



*Jornades
Gastronòmiques del
Peix i Polp
de Llotja
Benicarló*

12 de setembre al 12 d'octubre 2010



En Benicarló, durante el invierno, la huerta es la protagonista con sus variados y ricos productos -como nuestra alcachofa con su denominación de origen- y, en verano, le toca al mar con la gran variedad de productos que nos ofrece: langostinos, galeras, cigalas, rapes, salmonetes, sepia, pulpo., y un sin fin de peces que, cocinados por manos expertas, dan como resultado succulentos platos como: "suquets de peix", "all i pebre", "fideús", "arrossos" y un largo etc.

Las Jornadas despegan con una fiesta inicial de promoción de nuestro pescado, que se desarrolla en la Lonja de Benicarló, puerta de entrada de nuestros productos del mar y que, por un día, se transformará en una cocina abierta al público donde se prepararán una gran diversidad de platos -todos ellos con el ingrediente principal del pescado fresco- que podrán degustar las personas asistentes al acto. Tras el éxito alcanzado el pasado año con los actos que se organizaron para la promoción del pescado fresco de nuestra lonja, llegan nuevamente estas Jornadas, organizadas desde la Concejalía de Pesca del Ayuntamiento de Benicarló, conjuntamente con la Agrupación de Restauradores y la Cofradía de Pescadores.

Actos a celebrar

Domingo 12 de septiembre de 2010 en la Lonja de Benicarló, II Demostración Gastronómica del Peix i Polp de Llotja de Benicarló, a las 12 horas, si bien la venta de tiquets se realizará a partir de las 10 horas.

También el domingo 12 de septiembre, arrancan las II Jornadas Gastronómicas del Peix i Polp de Llotja de Benicarló, que se celebrarán en los restaurantes de nuestra ciudad, entre los días 12 de septiembre y 12 de octubre de 2010.

Y, como, cuando se trabaja con ilusión y con la fuerza de la unión salen nuevas propuestas, en esta nueva edición la Agrupación de Restauradores nos ayudará, mediante la creación de talleres de cocina, a recuperar nuestra cocina tradicional con la realización de populares "guisos mariners" aprovechando el marco incomparable del Mercado de nuestra ciudad, que este año se viste de fiesta para la celebración de su 50 aniversario. Así pues, el Taller de "Cuina de guisats mariners" se llevará a cabo desde el 14 de septiembre al 7 de octubre de 2010, martes y jueves, en horario de 10:00 a 12:00 horas, en el mercado central.

Ya solo me queda invitar a toda la ciudadanía a participar en estos eventos que hemos programado con ilusión, para promocionar y degustar nuestros más frescos productos del mar y disfrutar de nuestra rica gastronomía, agradeciendo infinitamente a todos los que lo hacen posible.

Reiterar el apoyo y la felicitación a nuestros hombres de la mar, a través de la Cofradía de Pescadores, por su lucha diaria y constante, y por hacer que todos estos productos nos lleguen, cada día, con la mejor calidad.

Eduardo Arín Piñana

Concejal Delegado de Pesca

II Jornades Gastronòmiques del Peix i Polp de Llotja Benicarló

del 12 de setembre al 12 d'octubre 2010

RESTAURANTES PARTICIPANTES

	página
1. HOTEL EL PINCHE DE ORO	6
2. HOTEL RESTAURANTE ROSI	7
3. LA BRASERÍA DEL PUERTO	19
4. NEPTUNO RESTAURANT	15
5. PARADOR DE BENICARLÓ	16
6. PAU RESTAURANT	8
7. RESTAURANT EDÉN	21
8. RESTAURANT PIZZERÍA LA TREVI	17
9. RESTAURANTE CHUANET	9
10. RESTAURANTE EL CORTIJO	10
11. RESTAURANTE EL LANGOSTINO DE ORO	11
12. RESTAURANTE EL PALLETER	13
13. RESTAURANTE ENCENALLS	12
14. RESTAURANTE LOS TRES FOGONES	14
15. RESTAURANTE NATURA RESORT	22
16. RESTAURANTE PIZZERÍA MARE MEUA	20
17. RESTAURANTE VARADERO	18

II Demostración Gastronómica del "Peix i Polp de Llotja de Benicarló"

Domingo 12 de septiembre de 2010, a las 12 horas

Lugar: Lonja de Pescado

Venta de tiques: a partir de las 10 horas en el propio recinto





Hotel "El Pinche de Oro"

