

FESTA DE LA CARXOFA

BENICARLÓ 2025



**MERCAT
GASTRONÒMIC**
25 I 26 DE GENER

**JORNADES
GASTRONÒMIQUES**
DEL 27 DE GENER
AL 2 DE MARÇ

**TORRADA POPULAR
DE CARXOFES**
22 DE FEBRER



PRESENTACIÓN

Jornadas Gastronómicas

del 27 de enero al 2 de marzo

¡Bienvenidos y bienvenidas a las Jornadas Gastronómicas de la Fiesta de la Alcachofa! Descubre los secretos gastronómicos de Benicarló, sumérgete en un viaje culinario que despierta los sentidos y celebra la esencia de nuestra tierra.

En estas páginas encontrarás los menús más deliciosos de nuestros restaurantes, desde combinaciones clásicas hasta creaciones innovadoras. Todos, creados con pasión y protagonizados por la estrella de la temporada: la alcachofa.

Cada página es una invitación a explorar sabores únicos que solo Benicarló te puede ofrecer. ¿Estás preparado para una experiencia gastronómica inolvidable?

Únete a nosotros y déjate llevar por el festival de sabores que te espera en cada rincón de nuestra ciudad. ¡Que empiece la fiesta en tu paladar!

PRESENTACIÓ

Jornades Gastronòmiques

del 27 de gener al 2 de març

Benvinguts i benvingudes a les Jornades Gastronòmiques de la Festa de la Carxofa! Descobreix els secrets gastronòmics de Benicarló, submergeix-te en un viatge culinari que desperta els sentits i celebra l'essència de la nostra terra.

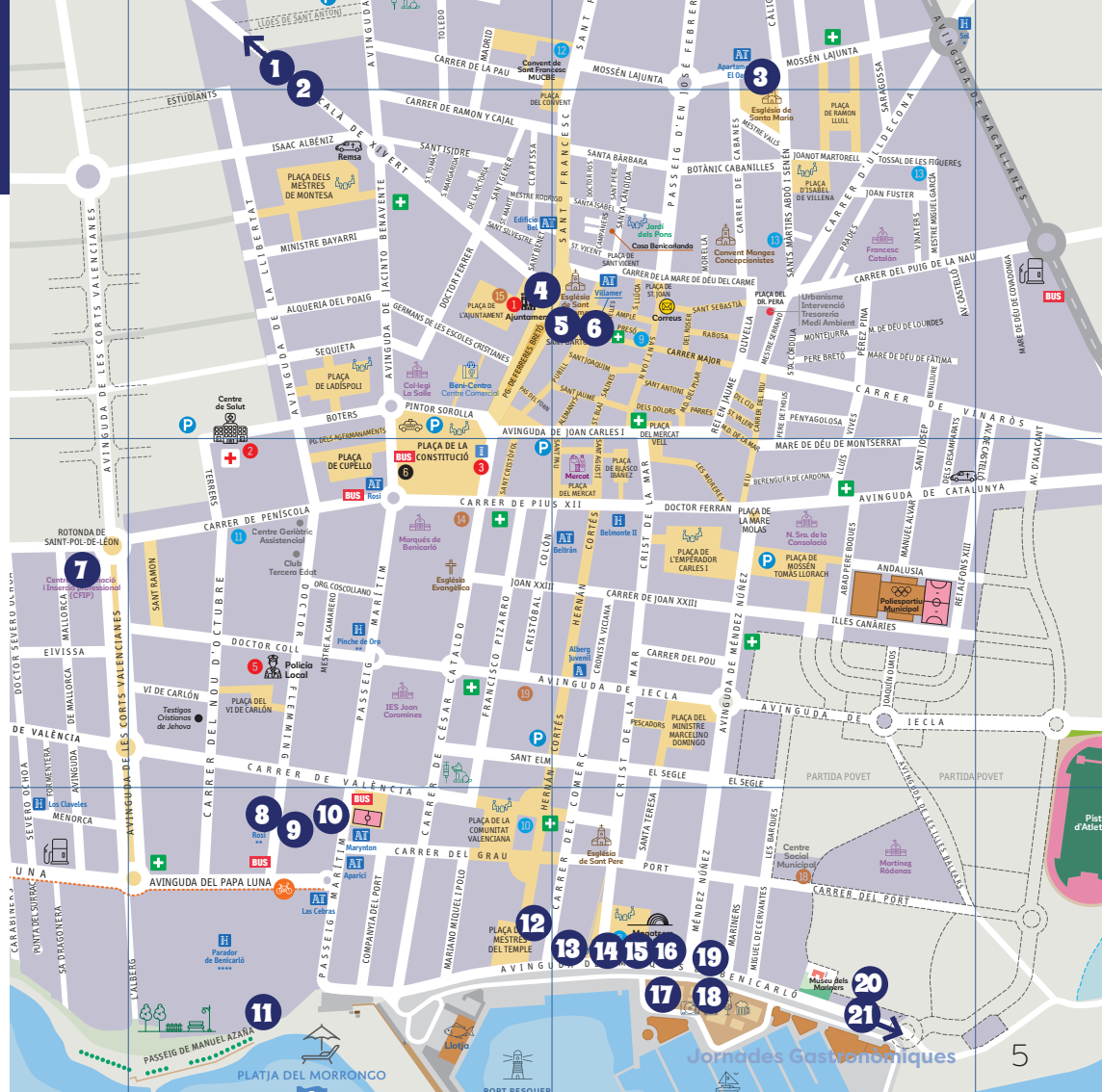
En aquestes pàgines trobaràs els menús més deliciosos dels nostres restaurants, des de combinacions clàssiques fins a creacions innovadores. Tots, creats amb passió i protagonitzats per l'estrella de la temporada: la carxofa.

