

# JORNADES DE CUINA DELS SABORS



DEL 12 AL 28 D'ABRIL

# 2013

Benicarló  
Peníscola  
Vinaròs



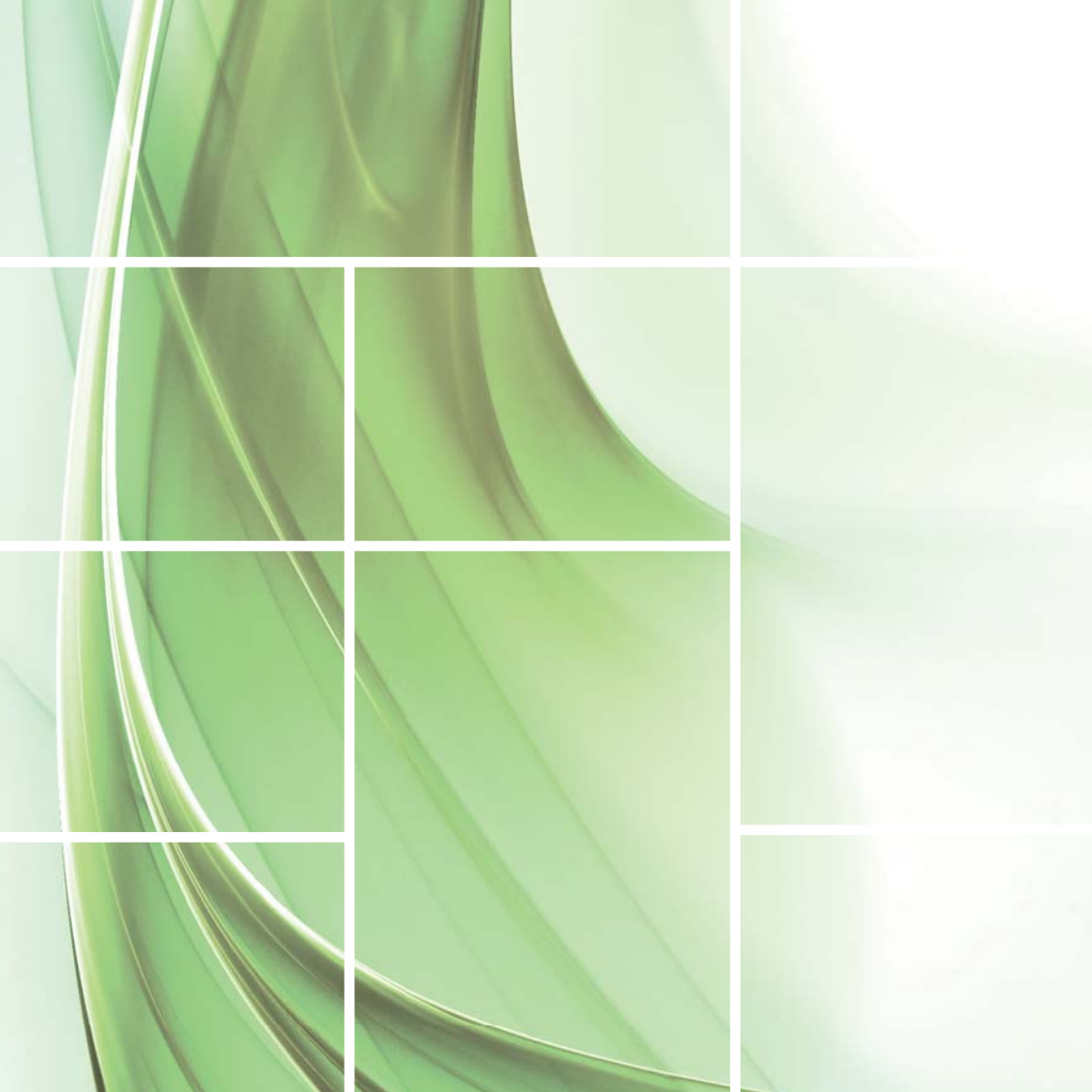
**Castellón**  
MEDITERRÀNEO

DIPUTACIÓ  
D'  
CASTELLÓ

 Ajuntament  
de Benicarló

 PENÍSCOLA  
AJUNTAMENT

 Ajuntament de  
Vinaròs  
TURISME



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

*Després de l'èxit de les primeres, presentem les Segones Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se celebraran del 12 al 28 d'abril, en destacats restaurants d'estes localitats del nostre litoral, 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 localitat de Benicarló, Peníscola i Vinaròs podran, a més 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

The background of the page is an abstract composition of flowing, organic lines in various shades of green, from light lime to deep forest green. The lines are layered and curved, creating a sense of movement and depth. The overall effect is clean, modern, and natural, reflecting the theme of gastronomy and nature.

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 de las primeras, presentamos las Segundas Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se van a celebrar del 12 al 28 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*

## Benicarló Peníscola Vinaròs

*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.