Paseo Marítimo, 48
12580 Benicarló
Tel. 964 467 120. Fax 964 467 130

MENÚ

Entrantes

"All i Pebre" de pulpo
Croquetas caseras de "lluç"
Pastel de dorada con champiñones



Primeros platos

Ensalada de pulpo con patata confitada
y vinagreta de frutos secos
ó Canelones de cananas y bechamel de alcachofas



Segundos platos

Rape marinera con langostinos de Benicarló



Postres

Hojaldre relleno de crema con chocolate caliente
ó Crema Valenciana



Bodega

Vino y cava "Puig-Munt Brut Reserva"



Café y chupito

PRECIO POR PERSONA: 25 € (IVA INCLUIDO)



Hotel Restaurante "Rosi"

C/ Dr. Fleming, 50
12580 Benicarló
Tel. 964 460 008. Fax 964 460 008

MENÚ

Pulpo al gengibre con crujiente de patata
y aliño italiano

Bogavante al vapor con gelatina de naranja
y ensalada de rúcula e hinojo

Crema de galeras con brocheta de langostino cataiffe

Calamarcito relleno de morcilla,
cebolla dulce y piñones

Rollito de lubina con arroz salvaje a la vainilla



Postre

Copa Rosi, (mousse, yoghurt y cerezas)



Bodega

Aguas o refrescos
Vinos o cava



Café y chupito casero de cerezas

PRECIO POR PERSONA: 32,50 € (IVA INCLUIDO)



Pau Restaurant
Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos
12580 BENICARLO
Tel. 964 470 546

MENÚ

Aperitivo de salmorejo mediterráneo con pulpo y albahaca

Pulpo confitado en A.O.V.E. sobre Parmentier
a la trufa negra y piñones

Croquetas caseras de chipirón de Nuestra Lonja
con pisto y espuma de all i oli

Vieira gratinada al horno con gambas, langostinos
y alcachofa de verano de Benicarló

Filete desespinado de lubina de playa sobre guiso de habitas baby
con fideos de marisco y hojitas de menta



Postre

Tarta sablé con crema de almendras, compota de arándanos
y quenelle de soufflé de yuzu



Bodega

Agua mineral natural Font D'Or
Masía Perelada Macabeo y Garnacha Blanca
Rioja Hacienda López de Haro Tempranillo Crianza 2005



Café y Petit Fours

PRECIO POR PERSONA: 37 € (IVA INCLUIDO)



Restaurante Chuanet
Avda. Papa Luna, s/n.
12580 BENICARLO
Tels. 964 471 772 / 679 952 399

MENÚ ALMUERZO

Ensalada tibia de calamares y queso fresco
Brocheta de pulpo
Saquito relleno con frutos del mar
Arroz de pulpo, alcachofa y langostinos



Postre de la casa



Bodega

Agua Mineral
Vino de la casa
Café

MENÚ CENA

Ensalada de aguacate con langostinos y caviar
Crepes rellenos de pulpo y boletus con salsa de gambas
Pulпитos estilo Chuanet
Suquet de rape



Postre de la casa



Bodega

Agua mineral
Vino de la casa

PRECIO POR PERSONA: 29,99 € (IVA NO INCLUIDO)

Restaurante

EL CORTIJO
Hnos. Rico

Restaurante "El Cortijo"

Avda. Méndez Nuñez, 85
12580 Benicarló
Tels. 964 470 075 / 964 475 038
Fax 964 470 075

MENÚ ALMUERZO

Ensalada de frutos del mar con pulpo a la vinagreta de caviar de erizo
Langostinos a la sal con pierna de pulpo a la brasa
All i pebre de rape y pulpo con patatas



Postre

Barcaza de piña natural a la crema quemada



Bodega

Vinos de la casa



Café y Repostería

MENÚ CENA

Almejas a la cazuela con pulpo
Pulpo encebollado con colitas de langostinos
Atún rojo a la plancha con verduritas de nuestra tierra



Postres

Tatín de manzana nuestro con helado de turrón artesano



Bodega

Vinos de la casa



Café y Repostería

PRECIO POR PERSONA: 38,50 € (IVA INCLUIDO)



Restaurante "El Langostino de Oro"

C/ San Francisco, 31
12500 Vinaròs
Tel. 964 451 204

MENÚ

Entrantes

Ensalada de tallos de acelgas con pulpo marinado
con sus patatitas

Crema de pan con tomate y brochetas de pulpo

Pulpo salteado con garbanzos de El Bierzo con langostinos



Plato

Cocido de pulpo con sus verduras y arroz
ó Fideos murcianos con verduras y pulpo (meloso)
ó Rape con pulpo a la manzana y almendra



Postres de la casa



Bodega

Vino de la casa

Agua



Café

PRECIO POR PERSONA: 33 € (IVA INCLUIDO)



Restaurant Encenalls

Avda. Magallanes s/n
12580 BENICARLO
Tel. 667 658 666 / 964 475 668

MENÚ

Nos vamos de pinchos.....