Cada pàgina és una invitació a explorar sabors únics que només Benicarló et pot oferir. Estàs preparat per a una experiència gastronòmica inolvidable?

Uneix-te a nosaltres i deixa't portar pel festival de sabors que t'espera a cada racó de la nostra ciutat. Que comence la festa al teu paladar!

RESTAURANTES PARTICIPANTES RESTAURANTS PARTICIPANTS

- 1 CAN BOLO
- 2 SANT GREGORI
- 3 SAN RAFAEL
- 4 EL OCHO
- 5 ENIGMA BY ENMI
- 6 LA ANTIGUA
- 7 CIPFP BENICARLÓ
- 8 LA CALETA
- 9 PULPERÍA LUCENSE
- 10 NEPTUNO
- 11 FREXES
- 12 LA FÁBRICA
- 13 LA MAR DE BO
- 14 HOGAR DEL PESCADOR
- 15 COR DE CARXOFA
- 16 L'ARENA DE GIOVANNI
- 17 CASA GOLO
- 18 MARE MEUA
- 19 DONDE QUIERAS
- 20 LA PARRETA
- 21 MAR BLAVA BY VERICAT



1

CAN BOLO



Entrantes

Ensalada templada de alcachofa DOP Bló, tomate de colgar de Alcalá con gambas y gulas al ajillo
«Instinto Carnívoro» Segundo Premio Pincho de Autor 2025
Alcachofa DOP Bló confitada, pulpo a caduf sobre parmentier de patata con sobrasada trufada de Forcall

Sorbete de mojito

Plato principal (a elegir)

Entrecot de vaca 500 g de Raza Noble (Cantabria) con alcachofas DOP Bló y verduras a la brasa (para 2 personas)
Chuletón de vaca 1 kg de Raza Noble (Cantabria) con alcachofas DOP Bló y verduras a la brasa (para 2 personas y suplemento 9 €/pers)

Postre

Postre de la casa

Incluye café y agua

Bebidas no incluidas
Reserva previa y a mesa completa.

Partida de Sant Gregori, 140 (antic restaurant ES3)
Tel. 650 162 301

Horario: De martes a domingo de 13.00 a 15.00 h.
Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 15.00 h.



Compromís
a Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



PRECIO/ PREU
35 €
(IVA incluído)
(IVA inclòs)

Entrants

Ensalada temperada de carxofa DOP Bló, tomaca de penjar d'Alcalà amb gambes i gules amb allada
«Instint carnívor» Segon Premi Pinxo d'Autor 2025
Carxofa DOP Bló confitada, polp a caduf sobre parmentier de pataca amb sobrassada trufada del Forcall

Sorbet de mojito

Plat principal (a escollir)

Entrecot de vaca 500 g de Raça Noble (Cantàbria) amb carxofes DOP Bló i verdures a la brasa (per a 2 persones)
Mitjana de vaca 1 kg de Raça Noble (Cantàbria) amb carxofes DOP Bló i verdures a la brasa (per a 2 persones i suplement 9 €/pers)

Postres

Postres de la casa

Inclou café i aigua

Begudes no incloses
Reserva prèvia i a taula completa

2

SANT GREGORI



Alcachofas confitadas con helado de foie y mermelada de naranja sanguina

Calamar relleno con duxel de alcachofa, guisado en su propia tinta y con un salteado de alcachofas y gambones

Arroz meloso de alcachofas y vieiras con mantequilla tostada y alioli de rocoto

Pecho de ternera asado con crema de alcachofas, alcachofas risoladas, cardo en tempura y salsa gravy

Postre

Requesón con “miel” de alcachofas a las mil flores y crema de almendras.

Bebidas no incluidas

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

Horario: De miércoles a domingo de 13.30 a 15.00 h.

Horari: De dimecres a diumenge de 13.30 a 15.00 h.



