



7

Roca Mar

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

Menú

ENTRANTES	Crujiente de foie y dulce de <i>calçot</i> a la llama Revuelto de galera e ibérico con su airbag Tempura peñiscolana marinera
PLATO (A ELEGIR)	<i>Rossejat d'arròs de galeres despullades</i> <i>Suquet El senyoret de Columbretes</i>
POSTRES	Variado de postres caseros en el centro Cafés
BODEGA	Vino blanco verdejo Vino tinto roble (DO Ribera del Duero) Agua de Benassal

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mínimo dos personas
Se ruega confirmar reserva



8

Roca Platja

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

Menú

ENTRANTES	Galeras flambeadas al whisky Langostinos encebollados Viera de galera Roca
PLATO PRINCIPAL	Arroz meloso con <i>calamaret</i> , almejas y galeras
POSTRE	Postre casero Café
BODEGA	Vino blanco (DO Rueda) Vino tinto Otoñal (DO Rioja) Aguas minerales

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mínimo dos personas



10

Tío Pepe

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

Menú

APERITIVO	<i>Pastisset de blanquet</i> con calabaza y cebolla confitadas
ENTRANTES	Mini hamburguesa de galera y rape con mayonesa de alcachofa Carpaccio de alcachofa con queso de Catí
PLATO	Caldero de arroz con sopas de galeras
POSTRE DE LA CASA (A ELEGIR)	Cre moso de chocolate con helado de nata Flan de huevo con aroma de vainilla Flan de calabaza con salsa de caramelo Helado de yogur con piña
BODEGA	Vino blanco (DO Rueda) Vino rosado Care (DO Cariñena) Vino tinto crianza (DO Rioja)

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



9

Taberna Ànfora

C. de Matilde Thinot, 9
Tel.: 964 482 361 / 616164372 | www.tabernaanfora.com

Menú

ENTRANTES	Ensalada Punxa Frutos del mar
PRIMER PLATO	Arroz meloso con galeras, alcachofas, sepia y langostinos
POSTRE	Fruta del tiempo Dulces y porrón
BODEGA	Vino blanco verdejo Copaboca (DO Rueda) Vino tinto Orobon (DO Rioja)

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



III Jornadas Gastronómicas Arroz y Galera de Peñíscola

del 16 al 24 de febrero de 2013

www.peniscola.es



www.peniscola.es



Saluda

Amb aquestes III Jornades de l'Arròs i la Galera, inaugurem el calendari anual de jornades gastronòmiques de la nostra ciutat, caracteritzades per una aposta sòlida pels productes de la nostra terra i el bon treball dels nostres restauradors en l'elaboració dels diferents plats que s'hi podran degustar.

Des del Patronat Municipal de Turisme, apostem per la gastronomia com a punt clau de la promoció de la nostra ciutat. Així s'ha pogut certificar en l'edició passada de la Fira Internacional de Turisme de Madrid, FITUR, on la galera, els caragols punxents i els llagostins de Peñíscola han sigut protagonistes.

Una vegada més, vull agrair l'esforç a totes les persones que participen en aquestes jornades i fan que els que ens visiten s'enduguen els millors records de Peñíscola. No hi ha res com gaudir de la bona taula en un entorn tan privilegiat.

Només em queda invitar veïns, visitants i amics a gaudir d'aquestes Jornades Gastronòmiques de l'Arròs i la Galera i encomiar-los que ens seguïquen visitant i continuen gaudint de la nostra saborosa gastronomia.

Rafael Suescun

PRESIDENT DEL PATRONAT MUNICIPAL DE TURISME DE PEÑÍSCOLA

Saluda

Con estas III Jornadas del Arroz y la Galera inauguramos el calendario anual de jornadas gastronómicas de nuestra ciudad, caracterizadas por una apuesta sólida por los productos de nuestra tierra y el buen trabajo de nuestros restauradores en la elaboración de los diferentes platos que se podrán degustar.

Desde el Patronato Municipal de Turismo apostamos por la gastronomía como un punto clave de la promoción de nuestra ciudad, así se ha podido certificar en la pasada edición de la Feria Internacional de Turismo de Madrid, Fitur, donde la galera, los *caragols punxents* y los langostinos de Peñíscola han sido protagonistas.

Una vez más, agradecer el esfuerzo a todas las personas que participan en estas jornadas y hacen que quienes nos visitan se lleven el mejor recuerdo de Peñíscola. No hay nada como disfrutar de la buena mesa en un entorno tan privilegiado.

Solamente me queda invitar a vecinos, visitantes y amigos a disfrutar de estas Jornadas Gastronómicas del Arroz y la Galera y encomiarles a que nos sigan visitando y disfrutando de nuestra sabrosa gastronomía.

Rafael Suescun

PRESIDENTE DEL PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO DE PEÑÍSCOLA



1

Barra Alta

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

Menú

ENTRANTE	Crema de galera acompañada de pan tostado con ajo
PRIMER PLATO	Galeras <i>ofegades</i> (estilo marinero)
SEGUNDO PLATO	Arroz con galeras, sepia y alcachofa (meloso o caldoso)
POSTRE	Postres caseros Café o infusiones Chupito de licor del Papa Luna
BODEGA	Vino blanco (DO Rueda) Vino rosado Vino tinto (DO Rioja) Agua mineral Font d'Or

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



2

Brasería Feliu

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

Menú

ENTRANTES	Galeras a la plancha Chipirones Mejillones en salsa
PLATO (A ELEGIR)	Arroz meloso con galeras y alcachofas de Peñíscola con pulpo <i>All i pebre</i> de rape con langostinos de Peñíscola
POSTRE	Postre de la casa Café o infusión Chupito del Papa Luna
BODEGA	Vinos (DO Rioja) Aguas minerales

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

Mínimo dos personas
Abierto todos los días



3

El Caragol

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

Menú

PRIMER PLATO	Aperitivo de bienvenida Pulpo con <i>samfaina</i> al estilo Caragol
SEGUNDO PLATO	Caldero de arroz meloso con galeras, alcachofa y <i>caragol punxent</i>
POSTRE	Surtido de postres caseros Café especial BO <i>Cóc</i> de la tía María
BODEGA	Agua Vino blanco Menade (DO Rueda) Vino rosado Homenaje (DO Navarra) Vino tinto Añares crianza (DO Rioja) Cava Dominio de la Vega Brut Nature

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

Mínimo dos personas



4

Casa Jaime

Av. del Papa Luna, 5 | www.casajaime.net
Tel.: 964 48 00 30

Menú

ENTRANTE	Aperitivo Crujiente de galera y alga wakame
PRIMER PLATO	Crema de galeras
SEGUNDO PLATO	Arroz con galeras y alcachofas
POSTRE	Postre de la casa Café Ily
BODEGA	Bodega recomendada

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

Mesa completa
Se recomienda reservar
Miércoles y domingo noche cerrado



5

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 la Lonja de Peñíscola a la plancha
PLATO	Arroz meloso con galeras y alcachofas de nuestra huerta
POSTRE	Postre casero Café Chupito
BODEGA	Vinos de la casa Aguas minerales

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

Mínimo dos personas



6

Hostería del Mar

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

Menú

CENTROS DE MESA	Langostinos mono salteados con ajetes Plato de ibéricos <i>Sepionet</i> a la andaluza
PRIMER PLATO	Arroz con galeras y alcachofas
SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)	Chuletas de cordero a la plancha Lubina a la espalda con galeras
POSTRE (A ELEGIR)	Helado artesano Pastelería de la casa
BODEGA	Aguas minerales Vinos de la casa

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO