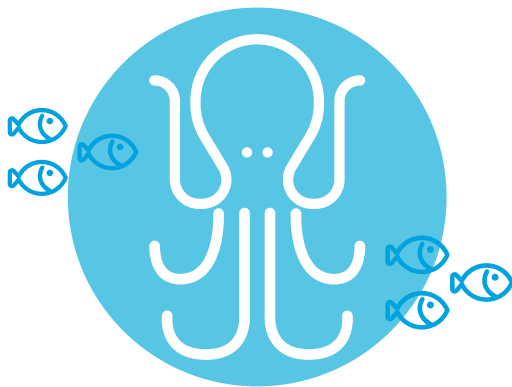




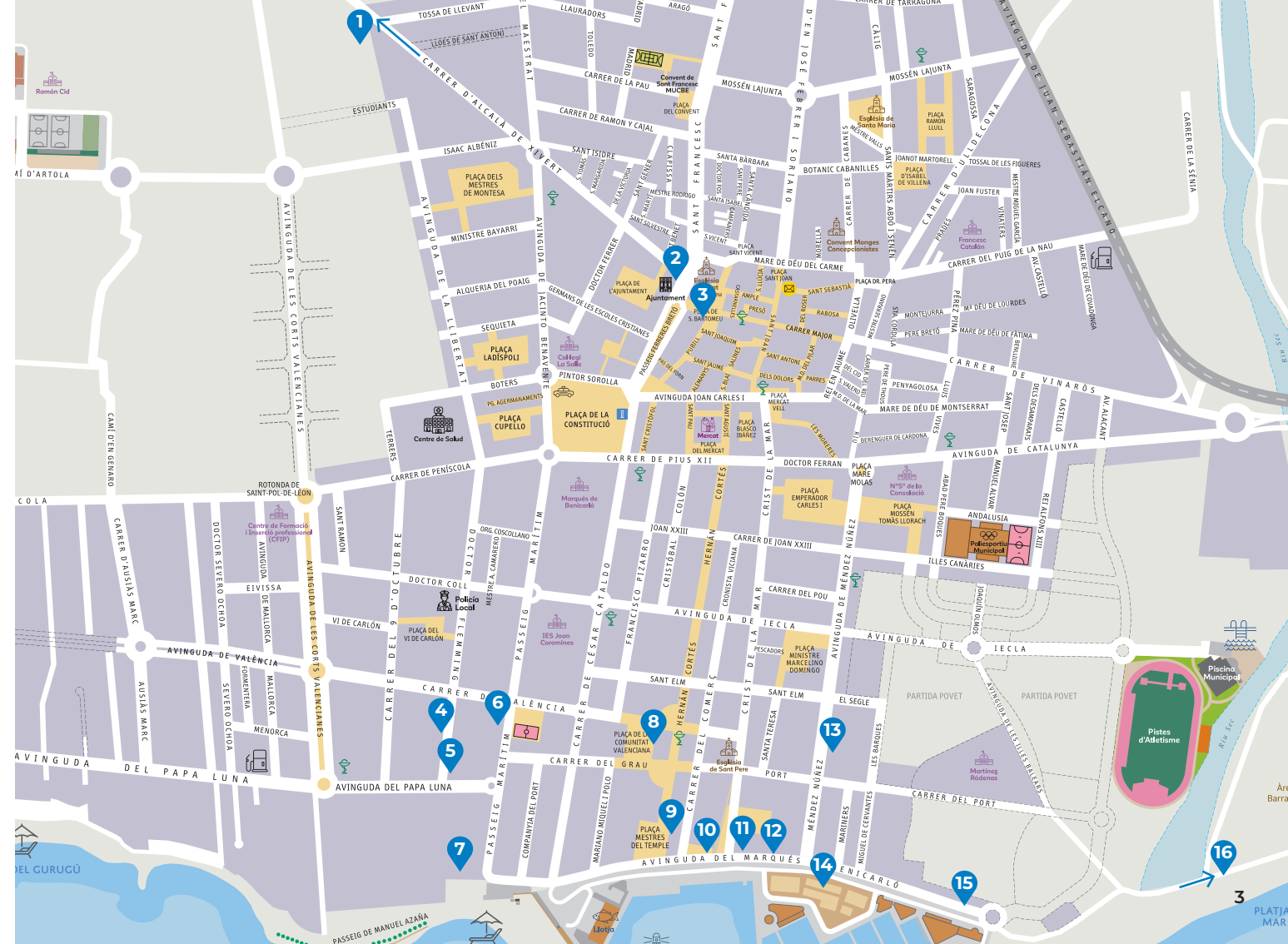
• **FESTA DEL** •

POLP

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

Jornades Gastronòmiques
del 6 d'octubre al 2 de novembre

- 1 CAN BOLO
- 2 EL OCHO
- 3 LA ANTIGUA
- 4 LA CALETA
- 5 PULPERÍA LUCENSE
- 6 NEPTUNO
- 7 FREXES
- 8 NÁUTICA
- 9 LA FÁBRICA
- 10 LA MAR DE BO
- 11 HOGAR DEL PESCADOR
- 12 L'ARENA DE GIOVANNI
- 13 EL CORTIJO
- 14 MARE MEUA
- 15 LA PARRETA
- 16 MAR BLAVA BY VERICAT



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 6 de octubre al 2 de noviembre de 2025

MENÚ DEGUSTACIÓNPrecio libre

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 6 d'octubre al 2 de novembre de 2025

MENÚ DEGUSTACIÓPreu lliure

* Las bebidas no están incluidas.

* Les begudes no estan incloses.

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.



CAN BOLO

Partida de Sant Gregori, 140
Tel. 650 162 301



Compromís
Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes (centro de mesa)

Ensalada de aguacate, tomate, cebolla morada, pulpo, gambas con vinagreta de lima y albahaca

Fritura de pescado de nuestra lonja

Zamburiñas a la plancha con pesto y pistachos

Pulpo braseado sobre Parmentier con salsa romesco

Plato principal (a elegir)

Arroz de pulpo, langostinos de Benicarló, rape y trompeta negra con fumet de costra (cigalas, cangrejos y galeras) (min 2 pax)

Rodaballo a la plancha con verduras a la brasa

Postre

Postre de la casa

Precio: 38,00 € (Incluye agua y café)

Horario: de miércoles a domingo de 13.00 a 15.00 h.

Mesa completa y previa reserva.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (centre de taula)

Ensalada d'alvocat, tomaca, ceba morada, polp, gambes amb vinagreta de llima i alfàbega

Fritada de peix de la nostra llotja

Petxina variada a la planxa amb pesto i pistatxos

Polp bresat sobre Parmentier amb salsa romesco

Plat principal (a escollir)

Arròs de polp, llagostins de Benicarló, rap i trompeta negra amb fumet de crosta (escamarlans, crancs i galeres) (min. 2 pers)

Rom a la planxa amb verdures a la brasa

Postre

Postres de la casa

Preu: 38,00 € (Inclou aigua i café)

Horari: de dimecres a diumenge de 13.00 a 15.00 h.

Taula completa i prèvia reserva.



EL OCHO

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Nuestro pincho de pulpo
