

Benicarló  
XXIII Festa de la  
*Carxofa*  
2016

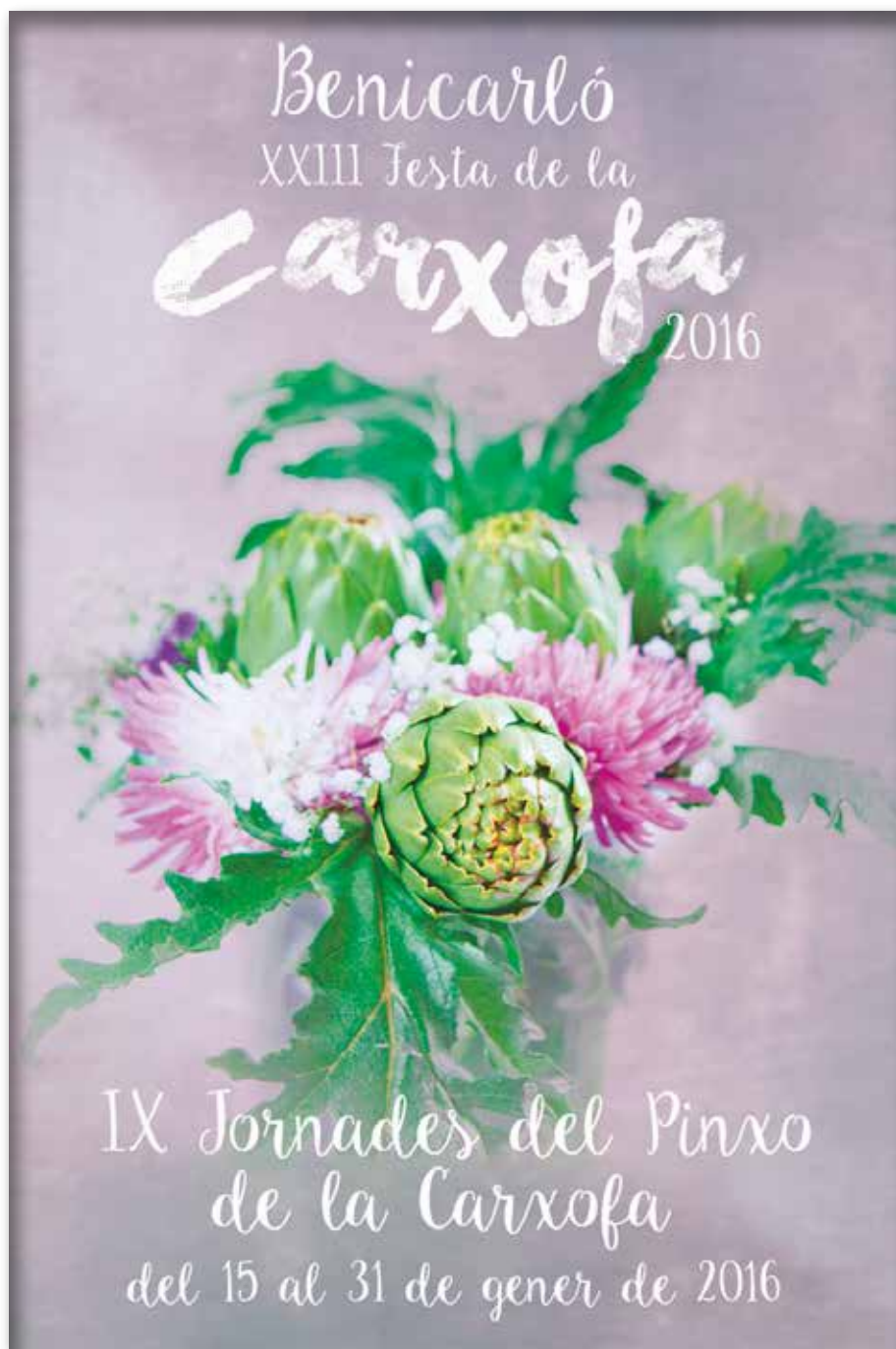


Jornades del Pinxo  
del 15 al 31 gener

Torrada popular  
dissabte 30 gener

Demostració Gastronòmica  
diumenge 31 gener

Jornades Gastronòmiques  
del 31 de gener al 6 de març



## Participants

### IX JORNADES DEL PINXO DE LA CARXOFA

Del 15 al 31 de gener

1. **REX.** C. de Ferreres Bretó, 44. 964825233.
2. **ANNA.** Pl. de Sant Bartomeu, 16. 622829253.
3. **ENMI.** Pl. de Sant Bartomeu, 15. 964473978.
4. **NOU CAFÉ BRASIL.** Pl. de Sant Bartomeu, 13. 626143663.
5. **KOKOA.** C. de Sant Joaquim, 3. 606220326.
6. **COTTON CAFÉ & ART WINE.** C. de Sant Antoni, 2. 964462082.
7. **PASTISSOS.** Av. de Joan Carles I, 20. 964473856.
8. **LA TABERNA DE LA CARACOLA.** Pl. del Mercat Vell, 1. 644445714.
9. **EL CANDIL.** Pl. del Mercat Vell, 4.
10. **LEVANTE.** Pl. del Mercat Vell, 10. 964044428.
11. **GOYA.** Pl. del Mercat Vell, 11. 631328188.
12. **LA POSADA.** Pl. del Mercat Vell, 12. 664594221.
13. **FRANKFURT 10.** C. del Crist de la Mar, 8. 964471893.
14. **SISKERIA.** C. de Cristóbal Colón, 2.
15. **MILORD.** C. d'Hernán Cortés, 40. 964471019.
16. **SIDRERIA GASTEIZ.** C. del Cronista Viciana, 9. 964868406.
17. **KIKARA.** Pl. del Ministre Marcelino Domingo, 1. 619329217.
18. **BABILÓN.** C. de València, 3.
19. **CAN CRISTINA.** Pl. de la Comunitat Valenciana, 4. 620437453.
20. **XANADÚ.** Pl. dels Mestres del Temple, 3. 964828412.
21. **LA BOCANA DEL PORT.** Av. del Marqués de Benicarló, 30. 964638670.
22. **MESÓN DEL PUERTO.** Av. del Marqués de Benicarló, 20. 699171388.
23. **XIXO GASTROBAR.** Av. del Marqués de Benicarló, 11.
24. **TORTUGA.** Port esportiu, B1 local 6-7. 687608909.
25. **DAVANT DEL PORT.** Av. del Marqués de Benicarló, 34 baix. 615982363.
26. **ACUARIO.** Av. del Marqués de Benicarló, 41. 675663585.
27. **MARYNTON.** Passeig Marítim, 5. 964465030.
28. **TRÀNGOL.** C. de València, 19. 964044323.
29. **NUEVO RAYFE.** C. de Menorca, 8. 626864088.
30. **MOU.** C. del Doctor Severo Ochoa, 46. 964865522.
31. **BAR JUBILADOS.** C. del Doctor Fléming, 4. 658627622.