PRECIO/ PREU

32 €

(IVA incluído)

(IVA inclòs)



Carxofes confitades amb gelat de foie i melmelada de taronja sanguina

Calamar farcit amb duxel de carxofa, guisat en la seua pròpia tinta i amb un saltat de carxofes i gambots

Arròs melós de carxofes i petxines de pelegrí amb mantega torrada i allioli de rocoto

Pit de vedella rostit amb crema de carxofes, carxofes risolades, card en tempura i salsa gravy

Postres

Brull amb «mel» de carxofes de mil flors i crema d'ametles

Begudes no incloses

3

SAN RAFAEL



La tripulación del San Rafael les da la bienvenida a nuestro vuelo #SR2025. Como cada año, nuestra alcachofa de Benicarló se fusionará con diferentes técnicas y sabores de otros países, deseamos que el viaje sea de su agrado, abróchense los cinturones que despegamos.

Palmira

Coc en sal con alcachofas de Benicarló a la menta, babaganush de berenjena asada, muhammara de pimiento morrón y crujiente de sésamo

Valle de Catamayo

Caldo de choclo, chips de alcachofa de Benicarló, baldana y torreznos

Istmo de Tehuantepec

Flor de Alcachofa D.O.P. a baja temperatura, migas del pastor y mole manchamanteles

Ratnapura

Arroz seco de langostinos, pulpo y setas al estilo Pol Sambol con alcachofa de Benicarló y crujiente de coco

Montmartre

Merluza al horno con alcachofas de Benicarló salteadas, salsa de cava y parmentier ahumada

Chiang Rai

Chocolate, bizcocho de almendra, mousse de mango y compota de alcachofa con salsa de lima y albahaca

Bebida no incluida
Mínimo 2 personas

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos
Tel. 964 461 880

Horario: De lunes a domingo de 13.00 a 15.00 h; viernes y sábado de 20.30 a 22.30 h.

Horari: De dilluns a diumenge de 13.00 a 15.00 h; divendres i dissabte de 20.30 a 22.30 h



Compromís
a Qualitat Turística



L'EXQUISIT
mediterrani



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

La tripulació del San Rafael us dona la benvinguda al vol #SR2025. Com cada any, la nostra carxofa de Benicarló es fusionarà amb diferents tècniques i sabors d'altres països. Desitgem que el viatge siga del vostre grat. Cordeu-vos els cinturons que ens enlairem.

Palmira

Coc amb sal amb carxofes de Benicarló amb menta, babaganuix d'albergínia torrada, muhammara de pimentó i cruixent de sèsam

Vall de Catamayo

Caldo de blat de panís, xips de carxofa de Benicarló, baldana i rostes

Istmo de Tehuantepec

Flor de Carxofa DOP a baixa temperatura, migas del pastor i mole manchamanteles

Ratnapura

Arròs sec de llagostins, polp i bolets a l'estil Pol Sambol amb carxofa de Benicarló i cruixent de coco

Montmartre

Lluç al forn amb carxofes de Benicarló saltades, salsa de cava i parmentier fumada

Chiang Rai

Xocolate, bescuit d'ametla, mousse de mango i compota de carxofa amb salsa de llima i alfàbega

Begudada no inclosa
Mínim 2 persones

PRECIO/ PREU

36 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)



4

EL OCHO



Aperitivo de la casa

Alcachofa en tempura sobre salsa romesco y reducción de petit verdot

Entrantes

Carpaccio de corazones de alcachofas al limón caviar

Salteado de alcachofas con almejas y langostinos del Mediterráneo

Plato principal (a elegir)

Melosos de alcachofas y vaca madurada

Tagliatella caseros con frutti di mare y alcachofas

Risotto a la crema de alcachofas y bacalao

Braseado de vaca madurada con alcachofas

Salmón madurado 15 días con alcachofas asadas al carbón

Postre

Brownie casero, crujiente de alcachofas regado en abundancia con nuestro chocolate belga y frutos silvestres

Bebidas no incluidas

Reserva previa

C. de Ferreres Bretó, 8

Tel. 666 446 171

Horario: De miércoles a lunes de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h.

Horari: De dimecres a dilluns de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h.

PRECIO/ PREU

38 €

(IVA incluido)

(IVA inclòs)



Aperitiu de la casa

Carxofa en tempura sobre salsa romesco i reducció de petit verdot

Entrants

Carpaccio de cors de carxofes amb llima caviar

Saltat de carxofes amb cloïsses i llagostins del Mediterrani

Plat principal (a escollir)

Melosos de carxofes i vaca madurada

Tallarines casolanes amb frutti di mare i carxofes

Risotto amb crema de carxofes i abadejo

Bresat de vaca madurada amb carxofes

Salmó madurat 15 dies amb carxofes torrades amb carbó

Postres

Brownie casolà, cruixent de carxofes regat en abundància amb el nostre xocolate belga i fruits silvestres

Begudes no incloses

Reserva prèvia

5

ENIGMA BY ENMI



Pl. de Sant Bartomeu, 15
Tel. 623 287 380

Horario: De miércoles a domingo de 13.00 a 15.00 h.
Horari: De dimecres a diumenge de 13.00 a 15.00 h.

