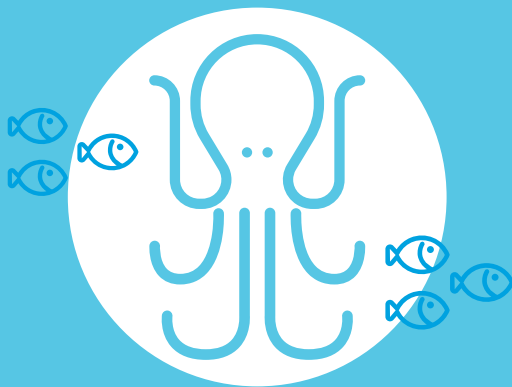




• **FESTA DEL** •

POLP

A CADUF
I EL **PEIX DE LLOTJA**
BENICARLÓ 2025

Jornades del Pinxo
del 19 de setembre al 5 d'octubre



EVENTOS GASTRONÓMICOS

Jueves 18/09/2025
Presentación de las Jornadas del Pincho.
Pl. de Sant Bartomeu. 19.00 h

Del 19/09/2025 al 05/10/2025
Jornadas del Pincho

Lunes 22/09/2025
Concurso del Pincho

Sábado 04/10/2025
Mercado Gastronómico
Pl. de la Constitució. 12.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h

Del 06/10/2025 al 02/11/2025
Jornadas Gastronómicas

Sábado 18/10/2025
Show cooking. Mercat Central. 11.00 h

ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

Dijous 18/09/2025
Presentació de les Jornades del Pinxo.
Pl. de Sant Bartomeu. 19.00 h

Del 19/09/2025 al 05/10/2025
Jornades del Pinxo

Dilluns 22/09/2025
Concurs del Pinxo

Dissabte 04/10/2025
Mercat Gastronòmic
Pl. de la Constitució. 12.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h

Del 06/10/2025 al 02/11/2025
Jornades Gastronòmiques

Dissabte 18/10/2025
Show cooking. Mercat Central. 11.00 h

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

del 19 de septiembre al 5 de octubre de 2025

P	PINCHO	3,5 €
M	MENÚ PINCHO	18 €

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 19 de setembre al 5 d'octubre de 2025

P	PINXO	3,5 €
M	MENÚ PINXO	18 €

* Las bebidas no están incluidas en ninguna de las dos propuestas.

* Les begudes no estan incloses en cap de les dos propostes.

SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS | SÍMBOLS DE AL·LERGÒGENS

 CONTIENE GLUTEN CONTÉ GLUTÈN	 CRUSTÁCEOS CRUSTACIS	 HUEVOS OUS	 PESCADO PEIX	 CACAHUETES CACAUETS	 SOJA SOJA	 LÁCTEOS LACTIS
 FRUTOS DE CÁSCARA FRUITS DE CORFA	 MOLUSCOS MOL·LUSCOS	 MOSTAZA MOSTASSA	 GRANOS DE SÉSAMO GRANS DE SÈSAM	 ALTRAMUCES TRAMUSSOS	 E-X DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS DÍOXID DE SOFRE I SULFITS	 APIO API

Consulten los alérgenos en los establecimientos.
Consulteu els al·lergògens als establiments.

1



CAN BOLO

Partida de Sant Gregori, 140
Tel. 650 162 301



PINCHO

Nombre: Pulpo enamorado by Can Bolo

Descripción: Concha crujiente de yuca rellena de pulpo, gamba, tomate, cebolla morada y chile con mayonesa de aguacate, cilantro y lima.

Horario: de jueves a domingo de 12.30 a 15.00 h.



PINXO

Nom: Polp enamorat by Can Bolo

Descripció: Petxina cruixent de iuca farcida de polp, gamba, tomaca, ceba morada i xili amb maionesa d'alvocat, coriandre i llima.

Horari: de dijous a diumenge de 12.30 a 15.00 h.



2



EL OCHO

Pg. de Ferreres Bretó, 8
Tel. 666 446 171



PINCHO

Nombre: El Perla Negra y Davy Jones

Descripción: Barquito de pasta filo, pulpo y su tinta con alcachofa de Benicarló (conserva propia) y vela de parmigiano.

