

**JORNADES
GASTRONÒMIQUES**
25 gener a l'1 de març

**MERCAT
GASTRONÒMIC**
24 i 25 gener

**TORRÀ POPULAR
DE CARXOFES**
21 febrer

FESTA DE LA CARXOFA



2026



BENICARLÓ

Jornadas Gastronómicas

del 25 de enero al 1 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!

Jornades Gastronòmiques

del 25 de gener a l'1 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.

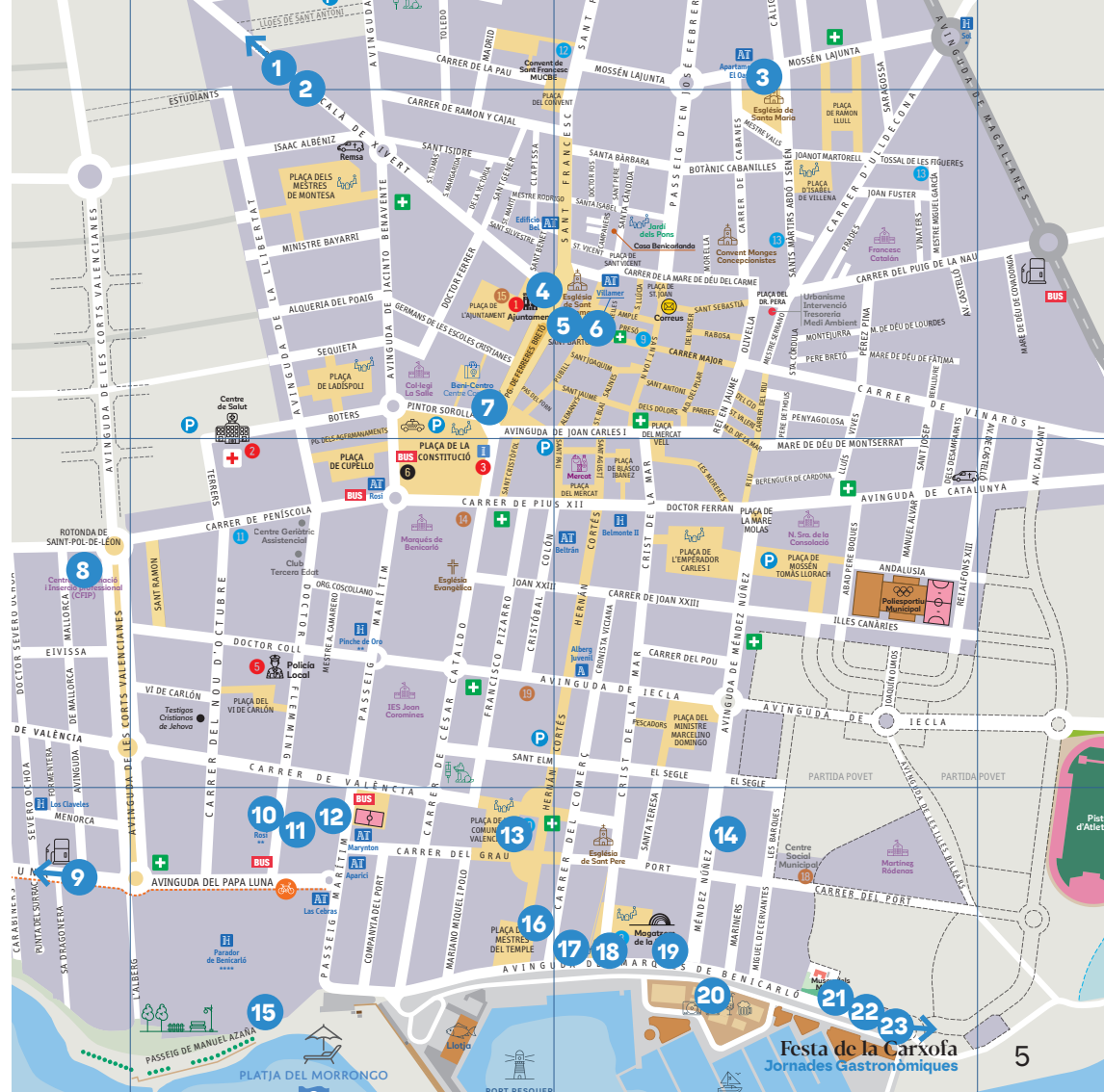
Cada pàgina és una invitació a explorar sabors únics que només Benicarló et pot oferir. Estàs preparat per a una experiència gastronòmica inolvidable?