PRECIO/ PREU
36 €
(IVA incluído)
(IVA inclòs)



Mini snacks

Milhojas de patata y alcachofa con salsa brava de chiles chipotles y emulsión de ajo asado
Mini quiché de alcachofa confitada con espuma de queso azul y nueces
Mini tatín de alcachofa con cebolla caramelizada, virutas de jamón ibérico y polvo de aceituna negra de Aragón deshidratada

De entrada

Langostino crujiente marinado al jengibre sobre cremoso de alcachofa al estilo tailandés con leche de coco, lima kaffir y un toque de curry verde con huevo poché

Mar

Canelón crujiente de masa wanton relleno de alcachofas confitadas, calamares y gamba roja con bechamel de boletus edulis

Montaña

Rulo de cordero a baja temperatura (18 h) con parmentier de alcachofa, salsa de naranja y su crujiente

Arroz o fideuá (a elegir)

Arroz seco de sepia, galeras, gamba roja y alcachofa de Benicarló
Fideos a la cazuela con costilla y alcachofa de Benicarló

Postre casero incluido
Bebidas no incluidas

Minisnacks

Milfulls de patata i carxofa amb salsa brava de xipotles i emulsió d'all rostit
Miniquiche de carxofa confitada amb espuma de formatge blau i anous
Minitatín de carxofa amb ceba caramel·litzada, encenalls de pernil ibèric i pols d'oliva negra d'Aragó deshidratada

De entrada

Llagostí cruixent marinat amb gingebre sobre cremós de carxofa a l'estil tailandés amb llet de coco, llima kaffir i un toc de curri verd amb ou escalfat

Mar

Caneló cruixent de massa wonton farciment de carxofes confitades, calamares i gamba roja amb beixamel de boletus edulis

Muntanya

Rotlle de corder a baixa temperatura (18 h) amb parmentier de carxofa, salsa de taronja i el seu cruixent

Arròs o fideuada (a escollir)

Arròs sec de sépia, galeres, gamba roja i carxofa de Benicarló
Fideus a la cassola amb costella i carxofa de Benicarló

Postres casolanes incloses
Begudes no incloses

6

LA ANTIGUA



Pl. de Sant Bartomeu, 14
Tel. 613 061 452

Horario: De martes a domingo de 12.00 a 15.00 h. De martes a sábado de 19.00 a 22.00 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 12.00 a 15.00 h. De dimarts a dissabte de 19.00 a 22.00 h.

PRECIO/ PREU

32 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)



Entrantes

Crema de alcachofas con virutas de jamón ibérico y AOVE de trufa
Albóndigas en salsa a La Antigua con alcachofas confitadas

Plato principal (a elegir)

Jarrete de cordero con parmentier y flor de alcachofa trufada
Lomo de bacalao al pilpil con alcachofa confitada

Postre

Tarta de alcachofa con salsa Lotus

Bebida no incluida

Entrants

Crema de carxofes amb encenalls de pernil ibèric i OOVE de trufa
Mandonguilles en salsa a La Antigua amb carxofes confitades

Plat principal (a escollir)

Garreta de corder amb parmentier i flor de carxofa trufada
Llom d'abadejo al pil-pil amb carxofa confitada

Postres

Pastís de carxofa amb salsa Lotus

Beguda no inclosa

7

CIPFP BENICARLÓ



Aperitivos

Carpaccio de langostinos de nuestra costa con alcachofas
Brandada de bacalao, miel del Maestrat y alcachofa
Gambas al ajillo con alcachofas
Croqueta de alcachofa y jamón ibérico

Entrantes

Alubia verdina con almejas y alcachofas
Rodaballo con crema de galeras y alcachofas

Plato principal

Carrillera de cerdo estofada con su risotto de setas y alcachofas

Pre-postres

Postres

Café y petits fours
Panecillos artesanales

Bebidas no incluidas
Pago solo en efectivo

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

Horario: Miércoles y jueves.
Horari: Dimecres i dijous

PRECIO/ PREU

36 €
(IVA incluido)
(IVA inclòs)



Aperitius

Carpaccio de llagostins de la nostra costa amb carxofes
Brandada de bacallà, mel del Maestrat i carxofa
Gambes amb allada i carxofes
Croqueta de carxofa i pernil ibèric

Entrants

Fesols verdina amb cloïsses i carxofes
Rom amb crema de galeres i carxofes

Plat principal

Galta de porc estofada amb risotto de bolets i carxofes

Prepostres

Postres

Café i petits fours
Pans artesanals

Begudes no incloses
Només es pot pagar en efectiu

8

LA CALETA



Entrantes

Ensalada de ahumados con brotes de alcachofa
Crema de alcachofa con chips de alcachofa y virutas de foie
Alcachofa estilo arriera

Plato principal

Arroz meloso con alcachofa y cananitas (comida)
Suquet de rape con alcachofa y almejas (cena)

Postre y café

Tarta de queso con mermelada de alcachofa

Bebidas no incluida
Reserva previa imprescindible

C. del Dr. Fléming, 46
Tel. 964 040 552 / 676 340 225

Horario: De martes a sábado, de 13.00 a 15.30 h y de 20.30 a 22.30 h.
Lunes y domingo tarde cerrado.