Horario: de jueves a lunes de 12.00 a las 13.30 h y de 19.30 a 21.00 h.



PINXO

Nom: El Perla Negra i Davy Jones

Descripció: Barquet de pasta filo, polp amb la seua tinta amb carxofa de Benicarló (conserva pròpia) i vela de parmesà.

Horari: de dijous a dilluns de 12.00 a 13.30 h i de 19.30 a 21.00 h.



4



LEVANTE

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



PINCHO

Nombre: Pulpo wasabi

Descripción: Tierno pulpo a la plancha sobre fajita, con dados de aguacate, cebolla roja y un toque fresco y picante de salsa wasabi. ¡Una fusión atrevida y equilibrada en cada bocado!

Horario: de martes a sábado 12.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.00 h. Domingo de 12.00 a 15.00 h. Lunes cerrado.



PINXO

Nom: Polp wassabi

Descripció: Tendre polp a la planxa sobre fajita, amb daus d'alvocat, ceba roja i un toc fresc i picant de salsa wassabi. Una fusió atrevida i equilibrada en cada mos!

Horari: de dimarts a dissabte de 12.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h. Diumenge de 12.00 a 15.00 h. Dilluns tancat.



5



BARRAFINA

Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 643 874 264



PINCHO

Nombre: Taco de ceviche de pulpo tropical

Descripción: Taco de trigo relleno de ceviche tropical con lluvia de salsa amazonas.

Horario: de martes a sábado de 12.30 a 15.00 h y de 20.30 a 22.30 h. Domingo de 12.30 a 15.00 h.



PINXO

Nom: Taco de cebiche de polp tropical

Descripció: Taco de blat farcit de cebiche tropical amb pluja de salsa amazones.

Horari: de dimarts a dissabte de 12.30 a 15.00 h i de 20.30 a 22.30 h. Diumenge de 12.30 a 15.00 h.



6

BOCATERÍA - PIZZERÍA

Casa Sira

PIZZERIA CASA SIRA

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

PINCHO

Nombre: Lágrimas de langostino y pulpo**Descripción:** Langostino frito envuelto con pulpo y bechamel, rebozado de pan y huevo.**Horario:** de miércoles a domingo de 12.00 a 16.00 h
Cerrado del 29 de septiembre al 7 octubre.

PINXO

Nom: Llàgrimes de llagostí i polp**Descripció:** Llagostí fregit embolicat amb polp i beixamel, arrebossat de pa i ou.**Horari:** de dimecres a diumenge de 12.00 a 16.00 h
Tancat del 29 de setembre al 7 octubre.

9

CASA ISIDORO

CASA ISIDORO

C. de la Companyia del Port, 9
Tel. 964 461 519 – 695 485 076

PINCHO

Nombre: Ceviche de pulpo**Descripción:** Ceviche de pulpo y gambas con lima y cilantro.**Horario:** viernes y sábado de 13.00 a 15.00 h
y domingo de 12.00 a 15.00 h.

PINXO

Nom: Cebiche de polp**Descripció:** Cebiche de polp i gambes amb llima i coriandre.**Horari:** divendres i dissabte de 13.00 a 15.00 h
i diumenge de 12.00 a 15.00 h.



PIM PAM PEIX

Pl. dels Mestres del Temple, 4-5
Tel. 603 040 391



PINCHO

Nombre: Sabor de mar y tierra

Descripción: Bomba de patata rellena de pulpo, con gamba y salsa de mojo verde de aguacate.

Horario: de 11.00 a 13.00 h y de 18.00 a 20.00 h.



PINXO

Nom: Sabor de mar i terra

Descripció: Bomba de patata farcida de polp, amb gamba i salsa de mojo verd d'alvocat.

Horari: d'11.00 a 13.00 h i de 18.00 a 20.00 h.



LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 964 842 849



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

PINCHO

Nombre: Polp de poble

Descripción: Coc salat de Benicarló con pulpo a la plancha sobre muselina de patata, cebolla, pimentón de La Vera y alioli de azafrán.

Horario: de lunes a sábado de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.00 h; domingo de 13.00 a 15.00 h.



PINXO

Nom: Polp de poble

Descripció: Coc salat de Benicarló amb polp a la planxa sobre mussolina de patata, ceba, pebre roig de La Vera i allioli de safrà.

Horari: de dilluns a dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h; diumenge de 13.00 a 15.00 h.



16



EL CORTIJO

Av. de Méndez Núñez, 85
Tel. 964 073 132



PINCHO

Nombre: Polpet!

Descripción: Pulpo aliñado con aceite de carbón, cacahuetes y ralladura de lima sobre puré de boniato.

Horario: de jueves a sábado de 13.00 a 14.00 h y de 20.00 a 21.00 h. Domingo de 13.00 a 14.00 h.

PINXO

Nom: Polpet!

Descripció: Polp amanit amb oli de carbó, cacauets i ratlladura de llima sobre puré de moniato.

Horari: de dijous a dissabte de 13.00 a 14.00 h i de 20.00 a 21.00 h. Diumenge de 13.00 a 14.00 h.



18



LA PARRETA

Av. del Marqués de Benicarló, 7
Tel. 864 888 353 – 655 386 006



PINCHO

Nombre: De Benicarló al Olimpo

Descripción: Pulpo braseado y lacado con mantequilla noisette sobre lingote crujiente de focaccia con hierbas mediterráneas acompañado de burrata fresca, tzatziki casero con menta y limón, tomate semiseco artesanal, olivas Taggiasca, aire de piparra, pincelada de salsa de tinta perfumada y una lluvia final de ralladura cítrica deshidratada.

Horario: de martes a domingo de 12.30 a 14.00 h y viernes y sábado de 20.00 a 21.30 h.

PINXO

Nom: De Benicarló a l'Olimp

Descripció: Polp bresat i lacat amb mantega noisette sobre lingot cruixent de focaccia amb herbes mediterrànies, acompanyat de burrata fresca; tzatziki casolà amb menta i llima; tomaca semiseca artesanal; olives Taggiasca; aire de piparra; pinzellada de salsa de tinta perfumada i una pluja final de ratlladura cítrica deshidratada.

Horari: de dimarts a diumenge de 12.30 a 14.00 h i divendres i dissabte de 20.00 a 21.30 h.





LA ANTIGUA

Pl. de Sant Bartomeu, 14
Tel. 613 061 452



PINCHO

Nombre: Pulpo & Mar crujiente



Descripción: Bocado templado de pulpo tierno y pescado blanco envuelto en pasta filo crujiente, acompañado de champiñones salteados. Una fusión de texturas del mar y la tierra en un solo pincho.

Horario: de miércoles a sábado de 19.30 a 22.30 h;
de miércoles a domingo de 12.00 a 15.30 h.

MENÚ DE PINCHOS

Crujiente con ensaladilla ahumada y pulpo

Brioche a La Antigua con mayonesa de aguacate

Bolitas de pulpo con ajo negro

Bolsitas de pulpo y chapapote

Tarta casera

Horario: de miércoles a sábado de 19.30 a 22.30 h;
de miércoles a domingo de 12.00 a 15.30 h.

PINXO

Nom: Polp & Mar cruixent



Descripció: Mosset temperat de polp tendre i peix blanc embolicat amb pasta filo cruixent, acompanyat de xampinyons saltats. Una fusió de textures de la mar i la terra en només un pinxo.

Horari: de dimecres a dissabte de 19.30 a 22.30 h;
de dimecres a diumenge de 12.00 a 15.30 h.

MENÚ DE PINXOS

Cruixent amb ensalada russa fumada i polp

Brioix a La Antigua amb maionesa d'alvocat

Boletes de polp amb all negre

Bossetes de polp i quitrà

Pastís casolà

Horari: de dimecres a dissabte de 19.30 a 22.30 h;
de dimecres a diumenge de 12.00 a 15.30 h.

PINCHO

Nombre: Brocaleta



Descripción: Brocheta de pescado y pulpo sobre puré de patata y alioli.

Horario: de martes a sábado 12.00 a 14.00 h y de 20.00 a 22.00 h;
domingo de 12.00 a 14.00 h.

MENÚ DE PINCHOS

Patatas arrieras

Allipebre de gatet

Pulpo estilo Caleta

Brocaleta

Postre

Horario: de martes a sábado de 13.30 a 15.30 h y 20.30 a 23.00 h;
domingo de 13.30 a 15.30 h.

Mesa completa.

PINXO

Nom: Brocaleta



Descripció: Broqueta de peix i polp sobre puré de patata i allioli.

Horari: de dimarts a dissabte 12.00 a 14.00 h i de 20.00 a 22.00 h;
diumenge de 12.00 a 14.00 h.

MENÚ DE PINXOS

Pataques arrieras

Allipebre de gatet

Polp estil Caleta

Brocaleta

Postres

Horari: de dimarts a dissabte de 13.30 a 15.30 h i 20.30 a 23.00 h;
diumenge de 13.30 a 15.30 h.

Taula completa.

PINCHO**Nombre:** Pincho de pulpo a la gallega**Descripción:** Pulpo a la gallega sobre base de puré de patatas con un toque de aceite de oliva virgen extra, pimentón y sal gruesa.**Horario:** de martes a domingo de 12.00 a 16.30 h y de 19.30 a 23.00 h.**MENÚ DE PINCHOS****Pincho de pulpo a la gallega****Pata de pulpo con almejas****3 zamburiñas y 3 langostinos****Pescaditos****Postre de la casa****Horario:** de martes a domingo de 13.00 a 16.30 h y de 20.00 a 23.00 h.**PINXO****Nom:** Pinxo de polp a la gallega**Descripció:** Polp a la gallega sobre base de puré de patates amb un toc d'oli d'oliva verge extra, pebre roig i sal grossa.**Horari:** de dimarts a diumenge de 12.00 a 16.30 h i de 19.30 a 23.00 h.**MENÚ DE PINXOS****Pinxo de polp a la gallega****Pota de polp amb cloïsses****3 petxines variades i 3 llagostins****Peixet****Postres de la casa****Horari:** de dimarts a diumenge de 13.00 a 16.30 h i de 20.00 a 23.00 h.



NÁUTICA

C. d'Hernán Cortés, 45
Tel. 613 061 452



PINCHO

Nombre: El kraken callejero



Descripción: Hot dog de pulpo. Suave pan artesanal ligeramente tostado, relleno con pulpo tierno a la parrilla, bañado en una salsa especial de la casa con toques ahumados y picantes. Coronado con cebolla morada encurtida, mayonesa y un toque de cilantro fresco. Una mezcla de mar y calle.

Horario: de miércoles a sábado de 19.30 a 22.30 h;
de miércoles a domingo de 12.00 a 15.30 h.

MENÚ DE PINCHOS

Fusión (timbal de pulpo de roca Náutica)

Canelón de pescado y pulpo en chapapote

Rollito de caballa relleno de verduritas de Benicarló

Croquetas de pulpo

Postre casero

Horario: de miércoles a sábado de 19.30 a 22.30 h;
de miércoles a domingo de 12.00 a 15.30 h.

PINXO

Nom: El kraken del carrer



Descripció: Hot dog de polp. Suau pa artesanal lleugerament torrat, farcit amb polp tendre a la graella, banyat amb una salsa especial de la casa amb tocs fumats i picants. Coronat amb ceba morada adobada, maionesa i un toc de coriandre fresc. Una mescla de mar i carrer.

Horari: de dimecres a dissabte de 19.30 a 22.30 h;
de dimecres a diumenge de 12.00 a 15.30 h.

MENÚ DE PINXOS

Fusió (timbal de polp de roca Náutica)

Caneló de peix i polp amb quitrà

Rotllet de verat farcit de verduretes de Benicarló

Croquetes de polp

Postres casolanes

Horari: de dimecres a dissabte de 19.30 a 22.30 h;
de dimecres a diumenge de 12.00 a 15.30 h.



