

Sant Joan

BENICARLÓ 2024



sant

JOAN

23 DE JUNY

19.30 – 23.30 h

Sessió musical de DJ Toño

Lloc: Pg. Marítim

00.00 h (Nit del 23 al 24)

Foguera de Sant Joan

Lloc: Platja del Morrongo

00.15 h (Nit del 23 al 24)

Focs artificials

Lloc: Platja del Morrongo

00.30 h (Nit del 23 al 24)

Actuació musical de

La Otra Oreja

Lloc: Pg. Marítim

Entrada gratuïta.

24 DE JUNY

La mar de Benicarló. Passejos amb barca

Lloc: Edifici Capitanía Port

Horari sortides: 10.00 h, 11.30 h, 13.00 h, 17.00 h, 18.30 h, 20.00 h

Grup màxim: 12 persones per sortida

Preu: 5 €

La venda de tiquets serà en línia a través de:
www.benicarlo.org i www.benicarlo.travel

23 DE JUNIO

19.30 – 23.30 h

Sesión musical de DJ Toño

Lugar: Paseo Marítimo

00.00 h (Noche del 23 al 24)

Hoguera de San Juan

Lugar: Playa del Morrongo

00.15 h (Noche del 23 al 24)

Fuegos artificiales

Lugar: Playa del Morrongo

00.30 h (Noche del 23 al 24)

Actuación musical de

La Otra Oreja

Lugar: Paseo Marítimo

Entrada gratuita.

24 DE JUNIO

La mar de Benicarló. Paseos en barca

Lugar: Edificio Capitanía Puerto

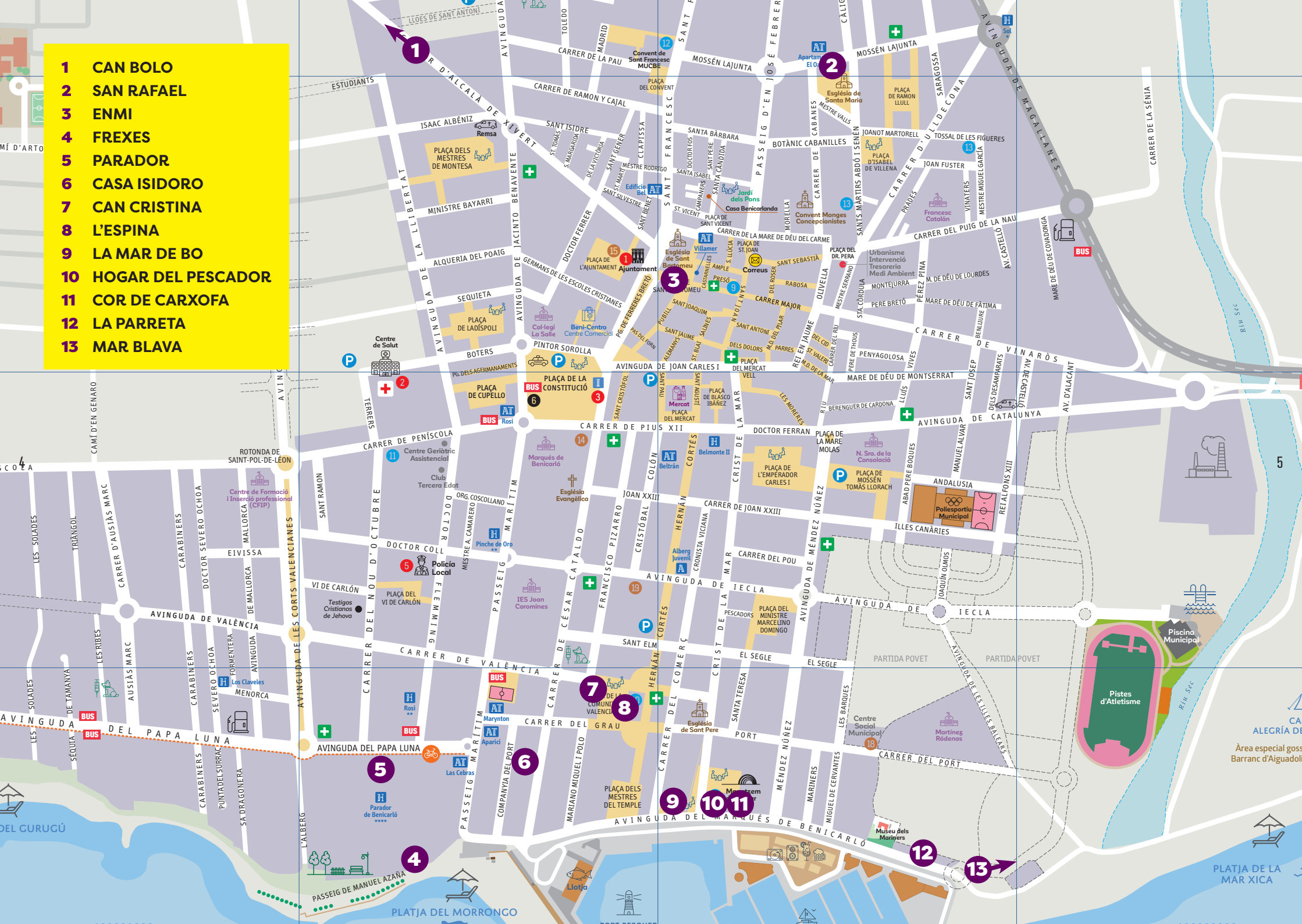
Horario salidas: 10.00 h, 11.30 h, 13.00 h, 17.00 h, 18.30 h, 20.00 h

