

Benicarló - Peñíscola - Uinaròs

V Jornades de cuina



Del 8 al 24 d'abril

2016

Més informació: www.turismodecastellon.com

La gastronomia és una de les senyes d'identitat més importants de la província de Castelló, i al mateix temps un dels nostres productes més valorats pels nostres visitants.

Davant de l'èxit continuat de les darreres edicions, presentem les Quintes Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se celebraran del 8 al 24 d'abril, en destacats restaurants d'estes localitats del nostre litoral, i que ens donen l'oportunitat de presentar este ric patrimoni gastronòmic amb què compta la província de Castelló.

Tenim la sort de comptar amb excel·lents restauradors que saben portar a la taula els productes que la nostra terra i la nostra mar Mediterrània ofereixen transformats en saber fer que sempre demostren i del qual, estes jornades, són un magnífic exemple.

La combinació entre els millors productes que els nostres mariners porten a port des de la Mediterrània, com els llagostins a Vinaròs o el caragol punxent de Peníscola, amb els fruits de l'horta com la carxofa de Benicarló, són l'exemple del que Castelló ofereix: una costa excepcional junt amb un interior incomparable.

Els visitants que s'apropen a les localitats de Benicarló, Peníscola i Vinaròs podran, a més de degustar la bona gastronomia que ofereixen estes jornades, conèixer el ric patrimoni històric i natural d'estos municipis, passejar pels seus carrers i platges i participar en les múltiples activitats que es programen per a ells.

Només em queda animar-los a participar en les Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs i desitjar-los que gaudisquen plenament de la seua estada i dels bons menús que els nostres restauradors han preparat especialment per a vostés.

Javier Moliner Gargallo
President de la Diputació de Castelló
President del Patronat Provincial de Turisme

La gastronomía es una de las señas de identidad más importantes de la provincia de Castellón, y al mismo tiempo uno de nuestros productos más valorados por nuestros visitantes.

Tras el éxito continuado de las anteriores ediciones, presentamos las Quintas Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se van a celebrar del 8 al 24 de abril, en señalados restaurantes de estas localidades de nuestro litoral, nos dan la oportunidad de presentar este rico patrimonio gastronómico con el que cuenta la provincia de Castellón.

Tenemos la suerte de contar con excelentes restauradores que saben llevar a la mesa los productos que nuestra tierra y nuestro mar Mediterráneo ofrecen transformados en arte para los sentidos. Quiero felicitar a todos los restaurantes participantes por su buen hacer que siempre demuestran y de las que estas Jornadas son un magnífico ejemplo.

La combinación entre los mejores productos que nuestros pescadores traen a puerto desde el Mediterráneo, como los langostinos en Vinaròs o el Caragol Punxent de Peníscola, con los frutos de la huerta como la Alcachofa de Benicarló, son el ejemplo de lo que Castellón ofrece: una costa excepcional junto con un interior incomparable.

Los visitantes que se acerquen a las localidades de Benicarló, Peníscola y Vinaròs, podrán además de degustar la buena gastronomía que ofrecen estas jornadas, conocer el rico patrimonio histórico y natural de estos municipios, pasear por sus calles y playas, y participar de las múltiples actividades que se programan para ellos.

Solo me queda animarles a participar en las Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs deseándoles que disfruten plenamente de su estancia y de los buenos menús que nuestros restauradores han preparado especialmente para Ustedes.

Javier Moliner Gargallo
Presidente Diputación de Castellón
Presidente del Patronato Provincial de Turismo

La gastronomia és un dels grans atractius dels municipis de Peníscola, Benicarló i Vinaròs. Les seues tradicions marineres unides a la riquesa d'hortalisses i verdures de les seues agricultures aporten una àmplia varietat de sabors i aromes al seu mediterrani receptari de cuina. Els arrossos, peixos i mariscs, al costat de la carxofa de Benicarló, el caragol de mar de Peníscola i el llagostí de Vinaròs, tots ells de reconeguda fama en el món gastronòmic pel seu sabor i qualitat, són la base culinària dels més variats i saborosos plats que segur t'atraparan.

La frescor en els productes i la tradició s'alien amb la innovació en les cuines dels restaurants de la costa del Maestrat, que ofereixen la millor de les experiències a través dels seus senzills i alhora elaborats guisats. L'acompanyament d'oli d'oliva procedent dels camps d'oliveres de la zona del Maestrat, la qualitat de cadascun dels ingredients i la bona preparació de la cuina confereixen a més un valor afegit a l'àmplia cultura culinària dels tres municipis.

La gastronomía es uno de los grandes atractivos de los municipios de Peníscola, Benicarló y Vinaròs. Sus tradiciones marineras unidas a la riqueza de hortalizas y verduras de sus agricultura aportan una amplia variedad de sabores y aromas a su mediterráneo recetario de cocina. Los arroces, pescados y mariscos, junto a la alcachofa de Benicarló, el caracol de mar de Peníscola y el langostino de Vinaròs, todos ellos de reconocida fama en el mundo gastronómico por su sabor y calidad, son la base culinaria de los más variados y sabrosos platos que seguro te atraparán.

La frescura en los productos y la tradición se alían con la innovación en las cocinas de los restaurantes de la costa del Maestrazgo, que ofrecen la mejor de las experiencias a través de sus sencillos y a la vez elaborados guisos. El aliño de aceite de oliva procedente de los campos de olivos de la zona del Maestrazgo, la calidad de cada uno de los ingredientes y la buena preparación de la cocina confieren además un valor añadido a la amplia cultura culinaria de los tres municipios.

Hotel - Restaurante Marynton

Passeig Marítim, 5 - 12580 Benicarló

Tels. 964 465 030 - 609 771 150

www.hotelmarynton.com



BENICARLÓ

Parador de Benicarló

Av. del Papa Luna, 5 - 12580 Benicarló

Tel. 964 470 100 - Fax 964 470 937

benicarlo@parador.es / oficina@parador.es



BENICARLÓ

MENÚ

ENTRANTS

Caragols de mar

Crema de carxofa en copa amb les xips, ibèric cruixent i puré de carbassa i all porro

Polp de roca a la planxa amb patates trencades i sofregit d'all i pimentó roig

PRIMER PLAT

Allipebre de rap i llagostins

SEGON PLAT

Terra i mar d'arròs melós amb bolets de primavera i sepionet de punxa

POSTRES

Sospir del moro (bescuit amb crema anglesa, nata muntada i xocolata calent)

CELLER

Vi negre jove DO Rioja - Vi blanc DO Terra Alta -

Vi rosat DO Somontano

Aigua mineral, Cafè

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Caracoles de mar

Crema de alcachofas en su copa con sus chips, ibérico crujiente y puré de calabaza y puerro

Pulpo de roca a la plancha con patatas rotas y refrito de ajo y pimentón rojo

PRIMER PLATO

Allipebre de rape y langostinos

SEGUNDO PLATO

Tierra y mar de arroz meloso con setas de primavera y sepionet de punxa

POSTRE

Suspiro del moro (bizcocho con crema inglesa, nata montada y chocolate caliente)

BODEGA

Vino tinto joven DO Rioja - Vino blanco DO Terra Alta

Vino rosado DO Somontano

Aigua mineral, Cafè

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ

ENTRANTS

Cucurutxo de carxofes amb tempura i salsa romesco de xufes

Amanida de caragols de mar i textures de cítrics

Mousse de carxofa i coco amb broqueta de llagostins

PLAT PRINCIPAL

Fideuà negra amb carxofes, llagostins i calamar

POSTRES

Brownie de xocolata blanc amb salsa de taronja

CELLER

Vins blancs, negres i caves de selecció del Parador

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Cucurucho de alcachofas en tempura con salsa romesco de chufas

