

· **JORNADES DEL** ·

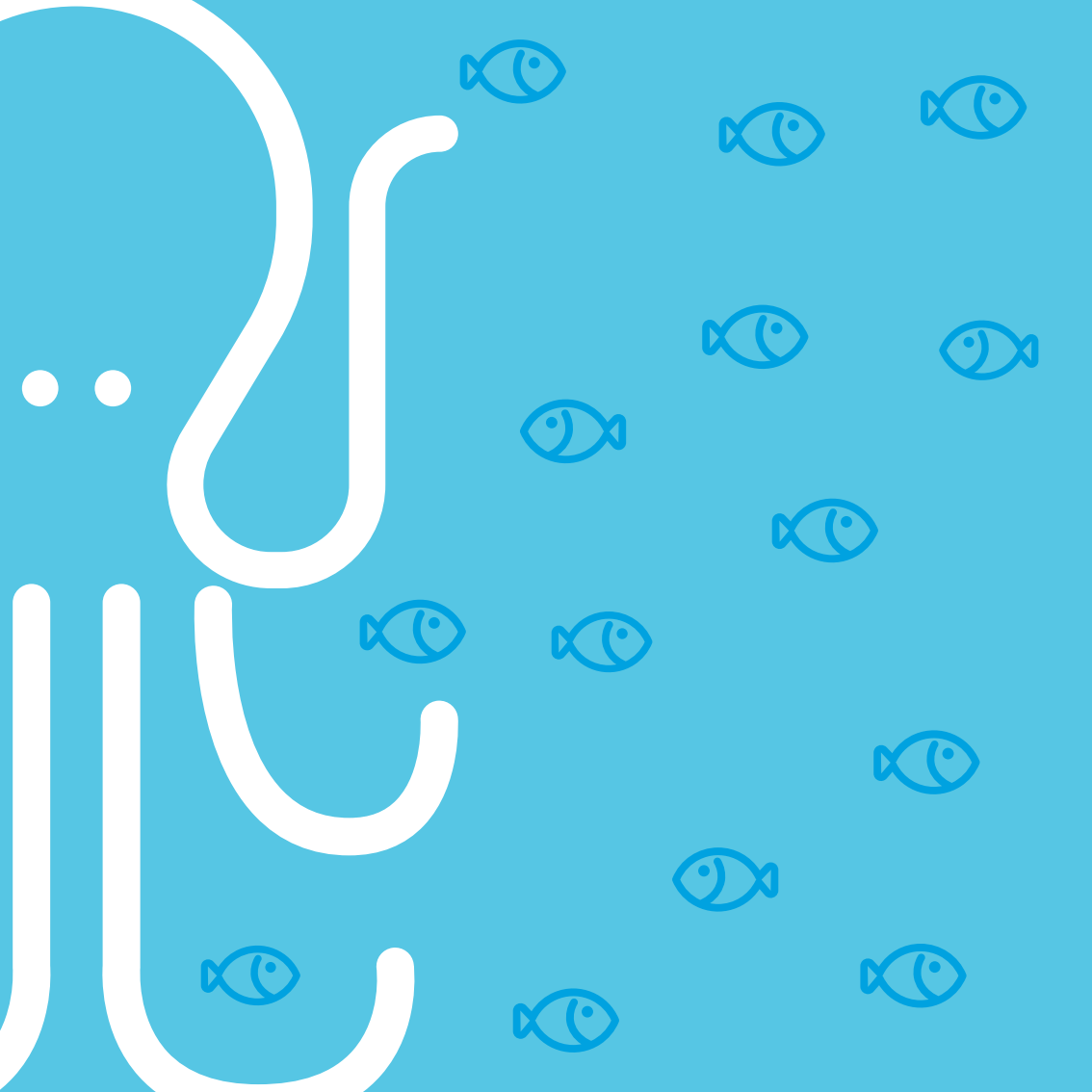
POLP

A CADUF

I EL **PEIX DE LLOTJA**

BENICARLÓ 2023

DEL 15 DE SETEMBRE
A L'1 DE NOVEMBRE



PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

del 15 de septiembre al 1 de noviembre de 2023

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 15 de setembre a l'1 de novembre de 2023

El precio de las tapas es de 6 €

El preu de les tapes és de 6 €

T

El precio de los menús de pinchos es de 18 €

El preu dels menús de pinxos és de 18 €

P

Los menús degustación tienen precio libre (entre 28-35 euros)

Els menús degustació tenen preu lliure (entre 28-35 euros)

M

* Las bebidas no están incluidas en ninguna de las tres propuestas.

