



11

Portal de Sant Pere

C. Saiz de Carlos, 23 | Tel.: 964 480 375 - 689 559 987
www.portalsantpere.com

Menú

Centro de mesa Carpaccio de alcachofa

Entrante Galeras rehogadas acompañadas de escalivada con parmesano

Plato principal Arroz meloso o arroz negro con caldo de galera

Postre Postre casero a elegir
Café italiano

Precio: **25 euros** (IVA incluido)
Las bebidas no se incluyen en el precio



12

Roca Mar

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

Menú

Entrantes Crema de galera con minis de calamar
Huevo roto trufado con foie y crujiente de langostinos

Plato principal Arroz cremoso de galeras, setas, erizo y crujiente de wakame

Postre Tisana frutos rojos y moscatel
Cafés

Precio: **25 euros** (IVA incluido)
Reserva previa.
Menú gastronómico solo fin de semana a mediodía
Las bebidas no se incluyen en el precio



13

Roca Platja

Av. del Papa Luna, 20
Tel.: 616 337 407

Menú

Aperitivo de bienvenida

Entrantes Gambas flambeadas al whisky
Langostinos de Peñíscola a la parrilla
Vieira de galera Roca

Plato principal Arroz meloso con calamar, almejas y galeras

Postre Postre casero
Café

Precio: **22 euros** (IVA incluido)
Mínimo dos personas
Las bebidas no se incluyen en el precio



14

Tío Pepe

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

Menú

Aperitivo Sobrasada de galeras con sus tostaditas

Entrantes Tortilla de camarones al estilo de Cádiz
Socarrat de falso arroz de calamar en caldo de galeras con verduras, aceite de perejil y alioli de ajo negro
Ensalada de escarola y espaguetis de arroz con galeras rehogadas y alcachofas a la vinagreta de mostaza, miel y crujientes quicos

Plato principal Ragú de alcachofas, langostinos y vieiras

Postre Experiencia de mandarina

Precio: **24 euros** (IVA incluido)
Se aconseja reserva previa
Domingos noche, cerrado
Las bebidas no se incluyen en el precio



IV Jornadas Gastronómicas Arroz y Galera de Peñíscola

del 20 de febrero
al 8 de marzo de 2015

www.peniscola.es



**1**

Barra Alta

Pl. de Bous, 6
Tel.: 964 480 023

Menú

Entrante	Crema de galera acompañada de chips de alcachofa (DO Benicarló)
Primer plato	Galeras rehogadas (al estilo marinero)
Segundo plato	Arroz meloso con galeras, sepia y alcachofa (DO Benicarló)
Postre	Postres caseros
	Precio: 20 euros (IVA incluido) Las bebidas no se incluyen en el precio

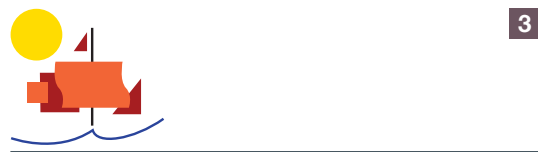
**2**

La Bodegueta

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

Menú

Entrantes	Escalivada con mojama Buñuelos de galera y bacalao Alcachofas salteadas con galeras y langostinos
Primer plato	Sopa de pescado con galeras y almejas
Segundo plato (a elegir)	<i>Rossejat</i> de arroz con galeras, calamar y langostinos Arroz meloso con pulpo y galeras Merluza al vapor con verduras y galeras
Postre	Postre a elegir Café
	Precio: 24 euros (IVA incluido) Las bebidas no se incluyen en el precio

**3**

La Carabela

Ctra. de l'Estació, 69
Tel.: 619 964 196

Menú

Entrantes	Salteado de morcilla con membrillo Ensalada de salmón y carne de galeras con vinagreta de melocotón y albahaca
Plato principal	Mar y montaña de conejo y galeras con una mezcla de arroz rojo y salvaje
Postre	Surtido de postres Café
	Precio: 20 euros (IVA incluido) Las bebidas no se incluyen en el precio