Horari: De dimarts a dissabte de 13.00 a 15.30 h i de 20.30 a 22.30 h.
Dilluns i diumenge a la tarda, tancat.

Entrants

Ensalada de fumats amb brots de carxofa
Crema de carxofa amb xips de carxofa i encenalls de foie
Carxofa estil arriera

Plat principal

Arròs melós amb carxofa i cananetes (dinar)
Suquet de rap amb carxofa i cloïsses (sopar)

Postres i café

Pastís de formatge amb mermelada de carxofa

Begudes no inclosa
Reserva prèvia imprescindible

PRECIO/ PREU

32 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)

9

PULPERÍA LUCENSE

Pulpería
LUCENSE

C. del Dr. Fléming, 73
Tel. 641 801 274

Horario: De martes a domingo, de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.
Horari: De dimarts a diumenge, de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

PRECIO/ PREU

30 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)



Entrantes para compartir

Milhojas de alcachofa y pulpo

Alcachofa con jamón

Cadufero: Alcachofa, salteado de pulpo y patitas de pulpo

Plato principal (a elegir)

Pata de pulpo con alcachofa al horno

Sepia con alcachofa salteada

Pulpo a la gallega con base de alcachofas

Albóndigas con alcachofas

Postre de la casa

Bebida no incluida

Entrants per a compartir

Milfulls de carxofa i polp

Carxofa amb pernil

Cadufero: Carxofa, saltat de polp i potetes de polp

Plat principal (a escollir)

Pota de polp amb carxofa al forn

Sépia amb carxofa saltada

Polp a la gallega amb base de carxofes

Mandonguilles amb carxofes

Postres de la casa

Beguda no inclosa

10

NEPTUNO

NEPTUNO
RESTAURANT Ψ ARROGERIA

Entrantes

Encurtidos con alcachofa y su vinagreta al romero
 Envuelto de bacalao con queso cremoso, alcachofas y alga codium
 Delicia de mar gratinada con su coral de alcachofas y boletus
 Patita de pulpo lacada con chips de alcachofas
 Flor de alcachofa confitada y foie de pato

Plato principal

Arroz de alcachofas, sepia, langostinos, y calçots (comida)
 Lagarto ibérico de bellota con alcachofa y parmentier de tomate cherry a baja temperatura (cena)

Postre

Tarta de queso al horno, sobre fondo de sopa de alcachofa con frutas del bosque y crumble de almendras

Bebidas no incluidas

Passeig Marítim, 94
 Tel. 964 460 555

Horario: De lunes a domingo, de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.
 Martes y miércoles noche cerrado. Jueves cerrado.
 Horari: De dilluns a diumenge, de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.
 Dimarts i dimecres nit tancat. Dijous tancat.

Compromís
a Qualitat TurísticaL'EXQUISIT
mediterraniCASTELLO
RUTA DE
SABOR

Entrants

Envinagrats amb carxofa i vinagreta amb romer
 Embolicat d'abadejo amb formatge cremós, carxofa i alga còdium
 Delícia de mar gratinada amb corall de carxofes i boletus
 Poteta de polp lacada amb xips de carxofes
 Flor de carxofa confitada i foie d'ànec

Plat principal

Arròs de carxofes, sépia, llagostins i calçots (dinar)
 Llangardaix de porc ibèric de bellota amb carxofa i parmentier de cirerols a baixa temperatura (sopar)

Postres

Pastís de formatge al forn, sobre fons de sopa de carxofa amb fruites del bosc i crumble d'ametles

Begudes no incloses

PRECIO/ PREU

40 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)

11

FREXES



Ensalada de rúcula, naranja, nueces, pipas, alcachofa y virutas jamón

Entrantes

Cachopín de boquerón relleno de alcachofa
 Langostino en tempura en crema de verduras
 Choricesta rusa con alcachofa
 Flor de alcachofa con velo

Plato principal (a elegir)

Meloso con alcachofa
 Bacalao con alcachofa
 Paella con alcachofa y pato (mesa completa)

Postre

Postre de la casa y café

Bebidas no incluídas

Passeig Marítim 140-1 baix 99
 Tel. 964 968 223

Horario: De lunes a viernes de 11.00 a 16.00 h. Consultar día de descanso.
 Horari: De dilluns a divendres d'11.00 a 16.00 h. Consulteu el dia de descans.



Compromís
a Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

PRECIO/ PREU

38 €

(IVA incluído)
 (IVA inclòs)



Ensalada de ruca, taronja, anous, pipes, carxofa i encenalls de pernil

Entrants

Cachopín de seitó farcit de carxofa
 Llagostí en tempura amb crema de verdures
 Xoricistella russa amb carxofa
 Flor de carxofa amb vel

Plat principal (a escollir)

Melós amb carxofa
 Abadejo amb carxofa
 Paella amb carxofa i ànec (taula completa)

Postres

Postres de la casa i café

Begudes no incloses

12

LA FABRICA



Entrantes

Calamares a la andaluza
Sepia salteada con alcachofa
Alcachofa rebozada con nachos acompañados de salsa tzatziki

Plato principal (a elegir)

Arroz de alcachofas y gambas
Guisadito de alcachofa con jamón

Postre

Postre de la casa

Bebidas no incluidas
Reserva previa, mínimo 2 personas

C. d'Hernán Cortes, 55
Tel. 627 738 130

Horario: De 13.00 a 15.00 h. Miércoles y jueves cerrado. Del 9 al 16 de febrero cerrado por vacaciones.