32. **LOS MONTADITOS DE JAVI.** Passeig Marítim, 48.
33. **VIENA.** Passeig Marítim, 2. 964460559.
34. **CARLÓN.** Av. de Jacinto Benavente, 64. 652906183.
35. **LA SEQUIETA.** Av. de Jacinto Benavente, 12. 964472971.
36. **BUFALO CAFÉ.** C. d'Alcalá de Xivert, 75. 692179563.
37. **SAN RAFAEL.** C. de Mossén Lajunta, 24. 964461880.
38. **LA FAÇANA.** C. d'Ulldecona, 72. 964828306.
39. **RAYFE.** C. de Manuel Alvar, 3. 622344858.
40. **LA ESTACIÓN.** Pl. de l'Estació, s/n (estació de Renfe).
41. **SANT GREGORI.** Camí de Sant Gregori, s/n. 615284844.



## Participants

### DEMOSTRACIÓ GASTRONÒMICA

Diumenge 31 de gener

1. **RESTAURANT VERMUTERIA TRÀNGOL**  
Av. de València, 19. 12580 Benicarló
2. **PAU RESTAURANT**  
Av. del Marqués de Benicarló, 11. 12580 Benicarló
3. **HOTEL RESTAURANT MARYNTON**  
Pg. Marítim, 5. 12580 Benicarló
4. **ASSOCIACIÓ DE LA DONA**  
Part. de Sanadorlí, 29. 12580 Benicarló
5. **CENTRE INTEGRAT PÚBLIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL DE BENICARLÓ**  
Av. de les Cort Valencianes, 2. 12580 Benicarló
6. **FORN I PASTISSERIA AVILA**  
C. de Ramon i Cajal, 15. 12580 Benicarló
7. **HOTEL RESTAURANTE ROSI**  
C. del Dr. Fléming, 50. 12580 Benicarló
8. **PARADOR DE BENICARLÓ**  
Av. del Papa Luna, 5. 12580 Benicarló
9. **RESTAURANT CHUANET**  
Av. del Papa Luna, s/n. 12580 Benicarló
10. **BRASERIA SANT GREGORI RESTAURANT**  
Camí de Sant Gregori, s/n - Ermita. 12580 Benicarló
11. **ASSOCIACIÓ DE LA DONA LLAURADORA**  
Cambra Agrària. C. de Cèsar Cataldo, 2. 12580 Benicarló
12. **RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO**  
Av. de Méndez Núñez, 85. 12580 Benicarló
13. **CAFETERIA LEVANTE**  
Pl. del Mercat Vell, 10. 12580 Benicarló
14. **RESTAURANT PIZZERIA MARE MEUA**  
Port esportiu 2, 1r. 12580 Benicarló
15. **XANADÚ RESTAURANTE-TAPERÍA**  
Pl. dels Mestres del Temple, 3. 12580 Benicarló
16. **RESTAURANT SAN RAFAEL**  
C. de Mossén Lajunta, 24. 12580 Benicarló
17. **RESTAURANT NEPTUNO**  
Pg. Marítim, 94. 12580 Benicarló
19. **DON PEDRO RESTAURANTE**  
C. de Ximénez, 11. 12002 Castelló
20. **EL LANGOSTINO DE ORO**  
C. de Sant Francesc, 31. 12500 Vinaròs

