



RTE. MARISQUERÍA MURAMAR (CA MARTÍ)
C/ Porteta, nº 16 - www.muramar.jimdo.com
Tel. Reservas 964 48 00 57 - 609 152 816

MENÚ

Caracoles de mar.
Cazuelita de Pulpo a la peñiscolana.
"Arroxeixat" de langostinos de Peñíscola.
Postre
Postre de la casa.

Pan, Vino o Agua
Precio: 29,90 € (I.V.A. incluido)



RESTAURANTE ALTAMIRA
C/ Príncipe, nº 3 (casco antiguo) Tel. Res 964 48 00 38
restaurantaltamira@hotmail.com

MENÚ

1er plato (a elegir)
Langostinos de Peñíscola al whisky.
Caracoles de mar de Peñíscola con salsa romesco.
Pulpo Peñíscola a la gallega.
2º plato
Arroz meloso con langostinos y almejas.
All i pebre de rape con caracoles de mar de Peñíscola.
Lenguado de Peñíscola a la plancha.
Postre
Surtido de postres caseros.
Bebida
Agua mineral
Tinto BACH Viña Destrásima D.O. Penedés
Precio: 32 € (I.V.A. incluido)



RTE. MARISQUERÍA EL CARAGOL
Avda. d'Espanya, nº 41
Tel. Reservas: 964 48 07 61

MENÚ

Entrantes
Pulpo a la plancha con all i oli.
Langostinos de Peñíscola hervidos con salsa romesco.
Plato principal
Arroz meloso con almejas, pulpo y langostinos.
Postre
Surtido de postres caseros
Bodega:
Blanco Castillo de Monjardín Chardonnay (D.O. Navarra)
Aguas Mineral Solán de Cabras
Café especial Ipanema
Precio por persona (Mínimo 2): 25 € (I.V.A. incluido)
Miércoles cerrado.



RESTAURANTE EL PEÑÓN
C/ Santos Mártires, 22 (Casco antiguo)
Tel. Reservas: 964 480 716 / www.restauranteelpenyon.com

MENÚ

Entrantes
Aperitivo de bienvenida.
Montaditos Marineros de Pulpo, Langostinos y sus complementos.
Plato principal
"Remesclo": cacerola de rape, pulpo, langostinos y patatas.
Postre
Postres caseros
Bodega (a escoger)
Vino Blanco Albariño "Torroxal" D.O. Rías Baixas
Vino Tinto Hacienda López de Haro Cza. D.O. Rioja
Refrescos, Café y digestivo
Precio por persona (Mínimo 2): 40 € (I.V.A. incluido)



HOGAR DEL PESCADOR
Plaza Llonja Vella, s/n
Tel. Reservas: 964 489 588

MENÚ

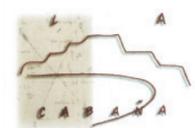
Entrantes
Chipirones tiernos de Peñíscola con ajos tiernos.
Langostinos de peñíscola con setas.
Plato principal
Pulpo de roca con patatas.
Postre
postres caseros
Bebida
Vino Viña Cantosan D.O. Rueda
Vino Valdelana D.O. Rioja
Agua
Precio por persona: 30 € (I.V.A. incluido)



RESTAURANTE BARRA ALTA
Plaça de Bous, nº 6
Tel. Reservas: 964 48 00 23 / barraalta@live.com

MENÚ

Entrantes
Salpicón de marisco con pulpo y langostinos.
Langostinos encebollados con pulpo y boletus.
Plato principal (a elegir)
Brochetas de lenguado con langostinos y pulpo con "la salsa del chef".
Caldereta de Pulpo con langostinos y patatas
Postre
Postres caseros a elegir
Bebida
Vino blanco, rosado o tinto "Conde de Caralt".
Agua Mineral y Café
Precio por persona: 25 € (I.V.A. incluido)



RESTAURANTE LA CABAÑA
Avda. de la Mar, 29 // lacabana@hotel-lacabana.com
Tel. Reservas: 964 480 017

MENÚ

"Los Romanços" entretenimientos variados.
Los Langostinos al gusto.
Plato principal
El Pulpo con rape y patatas, al estilo antiguo.
Postre:
Tarta de manzanas con frutos de otoño
Pan, Vino y Café.
Precio por persona: 25 € (I.V.A. incluido)



RTE. MARISQUERÍA LA MARINERA
Plaça de Bous, nº 7
Tel. Reservas: 964 48 15 19

MENÚ

Entrantes
Boquerones en vinagre con aceite de oliva virgen, ajo y tomate.
Langostinos encebollados con pimienta negra.
All i Pebre de Pulpo.
Plato principal
Arroz meloso de pulpo, langostinos y setas.
Postre (a elegir)
Fruta fresca preparada o Tiramisú.
Bebidas:
Vino Sumarroca Blanco Blanc de Blancs, Rosado Montesierra, Vino Tinto Rioja Otoñal .
Aguas Minerales,
Café y Chupito de Licor.
Precio por persona: 35 € (I.V.A. incluido)