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 | 13 | NÁUTICA |
| 2 | SANT GREGORI | 14 | EL CORTIJO |
| 3 | SAN RAFAEL | 15 | FREXES |
| 4 | EL OCHO | 16 | LA FÁBRICA |
| 5 | ENIGMA BY ENMI | 17 | LA MAR DE BO |
| 6 | LA ANTIGUA | 18 | HOGAR DEL PESCADOR |
| 7 | KILÓMETRO 0 | 19 | L'ARENA DE GIOVANNI |
| 8 | CIPFP BENICARLÓ ELS
TERRERS | 20 | MARE MEUA |
| 9 | CHUANET | 21 | PAU |
| 10 | LA CALETA | 22 | LA PARRETA |
| 11 | PULPERÍA LUCENSE | 23 | MAR BLAVA BY VERICAT |
| 12 | NEPTUNO | | |



1

CAN BOLO



Entrantes (para compartir)

Ensalada de tomate rosa, alcachofa, mozzarella de búfala con salsa pesto, pistacho y AOVE Ximet

Salteado de alcachofas, ajetes tiernos y gambitas con salsa beurre blanc

Alcachofa crujiente sobre Parmentier trufada y virutas de foie

Sorbete de mango al cava

Plato principal (a elegir)

Entrecot de vaca (500 gr para 2 personas) con alcachofa DOP Benicarló (mínimo 2 personas)

Arroz de secreto ibérico, cebolla caramelizada, foie y alcachofa DOP Benicarló (mínimo 2 personas)

Postre

Tarta de queso de Benassal con salsa de arándanos y copa de cava Brut Real de Mastinell

Incluye pan y café.

Reserva previa y a mesa completa.

Partida de Sant Gregori, 140

Tel. 650 162 301

Horario: De jueves a domingo de 13.00 a 15.00 h

Horari: De dijous a diumenge de 13.00 a 15.00 h.



Compromís
Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

PRECIO / PREU

40 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants per a compartir

Ensalada de tomaca rosa, carxofa, mozzarella de búfala amb salsa pesto, pistatxo i OOVE Ximet

Saltat de carxofes, alls tendres i gambetes amb salsa beurre blanc

Carxofa cruixent sobre Parmentier trufat i encenalls de foie

Sorbet de mango amb cava

Plat principal (a escollir)

Entrecot de vaca (500 g per a 2 persones) amb carxofa DOP Benicarló (mínim 2 persones)

Arròs de secret ibèric, ceba caramel·litzada, foie i carxofa DOP Benicarló (mínim 2 persones)

Postres

Pastís de formatge de Benassal amb salsa de nabius i copa de cava Brut Real de Mastinell

Inclou pa i café.

Reserva prèvia i a taula completa.

2

SANT GREGORI



Aperitivo de la casa

Pincho 2026 («Fuego y seda»): Alcachofas DOP Benicarló confitadas en aceite de brasa con cremoso de foie sobre hojaldre caramelizado y mermelada de naranja sanguina

Ensalada de alcachofas encurtidas con salmón marinado y mango sobre crujiente de arroz

Alcachofas salteadas con mantequilla tostada, huevo frito y virutas ibéricas

Alcachofas estofadas en salsa marinera con sepia, boletus y garbanzos

Postre

Strudel de alcachofa, chocolate y vainilla

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 incluido)
(IVA inclòs)

Aperitiu de la casa

Pinxo 2026 («Foc i seda»): Carxofes DOP Benicarló confitades en oli de brasa amb cremós de foie sobre pasta fullada caramel·litzada i melmelada de taronja sanguina

Ensalada de carxofes adobades amb salmó marinat i mango sobre cruixent d'arròs

Carxofes saltades amb mantega torrada, ou fregit i encenalls ibèrics

Carxofes estofades en salsa marinera amb sépia, boletus i cigrons

Postres

Strudel de carxofa, xocolata i vainilla

3

SAN RAFAEL



Pasajeros del vuelo SR2026,
abróchense los sentidos.

Nuestra alcachofa de Benicarló
inicia un recorrido por latitudes
lejanas, donde aromas, texturas y
miradas culinarias se encuentran
en pleno vuelo.