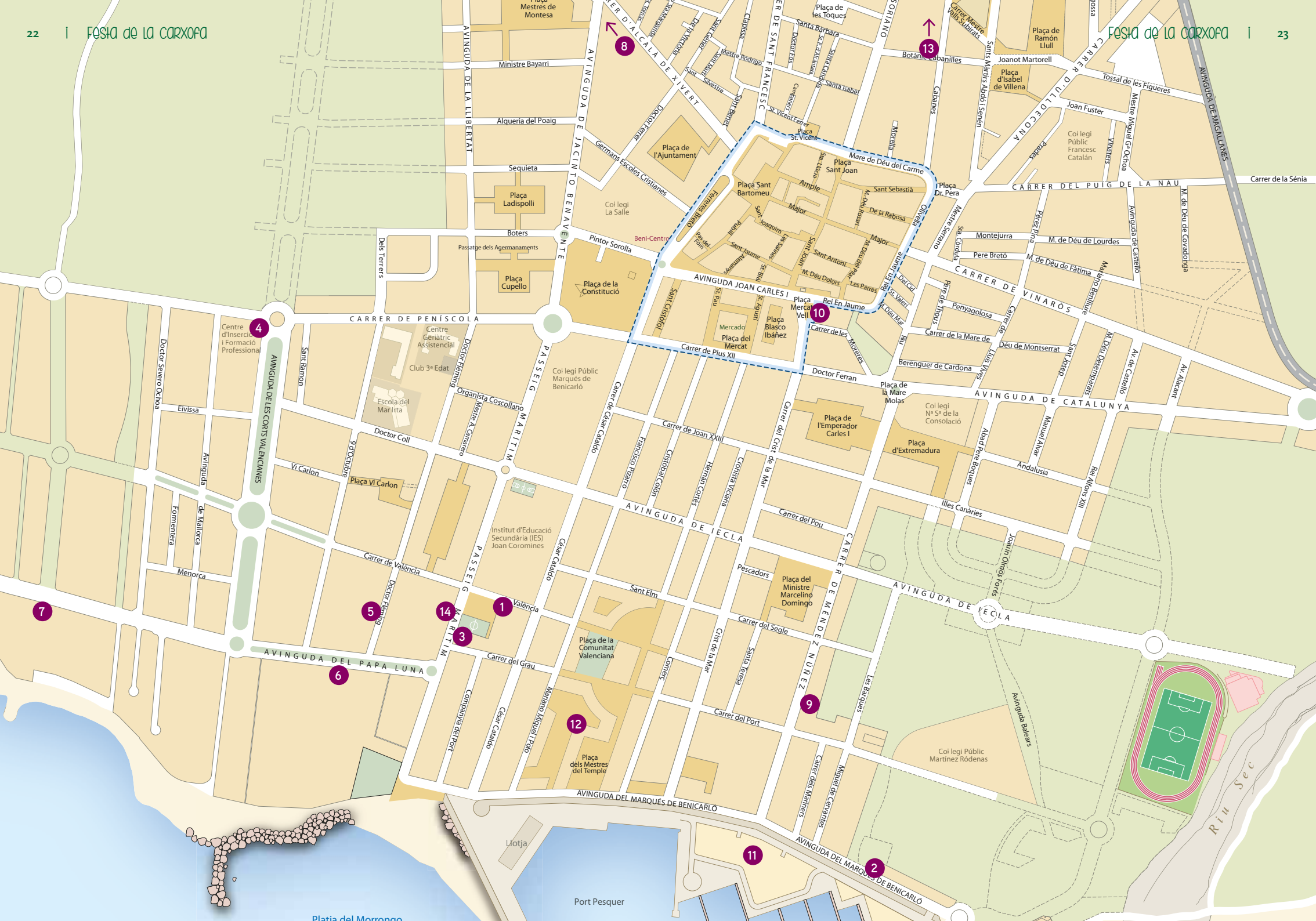


## Participants

### JORNADES GASTRONÒMIQUES

Del 31 de gener al 6 de març

1. **RESTAURANT VERMUTERIA TRÀNGOL.**  
Av. de València, 19. 12580 Benicarló. 964 044 323
2. **PAU RESTAURANT.**  
Av. del Marqués de Benicarló, 11. 12580 Benicarló. 964 470 546
3. **HOTEL RESTAURANT MARYNTON.**  
Pg. Marítim, 5. 12580 Benicarló. 964 465 030
4. **CENTRE INTEGRAT PÚBLIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL DE BENICARLÓ.**  
Av. de les Cort Valencianes, 2. 12580 Benicarló. 964 405 750
5. **HOTEL RESTAURANTE ROSI.**  
C. del Dr. Fléming, 50. 12580 Benicarló. 964 460 008
6. **PARADOR DE BENICARLÓ.**  
Av. del Papa Luna, 5. 12580 Benicarló. 964 470 100
7. **RESTAURANT CHUANET.**  
Av. del Papa Luna, s/n. 12580 Benicarló. 964 471 772
8. **BRASERIA SANT GREGORI RESTAURANT.**  
Camí de Sant Gregori, s/n - Ermita. 12580 Benicarló. 615 284 844
9. **RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO.**  
Av. de Méndez Núñez, 85. 12580 Benicarló. 964 470 075
10. **CAFETERIA LEVANTE.**  
Pl. del Mercat Vell, 10. 12580 Benicarló. 964 044 428
11. **RESTAURANT PIZZERIA MARE MEUA.**  
Port esportiu 2, 1r. 12580 Benicarló. 964 475 389
12. **XANADÚ RESTAURANTE-TAPERÍA.**  
Pl. dels Mestres del Temple, 3. 12580 Benicarló. 964 828 412
13. **RESTAURANT SAN RAFAEL.**  
C. de Mossén Lajunta, 24. 12580 Benicarló. 964 461 880
14. **RESTAURANTE NEPTUNO.**  
Ps. Marítim, 94. 12580 Benicarló. 964 460 555
15. **RESTAURANT EL CORTE INGLÉS.**  
Pg. de Morella, 1. 12006 Castelló. 964 344 157



4

8

13

7

5

14

1

6

3

12

9

11

2

10

Restaurant Vermuteria

# Tràngol

Av. de València, 19. 12580 Benicarló. Tel. 690 665 915. Reserves: 964 044 323. <http://trangol.com/>

## Menú degustació

Elaborat únicament amb carxofes ecològiques de collita pròpia  
Elaborado únicamente con alcachofas ecológicas de cosecha propia

### APERITIU / APERITIVO

Xupa-xups de poma, xocolata blanc i pistatxo. Bombó de *foie*

Xupa xups de manzana, chocolate blanco y pistacho. Bombón de foie

### ESCENA 1: TRAMPA A L'ULL / TRAMPANTOJO

*Capuccino* de carxofa, escuma d'abadejo, sal negra i trufa del Maestrat  
Capuccino de alcachofa, espuma de abadejo, sal negra y trufa del Maestrat.