* Les begudes no estan incloses en cap de les tres propostes.

PROPUESTAS

TAPA

MENÚ PINCHO

MENÚ DEGUSTACIÓN

PROPOSTES

TAPA

MENÚ PINXO

MENÚ DEGUSTACIÓ

1

BARRAFINA BLO

Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 648 070 796

T

TAPA

Nombre: Polp on a stick

Descripción: brocheta de pulpo gratinado con alioli hoisin.

Horario: de miércoles a sábado de 12:30 h a 14:30 h y de 20:30 h a 22:00 h;
domingo de 20:30 h a 22:00 h.

TAPA

Nom: Polp on a stick

Descripció: broqueta de polp gratinat amb allioli hoisin.

Horari: de dimecres a dissabte de 12.30 h a 14.30 h i de 20.30 h a 22.00 h;
diumenge de 20.30 h a 22.00 h.

2

BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13
Tel. 622 336 050



TAPA

Nombre: Exòtic Polp

Descripción: pulpo guisado en leche de coco, acompañado de chips de plátano macho y alioli de cítricos.

Horario: de jueves a sábado de 20:00 h a 23:00 h; sábados y domingos de 12:00 h a 13:30 h.

TAPA

Nom: Exòtic polp

Descripció: polp guisat en llet de coco, acompanyat de xips de plàtan mascle i allioli de cítrics.

Horari: de dijous a dissabte de 20.00 h a 23.00 h; dissabtes i diumenges de 12.00 h a 13.30 h.

5

COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27
Reservas: www.carxofa.es/reserva



TAPA

Nombre: Shiitake a feira

Descripción: versión vegana del tradicional pulpo braseado a la gallega, elaborada con seta shiitake ecológica nacional a la parrilla y algas marinas, acompañada de patata, pimentón ahumado ligeramente picante y sal marina en escamas.

Horario: de jueves a domingo de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 22:30 h; lunes a miércoles cerrado.

TAPA:

Nom: Xiitake a feira

Descripció: versió vegana del tradicional polp bresat a la gallega, elaborada amb bolet xiitake ecològic nacional a la graella i algues marines, acompanyada de pataques, pebre roig fumat lleugerament picant i sal marina en escates.

Horari: de dijous a diumenge de 13.00 h a 15.30 h i de 20.00 h a 22.30 h; dilluns a dimecres tancat.

6

DOLCE VITA

Pl. de l'Emperador Carles I, 2
Tel. 964 297 948



TAPA

Nombre: Sabor

Descripción: crema de calabaza con cebolla crujiente y pulpo con chips de manzana.

Horario: de miércoles a lunes de 17:00 h a 22:00 h; martes cerrado.

TAPA

Nom: Sabor

Descripción: crema de carabassa amb ceba cruixent i polp amb xips de poma.

Horari: de dimecres a dilluns de 17.00 h a 22.00 h; dimarts tancat.

12

LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10
Tel. 625 770 804 / 964 863 310



TAPA

Nombre: Taco del Levante

Descripción: fajita de pulpo, aguacate y cebolla roja con salsa alioli de wasabi.

Horario: de martes a domingo de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:30 h; lunes cerrado.

TAPA

Nom: Taco del Levante

Descripción: fajita de polp, alvocat i ceba roja amb salsa allioli de wasabi.

Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 h a 15.00 h i de 20.00 h a 22.30 h; dilluns tancat.

17

NOU GOYA

Pl. del Mercat Vell, 11
Tel. 660 576 085



TAPA

Nombre: Salpicón de pulpo

Descripción: pulpo fresco, cebolleta, pimiento verde italiano, pimiento rojo, diente de ajo, perejil, pimentón de La Vera, aceite de oliva virgen extra, vinagre de vino y sal.

Horario: todos los días de 11:30 h a 15:30 h y de 19:30 h a 22:30 h; martes cerrado.

TAPA

Nom: Salpicó de polp

Descripción: polp fresc, ceba tendra, pimentó verd italià, pimentó roig, gra d'all, julivert, pebre roig de La Vera, oli d'oliva verge extra, vinagre de vi i sal.

Horari: tots els dies d'11.30 h a 15.30 h i de 19.30 h a 22.30 h; dimarts tancat.

