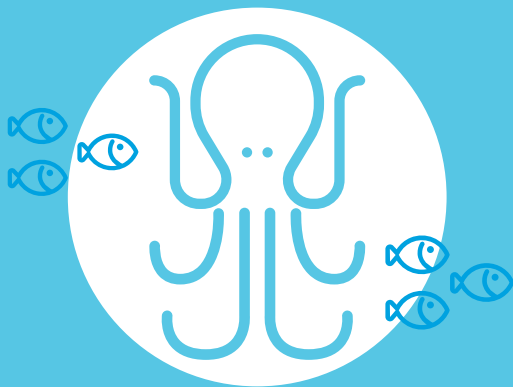




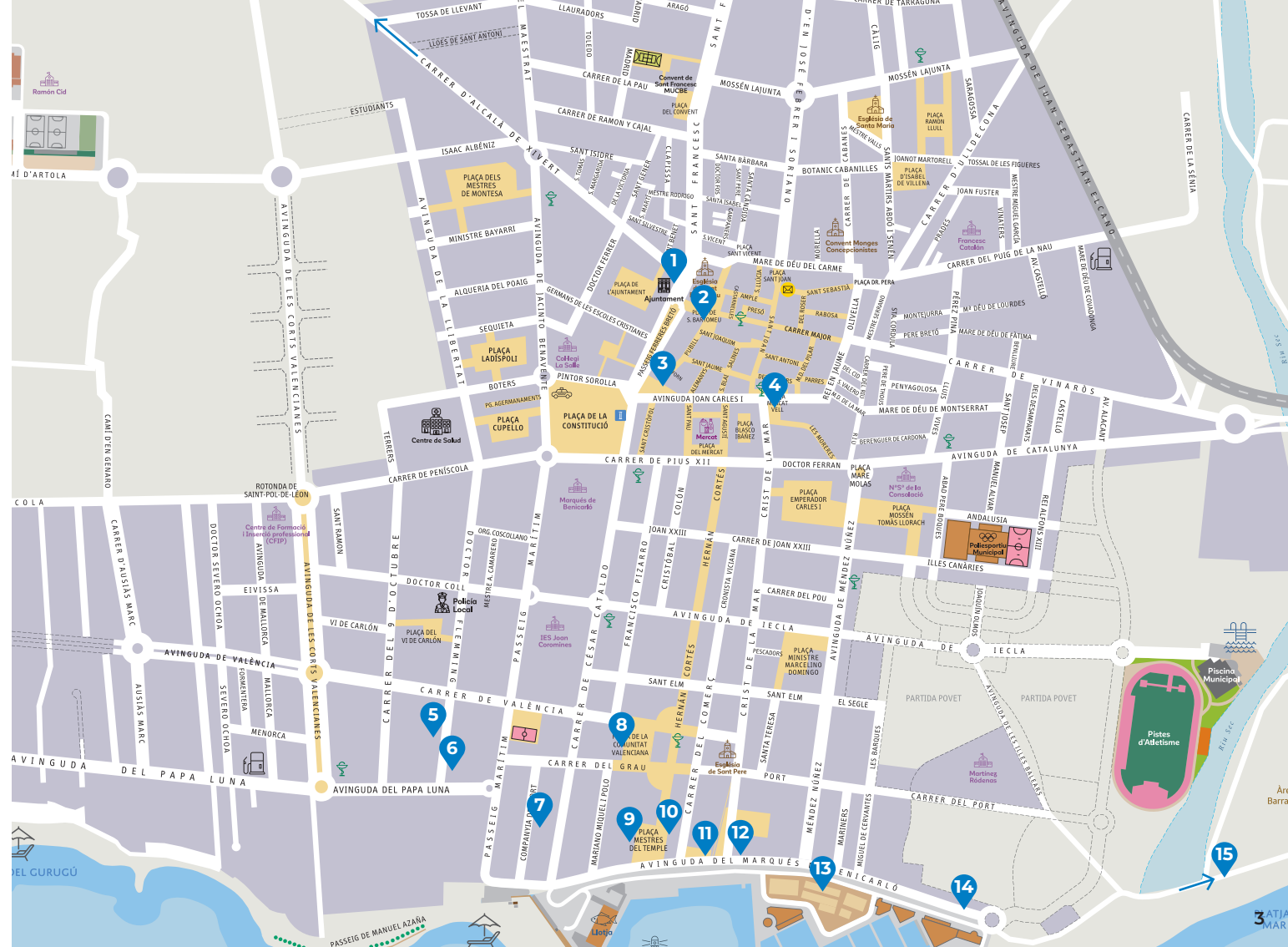
• **FESTA DEL** •

POLP

A CADUF
I EL **PEIX DE LLOTJA**
BENICARLÓ 2026

Jornades del Pinxo
del 18 de setembre al 4 d'octubre

- 1 EL OCHO P M
- 2 LA ANTIGUA P M
- 3 SABOREA BENICARLÓ P M
- 4 LEVANTE P
- 5 LA CALETA P M
- 6 PULPERÍA LUCENSE P M
- 7 CASA ISIDORO P
- 8 CAN CRISTINA P M
- 9 PIM PAM PEIX P
- 10 LA FÁBRICA P M
- 11 LA MAR DE BO P
- 12 HOGAR DEL PESCADOR P M
- 13 MARE MEUA P M
- 14 LA PARRETA P M
- 15 MAR BLAVA P M



EVENTOS GASTRONÓMICOS

Lunes 21/09/2026
Concurso del Pincho

Jueves 17/09/2026
Presentación de las Jornadas del Pincho
Pl. de Sant Bartomeu. 19.30 h

Del 18/09/2026 al 04/10/2026
Jornadas del Pincho

Sábado 03/10/2026 y Domingo 04/10/2026

Mercado Gastronómico
Pl. de la Constitució
Sábado de 12.00 a 15.30 h
y de 19.30 a 23.30 h
Domingo de 12.00 a 15.30 h

Del 05/10/2026 al 01/11/2026
Jornadas gastronómicas

Sábado 17/10/2026
Show cooking
Mercat Central. 11.00 h

ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

Dilluns 21/09/2026
Concurs del Pinxo

Dijous 17/09/2026
Presentació de les Jornades del Pinxo
Pl. de Sant Bartomeu. 19.30 h

Del 18 /09/2026 al 04/10/2026
Jornades del Pinxo

Dissabte 03/10/2026 i Diumenge 04/10/2026

Mercat Gastronòmic
Pl. de la Constitució
Dissabte de 12.00 a 15.30 h
i de 19.30 a 23.30 h
Diumenge de 12.00 a 15.30 h

Del 05/10/2026 al 01/11/2026
Jornades Gastronòmiques

Dissabte 17/10/2026
Cuina en directe
Mercat Central. 11.00 h

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

del 18 de septiembre al 4 de octubre de 2026

P PINCHO 3,5 €