Hoy no sólo viajamos:
surcamos historias, paisajes y
sabores que dialogan en cada
bocado. Despegamos hacia lo
extraordinario.

DELTA DEL TUMBES

Tiradito de dorada y alcachofa
de Benicarló con emulsión de ají
amarillo, mandarina, leche de tigre,
granada y tostón de plátano verde

LARGO DA PENA VENTOSA

Flor de alcachofa DOP confitada en
aceite de brasa, rellena de bacalao
al estilo Zé do Pipo con piri piri de
piquillos y crujiente de chorizo

HARLEM

Mollejas de ternera glaseadas
con salsa BBQ bourbon ahumada,
alcachofas de Benicarló braseadas
y Parmentier de maíz

TSINGY DE BEMARAHA

Arroz seco de alcachofa de
Benicarló y pollo, caldo malgache
y aromas de lima Kaffir con piel de
pollo sazónada y tirabeques

HVERIR

Bisque de marisco con chips de
alcachofa, cigala, bulbo de hinojo
confitado y huevo poché

PUNAKAIKI

Pavlova rellena de dulce de
alcachofa, mango y salsa de lima
aromatizada con albahaca

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
x Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani



Cacao
d'Or



Passatgers del vol SR2026, cordeu-
vos els sentits.

La nostra carxofa de Benicarló inicia
un recorregut per latituds llunyanes,
on aromes, textures i mirades
culinàries es troben en ple vol.

Avui no només viatgem: solquem
històries, paisatges i sabors
que dialoguen en cada mos. Ens
enlairem cap a l'extraordinari.

DELTA DEL TUMBES

Tiradito d'orada i carxofa de
Benicarló amb emulsió de xili groc,
mandarina, llet de tigre, magrana i
tostón de plátan verd

LARGO DA PENA VENTOSA

Flor de carxofa DOP confitada en oli
de brasa, farcida d'abadejo a l'estil
Zé do Pipo amb piri-piri de piquillos
i cruixent de xoriç

HARLEM

Morelles de vedella glacejades
amb salsa BBQ bourbon fumada,
carxofes de Benicarló bresades i
Parmentier de panís

TSINGY DE BEMARAHA

Arròs sec de carxofa de Benicarló
i pollastre, caldo malgaix i aromes
de llima Kaffir amb pell de pollastre
condimentada i tirabecs

HVERIR

Bisque de marisc amb xips de
carxofa, escamarlà, bulb de fenoll
confitat i ou escalfat

PUNAKAIKI

Pavlova farcida de dolç de carxofa,
mango i salsa de llima aromatitzada
amb alfàbega

PRECIO / PREU

37 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)

4

EL OCHO



Pincho («Esencias de la tierra») para empezar

Ensalada templada de alcachofa DOP Benicarló confitada, manzana y membrillo caramelizado, tomate deshidratado, crujiente de jamón, foie gras...

Langostinos, almejas y alcachofas DOP Benicarló... ¡para mojar pan!

Meloso de arroz de vaca vieja y alcachofas DOP Benicarló

Solomillo de vaca / salmón/ esturión madurados a la brasa y Parmentier de alcachofas DOP Benicarló

Postre

Tarta de alcachofas y manzanas caramelizadas / Uno de nuestros postres de la carta

C. de Ferreres Bretó, 8
Tel. 666 446 171

Horario: Lunes, jueves, viernes y sábado de 13.00 a 16.00 h y de 19.30 a 22.00 h; miércoles y domingo de 13.00 a 16.00 h; martes cerrado.

Horari: Horari: Dilluns, dijous, divendres i dissabte de 13.00 a 16.00 h i de 19.30 a 22.00 h; dimecres i diumenge de 13.00 a 16.00 h; dimarts tancat.

PRECIO / PREU

38,90 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Pinxo 2026 («Essències de la terra») per a començar

Ensalada temperada de carxofa DOP Benicarló confitada, poma i codony caramel·litzat, tomaca deshidratada, cruixent de pernil, foie gras...

Llagostins, cloïsses i carxofes DOP Benicarló... per a mullar-hi pa!