### ESCENA 2: GEOLOGIA DE LA CARXOFA / GEOLOGÍA DE LA ALCACHOFA

Falla de *parfait* de *foie*, làmines de carxofa i almívar de fruites. Guaret terròs amb xips de carxofa, neu de formatge de cabra, pols d'oli de romer i esferificació de vermut Miró

Falla de "parfait" de foie, láminas de alcachofa y dulce de frutas. Barbecho terrón con chips de alcachofa, nieve de queso de cabra, polvo de aceite de romero y esferificación de vermut Miró.

### ESCENA 3: EN AIGÜES MARINES / EN AGUAS MARINAS

Amanida ben marinera amb salmó marinat amb soja i gamba confitada, brots frescos, fonoll marí, carxofes confitades, còctel de mostassa i vinagreta de citronella, mango, tomaca i ous de pesto

Ensalada muy marinera con salmón marinat con soja y gamba confitada, brotes frescos, hinojo marino, alcachofas confitadas, cocktail de mostaza y vinagreta de citronella, mango, tomate y huevos de pesto

### ESCENA 4: A PARTIR D'UN GUISAT... EL NOSTRE ARRÒS / A PARTIR DE UN GUIISO... NUESTRO ARROZ

Arròs «Mar i Horta»: sepienet de punxa, carxofes, caldo de galeres, *wakame* i essència de mar, plàncton marí

Arroz Mar y Huerta de "sepienet de la punxa", alcachofas, caldo de galeras, wakame y esencia de mar: plancton marino

### ESCENA 5: FUSIÓ AMB L'ORIENT MITJÀ / FUSIÓN CON ORIENTE MEDIO

Kebab de corder del Maestrat desossat i cuit molt lentament amb carxofes rostides i raïm

Kebab de cordero del Maestrat deshuesado y cocido muy lentamente con alcachofas asadas y uva

### ESCENA 6: DEL PASSAT AL PRESENT... I DEL SALAT AL DOLÇ / DEL PASADO AL PRESENTE... Y DEL SALTO AL DULCE

Sopa lleugera de carxofa amb bescuit de rosqueta caramel·litzada i sorbet cremós de romer

Sopa ligera de alcachofa con biscoito de torrija caramelizada, sorbete cremoso de romero

### ESCENA 7: REMATANT AMB EL «TIT-FOUR» / REMATANDO CON EL «TIT-FOUR»

Croqueta cruixent i melosa d'almívar de carxofa a l'estil morellà

Croqueta crujiente y melosa de dulce de alcachofa al estilo de Morella

BEGUDA NO INCLOSA / BEBIDA NO INCLUIDA

OPCIONAL: El nostre *mojito* de carxofa (3,5 € suplement)

OPCIONAL: Nuestro "mojito" de alcachofa (3,5 euros suplemento)

27,00 €  
(IVA inclòs)

Restaurant

# Pau

Av. del Marqués de Benicarló, 11 baix. Benicarló. [www.paurestaurant.com](http://www.paurestaurant.com). Tel. 964 470 546

## Menú

«Verde que te quiero verde» amb llagostins, bonítol, gelat de carxofa i pols de quicos  
Verde que te quiero verde... con langostinos, bonito, helado de alcachofa y polvo de kikos

*Involtini* de carbasseta farcit de trinxat d'abadejo i mariscos, pinyons, crema de carxofa i un toc de pesto

Envoltini de calabacín relleno de trinxat de bacalao y mariscos, piñones, crema de alcachofa y un toque de pesto

La coqueta de dacs de Carmensín amb pisto casolà, làmines de carxofa, pernil ibèric de gla i romer  
La coqueta de dacs de Carmensín con pisto casero, láminas de alcachofa, jamón ibérico de bellota y romero

Rèmol rostit amb salsa de bolets i carxofa, *crumble* de café i bolets silvestres (trompeta de la mort, rossinyol i *amanita caesarea*)

Rodaballo asado en salsa de boletus y alcachofa con *crumble* de café y setas silvestres (trompeta de la muerte, rebozuelo y *amanita caesarea*)

Secret de porc ibèric amb textura cruixent, *wok* de verdures, gambes i vieires amb jang, cremós d'albergínia a la flama i fregitel·la de carxofes

Secreto ibérico en textura crujiente, wok de verduritas, gambas y vieiras al jang, cremoso de berenjena a la llama y friturita de alcachofas

Cóc de pasta fullada caramel·litzat amb crema de vainilla, Bourbon i mongetes de canyella i coco  
Tartita de hojaldre caramelizado con crema de vainilla bourbon y palomitas de canela y coco

Cafés i Petit Fours

Cafés y Petit Fours

Celler seleccionat per Pau Restaurant

Bodega seleccionada por Pau Restaurant

36,00 €  
(IVA inclòs)

Hotel Restaurante

# Marynton

Pg. Marítim, 5. Tel. 964 465 030. 12580 Benicarló



## Menú

Pa de baguet farcit de carxofa escalfada, ou i patates, amb pernil d'esquer, carxofes palla i crema suau de pernil

Pan de baguette rellena de alcachofa pochada con huevo y patatas con lasca de jamón de cebo, alcachofas paja y suave crema de jamón