# Restaurant Catamarán

Puerto Deportivo, 3 - 12580 Benicarló

Tels. 964 461 099 - 618 257 567

catamaranbenicarlo@hotmail.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

### ENTRANTES CENTRO MESA TODOS INCLUIDOS

Aperitivo

Alcachofas grille con gambas al ajillo  
Fritura variada del Catamarán (Pescado de la  
lonja, calamar, sepia y langostinos)

### ELEGIR UN PLATO PRINCIPAL

Arroz caldoso con pelotas y alcachoas  
o Arroz a banda con langostinos  
o Paella de pobre (caracoles, costilla,  
alcachofas)  
o All i pebre de rape

### POSTRES

Degustación de sabores clásicos

### BODEGA

Torres - Viña Sol  
Verdejo - Caballero de Castilla  
Cigales - Val de los Frailes  
Cava, Brut Nature, Cafés y licores (una  
consumición) incluidos en el precio

Precio: 28 € (IVA incluido)

### ENTRANTS PER AL CENTRE DE TAULA (TOTS INCLOSOS)

Aperitiu

Carxofes a la planxa amb gambes amb allada  
Fritada variada del Catamarán (peix de la  
llotja, calamar, sèpia i llagostins)

### PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Arròs caldòs amb pilotes i carxofes  
o Arròs a banda amb llagostins  
o Paella de pobre (caragols, costella,  
carxofes)  
o All i pebre de rap

### POSTRES

Degustació de sabors clàssics

### CELLER

Torres - Viña Sol  
Verdejo - Caballero de Castilla  
Cigales - Val de los Frailes  
Cava brut nature, cafés i licors (una  
consumició) inclosos en el preu

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Restaurant Chuanet

Avda. Papa Luna, s/n. - 12580 Benicarló

Tels. 964 471 772 - 679 952 399

javigasulla@gmail.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

Ensalada de pasta fresca con langostinos  
salteados y aceite de pesto de perejil

Vieira rellena de alcachofa con su misma  
gratinada

Vichyssoise con caracoles de mar, huevas de  
trucha y aceite de cebollino

Arroz de pulpo con boletus y almejas

### POSTRES

Carpaccio de piña con helado de coco, peta  
setas y ron Bacardí

### BODEGA

Vino de la casa

Agua mineral

Café

*Ensalada de pasta fresca amb llagostins saltats  
i oli de pesto de julivert*

*Vieira farcida de carxofa gratinada*

*Vichyssoise amb caragols punxents, ous de  
truita i oli de cibulet*

*Arròs de polp amb bolets i cloïsses*

### POSTRES

*Carpaccio de pinya tropical amb gelat de  
coco, peta zetas i rom Bacardí*

### CELLER

*Vi de la casa*

*Aigua mineral*

*Café*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Hotel - Restaurante Marynton

Paseo Marítimo, 5 - 12580 Benicarló  
Tels. 964 465 030 - 609 771 150  
directora.comercial@hotelmartynton.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

### APERITIVOS

Caracoles de mar al vapor  
Calamares en tempura negra  
Langostinos a las dos maneras

Brotos tiernos con crujientes de alcachofa  
y sésamo, queso de cabra a la plancha,  
vinagreta de fruta de temporada

Pulpo de roca guisado con verdura de la  
huerta de Mama Teresa

Arroz meloso de galeras

Postre especial para la ocasión

Vino tinto joven D.O.Rioja  
Vino blanco joven D.O. Terra  
Agua mineral  
Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

### APERITIVS

*Caragols punxents al vapor  
Calamars en tempura negra  
Llagostins a les dos maneres*

*Brots tendres amb cruixent de carxofa i sèsam,  
formatge de cabra a la planxa, vinagreta de  
fruita de temporada*

*Polp de roca guisat amb verdura de l'horta de  
Mama Teresa*

*Arrós melós amb galeres*

*Postres especials per a l'ocasió*

*Vi negre jove DO Rioja  
Vi blanc jove DO Terra  
Aigua mineral  
Café*

*Preu: 28 € (IVA inclòs)*

JORNADA DELS SABORS



# Neptuno Restaurant

Paseo Marítimo, 94 - 12580 Benicarló

Tels. 964 460 555 - 659 549 731

jesusgasparlopez@hotmail.com



# BENICARLÓ

## MENÚ

### Entretenimientos Neptuno

Ensalada de pulpo y aguacate  
con tomates cherry, anchoas y berberechos  
aderezados con su pimentón

Caracoles de mar al vapor de hierbas de los  
Montes de Irta

Langostinos salteados con alcachofas y ajos  
tiernos

Sorbete de limón al mar de cava

Bacalao confitado al aceite de Olivos  
Milenarios en salsa de espárragos trigueros y  
virutas de jamón

o

Arroz meloso de costilla, almejas y galeras

Delicias del chef

Vino blanco Caballero de Castilla Verdejo  
superior

Vino tinto selección especial  
Café con su bocadito de almendras

Precio: 28 € (IVA incluido)