Melós d'arròs de vaca vella i carxofes DOP Benicarló

Rellom de vaca / salmó/ esturió madurats a la brasa i Parmentier de carxofes DOP Benicarló

Postres

Pastís de carxofes i pomes caramel·litzades / Una de les nostres postres de la carta

5

ENIGMA BY ENMI



Buñuelo de alcachofa aireado en sifón

Taco crujiente de maíz relleno de brandada de bacalao, alcachofa y miso blanco

Coca etèrea con crema de alcachofa thai

Tiradito nikkei de pez limón con leche de tigre de alcachofa, ají amarillo y aire cítrico

Arroz mantecoso con calamar relleno de corazones de alcachofa DOP Benicarló, emulsión de ajo y lima Kaffir

Royal de ternera a baja temperatura con crema de alcachofa fermentada, jus oscuro y ajo negro

Bacalao al vapor con fondo de alcachofa y pilpil de algas

Postre

Postre casero

**Bebida no incluida.
Reserva previa.**

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

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

40 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)

Bunyol de carxofa airejat amb sifó

Taco cruixent de panís farcit de brandada d'abadejo, carxofa i misso blanc

Coca etèria amb crema de carxofa thai

Tiradito nikkei de peix llima amb llet de tigre de carxofa, xili groc i aire cítric

Arròs melós amb calamar farcit de cors de carxofa DOP Benicarló, emulsió d'all i llima Kaffir

Royale de vedella a baixa temperatura amb crema de carxofa fermentada, fons concentrat i all negre

Abadejo al vapor amb fons de carxofa i pil-pil d'algues

Postres

Postres casolanes

**Beguda no inclosa.
Reserva prèvia.**

6

LA ANTIGUA



Entrantes (para compartir)

Nido de alcachofa DOP Benicarló y chips de torreznos

Flor de alcachofa DOP Benicarló braseada con trufa y virutas de jamón

Huevos rotos de alcachofa DOP Benicarló con salteado de ragut de vaca

Plato principal (a elegir)

Tajín de ternera con alcachofa DOP Benicarló

Lenguado con salsa marinera

Postre

Tarta de alcachofa de La Antigua

Incluye café.

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

Horario: De martes a domingo de 12.30 a 15.30 h; de martes a sábado de 19.30 a 22.00 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 12.30 a 15.30 h; de dimarts a dissabte de 19.30 a 22.00 h.



PRECIO / PREU

30 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants (per a compartir)

Niu de carxofa DOP Benicarló i xips de rostes

Flor de carxofa DOP Benicarló bresada amb tòfona i encenalls de pernil

Ous trencats de carxofa DOP Benicarló amb saltat d'estofat de vaca

Plat principal (a escollir)

Tagín de vedella amb carxofa DOP Benicarló

Llenguado amb salsa marinera

Postres

Pastís de carxofa de La Antigua

Inclou café.

7

Kilómetro 0 (KM 0)



Aperitivo

Crema tibia de alcachofas con jamón

Entrantes

Ensalada de alcachofas encurtidas

Albóndigas de la abuela en salsa de almendra con alcachofa

Pulpo guisado con patatas y alcachofas

Plato principal

Arroz de sepia, langostinos y alcachofas DOP Benicarló

Hamburguesa de novilla con topping de alcachofa (cena)

Postre

Tarta de queso casera de alcachofa

C. de Ferreres Bretó, 44
Tel. 601 101 916

Horario: Lunes a domingo de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h. Jueves cerrado.

Horari: De dilluns a diumenge de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h. Dijous tancat.



PRECIO / PREU

35 €
(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Aperitiu

Crema tèbia de carxofes amb pernil

Entrants

Ensalada de carxofes envinagrades

Mandonguilles de la iaia amb salsa d'ametla i carxofa

Polp guisat amb pataca i carxofes

Plat principal

Arròs de sépia, llagostins i carxofes DOP Benicarló

Hamburguesa de vedella amb guarnició de carxofa (sopar)

Postres

Pastís de formatge casolà de carxofa

SNACKS DE BIENVENIDA

Pan estirat de alcachofa, AOVE Finca Varona la Vella y flor de sal. La bienvenida más sencilla y honesta: pan crujiente, aroma vegetal y territorio en estado puro.

Mi-cuit de alcachofa, anguila ahumada y pesto de frutos secos. Contraste suave-ahumado que abraza el sabor profundo de la alcachofa en su máxima elegancia.

Tempura de alcachofa con calçots y romesco. Crujiente, dulce asada y un toque de brasa que evoca las primeras fiestas del año.

