galeres amb alga còdiu
Fideus rossejats amb sépia i gamba roja

Postres: Perles de meló amb safrà i crema de formatge
Café 100% aràbiga i licor d'arròs

Bodega: a elegir botella de la bodega cada dos persones o refrec
Vi blanc verdejo
Vi negre selecció
Cava brut nature selecció especial

Horari: de 13:00 h a 16:00 h i de 20:00 h a 23:00 h; dimecres tarda i dijous tancat

Preu: 40 euros

RESTAURANTE PARADOR DE BENICARLÓ

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Bocados gastronómicos:

Croqueta de pulpo y velo de papada ibérica
Salmorejo de naranja del Mediterráneo y pulpo ahumado

Tradición: Dorada, crema de jamón ibérico y tomatitos cherry

Cercanía: Arroz en paella de pulpo y verduritas

Postre: Sorbete de horchata y limoncello

Café e infusión

Bodega:

Vino tinto y blanco selección del Parador
Aguas, cervezas

Horario: todos los días de 13:30 h a 15:30 h y de 20:30 h a 22:30 h

Precio: 38 euros



MENÚ DEGUSTACIÓ

Mossets gastronòmics:

Croqueta de polp i vel de papada ibèrica
Salmorejo de taronja del Mediterrani i polp fumat

Tradicio: Dorada, crema de pernil ibèric i tomaquetes cirerol

Proximitat: Arròs en paella de polp i verduretes

Postres: Sorbet d'orxata i limoncello

Café i infusió

Bodega:

Vi negre i blanc selecció del Parador
Aigües, cerveses

Horari: tots els dies de 13:30 h a 15:30 h i de 20:30 h a 22:30 h

Preu: 38 euros

RESTAURANTE CASA GOLO

Av. del Marqués de Benicarló, Port Esportiu, bloc 1, planta 1
Tel. 615 982 363 / 632 736 809



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

Timbal de tomate rosa con aguacate, salmón y pulpo con vinagreta de mostaza Dijon
Albóndigas de sepia y gamba roja con salsa marinera
Pulpo encebollado con pimentón de La Vera
Langostinos flambeados al ron, con un toque cítrico

Plato principal:

Para las comidas: Arroz meloso con pulpo, langostinos y setas de temporada
Para las cenas: Lubina al horno con salteado de verduras

Postre: A elegir

Bodega: bebida no incluída

Cafés y agua mineral

Horario: de martes a sábado de 13:30 h a 15:00 h y de 20:30 h a 23:00 h; domingos de 13:30 h a 15:30 h; domingo noche y lunes cerrado

Precio: 33 euros

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

Timbal de tomaca rosa amb alvocat, salmó i polp amb vinagreta de mostassa Dijon
Mandonguilles de sépia i gamba roja amb salsa marinera
Polp amb ceba amb pebre roig de La Vera
Llagostins flamejats amb rom, amb un toc cítric

Plat principal:

Per al dinar: Arròs melós amb polp, llagostins i bolets de temporada
Per al sopar: Llobarro al forn amb saltat de verdures

Postres: A escollir

Bodega: beguda no inclosa

Cafés i aigua mineral

Horari: de dimarts a dissabte de 13:30 h a 15:00 h i de 20:30 h a 23:00 h; diumenge de 13:30 h a 15:30 h; diumenge nit i dilluns tancat

Preu: 33 euros

RESTAURANTE FREXES

Passeig Marítim 140-1 baix 99
Tel. 964 968 223



MENÚ DEGUSTACIÓN (mínimo 2 personas)

Entrantes:

Bullabesa con tropezones de pescado y picatostes
Ceviche de pulpo
Croqueta de pulpo
Emulsión de patata con pulpo y aceite de pimentón

Plato principal: Arroz con pulpo, langostino y almejas

Postre: Postres caseros

Bodega: bebida no incluida

Horario: todos los días de 12:00 h a 16:00 h

Precio: 32 euros

MENÚ DEGUSTACIÓ (mínim 2 persones)

Entrants:

Bullabessa amb trossets de peix i crostons
Cebiche de polp
Croqueta de polp
Emulsió de pataca amb polp i oli de pebre roig

Plat principal: Arròs amb polp, llagostí i cloïsses

Postres: Postres casolanes

Bodega: beguda no inclosa

Horari: tots els dies de 12:00 h a 16:00 h

Preu: 32 euros

RESTAURANTE EL CORTIJO

Av. de Méndez Núñez, 85
Tel. 964 880 333
www.elcortijobenicarlo.es

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

Ensalada de pulpo y mariscos de temporada en salsa vinagreta y huevas de trucha y arenque
Langostinos de Benicarló
Cazuela de *espardenyes* con almeja fina e higaditos de rape

Plato principal(a elegir):

Allipebre de pulpo
Arrosajat de productos de lonja *tot pelaet*

Postre:

