

IV jornades
gastronòmiques
DE BENICARLÓ



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

Del 1 al 31 d'octubre

IV Jornades Gastronòmiques de Benicarló

Del 1 al 31 d'octubre

REST. PIZZERIA MARE MEUA	964 475 389
BAR RACONET	964 474 721
BRASERIA SANT GREGORI	615 284 844
CIPFP DE BENICARLO	964 461 840
BAR LA FAÇANA	964 828 306
RESTAURANT SAN RAFAEL	964 461 880
RESTAURANTE ROSI	964 460 008
PAU RESTAURANT	964 470 546
HOTEL RESTAURANTE MARYNTON	964 465 030
RESTAURANTE EL CORTIJO	964 470 075
RESTAURANT EL PALLETER	964 474 753
NEPTUNO RESTAURANT	964 460 555
RESTAURANTE CHUANET	964 471 772
RESTAURANTE CATAMARAN	964 461 099
PARADOR DE BENICARLÓ	964 470 100

Restaurante Pizzeria Mare Meua

Puerto Deportivo Manzana 2 - 1º
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 475 389

Menú

Aperitivos Mare Meua
Brocheta de pulpo con vegetales
Mejillones al vapor
Arroz caldoso con pulpo



Postre

Tiramisú



Bodega

Vino blanco, rosado o tinto crianza Rioja
Agua
Café

Precio por persona: 15 €. (IVA Incluido)

Bar Raconet

Pza. Isabel de Villena s/n
12580 BENICARLÓ
Tel. 964 474 721

Menú

Huevos rotos con pulpo y gambas al ajillo

o

Timbal de escalivada con carpaccio de pulpo y salsa pesto

Arrosejat de pulpo con alcachofa y ajos tiernos

o

Pulpo a la parrilla con all i oli



Postre

Trufas de chocolate negro



Bodega

Blanco Rueda Verdejo

Agua

Café

Precio por persona: 25 €. (IVA Incluido)



Camino San Gregorio s/n
Tel. 615 284 844
12580 BENICARLÓ

Menú

Entrantes

Croqueta de pescadilla rellena de foia
Pescaditos fritos
Tostada de escalivada con filete de caballa en escabeche



1º

Flan de pulpo y champiñones
Sobre salsa de pimentón de la Vera



2º

Bullabesa con dorada y langostinos
de Benicarló



3º

Colita de rape a la marinera



Variedad de postres caseros

Vino o cava
Café y chupito

Precio por persona: 25 €. (IVA Incluido)

**Centro Integrado Público
de Formación Profesional de Benicarló
Restaurant Pedagógic**

**Av. Corts Valencianes, 2
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 461 840**

Menú

Àspic de polp amb vinagreta cruixent

Coca d'escabetx de peix blau i cítrics

Mollet amb poma i sidra

Orada amb tempura de verdures i salsa agredolça

Polp 'grillé'
amb caneló de patata gallega

Arròs rossejat

Peix i patates a banda amb all i oli negat

Granissat de gínjol Vols xocolata??

"Petit-fours"

Assortit de pans artesans

Preu Menu: 25 €. (Inclou aigua i café). **HORARI: Dijous i divendres 14,00 h.**



Bar La Façana
Ulildecona, 72
Tel. 964 828 306 - 678 426 596
12580 BENICARLÓ

Menú

Entrantes

Pulpo a feira

Ensalada tibia de pulpo con crujiente de queso

Croquetas caseras de mejillones y pulpo



A elegir

Crujiente relleno de pulpo

Brochetas de pulpo, rape y langostino con Mouse de patata gratinada

Arroz meloso con pulpo y verdura (por encargo)

**Todo el pulpo es del terreno*



Postre

Tarta casera de mascarpone y frutas del bosque



Nuestra bodega de cava o vino

Agua

Café

Precio por persona: 26 €. (IVA Incluido)



Mossen Lajunta, 24 baixos
12580 BENICARLÓ
Tel. 964 461 880 (teléfono de reservas)

Menú

Ensalada de rúcula y langostinos en ceviche con torreznos de panceta

Mousse de escalivada con paté de morralla y pulpo braseado

Salmonetes al gratén mediterráneo con espuma de all i oli y
crema de patatas

Risotto de calamarcitos y alcachofas al aceite de azafrán

All i pebre de pulpo al estilo tradicional de la mar

Bizcocho de pistacho relleno de cremoso de leche
con helado de chocolate blanco



Bodega de la casa

Café y repostería

Precio por persona: 26,50 €. (IVA Incluido)



Hotel Restaurante Rosi
C/ Dr. Fleming, 50
12580 BENICARLÓ
Tel. - Fax: 964 46 00 08

Menú

Carpaccio de pulpo sobre crema parmentier, sal maldom
y aceite de olivos milenarios

Ensalada templada de pulpo, alcachofas, aceite de trufa
y vinagreta suave de ajo

Risotto de pulpo, algas marinas y ortigas

Caldereta de pescado de roca con gamba roja y navajas

O

Rodaballo de lonja a la plancha



Postre

Tarta casera de piña con chocolate



Bodega

Aguas, vinos, café

Precio por persona: 27,50 €. (IVA Incluido)



Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 470 546

Menú

Pallaeta benicarlanda
de mejillones y pulpo en escabeche Pau Restaurant
Pulпитos a la brutesca
(homenaje a Vicenta Miralles Fontanet)

Huevo de corral pochado a baja temperatura,
salteado de chipironcitos con refrito de ajos tiernos
rehogados en caldo de puchero

Vieira gratinada rellena con langostino,
gamba roja, alcachofa de Benicarló y suave bechamel

Mediodía: Arroz "del Senyoret" con vieira gallega, gambones
y pulpo de Benicarló

Noche: Medallones de rape de nuestra Lonja asado con salteado
de habitas baby, jamón Ibérico de bellota y pulpo



Postre

Tiramisú con cobertura de chocolate crujiente,
bizcocho con licor de café, mouse de mascarpone y lluvia de flores



Bodega

Selección de vino tinto de la Rioja y vino blanco de Catalunya
Café y Petit Fours

Precio por persona: 28 €. (IVA Incluido)



**Paseo Marítimo, 5
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 465 030**

Menú

Suave Crema de Pescado de Roca y Puerro, con Salmonete Crujiente
Estrellas de Chipirón con Espuma de Pimiento Verde
Milhojas de Mejillón y Patatas Chip, con Puré de Manzana y Membrillo
Anchoa a la Plancha con Melón y Vinagreta Ligera de Aceituna Verde
y Pepinillos

Pulpo de Roca con Patata Pimentonada Gratinado al All-i-oli
Suquet de Peix a la Antiga



Postre

Cuajada de Coulis de Frutos Rojos



Bodega

Vino tinto D.O. Rioja y Blanco D.O. Tarragona

Agua Mineral

Café

Precio por persona: 28,50 €. (IVA Incluido)



**Avda. Méndez Nuñez, 85
12580 BENICARLÓ
Tlf.: 964 470 075 - 964 475 038 - Fax: 964 470 075**

Menú

Ensalada de pulpo de roca con bacalao, aliñada con vinagreta
de huevas de salmón

Buñuelos de pulpo con patata brava

All i pebre de pulpo con mejillones del terreno



Postre

Tiramisú autentico italiano con helado de avellana artesano

Repostería



Bodega

Vinos y aguas minerales

Café

Precio por persona: 30 €. (IVA Incluido)



**Camino Ratlla del Terme s/n
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 47 47 53**

Menú

Caracoles de mar
Navajas Plancha
Calamaret en salsa verde
Ensalada de pulpo
Arroz marinero
o
Pescado de Lonja



Postre

A elegir:

Piña natural
Sorbete de limón
Helado de turrón



Bodega

Agua, vino y café.

Precio por persona: 30 €. (IVA Incluido)

NEPTUNO

R E S T A U R A N T

Pº. Marítimo, 94
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 460 555

Menú

Entretenimientos Neptuno

Croqueta de Mejillones y Gambas

Ensalada de Pulpo, Langostino y Queso de rulo de Cabra Gratinado
con su Vinagreta de Miel

Pata de Pulpo Plancha con Puré de Patatas y Salmonetes en Tempura

Calamarcito Relleno de Bacalao en su Tinta

Sorbete de Limón Cremoso al Marc de Cava

Fideua de Pulpo y Caballa

O

Atún Rojo sobre Escalivada y Espárragos Trigueros



Postre

Semifrío de Queso con coulis de Frutas del Bosque



Bodega

Vino Blanco Caballero de Castilla Verdejo

Vino Tinto Selección Especial D.O. Rioja

Licores Variados

Pan, aguas minerales y cafés (con su bocadito de almendras)

Precio por persona: 32 €. (IVA Incluido)



Restaurant Chuanet
Avda. Papa Luna, s/n.
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 471 772 - 679952399

Menú

Aperitivo de la casa
Vieira rellena con pulpo y setas
Caracoles de nuestra lonja con salsa romescu
Gambas con salsa curry
Pulpo encebollado estilo Chuanet
Arroz con pulpo, espárragos y langostinos



Postre de la casa



Bodega de la casa

Cafés

Precio por persona: 33 €. (IVA Incluido)

Restaurant Catamarán

**Puerto Deportivo, 3
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 461 099**

Menú

Entrantes especialidad Catamarán - Todos incluidos

Aperitivo Pulpo Gallega, Navajas plancha, Gambas al ajillo,
Langostinos salteados con ajitos y puerros,
Fritura de pescado de la lonja de Benicarló
Terminamos con 2 arroces por comensal
Arroz a banda de pulpo y Arroz negro con calamaret



Postres

Degustación de postres caseros, escoger entre 8 variedades



Bodega

Verdejo -CUATRO RAYAS, Catalunya -TORRES "VIÑA SOL",
Cigales -MATARROMERA -VAL de los FRAILES,
R. del Duero Crianza -VIÑA MAYOR, Arribes -HACIENDA ZORITA,
Somontano Crianza -COJÓN DE GATO, Cava Reserva Brut nature, AVINYÓ
Cafés y licores (una consumición) incluidos en el precio

Precio por persona: 35 €. Mínimo dos personas. **(IVA Incluido)**



**Avda. Papa Luna, 5
12580 BENICARLÓ**

Tel. 964 470 100 Fax 964 470 934 - e-mail: benicarlo@parador.es

Menú

Menú degustación

Pulpo a la gallega

Ajo blanco de Chufas con Sardina ahumada y tomate del Serengue

Ceviche de Pez Espada con ensalada de Rúcula

Mar y montaña de Calamarets y Setas en pasta brick

Salmonete de roca relleno de olivada y pan pagès

Pulpo guisado a modo de Marmitako

Piña asada al ron con helado de violeta



Bodega selección del Parador

Vino blanco, rosado y tinto. D.O. Utiel Requena

Cava Brut Nature. D.O. Cava

Café o infusión.

Precio por persona: 37 €. (IVA Incluido)

Organitza



**Ajuntament
de Benicarló**
Regidoria d'Agricultura,
Camins i Pesca

Col·laboren



**GENERALITAT
VALENCIANA**

CONSELLERIA D'AGRICULTURA,
PESCA I ALIMENTACIÓ



DIPUTACIÓ
D' E
CASTELLÓ



Cofradia de
Pescadores
de Benicarló