EL ENTRANTE

Caldereta de pulpo al caduf, alcachofa, cítricos y albahaca. Mar, tierra y frescor mediterráneo en equilibrio aromático.

DE LA HUERTA

Texturas de Cynara scolymus DOP. Una interpretación libre de la alcachofa: cremosa, crujiente y sorprendente.

UN POCO DE ARROZ

Arroz Montsià mar y montaña. Sabores clásicos reinterpretados desde de la tradición de banda y montaña.

DEL MAR

Suquet marinero de pescado y marisco de la Lonja de Benicarló. El plato emblemático del litoral, cuidado, intenso y fiel a la receta clásica.

Y DE CARNE

Cordero del Maestrat y confitado de alcachofas. Carne tierna y perfumada, con una alcachofa que se funde y acompaña sin estridencias.

PREPOSTRE

Una pausa fresca y limpia para el paladar.

Y DE POSTRE

Texturas dulces de alcachofa. La alcachofa en clave dulce: un juego final inesperado y delicado.

Café y petits fours
Panes artesanales

**Bebidas no incluidas.
Pago exclusivo en efectivo.**

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

Horario: Miércoles y jueves de 14.00 a 16.30 h.

Horari: Dimecres i dijous de 14.00 a 16.30 h.



PRECIO / PREU

40 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

SNACKS DE BENVINGUDA

Pa estirat de carxofa, OOVE Finca Varona la Vella i flor de sal. La benvinguda més senzilla i honesta: pa cruixent, aroma vegetal i territori en estat pur.

Semicuit de carxofa, anguila fumada i pesto de fruits secs. Contrast suau-fumat que abraça el sabor profund de la carxofa en la seua màxima elegància.

Tempura de carxofa amb calçots i romesco. Cruixent, dolçor torrada i un toc de brasa que evoca les primeres festes de l'any.

L'ENTRANT

Caldereta de polp al caduf, carxofa, cítrics i alfàbrega. Mar, terra i frescor mediterrània en equilibri aromàtic.

DE L'HORTA

Textures de Cynara scolymus DOP. Una interpretació lliure de la carxofa: cremosa, cruixent i sorprenent.

UNA MICA D'ARRÒS

Arròs Montsià mar i muntanya. Sabors clàssics reinterpretats des de la tradició de banda i muntanya.

DEL MAR

Suquet mariner de peix i marisc de la Llotja de Benicarló. El plat emblemàtic del litoral, cuidat, intens i fidel a la recepta clàssica.

I DE CARN

Corder del Maestrat i confitat de carxofes. Carn tendra i perfumada, amb una carxofa que es fon i acompanya sense estridències.

PREPOSTRES

Una pausa fresca i neta per al paladar.

I DE POSTRES

Textures dolces de carxofa. La carxofa en clau dolça: un joc final inesperat i delicat.

Cafè i petit fours.
Pans artesanals.

**Begudes no incloses.
Pagament exclusiu en efectiu.**

Entrantes

Ensalada de bacalao ahumado con alcachofa DOP y vinagreta de mostaza

Vieira rellena con alcachofa DOP

Gambas ajillo estilo Chuanet con alcachofa DOP

Pata de pulpo a la brasa con alcachofa DOP

Plato Principal

Arroz con alcachofa DOP, cigala y calamar

Postre

Bavarois de pistacho, bizcocho de almendra, mousse de chocolate y alcachofa DOP

Bebida no incluida.

Mesa completa.

Tenemos a disposición de nuestros clientes la carta en materia de alérgenos e intolerancias.

Av. del Papa Luna, s/n
Tel. 964 471 772 – 679 952 399

Horario: De martes a domingo 13.00 a 15.30 h; viernes y sábado de 20.30 a 22.30 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 15.30 h; divendres i dissabte de 20.30 a 22.30 h.



Compromís
i Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani



RECOMANAT
GUIA REPSOL



Entrants

Ensalada d'abadejo fumat amb carxofa DOP i vinagreta de mostassa

Petxina de pelegri farcida amb carxofa DOP

Gambes amb allada a l'estil Chuanet amb carxofa DOP

Pota de polp a la brasa amb carxofa DOP

Plat principal

Arròs amb carxofa DOP, escamarlà i calamar

Postres

Bavaresa de pistatxo, bescuit d'ametla, mousse de xocolata i carxofa DOP

Beguda no inclosa.

