



SALUDA

La gastronomía es parte muy importante en la definición y perfil de un pueblo y de su gente. Conocer cómo, tradicionalmente, nuestros abuelos y padres han hecho uso de los productos del mar y de la tierra es conocer algo más de cómo éramos entonces. Rendir tributo a ese arte es cuestión de sentimientos, una deuda con nuestra cultura y nuestro saber hacer. Peñíscola puede presumir de tener a su alcance lo mejor del mar y de la tierra, además de la sabiduría recogida a través del boca a boca de cómo extraer lo mejor de cada cual. Reformular la cocina conservando la esencia de ayer y fundiéndola con las nuevas texturas y sabores es lo que verdaderamente hace del arte culinario algo especial. Nuestro municipio, fiel a su condición hospitalaria, abre, una vez más, las puertas de su cocina e invita a conocer sus bondades. En estas II Jornadas del Pulpo de la Lonja de Peñíscola nuestros cocineros reinterpretan este producto desde la manera más tradicional hasta la más innovadora. Agradecer a la Asociación Gastronómica y a los restaurantes participantes su excelente trabajo para que nuestra población sea recordada también por su gastronomía. Una vez más invitar a vecinos y visitantes a que disfruten del arte del buen comer en Peñíscola.



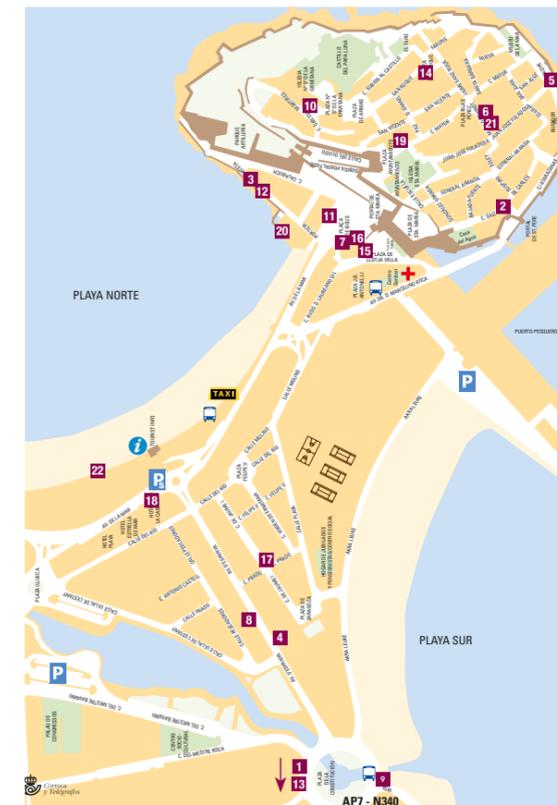
Rafael Suescun
Presidente del Patronato Municipal de Turismo de Peñíscola

II Jornadas Gastronómicas del PULPO de la LONJA de Peñíscola

del 8 al 23 de octubre del 2011



www.peniscola.es



Restaurante Brasería Feliu

Av. de la Estación, 11
Tel. 964 481 153

Menú

- ENTRANTES** Tosta de anchoas con huevo escalfado o Carpaccio de ternera con queso y champiñones
- PRINCIPAL** Pulpo con patatas al estilo marinero
- POSTRE** Casero
- BODEGA** Vino blanco o tinto Nuviana D.O. Cinca
Café o Tisana del Papa Luna

PRECIO: 28€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

Rte. Hogar del Pescador

Plaza Llonja Vella, s/n
Tel. 964 489 588

Menú

- Aperitivo bienvenida
- Caracoles de Peñíscola
- Pulpo de la lonja de Peñíscola con patatas
- POSTRE**
- BODEGA** Agua
Blanco Bach D.O. Penedés
Valdelana D.O. Rioja
Café
Chupito

PRECIO: 30€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

Restaurante Cafetería XULOS

C/ Jaume I, 25
Tel. 964 489 680 / 647 069 487

Menú

- PRIMERO A ELEGIR** Langostinos salteados con ajo o Pulpo guisado con cebolla o pulpo con allioli
- SEGUNDO A ELEGIR** All i pebre de pulpo con patatas o Arroz meloso con langostinos y pulpo
- POSTRE** Caseros
- BODEGA** Tinto Rioja de la casa
Blanco del Penedés y Rueda
Café