El perla negra y Davy Jones: Barquito de pasta filo, pulpo y su tinta con
alcachofa de Benicarló (conserva propia) y vela de parmigiano.

La ensalada

Ensalada templada de pulpo, jamón crujiente y alcachofas de Benicarló

Seguimos con

Meloso de pulpo y chipirones

Acabamos con

Pulpo braseado sobre compota de manzana y humus de remolacha

El postre

Sopa de chocolate, tiramisú casero, pastel japonés, tarta Diplomat
o crema de limón (a elegir)

Precio: 39,50 €

Horario: De jueves a lunes de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.

Reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

El nostre pinxo de polp
«El Perla Negra i Davy Jones»: Barquet de pasta filo, polp amb la seua tinta
amb carxofa de Benicarló (conserva pròpia) i vela de parmesà.

L'ensalada

Ensalada temperada de polp, pernil cruixent i carxofes de Benicarló

Seguim amb

Melós de polp i calamarets

Acabem amb

Polp bresat sobre compota de poma i humus de remolatxa

Les postres

Sopa de xocolate, tiramisú casolà, pastís japonès, pastís Diplomat
o crema de llima (a escollir)

Preu: 39,50 €

Horari: de dijous a dilluns de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

Reserva prèvia.



LA ANTIGUA

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Para compartir

Bolitas de pulpo con alioli negro
Carpaccio de buey
Ensaladilla La Antigua con pulpo

Plato principal (a elegir)

Dorada al horno con salsa marinera
Carrillera de vacuno en salsa

Postre

Tarta casera

Precio: 30,00 €

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Per a compartir

Boletes de polp amb allioli negre
Carpaccio de bou
Ensalada russa La Antigua amb polp

Plat principal (a escollir)

Orada al forn amb salsa marinera
Galta de boví en salsa

Postres

Pastís casolà

Preu: 30,00 €

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



LA CALETA

C. del Doctor Fléming, 46
Tel. 964 040 552



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de ahumados
Allipebre de pulpo con patatas
Fritura variada
Rancho de abordó

Café o postre

Precio: 35,00 €

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.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ensalada de fumats
Allipebre de polp amb pataques
Fritura variada
Ranxo mariner

Café o postres

Preu: 35,00 €

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.