Taula completa.

Tenim a la disposició dels nostres clients la carta en matèria d'al·lèrgens i intoleràncies.

PRECIO / PREU

48 €

(IVA incluído)
(IVA inclòs)

10

LA CALETA



SOLTAMOS AMARRAS

Crema de la bahía

Crema de alcachofa y galeras con virutas de foie y chips crujientes de alcachofa con lágrimas de AOVE

Huevo roto del patrón

Alcachofa rebozada, huevo frito y pulpo de nuestra Lonja

La flor de La Caleta

Corazón de alcachofa lacado en AOVE, gamba, escamas de sal negra y salsa arriera

CALAMOS

Allipebre de pulpo con alcachofa DOP Benicarló

AMARRAMOS

Flan de castaña

Petit four

Reserva previa y a mesa completa.

C. del Doctor Fléming, 46

Tel. 964 040 552

Horario: Domingo, martes y miércoles de 13.00 a 15.00 h; jueves, viernes y sábado de 13.00 a 15.00 h y de 20.30 a 22.00 h.

Horari: Diumenge, dimarts i dimecres de 13.00 a 15.00 h; dijous, divendres i dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.30 a 22.00 h.



SOLTEM AMARRES

Crema de la badia.

Crema de carxofa i galeres amb encenalls de foie i xips cruixents de carxofa amb llàgrimes d'OOVE

Ou trencat del patró

Carxofa arrebossada, ou caigut i polp de la nostra Llotja

La flor de La Caleta

Cor de carxofa lacat amb OOVE, gamba, escates de sal negra i salsa arriera

CALEM

Allipebre de polp amb carxofa DOP Benicarló

AMARREM

Flam de castanya

Petit fours

Reserva prèvia i a taula completa.

PRECIO / PREU

35 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

11

PULPERÍA LUCENSE

Pulpería
LUCENSE

Entrantes (para compartir)

Ensalada de salmón con aguacate y alcachofa

Almejas a la marinera

Alcachofas confitadas con jamón

Plato principal (a elegir)

Entrecot a la parrilla con alcachofas DOP Benicarló

Rabo de toro al vino tinto

Lubina a la espalda con alcachofas

Bacalao a la portuguesa

Postre

Postre de la casa

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

28 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants (per a compartir)

Ensalada de salmó amb alvocat i carxofa

Cloïsses a la marinera

Carxofes confitades amb pernil

Plat principal (a escollir)

Entrecot a la graella amb carxofes DOP Benicarló

Cua de bou amb vi negre

Llobarro obert i cuit pel dors amb carxofes

Abadejo a la portuguesa

Postres

Postres de la casa

Entrantes

Nuestros encurtidos con alcachofa y su aceite de trufa

Canelón crujiente de masa wanton con alcachofa confitada y calamar encebollado

Ostra rellena de alcachofas y gratinada con queso puro de oveja trufado

Patita de pulpo lacado con alcachofa a lo pobre

Langostinos de Benicarló con alcachofas y puerros tiernos con crema suave de curry coco

Plato principal

Arroz con zamburiñas, alcachofas DOP Benicarló y lechuga de mar (comida)

Muslo de pato a baja temperatura con chips de alcachofa y manzana noisette (cena)

Postre

Brownie de chocolate y alcachofas con helado de Ferrero y crema de naranja amarga

Passeig Marítim, 94
Tel. 964 460 555

Horario: Martes y miércoles de 13.00 a 16.00 h; de viernes a lunes de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.

Horari: Dimarts i dimecres de 13.00 a 16.00 h; de divendres a dilluns de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.



Compromís
a Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani



PRECIO / PREU

40 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants

Els nostres envinagrats amb carxofa i el seu oli de tòfona

Caneló cruixent de massa wonton amb carxofa confitada i calamar amb ceba

Ostra farcida de carxofes i gratinada amb formatge pur d'ovella trufat

Poteta de polp lacat amb carxofa a l'estil pobre

Llagostins de Benicarló amb carxofes i porros tendres amb crema suau de curri coco

Plat principal

Arròs amb petxina variada, carxofes DOP Benicarló i encisam de mar (dinar)

Cuixa d'ànec a baixa temperatura amb xips de carxofa i poma noisette (sopar)

Postres

Brownie de xocolate i carxofes amb gelat de Ferrero i crema de taronja amarga



Entrantes (para compartir)

Ceviche de alcachofa DOP Benicarló

Alcachofa DOP Benicarló braseada con espuma de bacalao

Huevos rotos con alcachofa DOP Benicarló y guisantes al ajillo

Plato principal (a elegir)

Arroz con calamares y alcachofas DOP Benicarló

Cola de rape con gambón y mejillón a la marinera

Jarrete de cordero en su jugo con Parmentier de alcachofa

Postre

Suspiro de Moro by Marynton Style's

Incluye café.

