



JORNADES del

Polp

a Caçuf

i PEIX

de Llotja



Del 7 d'octubre  
al 4 de novembre  
BENICARLÓ 2018



# Restaurants *Participants*

CIPFP BENICARLÓ

BAR RESTAURANT CASA GOLO

RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO

RESTAURANT ARROSSERIA LA MAR DE BO

RESTAURANT MARE MEUA

RESTAURANT NEPTUNO

PAU RESTAURANT

HOTEL RESTAURANT ROSI

RESTAURANT SANT GREGORI

PLÀNOL UBICACIÓ RESTAURANTS

ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

# CENTRE INTEGRAT PÚBLIC DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

Snacks fríos

Snacks calientes

Infusión cremosa de galera y pescado de roca

Salteado de mar y montaña con setas

Pata de pulpo y huerta de Benicarló a la brasa

Arroz de «a bordo»

Filete de pescado de la Lonja de Benicarló  
con texturas marineras

## PREPOSTRE

Los postres de nuestra pastelería

Petits fours

Surtido de panes artesanos

**Precio: 26 euros** (IVA incluido)  
(No incluye bodega, solo agua i café)



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

Snacks freds

Snacks calents

Infusió cremosa de galera i peix de roca

Saltejat de mar i muntanya amb bolets

Pota de polp i horta de Benicarló a la brasa

Arròs d'«a bordo»

Filet de peix de la Llotja de Benicarló  
amb textures marineres

## PREPOSTRES

Les postres de la nostra pastisseria

Petits fours

Assortit de pans artesans

**Preu: 26 euros** (IVA inclòs)  
(No inclou bodega, solament aigua i café)

## BAR RESTAURANT CASA GOLO

Milhojas de tomate rosa con pulpo de roca, carpaccio bacalao, salmón ahumado, aguacate y vinagreta Dijon  
Canelones de marisco y pulpo de roca con suave bechamel de boletus  
Pulpo a la brasa con alioli y pimentón de La Vera con setas de temporada

### PARA COMER

Arroz de ortigas de mar, pulpo de roca y colitas de gamba roja

### PARA CENAR

Bacalao en tempura con vinagreta de mostaza y miel

### POSTRE

Tartas de la casa a elegir

### BODEGA

Blanco: Rueda-Bitácora / Rioja tinto: Tierras de Murillo  
Cafés y agua mineral

**Precio: 35 euros** (IVA incluido)

(Este menú incluye 1 botella de vino cada dos personas o refresco)



Port Esportiu, bloc 1 planta 1  
Tel. 615 982 363 / 651 461 247

Milfulles de tomaca rosa amb polp de de roca, carpaccio d'abadejo, salmó fumat, alvocat i vinagreta Dijon  
Canelons de marisc i polp de roca amb suau beixamel de boletus  
Polp a la brasa amb allioli i pebre roig de La Vera amb bolets de temporada

### PER A DINAR

Arròs d'ortigues de mar, polp de roca i coetes de gamba roja

### PER A SOPAR

Abadejo en tempura amb vinagreta de mostassa i mel

### POSTRES

Pastissos de la casa a escollir

### BODEGA

Blanc: Rueda-Bitácora / Rioja negra: Tierras de Murillo  
Cafés i aigua mineral

**Preu: 35 euros** (IVA inclòs)

(Aquest menú inclou 1 botella de vi cada dos persones o refresco)

# RESTAURANT EL CORTIJO HNOS. RICO

Snaks de bienvenida

Timbal de pulpo con cigalitas, zamburiñas y salmón aliñado con aceite

Guiso de pulpo a la marinera con langostinos y almejas

Sorbete de mojito

Degustación de arroz con pulpo, chipirones y alcachofas (especialidad El Cortijo)

Frutas naturales con helado de avellana y teja de almendra

Café y chupito

Repostería

**Precio: 40 euros** (IVA incluido)  
(Bebida no incluida)



Av. de Méndez Núñez, 85  
Tel. 964 470 075 / 964 475 038  
/610 673 311

Snaks de benvinguda

Timbal del polp amb escamarlanets, petxines variades i salmó amanit amb oli

Guisat de polp a la marinera amb llagostins i cloïsses

Sorbet de mojito

Degustació d'arròs de polp, calamarsons i carxofes (especialitat El Cortijo)

