

IX Jornadas Gastronómicas



Del caracol punxent
y el langostino

Del 16 al 24 de JUNIO 2012

Saluda

Un año más empieza el verano, y con él estas ya tradicionales Jornadas Gastronómicas del Caragol Punxent y Langostino de Peñíscola.

Nuestros cocineros prepararán estas delicias del mar con recetas sencillas o sofisticadas, pero sin perder el sabor que tanto caracteriza a estos productos de los cuales Peñíscola se siente orgullosa.



Este año, además, debemos conmemorar el primer aniversario de la estancia del Papa Benedicto XIII, nuestro apreciado Papa Luna en la ciudad.

Con su llegada a Peñíscola, obtuvimos el privilegio de ser una de las tres únicas ciudades pontificias que existen en el mundo.

Por esto y por todo lo que significa para los peñíscolanos, le queremos honrar con diversas actividades a lo largo del año, entre las que se encuentran estas jornadas que conmemoran su llegada.

En esta novena edición podrán disfrutar de 38 menús diferentes, 38 maneras incomparables de interpretar el aroma del mar, de la fruta madura, del verano, de la esencia de Peñíscola.

Un año más les invito a disfrutar de estas Jornadas, a deleitar su paladar con nuestros sabores, a disfrutar de nuestras gentes y su hospitalidad.

En resumen, a dejarse seducir por Peñíscola, por su historia, sus costumbres y tradiciones, sus calles y su encanto.

No quiero perder la oportunidad de brindar mi más sincero agradecimiento a todo el sector turístico, que pese a las circunstancias económicas actuales, sigue trabajando para que Peñíscola siga siendo un referente de calidad turística.

Sean bienvenidos a nuestra ciudad, y como decimos en esta tierra cuando nos sentamos a disfrutar de la buena mesa: "Bon profit".

Rafael Suescun

PRESIDENTE DEL PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO DE PEÑÍSCOLA



1



Restaurante Altamira

C/ Príncipe, 3
Reservas: 964 480 038

Primer plato (a elegir):

- Langostinos de Peñíscola al whisky
- *Caragols punxents* al vapor con salsa romesco

Segundo plato (a elegir):

- Arroz meloso con langosta
- All i pebre de rape con langostinos de Peñíscola
- Dorada a la espalda con ajitos tiernos

Postre:

- Postres caseros a elegir

Bodega:

- Vino blanco Bach Viña Extrísima (DO Penedés)

Precio: 33,50 euros (IVA incluido)

MESES



2



Restaurante Amaika

C/ de Jaume I, 11
Reservas: 679 484 191

Entrantes:

- Alcachofas, langostinos de Peñíscola con *caragols punxents*
- Langostinos de la lonja de Peñíscola al estilo donostiarra

Plato principal (a elegir):

- Arroz negro (mínimo dos personas)
- Arroz con bogavante (mínimo dos personas)
- Arroz del senyoret (mínimo dos personas)
- Calamares rellenos de *caragol punxent* y langostino de Peñíscola
- Entrecot al gusto

Postre:

- Postre casero a elegir

Bodega:

- Vino blanco verdejo (DO Rueda)
- Vino rosado Palacio de Sada (DO Navarra)
- Vino tinto crianza Carlos Serres (DO Rioja)
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)

menú



3

barra **alta**

Restaurante Barra Alta

Pl. de Bous, 6
Reserves: 964 480 023

Entrant:

- Llagostí saltejat amb pernil i caragol punxent amb salsa romesco

Plat:

- Arròs melós amb llagostins i llenguado
- Rap amb patates, caragol punxent i llagostí

Postres:

- Postres casolanes

Celler:

- Blanc, rosat o negre Conde de Caralt
- Aigua mineral Font d'Or

Preu: 24 euros (IVA inclòs)

Mínim dues persones

Del *caragol punxent* y el langostino

menú



Barra Baixa

Restaurante Barra Baixa

Av. de la Mar, 19
barrabaixapeniscola@gmail.com

Menú:

- Bombones de salmorejo con crujiente de jamón y *caragols punxents*
- Carroza de queso de cabra sobre lechugas variadas con crujiente de pipas, vinagreta de miel y frutos secos
- Patatas pochadas con pil-pil de bacalao, langostinos y *caragols punxents* de Peñíscola
- Crujiente de manitas de cerdo con crema de langostinos

Postre:

- Mousse de queso con mermeladas artesanas
- Café

Bodega:

- Vinos de la casa
- Agua mineral

Precio: 28 euros (IVA incluido)

menú



5



Restaurante Bodegón

Av. del Papa Luna, 77 / Reservas: 964 480 330
www.hotelbodegon.com/clientes@bodegon.com

Primer plato:

- Ensalada peñiscolana de langostinos,
caragols punxents

Segundo plato:

- Rossejat de arroz con fondo de sepia,
almejas y langostinos acompañado con alioli

Postre (a elegir):

- Tarta casera del chef
- Copa de helado al gusto
- Café natural 100% o tisana del Papa Luna

Bodega:

- Vino blanco Vallobera (DO Rioja)
- Vino rosado Faustius (DO Navarra)
- Vino tinto Cepasantiugas (DO Rioja)
- Agua mineral de Benassal

Precio: 25 euros (IVA incluido)

Mínimo dos personas

Del *caragol punxent* y el langostino

MEU



La Bodegueta **Restaurante** **La Bodegueta**

C. d'Irta, 1

Teléfono reservas: 964 481 670

Entrantes:

- Escalivada de anchoas
- *Caragols punxents* al vapor
- Langostinos a la plancha

2º Plato (a elegir):

- Rossejat de arroz con langostinos y almejas
- Suquet de pescado con caracoles y langostinos

Postre:

- Postre a elegir
- Café

Bodega:

- Vino blanco verdejo Castillo de Aza (DO Rueda)
- Vino tinto crianza Viña Real (DO Crianza)

Precio: 30 euros (IVA incluido)

menú



7



Ca Martí Muramar

C. de la Porteta, 16 / www.muramar.com
Reservas: 964 480 057 - 609 152 816

Entrantes

- Jamón ibérico de bellota
- Tostada con anchoa de Peñíscola y queso de Catí
- *Caragols punxents* con salsa all i pebre

Plato:

- Arroz con langostinos, galeras y alcachofas

Postre:

- Postre casero
- Café
- Licor

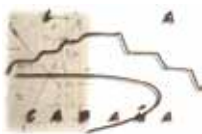
Bodega:

- Vino Clos Esgarracordes (Vino de la tierra de Castellón)
- Agua mineral

Precio: 32 euros (IVA incluido)

Mínimo dos personas

MEU



Restaurante La Cabaña

Av. de la Mar, 29
Reservas: 964 480 017

Entrantes:

- Aguacate relleno, Rey Neptuno, con su ensaladita
- Brocheta de langostinos de Peñíscola y rape con su salsa romesco

Plato (a elegir):

- Rossejat de arroz marinero con sepia, pulpo y *caragols punxents* (mínimo dos personas)
- Solomillo ibérico con jamón de Teruel gratinado, con sus verduras

Postre:

- Carpaccio de cítricos con frutos rojos, rociados de licor de naranja
- Cafés

Bodega:

- Vino Marqués de Cáceres
- Agua mineral

Precio: 28 euros (IVA incluido)



Rte. Marisquería El Caragol

Av. d'Espanya, 41
Reservas 964 480 761

Entrantes:

- Carpaccio de bacalao al estilo Caragol
- Gambitas fritas

Plato (a elegir):

- Suquet de dorada salvaje con *caragol punxent* y langostinos de la Lonja
- Caldero de arroz meloso con calamar *puret*, *caragol punxent* y langostinos de la Lonja

Postre:

- Variedad de postre especial casero
- Café especial BO o tisana del Papa Luna
- Cóc de la tía María
- Digestivo casero

Bodega:

- Vino blanco Menade (DO Rueda)
- Vino rosado Homenaje (DO Navarra)
- Vino tinto Añares crianza (DO Rioja)
- Agua mineral