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

Restaurante Chiki

Mayor, 3 (Casco antiguo)
Tel. 964 480 284

Menú

- ENTRANTES** Navajas a la plancha
Soquiñol de pulpo
- PRINCIPAL** Arroz caldoso con langostinos
- POSTRE A ELEGIR** Casero
- BODEGA** Blanco con class D.O. Rueda
Rosado Monjardín D.O. Navarra
Tinto Ochoa D.O. Navarra
Aguas minerales
Café o Tisana del Papa Luna
Chupito

PRECIO: 33€ IVA INCLUIDO

Taverna del 7

Matilde Thinot, 7
Tel. 964 482 208 / 647 104 344

Menú

- ENTRANTES** Croquetas de pulpo con esencia de allioli
Ensalada tibia de queso de cabra con reducción de vino de jerez
Coca con anchoas de Peñíscola
- SEGUNDO A ELEGIR** All i pebre de pulpo o chuletón
- POSTRE** Tarta casera
- BODEGA** Vino Murviedro
Cafés

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



El Raconet de Ca Déu

C/ Sant Roc, 11-13
Te. 964 489 401

Menú

- ENTRANTES** Tostadas de escalibada
Patatas de pulpo a la plancha con allioli
Croquetas de jamón caseras
Chipirones encebollados
Patatas con pulpo y allioli
- PLATO A ELEGIR** All i pebre de pulpo con almejas o Arroz del señoret con pulpo o Pulpo con tomate y cebolla
- POSTRE** Surtido de postres
- BODEGA** Tinto Añares D.O. rioja crianza
Rosado Ayles D.O. Cariñena
Blanco Viña 65 D.O. rueda
Digestivo, café o tisana del Papa Luna

PRECIO: 27,90€ IVA INCLUIDO



El Rincón de Javi

Plaça de Bous, 1
Reservas: 635 586 675 / freidumari@hotmail.com

Menú

- Salpicón de pulpo
- Pulpo guisado
- Arroz con pulpo y verduras
- POSTRE** Tarta de choco o Helado
- BODEGA** Ribeiro
o blancos, rosados o tintos de la casa
Café

PRECIO: 37€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)



Restaurante la Cabaña

Av. de la Mar, 29 · Tel. 964 480 017
lacabana@hotel-lacabana.com

Menú

- PRIMERO A ELEGIR** Ensalada con frutos de otoño o Revuelto de setas y Langostinos
- SEGUNDO** Suprema de “fanalet” al estilo del “chef”
- TERCERO A ELEGIR** Cazuela de perdiz con habitas tiernas o Canelones de Pulpo al gratin
- POSTRE** Tarta con frutas de temporada
- BODEGA** Vino

PRECIO: 28€ IVA INCLUIDO



Restaurante Roca-Mar

Porteta, 3 · Tel. 964 480 621
www.restauranterocamar.com

Menú

- ENTRANTES** Ensalada tibia de langostinos y frutos secos
Calamar (puret) relleno en su salsa
Lomo de salmonete con vieira y almeja en parmentier de puerro
- PLATO A ELEGIR** Estofado de pulpo y con el caldo arroz ó “Suquet” de pescado con patatas y pulpo
- POSTRE** Helado de jijona con pera al vino sobre crema inglesa
- BODEGA** Rioja crianza
Blanco Chardonnay del Penedés
Agua de Benasal
Cafés y chupito

PRECIO: 29.90€ IVA INCLUIDO



Restaurante Casa Jaime

Avda. Papa Luna, 5
Tel. 964 480 030 / www.casajaime.net

Menú

- Aperitivo
- ENTRANTES** Crema de pulpo
Pulpo a la brasa
- PRINCIPAL** Arroz de pulpo con langostinos de Peñíscola
- POSTRE**
- BODEGA** Agua Solán de Cabras
Vino de la casa: Tinto: Ayles (Pago Ayles),
Blanco: Libalis (Rioja)
Café Ily