### Entreteniments Neptuno

Ensalada de polp i avocac amb tomates  
cíterol, anxoves i catxels amanits amb pebre  
roig

Caragols punxents al vapor d'herbes de la  
serra d'Irta

Llagostins saltats amb carxofa i alls tendres  
Sorbet de llima amb marc de cava

Abadejo confitat amb oli d'oliveres mil·lenàries  
amb salsa d'espàrrecs silvestres i encenalls de  
pernil

o

Arròs melós de costella, cloïsses i galeres

Delícies del xef

Vi blanc Caballero de Castilla Verdejo Superior  
Vi negre Selección Especial  
Café amb tastet d'ametles

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Restaurante El Palleter

Camí de la Ratlla del Terme, s/n - 12580 Benicarló

Tel. / Fax 964 474 753

cristelquiles@hotmail.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

### ENTRANTES CENTRO MESA

Alcachofas fritas  
Caracoles con salsa romesco  
Pulpo a la gallega  
Langostinos "monets" al ron

### ELEGIR SEGUNDO PLATO

Chuletas de lechal con ajos tiernos  
Arroz especial marinero  
Fritura de lonja

### ELEGIR POSTRE

Sorbete de limón al cava  
Piña natural  
Tiramisú

### BODEGA

Vino, agua, refrescos  
Café

### ENTRANTS CENTRE TAULA

Carxofes fregides  
Caragols amb salsa romesco  
Polp a la gallega  
Llagostins monets al rom

### SEGON PLAT A ESCOLLIR

Xulletes de corder de llet amb alls tendres  
Arròs especial marinèr  
Fritada de llotja

### POSTRES A ESCOLLIR

Sorbet de llima amb cava  
Pinya tropical  
Tiramisú

### CELLER

Aigua, vi i refrescos  
Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Parador de Benicarló

Avda. Papa Luna, 5 - 12580 Benicarló

Tel. 964 470 100 - Fax 964 470 934

benicarlo@parador.es / oficina@parador.es



# BENICARLÓ

## MENÚ

*"Caragols punxens"* de Peñíscola  
con diferentes aliños (con tomate seco,  
con cítricos y Carda-momo,  
con vinagreta de algas)

Alcachofa de Benicarló rellena de marineta

Tartar de langostino con vainilla, ginebra y  
pistacho verde

Arroz cremoso de alcachofas de Benicarló y  
langostinos en tempura marina

### POSTRE

Crumble de fresas, avena y almendras

### BODEGA

Vinos Selección del Parador

Agua

Café

*Caragols punxents de Peñíscola amb diferents  
amaniments (tomata seca, cítrics i cardamom,  
vinagreta d'algues)*

*Carxofa de Benicarló farcida de marineta*

*Tàrtar de llagostí amb vainilla, ginebra i  
pistatxo verd*

*Arròs cremós de carxofa de Benicarló i  
llagostins en tempura marina*

### POSTRES

*Crumble de freses, avena i ametles*

### CELLER

*Vins Selecció del Parador*

*Aigua*

*Café*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Pau Restaurant

Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos  
Tel. 964 470 546 - 12580 Benicarló  
restaurant@paurestaurant.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

Ensalada de bogavante con brotes tiernos,  
tomate concasse y vinagreta especial

Buñuelos de manzana reineta y foie con  
reducción de miel y Pedro Ximenez

Huevo a baja temperatura con crujiente de  
morcillita de Burgos, dados de calabaza y puré  
de patata pochada

“Socarraet” de arroz de marisco, all i oli y  
pulpo de Benicarló

Calamar de potera a la plancha con papada  
ibérica confitada y fusión de sus jugos

Merluza de pincho gallega con navajas, en  
“suquet” tradicional marinero

Tartaleta de crema de limón cubierta de  
chocolate blanco y helado de caramelo de fresas

Cafés y petit fours

### BODEGA

Vinos, blanco y tinto, D.O. seleccionados por  
Pau Restaurant

*Amanida de llamàntol amb brots tendres,  
tomaca concassé i vinagreta especial*

*Bunyols de poma reineta i foie amb reducció  
de mel i Pedro Ximenez*

*Ou a baixa temperatura amb cruixent de  
botifarreta de Burgos, daus de carbassa i puré  
de patata escalfada*

*Socarradet d'arròs de marisc, allioli i polp de  
Benicarló*

*Calamar de potera a la planxa amb papada  
ibèrica confitada i fusió dels seus suc*

*Lluç de palangre gallec amb navalles, en  
suquet tradicional marinero*

*Cassoleta de crema de llimona coberta de  
xocolate blanc i gelat de caramel de fresses*

*Cafès i petit fours*

### CELLER

*Vins, blanc i negre, DO seleccionats per  
Pau Restaurant*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Hotel Restaurante Rosi

C/ Dr. Fleming, 50 - 12580 Benicarló

Tel. / Fax 964 460 008

info@hotelrosi.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

Tombet mariner de caracoles de mar  
Salteado de alcachofas y pulpo braseado con  
mousse de patatas y galeras  
Arroz meloso negro con sepionet de puncha y  
cola de langostino

