

# I Jornades de cuina dels Sabors

Del 13 d'abril a l'1 de maig  
2012

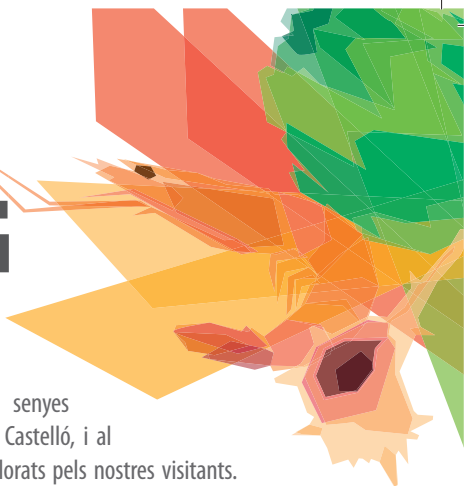


Benicarló Peníscola Vinaròs





# I Jornades de cuina dels Sabors



La gastronomia és una de les senyes d'identitat més importants de la província de Castelló, i al mateix temps un de nostres productes més valorats pels nostres visitants.

Les primeres Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se celebraran del 13 d'abril a l'1 de maig, en destacats restaurants d'estes localitats del nostre litoral, ens donen l'oportunitat de presentar este ric patrimoni gastronòmic amb què compta la província de Castelló.

Tenim la sort de comptar amb excel·lents restauradors que saben portar a la taula els productes que la nostra terra i la nostra mar Mediterrània ofereixen transformats en saber fer que sempre demostren i del qual, estes jornades, són un magnífic exemple.

La combinació entre els millors productes que els nostres mariners porten a port des de la Mediterrània, com els llagostins a Vinaròs o el caragol punxent de Peníscola, amb els fruits de l'horta com la carxofa de Benicarló, són l'exemple del que Castelló ofereix: una costa excepcional junt amb un interior incomparable.

Els visitants que s'apropen a les localitats de Benicarló, Peníscola i Vinaròs podran, a més a més de degustar la bona gastronomia que ofereixen estes jornades, conèixer el ric patrimoni històric i natural d'estos municipis, passejar pels seus carrers i platges i participar en les múltiples activitats que es programen per a ells.

Només em queda animar-los a participar en les Jornades de Cuina dels Sabors, Benicarló-Peníscola-Vinaròs i desitjar-los que gaudisquen plenament de la seua estada i dels bons menús que els nostres restauradors han preparat especialment per a vostès.

Javier Moliner Gargallo  
President de la Diputació de Castelló  
President del Patronat Provincial de Turisme

*La gastronomía es una de las señas de identidad más importantes de la provincia de Castellón, y al mismo tiempo uno de nuestros productos más valorados por nuestros visitantes.*

*Las primeras Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs, que se van a celebrar del 13 de abril hasta el 1 de mayo, en señalados restaurantes de estas localidades de nuestro litoral, nos dan la oportunidad de presentar este rico patrimonio gastronómico con el que cuenta la provincia de Castellón.*

*Tenemos la suerte de contar con excelentes restauradores que saben llevar a la mesa los productos que nuestra tierra y nuestro mar Mediterráneo ofrecen transformados en arte para los sentidos. Quiero felicitar a todos los restaurantes participantes por su buen hacer que*

*siempre demuestran y de las que estas Jornadas son un magnífico ejemplo.*

*La combinación entre los mejores productos que nuestros pescadores traen a puerto desde el Mediterráneo, como los langostinos en Vinaròs o el Caragol Punxent de Peníscola, con los frutos de la huerta como la Alcachofa de Benicarló, son el ejemplo de lo que Castellón ofrece: una costa excepcional junto con un interior incomparable.*

*Los visitantes que se acerquen a las localidades de Benicarló, Peníscola y Vinaròs, podrán además de degustar la buena gastronomía que ofrecen estas jornadas, conocer el rico patrimonio histórico y natural de estos municipios, pasear por sus calles y playas, y participar de las múltiples actividades que se programan para ellos.*

*Solo me queda animarles a participar en las Jornadas de cocina de los Sabores, Benicarló-Peníscola-Vinaròs deseándoles que disfruten plenamente de su estancia y de los buenos menús que nuestros restauradores han preparado especialmente para Ustedes.*

*Javier Moliner Gargallo  
Presidente Diputación de Castellón  
Presidente del Patronato Provincial de Turismo*

## Benicarló Peníscola Vinaròs

La gastronomía es un dels grans atractius dels municipis de Peníscola, Benicarló i Vinaròs. Les seues tradicions marineres unides a la riquesa d'hortalisses i verdures de les seues agricultures aporten una àmplia varietat de sabors i aromes al seu mediterrani receptari de cuina. Els arrossos, peixos i mariscs, al costat de la carxofa de Benicarló, el caragol de mar de Peníscola i el llagostí de Vinaròs, tots ells de reconeguda fama en el món gastronòmic pel seu sabor i qualitat, són la base culinària dels més variats i saborosos plats que segur t'atraparan.

La frescor en els productes i la tradició s'alien amb la innovació en les cuines dels restaurants de la costa del Maestrat, que ofereixen la millor de les experiències a través dels seus senzills i ahora elaborats guisats. L'acompanyament d'oli d'oliva procedent dels camps d'oliveres de la zona del Maestrat, la qualitat de cadascun dels ingredients i la bona preparació de la cuina confereixen a més un valor afegit a l'àmplia cultura culinària dels tres municipis.

*La gastronomía es uno de los grandes atractivos de los municipios de Peníscola, Benicarló y Vinaròs. Sus tradiciones marineras unidas a la riqueza de hortalizas y verduras de sus agricultura aportan una amplia variedad de sabores y aromas a su mediterráneo recetario de cocina. Los arroces, pescados y mariscos, junto a la alcachofa de Benicarló, el caracol de mar de Peníscola y el langostino de Vinaròs, todos ellos de reconocida fama en el mundo gastronómico por su sabor y calidad, son la base culinaria de los más variados y sabrosos platos que seguro te atraparán.*

*La frescura en los productos y la tradición se alían con la innovación en las cocinas de los restaurantes de la costa del Maestrato, que ofrecen la mejor de las experiencias a través de sus sencillos y a la vez elaborados guisos. El aliño de aceite de oliva procedente de los campos de olivos de la zona del Maestrato, la calidad de cada uno de los ingredientes y la buena preparación de la cocina confieren además un valor añadido a la amplia cultura culinaria de los tres municipios.*



# Benicarló



Cards arrebossats amb sèsam  
*Cardos Rebozados con sésamo*

---

Amanida quatre estacions  
*Ensalada cuatro estaciones*

---

Croquetes de carxofa, formatge de Catí, flors de panís,  
xampinyó cru amb xoriç vegà i xips de carxofa  
*Croquetas de alcachofa, queso curado de Catí, flores de maíz  
a la plancha, champiñón crudo con chorizo vegano y chips  
de alcachofa*

---

Ravioli de carxofa amb salsa rocafort  
*"Raviolis" de alcachofa con salsa roquefort*

o

Risotto de carxofa amb formatge parmesà  
*"Risotto" de alcachofa y seitán con parmesano*

---

Postres/ *Postres*

Maduixes amb suc de taronja i fruits secs  
*Fresas con zumo de naranja y frutos secos*

---

Beguda/ *Bebida*

Vi blanc o aigua/ *Vino blanco o agua*

---

Pa i café o infusió/ *Pan y café o infusión*

26 € (IVA inclòs/*Incluido*)

# Chuanet

Restaurante

Ensalada d'alvocat i llagostins amb vinagreta de  
maduixes i caviar

*Ensalada de aguacate y langostinos con vinagreta de fresas  
y caviar*

---

Caragols punxents amb salsa romesco

*Caracoles de mar con salsa "romescu"*

Gambes amb allada especiades amb curri

*Caracoles de mar con salsa "romescu"*

---

Arròs Tolo i Mar (amb galeras i carxofes)