Grupo máximo: 12 personas por salida

Precio: 5 €

La venta de tiques será online a través de:
www.benicarlo.org y www.benicarlo.travel

- 1 CAN BOLO
- 2 SAN RAFAEL
- 3 ENMI
- 4 FREXES
- 5 PARADOR
- 6 CASA ISIDORO
- 7 CAN CRISTINA
- 8 L'ESPINA
- 9 LA MAR DE BO
- 10 HOGAR DEL PESCADOR
- 11 COR DE CARXOFA
- 12 LA PARRETA
- 13 MAR BLAVA





RESTAURANT CAN BOLO



Partida Sant Gregori 140
(Antic restaurant Es3)
Tel. 650 162 301

ENTRANTES (CENTRO DE MESA)

Ensalada de tomate rosa del Maestrat,
cebolla roja encurtida y ventresca de atún
Jamón de cebo ibérico de campo y queso de
Benassal
Napoleons de Vilafranca con salsa de cebolla
y ajos asados

PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo a caduf, langostinos de
Benicarló con alioli de ajo negro y fondo
oscuro de pescado de nuestra Lonja

POSTRE

Especial de la casa

Bebidas no incluidas
Café incluido

ENTRANTS (A COMPARTIR)

Ensalada de tomaca rosa del Maestrat, ceba
roja envinagrada i ventresca de tonyina
Pernil d'engreix ibèric de camp i formatge de
Benassal
Napoleons de Vilafranca amb salsa de ceba i
alls torrats

PLAT PRINCIPAL

Arròs de polp a caduf, llagostins de Benicarló
amb allioli d'all negre i fons obscur de peix de
la nostra Llotja

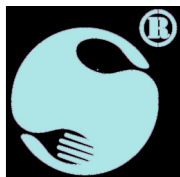
POSTRES

Especial de la casa

Begudes no incloses
Café inclòs

27 €
IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia. Mínim per
a dues persones
Con reserva previa. Mínimo para
dos personas



RESTAURANT SAN RAFAEL



C. de Mossén Lajunta, 24 baixos
Telèfon: 964 46 18 80

ENTRANTES

New York roll de calabacín, salmón y crema agria de pistacho
Kafta de cordero con tzatziki de yogur y menta
Coca de brevas y queso de cabra gratinado
Gazpachuelo con huevo poche y gambitas

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR):

Filete de cap-roig con verduritas de temporada y salsa de verdejo
Sofrit pagés de pollo y conejo
Arroz de zamburiñas con alioli de nori (mín. 2 pers.)
Arroz de pato y foie (mín. 2 pers.)