Calamar a la planxa amb carxofa confitada sobre terra de botifarra, tinta de calamar, vinagreta de julivert i pinzellades de sobrassada amb mel

Calamar a la plancha con alcachofa confitada sobre tierra de morcilla, tinta de calamar, vinagreta de perejil y pinceladas de sobrasada con miel

Caneló cruixent de carxofes i bolets de temporada amb beixamel suau

Canelón crujiente de alcachofas y setas de temporada con suave bechamel

*Parmentier* de carxofa i patata rostida, llimadures de carxofes, tires de pimentó roig al dente, pimentó de la Vera, polp de roca rostit i perles de *wakame*

Parmentier de alcachofa y patata asada, virutas de alcachofas, tiras de pimiento rojo al dente, pimentón de la vera, pulpo de roca asado y perlas de wakame

cuixa de corder farcida de carxofes i verdures de l'horta

Pierna de cordero rellena de alcachofas y verduritas de la huerta

Carxofa dolça amb mousse de formatge cremós i *crumble* d'ametles

Alcachofa dulce con mousse de queso cremoso y crumble de almendras

### CELLER / BODEGA

Vi negre (roure): Viñas del Vero. DO Somontano

Vino Tinto Roble Viñas del Vero D.O. Somontano

Vi blanc i rosat (jove): Viñas del Vero. DO Somontano

Vino Blanco y Rosado Joven Viñas del Vero D.O. Somontano

Aigua mineral

Agua Mineral

Cafè, acompanyat d'almívar de carxofa

Café acompañado de dulce de alcachofa

32,00 €  
(IVA inclòs)

Restaurant Pedagògic

# CIPFP

Av. de les Corts Valencianes, 2. 12580 Benicarló. Tel. 964 405 750



## Menú

Els nostres *snacks*

Nuestros snacks

Cruixent de carxofa, galera i verdures de l'horta

Crujiente de alcachofa, galera y verdures de la huerta

Carxofa farcida de llagostins de la Llotja de Benicarló

Alcachofa rellena de langostinos de la Llotja de Benicarló

Amanida tèbia de carxofa, vieira, *foie* i cítrics

Aliñada tibia de alcachofa, viera, foie y cítricos

Arròs de corral, faves, carxofa i alls tendres

Arroz de corral, habas, alcachofa y ajos tiernos

Llom d'abadejo gratinat i escuma de carxofa

Lomo de bacalao gratinado y espuma de alcachofa

Polpeta de vedella i carxofa amb reducció de Monastrell

Poupietes de ternera, alcachofa y reducción de Monastrell

Primeres postres

Prepostres

Les postres de la pastisseria Petit Fours

Los postres de la pastelería Petit Fours

Assortiment de pans artesans

Surtido De Panes Artesanos

### CELLER / BODEGA

Vi blanc (macabeu): Roques Negres, Castelló (les Useres)

Vino blanco (macabeo): Rocas Negras, Castelló (Les Useres)

Vi negre (monastrell i sirà): Roques Negres «Francisco Salvador», Castelló (les Useres)

Vino tinto (monastrell y syrah): Rocas Negras Francisco Salvador, Castelló (Les Useres)

Cava: Viña Aderus Brut Nature DO Cava

Cava. Viña Aderus Brut Nature. DO Cava

Aigua mineral

Agua Mineral

Café Smart Coffee (Cafés BO) / Café Smart Coffee (Cafés BO)

33,00 €  
(IVA inclòs)

Hotel Restaurant

# Rosi

C. del Dr. Fléming, 50. Tel. i Fax: 964 460 008. 12580 Benicarló. info@hotelrosi.com



Hotel  
Restaurant  
Rosi

## Menú

Cilindre de cabdells d'encisam amb salmó, carxofes, formatge fresc i fines herbes  
regat amb vinagreta de nous i cebollí fresc

Cilindro de cogollos con salmón, alcachofas y queso fresco a las finas hierbas regado con vinagreta  
de nueces y cebollino fresco

Carxofes a la planxa amb brandada d'abadejo i ou de guatla sobre llit de *concassé* de tomaca i bacó  
Alcachofas plancha con brandada de bacalao y huevo de codorniz sobre lecho de *concassé* de  
tomate y beicon

Saltat de carxofes amb manetes de porc i pota de polp fregit aromatitzat amb oli d'alfàbrega  
Salteado de alcachofas con manitas y pata de pulpo frito aromatizado con aceite de albahaca

Cassola «Rosi» amb carxofes, cloïsses i llagostins de la Llotja de Benicarló sobre patates a la  
importància

Cazuela «Rosi» con alcachofas, almejas y langostinos de la Lonja de Benicarló sobre patatas a la  
importància

### MENÚ DEL DIA / MENÚ DE DÍA

Arròs melós de carxofes, faves i bolets amb sepionet de punxa

Arroz meloso de alcachofas, habitas y setas con sepionet «de punxa»

### MENÚ DE NIT / MENÚ DE NOCHE

Peix de la Llotja de Benicarló al gust del client amb guarnició

Pescado de la Lonja de Benicarló al gusto del cliente con su guarnición

Postres especials «Rosi»: bescuit de tòfona i nous amb gelat de carxofes i crema de vainilla

Postre especial «Rosi»: bizcocho de trufa y nueces con helado de alcachofas y crema de vainilla

### CELLER / BODEGA

Vi blanc: Verdejo de Rueda

Vino blanco: Verdejo de Rueda

Vi negre de barril: Rioja

Vino tinto barrica: Rioja

Refrescos

Refrescos

Café, licor i rosca casolana d'anís

Café y chupito y rosco casero de anís

32,00 €  
(IVA inclòs)