Precio: 28 euros (IVA incluido)
Mínimo dos personas



10



Restaurante Casa Dorotea

C. San Vicente, 12
Reservas: 964 480 863

Primer plato

- *Caragols punxents* al vapor con salsa romesco
- Navajas a la plancha

Segundo plato

- Cazuela de rape a la marinera con langostinos de Peñíscola, almejas y patatas

Postre

- Postre casero a elegir
- Café

Bodega

- Vino a elegir de la carta
- Agua mineral

Precio: 32 euros (IVA incluido)

Mínimo dos personas

menú



RESTAURANTE
CasaJaime

**Restaurante
Casa Jaime**

Av. del Papa Luna, 5
Reservas: 964 480 030

Entrantes:

- Mini capricho del Papa Luna (erizo de mar, alcachofa y langostino)
- Carpaccio de langostino
- *Caragol punxent* a la sal

Plato (a elegir):

- Arroz meloso de pulpo y langostinos
- All i pebre de raya con langostinos

Postre:

- Postre de la casa
- Café Illy

Bodega:

- Bodega recomendada

Precio: 33,50 euros (IVA incluido)

Mesa completa

Se recomienda reservar

Del *caragol punxent* y el langostino

menú



12

Restaurante Marisquería

casa Vicent

Restaurante Casa Vicent

C. Príncipe, 4

Reservas: 964 480 682 – 608 769 411

Entrante:

- Friturita de pescadito de Peñíscola (pescadilla, salmonete, calamar pequeño)

Primer plato:

- Caldereta de langostinos, caracoles y marisco a los sabores del mar de Peñíscola

Segundo plato:

- Arroz a banda (sin pescado y con el típico caldo de Peñíscola)

Postre:

- Postre casero a elegir
- Café

Bodega:

- Vino blanco Pescador
- Vino rosado de la casa
- Vino tinto de la casa
- Agua mineral

Precio: 29,90 euros (IVA incluido)

menú



Restaurante Chiki

C. Mayor, 3
Reservas: 964 480 284

Entrantes:

- Surtido de embutidos caseros
- Pan con tomate
- Navajas a la plancha

Plato (a elegir):

- Arroz meloso con langostinos y almejas
- Entrecot al gusto

Postre:

- Postre casero
- Café o tisana del Papa Luna
- Chupito digestivo

Bodega:

- Vino blanco Con Class (DO Rueda)
- Vino tinto Ochoa (DO Navarra)
- Agua mineral

Precio: 28 euros (IVA incluido)



14



Bar Restaurante Les Doyes

Av. del Papa Luna, 10 / Reservas: 964 480 795
aplati@terra.es / info@restaurantelesdoyes.com

Menú

- Milhojas de tomate con langostinos
- *Caragols punxents* al tomillo
- Calamar encebollado en su tinta
- Dorada con ajitos

Postre

- Fantasía de chocolate y mascarpone
- Café

Bodega

- Vino blanco
- Agua mineral

Precio: 25 euros (IVA incluido)

menú



15

Restaurante L'Espigó

Restaurante L'Espigó

C. de la Porteta, 12

Reservas: 964 480 469 - 629 919 286

Entrants:

- Amanida de caragol punxent, grosella i cruixent
- Bombes de gambes *surprise*
- Broqueta de llagostins albardats a la brasa en oli aromatitzat

Plat (a escollir):

- Arròs melós de castanyola
- Garrí a la segoviana

Postres:

- Crocant d'ametla amb crema de poma
- Cafés
- Licor casolà

Celler:

- Vi blanc (DO Rueda)
- Vi negre Roble (DO Ribera del Duero)

Precio: 22,50 euros (IVA inclòs)

Es recomana reservar

MEU



16

BRASERÍA FELIU

Brasería Feliu

Av. de l'Estació, 11
Reservas: 964 481 153

Entrantes:

- *Caragols punxents* con salsa romesco
- Langostinos de Peñíscola flambeados al ron
- Variación de montaditos

Plato (a elegir):

- Arroz negro con sepia de la *punxa*
- All i pebre de rape con langostinos de Peñíscola

Postre:

- Postre de la casa
- Café o infusión
- Chupito

Bodega:

- Vino rosado o tinto Sansegre (DO Rioja)
- Agua mineral

Precio: 28,50 euros (IVA incluido)
Mínimo dos personas

16



17



Restaurante Germano

Av. de l'Estació
Reservas: 964 480 327

- Tapa de bienvenida

Primer plato:

- Langostinos al romesco
- *Caragols punxents* estilo del chef

Segundo plato (a elegir):

- Paella de bogavante (mínimo dos personas)
- Solomillo de ternera a la pimienta negra

Postre:

- Pannacotta tropical
- Café
- Chupito de la casa

Bodega:

- Vino rosado de Navarra
- Vino tinto Rioja

Precio: 29 euros (IVA incluido)

menú



18



**Hogar del
Pescador**
COCINA MARINERA

Rte.Hogar Del Pescador

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

Entrantes:

- Boquerón en vinagre
- Langostinos de Peñíscola a la sal
- *Caragols punxents*

Plato (a elegir):

- Caldero de pescado de la lonja de Peñíscola
- Rossejat de arroz
- Fideuà

Postre:

- Postre casero
- Café o tisana del Papa Luna

Bodega:

- Vino blanco Bach
- Vino tinto Valdelana
- Agua mineral

Precio: 35 euros (IVA incluido)
Mínimo dos personas

menú



Hotel Hostería del Mar****

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

Centros de mesa:

- Langostinos mono salteados con ajetes
- Sepionet a la andaluza
- *Caragols punxents* al vapor
- Carpaccio de bacalao con tomatito y colitas de langostinos

Primer plato:

- Arroz marinero con langostino de Peñíscola

Segundo plato (a elegir):

- Lubina a la espalda
- Chuletas de cordero a la plancha

Postre (a elegir):

- Helado artesano de turrón o mandarina
- Fruta variada
- Café

Bodega:

- Vino de la casa
- Agua mineral

Precio: 35 euros (IVA incluido)



PALAU DE CONGRESSOS

P

PLAZA ILLUECA

20

05

19

30

11

14

21

25

HOTEL PLAYA

HOTEL ESTRELLA DE MAR

HOTEL LA CABA

P



TOURIST INFO

CENTRO SOCIO-CULTURAL

CALLE ULLAL DE L'ESTANY

CALLE PRADÓ

C. ANTONIO CASTEL

CALLE PESCADORES

AV. D'ESpanyA

CALLE DEL RÍO

CALLE PESCADORES

36

C. PRADÓ

C. DE JAUME I

PLAZA FELIPE V

CALLE MOLINO

16

17

23

AV. D'ESpanyA

09

C. DE JAUME I

C. PRADÓ

38

C. VIRGEN DE ERMITANA

C. FELIPE II

CALLE PLAYA

PLAZA DE ZARAGOZA

HOGAR DE JUBILADOS Y PENSIONISTAS/CENTRO SOCIAL

AKRA LEUKE

AKRA LEUKE

PLAYA SUR

IRTA



Restaurante Mandarina

Av. del Papa Luna, 1
Reservas: 964 467 650

Primero:

- Crocante con relleno de *caragol punxent* y langostinos de la lonja de Peñíscola

Segundo:

- Rosty de patata con pulpo en aceite de ajo

Tercero:

- Arroz de galeras

Postre:

- Galleta de anís al estilo del *pastisset* con confitura de papaya
- Café o tisana del Papa Luna

Bodega:

- Vino blanco Dorondon Chardonay (DO Cariñena)
- Vino tinto crianza dinastía Vivanco (DO Rioja)

Precio: 30 euros (IVA incluido)



21



Restaurante
Casa El Mañico

Restaurante El Mañico

Av. del Papa Luna, 15 / Reservas: 964 480 199
www.casaelmanico.es

Primer plato:

- Croquetas de langostinos encebollados con ensalada de frutos secos al aroma de aceite de almendra

Segundo plato:

- Rape marinera con *caragols punxents*

Tercer plato

- Arroz a banda

Postre:

- Tarta de queso con frutos rojos
- Café o tisana del Papa Luna

Bodega:

- Vino blanco (DO Rueda)
- Vino tinto (DO Rioja)
- Agua mineral

Precio: 28 euros (IVA incluido)

Del *caragol punxent* y el langostino

MEÑU



Restaurante La Marinera

Pl. de Bous, 7
Reservas: 964 481 519

Entrantes:

- *Caragols punxents* con salsa romesco
- Langostinos de Peñíscola a la plancha

Plato:

- Paella de mariscos especial

Postre (a elegir):

- Tarta tiramisú
- Fruta preparada
- Café o tisana del Papa Luna

Bodega:

- Vino blanco Blanc de Blancs Sumarroca o similar
- Vino tinto Val de los Frailes (DO Cigales) o similar
- Agua mineral

Precio: 35 euros (IVA incluido)
Mínimo dos personas



23

natura

Bar Restaurant Natura
C/ de la Ribera, 10 - 07003 Santanyà

Bar Restaurante Natura

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

Entrantes:

- Langostinos de Benicarló en crujiente de almendras
- Transparencias de alcachofas
- Cubalibre de foie con langostinos

Primer plato:

- *Caragols punxents* a la rabiosa de nuestro terreno con miel de rosas

Segundo plato:

- Arroz caldoso de langostinos, alcachofas poché y habitas frescas

Postre:

- Pastel de chocolate y naranja
- Café
- Chupito

Bodega:

- Vino blanco, rosado o tinto Viñaterra
- Agua mineral

Precio: 25 euros (IVA incluido)

Del *caragol punxent* y el langostino

MENÚ



Restaurante Perla Blanca

Av. de Noruega, 19
Reservas: 635 744 181

Menú degustación:

- Agua de Valencia o cóctel casero
- El glamour de mar y tierra degustación
- Esfera de crema de langostinos
- *Caragols punxents* gratinados
- Langostinos con galletas de calabacines y patatas
- Crema de puerros y langostinos
- Rollitos de lenguado rellenos de langostinos y salsa de naranja
- Sorbete de mojito
- Pasta fresca a la tinta de sepia con langostinos

Postre:

- Flan de peras
- Café
- Chupito casero

Bodega:

- Vinos de la Comunidad Valenciana
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)

menú



25



Restaurante El Pescador

Av. del Papa Luna, 38
Teléfono: 964 489 702

Entrantes:

- Langostinos de Peñíscola a la plancha
- *Caragols punxents*
- Pescadito frito

Plato (a elegir):

- Merluza a la espalda con langostinos
- Arroz caldoso con langostinos y sepia de Peñíscola

Postre:

- Degustación de postres caseros
- Café

Bodega:

- Vino blanco Rueda
- Vino tinto crianza
- Agua mineral

Precio: 25 euros (IVA incluido)

menú



Restaurante Porteta

C. de la Porteta, 18
Reservas: 964 489 774

Entrantes:

- Pastel de pescado y marisco
- *Caragols punxents*
- Langostinos de Peñíscola al ajillo
- Croquetas estilo Porteta

Plato (a elegir):

- Caldereta de arroz con langostinos y chipirones de Peñíscola (mínimo dos personas)
- Caldero de pulpo con patatas y alioli estilo marinero (por encargo, mínimo dos personas)
- Pescado del día de la lonja de Peñíscola
- Entrecot al gusto

Postre:

- Postre casero
- Café

Bodega:

- Vino Tamaral (DO Rueda)
- Agua Font Vella

Precio: 30 euros (IVA incluido)
Se ruega confirmar reserva



27

EL PORTÓN

Restaurante El Portón

C. de Jaume I, 7
Reservas: 964 489 874

Primer plato:

- Langostinos y *caragols punxents* con salsa romesco

Segundo plato (a elegir):

- Pimientos del piquillo rellenos de langostinos, *caragols punxents* y rape
- Vieira gratinada rellena de langostinos y *caragols punxents*

Tercer plato (a elegir):

- Cazuela de langostinos, *caragols punxents* y rape con patatas
- Arroz con langostinos y *caragols punxents*

Postre:

- Postre
- Café

Bodega:

- Vino
- Agua mineral

Precio: 23,90 euros (IVA incluido)

Del *caragol punxent* y el langostino

MENÚ



Restaurante Rancho Grande

Pl. de Bous, 1
Reservas: 964 489 276

Entrantes

- Langostinos de Peñíscola a la sal
- Caragols punxents al aroma de nuestras tierras
- Almejas al estilo del rancho
- Sorbete de mandarina

Plato (a elegir)

- All i pebre de rape con langostinos de Peñíscola
- Arroz meloso con langostinos, almejas y sepia

Postre

- Crema de piña
- Café o tisana del Papa Luna

Bodega

- Vino blanco, rosado o tinto del Penedès
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)
Mínimo dos personas



Raconet de Ca Déu

Pl. de Sant Roc, 11-13
Reservas: 964 489 401

Entrantes:

- Mejillones a la marinera
- Croquetas caseras de langostinos
- *Caragols punxents* al estilo Déu
- Boquerones de Peñíscola fritos

Plato (a elegir):

- Caldereta de arroz con langostinos y *caragols punxents*
- Lubina salvaje con *frutti di mare*
- Entrecot de buey con verduras de la huerta de *lo tio xiulits*

Postre:

- Surtido de postes caseros a elegir
- Café Bo o tisana del Papa Luna
- Digestivo del *Tio Caragol*

Bodega:

- Vino blanco Castillo de Mojardin Chardonnay (DO Navarra)
- Vino tinto crianza Añares (DO Rioja)
- Agua mineral natural Lunares

Precio: 29,90 euros (IVA incluido)
Mínimo dos personas



30

Hotel Rio-Mar

Hotel Rio-Mar

Av. de la Mar, 36
Reservas: 964 480 745 - 964 489 611
info@hotel-riomar.com

Primer plato (a elegir):

- Langostinos al jerez
- Crepes rellenos de verduritas con langostinos

Segundo plato (a elegir):

- Arroz con bogavante y *caragols punxents*
- Dorada a la plancha con langostinos

Postre:

- *Pastisset* de Peñíscola
- Copa Melba helada
- Tisana del Papa Luna

Bodega (a elegir):

- Vino selección del Papa Luna

Precio: 26 euros (IVA incluido)

menú



Restaurante Roca-Mar

Cl. de la Porteta, 3

Reservas: 964 480 621 / 629 919 286

Menú degustació:

- Alvocat natural amb caragol punxent, ous de peix i brots tendres
- Còctel de llagostins segle XXI
- Llom de moll roig de roca sobre crema de carxofa i vinagreta de praliné de pistatxo i bolets
- Filets de gall Sant Pere a l'andalusa amb patates confitades d'ibèric i crema de llima
- Risotto mariner i sèpia de la punxa

Postres:

- Fantasia de pinya tropical
- Cafés
- Licor de tisana

Celler:

- Vi blanc verdejo
- Vi negre criança (DO Rioja)

Precio: 29,50 euros (IVA inclòs)

Es recomana reservar

(En el cas que no es trobe algun producte, es canviarà per un altre o, si s'estima oportú, per un altre plat)

menú



**ROCA
PLATJA**
BAR-RESTAURANT

Restaurante Roca Platja

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

- Aperitivo de la casa

Primer plato:

- Mariscada especial Roca (langostinos, *caragols punxents*, cigalas, gambas, mejillones, almejas y sepia)

Segundo plato (a elegir):

- Arroz marinero con langostinos, chipirones, *caragols punxents* y alcachofas (Mínimo dos personas)
- Lenguado a la plancha
- Entrecot al foie con salsa de champiñones

Postre:

- Postre casero
- Café

Bodega:

- Vino blanco Blanc de Blancs de Grimau (DO Penedès)
- Vino tinto Valdelana (DO Rioja)
- Aguas minerales

Precio: 32 euros (IVA incluido)
Mínimo dos personas

menú



Restaurante Simó

C. de la Porteta, 5 / Reservas: 964 480 620
www.restaurantesimo.es
info@restaurantesimo.es

Primer plato (a elegir):