21

REX TAPAS Y VINOS

C. de Ferreres Bretó, 44
Tel. 964 825 233



TAPA

Nombre: Allipebre de pulpo

Descripción: guiso marinero de pulpo con patata, ajo, pimienta, caldo de pescado de Benicarló y vino blanco.

Horario: de martes a sábado de 19:30 h a 22:00 h.

TAPA

Nom: Allipebre de polp

Descripció: guisat mariner de polp amb pataca, all, pebre, caldo de peix de Benicarló i vi blanc.

Horari: de dimarts a dissabte de 19.30 h a 22.00 h.

NOU PANAMÁ

C. del Crist de la Mar, 36
Tel. 628 676 212



MENÚ PINCHO

Tosta de la terreta: pulpo a caduf, pimiento rojo y verde, cebolla, pimentón dulce y alioli

Brocheta de pulpo a feira: pulpo a caduf con patata cocida, pimentón picante y AOVE

Taco de pulpo con pico de gallo y guacamole: pulpo a caduf, tomate, cebolla morada, jugo de lima y guacamole sobre tortita de trigo

Pulpo con crema de patata: pulpo a caduf sobre crema de patata y aceite de pimentón

Horario: de martes a domingo de 13:00 h a 14:30 h y de 20:00 h a 22:00 h.

MENÚ PINXO

Torradeta de la terreta: polp a caduf, pimentó roig i verd, ceba, pebre roig dolç i allioli

Broqueta de polp a feira: polp a caduf amb patata cuita, pebre roig picant i OOVE

Taco de polp amb pico de gallo i guacamole: polp a caduf, tomaca, ceba morada, suc de llima i guacamole sobre coca de blat

Polp amb crema de patata: polp a caduf sobre crema de patata i oli de pebre roig

Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 h a 14.30 h i de 20.00 h a 22.00 h.

PEPI

C. del Dr. Fléming, 69
Tel. 964 155 273



MENÚ PINCHO

Carpaccio de pulpo: pulpo laminado aliñado con aceite milenario

Crema de mar: crema de marisco y pulpo con crujiente de pulpo

Croqueta de mar: croqueta de pulpo

Parrilla Pepi: pulpo a la parrilla con base de patata y pimentón

Horario: de miércoles a lunes de 13:30 h a 15:00 h; viernes y sábados de 20:30 h a 22:00 h; martes cerrado.

MENÚ PINXO

Carpaccio de polp: polp laminat amanit amb oli mil·lenari

Crema de mar: crema de marisc i polp amb cruixent de polp

Croqueta de mar: croqueta de polp

Graella Pepi: polp a la graella amb base de patata i pebre roig

Horari: de dimecres a dilluns de 13.30 h a 15.00 h; divendres i dissabtes de 20.30 h a 22.00 h; dimarts tancat.

CAN CRISTINA

C. de València, 5
Tel. 620 437 453



TAPA

Nombre: Can Parmentier

Descripción: patata, alioli, pimentón y pulpo.

MENÚ PINCHO

Can parmentier

Patata, alioli, pimentón y pulpo

Ensalada con aguacate

Tomate, cebolla, picada de perejil, ajo, vinagre, pulpo, pimiento, aguacate

Pescado azul escabechado

Pescado, cebolla, ajo, laurel, pimiento, aceite

Pulpo alioli

Pulpo, patata, alioli

Horario: todos los días de 12:00 h a 22:00 h.

TAPA

Nom: Can parmentier

Descripció: pataca, allioli, pebre roig i polp.

MENÚ PINXO

Can parmentier

Pataca, allioli, pebre roig i polp

Ensalada amb alvocat

Tomaca, ceba, picada de julivert, all, vinagre, polp, pimentó, alvocat

Peix blau escabetxat

Peix, ceba, all, llorer, pimentó, oli

Polp allioli

Polp, pataca, allioli

Horari: tots els dies de 12.00 h a 22.00 h.

LA ANTIGUA

Plaça de Sant Bartomeu, 14
Tel. 964 045 194



TAPA

Nombre: Bombas de pulpo y queso con alioli negro

Descripción: patata, pulpo, queso, huevo, panko, alioli negro.

MENÚ PINCHO

Ensaladilla de La Antigua

Pulpo, patata, atún, huevo, mayonesa

Parmentier con pulpo y aceite de pimentón

Puré, leche, pimienta, nuez moscada, nata

Tosta a la gallega

Pulpo, patata, alioli, pimentón

Rollizo de pulpo

Pulpo, verduras, cheddar

Horario: lunes y martes de 19:30 h a cierre; de miércoles a sábado de 13:00 h a 15:00 h y de 19:30 h a cierre; domingo de 13:00 h a 15:00 h.