BAR-RESTAURANTE LA BODEGUETA
C/ Irta, 1
Tel. Reservas: 964 481 670

MENÚ Entrantes

Escalivada con Anchoas, Pulpo gratinado y Langostinos a la sal.
Plato principal (a elegir)
Arroz con pulpo, alcachofa y almejas. (mín. 2 pers.)
Suquet de pescado con langostinos. (mín. 2 pers.)
Parrillada de pescado, pulpo y langostinos.
Postre
Tarta de queso casera
Bebidas
Vino Tinto Coto Crianza, Vino Blanco Antonio Barbadillo.
Café
Precio: 30 € (I.V.A. incluido)



RESTAURANTE "ROCA-MAR"
Porteta, 3 - Tel. Reservas: 964 480 621
www.restauranterocamar.com

MENÚ

Ensalada de Pulpo con aire de pimentón.
"Pintxo del Caduf Peñíscola" y Langostinos con sal oscura.
Pulpo a la romana con gominolas de su jugo a las finas hierbas.
Plato a elegir (mín 2 pers.)
"Suquet Mariné" de dorada, pulpo y langostinos o "Caldero de arrós" de colitas de rape, pulpitos, langostinos y robellones del Maestrat.
Postre
Pannacotta de café en salsa inglesa y virutas de chocolate.
Vino Blanco Chardonet,
Agua Solán de Cabras y Café.
Precio: 33 € (I.V.A. incluido)



RESTAURANTE CASA JAIME
Avda. Papa Luna, 5
Tel: 964 480 030 / www.casajaime.net

MENÚ

Carpaccio de Langostinos de Peñíscola.
Crema de Pulpo.
Arrós Jordi (arroz de autor con langostinos y pulpo)
Postre:
Postre de la casa
Aguas minerales Solán de Cabras / Vichy
Vino tinto Matsu "El Pícaro" D.O. Toro
Vino Blanco Castillo de Monjardín D.O. Navarra
Vino Rosado Libalis Rose D.O. Rioja
Café
Precio: 39,75 € (I.V.A. incluido)



RESTAURANTE HOTEL TIO PEPE
Av. d'Espanya, 32 - Tel. 964 48 06 40
E-mail: reservas@hoteltiopepe.com

MENÚ Entrantes

Aperitivo de la casa.
Carpaccio de alcachofa y queso de Catí con vinagreta de limón.
Pulpo a la brasa con "sanfaina Peñiscolana".
Plato a elegir
Arroz seco del Delta (hecho con aves acuáticas de caza y langostinos).
Lomo de bacalao confitado con cremoso de coliflor y crujiente de ajos tiernos.
Carrillera de ibérico estofadas en salsa española.
Postre
Pannacotta de higos con gel de moscatel.
Helado de soufflé de mandarinas.
Piña natural.
PAN, BEBIDA Y CAFÉ.
Precio: 25 € (I.V.A. incluido)



RESTAURANTE SIMÓ
Porteta, 5 - Tel. Reservas: 964 48 06 20
www.restaurantesimo.es / info@restaurantesimo.es

MENÚ 1

Degustación de Langostinos y Pulpo de roca. Fino o Cava. Montadito de foie, langostino y pulpo.
Entrantes
Carpaccio de langostino y pulpo de roca con caviar de salmón. Crema de langostino al azafrán con crujiente de pulpo de roca. Vino D.O. Rueda.
Segundos
Caldereta de langostinos, pulpo de roca, rape y almejas al cava.
Vino blanco Castillo de Monjardín Chardonnay D.O. Navarra y Vino rosado Care Cabernet Tempranillo D.O. Cariñena.
Postre:
Helado de foi-gras y frutas naturales flambeadas con nuestro licor.
Agua mineral y café
Precio: 33 € (I.V.A. incluido)



HOTEL HOSTERÍA DEL MAR ****
Avda. Papa Luna, 18
Tel: 964 480 600 - Fax: 964 467 603

MENÚ Centro de Mesa

Navajas a la plancha.
Tosta de Anchoas. Pescaditos fritos
Segundos
Fideuá con Langostinos de Peñíscola
All i Pebre de Pulpo
Postre
Biscuit glacé al Chocolate y Crema Inglesa con Salpicón de Frutas
Vinos a elegir: Blanco Fresco de Raimat. Tinto Otoñal D.O. Rioja Tinto Albali D.O. Valdepeñas. Arium Crianza 2005
Agua Mineral y Café
Precio: 30 € (I.V.A. incluido)



Por primera vez, damos comienzo a unas Jornadas Gastronómicas del Langostino y el Pulpo de Peñíscola. Una primera edición de estas jornadas, que nos darán la oportunidad de disfrutar de las recetas más típicas y a la vez más modernas y singulares de estos productos autóctonos de sobra conocidos por todos, que deleitarán nuestros paladares con infinidad de sabores y aromas. El langostino y el pulpo de Peñíscola, sendos productos emblemas de nuestra cultura marinera, protagonista de nuestros platos en el transcurso de los años, aprovechan la ocasión para reivindicarse como manjares que ofrecen múltiples posibilidades. Les invito a todos a compartir con nosotros el placer de degustar estos platos, donde se entremezcla la cocina tradicional con el ingenio actual para llevar a la mesa lo mejor de lo nuestro.

Rafael Suescun
Presidente del Patronato Municipal de Turismo de Peñíscola



PLANO UBICACIÓN RESTAURANTES