LA FÁBRICA

C. d'Hernán Cortés, 55
Tel. 655 736 673



PINCHO

Nombre: Pulpentilla



Descripción: Pulpo y pimiento rojo sobre polenta de harina de maíz, sazonado con mantequilla, queso y sal.

Horario: jueves de 20.00 a 21.15 h; de viernes a martes de 13.30 a 14.30 h y de 20.00 a 21.15 h.

MENÚ DE PINCHOS

Pulpentilla

Empanada de pulpo con cebolla caramelizada y salsa de soja

Noodles con pulpo y verduras, y salsa teriyaki

Brocheta de pulpo, patata y boniato

Postre de la casa

Horario: de jueves a martes de 20.00 a 21.30 h.

PINXO

Nom: Pulpentilla



Descripció: Polp i pimentó roig sobre polenta de farina de panís, adobat amb mantega, formatge i sal.

Horari: dijous de 20.00 a 21.15 h; de divendres a dimarts de 13.30 a 14.30 h i de 20.00 a 21.15 h.

MENÚ DE PINXOS

Pulpentilla

Empanada de polp amb ceba caramel·litzada i salsa de soja

Noodles amb polp i verdures, i salsa teriyaki

Broqueta de polp, pataca i moniato

Postres de la casa

Horari: de 13.30 a 14.30 h i de 20.00 a 21.15 h.



HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarlo, 29

Tel. 964 747 347



PINCHO

Nombre: Taco de pulpo braseado y salsa de molcajete



Descripción: Pulpo braseado al carbón, sobre guacamole, cebolla morada, cilantro, lima y envuelto por una suave tortilla de maíz con una salsa picosita.

Horario: de martes a domingo de 12.00 a 13.30 h
y de martes a sábado de 19.00 a 22.00 h.

MENÚ DE PINCHOS

Taco de pulpo braseado y salsa de molcajete

Croqueta de gamba con su mayonesa

Gilda de pulpo y langostino

Esgarradet de bacalao sobre tosta y alioli de ajo negro

Torrija de horchata y canela

Horario: de martes a sábado de 19.00 a 22.00 h.

PINXO

Nom: Taco de polp bresat i salsa de molcajete



Descripció: Polp bresat amb carbó, sobre guacamole, ceba morada, coriandre, llima i embolicat amb una suau tortilla de panís i salsa picosita.

Horari: de dimarts a diumenge de 12.00 a 13.30 h
i de dimarts a dissabte de 19.00 a 22.00 h.

MENÚ DE PINXOS

Taco de polp bresat i salsa de molcajete

Croqueta de gamba amb la seua maionesa

Gilda de polp i llagostí

Esgarradet d'abadejo sobre torradeta i allioli d'all negre

Llesca amb ou d'orxata i canyella

Horari: de dimarts a dissabte de 19.00 a 22.00 h.



L'ARENA DE GIOVANNI

Av. del Marqués de Benicarló, 25
Tel. 964 460 464 – 642 860 290



PINCHO

Nombre: Pincho al ajillo



Descripción: Pulpo al ajillo sobre puré de calabaza y patata al horno con queso edam.

Horario: de 12.00 a 16.00 h y de 19.00 a 23.00 h. Jueves cerrado.

MENÚ DE PINCHOS

Pulpo troceado sobre patata y chimichurri tocado de alioli

Ensaladilla de pulpo sobre tosta de pan

Pulpo al ajillo sobre puré de calabaza y queso edam

Brocheta de pulpo con vinagreta de cítricos

Postre casero

Horario: de 12.00 a 16.00 h y de 19.00 a 23.00 h. Jueves cerrado.

PINXO

Nom: Pinxo amb allada



Descripció: Polp amb allada sobre puré de carabassa i patata al forn amb formatge edam.

Horari: de 12.00 a 16.00 h i de 19.00 a 23.00 h. Dijous tancat.