PRECIO: 37,50€ IVA INCLUIDO
Mesa completa. Se ruega reservar. Miércoles y domingos noche cerrado

1



Restaurante Germano
Avda. Estación, 12
Reservas: 964 480 327

Menú

- PRIMER PLATO** Surtido de Croquetas
Piruletas de Pintado con cebolla caramelizada
Migas de Bacalao Confitado sobre ensalada mezclun
- SEGUNDO** Arroz Meloso ahumado con Pulpo de La Lonja
- POSTRE** Mousse Manaví
- BODEGA** Tinto (Cueto)
Rosado (Las campanas)
Blanco (Castillo de Monjardín)
Café o Infusión del Papa Luna

PRECIO: 28€ IVA INCLUIDO

2



Tasca Portal de Sant Pere
Saiz de Carlos, 23
Tel. 964 480 375

Menú

- ENTRANTES** Pescadito frito
Croquetas de bacalao
- PRIMERO** Ensalada de anchoas
- SEGUNDO** Cazuela de pulpo con patatas
- POSTRE** Fruta del tiempo
- BODEGA** Agua/Refresco
Jarra Sangría
Grimau D.O. Penedés / Homenaje D.O.
Navarra / Ébano D.O. Ribera del Duero
Café

PRECIO: 26€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

HORARIO: Viernes noche, sábado mediodía y noche, Domingo mediodía.

3



Restaurante Porteta
C/ Porteta, 18
Tel. 964 489 774

Menú

- ENTRANTES** Pulpo de la lonja de Peñíscola al vino blanco
Langostinos “monos” de Peñíscola al ajillo
Calamares a la plancha
- SEGUNDO A ELEGIR** Arroz Meloso con cigalas y almejas finas
o Caldero de pulpo de Peñíscola con patatas y allioli estilo marinero (por encargo)
- POSTRE A ELEGIR** Casero
- BODEGA** Vino Pescador
Agua Font Vella

PRECIO: 30€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

4



Rte. Marisquería El Caragol
Av. d'Espanya, 41
Tel. Reservas 964 480 761

Menú

- ENTRANTES** Pulpo a la plancha con alioli
Croquetas caseras de bacalao
- PRIMERO A ELEGIR** Arroz meloso con almejas, alubias y pulpo de Peñíscola o All i pebre de pulpo con almejas Casero
- POSTRE A ELEGIR** Casero
- BODEGA** Agua Solan de Cabras
Vino a elegir: Blanco Castillo de Monjardín (100% Chardonnay), Rosado Homenaje (100% garnacha) D.O. Navarra o Tinto Añares Crianza D.O. Rioja
Café especial +80
Coc de la tía María y moscatel del Papa Luna

PRECIO: 27€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)
Miércoles cerrado

5



Vista al Mar
C/ Príncipe, 4 (casco antiguo)
Tel. 964 48 12 31

Menú

- PRIMEROS** Carpaccio de pulpo de roca marinado a las finas hierbas
Ensalada multicolor con pulpo en escabeche con naranja sanguina y aliño de frutas
Brochetas de pulpo asado con verduritas bañadas con salsa agrídulce
- SEGUNDO** Cazuela marinera de pulpo de roca al horno con patatas quebradas con allioli
Arrossejat (arroz a banda) con tropezones de pulpo y almejas
- POSTRES CASEROS** Los caprichos de Beli
- BODEGA** Agua mineral
Tinto o blanco Marquès de Monistrol
Café o Tisana del Papa Luna

PRECIO: 30€ IVA INCLUIDO

6



Taberna Marinera El Ánfora
Matilde Thinot, 5 · Tel. 964 482 361
www.tabernaanfora.com

Menú

- Aperitivo bienvenida
- PRIMEROS** Ensalada “Punxa”
Sinfonía de mariscos
Pulpo con patatas allioli “Danny”
- SEGUNDO** Pescado del día con verduras a la plancha
- POSTRE** Fruta del tiempo
- BODEGA** Vino de la casa blanco o tinto
Rollos y porrón