### A ELEGIR

Rodaballo de lonja a la plancha con parrillada  
de verduritas Benihort  
Caramelo de galta de ternera con setas  
variadas y frutos secos

### POSTRE

Dos degustaciones especial Rosi

### BODEGA

Vino tinto Rioja joven  
Vino blanco Penedés  
o cava

Café y chupito casero

Precio: 28 € (IVA incluido)

Tombet mariner de caragols punxents  
Saltat de carxofes i polp bresat amb mousse  
de patates i galeres  
Arròs melós negre amb sepionet de punxa i  
cola de llagostí

### A ESCOLLIR

Rom de llotja a la planxa amb graellada de  
verduretes Benihort  
Caramel de galta de vedella amb bolets  
variats i fruits secs

### POSTRES

Dos degustacions especials Rosi

### CELLER

Vi negre Rioja Joven  
Vi blanc Penedès  
o cava

Café i copeta casera

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Braseria Sant Gregori

Camino San Gregorio, s/n. - 12580 Benicarló

Tel. 615 284 844

info@elpinchedeoro.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

### ENTRANTES

Alcachofas rellenas de bacalao

Caracoles de mar

Langostinos hervidos

Mejillones

Rape con alcachofas y galeras

Solomillo ibérico a la naranja con salsa de  
reducción de Oporto y pasas

Postre de la casa

Café

Vinos D.O. Utiel-Requena

Precio: 28 € (IVA incluido)

### ENTRANTS

*Carxofes farcides d'abadejo*

*Caragols punxents*

*Llagostins bullits*

*Musclos*

*Rap amb carxofes i galeres*

*Filet de vedella ibèrica amb taronja amb salsa  
de reducció de porto i panses*

*Postres de la casa*

*Café*

*Vins DO Utiel-Requena*

*Preu: 28 € (IVA inclòs)*

JORNADA DE CUINA  
DELS SABORS

# Bar-Restaurante San Rafael

Mossen Lajunta, 24 baixos - 12580 Benicarló

Tel. 964 461 880

ivaleman@hotmail.es



## BENICARLÓ

## MENÚ

Ensalada de gulas, calamar y alcachofas con  
vinagreta de algas

Rollitos de langostino y alcachofa con  
agridulce de mango

Caracoles de mar con salsa romesco

Sashimi de galera sobre lecho de ajoblanco

Pluma ibérica laqueada con salteado de  
verduras

Cremoso de té verde y chocolate blanco con  
bizcocho de semillas de amapola

Bodega de la casa

Café y dulces

*Ensalada de gules, calamar i carxofes amb  
vinagreta d'algues*

*Rotllets de llagostí i carxofa amb agredolç de  
mango*

*Caragols punxents amb salsa romesco*

*Sashimi de galera sobre llit d'ajoblanco*

*Ploma ibèrica lacada amb saltat de verdures*

*Cremós de te verd i xocolata blanc amb  
bescuit de llavors de rosella*

*Celler de la casa*

*Café i dolços*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Restaurante-Pizzeria Trevi

Avda. Marqués de Benicarló, 23 - 12580 Benicarló

Tels. 964 460 464 - 649 899 797

latrevi2008@hotmail.com



## BENICARLÓ

## MENÚ

Mil hojas de pulpo y alcachofas

Caracoles de mar al romesco

Salteado de alcachofa, chipirones y  
langostinos

Cazuelita de carrillera de ternera  
o  
"Suquet" de raya

### POSTRE

Profiteroles caseros con chocolate caliente

### BODEGA

Tinto Baldios  
Blanco Verdejo

Cafés y agua mineral

Milfulls de polp i carxofes

Caragols punxents amb romesco

Saltat de carxofa, calamarsons i llagostins

Cassoleta de galta de vedella  
o  
Suquet de rajada

### POSTRES

Profiterols casolans amb xocolata calent

### CELLER

Negre Baldios  
Blanc Verdejo

Cafés i aigua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)



# Bodegón

Av. del Papa Luna, 77 - 12598 Peñíscola

Tel. 964 480 330

clientes@bodegon.com / www.hotelbodegon.com



# PENÍSCOLA

## MENÚ

### Caprichos del chef

Vieira rellena de marisco, pescado y suave besamel gratinada al horno

Caldereta de arroz meloso con fondo de calamar, alcachofa, langostinos de Peñíscola y caracol de mar

#### POSTRES

Tarta de la casa  
o Copa de helado

#### BODEGA

Vino blanco  
Vino rosado (DO Campo de Borja)  
Vino tinto (DO Rioja)

Agua mineral

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

### Capricis del xef

Vieira farcida de marisc, peix i suau beixamel gratinada al forn

Caldereta d'arròs melós amb fons de calamar, carxofa, llagostins de Peñíscola i caragol punxent

#### POSTRES

Pastís de la casa  
o Copa de gelat

#### CELLER

Vi blanc  
Vi rosat (DO Campo de Borja)  
Vi negre (DO Rioja)