TAPA

Nom: Bombes de polp i formatge amb allioli negre

Descripció: pataca, polp, formatge, ou, panko, allioli negre.

MENÚ PINXO

Ensalada russa de La Antigua

Polp, pataca, tonyina, ou, maionesa

Parmentier amb polp i oli de pebre roig

Puré, llet, pebre, nou moscada, nata

Torradeta a la gallega

Polp, pataca, allioli, pebre roig

Rollet de polp

Polp, verdures, cheddar

Horari: dilluns i dimarts de 19.30 h a tancament; de dimecres a dissabte de 13.00 h a 15.00 h i de 19.30 h a tancament; diumenge de 13.00 h a 15.00 h.

PULPERÍA LUCENSE

C. del Dr. Fléming, 73
Tel. 641 801 274



TAPA

Nombre: Pulpo al estilo Lucense

Descripción: pulpo con puré de patata, pimentón de La Vera, sal Maldon y aceite de oliva.

MENÚ PINCHO

Fondo de patata con pulpo y zamburiña al estilo César

Brocheta de pulpo con langostinos al estilo Valentina

Pulpo a la gallega

Pata de pulpo con almejas

Horario: de martes a domingo de 8:00 h a 00:00 h; lunes cerrado.

TAPA

Nom: Polp a l'estil Lucense

Descripció: polp amb puré de pataca, pebre roig de La Vera, sal de Maldon i oli d'oliva.

MENÚ PINXO

Fons de pataca amb polp i petxina variada a l'estil Cesar

Broqueta de polp amb llagostins a l'estil Valentina

Polp a la gallega

Pota de polp amb cloïsses

Horari: de dimarts a diumenge de 8.00 h a 00.00 h; dilluns tancat.

HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarló, 29
Tel. 964 747 347



TAPA

Nombre: Taco de pulpo

Descripción: taco de pulpo tatemado con salsa molcajete, pico de gallo y aguacate.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Yakitori de pulpo asado y ahumado sobre cous-cous marino
Timbal de carpaccio de pulpo y tomate rosa con cremoso de yuca y vinagreta de romesco
Cazuelita de garbanzos guisados con pulpo en caldo de morralla

Plato principal

Fideuà de sepia y langostino con alioli de ajo negro y aceite de gamba
Rape asado con velo de tocino ibérico sobre parmentier de patatas a lo pobre y reducción de jugo de rancho marinero

Postre

Tatin de pera con crema inglesa y canela
Café y copa de cava

Precio: 35 euros

Horario: de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:30 h; lunes y martes cerrado.

TAPA

Nom: Taco de polp

Descripció: taco de polp tatemado amb salsa molcajete, pico de gallo i alvocat.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Yakitori de polp rostit i fumat sobre cuscús marí
Timbal de carpaccio de polp i tomaca rosa amb cremós de iuca i vinagreta de romesco
Cassoleta de cigrons guisats amb polp en caldo de morralla

Plat principal

Fideuà de sépia i llagostí amb allioli d'all negre i oli de gamba
Rap rostit amb vel de cansalada ibèrica sobre parmentier de pataques a l'estil pobre i reducció de suc de ranxo marinero

Postres

Tatin de pera amb crema anglesa i canyella
Café i copa de cava

Preu: 35 euros

Horari: de 13.00 h a 15.00 h i de 20.00 h a 22.30 h; dilluns i dimarts tancat.

LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 615 284 844



TAPA

Nombre: Volcán de pulpo

Descripción: pata de pulpo sobre crema de boniato y aire de coco.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de la casa

Entrantes

Mejillones en salsa thai
Pescadito frito de la Lonja de Benicarló
Pulpo a la parrilla flambeado con alioli negro

Plato principal (a elegir):

Allipebre de pulpo con mejillones (min. 2 pers)
o
Arroz rojo de gamba roja y pulpo (min. 2 pers)

Postre

Postre de la casa, a elegir

Precio: 32 euros

Horario: todos los días de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 23:00 h.

TAPA

Nom: Volcà de polp

Descripció: pota de polp sobre crema de moniato i aire de coco.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de la casa

Entrants

Clòtxines amb salsa thai
Peixet fregit de la Llotja de Benicarló
Polp a la graella flamejat amb allioli negre

Plat principal (a triar)

Allipebre de polp amb clòtxines (min. 2 pers)
o
Arròs roig de gamba roja i polp (min. 2 pers)

Postres

Postres de la casa, a triar

Preu: 32 euros

Horari: tots els dies de 13.00 h a 15.00 h i de 20.00 h a 23.00 h.