*Arroz Tolo y Mar ( con galeras y alcachofas )*

---

La nostra versió de maduixes amb nata  
en pasta de full

*Nuestra versión de fresas con nata hojaldradas*

---

Aigua mineral/ *Agua mineral*

Bodega de la casa/ *Bodega de la casa*

---

Café

35€ (IVA inclòs/*Incluido*)

EL Cortijo.  
Hermanos Rico, SL  
Restaurant

Aperitiu amb crema de galeres

*Aperitivo con crema de galeras*

---

Amanida verda amb sèpia de la llotja, cargols de mar i foie semicuit alineada amb vinagreta d'oliveres mil·lenàries i ous de truita i salmó

*Ensalada verde con sepia de lonja, caracoles de mar y "foié mi-cuit" aliñada con vinagreta de olivos milenarios y huevas de trucha y salmón*

Llagostins de llotja a la planxa amb cors de carxofa

*Langostinos de lonja a la plancha con corazones de alcachofas*

---

Vedella melosa amb carxofes i verdures

*Ternera melosa con alcachofas y verduras*

o

Caldereta de langosta

*Caldereta de langosta*

---

Postres degustació dels nostres pastissos, gelat i fruites

*Degustación de nuestras tartas, helado y frutas*

---

Blanc Somontano chardonnay Viñas del Vero

*Blanco Somontano Chardonnay Viñas del Vero*

Rioja Viña Eguía criança/ Rioja Viña Eguía Crianza

*Aigües minerals/ Aguas minerales*

---

Café

Bombons de xocolate per al café

*Bombones de chocolate para el café*

34€ (IVA inclòs/*Incluido*)



# Ermita de Sant Gregori

Braseria

Carxofes, llagostins, galeres i caragols punxents  
*Alcachofas, langostinos, galeras y caracoles de mar*

---

Escalivada Sant Gregori  
*Escalivada "San Gregori"*

---

Carxofa farcida de galeres i caragols punxents  
*Alcachofa rellena de galeras y caracoles de mar*

---

Crema de carxofes amb oli de carbó  
i encenalls de cecina  
*Crema de alcachofas con aceite de carbón y virutas de  
cecina*

---

Rap a la marinera amb llagostí, galera i carxofa  
*Rape a la marinera con langostino, galera y alcachofa*

---

Postres casolans (a elegir)  
*Postres caseros a elegir*

---

Celler/ *Bodega*

---

Vi negre de la Rioja/ *Vino tinto Rioja*  
Blanc del Penedès/ *Blanco del Penedés*  
Cava, café i pastes/ *Cava café y pastas*

28€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Torrada de llonganissa de poble amb carxofes  
i vinagreta de maduixes

*Tosta de longaniza de pueblo con alcachofas y vinagreta de  
fresas*

Saltat de carxofes, vieira i foie

*Salteado de alcachofas, vieira y foie*

Broqueta de l'horta i del Mediterrani

*Brocheta de la huerta y del Mediterráneo*

Milfulles de carxofa amb polp

*Milhojas de alcachofa con pulpo*

Cors de carxofes farcits d'ànec i albergínia  
a la salsa de bolets

*Corazones de alcachofas rellenos de pato y berenjena a la  
salsa de boletus*

---

Postres/ Postre

Combinat de flam de carxofa amb tiramisú  
i gelat de llima del Tio Xarrantó

*Combinado de flan de alcachofa con "tiramisú"  
y helado de limón del Tio Xarrantó*

---

Celler/ Bodega

Baldios (DO Ribera del Duero)/(DO Ribera del Duero)

Blanc verdejo/ Blanco Verdejo

Aigua mineral/ Agua mineral

---

Café

22 € (IVA inclòs/Incluido)

# Lo Faro de Benicarló

Restaurante

Llagostins a la planxa amb escames  
de sal Maldon i oli de carxofes rostides  
*Langostinos a la Plancha con Escamasde Sal "Maldon"  
y Aceite de Alcachofas Asadas*

Calamarsons saltats amb carxofes i alls tendres  
*Chipirones Salteados con Alcachofas y Ajos Tiernos*

---

Canelons artesans de rap i carxofes  
*Canelones Artesanos de Rape y Alcachofas*

---

Abadejo a l'estil Faro  
*Bacalao al Estilo "Faro"*

o

Xulletes de corder amb romer i cruixent de carxofes  
*Chuletitas de cordero al Romero con Crujiente de Alcachofas*

---

Postres/ Postre

Pastís de formatge amb dolç de carxofa  
*Tarta de queso con dulce de Alcachofa*

---

Vins del nostre celler i aigües minerals  
*Vinos de nuestra Bodega y aguas minerales*

---

Café

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# Mare Meua

Pizzeria-Restaurante

Amanida de carxofes  
*Ensalada de alcachofas*

---

Caragols al diabolò  
*Caracoles al diabolò*

---

Llagostins de la terra  
*Langostinos de la terra*

---

Fideuada de carxofes amb galeres  
*Fideua de alcachofas con galeras*

---

Postres/ *Postre*  
Flam casolà  
*Flan casero*

---

Celler/ *Bodega*  
Vi negre, rosat o blanc  
*Vino tinto, rosado o blanco*

Aigua mineral  
*Agua mineral*

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Caragols punxents al vapor

*Caracoles de Mar al Vapor*

Suau escabetx de sardina amb safanòria  
i ceba confitada

*Suave Escabeche de Sardina con Carlota y Cebolla confitada*

---

Ensalada tèbia de tomaques i albergínies torrades  
amb parmesà, amb esferes de mango  
i escalopa de galera

*Ensalada Templada de Tomates y Berenjena asados al  
Parmesano , con esferas de Mango y Escalope de Galera*

---

Milfulles amb saltat de bolets de temporada,  
carxofes cruixents i polp de roca

*Hojaldre con Salteado de Setas de Temporada , Alcachofas  
Crujientes y Pulpo de Roca*

---

Caldereta d'all i pebre de rap i llagostins

*Caldereta de "All i Pebre" de Rape y Langostinos*

---

Postres/ Postre

Pannacotta, sorbet i merenga de maduixa

*Pana-cota , sorbete y merengue de fresa*

---

Selecció de vins de la bodega

*Selección de Vinos de la bodega*

Aigua mineral

*Agua Mineral*

---

Café

32€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Polp

(endívia, polp, foie d'ànec i perdiu en escabetx)

*Pulpo (Endivia, pulpo, foie de pato y perdiz en escabeche )*

Llagostins amb taronja flamejats amb rom anyenc

*Langostinos a la Naranja flambeados Al Ron Añejo*

Carxofa gratinada farcida de pernil ibèric i cebeta confitada

*Alcachofa gratinada rellena de Jamón Ibérico y cebollita confitada*

Caragols al vapor d'herbes de la Serra d'Irta amb romesco

*Caracoles Al Vapor de Hierbas de los Montes de Irtá con Romesco*

---

Sorbet cremós de llima amb marc de cava

*Sorbete Cremoso de Limón Al Marc de Cava*

---

Arròs de la costa del Maestrat

(carxofes, llagostíns, galeres i caragols)

*Arroz de la Costa de Maestrat (Alcachofas, langostinos, galeras y caracoles )*

o

Tombet de rap amb cloïsses

*"Tombet" de Rape con Almejas*

o

Cuixa d'ànec amb salsa de fruits rojos i xips de carxofa

*Muslo de Pato en salsa de frutos Rojos con Chips de Alcachofas*

---

Postres / Postre

Delícies del xef/ *Delicias del Chef*

---

Vi blanc Bitàcora verdejo (DO Rueda)

Vi rosat Marqués de Monistrol (DO Penedès)

Vi negre Selección Especial (DO Rioja)

---

Café amb el seu mosset d'ametles i licors

*Café con su bocadito de Almendras y licores*

33 € (IVA inclòs/Incluido)