Fruites naturals amb gelat d'avellana i teula d'ametla

Café i copeta

Rebosteria

**Preu: 40 euros** (IVA inclòs)  
(Beguda no inclosa)

## RESTAURANT ARROSSERIA LA MAR DE BO

### Entrantes

Langostinos de Benicarló a la pedra

Pulpo a la plancha

Pescadito frito

Pastel de pulpo sobre espejo de americana suave

Arrossejat con pulpo o fideuà con pulpo  
(a elegir, mesa completa)

Postre, bebida i café

**Precio: 23 euros** (IVA incluido)



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

### Entrants

Llagostins de Benicarló a la pedra

Polp a la planxa

Peixet fregit

Pastís de polp sobre espill d'americana suau

Rossejat d'arròs amb polp o fideuà amb polp  
(a escollir, taula sencera)

Postres, beguda i café

**Preu: 23 euros** (IVA inclòs)

## RESTAURANT MARE MEUA

### Entrantes

Milhojas de pulpo con foie de pato y manzana, aromatizado con pimentón de La Vera y vinagreta de higos  
Vieira rellena de pulpo, mariscos y salsa bechamel gratinada  
Pulpo a la marinera con gulas y almejas  
Arroz meloso con pulpo y marisco (mínimo dos personas)

### POSTRE

Casero a elegir

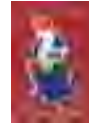
### BEBIDAS

Vino o agua

### BODEGA

Tinto: Coto crianza 2014  
Rosado: Casa (Valdés)  
Blanco: Casa (Valdés)

**Precio: 28 euros** (IVA incluido)



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

### Entrants

Milfulles de polp amb foie d'ànec i poma, aromatitzat amb pebre roig de La Vera i vinagreta de figues  
Vieira farcida de polp, mariscos i salsa beixamel gratinada  
Polp a la marinera amb gules i cloïsses  
Arròs melós amb polp i marisc (mínim dos persones)

### POSTRES

Caseres a escollir

### BEGUDES

Vi o aigua

### BODEGA

Negre: Coto criança 2014  
Rosat: Casa (Valdés)  
Blanc: Casa (Valdés)

**Preu: 28 euros** (IVA inclòs)

## RESTAURANT NEPTUNO

Duo de croquetas de mar

Ensalada de tomate rosa del Maestrat, sardina, anguila ahumada,  
aguacate y cebolla roja

Gratén de pulpo y patatas benicarlandas con su alioli

Salteado de langostinos, habitas baby, pulpo de roca y jamón ibérico

### COMIDA

Arroz de raya, ajitos tiernos y cigalitas

o

### CENA

Rape con nuevo suquet de otoño

### POSTRE

Helado de coco con piña caramelizada y gelatina de cítricos

Café con su bocadito de anís y licor de arroz

### BODEGA

Vino blanco verdejo / Vino tinto Rioja / Cava brut nature selección especial

**Precio: 35 euros** (IVA incluido)



Ps. Marítim, 94  
Tel. 964 460 555

Duo de croquetes de mar

Ensalada de tomaca rosa del Maestrat, sardina, anguila fumada,  
avocat i ceba roja

Gratinat de polp i pataques benicarlandes amb el seu all-i-oli

Saltat de llagostins, favetes, polp de roca i pernil ibèric

### DINAR

Arròs de rajada, allets tendres i escamarlanets

o

### SOPAR

Rap amb nou suquet de tardor

### POSTRES

Gelat de coco amb pinya caramel·litzada i gelatina de cítrics

Café amb mosset d'anís i licor d'arròs

### BODEGA

Vi blanc verdejo / Vi negre Rioja / Cava brut nature selecció especial

**Preu: 35 euros** (IVA inclòs)



## PAU RESTAURANT ARROCIERIA MEDITERRANEA



Av. del Marquès de Benicarló, 11  
Tel. 964 470 546

Aperitivo de wok de gambas, juliana de verduritas y salsa oriental

Ensalada de pulpo, brotes verdes y germinados, pétalos de tomate con aliño de mostaza y mayonesa de cítricos

Calamaret relleno, boletus, berenjena y solmillos de vieiras

Lingote de calabacín, langostinos, alcachofa y papada ibérica confitada

Risotto cremoso de bogavante al aroma de azafrán

Rape de lonja, consomé de ibérico y salteado de habitas baby y cortes de jamón 5 J Sánchez Romero Carvajal