- *Caragols punxents* a la sal
- Carpaccio de langostinos con caviar de trucha
- Langostinos vapor salsa limón y arbequina

Segundo plato (a elegir):

- Pulpo con patatas y *caragols punxents*
- Langostinos con alcachofas de verano
- Suquet de langostinos, rape y *caragols punxents*

Postre (a elegir):

- Tatin de higos naturales
- Fresones flambeados con frambuesas
- Café
- Digestivo

Bodega:

- Vino blanco Pago Casa Gran Reposo (DO Valencia) Gewurztraminer y Moscatel
- Vino blanco Odisea (Castellón) 100% Macabeo
- Vino tinto Castillo Monjardin (DO Navarra)

Precio: 29 euros (IVA incluido)



34



Taberna Ànfora

C. de Matilde Thinot, 9
www.tabernaanfora.com
Reservas: 964 482 361 de 19 a 24 h

Primer plato (a elegir):

- Degustación macerada de lampuga
- *Caragols punxents* al vapor y langostinos plancha

Segundo plato:

- Japuta con verduras (todo a la plancha)

Postre (a elegir):

- Sorbete de limón helado
- Fruta del tiempo
- *Rotllets i barreja*

Bodega:

- Vino blanco Marqués de Riscal

Precio: 35 euros (IVA incluido)

Mínimo dos personas

menú



35



La Taverna del 7

C. de Matilde Thinot, 7
Reserves: 647 104 344

Entrants:

- Carpaccio de llagostí
- Pastís de galera i llagostí amb salsa rosa i fulles verdes
- Caragols infusionats amb herbes d'Irta i salsa romesco

Plat (a escollir):

- Rossejat d'arròs de peix de roca amb llagostí
- Caldereta d'all i pebre de rap, llagostí i caragol punxent

Postres:

- Pastissos del 7
- Café

Celler:

- Murviedro (DO Utiel Requena)

Precio: 29 euros (IVA inclòs)

Mínim dues persones

menú



36



Hotel Tío Pepe

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

Menú

- Tostada de pan con anchoas, tomate al horno y salsa de quesos
- Carpaccio de atún rojo sobre lecho de cebolla dulce caramelizada con salsa de soja y aceite de oliva al jengibre
- Ensalada con *caragols punxents* y pulpo a la brasa con espuma de alioli
- Taco de patata confitada y langostinos con panceta a la mayonesa de lima

Postre

- Helado de café y nata sobre lecho de chocolate a la taza con frutas rojas
- Café
- Licor

Bodega

- Vino blanco verdejo Viña 65
- Vino rosado Care (DO Cariñena)
- Vino tinto Ibéricos crianza (DO Rioja)
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)

Menú



Vista al Mar



Restaurante Vista al Mar

C. Príncipe, 4 Teléfono
Reservas: 964 481 231

Entrantes

- Anchoas marinadas al estragón

Primer plato (a elegir)

- *Caragols punxents* a la sal, con espuma marina de ajos
- Langostinos de Peñíscola al cava con crujiente de chalote
- Pestiños saladitos crujientes del Mediterráneo

Segundo plato (a elegir)

- Caldereta de arroz marinero con langostinos y *caragols punxents*
- Dorada salvaje al secreto del chef

Postre

- Postre casero a elegir

Bodega

- Vino blanco Marqués de Monistrol (DO Penedès)
- Vino tinto Marqués de Monistrol (DO Penedès)
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)

MEU



38

RESTAURANTE
CAFETERÍA
XULOS

Rte. Cafetería Xulos

C. de Jaume I, 25
Reservas: 964 489 680

Primer plato:

- *Caragols punxents* de Peñíscola al vapor

Segundo plato:

- Surtido de mariscos

Tercer plato (a elegir):

- Suquet de pescado con *caragols punxents* (mínimo dos personas)
- Paella (mínimo dos personas)
- Fideuà (mínimo dos personas)

Postre:

- Postres caseros especiales
- Café

Bodega:

- Vinos de la casa

Precio: 25 euros (IVA incluido)

menú



www.peniscola.es
www.peniscola.org