M MENÚ PINCHO 18 €

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 18 de setembre al 4 d'octubre de 2026

P PINXO 3,5 €

M MENÚ PINXO 18 €

SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS | SÍMBOLS DE AL·LERGÈGENS



- IVA incluido en todos los precios.
IVA inclòs en tots els preus.

- La bebida no está incluida.
La beguda no està inclosa.

- Los horarios pueden verse modificados por causas extraordinarias.
Els horaris poden veure's modificats per causes extraordinàries.

- En caso de dudas sobre horarios, reservas, alérgenos, opciones veganas o vegetarianas o sin gluten, consulte a los propios establecimientos.
Si teniu dubtes sobre horaris, reserves, al·lergògens, opcions veganes o vegetarianes o sense gluten, consulteu-los als mateixos establiments.

4



LEVANTE

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

Horario: De martes a sábado de 12.30 a 15.00 h y de 20.00 a 22.30 h.
Domingo de 12.30 a 15.00 h. Domingo noche y lunes cerrado.
Horari: De dimarts a dissabte de 12.30 a 15.00 h i de 20.00 a 22.30 h.
Diumenge de 12.30 a 15.00 h. Diumenge nit i dilluns tancat.

¡TOQUE DE PULPO!

Cremoso puré de patatas con mantequilla y leche,
un toque de pimentón dulce y pulpo.

TOC DE POLP!

Cremós puré de pataques amb mantega i llet,
un toc de pebre roig dolç i polp.



P



7

·CASA ISIDORO·

CASA ISIDORO

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

Horario: Viernes y sábado de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.30 h.
Domingo de 12.00 a 15.00 h.
Horari: Divendres i dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.30 h.
Diumenge de 12.00 a 15.00 h.

