



11

Taberna Mío Cid

Akra Leuke, 22 · Tel. 964 489 340
www.tabernamio.cid.com/info@tabernamio.cid.com

Menú

- ENTRANTES** Ensalada Mío Cid
Salpicón de pulpo o pulpo a la gallega
- PLATOS A ELEGIR** Rrossejat de *polp roque*
- POSTRE** Postre casero
- BODEGA** Care
Café BO
Licor del Papa Luna

PRECIO: 29€ IVA INCLUIDO



12

Spa Natura Resort

Ptda. Villarroyos, s/n · Tel. 964 475 480
info@spanaturaresort.com / www.spanaturaresort.com

Menú

- ENTRANTE** Carpaccio de pulpo de Peñíscola con humus de garbanzos
- PRIMER PLATO** Pulpo adamsado a la barbacoa con brocheta de langostino en sal de Himalaya y aceite de olivas milenarias
- SEGUNDO PLATO** Milhojas de solomillo ibérico al foie con chips de boniato
- POSTRE** *Delicatessen* en copa tricolor en suave mousse (Chocolate, crema y arroz con leche)
- BODEGA** Tisana de champán
Agua
Café

PRECIO: 24€ IVA INCLUIDO



13

Tasca Portal de Sant Pere

C. Saiz de Carlos, 23 · Tel. 964 480 375
reservas@portalsantpere.com / www.portalsantpere.com

Menú

- ENTRANTE A ELEGIR** Ensalada de tomate con pulpo a la plancha y una ligera capa de vinagreta
Pescado variado con pulpo, patatas y alioli (por encargo)
- PLATO A ELEGIR** Cazuela típica de pulpo con patatas
Arroz meloso con pulpo, galeras y mejillones.
Arroz o fideos a banda, pulpo, langostinos y mejillones (por encargo)
- POSTRE** Dulzón de crema con frutas al chocolate
Helados
Fruta del tiempo
- BODEGA** Café y bebida

PRECIO: 24€ IVA INCLUIDO
Abierto en fin de semana



14

Raconet de Ca Déu

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

Menú

- ENTRANTE** Navajas a la placha
Croquetas de pulpo
Mejillones a la marinera
Pulpo al estilo Déu
- PLATO A ELEGIR** Lubina salvaje a la espalda
Entrecot de buey
- POSTRE** Surtido de postres caseros
- BODEGA** Agua Lunares
Vino Tinto Andrés Crianza
Vino Rosado Monjardín Navarro
Vino Blanco Añares Rueda Verdejo
Digestivo, tisana o café

PRECIO: 39,50€ IVA INCLUIDO



15

Restaurante Roca-Mar

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

Menú

- ENTRANTES** Pulpo a la olivera
Calamaret y langostinos a la bilbaina
- PLATO A ELEGIR** Estofado de pulpo con patatas
Rossejat de arroz y fideos con pulpo y alioli de nuez
- POSTRE** Crep mediterráneo
- BODEGA** Vino blanco Chardonnay
Vino tinto Rioja Crianza
Café

PRECIO: 24,50€ IVA INCLUIDO
Se ruega confirmar reserva



16

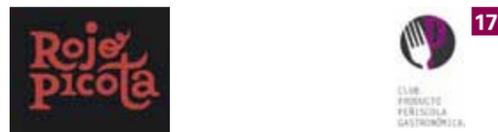
Restaurante Roca Platja

Av. Papa Luna, 20
Tel. 616 337 407

Menú

- ENTRANTES** Pulpo de nuestra lonja con cebolla caramelizada
Langostinos a la plancha
Calamar de Peñíscola a la plancha
- PLATO A ELEGIR** Arroz a banda con langostinos, pulpo, almejas y mejillones.
Suquet de peix con pulpo y pescado variado de la lonja.
Caldero de pulpo con patatas estilo marinero. (Por encargo)
- POSTRE A ELEGIR** Casero
- BODEGA** Vino blanco BLANC DE BLANCS DE GRIMAU DO Penedés
Vino tinto VALDELANA DO Rioja
Aguas minerales
Café

PRECIO: 32€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas



17

Rojo Picota

Av Papa Luna, 1
info@mandarinaclub.net / Tel. 964 489 260

Menú

- MENÚ MARIDAJE** Wok de pulpo con salteado de vegetales del terreno
Blanco Añacal (Macabeo- DO Utiel Requena)
Buñuelos de pulpo con alioli suave de pimentón
Blanco Dominio de la Vega (Sauvignon blanc- DO Utiel Requena)
Estofado marinero de pulpo con patatas
Tinto roble Ayles (Garnacha DO Cariñena)
Brownie de chocolate con sorbete de coco
- POSTRE** Brownie de chocolate con sorbete de coco
- BODEGA** Servicio de una copa de vino por cada plato y persona (descrita en el menú). No incluye bebidas extras.