Horari: De 13.00 a 15.00 h. Dimecres i dijous, tancat. Del 9 al 16 de febrer tancat per vacances.

Entrants

Calamars a l'andalusa
Sépia saltada amb carxofa
Carxofa arrebossada amb natxos acompanyats de salsa tzatziki

Plat principal (a escollir)

Arròs de carxofes i gambes
Guisadet de carxofa amb pernil

Postres

Postres de la casa

Begudes no incloses
Reserva prèvia, mínim 2 persones

PRECIO/ PREU

33 €
(IVA incluido)
(IVA inclòs)



13

LA MAR DE BO



Entrantes

Pescadito frito de nuestra Lonja
Tellinas encebolladas y cuartos de alcachofas
Pincho 2025

Plato principal (a elegir)

Arroz de pulpo y alcachofa (mínimo 2 personas) (comida)
Allipebre de pulpo con alcachofa (cena)

Postre de la casa

Bebidas no incluidas

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 964 842 849

Horario: Todos los días de 13.00 a 15.30 h. Lunes a sábado, de 20.00 a 22.30 h. Domingo noche cerrado.

Horari: Tots els dies de 13.00 a 15.30 h. Dilluns i dissabte de 20.00 a 22.30 h. Diumenge a la nit, tancat.



Entrants

Peixet fregit de la nostra Llotja
Tellines amb ceba i quarts de carxofes
Pinxo 2025

Plat principal

Arròs de polp i carxofa (mínim 2 persones) (dinar)
Allipebre de polp amb carxofa (sopar)

Postres de la casa

Begudes no incloses

PRECIO/ PREU

30 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)



14

HOGAR DEL PESCADOR



Aperitivo de la casa

Langostinos con alcachofa
Croqueta de alcachofa e ibérico
Crema de alcachofa con yema curada

Entrante

Arrossejat de sepia con alcachofas

Plato principal (a elegir)

Lomo de merluza, pisto de alcachofas y salsa verde con gamba
Solomillo con virutas de foie y demi-glace de alcachofas con su mermelada

Postre

Flan de alcachofas con cookies

Bebidas no incluidas

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

Horario: De lunes a domingo, de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.00 h.
Martes cerrado. Lunes y miércoles noche cerrado.

Horari: De dilluns a diumenge de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h.
Dimarts tancat. Dilluns i dimecres a la nit, tancat.

Aperitiu de la casa

Llagostins amb carxofa
Croqueta de carxofa i ibèric
Crema de carxofa amb rovell curat

Entrant

Arrossejat de sépia amb carxofes

Plat principal (a escollir)

Llom de lluç, samfaina de carxofes i salsa verda amb gamba
Rellom amb encenalls de foie i demi-glace de carxofes amb la seua mermelada

Postres

Flam de carxofes amb cookies

Begudes no incloses

PRECIO/ PREU

35 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)



15

COR DE CARXOFA



Entrantes

Crema de alcachofa de Benicarló
Ensalada con alcachofa y cítricos valencianos
Alcachofa confitada en aceite de oliva, con cremoso de boletus y trufa

Plato principal

Arroz meloso de alcachofa y vegetales

Postre

Panna cotta de alcachofa y frutos del bosque y café ecológico o infusión

Todos nuestros platos son veganos y libres de gluten
En Cor de Carxofa solo trabajamos con alcachofas de nuestros propios huertos ecológicos o de Benicarló.
Bebidas no incluidas

Av. del Marqués de Benicarló, 27
Imprescindible reserva previa a través de la página web
www.carxofa.es/reserva

Horario: De miércoles a domingo de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h.

Horari: De dimecres a diumenge de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h.



Entrants

Crema de carxofa de Benicarló
Ensalada amb carxofa i cítrics valencians
Carxofa confitada en oli d'oliva, amb cremós de boletus i tòfona

Plat principal

Arròs melós de carxofa i vegetals

Postres

Pannacotta de carxofa i fruits del bosc i café ecològic o infusió

Tots els nostres plats són vegans i sense gluten
A Cor de Carxofa només treballem amb carxofes dels nostres horts ecològics o de Benicarló.
Begudes no incloses

PRECIO/ PREU

39 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)



16

L'ARENA DE GIOVANNI



Entrantes para compartir

Carpaccio de ternera con láminas de alcachofas, parmesano, rúcula, acompañado de pan pizza

Primeros (a elegir)

Ensalada: Alcachofas al horno con jamón ibérico, mozzarella de búfala con vinagreta de miel

Calamar patagónico sobre lecho de alcachofa crujiente y salsa romesco

Segundos (a elegir)

Costillar de ternera a la mostaza y miel al horno con puré de alcachofa y parmesano

Entrecot troceado con alcachofas y tomate cherrys salteados

Arroz meloso con alcachofas, sepia, gambas

Lomo de bacalao a la vizcaína con alcachofas y puerro confitado

Postre casero a elegir o café

Bebida no incluida

Av. del Marqués de Benicarló, 25
Tel. 964 460 464 – 642 860 290

Horario: De 12.00 a 16.00 h. Jueves cerrado.