MAR BLAVA BY VERICAT

Partida del Riu, 24

Tel. 693 753 584

www.marblavabenicarlo.com



TAPA

Nombre: Pulpo kimchi

Descripción: pulpo a la brasa, kimchi, cremoso de patata y pesto rúcula.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de la casa

Entrantes

Salpicón de mejillones con ensalada

Sam de pollo BBQ y gambón en tempura

Pulpo kimchie a la brasa, cremoso de patata y pesto rúcula

Plato principal (a elegir)

Arroz de pulpo y algas marinas

Secreto ibérico, judías verdes y chutney de tomate

Suquet de rape y langostinos

Postre

Milhojas de plátano y chocolate

Precio: 30 euros

Horario: de miércoles a lunes de 13:00 h a 15:30 h; viernes y sábados de 13:00 h a 15:30 h y de 20:00 h a 22:30 h.

TAPA

Nom: Polp kimtxi

Descripció: polp a la brasa, kimtxi, cremós de creïlla i pesto ruca.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu de la casa

Entrants

Salpicó de clòtxines amb ensalada

Sam de pollastre BBQ i gambot en tempura

Polp kimtxi a la brasa, cremós de pataca i pesto ruca

Plat principal (a triar)

Arròs de polp i algues marines

Secret ibèric, bajoques i chutney de tomaca

Suquet de rap i llagostins

Postres

Milfulls de plàtan i xocolata

Preu: 30 euros

Horari: de dimecres a dilluns de 13.00 h a 15.30 h; divendres i dissabtes de 13.00 h a 15.30 h i de 20.00 h a 22.30 h.

TATO'S GASTROBAR

C. de Sant Antoni, 4
Tel. 634 121 254
<https://tato-s-gastrobar.negocio.site/>
Instagram: @tatos_gastrobar



TAPA

Nombre: Snack de pulpo

Descripción: pasta wantón rellena de pulpo.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de sardina
Ceviche de mixto
Snack de pulpo

Plato principal (a elegir)

Pata de pulpo lacada o allipebre de raya
o
Arroz meloso de pulpo min. 2 pers (5 euros suplemento)

Postre

Postres de la casa, a elegir

Precio: 28 euros

Horario: de martes a domingo de 13:30 h a 15:30 h y de 19:30 h a 22:30 h;
domingo (noche) y lunes cerrado.

Menú: solo al mediodía

TAPA

Nom: Snack de polp

Descripció: pasta wanton farcida de polp.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de sardina
Cebiche de mixt
Snack de polp

Plat principal (a triar)

Pota de polp lacada o allipebre de rajada
o
Arròs melós de polp min. 2 pers (5 euros de suplement)

Postres

Postres de la casa, a triar

Preu: 28 euros

Horari: de dimarts a diumenge de 13.30 h a 15.30 h i de 19.30 h a 22.30 h;
diumenge (nit) i dilluns tancat.

Menú: només al migdia

LA FÁBRICA

C. d'Hernán Cortes, 55
Tel. 627 738 130



TAPA

Nombre: Roll de pulpo alioli

Descripción: crep de farina de trigo pulpo troceado con verdura variada, pimentón de La Vera acompanyado de alioli.

MENÚ PINCHO

Pulpo teriyaki con arroz

Pulpo a la miel y patata

Pincho de alioli de patata con pulpo

Pulpo con mozzarella y ensalada de tomate

Horario: de 10:00 h a 15:30 h y de 18:30 h a 00:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de pulpo con brotes tiernos rúcula y boniato

Pulpo al vino blanco con patatas al ajo y pimentón

Pulpo con manzana caramelizada

Pulpo con parmentier de humus

Plato principal

Pulpo con arroz caldoso

Postre

Cheesecake de zanahoria

Precio: 33 euros

TAPA

Nom: Roll de polp alioli

Descripció: crep de farina de blat, polp trossejat amb verdura variada, pebre roig de La Vera acompanyat d'alioli.