PRECIO: 20€ IVA INCLUIDO



18

La Taverna del 7

Matilde Thinet, 7
Tel. 647 104 344

Menú

- ENTRANTS** Croquetes de polp
Amanida tèbia de formatge de cabra
- PRIMER PLAT** Allipebre de polp
- POSTRES** Pastissos del 7
- CELLER** Murviedro DO Utiel Requena
Café

PREU: 25€ IVA INCLUIDO
Minim 2 persones



19

Restaurante Hotel Tío Pepe

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

Menú

- CENTRO DE MESA** Ensalada valenciana
- ENTRANTES** Crujiente de sobrasada con cremoso de patata
Pulpito a la brasa con alioli
- PLATO** *Empedrat*: Caldero de arroz con pulpo, bacalao, almejas y judías
- POSTRE** Cremoso de yogur griego con corazón de frambuesa
- BODEGA** Bodega
Blanco Verdejo DO rueda
Rosado de Casta DO Catalunya
Café o tisana y chupito

PRECIO: 25,00€ IVA INCLUIDO



20

Restaurante Cafetería Xulos

C. Jaime I
Tel. 964 489 680

Menú

- PRIMERO A ELEGIR** Langostinos salteados con ajo
Pulpo guisado con cebolla
Pulpo con alioli
- SEGUNDO A ELEGIR** Arroz meloso con gamba roja, alcachofa y (pulpo o rape a elegir)
All i pebre de pulpo con patatas
- POSTRE** Casero
- BODEGA** Tinto: Rioja de la casa
Blanco: Barbadillo o Verdejo Rueda
Café

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas



III Jornadas Gastronómicas del PULPO de la LONJA de Peñíscola

del 5 al 14 de octubre del 2012

www.peniscola.es





Saluda

Con el inicio de la nueva estación, Peñíscola oferta una nueva propuesta para los paladares más exigentes.

Nuevos productos de temporada, nuevos aromas y nuevos sabores que llenarán las mesas de la Ciudad en el Mar en estos días de celebración de las Jornadas Gastronómicas del Pulpo de la Lonja de Peñíscola.

En esta tercera edición, veinte propuestas distintas en las que el pulpo es el rey.

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, del 5 al 14 de este mes de octubre, cita ineludible para los amantes de los sabores intensos y los largos y tranquilos paseos junto al mar.

Rafael Suescun

PRESIDENTE DEL PATRONATO MUNICIPAL DE TURISMO DE PEÑÍSCOLA



1

Restaurante Altamira

C/ Príncipe, 3
Tel. 964 480 038

Menú

- PRIMER PLATO** pulpo con gambas al ajillo
Langostinos al whisky
- SEGUNDO PLATO** Arroz con marisco y pulpo
All i pebre de pulpo
Chuletón de ternera
- POSTRE** Elija uno de nuestros postres caseros

- BODEGA** Vino Blanco Verdejo (DO Rueda).
Vino Tinto Bach Viña Extrísima (DO Penedés).
Vino Rosado Bach Viña Extrísima (DO Penedés).

PRECIO: 35€ IVA INCLUIDO



2

Restaurante Barra Alta

Pl de Bous, 6
Tel. 964 480 023 / barraalta@live.com

Menú

- ENTRANTE** Salpicón de pulpo y marisco
- PRIMER PLATO** Brocheta de pulpo y langostino sobre lecho de patata braseada con crema de pimentón
- SEGUNDO PLATO** Bacalao al azafrán con pulpo y langostino
- POSTRE** Postres caseros a elegir

- BODEGA** Vino Conde de Caralt (rosado o tinto)
Vino blanco Verdejo
Agua mineral
Cafés
Licor del Papa Luna