Aigua mineral

Mínim dues persones

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# La Cabaña

Av. de la Mar, 29 - 12598 Peñíscola

Tel. 964 480 017

lacabana@hotel-lacabana.com / www.hotel-lacabana.com



# PENÍSCOLA

## MENÚ

Caracoles de mar rellenos a la salsa de ajo con  
aroma de semillas exóticas

Alcachofas con chipirones en su tinta

Caldereta de arroz meloso con rape y  
langostinos de Peñíscola

### POSTRES

Costa de Azahar. Naranjas al licor de naranja  
con helado de turrón

Café

### BODEGA

Vino blanco (DO de Rueda)

Agua mineral

Caragols punxents farcits a la salsa d'all amb  
aroma de llavors exòtiques

Carxofes amb calamarsos amb la tinta

Caldereta d'arròs melós amb rap i llagostins  
de Peñíscola

### POSTRES

Costa de Azahar. Taronges al licor de taronja  
amb gelat de torró

Café

### CELLER

Vi blanc (DO de Rueda)

Aigua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# El Caracol

Av. d'Espanya, 41 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 761

elcaracol.baresrestaurantespeniscola.es



# PENÍSCOLA

## MENÚ

Aperitivo de bienvenida

Caracoles de mar al vapor con romesco

Salteado de langostinos con alcachofas

Sepia pequeña al ajillo

Rossejat de arroz al estilo Caracol

o Medallones de solomillo ibérico con guarnición

### POSTRES

Surtido de postres caseros a elegir

Café especial BO, Cóc de la Tia Maria y  
digestivo

### BODEGA

Vino blanco verdejo Menade (DO Rueda)

Vino rosado Homenaje (DO Navarra)

Vino tinto Añares crianza (DO Rioja)

Agua mineral

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

Aperitiu de benvinguda

Caragols punxents al vapor amb romesco

Saltejat de llagostins amb carxofes

Sepionet amb allada

Rossejat d'arròs al estil Caracol

o Medallons de filet ibèric amb guarnició

### POSTRES

Assortit de postres casolanes a escollir

Café especial BO, Cóc de la Tia Maria i  
digestiu

### CELLER

Vi blanc verdejo Menade (DO Rueda)

Vi rosat Homenaje (DO Navarra)

Vi negre Añares crianza (DO Rioja)

Aigua mineral

Mínim dues persones

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Les Doyes

Av. del Papa Luna, 10 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 795

[www.restaurantelesdoyes.com](http://www.restaurantelesdoyes.com)



# PENÍSCOLA

## MENÚ

Milhojas de langostinos con salsa romesco

Caracoles de mar con hierbas de la Serra d'Irta

Chipirones en su tinta con alcachofas

Caldereta de langosta

### POSTRES

Surtido de tartitas con crema de moca y arándanos

Café

### BODEGA

Vino blanco Añacal Dominio de la Vega

Agua minera

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

Milfulls de llagostins amb salsa romesco

Caragols punxents amb herbes de la Serra d'Irta

Calamarsons amb la tinta amb carxofes

Caldereta de llagosta

### POSTRES

Assortit de tortells amb crema de moca i nabius

Café

### CELLER

Vi blanc Añacal Dominio de la Vega

Aigua mineral

Mínim dues persones

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Restaurante L'Espigó

C/ Porteta, - 12598 Peníscola  
Tel. 629 919 286



## PENÍSCOLA

## MENÚ

### APERITIVO DE LA CASA

Tosta de caballa marinada escabechada  
Buñuelos de alcachofa y galera  
Revuelto de langostinos y crujiente de caracoles

### PLATO A ELEGIR

Cochinillo al horno en aceite de leña  
o Lubina con ajetes y langostinos  
o Arroz marinero medieval en costra  
(mínimo dos raciones)

Sorbete de cava

### POSTRE

Variado de postres caseros

Café y copa de cava

### BODEGA

Vino blanco verdejo  
Vino tinto (DO Ribera del Duero)  
Aigua mineral de Benassal

Mesa completa - Se ruega confirmar reserva

Precio: 28 € (IVA incluido)

### APERITIU DE LA CASA

Torrada de cavalla marinada escabetchada  
Bunyols de carxofa i galera  
Remenat de llagostins i cruixent de caragols

### PLAT A ESCOLLIR

Garrí al forn amb oli de llenya  
o Llobarro amb allets i llagostins  
o Arròs mariner medieval amb crosta  
(mínim dues racions)

Sorbet de cava

### POSTRES

Assortit variat de postres casolanes

Café i copa de cava

### CELLER

Vi blanc verdejo  
Vino negre (DO Ribera del Duero)  
Aigua mineral de Benassal

Taula completa - Es prega confirmar reserva

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Hostería del Mar

Av. del Papa Luna, 18 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 600 - Fax 964 467 603

[www.hosteriadelmar.net](http://www.hosteriadelmar.net)



