

Restaurante Hogar del Pescador

Pl. de la Llotja Vella, s/n
Tel.: 964 489 588

Menú

ENTRANTES Ensalada verde de salazones (anchoa, salmón, bacalao)
Langostinos y galeras de nuestro puerto fritos con aceite de oliva virgen

PLATO PRINCIPAL *All i pebre* de rape
(A ELEGIR) Arroz meloso de galera de Peñíscola

POSTRE Postre casero (a elegir)
Café
Chupito

Precio: 24 EUROS (IVA incluido)
Bebidas no incluidas



Restaurante I Avant

Av. del Papa Luna, 1. Local 2
Tel.: 628 525 833 / 620 982 014

Menú

ENTRANTES Brocheta de pulpo de la lonja a la plancha con alioli y muselina de patata
Cazuelita de langostinos de Peñíscola

PLATO PRINCIPAL Arroz meloso de alcachofas, rape y langostinos de la lonja (mínimo dos personas)
(A ELEGIR) Zarzuela marinera de pescaditos de la lonja

POSTRE Copa de chocolate con mousse de naranjas valencianas
Café

Precio: 25 EUROS (IVA incluido)
Bebidas no incluidas
(Mínimo dos personas)

Taberna Mío Cid

Av. Akra Leuke, 15. Tel.: 964 489 340 / 669 775 302
www.tabernamiocid.com / empresasmiocid@gmail.com

Menú

ENTRANTES Mejillones a la marinera
Pulpo de roca sobre cama de patata aliñado con aceite de oliva virgen extra

PLATO PRINCIPAL *All i pebre* de rape

POSTRE Postre casero del día (a elegir)
Café

PAN

Precio: 25 EUROS (IVA incluido)
Bebidas no incluidas
(Mínimo dos personas)

EL RANCHO



MARINERO

Restaurante Rancho Marinero

Pl. de Bous, 1
Tel.: 964 489 276

Menú

ENTRANTES Ensalada del Rancho (mixta)
Langostinos de Peñíscola con pisto (*samfaina*)
Surtido de croquetas de al casa (alcachofa y morcilla, pulpo, brandada de bacalao)

PLATO PRINCIPAL Arroz meloso de cigalas, rape y setas
(A ELEGIR) Arroz al horno al estilo de La Plana (costilla, morcilla, garbanzos, calabaza)
Parrillada de carne a la brasa (churrasco, chuletas de cordero, panceta, butifarra catalana, morcilla, chorizo, verduras)
Suquet de peix (pescado de roca)

POSTRE Buñuelos de higo (*figues esbarbades*)
Café
Chupito

Precio: 25 EUROS (IVA incluido)
Bebidas no incluidas. (Mínimo dos personas)

VI Jornadas Gastronómicas Cocina Tradicional de Peñíscola

del 11 al 20 de diciembre de 2015



www.peniscola.es

**1**

Taberna El Ánfora

C. de Matilde Thinet, 9. Tel.: 964 482 361 / 645 996 648
www.tabernaanfora.com

Menú

ENTRANTES Ortigas de mar
Carpaccio de atún

PLATO PRINCIPAL Caldero de arroz meloso (sepia, rape, galeras, alcachofas)

POSTRE Fruta del tiempo

Precio: 25 EUROS (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

(Dos personas mínimo)

Abierto fines de semana y festivos

**2**

Restaurante La Bodegueta

C. d'Antonio Pascual, 23
Tel.: 964 480 332

Menú

ENTRANTES Escalivada de anchoas
Calamares con alcachofas
Langostinos encebollados
Pulpo a la plancha

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR) *Suquet de peix*
Arroz meloso con pulpo y ajos tiernos
Rossejat de arroz con sepia de la *punxa* y alcachofas

POSTRE Postre a elegir
Café

PAN

Precio: 25 EUROS (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

(Mínimo dos personas)

**3**

Restaurante El Caracol

Av. d'Espanya, 41
Tel.: 964 480 761

Menú

Entrante de bienvenida

PRIMER PLATO Caldero de pescado de la lonja con patatas y alioli

SEGUNDO PLATO Arroz a banda con caracoles *punxents* al estilo de nuestros marineros

POSTRE Postre casero a elegir
Café especial BO
Còc de la Tia Maria
Digestivos caseros

Precio: 22 EUROS (IVA incluido)

Bebidas no incluidas (Mínimo dos personas)

Miércoles descanso semanal. Noches cerrado

Se recomienda reservar con antelación

**4**

Restaurante Carmen Guillemot

C. Juan José Fulladosa, 27
Tel.: 964 481 381

Menú

ENTRANTES Ensalada de verduras bio a la parrilla con salsa de *calçots*
Sopa de cebolla con hojaldre relleno de queso crudo de oveja y huevo poché

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR) Bacalao con miel y borrajas
Manitas de cerdo con garbanzos y sobrasada

POSTRE CASERO Profiteroles rellenos de biscuit helado y cubiertos con chocolate negro caliente

PANES BIO DE ELABORACIÓN PROPIA

De espelta blanca 100%

Pan de centeno y semillas

Precio: 30 EUROS (IVA incluido)

Bebidas no incluidas.

Abierto viernes, sábados y domingos. Lunes solo mediodía