MENÚ DEGUSTACIÓN**Aperitivo**

Pulpo con alioli

Entrantes centro de mesa

Ensalada de salmón

Almejas a la marinera

Plato principal (a elegir)

Rape salvaje gallego (plancha o marinera)

Allipebre de pulpo

Postre

Postre de la casa

Precio: 34,00 €**Horario:** de martes a domingo de 13.00 a 16.30 h y de 20.00 a 23.00 h.**MENÚ DEGUSTACIÓ****Aperitiu**

Polp amb allioli

Entrants al centre de taula

Ensalada de salmó

Cloïsses a la marinera

Plat principal (a escollir)

Rap salvatge gallec (planxa o marinera)

Allipebre de polp

Postre

Postres de la casa

Preu: 34,00 €**Horari:** de dimarts a diumenge de 13.00 a 16.30 h i de 20.00 a 23.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Entretenimientos Neptuno

Ensalada de endivia, rúcula con salpicón de pulpo y boquerones en su pesto de pistacho

Pata de pulpo braseada sobre salsa romesco.

Patata rellena de pulpo y queso emmental gratinado.

Langostinos de Benicarló en salsa de ostras.

Plato principal

Arroz de gamba roja y zamburiña (medio día)

Bacalao con cebollita caramelizada con pasas y miel (noche)

Postre

Torrija de horchata con helado de avellana y su crumble.

Precio: 40,00 €

Horario: de lunes a domingo, de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.
Martes y miércoles noche cerrado. Jueves cerrado todo el día.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Entreteniments Neptuno

Ensalada d'endivia, ruca amb salpicó de polp i seitons amb pesto de pistatxo

Pota de polp bresada sobre salsa romesco

Patata farcida de polp i formatge emmental gratinat

Llagostins de Benicarló amb salsa d'ostres

Plat principal

Arròs de gamba roja i petxina variada (migdia)

Abadejo amb cebetes caramel·litzades amb panses i mel (nit)

Postre

Llesca amb ou d'orxata amb gelat d'avellana i crumble

Preu: 40,00 €

Horari: De dilluns a diumenge, de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.
Dimarts i dimecres nit tancat. Dijous tancat tot el dia.



FREXES

Pg. 140-1 baix 99
Tel. 964 968 223



Compromís
a Qualitat Turística



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Bombón de pulpo

Pulpo crujiente

Salpicón de pulpo sobre masa wanton

Gyozas de pulpo y pescado

Tartar de pulpo y marisco

Plato principal (a elegir)

Arroz del señoret con pulpo

Filete de gallineta con pulpo acompañado de salsa y pimiento de Padrón

Postre de la casa y café

Bebida no incluida

Precio: 34,00 €

Horario: de lunes a domingo de 11.00 a 16.00 h. Consultar día de descanso.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Bombó de polp

Polp cruixent

Salpicó de polp sobre massa wanton

Crestes japoneses de polp i peix

Tàrtar de polp i marisc

Plat principal (a escollir)

Arròs del senyoret amb polp

Filet d'escòrpora amb polp acompanyat de salsa i pimentó de Padrón

Postres de la casa i café

Beguda no inclosa

Preu: 34,00 €

Horari: de dilluns a diumenge d'11.00 a 16.00 h. Consulteu el dia de descans.



NÁUTICA

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Primeros a compartir

Fusión (timbal de pulpo náutica)

Rollito de caballa relleno de verduritas de Benicarló

Crujiente de ensaladilla ahumada con langostinos

Plato principal (a elegir)

Arroz con pulpo de roca y langostinos Benicarló (min 2 pax)

Rape con gambas a la marinera

Jarrete de cordero en su jugo

Postre

Postre casero

Precio: 32,00 €

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Primers a compartir

Fusió (timbal de polp Náutica)

Rotllet de verat farcit de verduretes de Benicarló

Cruixent d'ensalada russa fumada amb llagostins

Plat principal (a escollir)

Arròs amb polp de roca i llagostins Benicarló (mínim 2 persones)

Rap amb gambes a la marinera

Garreta de corder amb el seu suc Postres casolanes

Postre

Postre de la casa

Preu: 32,00 €

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Empedrat de bacalao
Calamares a la andaluza
Empanada de pulpo

Plato principal

Arroz con pulpo y gambas

Postre

Postre de la casa

Precio: 33,00 €

Horario: de viernes a martes de 13.00 a 15.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Empedrat d'abadejo
Calamars a l'andalusa
Empanada de polp

Plat principal

Arròs amb polp i gambes

Postre

Postres de la casa

Preu: 33,00 €

Horari: de divendres a dimarts de 13.00 a 15.00 h.