## PENÍSCOLA

## MENÚ

### CENTROS DE MESA

Caracoles de mar al vapor y vinagreta dos mostazas

Salteado de habitas con langostinos y ajetes

Ensalada de alcachofas, langostinos y frutos secos

Rossejat de fideos con setas, alcachofas y langostinos

All i pebre de pulpo con caracoles de mar  
o Lenguado con colas de langostinos salteados

### POSTRES

Panna cotta con puré de fresas  
o Piña natural

Café

### BODEGA

Vinos de la casa

Agua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

### CENTRES DE TAULA

Caragols punxents al vapor i vinagreta dues mostasses

Saltejat de favetes amb llagostins i allets

Amanida de carxofes, llagostins i fruita seca

Rossejat de fideus amb bolets, carxofes i llagostins

All i pebre de polp amb caragols punxents  
o Palada amb cues de llagostins saltejats

### POSTRES

Panna cotta amb puré de maduixes  
o Pinya tropical natural

Café

### CELLER

Vins de la casa

Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Perla Blanca

Av. de Noruega, 19 - 12598 Peníscola  
Tel. 635 818 313



# PENÍSCOLA

## MENÚ

Caracoles de mar al vapor

Langostinos con sésamo

Alcachofa de Benicarló salteada con jamón y queso de Morella

Arroz con galeras

### POSTRES

Postres

Café

### BODEGA

Vino valenciano

Agua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

*Caragols punxents al vapor*

*Llagostins amb sèsam*

*Carxofa de Benicarló saltejada amb pernil i formatge de Morella*

*Arròs amb galeres*

### POSTRES

Postres

Café

### CELLER

Vi valencià

Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Portal de Sant Pere

C. Saiz de Carlos, 23 - 12598 Peníscola  
Tels. 630 124 231 - 964 480 375



## PENÍSCOLA

## MENÚ

### CENTROS DE MESA

Ensalada de tomate con anchoas  
Caracoles de mar al vapor  
Alcachofas rehogadas

Cazuela típica marinera de pulpo o pintarroja  
Arroz meloso con pulpo, mejillones y  
langostinos (mínimo dos personas)  
o Rape con langostinos y patatas en su salsa  
(por encargo)

### POSTRES

Postres caseros

Café y copa

### BODEGA

Vinos de la casa

Agua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

### CENTROS DE TAULA

Amanida de tomata amb anxoves  
Caragols punxents al vapor  
Carxofes ofegades

Cassola típica marinera de polp o gatet  
Arròs melós amb polp, musclos i llagostins  
(mínim dues persones)  
o Rap amb llagostins i patates amb la salsa  
(per encàrrec)

### POSTRES

Postres casolanes

Café i copa

### CELLER

Vi de la casa

Aigua mineral

Preu: 28 € (IVA inclòs)



# Roca Mar

C. de la Porteta, 3 - 12598 Peníscola

Tels. 964 480 621 - 629 919 286

www.restauranterocamar.es



# PENÍSCOLA

## MENÚ

Crema de galeras con albóndigas de langostinos, alcachofas y caracoles de mar

Flor de alcachofas confitadas en aceite de oliva virgen, huevo escalfado trufado con anchoa y crujiente de panceta

Rossejat de arroz con patatas y el pescado del caldero gratinado en suave alioli (mínimo dos personas)  
o Rape con cresta de pulpo al estilo Papa Luna

### POSTRES

Surtido variado de postres

Café y copa de cava

### BODEGA

Vino blanco verdejo  
Vino tinto (DO Ribera del Duero)  
Aigua mineral de Benassal

Mesa completa - Se ruega confirmar reserva

Precio: 28 € (IVA incluido)

Crema de galeres amb mandonguilles de llagostins, carxofers i caragols punxents

Flor de carxofes confitades en oli d'oliva verge, ou escalfat trufat amb anxova i cruixent de cansalada

Rossejat d'arròs amb patates i el peix de la caldera gratinat en suau allioli (mínim dues persones)  
o Rap amb cresta de polp a l'estil Papa Luna

### POSTRES

Assortit variat de postres

Café i copa de cava

### CELLER

Vi blanc verdejo  
Vi negre (DO Ribera del Duero)  
Aigua mineral de Benassal

Taula completa - Es prega confirmar reserva

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Tio Pepe

Av. d'Espanya, 32 - 12598 Peníscola

Tel. 964 480 640

reservas@hoteltiopepe.com



# PENÍSCOLA

## MENÚ

Croquetas de alcachofa

Mini hamburguesas de langostinos y rape con  
mahonesa de alcachofa

Ensalada de Gula del Norte con langostinos

Suquet de rape con caracoles de mar

o

Arroz marinero con galeras y caracoles de mar

### POSTRES

Postres de la casa

Café y copa

### BODEGA

Vino de la tierra

Cerveza Badum de alcachofa

Agua mineral

Precio: 28 € (IVA incluido)