MENÚ PINXO

Polp teriyaki amb arròs

Polp amb mel i pataca

Pinxo d'alioli de pataca amb polp

Polp amb mozzarella i amanida de tomaca

Horari: de 10.00 h a 15.30 h i de 18.30 h a 00.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de polp amb brots tendres de ruca i moniato

Polp amb vi blanc i pataques amb allipebre roig

Polp amb poma caramel·litzada

Polp amb parmentier d'humus

Plat principal

Polp amb arròs caldós

Postres

Pastís de formatge amb carlota

Precio: 33 euros

MONTADITOS CAN BOLO

Passeig Marítim, 48
Tel. 650 162 301 / 632 951 003



TAPA

Nombre: Pur Mediterrani

Descripció: pulpo braseado sobre patata a baja temperatura trufada, salsa allipebre con aire de pimentón de La Vera picante, ajo negro y cilantro.

MENÚ PINCHO

Raya a la andaluza con salsa romesco

Canana a la plancha rellena de habitas, ajos tiernos y bacon sobre cebolla caramelizada

Pulpo braseado sobre patata trufada

Rollito de merluza sobre mermelada de tomate

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de tomate rosa de Alcalà de Xivert con ventresca de atún y albahaca fresca
Ceviche de pulpo con mango y chifles de plátano macho frito
Zamburiñas a la plancha con aire de lima y cebollino
Gyozas de langostinos con verduras al vapor con salsa terayaki

Plato principal

Arroz seco de bacalao, pulpo, langostinos, torrezno de mar y emulsión de pil-pil con fondo oscuro de pescado de lonja de Benicarló

Postre

Postre de la casa

Precio: 35 euros

Horario: de martes a jueves de 13:00 h a 15:00 h; viernes y sábados de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:00 h; lunes cerrado.

Menú degustación: solo al mediodía.
Mesa completa y con reserva previa.

TAPA

Nom: Pur Mediterrani

Descripció: polp bresat sobre pataca a baixa temperatura trufat, salsa allipebre amb aire de pebre roig de La Vera picant, all negre i coriandre.

MENÚ PINXO

Rajada a l'andalusa amb salsa romesco

Canana a la planxa farcida de favetes, alls tendres i bacó sobre ceba caramel·litzada

Polp bresat sobre pataca trufada

Rotllet de lluç sobre melmelada de tomaca

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de tomaca rosa d'Alcalà de Xivert amb ventresca de tonyina i alfàbrega fresca
Ceviche de polp amb mango i xips de plàtan mascle fregit
Petxines variades a la planxa amb aire de llima i cibulet
Crestes japoneses de llagostins amb verdures al vapor amb salsa teriyaki

Plat principal

Arròs sec d'abadejo, polp, llagostins, rosta de mar i emulsió de pil-pil amb fons fosc de peix de llotja de Benicarló

Postres

Postres de la casa

Preu: 35 euros

Horari: de dimarts a dijous de 13.00 h a 15.00 h; divendres i dissabtes de 13.00 h a 15.00 h i de 20.00 h a 22.00 h; dilluns tancat.

Menú degustació: només migdies.
Taula completa i amb reserva prèvia.

SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos
Tel. 964 461 880



TAPA

Nombre: Kraken Bló

Descripción: tierra de chistorra, mousse de chilicrab de galera, pulpo rebozado con porkcorn, tortillitas de patas de galera y caviar marino.

MENÚ PINCHO

Aguachile de pulpo y melón, cilantro, cebolla roja y torreznos

Sushi de atún en tempura con tartar de gamba y mayonesa de yuzu/tonkatsu

Rock and Roll de pintarroja adobada, ensalada americana y ketchup de mango y hierbabuena

Pad Thai de fideos rosa cananas salteadas con chile y cacahuets a la miel

MENÚ DEGUSTACIÓN

Origen íbero

Ensalada de trigo, moretum y caballa ahumada al toque de garum
Degustación de mulsum

Raíces árabes

Rghaif con allipebre de raya al aroma de ras al haunut

Edad templaria

Carpaccio de pulpo, palomitas especiadas y emulsión de escabeche de mango

Corrientes del viejo Carlón

Arroz al vino de Carlón, con caldo de pucherito de gallina, pulpo y langostinos de banderita

Rancho de barca

Sepia a la brutesca con salteado de calabaza

Sabores de la senieta

Mousse de horchata, fartons, carquiñols y crema de naranja
Café

Precio: 33 euros

Horario: abierto a partir del 6 de octubre; de lunes a domingo de 13.00 h a 15.00 h y viernes y sábado de 20.30 h a 23.00 h.

Menú degustación: solo al mediodía.

Menú pincho: solo por la noche.