POSTRE (A ELEGIR)

Crema de melocotón caramelizada
Sopa fría de sandía y frutas

Bebidas no incluídas

ENTRANTS

New York roll de carabasseta, salmó i crema agra de pistatxo
Kefta de corder amb tzatziki de iogurt i menta
Coca de bacores i formatge de cabra gratinat
Gazpachuelo amb ou escalfat i gambetes

PRINCIPAL (A TRIAR)

Filet de cap-roig amb verduretes de temporada i salsa de verdejo
Sofrit pagés de pollastre i conill
Arròs de petxina variada amb allioli de nori (min. 2 pers.)
Arròs d'ànec i foie (min. 2 pers.)

POSTRES (A TRIAR)

Crema de préssec caramel·litzada
Sopa freda de meló d'Alger i fruites

Begudes no incloses

20 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa



CAFÉ BAR
ENMI



Pl. de Sant Bartomeu, 15
Tel. 964 473 978

ENTRANTES

Gamba roja al ajillo

Setas de temporada con coral de gamba roja y huevo

Calamar de playa a la parrilla con pesto casero de albahaca, pistacho y sofrito de tomate

Pata de pulpo y patata revolcona

PLATO PRINCIPAL

Arroz negro con gamba y sepia

POSTRE

Postre casero

Bebidas no incluidas

ENTRANTS

Gamba roja amb allada

Bolets de temporada amb coral de gamba roja i ou

Calamar de platja a la graella amb pesto casolà d'alfàbega, pistatxo i sofregit de tomaca

Pota de polp i pataques revolcona

PLAT PRINCIPAL

Arròs negre amb gamba i sépia

POSTRES

Postres casolanes

Begudes no incloses

30 €
IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa



RESTAURANT FREXES



Pg. Marítim, 140 – 1 baix 99
Tel. 964 968 223

PARA COMPARTIR

Ensalada de bacalao y pulpo
Mejillones a la vinagreta
Sardinas a la plancha
Tabla de embutidos
Chipirones

Coca de San Joan

Agua y café incluido
Bebidas no incluídas

PER A COMPARTIR

Ensalada d'abadejo i polp
Musclos amb vinagreta
Sardines a la planxa
Taula d'embotits
Calamarets

Coca de Sant Joan

Aigua i café inclòs
Begudes no incloses

26 €
IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

**Amb reserva prèvia. Mínim per
a dues persones**
Con reserva previa. Mínimo para
dos personas

BOCADOS GASTRONÓMICOS

Tartar de salchichón de San Vicente
Tartaleta crujiente de queso azul Tot de Poble

TRADICIÓ

Dorada de lonja y muselina de calabacín

CERCANÍA

Meloso de ternera y puré avainillado

POSTRE

Las natillas del Papa Luna

Bebidas no incluidas

El precio incluye servicio de pan y AOVE

MOSSETS GASTRONÒMICS

Tàrtar de salsitxó de San Vicente
Cassoleta cruixent de formatge blau Tot de Poble

TRADICIÓ

Dorada de llotja i mussolina de carabasseta

PROXIMITAT

Melós de vedella i puré avainillat

POSTRES

Les natilles del Papa Luna

Begudes no incloses

El preu inclou servei de pa i OOVE

38 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

El menú només se servirà a taula
completa. Amb reserva prèvia
El menú solo se servirà a mesa
completa. Con reserva previa

RESTAURANT CASA ISIDORO

C. de la Companyia del Port, 9
Tel. 964 461 519 – 695 485 076

PARA COMPARTIR

Ensalada de brotes con sardina escabechada
Mejillones a la marinera
Langostinos a la sal

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR):

Carrillada deshuesada con setas
Suquet de rape con langostino
Pulpo a la plancha (4 € suplemento)
Entrecote a la plancha (4 € suplemento)

POSTRE

Tarta de queso con chocolate blanco

Bebidas no incluidas

PER A COMPARTIR

Ensalada de brots amb sardina escabetxada
Musclos a la marinera
Llagostins a la sal

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR):

Galta desossada amb bolets
Suquet de rap amb llagostí
Polp a la planxa (4 € suplement)
Entrecot a la planxa (4 € suplement)