Pimiento del piquillo relleno con salsa de ajoarriero
Pulpo & Patatas Bravas
Tataki de atún con salsa de soja

Sentados en la mesa.....

Pescado de la lonja de Benicarló en tempura con guacamole
Cigalitas en sashimi templado con aceite de cítricos
Canelones crujientes con verduritas y langostinos sobre una crema de calabaza
Calamaret relleno de rabo de toro cocinado en su jugo
Arroz de pulpo y paletilla de conejo

Y de postre...

Sopa de chocolate con bizcocho negro guayaquil y helado de pimienta de Sichuan (suave y aromática)

Bodega

Tinto Rioja joven
Blanco Nuviana Chardonay



Cafés y refrescos

PRECIO POR PERSONA: 35 € (IVA INCLUIDO)



Restaurante El Palleter

Ctra. Nacional 340 km. 1033
12580 BENICARLO
Tel. 964 474 753

MENÚ

Caracoles de mar con salsa romescu
Calamaret de Benicarló plancha
Pulpo a la gallega
Ensalada de pulpo



Arroz con pulpo, chipirones y ajos tiernos con verduras de Benicarló
o Fritura de lonja



Postres

Pudding de cuajada con chocolate caliente.
o Helado de turrón quemado



Bodega

Agua, vino



Café

PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA INCLUIDO)



Restaurante Los Tres Fogones
Camí Ratlla del Terme, s/n.
12580 BENICARLO
Tel. 964 472 491

MENÚ

Entrantes

Fritura de pescados
Pastel de pescado de la lonja de Benicarló
Pulpo con "all i oli"



Primeros platos

Arroz con sepia y pescado de la lonja
Ensalada de chipirones salteado con trigueros y rosas de salmón.
Caldereta de pulpo de la lonja



Segundos platos

Escabechado de pescados de la lonja
Pulpo a la brasa sobre panceta ibérica y espuma de patata
Rape Los Tres Fogones
"All i pebre" de Lubina con salsa de gambas y mariscos.



Postres

Filloos al gusto o postre de la casa



Bodega

Vinos blancos, rosados o tintos de nuestra bodega
Aguas minerales



Café y orujos de la casa

PRECIO POR PERSONA: 28 € (IVA INCLUIDO)



Neptuno Restaurant
Pº. Marítimo, 94
12580 BENICARLO
Tel. 964 460 555

MENÚ

Entretenimientos "Neptuno"

Langosta de pobre con huevas de mújol y lágrimas de salmón

Yemas de espárragos gigantes, mojama y langostino de Benicarló

Brocheta de pulpo y verduritas a la villeroy

Crujiente de caballa con piñones

Sorbete de limón cremoso al marc de cava.

Arroz con pulpo, calamarets, gamba roja y alga wakame
o Suquet de pescado de nuestra lonja "Especial Neptuno"



Postres

Flan de naranja y helado de macadamia con chocolate caliente a la menta.



Bodega

Vino blanco Marqués de Monistrol D.O. Penedés
Vino rosado Marqués de Monistrol D.O. Penedés
Vino tinto preferido tempranillo D.O. Rioja
Aguas minerales



Cafés (con su bocadito de almendras)

PRECIO POR PERSONA: 32 € (IVA INCLUIDO)

Parador de Benicarló

Avda. Papa Luna, 5
12580 BENICARLO
Tel. 964 470 100

MENÚ

Gatet en adobo (Bienmesabe)

Brocheta de mejillones

Crema de sardinas con almendras

Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza
ligeramente picante

All i pebre de pulpo con patatas



Postres

Milhojas de crema con chocolate caliente



Bodega

Vinos blanco D.O. Utiel-Requena

Aguas minerales



Café

PRECIO POR PERSONA: 22,40 € (IVA INCLUIDO)

