



Restaurante
Casa El Mañico

7

Vinoteca El Mañico

Av. del Papa Luna, 15
Tel. 964 480 199

Menú

- ENTRANTES** Tostadas con anchoas de Peñíscola
- PRIMER PLATO** Pulpo a la plancha con alioli y patatas al horno
- SEGUNDO PLATO** *Rossejat* de arroz con pulpo y langostinos de Peñíscola
- POSTRE** *Pastissets* de Peñíscola
- BODEGA** Vino blanco chardonnay Rafael Suescun
Vino tinto Rafael Suescun

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



8

Tasca Portal de Sant Pere

C. Saiz de Carlos, 23 · Tel. 630 124 231 o 964 480 375
www.portalsantpere.com

Menú

- CENTRO DE MESA** Ensalada Sant Pere
Croquetas de pulpo
Pulpo a la gallega estilo Sant Pere
- PLATO (A ELEGIR)** Pulpo con patatas y alioli
Pulpo con cebolla caramelizada
- POSTRE** Postre casero
Café
- BODEGA** Vino
Cerveza
Agua

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



9

Restaurante La Pulpería

C. del Prado 18
Tel. 964 489 061

Menú

- ENTRANTES** Ensalada La Pulpería
Pulpo a la parrilla acompañado con patatas y alioli
Coquetes caseras de pulpo
- PLATO (A ELEGIR)** Arroz o fideos a banda con pulpo, langostinos y mejillones (mínimo 2 personas)
Típico *all i pebre* peñiscolano de pulpo con patatas (mínimo 2 personas)
- POSTRE** Tarta cremosa de queso al aroma de frutas del bosque y crocante de cacahuets
Café
- BODEGA** Vino blanco verdejo (DO Rueda)
Vino rosado (DO Navarra)
Vino tinto (DO Rioja)
Agua

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



10

Restaurante Roca Mar

C. de la Porteta, 3
Tel. 964 480 621 - 629 919 286

Menú

- ENTRANTES** Ensalada marinera con vinagreta de algas
Torrada con alioli de pulpo y anchoa
- PLATO (A ELEGIR)** Caldero de arroz meloso de pulpo y langosta
Guiso de pulpo, langostinos y rape
- POSTRE** Tarta de almendra bañada en chocolate caliente
Café
- BODEGA** Vino blanco verdejo (DO Rueda)
Vino tinto roble (DO Ribera del Duero)
Agua mineral

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mesa completa
Se recomienda reservar



11

Restaurante Roca Platja

Av. Papa Luna, 20
Tel. 616 337 407

Menú

- ENTRANTES** Pulpo a la plancha con alioli
Gambas a la parrilla
- PLATO (A ELEGIR)** Caldero de pulpo con patatas estilo marinero
Arroz meloso con pulpo y langostinos de nuestra lonja
- POSTRE** Postre casero
Café
- BODEGA** Vino blanco Carrasviñas (DO Rueda)
Vino tinto Reciente (DO Rioja)
Agua minerales

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas



12

Restaurante Spa Natura Resort

Camino dels Villarrosjos, s/n · Tel. 964 475 480
www.spanaturaresort.com

Menú

- ENTRANTES** Cucharita de bombón de queso y almendras
Chips de pulpo de la lonja
Mini brocheta de verduras
Poché con pulpo de la lonja
- PRIMER PLATO** Ensalada marinera
- SEGUNDO PLATO** Cazuelita de pulpo al perfume de cerveza
- POSTRE** Copa de mojito helado con chocolate
Café
- BODEGA** Vino
Tisana de champán
Agua mineral

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Animación



13

Restaurante Tío Pepe

Av. d'Espanya, 32 · Tel. 964 480 640
reservas@hoteltiopepe.com

Menú

- ENTRANTES** Tempura de pulpo
Mini hamburguesas de rape y gambas con mahonesa de alcachofa
Ensalada escalivada con anchoas
- PLATO (A ELEGIR)** Arroz de pulpo con bacalao
Pulpo en salsa de ajillo
- POSTRE** Surtido de postres de la casa a elegir
Café
- BODEGA** Vino
Refrescos
Cerveza
Agua

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

RESTAURANTE
CAFETERÍA

14

XULOS

Restaurante Cafetería Xulos

C. Jaume I, 25
Tel. 964 489 680

Menú

- PRIMER PLATO (A ELEGIR)** Langostinos de Peñíscola a la plancha
Pulpo guisado con cebolla
Pulpo con alioli
- SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)** Arroz meloso con gamba roja, alcachofa y (pulpo o rape a elegir)
All i pebre de pulpo con patatas
- POSTRE** Postres caseros a elegir
Café
- BODEGA** Vino blanco verdejo (DO Rueda) o Barbadillo (Cádiz)
Vino tinto de la casa (DO Rioja)

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas

IV Jornadas Gastronómicas del PULPO de la LONJA de Peñíscola

del 4 al 20 de octubre del 2013

www.peniscola.es



Saluda

Con la llegada del mes de octubre celebramos las cuartas Jornadas del Pulpo de la Lonja de Peñíscola.