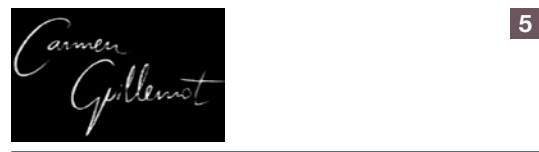
**4**

El Caragol

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

Menú

Aperitivo de bienvenida	
Entrantes	Navajas a la plancha Suquet de galeras de la Lonja de Peñíscola
Plato principal (a elegir)	<i>Rossejat</i> de arroz o fideuá con galeras de la Lonja Calamar del terreno y almejas
Postre	Surtido de postres caseros a elegir Café Dulce y digestivo caseros
	Precio: 23 euros (IVA incluido) Mínimo dos raciones Las bebidas no se incluyen en el precio

**5**

Carmen Guillemot

C. Juan José Fulladosa, 27 | Tel.: 964 481 381
www.carmenguillemot.com

Menú

Aperitivos	Mantequilla de galeras con tostadas de pan abriochado Tartar de atún rojo y galera ahumada Alcachofa rellena de galeras y romesco de pistachos Crema de galeras y tupinambos Butifarra de arroz a nuestra manera
Plato principal	Olleta de arroz, galeras y almejas
Postre	Helado de arroz crujiente con leche
Panes	De espelta y de maíz. 100% con harinas bio y levadura madre
	Precio: 30 euros (IVA incluido) Las bebidas no se incluyen en el precio

**6**

Can Feliu

Ctra. de l'Estació, 11
Tel. 606 371 903 – 964 481 153

Menú

Entrantes centro de mesa	Mejillones al alioli Brochetas de pulpo a la brasa Galeras a la piedra
Plato principal	Arroz cazador con alcachofitas de nuestra huerta y galeras
Postre	Postre casero de mi abuela Vicenta Café Licor de arroz
	Precio: 25 euros (IVA incluido) Mínimo dos personas Las bebidas no se incluyen en el precio

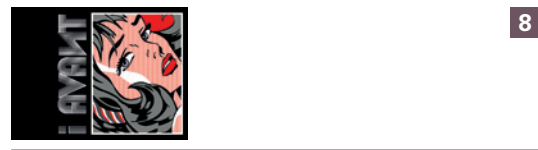
**7**

Hogar del Pescador

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

Menú

Entrantes	Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel, nueces y pasas Langostinos de Peñíscola a la sal Galera estilo pescador (<i>l'ofegada</i>)
Plato principal	Arroz meloso de galera y alcachofa con rape (mínimo dos raciones)
Postre	Postre casero a elegir
	Precio: 24 euros (IVA incluido) Mínimo dos personas Las bebidas no se incluyen en el precio

**8**

I Avant

Av. del Papa Luna, núm. 1, local 2
Tel.: 628 525 833 – 620 982 014

Menú

Aperitivo	Crujiente <i>blanc i negre</i> de galeras
Primer plato	Ensalada frutos del mar I Avant
Segundo plato	Arroz meloso de galeras, sepia, almejas y alcachofas
Postre	Helado artesano de <i>parmigiano reggiano</i> con reducción a baja temperatura de frutos rojos Café
	Precio: 25 euros (IVA incluido) Mínimo dos raciones Las bebidas no se incluyen en el precio

**9**

Mesón del Abuelo

Av. d'Espanya, 19
Tel.: 964 481 851 – 679 936 153

Menú

Entrantes	Arco iris de ensalada con el aliño del Abuelo Bandejita de mejillones y navajas de la Ràpita
Primer plato	Rehogado de galeras del Puerto de Peñíscola
Segundo plato	<i>Meloseit</i> de arroz con sus galeras
Postre	Flan de queso con coulis de frutas del bosque Café
	Precio: 24 euros (IVA incluido) Mínimo dos personas Las bebidas no se incluyen en el precio

**10**

Natura Resort

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

Menú

Entrante	<i>Calçots</i> en salsa romesco al estilo de Valls
Primer plato	Arroz de la tía Angelina (galeras y coliflor)
Segundo plato	Galeras gratinadas con alioli y miel de bellota
Postre	Mousse de la tierra (alcachofas, miel y naranjas)
	Precio: 25 euros (IVA incluido) Las bebidas no se incluyen en el precio