C. d'Hernán Cortés, 45

Tel. 613 061 452

Horario: De martes a domingo de 12.00 a 15.30 h; de martes a sábado de 19.30 a 22.30 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 12.00 a 15.30 h; de dimarts a dissabte de 19.30 a 22.30 h.



PRECIO / PREU

30 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants (per a compartir)

Cebiche de carxofa DOP Benicarló

Carxofa DOP Benicarló bresada amb espuma d'abadejo

Ous trencats amb carxofa DOP Benicarló i guisants amb allada

Plat principal (a escollir)

Arròs amb calamars i carxofes DOP Benicarló

Cua de rap amb gambot i musclos a la marinera

Garreta de corder amb el seu suc amb Parmentier de carxofa

Postres

Sospir de Moro by Marynton Style's

Inclou café.

14

EL CORTIJO



Entrantes (para compartir)

Ensalada tibia de flor de alcachofa DOP Benicarló, foie y queso de cabra tostado

Alcachofas DOP Benicarló salteadas, Parmentier de patata, tomate seco y aceite ahumado de pimentón

Almejas a la cazuela con alcachofas DOP Benicarló

Calamar en tempura, calabaza asada y cítricos

Plato principal (a elegir)

Arroz meloso de sepia, galera y alcachofa DOP Benicarló (mínimo 2 personas)

Lenguado con alcachofas DOP Benicarló a la meunière

Postre

Tarta de queso cremosa de Lotus con helado casero

Reserva previa y a mesa completa.

Av. de Méndez Núñez, 85
Tel. 964 073 132

Horario: De miércoles a domingo de 13.00 a 15.30 h.

Horari: De dimecres a diumenge de 13.00 a 15.30 h.



PRECIO / PREU

40 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants (per a compartir)

Ensalada temperada de flor de carxofa DOP Benicarló, foie i formatge de cabra torrat

Carxofes DOP Benicarló saltades, Parmentier de patata, tomaca seca i oli fumat de pebre roig

Cloïsses a la cassola amb carxofes DOP Benicarló

Calamar en tempura, carabassa rostida i cítrics

Plat principal (a escollir)

Arròs melós de sépia, galera i carxofa DOP Benicarló (mínim 2 persones)

Llenguado amb carxofes DOP Benicarló a la meunière

Postres

Pastís de formatge cremós de Lotus amb gelat casolà

Reserva prèvia i a taula completa.



Aperitivo

Chips de alcachofa

Entrantes

Corazones de alcachofa en tres sabores

Flor de alcachofa con láminas de pulpo sobre crema de col lombarda

Pan bao con sepia y alcachofa DOP Benicarló acompañado de alcachofa crujiente de parmesano

Plato principal (a elegir)

Arroz de secreto con boletus y alcachofa

Allipebre de rape con alcachofas

Postre

Brownie de chocolate con helado de alcachofa

Mínimo 2 personas.

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

Horario: De jueves a martes de 11.00 a 16.00 h.

Horari: De dijous a dimarts d'11.00 a 16.00 h.



Compromís
Qualitat Turística



PRECIO / PREU

38 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Aperitiu

Xips de carxofa

Entrants

Cors de carxofa en tres sabors

Flor de carxofa amb làmines de polp sobre crema de col llombarda

Panet al vapor farcit amb sépia i carxofa DOP Benicarló acompanyat de carxofa cruixent de parmesà

Plat principal (a escollir)

Arròs de secret amb boletus i carxofa

Allipebre de rap amb carxofes

Postres

Brownie de xocolate amb gelat de carxofa

Mínim 2 persones.

16

LA FABRICA



Entrantes

Flor de alcachofa DOP Benicarló

Pescadito frito

Brocheta de gambas y alcachofa

Plato principal (a elegir)

Rape a la marinera con alcachofas

Arroz con pulpo y alcachofas

Postre

Postre de la casa

Reserva previa.