Restaurant

# Parador de Benicarló

Av. del Papa Luna, 5. 12580 Benicarló. Tel. 964 47 01 00. benicarlo@parador.es



## Menú Festa de la Carxofa

### APERITIUS EN TAULA / APERITIVOS EN MESA

Cuscús, puré de carxofa rostida i vinagreta de pinyons

Cous cous, puré de alcachofa asada i vinagreta de piñones

Carxofa, cansalada ibèrica i llagostí amb arena de la platja

Alcachofa, panceta ibèrica i langostino con arena de la playa

Pastisset de carxofa, pollastre de corral i formatge de Catí

Pastisset de alcachofa, pollo de corral y queso de Catí

Olleta de recapte amb carxofes i cards / Olleta de recapte con alcachofas y cardos.

Arròs blanc o negre amb sépia i carxofes / Arroz blanco o negro con sepia y alcachofas

«París - Brest» de carxofa sobre salsa d'ametles / El "París - Brest" de alcachofa sobre salsa de almendras

### CELLER / BODEGA

Aigua, vins i caves selecció del Parador / Agua, Vinos y Cavas Selección del Parador

25,00 €  
(IVA inclòs)

## Menú degustació

### APERITIUS EN TAULA / APERITIVOS EN MESA

Cuscús sobre puré de carxofa rostida i vinagreta de pinyons

Cous cous sobre puré de alcachofa asada i vinagreta de piñones

Broqueta de carxofa, cansalada ibèrica i llagostí sobre arena de la platja

Broqueta de alcachofa, panceta ibèrica i langostino sobre arena de la playa

Pastisset de carxofa, pollastre de corral i formatge de Catí

Pastisset de alcachofa, pollo de corral y queso de Catí

Amanida temperada de faves, carxofes i llagostins adobada amb tomaca

Ensalada templada de habitas, alcachofas y langostinos con aderezo de tomate

Pota de polp torrada amb carxofa amb ceba i all

Pata de pulpo torrada con alcachofa encebollada y ajada

Sorbet de maduixa, cava i Cynard / Sorbete de fresa, cava y cynard

Galtes de porc estofades amb carxofa de Benicarló gratinada

Carrillada de cerdo estofada con gratinado de alcachofa de Benicarló

«París - Brest» de carxofa sobre salsa d'ametles

El "París - Brest" de alcachofa sobre salsa de almendras

Pastisset casolà de carxofa / Pastelito casero de Alcachofa

### CELLER / BODEGA

Aigua, vins i caves selecció del Parador / Agua, vinos y cavas selección del Parador

Café / Café

37,00 €  
(IVA inclòs)



Restaurante

# Chuanet

Av. del Papa Luna, s/n. Tel. 964 471 772. 12580 Benicarló



## Menú

Amanida amb pernil d'ànec, carxofa, formatge de Burgos i la seua vinagreta (2012)  
Ensalada con jamón de pato, alcachofa, queso de burgo y su vinagreta. (2012)

Llagostins saltats amb carxofa i all porro (2015)  
Langostinos salteados con alcachofa y puerro. (2015)

Calamarsons amb carxofes (1995)  
Chipirones con alcachofas. (1995)

saquet farcit de carxofa, botifarra de Burgos i foie fresc (2014)  
Saquito relleno de alcachofa, morcilla de burgos y foie fresco. (2014)

Arròs amb escamarlans i carxofes (2015)  
Arroz con cigalitas y alcachofas. (2015)

Bomba de xocolate sobre sopa de carxofa i gelat de vainilla (2015)  
Bomba de chocolate sobre sopa de alcachofa y helado de vainilla. (2015)

### NOTA / NOTA

A la nit, el plat principal es podrà canviar per un altre plat recomanat per la casa.  
Por la noche el plato principal se podrá cambiar por otro plato recomendado por la casa

### CELLER / BODEGA

Aigua mineral  
Agua Mineral  
Celler Chuanet  
Bodega Chuanet

Cafés / Cafés

Certificat Excel·lència 2015 Tripadvisor  
Premi Trajectòria Empresarial de l'Ajuntament de Benicarló 2015  
Premi al Reconeixement a la Qualitat Comercial de l'Ajuntament de Benicarló 2015  
Certificado Excelencia 2015 Tripadvisor  
Premio Trayectoria Empresarial del Ayuntamiento de Benicarló 2015  
Premio al Reconocimiento a la Calidad Comercial del Ayuntamiento de Benicarló 2015

37,00 €  
(IVA inclòs)

Braseria Restaurante

# Sant Gregori

Ermita de Sant Gregori. Tel. 615 284 844. 12580 Benicarló



## Menú

### ENTRANTS / ENTRANTES

Niu de carxofes amb salsa Perrins, cansalada i ou de guatlla  
Nido de alcachofas con salsa Perrins con tocino y huevo de codorniz  
¡Carxofa sorpresa! I si l'endevines t'invito al colp. ¡Alcachofa sorprendida! Y si la adivinas te invito al xupito

### PRIMER PLAT / PRIMERO

Milfulles de carxofa amb foie caramel·litzat amb reducció d'Oporto amb panses  
Milhojas de alcachofa con foie caramelizado con reducción de Oporto con pasas

### SEGON PLAT / SEGUNDO

Crep farcida de carxofa amb llagostins sobre espill d'americana suau  
Crep relleno de alcachofa con langostinos sobre espejo de americana suave

### TERCER PLAT / TERCER

Rellom de foie amb salsa de carxofa i fruits secs  
Solomillo de foie con salsa de alcachofa y frutos secos