TARTELETA

Tartaleta con Parmentier de patata y sobrasada con pulpo.

CASSOLETA

Cassoleta amb Parmentier de patata i sobrassada amb polp.



P





PIM PAM PEIX

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

Horario: Todos los días de 11.00 a 13.00 h y de 18.30 a 20.00 h.

Horari: Tots els dies d'11.00 a 13.00 h i de 18.30 a 20.00 h.



EL REY DEL MAR

Base de bacalao con pulpo, aceite de pimentón de La Vera y salsa romesco.

EL REI DE LA MAR

Base d'abadejo amb polp, oli de pebre roig de La Vera i salsa romesco.



LA MAR DE BO

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

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.

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.



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



PULPO MEDITERRÁNEO

Parmentier aromatizada, pulpo salteado y sabores mediterráneos.



POLP MEDITERRANI

Parmentier aromatitzada,
polp saltat i sabors
mediterranis.





EL OCHO

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

PULPO PLM

Coulant de pulpo y emmental sobre puré de zanahoria.

POLP PLM

Coulant de polp i emmental sobre puré de carlota.



Horario pincho: De miércoles a lunes de 12.00 a 15.30 h y de 19.30 a 22.00 h. Martes cerrado.

Horari pinxo: De dimecres a dilluns de 12.00 a 15.30 h i de 19.30 a 22.00 h. Dimarts tancat.

Horario menú: De miércoles a lunes de 12.30 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h. Martes cerrado.

Horari menú: De dimecres a dilluns de 12.30 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h. Dimarts tancat.



MENÚ DE PINCHOS

Coulant de pulpo y emmental sobre puré de zanahoria

Taco de pulpo

Brocheta de pulpo en tempura

Crema de patatas al pimentón ahumado y pulpo

Mousse de chocolate y frutos rojos o tarta de manzana casera

MENÚ DE PINXOS

Coulant de polp i emmental sobre puré de carlota

Taco de polp

Broqueta de polp en tempura

Crema de pataques amb pebre roig fumat i polp

Mousse de xocolate i fruits rojos o pastís de poma casolà



LA ANTIGUA

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



MAREA NEGRA

Pulpo braseado sobre brioche tostado y cremosa patata, con un toque de alioli.

MAREA NEGRA

Polp bresat sobre brioiix torrat i cremosa pataca, amb un toc d'allioli.



Horario pincho y menú: De martes a sábado de 19.30 a 22.30 h y de miércoles a domingo de 12.00 a 15.30 h.

Horari pinxo i menú: De dimarts a dissabte de 19.30 a 22.30 h i de dimecres a diumenge de 12.00 a 15.30 h.



MENÚ DE PINCHOS

Pulpo en dos alturas: Vasito de crema Parmentier y brochetas de pulpo

Mar y trufa: Revuelto meloso de huevo, verduras, pulpo trufado

Costa brava: Crema de patata, cebolla caramelizada, pulpo y aceite picante

Pulpo y cabra: Rulo de cabra y pulpo con miel y frutos secos

Tarta casera

MENÚ DE PINXOS

Polp en dos altures: Gotet de crema Parmentier i broquetes de polp

Mar i trufa: Remenat melós d'ou, verdures, polp trufat

Costa Brava: Crema de pataca, ceba caramellitzada, polp i oli picant

Polp i cabra: Formatge de cabra en rotlle i polp amb mel i fruita seca

Pastís casolà

SABOREA BENICARLÓ

Av. de Joan Carles I, 40
Tel. 660 874 858



MAR ADENTRO. SABOREA ES UN.... ANTOJITO

Base de patatas al horno bien doraditas con aceite de oliva, ajo y perejil. Encima pulpo a la plancha jugoso, un golpe de pimentón de La Vera y el toque final, alioli para mojar.

MAR ENDINS. ASSABOREIX ÉS UN... CAPRITXET

Base de patates al forn ben rossejadetes amb oli d'oliva, all i julivert. Damunt, polp a la planxa sucós, un polset de pebre roig de La Vera i, el toc final, allioli per a mullar-hi.



Horario pincho y menú: Todos los días de 11.30 a 22.00 h.
Horari pinxo i menú: Tots els dies d'11.30 a 22.00 h.