Horari: De 12.00 a 16.00 h. Dijous tancat.

PRECIO/ PREU

30 €

(IVA incluido)

(IVA inclòs)



Entrants per a compartir

Carpaccio de vedella amb làmines de carxofes, parmesà i ruca, acompanyat de pa pizza

Primers (a escollir)

Ensalada: Carxofes al forn amb pernil ibèric, mozzarella de búfala amb vinagreta de mel

Calamar patagònic sobre llit de carxofa cruixent i salsa romesco

Segons (a escollir)

Costellam de vedella amb mostassa i mel al forn amb puré de carxofa i parmesà

Entrecot trossejat amb carxofes i cirerols saltats

Arròs melós amb carxofes, sépia i gambes

Llom d'abadejo a la biscaïna amb carxofes i porro confitat

Postres casolanes a escollir o café

Beguda no inclosa

17

CASA
GOLO

Aperitivo de la casa

Croqueta de jamón ibérico con alcachofas

Entrante

Ceviche de alcachofas, aguacate, champiñones con sardina ahumada con toques cítricos y crujiente de cebolla

Entrantes (centro de mesa)

Calamares en su tinta con alcachofas salteadas

Vieiras rellenas de gamba y rape con alcachofas gratinadas al horno con suave bechamel y queso parmesano

Alcachofas en dos texturas con micuit de foie, jamón ibérico y torreznos de Soria

Plato principal

Arroz mar y montaña de chipirones con ajos tiernos, alcachofas, gamba roja y entraña (comida)

Suquet de rape con alcachofas, gambas y mejillones (cena)

Postre

Tarta de requesón con confitura de alcachofas

Bebidas no incluidas

Reserva previa de martes a jueves noche

Port Esportiu, bloc 1, planta 1

Tel. 615 982 363

Horario: De martes a sábado de 13.30 a 15.00 h y de 20.30 a 23.00 h.

Domingos de 13.30 a 15.30 h.

Horari: De dimarts a dissabte de 13.30 a 15.00 h i de 20.30 a 23.00 h.

Diumenge de 13.30 a 15.30 h.

PRECIO/ PREU

38 €

(IVA incluído)

(IVA inclòs)



Aperitiu de la casa

Croqueta de pernil ibèric amb carxofes

Entrant

Cebiche de carxofes, alvocat, xampinyons amb sardina fumada amb tocs cítrics i cruixent de ceba

Entrants (centre de taula)

Calamars en la seua tinta amb carxofes saltades

Vieires farcides de gamba i rap amb carxofes, gratinades al forn amb suau beixamel i formatge parmesà

Carxofes en dues textures amb micuit de foie, pernil ibèric i rostes de Sòria

Plat principal

Arròs mar i muntanya de calamarets amb alls tendres, carxofes, gamba roja i brinça (dinar)

Suquet de rap amb carxofes, gambes i musclos (sopar)

Postres

Pastís de brull amb confitura de carxofes

Begudes no incloses

Reserva prèvia de dimarts a dijous nit

18

MARE MEUA



Entrantes

Ensalada con alcachofas de Benicarló con burrata, jamón serrano, tomate confitado y vinagreta de mostaza y miel
Croquetas caseras de alcachofa con pato
Alcachofa rellena de calamar en su tinta
Langostinos salteados con alcachofas

Plato principal

Arroz meloso de pulpo con alcachofas (comida)
Suquet de merluza y raya con alcachofas (cena)

Postre

Flan casero de alcachofa de Benicarló

Bebidas no incluidas

Port Esportiu bloc 2, 1a planta
Tel. 964 475 389

Horario: De martes a sábado, de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.30 h.
Lunes y domingo noche cerrado.

Horari: De dimarts a dissabte de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.30 h.
Dilluns i diumenge nit, tancat.

Entrants

Ensalada amb carxofes de Benicarló amb burrata, pernil, tomaca confitada i vinagreta de mostassa i mel
Croquetes casolanes de carxofa amb ànec
Carxofa farcida de calamar amb la tinta
Llagostins saltats amb carxofes

Plat principal

Arròs melós de polp amb carxofes (dinar)
Suquet de lluç i rajada amb carxofes (sopar)

Postres

Flam casolà de carxofa de Benicarló

Begudes no incloses

PRECIO/ PREU

30 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)



19

DONDE QUIERAS



Entrantes para compartir

Ensalada fresca con alcachofas confitadas, membrillo y frutos secos
Salteado de alcachofas con habas y bacón
Sepia guisada con patatas y alcachofa

Plato principal (a elegir)

Secreto ibérico a la plancha con alcachofa
Raya en salsa marinera con alcachofa

Postre (a elegir) y café

Tarta de queso con un toque de arándanos
Flan de café

Bebida no incluida
Mínimo 2 personas

Av. del Marqués de Benicarló, 19
Tel. 641 995 030

Horario: Lunes de 13.00 a 15.30 h. De jueves a domingo, de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h. Lunes tarde, martes y miércoles cerrado.