Ensalada de caracoles de mar y texturas de cítricos

Mousse de alcachofa y coco con broqueta de langostinos

PLATO PRINCIPAL

Fideuá negra de alcachofas, langostinos y calamar

POSTRES

Brownie de chocolate blanco con salsa de naranja

BODEGA

Vinos blancos, tintos y cavas de selección del Parador

Precio: 28 € (IVA incluido)

Braseria Sant Gregori

Camí de Sant Gregori, s/n. - 12580 Benicarló

Tel. 615 284 844

info@elpinchedeoro.com



BENICARLÓ

Taverna El Ánfora

C. de Matilde Thinot, 9 - 12598 Peníscola

Tels.: 964 482 361 / 616 164 372

www.restaurantepeniscola.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTS

Caragols de mar

Milfulls de carxofes amb foie caramel·litzat i reducció de porto amb panses

Llagostins amb taronja

PRIMER PLAT

Rossejat amb polp i carxofes

SEGON PLAT

Rap a la marina amb llagostins

Postres i café

CELLER

Vins negres DO Rioja i verdejo DO Rueda

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Caracoles de mar

Milhojas de alcachofas con foie caramelizado y reducció de oporto con pasas

Langostinos a la naranja

PRIMER PLATO

Rossejat con pulpo y alcachofas

SEGUNDO PLATO

Rape a la marinera con langostinos

Postres y café

BODEGA

Vinos tintos DO Rioja i verdejo DO Rueda

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ

ENTRANTS

Fruits de la mar

PLAT PRINCIPAL

Caldera Arrecife (arròs melòs o fideuà amb polp, rap, llagostins, galeres i caragols)

POSTRE

Fruita del temps

CELLER

Vi blanc verdejo Copa Boca (DO Rueda)

Vi negre criança Chitón (DO Rioja)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Frutos del mar

PLATO PRINCIPAL

Caldero Arrecife (arroz meloso o fideuà con pulpo, rape, langostinos, galeras y caracoles)

POSTRE

Fruita del tiempo

BODEGA

Vino blanco verdejo Copa Boca (DO Rueda)

Vino tinto crianza Chitón (DO Rioja)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Bodegón

Av. del Papa Luna, 77 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 330 – Fax: 964 782 782

clientes@hotelbodegon.com - www.hotelbodegon.com



PENÍSCOLA

Restaurant La Cabaña

Av. de la Mar, 29 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 017

www.hoteldepeniscola.com



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANT DE BENVINGUDA

Caragols punxents amb allioli

PRIMER PLAT

Brots de l'horta a la vinagreta de fruites

SEGON PLAT

Caldereta d'arròs melós amb galeres, abadejo i cloïsses

POSTRES

Simfonia de sabors
Café 100% torrat natural

CELLER (A ELEGIR)

Botella de vi blanc (DO Rueda)
Botella de vi rosat (DO Navarra)
Botella de vi negre (DO Rioja)
Aigua mineral 33cl

Pa

Preu: 28 € (IVA inclòs) (Dues persones mínim)

ENTRANTE DE BIENVENIDA

Caracoles de mar con alioli

PRIMER PLATO

Brotos de la huerta a la vinagreta de frutas

SEGUNDO PLATO

Caldereta de arroz meloso con galeras, bacalao y almejas

POSTRE

Simfonía de sabores
Café 100% tueste natural

BODEGA (A ELEGIR)

Botella de vino blanco (DO Rueda)
Botella de vino rosado (DO Navarra)
Botella de vino tinto (DO Rioja)
Agua mineral 33cl

Pan

Precio: 28 € (IVA incluido) (Dos personas mínimo)

MENÚ

ENTRANTS

Top de llagostí a l'espanyola

Caragols punxents gratinats a la crema d'all
Carxofes confitades del lanqui a l'estil Cabaña

PLAT PRINCIPAL

Caldereta d'arròs melós amb galeres i altres fruits de la mar

POSTRES

Crep farcit de gelat, flamejat al licor de taronges

CELLER

Vi blanc (DO Rueda)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Top de langostino a la española