MENÚ DE PINCHOS

Parmentier de patatas con pulpo

Tostas crujientes de pulpo y ventresca

Patacón pisao, combinado con pico de gallo y pulpo

Brocheta de pulpo con langostino a la plancha con un colorido de pimiento

Tarta de frambuesa

MENÚ DE PINXOS

Parmentier de patates amb polp

Torrades cruixents de polp i ventresca

Patacón pisao, combinat amb pico de gallo i polp

Broqueta de polp amb llagostí a la planxa amb un coloret de pimentó

Pastís de gerds

LA CALETA

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



CHUPITO DE PULPO

Pulpo a feira, Parmentier de patata y teja de pimentón.



COPETA DE POLP

Polp a feira, Parmentier de patata i teula de pebre roig.



Horario pincho y menú: Martes y miércoles de 13.00 a 14.30 h;
de jueves a sábado de 13.00 a 14.30 h y de 20.00 a 22.00 h; domingo de 13.00 a 15.00 h.
Horari pinxo i menú: Dimarts i dimecres de 13.00 a 14.30 h;
de dijous a dissabte de 13.00 a 14.30 h i de 20.00 a 22.00 h; diumenge de 13.00 a 15.00 h.



MENÚ DE PINCHOS

Taco loco

Brocaleta

(2º premio Concurso del PINCHO 2025)

Chupito de pulpo a feira

Pincho postre

Postre

MENÚ DE PINXOS

Taco loco

Brocaleta

(2n premi Concurs del PINXO 2025)

Copeta de polp a feira

Pinxo postres

Postres

PULPERIA LUCENSE

C. del Dr. Fléming, 73
Tel. 641 801 274

BESO DEL MAR

Brocheta de langostino y pulpo con salsa lucense.



BES DE LA MAR

Broqueta de llagostí i polp amb salsa de Lugo.



Horario pincho: De martes a domingo de 12.00 a 16.30 h y de 19.30 a 23.00 h.

Horari pinxo: De martes a diumenge de 12.00 a 16.30 h i de 19.30 a 23.00 h.

Horario menú: De martes a domingo de 13.00 a 16.30 h y de 20.00 a 23.00 h.

Horari menú: De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.30 h i de 20.00 a 23.00 h.



MENÚ DE PINCHOS

Pulpo al ajillo con Gulas

Brocheta de langostino y pulpo

Arroz meloso de chipirón y pulpo

Fritura de pescado

Postre de la casa

MENÚ DE PINXOS

Polp amb allada i Gula

Broqueta de llagostí i polp

Arròs melós de calamaret i polp

Fritada de peix

Postres de la casa



CAN CRISTINA

Pl. de la Comunitat Valenciana, B1 baix 4
Tel. 601 101 916



LA MAREA

Huevos rotos de pulpo (patata natural con huevo de codorniz, pulpo, pimentón de La Vera y salsa de piquillos).

LA MAREA

Ous trencats de polp (patata natural amb ou de guatla, polp, pebre roig de La Vera i salsa de piquillos).



Horario pincho y menú: De miércoles a lunes de 12.00 a 15.30 h y de 19.30 a 22.30 h.
Martes cerrado.
Horari pinxo i menú: De dimecres a dilluns de 12.00 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h.
Dimarts tancat.



MENÚ DE PINCHOS

Ceviche de pulpo

Carpaccio de pulpo

Huevos rotos con pulpo

Buñuelos de pulpo

Cheesecake

MENÚ DE PINXOS

Ceviche de polp

Carpaccio de polp

Ous trencats amb polp

Bunyols de polp

Pastís de formatge



LA FÁBRICA

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



TRES CORS!

Pulpo al wok con verduras y salsa teriyaki.

TRES CORS!

Polp al wok amb verdures i salsa teriyaki.



Horario pincho: De jueves a martes de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 21.30 h;
de viernes a martes de 20.00 a 21.30 h.

Horari pinxo: De dijous a dimarts de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 21.30 h;
de divendres a dimarts de 20.00 a 21.30 h.

Horario menú: De jueves a martes de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 21.30 h;
de viernes a martes de 20.00 a 21.30 h.

Horari menú: De dijous a dimarts de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 21.30 h;
de divendres a dimarts de 20.00 a 21.30 h.