TAPA

Nom: Kraken Bló

Descripció: terra de xistorra, mousse de xilicrab de galera, polp arrebossat amb porkcorn, truitetes de potes de galera i caviar marí.

MENÚ PINXO

Aguachile de polp i meló, coriandre, ceba roja i rostes

Sushi de tonyina en tempura amb tàrtar de gamba i maionesa de iuzu/tonkatsu

Rock and Roll de gatet adobat, ensalada americana i quètxup de mango i herba-sana

Pad Thai de fideus rosa, cananes saltades amb xili i cacauets amb mel

MENÚ DEGUSTACIÓ

Origen iber

Ensalada de blat, moretum i cavalla fumada amb un toc de garum
Degustació de mulsum

Arrels àrabs

Rghaif amb allipebre de rajada i aroma de ras-alhanut

Edat templera

Carpaccio de polp, mongetes especiades i emulsió d'escabetx de mango

Corrents del vell Carlón

Arròs amb vi de Carlón, amb caldo de pucherito de gallina, polp i llagostins de bandereta

Ranxo de barca

Sépia a la brutesca amb saltat de carabassa

Sabors de la senieta

Mousse d'orxata, fartons, carquinyols i crema de taronja
Café

Preu: 33 euros

Horari: obert a partir del 6 d'octubre; de dilluns a diumenge de 13.00 h a 15.00 h i divendres i dissabte de 20.30 h a 23.00 h.

Menú degustació: només al migdia.

Menú pinxto: només per la nit.

CASA GOLO

Av. del Marqués de Benicarló, Port Esportiu, bloc 1, planta 1
Tel. 615 982 363



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Tosta de aguacate, sardina ahumada, pomelo huevas de trucha y escamas de pimentón de La Vera ahumado

Ensaladilla de gambas y pulpo

Langostinos al ron con patatas paja y torreznos

Pulpo a la brasa con suave puré de patatas con aceite de trufa, alioli negro y blanco

Plato principal

Arroz con bacalao, pulpo y sepionet de la puntxa (medio día)

Allipebre de raya y pulpo con patatas (noches)

Postre

Tarta de melocotón y helado de vainilla de Madagascar

Precio: 35 euros

Horario: de martes a sábado de 13:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:30 h; domingos de 13:00 h a 15:00 h; domingo noche y lunes cerrado.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Torradeta d'alvocat, sardina fumada, pomelo, ous de truita i escates de pebre roig de La Vera fumat

Ensalada russa de gambes i polp

Llagostins amb rom amb pataques palla i rostes

Polp a la brasa amb suau puré de pataques amb oli de tòfona, allioli negre i blanc

Plat principal

Per a dinar: Arròs amb abadejo, polp i sepionet de la punxa (migdia)

Per a sopar: Allipebre de rajada i polp amb pataques (nits)

Postres

Pastís de préssec i gelat de vainilla de Madagascar

Preu: 35 euros

Horari: de dimarts a dissabte de 13.00 h a 15.00 h i de 20.00 h a 22.30 h; diumenges de 13.00 h a 15.00 h; diumenge nit i dilluns tancat.

FREXES

Passeig Marítim 140-1 baix 99
Tel. 964 968 223



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Salmorejo con atún, huevo duro y AOVE

Croquetón de pulpo y pescado

Pulpo sobre crema de curry con leche de coco acompañado de gambitas al ajillo

Biscote de berenjena, pimiento verde y boquerón

Plato principal (a elegir)

Arroz o fideuá de pulpo y pescado de temporada (mesa completa)

o

Dorada plancha

Postre

Postres caseros, a elegir

Precio: 34 euros

Horario: todos los días de 12:00 h a 16:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Salmorejo amb tonyina, ou dur i OOVE

Croquetó de polp i peix

Polp sobre crema de curri amb llet de coco acompanyat de gambetes amb allada

Biscota d'albergínia, pimentó verd i seitó

Plat principal (a triar)

Arròs o fideuà de polp i peix de temporada (taula completa)

o

Dorada planxa

Postres

Postres casolanes, a triar

Preu: 34 euros

Horari: tots els dies de 12.00 h a 16.00 h.