POSTRES

Pastís de formatge amb xocolata blanc

Begudes no incloses

25 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa



BAR CAFETERIA **CAN CRISTINA**



C. de València, 5
Tel. 620 437 453

MENÚ DE TAPAS MEDITERRÁNEO PARA COMPARTIR

Boquerones en vinagre
Mejillones al vapor del Delta
Pescadito frito de Benicarló
Canana guisada de Benicarló

Bebidas no incluidas

MENÚ DE TAPES MEDITERRANI PER A COMPARTIR

Seitons en vinagre
Musclos al vapor del Delta
Peixet fregit de Benicarló
Canana guisada de Benicarló

Begudes no incloses

18 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa

ENTRANTES (CENTRO DE MESA)

Ensalada de rúcula y canónigos con naranja,
fresas, mozzarella y piñones

Langostinos del terreno a la sal

Tatín de hojaldre, queso azul, pera y
nueces

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz meloso con bogavante

Cordero empanado con salsa de yogurt y
menta y pistacho crushed

POSTRE

Postres caseros

Bebidas no incluidas

ENTRANTS (CENTRE DE TAULA)

Ensalada de ruca i canonges amb taronja,
maduixes, mozzarella i pinyons

Llagostins del terreny a la sal

Tatin de pasta fullada, formatge blau, pera i
anous

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR)

Arròs melós amb llamàntol

Corder empanat amb salsa de iogurt i menta i
pistatxo crushed

POSTRES

Postres casolanes

Begudes no incloses

22,90 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa



RESTAURANT ARROCERIA LA MAR DE BO



Av. del Marquès de Benicarló, 30
Tel. 620 857 558

ENTRANTES (CENTRO DE MESA)

Jamón y queso con pan con tomate y aceite
Mejillones a la marinera

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Arroz caldoso de marisco
Salteado de setas con chipirones

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Rape a la marinera con gamba
Codillo al horno

POSTRE

Postre de la casa

Bebidas no incluidas

ENTRANTS (CENTRE DE TAULA)

Pernil i formatge amb pa amb tomaca i oli
Musclos a la marinera

PRIMER PLAT (A TRIAR)

Arròs caldós de marisc
Saltat de bolets amb calamarets

SEGON PLAT (A TRIAR)

Rap a la marinera amb gamba
Garró al forn

POSTRES

Postres de la casa

Begudes no incloses

25 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa



RESTAURANT

HOGAR DEL PESCADOR

ENTRANTES

Taco de pulpo con pico de gallo
Carpaccio de tomate rosa con boquerones
Hojaldre de escalivada con sardina ahumada
Tartar de atún con aguacate

Bebidas no incluidas



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

ENTRANTS

Taco de polp amb pico de gallo
Carpaccio de tomaca rosa amb seitons
Pasta de full farcida d'escalivada amb sardina fumada
Tàrtar de tonyina amb alvocat

Begudes no incloses

20 €
IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa



RESTAURANT COR DE CARXOFA



Av. del Marquès de Benicarló, 27
Reserves: www.carxofa.es/reserva

ENTRANTES

Gazpacho de remolacha

Crema fría de remolacha de nuestro huerto, tomate, pepino, entre otros ingredientes, con aceite de oliva virgen extra, cebollino fresco y flores comestibles

Ensalada de encurtidos

Degustación de diferentes encurtidos caseros y vegetales seleccionados según temporada acompañado con un fino puré de espinacas

Puerro en 3 texturas

Puerro de nuestro huerto ecológico escaldado, acompañado de tiras de puerro crujientes, reducción de puerro con vegetales y salsa de miso

Tomate rosa a la plancha

Tomate rosa del Maestrat a la plancha con salsa pesto de albahaca casera y esferificaciones de aceite de oliva virgen extra variedad arbequina

PLATO PRINCIPAL

Fideuà arcoiris

Elaborada con fideo fino sin gluten y diferentes vegetales de múltiples colores según la cosecha del día

POSTRE

A elegir de nuestra selección de postres caseros; cada día diferentes.