MENÚ DE PINCHOS

Ensaladilla La Fábrica

Empanada de pulpo con cebolla y pimentón de La Vera

Fideuá de pulpo

Pulpo al wok

Postre de la casa

MENÚ DE PINXOS

Ensalada La Fàbrica

Empanada de polp amb ceba i pebre roig de La Vera

Fideuà de polp

Polp al wok

Postre de la casa



HOGAR DEL PESCADOR

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



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

PULPO KISQUELLA

Salpicón de pulpo
y langostinos con mango.

POLP KISQUELLA

Salpicó de polp
i llagostins amb mango.



Horario pincho: De miércoles a domingo de 12.30 a 13.30 h.
De jueves a sábado de 19.30 a 22.00 h.

Horari pinxo: De dimecres a diumenge de 12.30 a 13.30 h.
De dijous a dissabte de 19.30 a 22.00 h.

Horario menú: De jueves a sábado de 19.30 a 22.00 h.

Horari menú: De dijous a dissabte de 19.30 a 22.00 h.



MENÚ DE PINCHOS

Salpicón de pulpo y langostinos con mango

Taco de pescado en adobo

Albóndigas con sepia y almendra

Croqueta de mejillones en escabeche

Horchata frita

MENÚ DE PINXOS

Salpicó de polp i llagostins amb mango

Taco de peix en adob

Mandonguilles amb sépia i ametla

Croqueta de musclos en escabetx

Orxata fregida



PIZZERIA MARE MEUA

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



CONCHA DEL MAR

Concha gratinada rellena de pulpo y vieira con suave bechamel.

PETXINA DE LA MAR

Petxina gratinada farcida de polp i petxina de pelegrí amb suau beixamel.



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

Horari pinxo: De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

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

Horari menú: De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.



MENÚ DE PINCHOS

Ensaladilla de pulpo

Pulpo con gambas al ajillo

Pulpo a la gallega con alioli

Concha gratinada rellena de pulpo
y vieira con suave bechamel

Postre de la casa a elegir

MENÚ DE PINXOS

Ensalada russa de polp

Polp amb gambes amb allada

Polp a la gallega amb allioli

Petxina gratinada farcida de polp
i petxina de pelegrí amb suau beixamel

Postres de la casa a triar



FRONTERAS

Pulpo a caduf guisado con manitas al pimentón de La Vera DOP.

FRONTERES

Polp a caduf guisat amb manetes amb pebre roig de La Vera DOP.



Horario pincho: De miércoles a lunes de 12.30 a 14.30 h. Sábado de 20.00 a 22.30 h.
(Sólo disponible en nuestras terrazas interior y exterior).

Horari pinxo: De dimecres a dilluns de 12.30 a 14.30 h. Dissabte de 20.00 a 22.30 h.
(Només disponible a les nostres terrasses interior i exterior)

Horario menú: De miércoles a lunes de 12.30 a 14.30 h. Sábado de 20.00 a 22.30 h.

Horari menú: De dimecres a dilluns de 12.30 a 14.30 h. Dissabte de 20.00 a 22.30 h.

**MENÚ DE PINCHOS**

Gilda de pulpo

Gazpacho de tomate rosa, pulpo y almendra frita

Pulpo y papada ibérica

Bao de pulpo y setas

Cremoso de chocolate y naranja

MENÚ DE PINXOS

Gilda de polp

Gaspaxo de tomaca rosa, polp i ametla fregida

Polp i papada ibèrica

Bao de polp i bolets

Cremós de xocolate i taronja



MAR BLAVA

Partida del Riu, 24
Tel. 693 753 584



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



SOLETE
Guia Repsol

PULPO - KIMCHI

Pulpo kimchi, Parmentier de patata y rúcula.

POLP - KIMTXI

Polp kimtxi, Parmentier de pataca i ruca.



Horario pincho: Viernes y sábado de 20.00 a 22.30 h.

Horari pinxo: Divendres i dissabte de 20.00 a 22.30 h.

Horario menú: Viernes y sábado de 20.00 a 22.30 h.

Horari menú: Divendres i dissabte de 20.00 a 22.30 h.



MENÚ DE PINCHOS

Croquetas de sepia

Sam de merluza

Pulpo kimchi

Carpaccio de tomate

Brownie

MENÚ DE PINXOS

Croquetes de sépia

Sam de lluç

Polp kimtxi

Carpaccio de tomaca

Brownie





+info: www.benicarlo.travel