MENÚ DE PINXOS

Polp trossejat sobre patata i chimichurri tocat d'alioli

Ensalada russa de polp sobre torrada de pa

Polp amb allada sobre puré de carabassa i formatge edam

Broqueta de polp amb vinagreta de cítrics

Postres casolanes

Horari: de 12.00 a 16.00 h i de 19.00 a 23.00 h. Dijous tancat.



PIZZERIA MARE MEUA

Port Esportiu, Benicarló 2, Planta 1
Tel. 964 475 389



PINCHO

Nombre: Timbal Mare Meua



Descripción: Timbal de pulpo con cuscús negro con verduras sobre una base de brandada de bacalao.

Horario: De martes a sábado 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.

MENÚ DE PINCHOS

Timbal de pulpo con cuscús negro y verduras sobre una base de brandada de bacalao

Tosta de pulpo a feira con mayonesa de atún y piparras

Croquetas de la casa de pulpo y huevas de sepia con alioli negro

Allipebre de pulpo a caduf con merluza y almejas

Postre de la casa a elegir

Horario: De martes a sábado 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.
Domingo de 13.00 a 16.00 h.

PINXO

Nom: Timbal Mare Meua



Descripció: Timbal de polp amb cuscús negre de verdures sobre una base de brandada d'abadejo.

Horari: de dimarts a dissabte de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

MENÚ DE PINXOS

Timbal de polp amb cuscús negre i verdures sobre una base de brandada d'abadejo

Torrada de polp a la gallega amb maionesa de tonyina i pestetes d'Ibarra

Croquetes de la casa de polp i ous de sépia amb allioli negre

Allipebre de polp a caduf amb lluç i cloïsses

Postres de la casa a escollir

Horari: de dimarts a dissabte de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.
Diumenge de 13.00 a 16.00 h.



MAR BLAVA BY VERICAT

Partida del Riu, 24
Tel. 693 753 584



PINCHO

Nombre: Pata de pulpo con mantequilla negra



Descripción: Pata de pulpo hervida y con un toque ligero de fritura, acabado de cocinar con una salsa de mantequilla negra, acompañado de una melosa Parmentier de patata y toques de avellana tostada, praliné de la misma, aire de limón y alcaparras fritas.

Horario: de lunes a domingo de 13.00 a 15.30 h;
viernes y sábado de 20.00 a 22.00 h.

MENÚ DE PINCHOS

Empezamos: **Carpaccio de tomate, salazones, ahumados y encurtidos**

Continuamos: **Sam de merluza, mayonesa de kimchi y aire de limón**

Seguimos: **Huevo con guisantes a la bilbaína**

Pincho Pulpo 2025: **Pata de pulpo con mantequilla negra, avellana tostada y aire de limón**

Tapa dulce: **Tarta de queso con helado de fresa**

Horario: viernes y sábado de 20.00 a 22.30 h.

Previa reserva.

PINXO

Nom: Pota de polp amb mantega negra



Descripció: Pota de polp bullida amb un toc lleuger de fritura, acabat de cuinar amb una salsa de mantega negra, acompanyat d'una melosa Parmentier de patata i tocs d'avellana torrada, praliné d'avellana, aire de llima i tàperes fregides.

Horari: de dilluns a diumenge de 13.00 a 15.30 h;
divendres i dissabte de 20.00 a 22.00 h.

MENÚ DE PINXOS

Comencem: **Carpaccio de tomaca, salaons, fumats i adobats**

Continuem: **Sam de lluç, maionesa de kimtxi i aire de llima**

Seguim: **Ou amb guisants a la bilbaína**

Pinxo Polp 2025: **Pata de polp amb mantega negra, avellana torrada i aire de llima**

Tapa dolça: **Pastís de formatge amb gelat de maduixa**

Horari: divendres i dissabte de 20.00 a 22.30 h.

Prèvia reserva.





Ajuntament
de Benicarló



Benicarló
Cuina autèntica



L'EXQUISIT
mediterrani



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

+info: www.benicarlo.travel