MARE MEUA

Av. del Marqués de Benicarló, 18
Tel. 964 475 389



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de pulpo de roca, Gula, cebolla caramelizada, manzana y vinagre de higos

Vieira gratinada rellena con pulpo, calamar y gambas

Allipebre de pulpo a Caddy

Plato principal

Arroz meloso de pulpo con langostinos y boletus

Postre

Postre casero

Precio: 28 €

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de polp de roca, Gula, ceba caramel·litzada, poma i vinagre de figues

Petxina de pelegrí gratinada farcida amb polp, calamar i gambes

Allipebre de polp a Caddy

Plat principal

Arròs melós de polp amb llagostins i bolets

Postres

Postres casolanes

Preu: 28 €

NEPTUNO

Passeig Marítim, 94
Tel. 964 460 555



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Aperitivo de la casa

Croquetas de mar (de gamba roja y de ortigas de mar con alcachofas)

Langostinos al vapor con ajonesa de cítricos

Canelón de masa wantón con calamarets, vieira y puerros

Patita de pulpo lacada sobre parmentier de lima e infusió de mar

Plato principal

Arroz con gamba roja y erizo de mar (medio día)

o

Suquet de pescado de nuestra lonja (noches)

Postre

Mango, helado de mandarina y menta

Precio: 35 euros

Horario: de 13:00 h a 16:00 h y de 20:00 h a 23:00 h; miércoles tarde y jueves cerrado.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Aperitiu de la casa

Croquetes de mar (de gamba roja i d'ortigues de mar amb carxofes)

Llagostins al vapor amb allnesa de cítrics

Caneló de massa wanton amb calamarets, petxina de pelegrí i porros

Poteta de polp lacada sobre parmentier de llima i infusió de mar

Plat principal

Arròs amb gamba roja i capellanet (migdia)

o

Suquet de peix de la nostra Llotja (nits)

Postres

Mango, gelat de mandarina i menta

Preu: 35 euros

Horari: de 13.00 h a 16.00 h i de 20.00 h a 23.00 h; dimecres de vesprada i dijous tancat.

SANT GREGORI

Ermita de Sant Gregori
Tel. 649 302 943



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Pulpo glaseado con avellanas
Gyozas de pulpo y puerro
Figatell de pulpo y sepia

Plato principal (a elegir)

Arroz de pulpo, shiitake y guancial
o
Rape con langostinos

Postre

Postre casero, a elegir

Precio: 35 euros

Horario: de miércoles a domingo de 13:30 h a 15:00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Polp glacejat amb avellanes
Crestes japoneses de polp i porro
Figatell de polp i sépia

Plat principal (a triar)

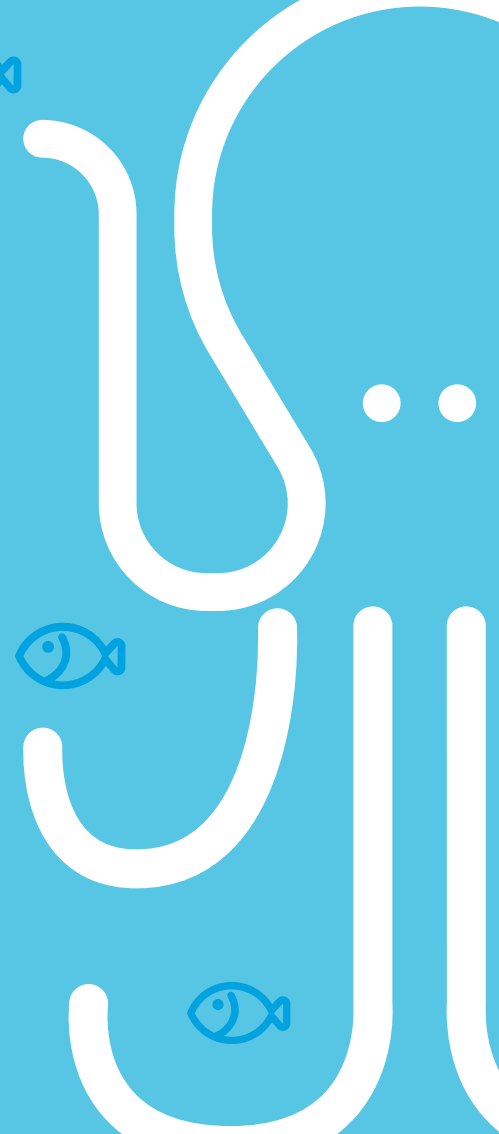
Arròs de polp, xiitake i guancial
o
Rap amb llagostins

Postres

Postres casolanes, a triar

Preu: 35 euros

Horari: de dimecres a diumenge de 13.30 h a 15.00 h.





+info: www.benicarlo.travel