Catorce restauradores nos ofrecen sus creaciones con este producto tan típico de nuestra cocina marinera.

Del 4 al 20 de octubre les invito a participar en estas jornadas, donde de la mano de la experiencia y saber hacer de nuestros cocineros y con la inestimable colaboración de nuestro sector pesquero, llevamos a la mesa lo mejor del mar.

Les animo a disfrutar de este festín para los sentidos en cualquiera de sus versiones, estoy seguro que conseguirán hacer las delicias de todos aquellos que se animen a ejercer de gourmet.

Disfruten del arte de la buena mesa en Peñíscola en esta ocasión degustando el pulpo de nuestra lonja.

Rafael Suescun

PRESIDENTE DEL PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO DE PEÑÍSCOLA



1

Taberna Ánfora

C. de Matilde Thinot, 9 · Tel. 964 482 361 / 616 164 372
www.tabernaanfora.com

Menú

Tapa de bienvenida

ENTRANTES Frutos del mar

PRIMER PLATO Pulpo con patatas

SEGUNDO PLATO Pescado del día

BODEGA Vino blanco verdejo Copaboca (DO Rueda)

Vino tinto crianza Chitón (DO Rioja)

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

barra alta

2

Restaurante Barra Alta

Pl. de Bous, 6
Tel. 964 480 023

Menú

ENTRANTES Aperitivo de la casa

PRIMER PLATO Pulpo de la lonja con alioli (especialidad de la casa)

SEGUNDO PLATO *All i pebre* de pulpo con patatas de nuestra huerta

POSTRE Postres caseros a elegir
Café o tisana del Papa Luna
Chupito de licor del Papa Luna

BODEGA Vino blanco verdejo (DO Rueda)
Vino blanco chardonnay (DO Penedés)
Agua mineral Font d'Or

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



3

Restaurante La Cabaña

Av. de la Mar, 29
Tel. 964 480 017

Menú

ENTRANTE Carpaccio de pulpo y escalivada con aceite de pimentón de la Vega

PRIMER PLATO Timbal de arroz salvaje con chipirones y salsa de almendras tostadas

SEGUNDO PLATO Zarzuela de pez de San Pedro y pulpo, al estilo del pescador

POSTRE Citronat. Postre de Jerónimo de Santa Fe

BODEGA Vino blanco (DO Rueda)

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



4

Restaurante El Caragol

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

Menú

Aperitivo de bienvenida

PRIMER PLATO Pulpo *roquer* a la plancha con alioli
SEGUNDO PLATO *Empedrat* de pulpo *roquer* y almeja fina (Caldero de arroz meloso con alubia blanca, pulpo y almeja fina)

POSTRE Surtido de postres caseros a elegir
Café especial BO
Pastissets de cabello de ángel y moniato, moscatel del Papa Luna

BODEGA Vino blanco Tamaral (DO Rueda)
Vino rosado Homenaje (DO Navarra)
Vino tinto Sierra Cantabria Selección (DO Rioja)
Agua

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas



5

Restaurante Casa Joan

Av. Akra Leuke, 15
Tel. 964 480 790

Menú

ENTRANTES Mejillones a la marinera

Delicias de bacalao

PLATO PRINCIPAL Arroz con pulpo

POSTRE Postre casero a elegir

BODEGA Copa de vino

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

Mesa completa



6

Hotel-Restaurante Hostería del Mar

Av. Papa Luna, 18
Tel. 964 480 600 · Fax 964 467 603

Menú

CENTROS DE MESA *Monets* a la plancha
Pulpo con alioli
Calamares a la andaluza

PRIMER PLATO Arroz marinero con pulpo
SEGUNDO PLATO *All i pebre* de pulpo
(A ELEGIR) Solomillo ibérico a la plancha
POSTRE Helado artesano
(A ELEGIR) Fruta variada

BODEGA Vino blanco Castillo de Aza (DO Rueda)
Vino tinto Reciente (DO Rioja)
Aguas minerales

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