Horari: Dilluns de 13.00 a 15.30 h. De dijous a diumenge de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h. Dilluns a la tarda, dimarts i dimecres, tancat.

Entrants per a compartir

Ensalada fresca amb carxofes confitades, codonyat i fruita seca
Saltat de carxofes amb faves i bacó
Sépia guisada amb patata i carxofa

Plat principal (a escollir)

Secret ibèric a la planxa amb carxofa
Rajada amb salsa marinera amb carxofa

Postres (a escollir) i cafè

Pastís de formatge amb un toc de nabius
Flam de café

Beguda no inclosa
Mínim 2 persones

PRECIO/ PREU

34 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)



20

LA PARRETA



Aperitivo de la casa

Crema de bogavante, tartar de alcachofa confitada y aceite de calabaza

Primer pase

La flor de La Parreta: Alcachofa, tartar de gambón, crème brûlée de queso Idiazabal ahumado y crujiente de butifarra negra

Segundo pase

La tortilla de la yaya remasterizada: Alcachofa, espuma de jamón, gorgonzola y jamón ibérico

Tercer pase

El rollito de La Parreta: Rollito crujiente de manitas y morro, alcachofas, reducción de su guiso, morcilla, criollo y garbanzos

Pase Principal

Arroz de bacalao y alcachofas con almejas y espuma de su pilpil (comida)
Tataki de atún rojo, shitake, alcachofas y demi-glace de la huerta de Benicarló (cena)

Pase dulce

Los 3 pecados del chocolate + 1 pecado de alcachofa

Bebidas no incluidas.

Av. del Marqués de Benicarló, 7
Tel. 864 888 353 – 655 386 006

Horario: De martes a domingo de 13.00 a 15.00 h. Viernes y sábado de 20.00 a 22.00 h. Lunes cerrado.

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 15.00 h. Divendres i dissabte de 20.00 a 22.00 h. Dilluns, tancat.

PRECIO/ PREU

39 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)



Aperitiu de la casa

Crema de llamàntol, tàrtar de carxofa confitada i oli de carabassa

Primera part

La flor de La Parreta: Carxofa, tàrtar de gambó, crème brûlée de formatge Idiazabal fumat i cruixent de botifarra negra

Segona part

La truita de la iaia remasteritzada: Carxofa, espuma de pernil, gorgonzola i pernil ibèric

Tercera part

El rotllet de La Parreta: Rotllet cruixent de peus i morro, carxofes, reducció del seu guisat, botifarra, botifarres criolles i cigrons

Part principal

Arròs d'abadejo i carxofes amb cloïsses i espuma del seu pil-pil (dinar)
Tataki de tonyina roja, xiitake, carxofes i demi-glace de l'horta de Benicarló (sopar)

Part dolça

Els 3 pecats del xocolate + 1 pecat de carxofa

Begudes no incloses

21

MAR BLAVA BY VERICAT



Aperitivos de la casa

Entrantes

Carpaccio de atún con alcachofas escabechadas en manzanilla

Alcachofa asada en dos cocciones

Carxonut. Primer premio Pincho de Autor 2025

Donut de alcachofa con perfil ibérico

El arroz

Arrosajat de canana, alcachofa y coliflor

De la mar

Lomo de merluza con alcachofas a la menier

De la tierra

Canelón de carrillera con alcachofas y salsa thai

Postre

Alcachofa cheesecake con sorbete de mandarina

Bebidas no incluidas

Reserva previa

Partida del Riu, 24

Tel. 693 753 584

Horario: De lunes a domingo de 13.00 a 15.30 h. Viernes y sábado, de 20.00 a 22.00 h.

Horari: De dilluns a diumenge de 13.00 a 15.30 h. Divendres i dissabte de 20.00 a 22.00 h.



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



SOLETE
Guía Repsol

Aperitius de la casa

Entrants

Carpaccio de tonyina amb carxofes escabetchades en manzanilla

Carxofa rostida en dues coccions

Carxònut. Primer Premi Pinxo d'Autor 2025

Dònut de carxofa amb perfil ibèric

L'arròs

Arrosajat de canana, carxofa i coliflor

De la mar

Llom de lluç amb carxofes a la meunière

De la terra

Caneló de galta amb carxofes i salsa thai

Postres

Carxofa cheesecake amb sorbet de mandarina

Begudes no incloses

Reserva prèvia

PRECIO/ PREU

40 €

(IVA incluido)

(IVA inclòs)



+ INFO
www.benicarlo.travel