Café o infusión

Café 100% arabica, de tueste natural y ecológico o selección de infusiones, té y tisanas ecológicas

Bebidas no incluidas

ENTRANTS

Gaspatxo de remolatxa

Crema freda de remolatxa del nostre hort, tomaca, cogombre, entre altres ingredients, amb oli d'oliva verge extra, cebollí fresc i flors comestibles

Ensalada d'envinagrats

Degustació de diferents adobats casolans i vegetals seleccionats segons temporada acompanyat amb un fi puré d'espínacs

Porro en 3 textures

Porro del nostre hort ecològic escaldat, acompanyat de tires de porro cruixents, reducció de porro amb vegetals i salsa de miso

Tomaca rosa a la planxa

Tomaca rosa del Maestrat a la planxa amb salsa pesto d'alfàbega casolana i esferificacions d'oli d'oliva verge extra varietat arbequina

PLAT PRINCIPAL

Fideuà arc de Sant Martí

Elaborada amb fideu fi sense gluten i diferents vegetals de múltiples colors segons la collita del dia

POSTRES

A triar de la nostra selecció de postres casolanes; cada dia diferents.

Café o infusió

Café 100% arabica, de torrat natural i ecològic o selecció d'infusions, tes i tisanes ecològiques

Begudes no incloses

39 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Únicament disponible per a taula completa
Tots els plats d'aquest menú són lliures de
glúten i 100% vegans. Amb reserva prèvia
Únicamente disponible a mesa completa
Todos los platos de este menú son libres de
gluten y 100% veganos. Con reserva previa

ARROCERIA SHOWCOOKING

LA PARRETA

EMPEZAMOS:

Puerro confitado, holandesa y cecina del Maestrazgo
Croqueta brava

SEGUIMOS:

Canelón de pato y foie, bechamel de Hoishin
Tempura negra de salmón, teriyaky, sésamo y maracuyá.

TERMINAMOS:

Secreto ibérico confitado a baja temperatura, parmentier de shitake y salsa Yakiniiku

ENDULZAMOS:

Cheese cake desestructurada, crumbel, frutos rojos y helado de frambuesa.

Bebidas no incluidas

COMENCEM:

Porro confitat, holandesa i cecina del Maestrat
Croqueta brava

SEGUIM:

Caneló d'ànec i foie, beixamel d'Hoishin
Tempura negra de salmó, teriyaki, sèsam i maracujà

ACABEM:

Secret ibèric confitat a baixa temperatura, parmentier de xiitake i salsa Yakiniiku

ENDOLCIM:

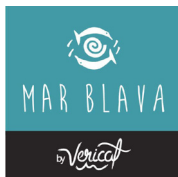
Cheese cake desestructurada, crumble, fruits rojos i gelat de gerd

Begudes no incloses

38 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia
Con reserva previa



RESTAURANT MAR BLAVA BY VERICAT



Partida del Riu, 24
Tel. 693 753 584

APERITIVO

Aperitivo Vericat

ENTRANTES

Gazpacho de cerezas, pistachos, sardina ahumada y queso fresco

Calamar a la brasa, miso, piquillos y lima

Sam de pollo bbq, gambón en tempura y salsa gochujang

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz de sepia, setas y langostinos

Corvina a la brasa, hinojo glaseado y toques mediterráneos

Lagarto de cerdo de castañas a la brasa, parmentier de chirivía y cebollitas glaseadas

POSTRE

Tiramisú "Horchata amb fartons"

Bebidas no incluídas

APERITIU

Aperitiu Vericat

ENTRANTS

Gaspaxo de cireres, pistatxos, sardina fumada i formatge fresc

Calamar a la brasa, misso, pimentons del piquillo i llima

Sam de pollastre bbq, gambot en tempura i salsa gochujang

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR)

Arròs de sépia, bolets i llagostins

Corball a la brasa, fenoll setinat i tocs mediterranis

Llangardaix de porc de castanyes a la brasa, parmentier de xirivia i cebetes glacejades

POSTRES

Tiramisú "Orxata amb fartons"

Begudes no incloses

30 €

IVA INCLUIDO
IVA INCLÒS

Amb reserva prèvia. Mínim per a dues persones
Con reserva previa. Mínimo para dos personas



Ajuntament
de Benicarló



Restauració
BENICARLÓ

+ informació: www.benicarlo.travel