Caracoles de mar gratinados a la crema de ajo
Alcachofas confitadas del Yanqui al estilo Cabaña

PLAT PRINCIPAL

Caldereta de arroz meloso con galeras y otros frutos del mar

POSTRES

Crep relleno de helado, flambeado al licor de naranjas

BODEGA

Vino blanco (DO Rueda)

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant El Caragol

Av. d'Espanya, 41 - 12598 Peníscola
Tel. 964 480 761



PENÍSCOLA

Restaurant Les Doyes

Av. del Papa Luna, 10 - 12598 Peníscola
Tel. 964 480 795
info@restaurantelesdoyes.com



PENÍSCOLA

MENÚ

APERITIU DE BENVINGUDA

ENTRANTS

Galeres de la llotja a la planxa
Caldereta de galeres i caragol punxent de la llotja

PLAT PRINCIPAL

Arròs dels tres pobles: arròs melós amb llagostí,
galera i caragol punxent

POSTRE

Postres casolanes a elegir
Café B+O
Digestiu casolà

CELLER

Cava
Vi
Aigua

Preu: 28 € (IVA inclòs)

CTancat del 8 al 13 d'abril - Dimecres tancat

APERITIVO DE BIENVENIDA

ENTRANTES

Galeras de la lonja a la plancha
Caldereta de galeras y caracol de mar de la lonja

PLATO PRINCIPAL

*Arroz dels tres pobles: arroz meloso con
langostino, galera y caracol de mar*

POSTRE

Postre casero a elegir
Café B+O
Digestivo casero

BODEGA

Cava
Vino
Aigua

Precio: 28 € (IVA incluido)

Cerrado del 8 al 13 de abril - Miércoles cerrado

MENÚ

ENTRANTS

Amanida tibia de llagostins
Pastel de galeres i caragols punxents amb
escuma d'allioli

PLAT PRINCIPAL

Arròs fumat amb galeres i llagostins

POSTRES

Púding de taronja amarga amb nabius

CELLER

Vi blanc Añacal 100% macabeu
Domini de la Vega
Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTS

Ensalada tibia de langostins
Pastel de galeras y caracoles de mar con
espuma de alioli

PLATO PRINCIPAL

Arroz ahumado con galeras y langostinos

POSTRES

Pudin naranja amarga con arándanos

BODEGA

Vino blanco Añacal 100% macabeu
Dominio de la Vega
Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Escla

Av. del Papa Luna, 4, local 6 - 12598 Peníscola

Tel. 964 467 673

Fax 964 482 080



Rest. Hogar del Pescador

Pl. de la Llotja Vella, s/n - 12598 Peníscola

Tel.: 964 489 588



MENÚ

ENTRANTS

Mousse de galera i gamba
Caragols de mar amb mussolina d'all

PRIMER PLAT

Crema de galera

SEGON PLAT

Rossejat d'arròs amb galera i carxofes

POSTRES

Postres de la casa
Café

CELLER

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Mousse de galera y gamba
Caracoles de mar con muselina de ajo

PRIMER PLATO

Crema de galera

SEGUNDO PLATO

Rossejat de arroz con galera y alcachofas

POSTRE

Postre de la casa
Café

BODEGA

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ

ENTRANT

Carpaccio de tomata amb formatge de cabra i
sardina del terreny

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós amb carxofa de l'horta, galera i
llagostins de la llotja

POSTRES

Postres casolanes a elegir

CELLER

Vi blanc Bach
Vi negre Valdelana
Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)
(Dues persones mínim)

ENTRANTE

Carpaccio de tomate con queso de cabra y
sardina del terreno

PLAT PRINCIPAL

Arroz meloso con alcachofa de la huerta,
galeras y langostinos de la lonja

POSTRES

Postres caseros a elegir

BODEGA

Vino blanco Bach
Vino tinto Valdelana
Aigua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)
(Dos personas mínimo)

Taverna Mío Cid

Av. Akra Leuke, 15 - 12598 Peníscola

Tels. 964 489 340

empresasmiocid@gmail.com - www.tabernamiocid.com



PENÍSCOLA

Taberna Sant Pere

C. Saiz de Carlos, 23 - 12598 Peníscola

Tels.: 630 124 231 - 689 559 987



PENÍSCOLA

MENÚ

ENTRANTS

Pa de cristall amb mousse de carxofa i cruixent de pernil ibèric

Carpaccio d'abadejo

Caragols punxents Mío Cid

PLAT PRINCIPAL

Arròs mariner amb verdures de la nostra horta, galeres, cloïsses i faves

POSTRES

Postres casolanes a elegir

Café

Pa

CELLER

Tierra Murillo (DO La Rioja)

Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)
(Dues persones mínim) - Reserva prèvia

ENTRANTS

Pan de cristal con mousse de alcachofa y crujiente de jamón ibérico

Carpaccio de bacalao

Caracoles de mar Mío Cid

PLAT PRINCIPAL

Arroz marinero con verduras de nuestra huerta, galeras, almejas y habas

POSTRES

Postre casero a elegir

Café

Pan

BODEGA

Tierra Murillo (DO La Rioja)

Agua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)
(Dos personas mínimo) - Reserva previa

MENÚ

ENTRANTS PER A COMPARTIR

Barqueta de Peníscola (galera al senyoret amb salsa de mel i mostassa)

Croqueta de Benicarló (amb carxofes DO Benicarló)

Crema de Vinaròs (Crema de marisc amb llagostins)

PLAT PRINCIPAL (A ELEGIR)

Suquet de peix variat i galeres de la llotja

Arròs melós amb polp, galeres i musclos

POSTRES

Fлам de formatge

Café

CELLER

Viña Pérez (DO Ribera del Duero)

Viña Pérez (verdejo)

Cava

Preu: 28 € (IVA inclòs)
Es requereix reserva al 689 559 987

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Montadito de Peñíscola (galera al senyoret con salsa de miel y mostaza)

Croqueta de Benicarló (con alcachofas DO Benicarló)

Crema de Vinaròs (Crema de marisco con langostinos)

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Suquet de pescado variado y galeras de la lonja

Arroz meloso con pulpo, galeras y mejillones

POSTRES

Flan de queso

Café

BODEGA

Viña Pérez (DO Ribera del Duero)

Viña Pérez (verdejo)

Cava

Precio: 28 € (IVA incluido)
Se requiere reserva al 689 559 987

Restaurant Bergantín

C. del Varador, 8 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 455 990



VINARÒS

Restaurant C'Antonio

Passeig de Colom, 13 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 459 825



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Caneló de caragols punxents farcit amb llagostí marinat i xips de carxofa

Crema de llagostins amb delícia de caragols punxents

Allipebre de llagostins, caragols punxents i carxofes (sec, melós, caldós)

PLAT PRINCIPAL

Arròs amb carxofes, llagostins i caragols punxents (sec, melós o caldós)

POSTRE

Batut de mango amb iogurt

CELLER A ESCOLLIR

Vins Mas Tarroner DO Terra Alta
Cava Perelada brut reserva

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Canelón de caracoles de mar relleno de langostino marinado y chips de alcachofa

Crema de langostinos con delícia de caracoles de mar

Allipebre de langostinos, caracoles de mar y alcachofas (seco, meloso, caldoso)

PLATO PRINCIPAL

Arroz con alcachofas, langostinos y caracoles de mar (seco, meloso o caldoso)

POSTRE

Batido de mango con yogurt

BODEGA A ELEGIR

Vinos Mas Tarroner DO Terra Alta
Cava Perelada brut reserva

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ

ENTRANTS

Xips de carxofes amb llagostins i ous de guatla
Caragols de mar amb salsa romesco