LA MAR DE BO

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Pescadito frito de nuestra lonja

Pata de pulpo sobre Parmentier de coco y tartufata

Pulpo frito con romesco

Plato principal

Arroz de pulpo, calabaza y alioli negro

Postre

Postre de la casa

Precio: 32,00 €

Horario: de lunes a sábado de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h;
domingo de 13.00 a 15.30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Peixet fregit de la nostra llotja

Pota de polp sobre Parmentier de coco i tartufata

Polp fregit amb romesco

Plat principal

Arròs de polp, carabassa i allioli negre

Postres

Postres de la casa

Preu: 32,00 €

Horari: de dilluns a dissabte de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h;
diumenge de 13.00 a 15.30 h.



HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarlo, 29
Tel. 964 747 347



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

MENÚ DEGUSTACIÓN

Cóctel de bienvenida

Aperitivo

Crema de marisco con crujiente de cebolla y gamba confitada

Entrantes

Esgarradet de bacalao con alioli de ajo negro

Croquetas de gamba al ajillo

Vieira con velouté de puerros gratinadas

Brocheta de pulpo y langostino sobre patatas revolconas

Principal

Arrossejat de pulpo con morro y alioli cítrico (medio día)

Allipebre de pulpo y rape (noche)

Plato de carne (medio día y noche)

Postre

Torrija de horchata con helado de turrón

Precio: 35,00 €

Horario: de martes a sábado de 12.30 a 15.00 h y de 19.30 a 22.00 h;
domingo de 12.30 a 15.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Còctel de benvinguda

Aperitiu

Crema de marisc amb cruixent de ceba i gamba confitada

Entrants

Esgarradet d'abadejo amb allioli d'all negre

Croquetes de gamba amb allada

Petxina de pelegrí amb velouté de porros gratinats

Broqueta de polp i llagostí sobre patates revolconas

Principal

Arrossejat de polp amb morro i allioli cítric (migdia)

Allipebre de polp i rap (nit)

Plat de carn (migdia i nit)

Postres

Llesca amb ou d'orxata amb gelat de torró

Preu: 35,00 €

Horari: de dimarts a dissabte de 12.30 a 15.00 h i de 19.30 a 22.00 h;
diumenge de 12.30 a 15.00 h.



L'ARENA DE GIOVANNI

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Al centro para compartir

Tartar de salpicón de pulpo y langostino

Ensalada de lechuga variada con pulpo y vinagreta de aguacate

Croquetas de pulpo y ensalada

Plato principal (a elegir)

Arroz negro con pulpo y mejillones

Pizza de pulpo a la gallega

Estofado de pulpo y patatas

Pata de pulpo a la brasa sobre puré de calabaza

Postre casero o café

Precio: 30,00 €

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Al centre per a compartir

Tàrtar de salpicó de polp i llagostí

Amanida d'encisam variat amb polp i vinagreta d'alvocat

Croquetes de polp i ensalada

Plat principal (a escollir)

Arròs negre amb polp i clòtxines

Pizza de polp a la gallega

Estofat de polp i patagues

Pota de polp a la brasa sobre puré de carabassa

Postres casolanes o café

Preu: 30,00 €

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del chef

Entrantes

Carpaccio de gamba roja, ajoblanco y tartar de tomate

Takoyaki de pulpo

Vieira al gratén

Plato principal (a elegir)

Arroz meloso de pulpo y cigalas

Chuletitas de rodaballo en su pil pil suave

Postre

Milhojas de cremadet

Precio: 38,00 €

Horario: jueves y viernes de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 23.00 h.
Domingo de 13.00 a 15.30 h.

A mesa completa y con reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu del xef

Entrants

Carpaccio de gamba roja, ajoblanco i tàrtar de tomaca

Takoyaki de polp

Petxina de pelegrí gratinada

Plat principal (a escollir)

Arròs melós de polp i escamarlans

Xulletes de rom amb el seu pil-pil suau

Postre

Milfulls de cremadet

Preu: 38,00 €

Horari: dijous i divendres de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 23.00 h.
Diumenge de 13.00 a 15.30 h.

A taula completa i amb reserva prèvia.