Infusión de piña, helado de coco y coulis de menta

Bodega incluida (agua, vino blanco y tinto) y cafés

**Precio: 35 euros** (IVA incluido)

Aperitiu de wok de gambes, juliana de verduretes i salsa oriental

Ensalada de polp, brots verds i germinats, pètals de tomaca amb amaniment de mostassa i maionesa de cítrics

Calamaret farcit, boletus, albergínia i filets de vieires

Lingot de carabasseta, llagostins, carxofa i papada ibèrica confitada

Risotto cremós de llamàntol amb aroma de safrà

Rap de llotja, consomé d'ibèric i saltat de favetes i encenalls de pernil 5J Sánchez Romero Carvajal

Infusió de pinya, gelat de coco i coulis de menta

Bodega inclosa (aigua, vi blanc i negre) i cafés

**Preu: 35 euros** (IVA inclòs)

## HOTEL RESTAURANTE ROSI

Ensalada de hojas de roble, endivias, tomate cherry con escabeche de pulpo y mejillones acompañada de su vinagreta

Tosta de pulpo, aguacate, tomate y cebollita fresca

Paté de berenjenas con rodajas de pulpo asado y sal de jamón

Pulpo frito sobre patata y salsa de mojo picón

Arroz meloso de gallineta de mar, pulpo y setas de otoño

Postre casero a elegir

Café , rosquito de la abuela y chupito

Vino bodega selección Rosi, aguas y refrescos

**Precio: 32 euros** (IVA incluido)



C. del Dr. Fléming, 50  
Tel. 964 460 008

Ensalada de fulles de roure, endívies, tomaques cirerol amb escabetx de polp i musclos, acompanyada de la seua vinagreta

Torrada de polp, alvocat, tomaca i cebeta fresca

Paté d'albergínies amb rodanxa de polp torrat i sal de pernil

Polp fregit sobre pataca i salsa de *mojo picón*

Arròs melòs de gallineta de mar, polp i bolets de tardor

Postres casolanes a escollir

Café, rotllet de la iaia i copeta

Vi bodega selecció Rosi, aigües i refrescos

**Preu: 32 euros** (IVA inclòs)

## RESTAURANT SANT GREGORI



Ermita de Sant Gregori de Benicarló  
Camí de Sant Gregori, s/n  
Tel. 649 302 943

Espuma de cachelos, pulpo seco a la brasa con su gelée  
y aceite de cebollino

Carpaccio de pulpo, helado de miso rojo, cremas vegetales  
y perlas ahumadas

Crema de nabo blanco, huevo trufado,  
aire de cebolla caramelizada y pulpo

Risotto milanese, papada de cerdo  
y alioli de sobrasada

Falsa Sacher con sorbete de mandarina  
y pera confitada

Incluye pan y café

**Precio: 28 euros** (IVA incluido)  
(Bodega no incluida)

Escuma de *cachelos*, polp sec a la brasa amb el seu gelée  
i oli de cibulet

Carpaccio de polp, gelat de miso roig, cremes vegetals  
i perles fumades

Crema de napicol, ou trufat,  
aire de ceba caramel·litzada i polp

Risotto milanese amb polp, papada de porc  
i all-i-oli de sobrassada

Falsa Sacher amb sorbet de mandarina  
i pera confitada

Inclou pa i café

**Preu: 28 euros** (IVA inclòs)  
(Bodega no inclosa)





# Benicarló

## OCTUBRE i NOVEMBRE 2018

### Dijous 4 d'octubre

19.00 h Degustació de pinxos.  
Pl. del Mercat

### Del 5 al 14 d'octubre

VII Jornades del Pinxo

### Diumenge 7 d'octubre

12.00 h Demostració Gastronòmica  
del Polp a Caduf i Peix de Llotja.  
Av. del Marqués de Benicarló, davant  
de pl. dels Mestres del Temple





Ajuntament  
de Benicarló

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



PEIX DE BENICARLÓ  
FRESC DE COSTA



Caixa  
Benicarló

1990  
**AMBAR**  
CERVECEROS INDEPENDIENTES



Cotradia de  
Pescadores  
de Benicarló