Restaurant Pizzeria La Trevi

Av. Marqués de Benicarló, 23
12580 BENICARLO
Tel. 964 460 464

MENÚ

Canutillos de pulpo y almendra con sal ahumada

Golosinas de pulpo, crema de coliflor al gratén
y cuscús de inflorescencias

Cazuela de pulpo confitado al aroma de laurel

Mar y montaña de pollo y pulpo asado
en "caduf" de barro



Postres

Pastel casero de chocolate y nueces
con helado de cítricos "xarranto"



Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda

Cerveza Pulpera de temporada

Agua



Café

PRECIO POR PERSONA: 29 € (IVA INCLUIDO)



Restaurante Varadero
Av. Marqués de Benicarló, 7
12580 BENICARLO
Tel. 964 461 811

MENÚ

Pastel de langostinos y pulpo
Berenjena rellena de marisco
Zarzuela de pescado y marisco



Postres

Especial de la casa



Bodega

Vino Rioja



Café y licor

PRECIO POR PERSONA: 25 € (IVA INCLUIDO)



La Brasería del Puerto
Puerto Deportivo Local B1 Planta 1ª
12580 BENICARLO
Tels. 964 460 457 / 656 907 729

MENÚ

Ensalada templada de pulpo
con guisantes y setas

Tortellacci con ragú de pulpo

Carpaccio de pulpo con reducción de Aceto Balsámico
y Timbal de Gambas



Postre

Helado de mandarina con virutas de menta fresca.



Bodega

Bebida no incluida



Café

PRECIO POR PERSONA: 24,50 € (IVA INCLUIDO)



Restaurante Pizzeria Mare Meua
Puerto Deportivo Manzana 2 - 1º
12580 BENICARLO
Tel. 964 475 389

MENÚ

Ensalada de pulpo con patatas, tomate y salsa verde

Pescaditos fritos

Fideuá con pulpo de roca y sepia del terreno



Postre

Flan casero de huevo
o Natillas suizas con nata



Bodega

Vino de la casa
Tinto, rosado o blanco



Restaurante Edén
Av. Papa Luna, Km 6
12598 PEÑÍSCOLA
Tels. 964 480 407 / 616 974 329

MENÚ

Bienvenida-entrante

Chupito de Vichyssoise de pimiento del piquillo con virutas de jamón ibérico
Ensalada tricolor con dados de piña y pulpo con salsa cóctail



Primeros platos

Canelones de pasta fresca rellenos de frutos del mar
y pulpo con una bechamel perfumada de marisco.
o "Arrosejat" de pulpo de roca con migas de bacalao y setas



Segundos platos

Lomos de pescadilla a la espalda con crujiente de ajos y piñones
o Dados de rape y colitas de langostinos envueltos en bolsita de crêpe.



Postre

Sorbete de limón con gin-tonic sólido
o Crema catalana con peineta de almendra marcona



Bodega

Vino blanco Bach del Penedes
Vino tinto Ederra de bodegas bilbaínas



Café

PRECIO POR PERSONA: 20 € (IVA INCLUIDO)

PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA INCLUIDO)

natura

bar restaurant baskoak
centro comercial Juncos y gascos
PENÍSCOLA

Restaurante Natura Resort
Camino Villarroyos, s/n
12598 PEÑÍSCOLA
Tel. 964 475 480

MENÚ

Ensalada de pulpo.

Risotto de pulpo con aromas de queso parmesano.

Pulpo a la Luisiana

Pulpo a la brasa



Postre

Espuma de pulpo con cuajada de queso y chocolate glaseado



Bodega

Vino de la casa

Refrescos



Cafés

Taller de Cocina de guisos mariners

A cargo de la Agrupación de Restaurantes de Benicarló

Del 14 de septiembre al 7 de octubre de 2010

Martes y jueves en horario de 10:00 a 12:00 horas.

A las 12h. Sorteo de los menús con los tiquets de compra de los comercios locales depositados en una urna en el mercado



PRECIO POR PERSONA: 30 € (IVA INCLUIDO)

Organitza



Ajuntament
de Benicarló
Regidoria d'Agricultura
i Pesca



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

Col·laboren



GENERALITAT
VALENCIANA

CONSELLERIA D'AGRICULTURA,
PESCA I ALIMENTACIÓ



DIPUTACIÓ
D' E
CASTELLÓ



Cofradia de
Pescadores
de Benicarló



Caixa Benicarló

benihort