# El Palleter, SL

Restaurante

Caragols punxents

*Caracoles de Mar*

Carxofes fregides

*Alcachofas Fritas*

Vieires gratinades

*Vieiras Gratinadas*

Llagostins a la planxa

*Langostinos Plancha*

---

Arròs mariner amb galeres, polp i espardenyes

*Arroz marinero con galeras, pulpo y llongos*

o

Fritada de la llotja

*Fritura de Lonja*

o

Entrecot a la planxa

*Entrecot Plancha*

---

Postres (a elegir)/ *Postre*

Sorbet de llima amb cava

*Sorbete de limón al cava*

o

Pinya natural

*Piña Natural*

o

Tiramisú/*Tiramisú*

---

Celler/ *Bodega*

Agua/ *Agua*

Vi de la casa o cava/ *Vino de la casa, o Cava*

---

Café

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# Parador de Benicarló

Caragol punxent

*"Caragol punxent"*

Pastís de peix de roca i llagostins

*Pastel de pescado de roca y langostinos*

Broqueta de polp a la graella amb all torrat  
i tomaques seques

*Brocheta de pulpo a la parrilla con ajo asado y tomates  
secos*

---

Ravioli de llagostí farcit del seu tàrtar amb papaia,  
cítrics i infusió de rooibos

*Ravioli de langostino relleno de su tartar con papaya cítricos  
e infusión de "rooibos"*

---

Rossejat d'arròs amb carxofes i galeres  
i all-i-oli de tinta de calamar

*"Arrosejat" de alcachofas y galeras con alioli de tinta de  
calamar*

---

Les postres dels olis del Maestrat: Gelat d'oli  
d'oliveres mil·lenàries, bescuit d'oli d'oliva  
i carxofes i trufa de xocolate amb oli d'oliva

*El postre de los aceites del Maestrazgo*

*Helado de aceite de olivos milenarios, bizcocho de aceite de  
oliva y alcachofas y trufa de chocolate con aceite de oliva*

---

Celler/ Bodega

Aigua i vins de la regió

*Agua y Vinos de la Región*

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)



# Rosi

Hotel-Restaurante

Caragols punxents al vapor amb dos salses,  
all-i-oli i romesco

*Caracoles de mar al vapor en dos salsas,  
"All i oli" y Romesco*

Galeres de la llotja obertes sobre la planxa  
amb salsa Veronic i ous de salmó

*Galeras de lonja abiertas sobre plancha con salsa Veronic y  
huevas de salmón*

Llagostins Costa Azahar amb ceba i carxofes

*Langostinos Costa Azahar con cebolla y alcachofas*

Carpaccio de gamba roja sobre risotto de favetes  
i carxofes

*"Carpaccio" de gamba roja sobre risotto de habitas y  
alcachofas*

---

All i pebre de suprema de dorada amb patata  
agra, polp i llagostins de la llotja

*"All i pebre" de suprema de dorada con patata agria, pulpo  
y langostinos de nuestra lonja*

---

Postres especials Rosi/ *Postre Especial Rosi*

---

Celler/ *Bodega*

Vins de Castelló, aigües i refrescos

*Vinos de Castellón, agua y refrescos*

---

Café

32€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# San Rafael

Bar-Restaurante

Insalata in cestino amb carxofes confitades,  
cruixent de pernil i vinagreta de pinyons  
*“Insalata in cestino” con alcachofas confitadas, crujiende de  
jamón y vinagreta de piñones*

Carpaccio de llagostins amb saltat de favetes  
i tomaca seca

*“Carpaccio” de langostinos con salteado de habitas y  
tomate seco*

Crema de galera i corn flakes de ceba amb ou  
temperat

*Crema de galera y corn flakes de cebolla con huevo  
temperado*

Cruixent de llenguado farcit de llagostins  
i carxofes amb chutney de mango

*Crujiende de lenguado relleno de langostinos y alcachofa con  
chutney de mango*

---

Xulletes de cabrit adobades amb cookies  
de carxofa i parmesà

*Chuletillas de cabrito adobadas con cookies de alcachofa y  
parmesano*

---

Sopa freda d'alfàbega amb sorbet de figa i torre  
de mousse de iogurt grec

*Sopa fría de albahaca con sorbete de higo y torre de mousse  
de yogur griego*

---

Celler de la casa/ *Bodega de la casa*

---

Café i teula casera

*Café y teja casera*

28 € (IVA inclòs/*Incluido*)

# Catamaran

Restaurant

Variat de mol·luscs a la planxa (musclos, navalles, cloïsses i calamar)

*Varietad de moluscos a la plancha (Mejillones, navajas, almejas y calamar)*

Llagostins fregits amb allets, porros i carxofa

*Langostinos fritos con ajitos, puerros y alcachofa*

---

Arròs caldós de cloïsses i gambes (mínim 2 persones)

*Arroz caldoso de almejas y gambas (mínimo 2 personas)*

o

Paella valenciana (mínim 2 persones)

*Paella valenciana (mínimo 2 personas)*

o

Fritada de peix de la llotja

*Fritura de pescado de la Lonja*

o

Entrecot de vedella amb verdures saltades

*Entrecote de ternera con verduritas salteadas*

---

Postres casers (a elegir entre 8 varietats)

*Postres caseros, elegir entre 8 variedades*

---

Celler/ Bodega

Torres Viña Esmeralda (Catalunya)

*Torres Viña Esmeralda (Cataluña)*

Cuatro Rayas Verdejo

*Cuatro Rayas Verdejo*

Matarromera – Val de los Frailes (Cigales)

*Matarromera - Val de los Frailes (Cigales)*

Luis Cañas criança (Rioja)

*Luis Cañas - crianza (Rioja)*

Avinyó Cava reserva brut nature (Catalunya)

*Avinyó cava Reserva Brut Nature (Cataluña)*

Café (una consumició) i licors (una consumició)

*Café (una consumición) y licores (una consumición)*

35€ (IVA inclòs/Incluido)

Contrast de capellanets de mar i pota de polp, crema de pernil  
ibèric 5J Sánchez Romero Carvajal i suc de taronja dolça

*Contraste de erizo de mar y pierna de pulpo, crema de jamón  
Ibérico 5J Sánchez Romero Carvajal y jugo de naranja dulce*

Carpaccio de llagostins de la llotja amb làmines de carxofa  
amb oli de llima, aire de cava i pebre rosa de Sichuan

*Carpaccio de langostinos de nuestra lonja con láminas de  
alcachofa al aceite de lima, aire de cava y pimienta rosa de  
Sichuan*

Varietat de verdures de l'horta saltades a la trufa, escalopes  
de foie i ou escumat amb espàrrecs silvestres

*Variété de verduritas de la huerta salteadas a la trufa,  
escalopines de foie y huevo poché con espárragos trigueros*

Llom d'abadejo confitat a baixa temperatura amb oli d'oliva,  
compota de tomaca, mussolina escumosa i guarnició

de gambetes roges a la sal

*Lomo de bacalao confitado a baja temperatura en aceite de  
oliva, compota de tomate, muselina espumosa y guarnición de  
gambitas rojas a la sal*

---

El nostre arròs melós de muntanya amb romer

*Nuestro arroz meloso de montaña al romero*

---

Rellom de cérvol rostit amb salsa de fruites del bosc,  
quenelle de castanyes i cristall de patata

*Solomillo de ciervo asado con salsa de frutos del bosque,  
quenelle de castañas y cristal de patata*