PRECIO: 27€ IVA INCLUIDO
Miércoles cerrado



3

Bar Restaurante La Bodegueta

Irta, 1
Tel. 964 481 670

Menú

- ENTRANTES** Ensalada de tomates y anchoas caseras.
Pulpo plancha.
Mejillones marinera.
- PLATO A ELEGIR** Arroz meloso con pulpo y langostinos.
Parrillada de pescado.
Entrecot.
- POSTRE** A elegir

- BODEGA** Coto crianza tinto
Castillo Baza verdejo blanco
Café

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO



4

Restaurante Ca Martí Muramar

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

Menú

- ENTRANTES** Anchoas caseras y pan con tomate
Pulpo a la peñiscolana
- PLATO PRINCIPAL** Caldero de arroz con bogavante
- POSTRE** Postre casero a elegir

- BODEGA** Clos d'esgarracordes (Vinos de la tierra de Castellón)
Agua mineral Lanjarón
Café y pequeño licor

PRECIO: 35€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas



5

Restaurante La Cabaña

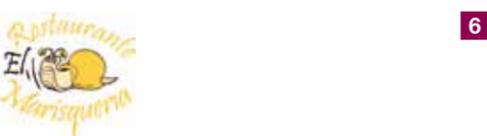
Av. de la Mar, 29 · Tel. 964 480 017
lacabana@hotel-lacabana.com

Menú

- PRIMER PLATO** Ensalada tibia de arroz, anchoas y gulas del norte al estilo La Cabaña"
- SEGUNDO PLATO** Pulpo a la brasa, con patatas al aceite de ibérico
- TERCER PLATO** Cazuela de alubias con almejas y pulpo
- POSTRE A ELEGIR** Surtido de dulces y frutas de otoño

- BODEGA** Blanco de Rueda.
Tinto , de Ribera del Duero.
Cafés.

PRECIO: 28€ IVA INCLUIDO



6

Rte. Marisquería El Caragol

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

Menú

- ENTRANTE A ELEGIR** Pulpo de Peñíscola a la plancha con alioli
Navajas a la plancha
Gambitas fritas
- SEGUNDO PLATO** Arroz meloso con almeja fina, calamar *puret* y gamba roja
- POSTRE** Postres caseros a elegir.

- BODEGA** Tinto Añares Crianza DO Rioja
Blanco Menade DO Rueda
Rosado Homenaje DO Navarra
Café especial BO
Cóc de la Tía María
Digestivo

PRECIO: 29€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas



7

Restaurante Casa Joan

Av. Akra Leuke, 15

Menú

- ENTRANTE** Buñuelos de bacalao
Navajas a la plancha
- PLATO PRINCIPAL** Arroz con pulpo y langostinos (mínimo 2 personas)
Lubina al horno
- POSTRE** Postre de la casa

- BODEGA** Tinto Rioja
Rosado Penedés
Blanco Penedés

PRECIO: 27,50€ IVA INCLUIDO
Se recomienda reservar
Abierto todo el año



8

Rte. Hogar del Pescador

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

Menú

- ENTRANTES** *Esgarrat* anchoas y mojama
Pulpo alioli
Langostinos de la Lonja de Peñíscola
- PLATO A ELEGIR** Pulpo con patatas al estilo marinero
- POSTRE** Postre casero (a elegir)

- BODEGA** Vino tinto (Valdelana DO Rioja)
Vino blanco (Viña Cantosan)
Agua, café y chupito

PREU: 30€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas



9

Hotel Hostería del Mar****

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

Menú

- CENTROS DE MESA** Carpaccio de salmón
Pulpo a la gallega
Gambas a la plancha
Fideuada de pulpo con sepia
- PRIMER PLATO** *All i Pebre* de pulpo
- SEGUNDO A ELEGIR** Entrecot a la plancha
- POSTRE A ELEGIR** Helado de crema de leche merengada con rejilla de Chocolate
Piña natural

- BODEGA** Aguas minerales
Vino blanco o tinto Clos d'Esgarracordes. DO Tierras de Castellón
Café

PRECIO: 30€ IVA INCLUIDO
Miércoles y domingo noche cerrado



10

Restaurante La Marinera

Pl. Caudillo, 7
964 481 519

Menú

- ENTRANTES** Boquerón en vinagre con ajo y tomate
Mejillones al vapor
Pescadito frito variado
- PLATO PRINCIPAL** *All i pebre* de pulpo con patatas
- POSTRE** Crema catalana
Tiramisú

- BODEGA** Vino de la casa o una bebida
Café

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO
Mínimo 2 personas