### LES POSTRES / POSTRE

Postres casolanes de carxofa  
Postre casero de alcachofa a echar

### CELLER / BODEGA

Vi blanc: Vega Tolosa. DO Manchuela  
Vino blanco Vega Tolosa DO Manchuela  
Vi negre: Paraje de Mosquera. Almedíxer, Castelló  
Vino tinto Paraje de Mosquera de Almedíjar (Castelló)

Café / Café

22,00 €  
(IVA inclòs)

Restaurante

# El Cortijo Hnos. Rico



Av. de Méndez Nuñez, 85. Tel. 964 47 00 75 - 964 47 50 38. 12580 Benicarló.  
jmrcoferrer@gmail.com. <http://www.elcortijobenicarlo.com/>

## Menú

### APERITIU DE BENVINGUDA / APERITIVO DE BIENVENIDA:

Torrada amb escalivada, carxofa i polp gratinada al forn  
Tosta con escalivada, alcachofa y pulpo gratinada al horno

Timbal de carxofes i bolets amb cues de gamba roja i *tataki* de tonyina roja acompanyat de llagostins de la nostra llotja al vapor

Timbal de alcachofas y boletus con colitas de gamba roja, tataki de atún rojo, acompañado de langostinos de nuestra lonja al vapor

Rossejat bomba especial amb sépia, carxofes i cloïsses de Carril

Arrossejat bomba especial con sepia, alcachofas y almejas de carril - Especialidad

Sorbet mixt de cítrics de la Costa dels Tarongers amb un toc de confitura de carxofa

Sorbete mixto de cítricos "costa azahar" con toque de confitura de alcachofa

Llom d'abadejo salvatge a l'estil d'El Cortijo, amb alls tendres i carxofes

Lomo de bacalao salvaje estilo Cortijo, con ajos tiernos y alcachofas

Gelat artesà de taronja natural elaborat amb mel del Maestrat, flam de carxofa i fruites naturals

Helado artesano de naranja natural elaborado con miel del Maestrazgo, flan de alcachofa y frutas naturales

Mini pastisset de confitura de carxofa

Mini-pastisset de confitura de alcachofa

### CELLER / BODEGA

Celler El Cortijo Hnos. Rico

Bodega El Cortijo Hnos. Rico

Café – Batut de Limoncello

Café - Limonccelo frapé

37,00 €  
(IVA inclòs)

Cafeteria

# Levante

Pl. del Mercat Vell, 10. Tel. 964 044 428 - 653 109 592. 12580 Benicarló

## Dinar / Comida

### PRIMER / PRIMERO

Amanida de carxofes

Ensalada de alcachofas

Croquetes d'abadejo amb carxofes

Croquetas de bacalao con alcachofas

Remenat de carxofa amb pernil

Revuelto de alcachofa con jamón

### SEGON / SEGUNDO

Rellom de porc amb guarnició de carxofes o Arròs amb carxofes i sépia

Solomillo de cerdo con guarnición de alcachofas o Arroz con alcachofas y sepia

Postres, vi, aigua i café

Postre, vino, agua y café

25,00 €  
(IVA inclòs)

## Sopar / Cena

### PRIMER / PRIMERO

Cruixent de carxofes

Crujiente de alcachofas

Polp a la gallega amb carxofes

Pulpo a la gallega con alcachofas

Musclos a la marinera amb carxofes

Mejillones a la marinera con alcachofas

### SEGON / SEGUNDO

Rellom de vedella amb guarnició de carxofes o Abadejo amb alls tendres i carxofes

Solomillo de ternera con guarnición de alcachofas o Bacalao a los ajos tiernos con alcachofas

Postres, vi negre, blanc, aigua i café

Postre, vino tinto, blanco, agua y café

25,00 €  
(IVA inclòs)

Pizzeria

# Mare Meua

Port esportiu, 2-1. Tel. 964 475 389. 12580 Benicarló



## Menú

### ENTRANT / ENTRANTE

Carxofa saltada amb botifarra i cansalada  
Alcachofa salteada con morcilla y beicon

### PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Llagostí benicarlando amb salsa, all i pebre  
Langostino Benicarlando a la salsa, con ajo y pimienta

### SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Crep salat de carxofa, espinacs i tonyina  
Crepe salado de alcachofa, espinacas y atún

### TERCERA PLAT / TERCER PLATO

Arròs mariner amb carxofa  
Arroz marinero con alcachofa

### LES POSTRES / POSTRE

Flam de carxofes  
Flan de alcachofas

### CELLER / BODEGA

Negre (criança): El Coto (DO Rioja)  
Tinto – Coto Crianza (Rioja)  
Blanc (verdejo): Valdegalindo (DO Rueda)  
Blanco – Valdegalindo Verdejo (Rueda)  
Rosat: Clos de Torribas (DO Penedès)  
Rosado – Clos de Torriba (Penedes)

20,00 €  
(IVA inclòs)

Restaurante

# Xanadú

Pl. dels Mestres del Temple,3. Tel. 964 82 84 12



## Menú

### ENTRANTS PER A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Amanida amb rel·lom, vieires, gambons i carxofes  
Ensalada con solomillo de vieiras, gambones y alcachofas  
Ous trufats amb carxofes confitades  
Huevos trufados con alcachofas confitadas  
Carxofes i cloïsses amb salsa verda  
Alcachofas con almejas en salsa verde

### PRIMER PLAT / PRIMER PLATO:

Caneló cruixent de carn, carxofa i alls tendres amb salsa de xampinyó i cansalada  
Canelón crujiente de carne,alcachofa y ajos tiernos con salsa de champiñón y bacon

### PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL:

Migdia: Arròs melós d'ànec i carxofa  
Mediodía: Arroz meloso de pato y alcachofa  
Nit: Confit d'ànec amb *parmentier* de carxofes  
Noche: Confit de pato con parmentier de alcachofas

Postres i beguda de la casa (Rioja / Verdejo)  
Postre y bodega de la casa (Rioja/ Verdejo)

Pan i café  
Pan y café

28,50 €  
(IVA inclòs)

Restaurante

# San Rafel

C. de Mossén Lajunta, 24 baix. Reserves: 964 461 880. 12580 Benicarló



## Menú

### INTRODUCCIÓ / PRINCIPIO

«Insalata in cestino» amb carxofes de Benicarló, pernil i vinagreta de pinyons i dàtils  
 "Insalata in cestino" con alcachofas de Benicarló, jamón y vinagreta de piñones y dátiles  
 Vieira gratinada farcida de marisc i beixamel de carxofes de Benicarló  
 Vieira gratinada rellena de marisco y bechamel de alcachofas de Benicarló  
 Falsos xurros de cervesa artesana de carxofa (Badúm) amb fals xocolate de botifarra i carxofes de Benicarló a la brasa  
 Falsos churros de cerveza artesana de alcachofa Badúm con falso chocolate de morcilla y alcachofas de Benicarló a la brasa

### NUS / NUDO

Risotto verd de llamàntol i carxofa de Benicarló amb mantega de coriandre i escalunyes  
 Risotto verde de bogavante y alcachofa de Benicarló con mantequilla de cilantro y chalotas  
 Coca de magret d'ànec i carxofes de Benicarló  
 Coca de Magret de pato y alcachofas de Benicarló

### DESENLLAÇ / DESENLACE

Pastís americà de llima i merengue amb cruixent de carxofes  
 Tarta de americana de limón y merengue, con crujiente de alcachofas

### BEGUDA NO INCLOSA

BEBIDA NO INCLUIDA

27,00 €  
(IVA inclòs)

Restaurant

# Neptuno

Pg. Marítim, 94. Tel. 964 460 555. 12580 Benicarló



## Menú

### APERITIU / APERITIVO

Mini amanida de carxofes, llamàntol, formatge de cabra i brots amb vinagreta de fruits secs  
 Mini ensalada de alcachofas, bogavante, queso de cabra y brotes con vinagreta de frutos secos

Cor de carxofa, albergínies i cebeta caramel·litzada amb cremós de llagostins i espàrrecs de mar  
 Corazón de alcachofa, berenjenas y cebollita caramelizada con cremoso de langostinos y espárragos de mar

Cocotxes d'abadejo i carxofes al fals pil-pil de marineta  
 Kokotxas de bacalao y alcachofas en falso pil-pil de marineta

Lluç de palangre i carxofes amb salsa *teriyaki*, algues i perles de tinta  
 Merluza de palangre y alcachofas en salsa teriyaki, algas y perlas de tinta

Deconstrucció cruixent d'anyell i carxofes rostides  
 Deconstrucción crujiente de ternasco y alcachofas asadas

Biscuit de carxofa i caramel de taronja amb gelat d'orxata  
 Bizcocho de alcachofa, caramelo de naranja con su helado de horchata

### CELLER A TRIAR / BODEGA A ELEGIR

Vi blanc (verdejo): Caballero de Castilla  
 Vino Blanco Verdejo Caballero de Castilla  
 Vi negre (ull de llebre): Serres (DO Rioja)  
 Vino Tinto Tempranillo Serres (D.o.c Rioja)  
 Cava brut selecció especial  
 Cava Brut Selección Especial

Pa, aigües minerals i cafés amb macarró de melmelada de carxofa  
 Pan, Aguas Minerales, Cafés con su macaron de Mermelada de Alcachofa

33,00 €  
(IVA inclòs)

Resturante

# El Corte Inglés

Pg. de Morella, 1. Tel. 964 344 157. 12006 Castelló



## Menú gastronòmic

DEL 29 DE FEBRER AL 12 DE MARÇ 2016 / 29 DE FEBRERO AL 12 DE MARZO 2016

*Carpaccio* de carxofa, gingebre, coriandre i llima  
 Carpaccio de Alcachofa, jengibre, cilantro y lima

Filet d'abadejo sobre llit de verdures i gratinat amb allioli de carxofa  
 Taco de bacalao sobre lecho de verduritas y gratinado de alioli de alcachofas

Sorbet lleuger de carxofa  
 Liger sorbete de alcachofa

Hamburguesa de carxofes i vedella blanca amb aire de tòfona  
 Hamburguesa de alcachofas de ternera blanca y aire de trufa

Arròs amb carxofa ratllada, navalles i cloïsses  
 Arroz de alcachofa rayada, navajas y almejas

Gelat de carxofes amb profiterols  
 Helado de alcachofas con su profiterol

30,00 €  
 (IVA inclòs)





Ajuntament  
de Benicarló

[www.ajuntamentdebenicarlo.org](http://www.ajuntamentdebenicarlo.org)

Col·labora:



GENERALITAT  
VALENCIANA



COMUNITAT  
VALENCIANA



DIPUTACIÓ  
D'E  
CASTELLÓ



Caixa Benicarló



4COLORS



PEIX DE BENICARLÓ  
FRESC DE COSTA

**Cámara**

Castellón

Antena Local  
Benicarló



Mercado Central Benicarló



gasNatural

PIVA  
MECHERO



PINORD  
1984-2019-1982

AMBAR

renfe

Dissenyadora del cartell: Alejandra Roda Colomer