Pimentons del piquillo farcits de caragols, llagostins i carxofes

A ESCOLLIR

Arròs amb llamàntol, carxofes i caragols punxents (sec, melós o caldós)

Fideuada amb llagostins, carxofes i caragols punxents

Rajada i llagostins amb allipebre

Postres de la casa

CELLER A ESCOLLIR

Vi blanc o rosat Gran Viña
Vi negre Las Banderas
Cava Jaume Serra
Aigua mineral, Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Chips de alcachofas con langostinos y huevos de codorniz
Caracoles de mar con salsa romesco

Pimientos del piquillo rellenos de caracoles, langostinos y alcachofas

A ELEGIR

Arroz con bogavante, alcachofas y caracoles de mar (seco, meloso o caldoso)

Fideuá con langostinos, alcachofa y caracoles de mar

Raya y langostinos a l'allipebre

Postres de la casa

BODEGA A ELEGIR

Vino blanco o rosado Gran Viña
Vino tinto Las Banderas
Cava Jaume Serra
Aigua mineral, Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant El Langostino de Oro

C. de Sant Francesc, 31 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 451 204



VINARÒS

Restaurant La Isla

Passeig de Sant Pere, 5 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 452 358



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Ensalada de carxofes i polpets
Caragols punxents
Llagostins a la pedra

A ESCOLLIR

Fideus mariners amb llamàntol i verdures
Rajada amb allipebre
Rape a la marinera

Postres de la casa

CELLER A ESCOLLIR

Vins de Castelló Les Useres

Aigua mineral o refresc
Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Ensalada de alcachofas y pulpitos
Caracoles de mar
Langostinos a la piedra

A ELEGIR

Fideos mariners con bogavante y verduras
Raya al allipebre
Rape a la marinera

Postres de la casa

BODEGA A ELEGIR

Vinos de Castelló Les Useres

Aigua mineral o refresco
Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ

ENTRANTS

Caragols punxents amb dos salses
Culleres de carxofes amb salsa *soubisse* de
pernil ibèric
Llagostins a la sal

A ESCOLLIR

Lluç al forn amb carpaccio de llagostins i
patates panadera
Fideuada marinera amb llagostins

Postres casolanes

CELLER A ESCOLLIR

Vi Dominio de la Vega o cava

Aigua mineral
café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Caracoles de mar a las dos salsas
Cucharas de alcachofas con salsa *soubisse* de
jamón ibérico
Langostinos a la sal

A ESCOLLIR

Merluza al horno con carpaccio de llagostins
y patatas panadera
Fideuá marinera con llagostinos

Postre casero

BODEGA A ELEGIR

Vino Dominio de la Vega o cava

Aigua mineral
café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant L'Olivera

C. de l'Arxipreste Bono, 28 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 456 978



Restaurant Nou Parada

C. de Sant Cristòfol, 2 - 12500 Vinaròs
Tels. 964 826 114



MENÚ

ENTRANTS

Pinxo de llagostins, rap i cansalada
Calamars saltats amb carxofa, llagostins i allets tendres
Twister de llagostins
Ensalada tropical amb llagostins

A ESCOLLIR

Paella de marisc
Llenguado amb llagostins
Postres casolanes
Aigües
Vi negre Rioja o vi blanc Rueda o cava
Café i glopet

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Pincho de langostinos, rape y beicon
Calamares salteados con alcachofa, langostinos y ajos tiernos
Twister de langostinos
Ensalada tropical con langostinos

A ESCOLLIR

Paella de marisco
Lenguado de langostinos
Postres caseros
Aguas
Vino tinto Rioja o vino blanco Rueda o cava
Café y chupito

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ

ENTRANTS

Caragols punxents al vapor
Llagostins amb aroma de taronja
Sépia saltada amb favetes

A ESCOLLIR

Arròs amb llamàntol (sec o melós)
Arròs amb sépia, carxofes i cloïsses (sec o melós)
Allipebre de polp amb llagostins
Suquet mariner amb rap i carxofes