---

Carlota de xocolate amb gelat de pruna amb armanyac

*Charlotte de chocolate con helado de ciruela al Armagnac*

Cafés i petits fours/ Cafés y Petit Fours

---

Celler/ Bodega

Vi blanc i negre, DO seleccionats per Pau Restaurant

*Vinos, blanco y tinto, D.O. seleccionados por Pau Restaurant*

34€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Peníscola



# LA CABAÑA

Restaurant

Caragols punxents a la salsa de ceba  
caramel·litzada

*Caracoles punxents a la salsa de cebolla caramelizada*

---

Suquinyol d'ous escalfats amb galeres ofegades

*Suquinyol de huevos escalfados con galeras rehogadas*

---

Cassola de llamàntol amb cigrons i galeres

*Cazuela de bogavante con garbanzos y galeras*

---

Postres/ *Postre*

Creps farcides de gelat flamejats amb licor de  
taronja Costa de la Tarongina

*Creps rellenos de helado flameados con licor de naranja*

*Costa de Azahar*

---

Celler/ *Bodega*

Blanc de Rueda

*Blanco de Rueda*

---

Cafés

28€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# XULO'S

Caragols de mar al vapor  
*Caracoles de mar al vapor*  
Galeres saltejades amb all  
*Galeras salteadas con ajo*

o

Galeres a la planxa  
*Galeras a la plancha*

---

(mínim per a dues persones)  
*(mínimo para dos personas)*

Arròs melós amb galeres, polp i carxofes  
*Arroz meloso con galeras, pulpo y alcachofas*

o

Paella de galeres, caragols de mar i carxofes  
*Paella de galeras, caracoles de mar y alcachofas*

---

Postres/ *Postre*

---

Celler/ *Bodega*

Negre: Sansegre (Rioja)

*Tinto: Sansegre (Rioja)*

Blancs: Verdejo (Rueda), Barbadillo (Cadis) o

Blanc Pescador (Penedès)

*Blancos: Verdejo (Rueda), Barbadillo (Cádiz) o Blanc Pesca-*  
*dor (Penedés)*

Rosat: Ochoa (Navarra)

*Rosado: Ochoa (Navarra)*

---

Aigua i pa

*Agua y pan*

Menú mínim per a dues persones

*Menú mínimo para dos personas*

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# TAVERNA DEL 7

Pastís de galera i llagostí amb salsa rosa i fulles  
verdes

*Pastel de galera y langostino con salsa rosa y hojas verdes*

Crema de galera

*Crema de galera*

Caragol punxent amb infusió de romesco

*Caracol punxent con infusión de romesco*

---

Arròs mariner de galera i caragol

*Arroz marinero de galera y caracol*

o

Cassoleta de carxofes i favetes amb sèpia

*Cazuela de alcachofas y habitas con sepia*

---

Postres/ *Postre*

Pastissos del 7

*Tartas del 7*

---

Celler/ *Bodega*

Murviedro DO Utiel Requena

*Murviedro DO Utiel Requena*

Menú mínim per a dues persones

*Menú mínimo para dos personas*

29€ (IVA inclòs/*Incluido*)



# NATURA RESORT PEÑÍSCOLA SPA

Pica pica

*Pica pica*

Broqueta de llagostí

*Brocheta de langostino*

Patata xips d'espàrrecs

*Patata chips de espárragos*

---

Cruixent de verdures de la nostra horta amb  
llagostins

*Crujiente de verduras de nuestra huerta con langostinos*

---

Arròs melós de caragols, galeres i carxofes

*Raviolis de piña con helado al gusto*

---

Postres/ Postre

Raviolis d'ananàs amb gelat al gust

*Raviolis de piña con helado al gusto*

---

Celler/ Bodega

Viñaterra (negre, rosat o blanc)

*Viñaterra (tinto, rosado o blanco)*

Aigua

*Agua*

---

Café i xopet

*Café y chupito*

Reserva prèvia/ *Reserva previa*

28€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Polp a la gallega

*Pulpo a la gallega*

Pebrots del piquillo

*Pimientos del piquillo*

Caragols de mar al vapor i salsa romesco

*Caracoles de mar al vapor y salsa romesco*

---

Arròs melós amb galeres

*Arroz meloso con galeras*

o

Abadejo a la llauna

*Bacalao a "la llauna"*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Blanc Con Clas DO Rueda

*Blanco Con Class DO Rueda*

Negre Ochoa DO Navarra

*Tinto Ochoa DO Navarra*

---

Aigua mineral

*Agua mineral*

Café o tisana del Papa Luna i xopet

*Café o tisana del Papa Luna y chupito*

28€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Caragols punxents gratinats amb mussolina d'all i  
herbes d'Irta

*Caracoles punxents gratinados con muselina de ajo y hierbas  
de Irta*

Flor tèbia de pernil ibèric farcida de verdures  
amb llagostins

*Flor templada de jamón ibérico rellena de verduras con  
langostinos*

Croquetes de galera

*Croquetas de galera*

---

Rossejat d'arròs de galera i carxofes

*Rossejat de arroz de galera y alcachofas*

---

Llenguado a la graella amb salsa de galera amb  
cors de caragol punxent en tempura de verdures

*Lenguado a la parrilla con salsa de galera con corazones de  
caracol punxent en tempura de verduras*

---

Postres/ Postre

El pastís reinventat Sacher de xocolata belga amb  
salsa toffee

*La tarta reinventada Sacher de chocolate belga con salsa  
toffee*

---

Celler/ Bodega

Blanc: Bach del Penedès/ *Blanco: Bach del Penedès*

Negre: Hacienda de Haro/ *Tinto: Hacienda de Haro*

---

Café

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Suquet de galera

*Suquet de galera*

Carpaccio de caragol punxent

*Carpaccio de caracol punxent*

Galeres a la brasa o a la planxa amb salsa romesco i  
allioli

*Galeras a la brasa o a la plancha con salsa romesco y alioli*

---

Paella de galeres amb ànec i carxofes

*Paella de galeras con pato del Delta y alcachofas*

o

Melosa de galeres amb sepionet i caragols  
punxents Parellada

*Melosa de galeras con sepia pequeña y caracoles punxents*

*Parellada*

o

Rap de la llotja amb galeres Parellada en salsa  
verda

*Rape de la lonja con galeras Parellada en salsa verde*

---

Postres/ Postre

Crema con ananàs

*Crema con piña*

---

Pago Reposo DO València

*Pago Reposo DO Valencia*

Odisea Monovarietal de Sogorb (Castelló)

*Odisea Monovarietal de Segorbe (Castellón)*

Aigües minerals/ Aguas minerales

---

Café

Menú mínim per a dues persones

*Menú mínimo para dos personas*

60€ IVA inclòs/*Incluido*)

# HOSTERÍA DEL MAR

Restaurant-Hotel

Pebrots farcits de llagostins

*Pimientos rellenos de langostinos*

Sepionets a l'andalusa

*Sepias pequeñas a la andaluza*

Navalles a la planxa

*Navajas a la plancha*

Carxofa farcida de peix

*Alcachofa rellena de pescado*

---

Arròs amb carxofes, galeres i caragols

*Arroz con alcachofas, galeras y caracoles*

---

Abadejo a la crema d'all

*Bacalao a la crema de ajo*

o

Filet ibèric a la salsa de bolets

*Solomillo ibérico a la salsa de setas*

---

Postres/ Postre

Gelat artesà de mandarina

*Helado artesano de mandarina*

o

Brownie amb mousse de xocolata

*Brownie con mousse de chocolate*

o

Fruita natural

*Fruta natural*

---

Aigües minerals/ Aguas minerales

Vins de la casa/ Vinos de la casa

Café

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# LA BODEGUETA

Escalivada d'abadejo

*Escalivada de bacalao*

Galeres al vapor

*Galeras al vapor*

Caragols amb romesco

*Caracoles con romesco*

---

(mínim dues persones)/ (*mínimo dos personas*)

Suquet d'escrita amb galera i caragols

*Suquet de escrita con galera y caracoles*

o

Rossejat d'arròs amb sèpia i galera

*Rossejat de arroz con sepia y galera*

---

Postres/ *Postre*

---

Celler/ *Bodega*

Blanc: Castillo de Aza Verdejo (Rueda)

*Blanco: Castillo de Aza Verdejo (Rueda)*

Rosat: Castillo de Gorraiz (Navarra)

*Rosado: Castillo de Gorraiz (Navarra)*

Negre: Viña Real Criança (Rioja)

*Tinto: Viña Real Crianza (Rioja)*

---

Café

27€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# IL PASTAIOLO

Restaurant

Carpaccio de galera  
*Carpaccio de galera*

---

Risotto amb galera  
*Risotto con galera*  
Galera amb carbassó  
*Galera con calabacín*

---

Postres / *Postre*  
Terrina de taronja  
*Terrina de naranja*

---

Celler/ *Bodega*  
Negre: Montepucciano d'Abruzzo  
*Tinto: Montepucciano d'Abruzzo*  
Blanc: Orvieto  
*Blanco: Orvieto*

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# CASA DOROTEA

Restaurant

Caragols de mar al vapor

*Caracoles de mar al vapor*

Navalles a la planxa

*Navajas a la plancha*

---

Arròs melós amb galeres i sèpia

*Arroz meloso con galeras y sepia*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Vi a elegir de la carta

*Vino a elegir de la carta*

Aigua mineral

*Agua mineral*

---

Café

Menú mínim per a dues persones

*Menú mínimo para dos personas*

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)



# GERMANO

Restaurant

Tapa de benvinguda/ *Tapa de bienvenida*

---

Mesclum de brots tendres amb encenalls de foie,  
formatge fresc i galeres al Pedro Ximena

*Mesclun de brotes tiernos con virutas de foie, queso fresco y  
galeras al Pedro Ximena*

Caragols gratinats a la crema d'all

*Caracoles gratinados a la crema de ajo.*

---

Caldereta de ratlla i polp amb caragols i galeres

*Caldereta de raya y pulpo con caracoles y galeras*

---

Postres/ *Postre*

Mousse de préssec a la menta

*Mousse de melocotón a la hierbabuena.*

---

Celler/ *Bodega*

Negre Rioja

*Tinto Rioja*

Rosat Navarra

*Rosado Navarra*

Blanc Navarra

*Blanco Navarra*

---

Café o infusió

*Café o infusión*

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# ALTAMIRA

Restaurant

Musclos de roca en fina salsa marinera  
*Mejillón de roca en fina salsa marinera*

---

Calamarsons saltats de amb alls tendres  
*Salteado de chipirones de Peñíscola con ajitos tiernos*

o

Caragols de mar de amb salsa romesco  
*Caracoles de mar de Peñíscola con salsa romesco*

o

Llagostins de al whisky  
*Langostinos de Peñíscola al whisky*

---

Arròs melós de galeres, musclos i sèpia  
*Arroz meloso de galeras, mejillones y sepia*

---

Postres/ *Postre*

Trie un dels nostres postres casolans  
*Elija uno de nuestros postres caseros*

---

Celler/ *Bodega*

Blanc: Verdejo (DO Rueda)

*Blanco: Verdejo (DO Rueda)*

Negre o rosat: Extrísimo Bach (DO Penedès)

*Tinto o rosado: Extrísimo Bach (DO Penedès)*

33€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# TÍO PEPE

Hotel-Restaurant

Croquetes de carxofa i pernil ibèric

*Croquetas de alcachofa y jamón ibérico*

Caragols de mar a la paella

*Caracoles de mar a la paella*

Amanida de Gula del Norte i llagostins

*Ensalada de Gula del Norte y langostinos*

---

Arròs del senyoret amb galeres

*Arroz del senyoret con galeras*

o

Polp a la brasa amb allioli

*Pulpo a la brasa con alioli*

o

Cruixent de cansalada, botifarra d'arròs i

llonganissa amb tomateta a l'allet

*Crujiente de panceta, botifarra de arroz y longaniza con  
tomatito al ajo*

---

Postres de la casa

*Postres de la casa*

---

Celler/ Bodega

Negre Rioja criança Ibèrics Torres

*Tinto Rioja crianza Ibéricos Torres*

Rosat carinyena Care

*Rosado carriñena Care*

Blanc Verdege vinya 65

*Blanco Verdege vinya 65*

29€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# EL CARAGOL

Restaurant

Llagostins amb carxofes

*Langostinos con alcachofas*

---

Caldereta d'arròs melós amb calamar, caragol  
punxent i galera

*Caldereta de arroz meloso con calamar, caracol punxent y  
galera*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Negre Añares criança (DO Rioja)

*Tinto Añares crianza (DO Rioja)*

Rosat Homenaje (DO Navarra)

*Rosado Homenaje (DO Navarra)*

Blanc Ménade Verdejo (DO Rueda)

*Blanco Ménade Verdejo (DO Rueda)*

---

Café especial + BO

*Café especial + BO*

Cóc de Tia María i digestiu

*Bizcocho de Tía María y digestivo*

Mínim dues persones/ *Mínimo dos personas*

Dimecres tancat/ *Miércoles cerrado*

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# HOGAR DEL PESCADOR

Restaurant

Caragols punxents

*Caracoles punxents*

Llagostins

*Langostinos*

Galera estil pescador (ofegada)

*Galera estilo pescador (rehogada)*

---

Arròs melós amb galera ovada amb carxofa  
i calamarsons

*Arroz meloso con galera de coral con alcachofa  
y chipirones*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Blanc Extrísimo Bach DO Penedès

*Blanco Extrísimo Bach DO Penedès*

Negre Valdelana DO Rioja

*Tinto Valdelana DO Rioja*

---

Aigua

*Agua*

Copa de cava

*Copa de cava*

Café o infusió

*Café o infusión*

Menú mínim per a dues persones

*Menú mínimo para dos personas*

28€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# ROCA PLATJA

Broqueta de sèpia amb llagostins

*Brocheta de sepia con langostinos*

Vieira de galeres acompanyada de caragols punxents

*Vieira de galeras acompañada de caracoles punxents*

Galeres flamejades al whisky

*Galeras flambeadas al whisky*

---

Arròs melós amb galeres, rap, calamarsons i carxofes

*Arroz meloso con galeras, rape, chipirones y alcachofas*

o

Caldereta de peix amb galeres, caragols punxents i llagostins

*Caldereta de pescado con galeras, caracoles punxents y langostinos*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Blanc Blanc de Blancs de Grimau (DO Penedès)

*Blanco Blanc de Blancs de Grimau (DO Penedès)*

Negre Rioja Valdelana

*Tinto Rioja Valdelana*

Aigües minerals/ *Aguas minerales*

Café i xopet/ *Café y chupito*

Reserva/ *Reserva*

Menú mínim per a dues persones

*Menú mínimo para dos personas*

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# CASA JOAN

Restaurant

Caragols punxents amb allioli (centre taula)

*Caracoles punxents con alioli centro mesa)*

Bunyols d'abadejo casolans

*Buñuelos de bacalao caseros*

Llagostins saltats

*Langostinos salteados*

---

Calderó d'arròs amb galeres i cloïsses

*Caldero de arroz con galeras y almejas*

o

Llobarro obert i cuit pel dors

*Lubina a la espalda*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Negre Marqués de Griñón criança DO Rioja

*Tinto Marqués de Griñón crianza DO Rioja*

Rosat Bach DO Penedès

*Rosado Bach DO Penedès*

Blanc Bach DO Penedès

*Blanco Bach DO Penedès*

---

Café o infusió/ *Café o infusión*

Taula completa/ *Mesa completa*

Es recomana fer reserva/ *Se recomienda reservar*

35€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# TABERNA MÍO CID

Caragol punxent

*Caracol punxent*

o

Polp

*Pulpo*

o

Galeres ofegades

*Galeras rehogadas*

---

Arròs caldós o melós amb galeres al gust del  
client

*Arroz caldoso o meloso con galeras al gusto del cliente*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Negre carinyena Care

*Tinto carinyena Care*

Blanc verdejo Viña Delsopie

*Blanco verdejo Viña Delsopie*

---

Café +Bo

*Café +Bo*

Xopet Papa Luna

*Chupito Papa Luna*

29€ (IVA inclòs/*Incluido*)



# LES DOYES

Restaurant

Amanida de caragols i llagostins amb fruits secs,  
oli del Maestrat i vinagre balsàmic

*Ensalada de caracoles y langostinos con frutos secos, aceite  
del Maestrazgo y vinagre balsámico*

---

Púding de galeres i escòrpora amb salsa tàrtara,  
fulla de roure i oli al romer

*Pudin de galeras y cabracho con salsa tártara, hoja de roble  
y aceite al romero*

---

Arròs melós amb llagosta i sèpia amb fumet de  
galeres

*Arroz meloso con langosta y sepia con caldo de galeras*

---

Postres/ *Postre*

Pastís de taronja amb mermelada amarga, nadius  
i salsa a la vainilla

*Pastel de naranja con mermelada amarga, arándanos y salsa  
a la vainilla*

---

Celler/ *Bodega*

Blanc Añacal

*Blanco Añacal*

---

Café

Menú mínim per a dues persones

*Menú mínimo para dos personas*

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# L'ESPIGÓ

Llagostins a la brasa banyats en oli d'oliva arbequina  
*Langostinos a la brasa bañados en aceite de aceituna  
arbequina*

Ous remenats amb galeres i carxofes  
*Revuelto de galeras y alcachofa*  
Bunyols de polp i llucet  
*Buñuelos de pulpo y pescadilla*

---

Rap a la brasa amb verdures de l'horta  
*Rape a la brasa con verduras de la huerta*

o

Arròs sec amb llagosta i sèpia  
*Arroz seco con langosta y sepia*

---

Postres/ *Postre*  
Caprici de la casa  
*Capricho de la casa*

---

Celler/ *Bodega*  
Negre Rioja criança  
*Tinto Rioja crianza*  
Blanc verdejo  
*Blanco verdejo*

---

Aigua

*Agua*

Café i licor de mandarina casolà  
*Café y licor de mandarina casero*

26,80€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# ROCA MAR

Restaurant

50é ANIVERSARI 1962-2012

Polp i carxofa saltats en alls tendres

*Salteado de pulpo y alcachofa en ajetes tiernos*

Cruixent de llagostí i caragol punxent

*Crujiente de langostino y caracol punxent*

Mini hamburguesa de galera, sèpia i rap en salsa  
americana

*Mini hamburguesa de galera sepia y rape en salsa americana*

Llagostins a la sal

*Langostinos a la sal*

---

Suquet de peix de roca

*Suquet de pescado de roca*

O

Rossejat d'arròs amb calamarsons, espardenyes,  
rap i llagostins

*Rossejat de arroz con chipirones, cohombros de mar, rape y  
langostinos*

---

Postres/ Postre

Fantasia de taronja

*Fantasia de naranja*

---

Celler/ Bodega

Tinto Rioja criança

*Tinto Rioja crianza*

Blanc verdejo

*Blanco verdejo*

Copa de cava 50é aniversari Roca-Mar

*Copa de cava 50<sup>a</sup> aniversario Roca-Mar*

---

Café

Es recomana reservar/ *Se recomienda reservar*

31,60€ (IVA inclòs/Incluido)

# PERLA BLANCA

Bar-Restaurant

Aigua de València o còctel casolà

*Agua de Valencia o cóctel casero*

El glamour de mar i terra. Degustació

*El glamour de mar y tierra. Degustación*

Gambes en Perla Negra

*Gambas en Perla Negra*

Carxofes amb encenalls de foie gras

*Alcachofas con virutas de foie gras*

Musclos i la seua picada de verdura

*Mejillones y su picada de verdura*

Pernil serrà amb sorbet de tomata

*Jamón serrano con sorbete de tomate*

---

Calamars a la carbonara

*Calamares a la Carbonara*

o

El filet mignon en salsa perla amb el seu gratinat

al forn

*El filet mignon en salsa perla con su gratinado al horno*

---

Postres/ Postre

Trilogia de postres

*Trilogía de postre*

---

Vins de la Comunitat Valenciana

*Vinos de la Comunidad Valenciana*

Aigua/ Agua

---

Café

Xopet casolà/ *Chupito casero*

Confirmar reserva

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# BARRA ALTA

Restaurant

Crema de galera acompanyat de cruixents de  
carxofa

*Crema de galera acompañado de crujientes de alcachofa*

---

Caragols al vapor amb salsa romesco

*Caracoles al vapor con salsa romesco*

---

Arròs melós amb galeres i sepionet de la punxa  
(mínim dues persones)

*Arroz meloso con galeras y sepia pequeña de la punxa*  
*(mínimo 2 personas)*

o

Suquet de rap amb caragols i llagostins

*Suquet de rape con caracoles y langostinos*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Celler/ Bodega

Vi Conde de Caralt

*Vino Conde de Caralt*

---

Aigua mineral

*Agua mineral*

---

Café

32€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# Vinarós



# EL MESÓN DE LA MERA

Caragols punxents al vapor

*Caracoles de mar al vapor*

Croquetes de llagostins

*Croquetas de langostinos*

Llagostins a la planxa

*Langostinos a la plancha*

Calamarsons i carxofes saltats amb allets tendres

*Chipirones y alcachofas salteados con ajitos tiernos*

Terrina tèbia de llagostins amb fulla de roure i  
vinagreta de sèsam

*Terrina tibia de langostinos con hoja de roble y vinagreta de  
sésamo*

---

Peus de porc farcits de llagostins amb salsa  
d'ametles

*Manitas de cerdo rellenas de langostinos con salsa de  
almendras*

---

Postres la mera

*Postres la mera*

---

Celler recomanat

*Bodega recomendada*

---

Café

35€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# EL LANGOSTINO DE ORO

Amanida de mar i muntanya

*Ensalada de mar y montaña*

Llagostins i caragols de mar amb carxofes i  
vinagreta de trufa

*Langostinos y caracoles de mar con alcachofas a la  
vinagreta de trufa*

Polp amb crema de nyores amb patatetes de  
temporada

*Pulpo a la crema de ñoras con patatitas de temporada*

---

Rap amb bunyol d'abadejo i allipebre

*Rape con buñuelos de bacalao al allipebre*

o

Dau d'abadejo confitat sobre crema de tomata  
amb canyella

*Taco de bacalao confitado sobre crema de tomate a la canela*

o

Arròs amb trossets mariners caldós o sec

*Arroz con tropezones marineros caldoso o seco*

---

Postres artesanes: niu de torró amb maduixes i  
sorbet de romer de la nostra ermita

*Postres artesanos: nido de turrón con fresas y sorbete de  
romero de nuestra ermita*

---

Vins valencians

*Vinos valencianos*

Blanc i negre/ Blanco y tinto

Aigua mineral/ Agua mineral

---

Cremadeta marinera de Vinaròs

*Cremaeta marinera de Vinaròs*

32€ (IVA inclòs/*Incluido*)



# LA ISLA

Sépia saltada amb carxofes

*Sepia salteada con alcachofas*

---

Mariscada mediterrània

(Musclos, caragols punxents, navalles, gambes,  
llagostins, escamarlà, cloïsses)

*Mariscada mediterránea*

*(Mejillones, caracoles de mar, navajas, gambas, langostinos,  
cigala, almejas)*

---

Arròs amb llagostins

*Arroz con langostinos*

o

Arròs melós amb llagosta

*Arroz meloso con langosta*

---

Postres La Isla

*Postres La Isla*

---

Blanc Chardonnais (Penedés)

*Blanco Chardonnais (Penedés)*

Aigua mineral

*Agua mineral*

---

Café

32€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# HOSTAL TERUEL

Calamar a la romana (plat estrella)

*Calamar a la romana (plato estrella)*

o

Llagostins amb ceba i rom

*Langostinos encebollados al ron*

o

Espàrrecs extragruixuts de Navarra amb  
pernil serrà

*Espárragos extragruesos de Navarra con jamón serrano DO*

o

Cloïsses de la terra a la marinera

*Almejas de la tierra a la marinera*

---

Entrecot de vedella a la brasa amb carxofes de la  
terra

*Entrecot de ternera a la brasa con alcachofas del terreno*

o

Rap a la marinera acompanyat de marisc

*Rape a la marinera acompañado con marisco*

o

Costelles de cabrit a la milanesa

*Costillas de cabrito a la milanesa*

o

Arròs amb llamàntol "excel·lent"

*Arroz con bogavante "excelente"*

---

Postres casolanes a elegir

*Postres caseros a elegir*

---

Rioja jove/ Rioja joven Aigua/ Agua Refresc/ Refrescos

---

Café i xopet/ Café y chupito

26€ (IVA inclòs/Incluido)

# BERGANTÍN

Restaurante

Gaspatxo de meló de moro amb làmines de  
caragols punxents

*Gaspatxo de sandía con láminas de caracoles de mar*

Calamar farcit de paté de carxofa amb migues de  
pernil serrà

*Calamar relleno de paté de alcachofa con migas de jamón  
serrano*

Llagostins i gambetes amb pebre i gingebre

*Langostinos y quisquillas a la pimienta con jengibre*

---

Caldereta de llagostins, carxofes i caragols

*Caldereta de langostinos, alcachofas y caracoles*

O

Arròs amb llagostins i carxofes gratinat amb  
crema de musclos

*Arroz con langostinos y alcachofa gratinado con crema de  
mejillones*

Caneló de meló caramelitzat amb crema de  
taronja i fruita seca

*Canelón de melón caramelizado con crema de naranja y  
frutos secos*

---

Vins i caves de la casa

*Vinos y cavas de la casa*

Aigua mineral

*Agua mineral*

---

Café

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# LA BRASA DE CHA SISCO

Croquetes casolanes elaborades amb carn d'olla

*Croquetas caseras elaboradas con carnes  
de cocido*

Paté casolà de fetge de porc amb trufa negra del  
Maestrat

*Paté casero de hígado de cerdo con trufa negra del  
Maestrazgo*

Polp de roca a la brasa amb patata cuita

*Pulpo de roca a la brasa con patata cocida*

Carxofes saltades amb llagostins

*Alcachofas salteadas con langostinos*

---

Espatla de corder cuita al forn

*Paletilla de cordero asada al horno*

----

Quallada de pura llet d'ovella

*Cuajada de pura leche de oveja*

---

Vi Montesierra criança (Somontano)

*Vino Montesierra crianza (Somontano)*

---

Café

33€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# RESTAURANT NÀUTIC

Tronc de caneló farcit de carxofes, llagostins i caragols punxents a l'americana

*Tronco de canelón relleno de alcachofas, langostinos y caracoles de mar a la americana*

---

Croquetes de llagostins, carxofes i galera

*Croquetas de langostinos, alcachofas y galera*

Carxofes saltades amb llagostins i allets tendres

*Alcachofas salteadas con langostinos y ajetes tiernos*

---

Arròs melós amb gambes roges i caragols punxents

*Arroz meloso con gambas rojas y caracoles de mar*

---

Degustació de postres de la casa

*Degustación de postres de la casa*

---

Vi o cava

*Vino o cava*

---

Café

35€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# VINYA D'ALÒS

Restaurant

Anxoves amb oli mil·lenari sobre pa de cristall i  
foie gras de rap amb caviar de menta

*Anchoas con aceite milenario sobre pan de cristal y foie de  
rape con caviar de menta*

---

Llagostins a l'estil Vinya d'Alòs

*Langostinos al estilo Vinya d'Alòs*

---

Carxofa amb brandada d'abadejo i fons  
d'espínacs

*Alcachofa con brandada de bacalao y fondo de espinacas*

---

Allipebre de peix de llotja

*All y pebre de pescado de lonja*

---

Fideuada marinera amb calamarsons

*Fideuá marinera con chipirones*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Vi de la comunitat o cava, aigua

*Vino de la comunidad o cava, agua*

---

Café

33€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# ASADOR RAFAEL LO CRISTALERO

Daus d'abadejo en tempura amb crema de pèsols

*Dados de bacalao en tempura con crema de guisantes*

Polp a la planxa sobre mousse de patata i  
pimentó de la Vera

*Pulpo a la plancha sobre mousse de patata y pimentón de la  
Vera*

Milfulls d'albergínia i samó amb salsa de mango

*Milhojas de berenjena y salmón con salsa de mango*

Llagostins

*Langostinos*

---

Arròs amb llagostins (sec, melós o caldos)

*Arroz con langostinos ( seco, meloso o caldoso)*

Fideuada amb llagostins

*Fideuà con langostinos*

Llenguado del tresmall

*Lenguado del trasmallo*

---

Postres artesanes

*Postre artesano*

---

Vi blanc, negre o aigües minerals

*Vino blanco, tinto o aguas minerales*

---

Café

28€ (IVA inclòs/*Incluido*)

Llagostins al natural

*Langostinos al natural*

---

Caragols amb soja, salsa fina i vinagreta  
de chardonnay Sanct Mathei

*Caracoles con soja, salsa fina y vinagreta de chardonnay  
Sanct Mathei*

---

Arròs amb carxofes i sepionet de la punxa

*Arroz con alcachofas y sepionet de la puncha.*

---

Allipebre de rajada

*Allipebre de raya*

---

Mel i mató

*Miel y requesón*

---

Celler/ Bodega

25€ (IVA inclòs/*Incluido*)



# LA COCINA DE JAVIER RAMOS

Caragols punxents amb crema d'all

*Caracoles de mar a la crema de ajo*

Carxofes farcides amb brandada d'abadejo

*Alcachofas rellenas con blandada de bacalao*

Llagostins amb ceba

*Langostinos encebollados*

Calamarsons amb alls

*Chipirones con ajos*

Croquetes de marisc

*Croquetas de marisco*

---

Arròs melós de marisc

*Arroz meloso de marisco*

o

Arròs amb calamarsons i bolets

*Arroz con chipirones y setas*

o

Arròs amb verdures i abadejo

*Arroz con verduras y bacalao*

o

Lluç farcit de marisc

*Merluza rellena de marisco*

o

Filets de llenguado a la crema

*Filetes de lenguado a la crema*

---

Postres casolanes

*Postres caseros*

---

Vins, cava o aigua

*Vinos, cava o agua*

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# LOS ARCOS

Bar Restaurante

Pa amb allioli

*Pan con alioli*

Caragols punxents

*Caracoles de mar*

Gambeta arrebossada

*Quisquilla rebozada*

---

Arròs melós amb llagostins i cors de carxofa

*Arroz meloso con langostinos y corazones de alcachofa*

---

Postres casolanes

*Postre casero*

---

Blanc Verdejo, negre Rioja, aigües

*Blanco Verdejo, tinto Rioja, aguas*

---

Café

30€ (IVA inclòs/*Incluido*)

# Adreces

Direcciones



# Benicarló

**BENITARIANO,**  
Restaurante vegetariano  
C/Hernán Cortés, 53  
12580 Benicarló.  
Telf. 964 825 726  
benitariano@gmail.com  
Cierra del 20 al 24 de Abril

Restaurante Chuanet  
Avda. Papa Luna, s/n.  
12580 Benicarló  
Telf. 964 471 772 679 952 399  
javigasulla@gmail.com

Restaurante El Cortijo.  
Hermanos Rico, S.L.  
Avda. Mendez Nuñez, 85  
12580 Benicarló  
Telf. 964 470 075  
jmricoferrera@gmail.com

Braseria ermitoni de  
Sant Gregori  
Camino de San Gregorio s/n.  
12580 Benicarló  
telf. 615 284 844  
info@elpinchedeoro.com

Restaurante Pizzeria  
La Trevi  
Avda. Marqués de Benicarló, 23  
12580 Benicarló  
Telf. 964 460 464 649 899 797

Restaurante Lo Faro de  
Benicarló  
Hernán Cortes, 49  
12580 Benicarló  
Telf. 695 312 910 691 134 495  
restaurantelofaro@gmail.com  
Pizzeria Restaurante Mare  
Meua  
Puerto Deportivo Manza 2.1º  
12580 Benicarló  
Telf. 964 475 389  
maremeuapuerto@gmail.com

Marynton Restaurant  
Paseo Marítimo, 5  
12580 Benicarló  
Telf. 964 465 030 609 77 11 50  
directora.comercial@hotelmarn-  
ton.com

**RESTAURANTE NEPTUNO**  
Paseo Marítimo, 94  
12580 Benicarló  
Telf. 964 460 555 659 549 7 31  
jesusgasparlopez@hotmail.com

Restaurante  
El Pallete, S.L.  
Camino de La Ratlla del Terme, s/n  
12580 Benicarló  
Teléfono: 964 474 753  
cristelquiles@hotmail.com

Parador de Benicarló  
Avda. Papa Luna, nº 5  
12580. Benicarló  
Tel.: +34 964 470 100 964 029 203  
Fax.: +34 964 47 09 64  
oficina@parador.es

Rosi Hotel  
Restaurante  
C/ Dr. Fleming, 50  
12580 Benicarló  
Telf. 964 460 008  
info@hotelrosi.com

San Rafael  
Restaurante  
C/ Mossen Lajunta, 24 baixos  
12580 Benicarló  
Telf. 964 461 880  
ivialeman@hotmail.es

Restaurant Catamaran  
Port Esportiu, 3  
12580 Benicarló  
Tel. 964 461 099 618 257 567  
pilar\_diago@hotmail.com

Pau Restaurant  
Avda. Marqués de Benicarló, 11  
bajos.  
12580 Benicarló  
Tel. 964 470 546  
www.paurestaurant.com

# Peníscola

## LA CABAÑA

Av. de la Mar, 29  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 017  
lacabana@hotel-lacabana.com

## SIMÓ

C/ Porteta, 5  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 620  
reservas@restaurantesimo.es

## BUULO'S

C/ Jume I, 25  
12598 Peníscola  
Tel: 964 489 680

## TAVERNA DEL 7

C/ Matilde Thinot, 7  
12598 Peníscola  
Tel: 964 461 818  
taverna7@xavos.net

## SPA NATURA RESORT

Ptda. Villarroyos, s/n  
12598 Peníscola  
Tel: 964 475 480 639 524 142  
info@spanaturaresort.com

## CHIKI

C/ Mayor, 5  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 284

## EDÉN

C/ Madrid, 6  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 407 616 974 329

## HOSTERIA DEL MAR

Av. Papa Luna, 18  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 600  
reservas@hosteriadelmar.net

## LA BODEGUETA

C/ Irtá, 1  
12598 Peníscola  
Tel: 964 481 670

## IL PASTAILOLO

C/ La Cova, 1 - 18  
12598 Peníscola  
Tel: 964 467 654

## CASA DOROTEA

C/ San Vicente, 12  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 863

## GERMANO

Av. Estación, 12  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 327 649 870 462  
restaurantegermano@hotmail.es

## ALTAMIRA

C/ Príncipe, 3  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 038  
restaurantaltamira@hotmail.com

## TÍO PEPE

Av. de España, 32  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 640  
reservas@hoteltiopepe.com

## EL CARAGOL

Av. d'Espanya, 41  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 761

## HOGAR DEL PESCADOR

Pl. Llonja Vella, s/n  
12598 Peníscola  
Tel: 964 489 588

## ROCA PLATJA

Av. Papa Luna, 20  
12598 Peníscola  
Tel: 616 337 407

## CASA JOAN

Av. Akra Leuke, 15  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 790

## TABERNA MÍO CID

C/ Akra Leuke, 22  
12598 Peníscola  
Tel: 964 489 340  
info@tabernamiocid.com

LES DOYES  
Av. Papa Luna, 10  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 795

L' ESPIGÓ  
C/ Porteta, 14  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 621

ROCA MAR  
C/ Porteta, 3  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 621  
[www.restauranterocamar.com](http://www.restauranterocamar.com)

PERLA BLANCA  
Av. Noruega, 19  
Las Atalayas  
12598 Peníscola  
Tel: 635 744 181  
[mdlg50@hotmail.com](mailto:mdlg50@hotmail.com)

BARRA ALTA  
Pl. de Bous, 6  
12598 Peníscola  
Tel: 964 480 023  
[joancastell@live.com](mailto:joancastell@live.com)

# Vinaròs

EL MESÓN DE LA MERA  
Plaça de Sant Antoni, 27  
Tel. 964 401 617  
12500 Vinaròs

EL LANGOSTINO DE ORO  
C/ San Francesc, 31  
Tel. 964 451 204  
12500 Vinaròs  
[www.ellangostinodeoro.com](http://www.ellangostinodeoro.com)

LA ISLA  
Passeig de Sant Pere, 5  
Tel. 964 452 358  
12500 Vinaròs

HOSTAL TERUEL  
Av. Madrid, 34  
Tel 964 400 424  
12500 Vinaròs

RESTAURANT  
BERGANTÍN  
C/ Varador, s/n  
Tel. 627 523 114  
12500 Vinaròs  
[www.restaurantebergantin.com](http://www.restaurantebergantin.com)

LA BRASA DE CHA SISCO  
C/ Costa i Borràs, 33  
Tel. 964 825 609  
12500 Vinaròs

RESTAURANT NÀUTIC  
C/ Varador, s/n  
Tel. 964 450 904 678 514 707  
12500 Vinaròs

RESTAURANT VINYA D'ALÒS  
C/ Blasco Ibáñez, 13  
Tel. 964 454 962  
12500 Vinaròs

ASADOR  
RAFAEL LO CRISTALERO  
C/ Cervantes, 2  
Tel. 964 402 048  
12500 Vinaròs

RESTAURANT EL FARO  
Port de Vinaròs, s/n  
Tel. 964 456 362  
12500 Vinaròs

LA COCINA  
DE JAVIER RAMOS  
Av. Barcelona, 11  
Tel. 964 453 390 610 035 059  
12500 Vinaròs  
[www.lacocinadejavierramos.com](http://www.lacocinadejavierramos.com)

BAR-RESTAURANTE  
LOS ARCOS  
Passeig de Colom, 9  
Tel. 964 455 672 658 826 699  
12500 Vinaròs



il.lustracions i disseny/Ilustraciones y diseño: [www.sebascasanova.com](http://www.sebascasanova.com)



#### TOURIST INFO BENICARLÓ

Plaça de la Constitució s/n  
12580 Benicarló (Castelló)  
Tel: 964473180  
Fax: 964473180  
[www.ajuntamentdebenicarlo.org](http://www.ajuntamentdebenicarlo.org)  
[benicarlo@touristinfo.net](mailto:benicarlo@touristinfo.net)

#### TOURIST INFO PENÍSCOLA

Passeig Maritim, s/n  
12598 Peníscola (Castelló)  
Tel: 964480208  
[www.peniscola.org](http://www.peniscola.org)  
[peniscola@touristinfo.net](mailto:peniscola@touristinfo.net)

#### TOURIST INFO VINARÒS

Passeig de Colom, s/n  
12500 Vinaròs (Castelló)  
Tel: 964453334  
[www.turisme.vinaros.es](http://www.turisme.vinaros.es)  
[vinaros@touristinfo.net](mailto:vinaros@touristinfo.net)

#### PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO DE CASTELLÓN

Av. Espronceda, 24 A entresuelo  
12004 Castellón (España)  
Tel. 964 359 883  
Fax: 964 359 870  
[www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)  
[turismodecastellon@dipcas.es](mailto:turismodecastellon@dipcas.es)