Sugerencias de la casa

Café incluido

Bodega:

Vino blanco Viñas de Anna DO Catalunya
Vino tinto Viña Pomal DO Rioja

Horario: de 13:00 h a 16:00 h y de 19:00 h a 23:00 h; domingos de 13:00 h a 16:00 h; domingos noche y lunes cerrado

Precio: 40 euros

Imprescindible reserva previa



MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

Ensalada de polp i mariscos de temporada amb salsa vinagreta i ous de truita i areng
Llagostins de Benicarló
Cassola d'*espardenyes* amb cloissa fina i fegets de rap

Plat principal (a elegir):

Allipebre de polp
Arrosajat de productes de llotja tot peladet

Postres:

Suggeriments de la casa

Café inclòs

Bodega:

Vi blanc Viñas de Anna DO Catalunya
Vi negre Viña Pomal DO Rioja

Horari: de 13:00 h a 16:00 h i de 19:00 h a 23:00 h; diumenge de 13:00 h a 16:00 h; diumenge nit i dilluns tancat

Preu: 40 euros

Imprescindible reserva prèvia

MAR BLAVA BY VERICAT

Partida del Riu, 24

Tel. 693 753 584

www.marblavabenicarlo.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo: Aperitivo de la casa

Entrantes:

Carpaccio de lubina, mango y vinagreta de cítricos

Pulpo a la brasa, crema de coliflor y huevo poché, aceite ahumado de pimentón de La Vera

Lomo de atún con ajoblanco y tomates confitados

Plato principal (a elegir):

Arròs del senyoret

Carrillera ibérica estilo pibil

Suquet de peix según nuestra Lonja

Prepostre: Lima limón

Postre: Chucho de maracuyá, coco y chocolate

Bodega: bebida no incluida

Horario: todos los días de 13:00 h a 15:30 h y viernes y sábado de 20:30 h a 22:30 h. **Martes cerrado**

Precio: 30 euros

Imprescindible reserva previa



MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu: Aperitiu de la casa

Entrants:

Carpaccio de llobarro, mango i vinagreta de cítrics

Polp a la brasa, crema de coliflor i ou escumat, oli fumat de pebre roig de La Vera

Llom de tonyina amb ajoblanco i tomaques confitades

Plat principal (a elegir):

Arròs del senyoret

Galta ibèrica estilo pibil

Suquet de peix segons la nostra Llotja

Prepostres: Llima llimó

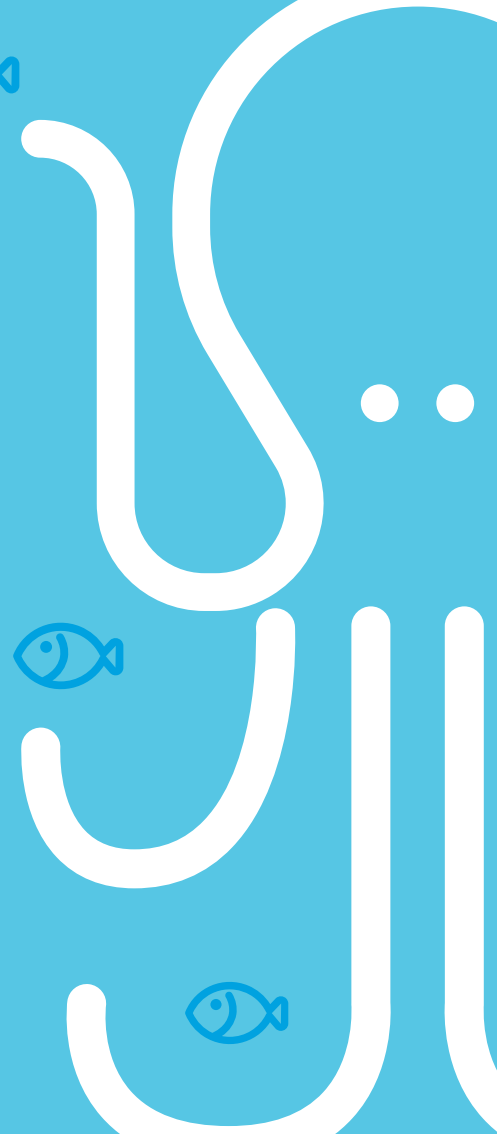
Postres: Xuixo de maracujà, coco i xocolate

Bodega: beguda no inclosa

Horari: tots els dies de 13:00 h a 15:30 h i divendres i dissabte de 20:30 h a 22:30 h. **Dimarts tancat**

Preu: 30 euros

Imprescindible reserva prèvia





Ajuntament
de Benicarló

BLÓ



Benicarló
Cuina autèntica



Restauració
BENICARLÓ



L'EXQUISIT
mediterrani



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

+info: www.benicarlo.travel