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

7



Brasería Rancho Grande
Plaça de Bous, 1
Tels. 964 489 276 / 628 826 519

Menú

- ENTRANTES** Croquetas de pulpo
Pimientos rellenos de bacalao
Mejillones rellenos
- PRINCIPAL A ELEGIR** All i pebre de pulpo con langostinos
o Arroz al horno al estilo de “la Plana”
- POSTRE A ELEGIR** Flan a los frutos de otoño
Cuajada con miel
- BODEGA** Vino Blanco D. O. Rueda, Tintos D. O. Rioja, Rosados D. O. Navarra
Agua
Café

PRECIO: 28€ IVA INCLUIDO

8



Hotel Tío Pepe
Av. España, 32 · reservas@hoteltiopepe.com
Tel. Reservas 964 480 640

Menú

- ENTRANTES** Crema de Calabaza al Horno y pimentón de la Vera
Ensalada de Gulas con langostinos gigantes
- PLATO A ELEGIR** Paella de Pulpo con crestas de gallo y rovellones
o Pulpo a la brasa con allioli
o Pulpo en salsa de ajillo y almejas
- POSTRE** Crocanti de chocolate con mousse de avellana
Helado de turrón casero
Flan de huevo a la vainilla
- BODEGA** Marquès de Arienzo crianza D.O. Rioja, Care Rosado D.O. Cariñena, Ruchel Blanco D.O. Godello
Café

PRECIO: 30€ IVA INCLUIDO

9



Bar Restaurante La Bodegueta
Irta, 1
Tel. 964 481 670

Menú

- ENTRANTES** Tostadas de anchoas
Langostinos de Peñíscola al ajillo
Pulpo de Peñíscola a la plancha
- PLATOS A ELEGIR (mínimo 2 personas)** Arroz caldoso con pulpo de Peñíscola, almejas y langostinos
o Suquet de pescado de Peñíscola
- POSTRE** Cuajada con miel
- BODEGA** Tinto Coto crianza
Blanco Solar de la Vega (Rueda verdejo)
Café

PRECIO: 30€ IVA INCLUIDO

10



Restaurante El Peñón
C/ Santos Mártires, 22
Tel. 964480716 / www.elpenyon.es

Menú

- Aperitivo de bienvenida
- ENTRANTES** Copa de cava “Rovellats, brut”
Ortigas de mar
- PRIMERO** “Remesclo”: cacerola de rape, pulpo, almejas y patatas
- POSTRES** Caseros
- BODEGA A ESCOGER** Blanco D.O. Rueda “Carrasviñas”
Tinto D.O. Rioja “Gavanza”
Refrescos
Café y digestivo

PRECIO: 40€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

11



Restaurante Barra Alta
Plaça de Bous, 6
Tel. 964 480 023 / barraalta@live.com

Menú

- ENTRANTE** Un tibio de pulpo con patatas gallego
- PRIMERO** Pimiento relleno de pulpo y espárragos trigeros
- SEGUNDO A ELEGIR** “All i Pebre de polp” al estilo tradicional
Cazuela de pulpo y rape con patatas
- POSTRE** Dulces típicos del Papa Luna
- BODEGA** Vino y Agua mineral
Blanco. Chardonnay (Conde de Caralt)
Tinto. Solar Viejo (Crianza Rioja)
Cafés
Licor: Mandarina de la Serra d'Irta o Avellana de la Serra d'Irta

PRECIO: 25 € IVA INCLUIDO

12



Restaurante Ca Martí Muramar
C/ Porteta, 16
Tel. 964480057 - 609152816 / www.muramar.com

Menú

- ENTRANTES** Mejillones al vapor
Chipirones al moscatel
- PRIMERO** Arroz meloso con pulpo de Peñíscola y alcachofas
- POSTRE** Parfait de nueces
- BODEGA** Blanco, Rosado y Tinto

PRECIO: 33€ IVA INCLUIDO
(mínimo 2 personas)

I Fira Peníscola al carrer

29 i 30 d'octubre

LLOC: Explanada del port

HORARI: 10:00 a 20:00 h

DEGUSTACIONS I ACTIVITATS LÚDIQUES