Assortiment de postres Nou Parada

Vi o cava
aigua mineral
Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Caracoles de mar al vapor
Llagostins al aroma de naranja
Sepia salteada con habitas

A ESCOLLIR

Arroz con bogavante (seco o meloso)
Arroz con sepia, alcachofas y almejas (seco o meloso)
Allipebre de pulpo con llagostins
Suquet marinero con rape y alcachofas

Surtido de postres Nou Parada

Vino o cava
agua mineral
Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Restaurant Rafel lo Cristalero

C. de Cervantes, 2 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 402 048



VINARÒS

Restaurant Vinya d'Alòs

Passeig de Blasco Ibáñez, 13 - 12500 Vinaròs
Tel. 964 454 962



VINARÒS

MENÚ

ENTRANTS

Ensalada de llagostins amb mango cruixent de pistatxo i reducció de pedro ximenes

Polp amb xips de carxofa

Sepionet de la punxa a la planxa

Gambes roges a la sal amb oli mil-lenari

A ESCOLLIR

Arròs amb llamàntol (sec, melós o caldós)

Fideuada amb carxofes i llagostins

Rossejat amb llagostins

Postres casolanes

CELLER A ESCOLLIR

Vi blanc DO Rueda

Vi negre DO Rioja

Cava brut nature

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Ensalada de langostinos con mango crujiente de pistacho y reducción de pedrojiménez

Pulpo con chips de alcachofa

Sepionet de la punxa a la planxa

Gambas rojas a la sal con aceite milenario

A ELEGIR

Arroz con bogavante (seco, meloso o caldoso)

Fideuá con alcachofas y langostinos

Rossejat con langostinos

Postre casero

BODEGA A ELEGIR

Vino blanco DO Rueda Verdejo

Vino tinto DO Rioja

Cava brut nature

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

MENÚ

ENTRANTS

Anxoves sobre pa de cristall amb carxofes confitades i pols d'oliva negra

Crema de marisc i piruleta de llagostí

Caragols amb crema d'all negre de Las Pedroñeras

Llagostins freds al vapor

A ESCOLLIR

Arròs melós amb carxofes, galeres i algues de mar

Galta de porc ibèric a baixa temperatura

Postres a escollir

CELLER A ESCOLLIR

Vi blanc o negre Añacal DO Utiel-Requena

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

ENTRANTES

Anchoas sobre pan de cristal con alcachofas confitadas y polvo de aceituna negra

Crema de marisco y piruleta de langostino

Caracoles a la crema de ajo negro de Las Pedroñeras

Langostinos fríos al vapor

A ELEGIR

Arroz meloso con alcachofas, galeras y algas de mar

Carrilada ibérica a baja temperatura

Postre a escoger

BODEGA A ELEGIR

Vino blanco o tinto Añacal DO Utiel-Requena

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

NOTES / NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**PATRONATO PROVINCIAL
DE TURISMO DE CASTELLÓN**

Av. La Vall d'Uixó, 25
12004 Castellón (España)
Tel. 964 359 883 - Fax: 964 359 870
turismodecastellon@dipc.as.es
www.turismodecastellon.com
www.facebook.com/turismodecastellon
www.twitter.com/turcastellon

TOURIST INFO BENICARLÓ

Plaça de la Constitució, s/n
12580 Benicarló (Castelló)
Tel: 964 473 180 - Fax: 964 473 180
www.ajuntamentdebenicarlo.org
benicarlo@touristinfo.net

TOURIST INFO PENÍSCOLA

Passeig Marítim, s/n
12598 Peníscola (Castelló)
Tel: 964 480 208
www.peniscola.org
peniscola@touristinfo.net

TOURIST INFO VINARÒS

Passeig de Colom, s/n
12500 Vinaròs (Castelló)
Tel: 964 453 334
www.turisme.vinaros.es
vinaros@touristinfo.net



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



**DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ**



**Ajuntament
de Benicarló**



Peñíscola



**Ajuntament de
Vinaròs**

TURISME