*Croquetes de carxofa*

*Mini hamburgueses de llagostins i rap amb  
maionesa de carxofa*

*Amanida de Gula del Norte amb llagostins*

*Suquet de rap amb caragols punxents*

o

*Arròs mariner amb galeres i caragols punxents*

### POSTRES

*Postres de la casa*

*Café i copa*

### CELLER

*Vi de la terra*

*Cervesa Badum de carxofa*

*Aigua mineral*

*Preu: 28 € (IVA inclòs)*

# Xulos

C. de Jaume I, 25 - 12598 Peníscola  
Tels. 964 489 680



# PENÍSCOLA

## MENÚ

Crujiente de alcachofa

Langostinos con alcachofas  
o Chipirones con alcachofas  
o Caracoles de mar con salsa romesco

Arroz meloso con langostinos, alcachofas y  
caracoles de mar  
o Suquet de pescado con langostinos y  
caracoles de mar  
o Estofado de pulpo, patatas y alcachofas

### POSTRES

Postres caseros especiales  
Café y chupito

### BODEGA

Vino blanco verdejo (DO Rueda), Barbadillo  
(Cádiz), Blanc Pescador (DO Penedés)  
Vino rosado Ochoa (DO Navarra)  
Vino tinto (DO Rioja)  
Agua mineral

Mínimo dos personas

Precio: 28 € (IVA incluido)

*Cruixent de carxofa*

*Llagostins amb carxofes  
o Calamarsons amb carxofes  
o Caragols punxents amb salsa romesco*

*Arròs melós amb llagostins, carxofes i caragols  
punxents  
o Suquet de peix amb llagostins i caragols  
punxents  
o Estofat de polp, patates i carxofes*

### POSTRES

*Postres casolanes especials  
Café i xopet*

### CELLER

*Vi blanc verdejo (DO Rueda), Barbadillo  
(Cadís), Blanc Pescador (DO Penedés)  
Vi rosat Ochoa (DO Navarra)  
Vi negre (DO Rioja)  
Aigua mineral*

*Mínim dues persones*

*Preu: 28 € (IVA inclòs)*

# Restaurant La Brasa de Cha Sisco

C. Costa i Borràs, 33 - 12500 Vinaròs  
Tel. 964 825 609



## VINARÒS

## MENÚ

Croquetas caseras elaboradas con carnes de cocido

Paté casero de hígado de cerdo con trufa negra del Maestrazgo

Polpo de roca a la brasa con patata cocida

Alcachofas salteadas con langostinos

Paletilla de cordero asada al horno

### POSTRES

Cuajada de pura leche de oveja

### BODEGA

Vino Montesierra crianza (DO Somontano)

Café

*Croquetes casolanes elaborades amb carn d'olla*

*Paté casolà de fetge de porc amb trufa negra del Maestrat*

*Polp de roca a la brasa amb patata cuita*

*Carxofes saltades amb llagostins*

*Espatleta de corder cuita al forn*

### POSTRES

*Quallada de pura llet d'ovella*

### CELLER

*Vi Montesierra criança (DO Somontano)*

*Café*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Restaurant El Langostino de Oro

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



## VINARÒS

## MENÚ

Tosta de queso con anchoas

Ensalada de pulpo templada

Chipirones con alcachofas

Langostinos a la sal

Arroz marinero con rape y ortigas

o  
Fritura mediterránea

### POSTRES

Elaboración propia

Vino

Agua

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

*Torrada de formatge amb anxoves*

*Ensalada de polp tèbia*

*Calamarsons amb carxofes*

*Llagostins a la sal*

*Arròs mariner amb rap i ortigues*

o  
*Fritada mediterrània*

### POSTRES

*Elaboració pròpia*

*Vi*

*Aigua*

*Café*

*Preu: 28 € (IVA inclòs)*

JORNADA DE CUINA  
DELS SABORS

# Restaurant La Isla

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



## VINARÒS

## MENÚ

Sepia salteada con alcachofas

Mariscada mediterrànea  
(caracoles de mar, navajas, langostinos, almejas)

Arroz con langostinos  
o  
Arroz con galeras

### POSTRES

Postres La Isla

Vinos de la casa y café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Sépia saltada amb carxofes

Mariscada mediterrània  
(caragols de mar, navalles, llagostinos, cloïsses)

Arròs amb llagostins  
o  
Arròs amb galeres

### POSTRES

Postres La Isla

Vins de la casa i café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

JORNADA DE CUINA  
DELS SABORS

# Restaurant L'Olivera

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



## VINARÒS

## MENÚ

Langostinos salteados con alcachofa y ajos tiernos

Caracoles con aroma de hinojo

Delicias de escarola con mousse de oca y jamón de pato a la vinagreta de mostaza

Paella de marisco

o

Arroz caldoso con alcachofas, almejas y chipirones

### POSTRES

Postre especial de la casa

Vino o cava y agua

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Llagostins saltats amb carxofa i alls tendres