PIZZERIA MARE MEUA

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada de pulpo con lechuga de roble, láminas de gambón, cebolla morada caramelizada, tomate cherry confitado, praliné de pistacho y vinagreta de albahaca

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

Patita de pulpo ahumada con Parmentier de pimentón de La Vera gratinado

Plato principal (a elegir)

Arroz meloso de pulpo con cigala (min 2 pax)

Suquet de pulpo con merluza y almejas

Postre

Postre de la casa a elegir

Precio: 30,00 €

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.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ensalada de polp amb encisam de fulla de roure, làmines de gambot, ceba morada caramellitzada, tomaca cirerol confitada, praliné de pistatxo i vinagreta d'alfàbega

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

Poteta de polp fumat amb Parmentier de pebre roig de La Vera gratinat

Plat principal (a escollir)

Arròs melós de polp amb escamarlà (mínim 2 persones)

Suquet de polp amb lluç i cloïsses

Postre

Postres de la casa a escollir

Preu: 30,00 €

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

Gaspacho amarillo, cúrcuma y jengibre, con pulpo marinado y polvo de lima

Entrantes

Pincho: De Benicarló al Olimpo. 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.

Pulpo frito al estilo canario sobre causa limeña de pimiento del piquillo, acompañado de mojo picón

Mini taco de pulpo al pastor, piña asada y gel de cilantro

Plato principal

Arroz seco de pulpo, ajos tiernos y espárragos verdes, alioli de ajo negro y sal de chiles ahumados (medio día)

Pata de pulpo lacada al estilo japonés, crema de edamame con lima y wasabi, crujiente de kale frito y dados de corvina confitados en umami (noche)

Postre

Postre final: “La casa del pulpo”

Cremoso de chocolate blanco infusionado con kombu gel de maracuyá y lima, rocas de mar de merengue, almendra y espirulina, tierra de galleta salada con sésamo negro, polvo de alga nori, helado yogur griego y sal marina, emulsión de coco, nori caramelizada

Precio: 39,00 €

Horario: de martes a domingo de 13.00 a 15.30 h;
viernes y sábado de 20.00 a 22.30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de benvinguda

Gaspatxo groc, cúrcuma i gíngebre, amb polp marinat i pols de llima

Entrants

Pinxo: De Benicarló a l'Olimpo. 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.

Polp fregit a l'estil canari sobre causa de Lima de pimentó del piquillo, acompanyat de mojo picón

Minitaco de polp al pastor, pinya rostida i gel de coriandre

Plat principal

Arròs sec de polp, alls tendres i espàrrecs verds, allioli d'all negre i sal de xilis fumats (migdia)

Pota de polp lacada a l'estil japonés, crema d'edamame amb llima i wasabi, cruixent de col verda fregida i daus de corbina confitats amb umami (nit)

Postres

Postres finals: «La casa del polp»

Cremós de xocolata blanc infusionat amb kombu gel de maracujà i llima; roques de mar de merenga, ametla i espirulina; terra de galleta salada amb sèsam negre; pols d'alga nori; gelat de iogurt grec i sal marina; emulsió de coco i nori caramelitzada.

Preu: 39,00 €

Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 a 15.30 h;
divendres i dissabte de 20.00 a 22.30 h.



MAR BLAVA BY VERICAT

Partida del Riu, 24
Tel. 693 753 584



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Entrantes

Carpaccio de atún, aguacate, brotes y granada de Elche

Huevo con anguriñas a la bilbaína

Pata de pulpo a la mantequilla negra, avellana tostada y aire de limón

Plato principal (a elegir)

Arroz de pulpo, con canana y judías verdes

Lomo de corvina en salsa chardonnay

Costilla de cerdo glaseada, pico de gallo y bastoncillos de patata

Postre

Sorbete de frambuesa, con espuma de yogurt y nibs de chocolate

Precio: 30,00 €

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

Mesa completa, previa reserva.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Aperitiu de la casa

Entrants

Carpaccio de tonyina, alvocat, brots i magrana d'Elx

Ou amb anguriñas a la bilbaína

Pota de polp amb mantega negra, avellana torrada i aire de llima

Plat principal (a triar)

Arròs de polp, amb canana i fesols tendres

Llom de corbina amb salsa chardonnay

Costella de porc setinada, pico de gallo i bastonets de patata

Postres

Sorbet de gerds, amb espuma de iogurt i bocinets de xocolata

Preu: 30,00 €

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

Mesa completa, prèvia reserva.





Ajuntament
de Benicarló



Benicarló
Cuina autèntica



Restauració
BENICARLÓ



L'EXQUISIT
mediterrani



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

+info: www.benicarlo.travel