Caragols amb aroma de fonoll

Delícies d'escarola amb mousse d'oca i pernil d'ànec amb vinagreta de mostassa

Paella de marisc

o

Arròs caldós amb carxofes, cloïsses i calamarsons

### POSTRES

Postres especials de la casa

Vi o cava i aigua

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

JORNALS DE CUA  
DELS SABORS

# Restaurant Nàutic

C. del Varador, s/n - 12500 Vinaròs

Tels. 964 450 904 - 678 514 707



## VINARÒS

## MENÚ

Tosta de jamón ibérico y queso de Tronchón

Croquetes de langostinos, alcachofas y galeras

Alcachofas salteadas con langostino y ajetes tiernos

Arroz meloso con gambas rojas, cigalitas y corazones de alcachofa

### POSTRES

Coulant de chocolate sobre espejo de crema inglesa

Bodega y café

Torrada de pernil ibèric amb formatge de Tronxon

Croquetes de llagostins, carxofes i galeres

Carxofes saltades amb llagostins i allets tendres

Arròs melós amb gambes roges, escamarlans i cors de carxofa

### POSTRES

Coulant de xocolata sobre espill de crema anglesa

Celler i café

Precio: 28 € (IVA incluido)

Preu: 28 € (IVA inclòs)

JORNADA DE JUNA  
DELS SABORS



# Restaurant Rafel lo Cristalero

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



## VINARÒS

## MENÚ

### ENTRANTES

Saquito relleno de langostino sobre crema de cangrejos

Croquetas de langostinos y alcachofas

Gambas rojas a la sal

Langostinos salteados con ajos tiernos

### A ELEGIR

Arroz meloso o seco con bogavante y alcachofas  
o

Fideuá con ortigas de mar

### POSTRES

Canelón de piña caramelizada, rellena de mascarpone y frutas del bosque

### BODEGA

Vino tinto, blanco o cava

Café

Precio: 28 € (IVA incluido)

### ENTRANTS

Saquet farcit de llagostí sobre crema de crancs

Croquetes de llagostins i carxofes

Gambes roges a la sal

Llagostins saltats amb alls tendres

### A ESCOLLIR

Arròs melós o sec amb llamàntol i carxofes  
o

Fideuada amb ortigues de mar

### POSTRES

Caneló de pinya caramel·litzada, farcida de mascarpone i fruites del bosc

### CELLER

Vi negre, blanc o cava

Café

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Restaurant Hostal Teruel

Av. Madrid, 34 - 12500 Vinaròs

Tel. 964 400 424



## VINARÒS

## MENÚ

Sepionet salteado con ajos tiernos

Queso de oveja curado de Tronchón DO

Langostinos encebollados flameados al ron

o

Croquetas caseras de bacalao desalado

Paletilla de cordero lechal rellena de magro de cerdo de primera, verduras y trufa del Maestrazgo

o

Lenguado a la plancha con verduras de la huerta

### POSTRES

Postres caseros a elegir

Agua y pan

### BODEGA

Merlot tempranillo y blanco Verdejo

Café y chupito

Precio: 28 € (IVA incluido)

Sepionet saltat amb alls tendres

Formatge d'ovella curat de Tronxon DO

Llagostins amb ceba flamejats amb rom

o

Croquetes casolanes de bacallà dessalat

Espatleta de corder de llet farcida de carn magra de porc de primera, verdura i trufa del Maestrat

o

Llenguado a la planxa amb verdures de l'horta

### POSTRES

Postres casolanes a escollir

Aigua i pa

### CELLER

Merlot tempranillo i blanc Verdejo

Café i glopets

Preu: 28 € (IVA inclòs)

# Restaurant Vinya d'Alòs

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



## VINARÒS

## MENÚ

Anchoas sobre pan de cristal y alcachofas  
confitadas

Langostinos al estilo Vinya d'Alòs

Caracoles de mar a la crema de ajo

Alcachofa con brandada de bacalao y fondo  
de espinacas

### A ELEGIR

*Suquet de raya con langostinos*

*Milhojas de alcachofas y bacalao*

*Arroz caldoso con erizos de mar y verduras*

### POSTRES

*Postre casero*

### BODEGA

*Vino blanco Verdejo o cava y agua*

*Café*

Precio: 28 € (IVA incluido)

Anxoves sobre pa de cristall i carxofes  
confitades

Llagostins a l'estil Vinya d'Alòs

Caragols de mar amb crema d'all

Carxofa amb brandada de bacallà i fons  
d'espinacs

### A ESCOLLIR

*Suquet de rajada amb llagostins*

*Milfulls de carxofes i bacallà*

*Arròs caldós amb eriçons de mar i verdures*

### POSTRES

*Postres casolanes*

### CELLER

*Vi blanc Verdejo o cava i aigua*

*Café*

Preu: 28 € (IVA inclòs)

**PATRONATO PROVINCIAL  
DE TURISMO DE CASTELLÓN**

Av. Espronceda, 24 A entresuelo  
12004 Castellón (España)  
Tel. 964 359 883 - Fax: 964 359 870  
turismodecastellon@dipcas.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



TURISME