C. d'Hernán Cortés, 55 baix A

Tel. 655 736 673

Horario: De viernes a martes de 13.30 a 15.00 h. Del 18 al 25 de febrero cerrado por vacaciones ambos incluidos.

Horari: De divendres a dimarts de 13.30 a 15.00 h. Del 18 al 25 de febrer tancat per vacances, els dos inclosos.



Entrants

Flor de carxofa DOP Benicarló

Peixet fregit

Broqueta de gambes i carxofa

Plat principal (a escollir)

Rap a la marinera amb carxofes

Arròs amb polp i carxofes

Postres

Postres de la casa

Reserva prèvia.

PRECIO / PREU

30 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

17

LA MAR DE BO



Entrantes

Alcachofa DOP Benicarló estilo brasa

Pincho 2026 («Blanca alcachofa»)

Alcachofa en tempura sobre romesco

Plato principal (a elegir)

Arroz meloso de alcachofa, pulpo y mejillones (comida)

Allipebre de raya con alcachofas

Postre

Postre con crema de alcachofa

Av. del Marqués de Benicarló, 30

Tel. 964 842 849

Horario: Todos los días de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h.

Horari: Tots els dies de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h.



PRECIO / PREU

30 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants

Carxofa DOP Benicarló estil brasa

Pinxo 2026 («Blanca carxofa»)

Carxofa en tempura sobre romesco

Plat principal (a escollir)

Arròs melós de carxofa, polp i musclos (dinar)

Allipebre de ratjada amb carxofes

Postres

Postres amb crema de carxofa

18

HOGAR DEL PESCADOR



Aperitivo

Hummus de alcachofa DOP Benicarló con sus chips

Entrantes

Croqueta de alcachofa y foie

Crema de olleta benicarlanda

Tosta de alcachofa escalibada y sardina ahumada

Plato principal (a elegir)

Arroz de secreto y sepia con alcachofa y velo ibérico

Merluza a la vasca de alcachofa y almejas

Postre

Strudel de alcachofa con su natilla

Reserva previa y a mesa completa.

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

Horario: De martes a domingo de 13.00 a 15.00 h; viernes y sábado de 20.00 a 22.00 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 15.00 h; divendres i dissabte de 20.00 a 22.00 h.



Aperitiu

Hummus de carxofa DOP Benicarló amb els seus xips

Entrants

Croqueta de carxofa i foie

Crema d'olleta benicarlanda

Torradeta de carxofa, escalivada i sardina fumada

Plat principal (a escollir)

Arròs de secret i sépia amb carxofa i vel ibèric

Lluç a la vasca de carxofa i cloïsses

Postres

Strudel de carxofa amb la seua natilla

Reserva prèvia i a taula completa.

PRECIO / PREU

35 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

L'ARENA DE GIOVANNI



Entrantes

Carpaccio de ternera con alcachofa DOP Benicarló crujiente y mayonesa de alcachofa

Primer plato (a elegir)

Croquetón de alcachofa y jamón ibérico

Garbanzos con calamares y alcachofa

Segundo plato (a elegir)

Lasaña de salmón y alcachofa DOP Benicarló

Pizza caprichosa de alcachofa

Entrecot de ternera con guarnición de alcachofa y patata

Salmón al horno con guarnición de patata y alcachofa al ajillo

Arroz negro con pulpo, chipirones, ajos tiernos y alcachofas (mínimo 2 personas)

Postre

Postre casero o café (a elegir)

Bebida no incluida.

Av. del Marqués de Benicarló, 25

Tel. 964 460 464

Horario: De 11.30 a 15.30 h y de 19.30 a 22.30 h; jueves cerrado.

Horari: D'11.30 a 15.30 h i de 19.30 a 22.30 h; dijous tancat.



PRECIO / PREU

32 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Entrants

Carpaccio de vedella amb carxofa DOP Benicarló cruixent i maionesa de carxofa

Primer plat (a escollir)

Croquetota de carxofa i pernil ibèric

Cigrons amb calamars i carxofa

Segon plat (a escollir)

Lasanya de salmó i carxofa DOP Benicarló

Pizza capritxosa de carxofa

Entrecot de vedella amb guarnició de carxofa i pataca

Salmó al forn amb guarnició de pataca i carxofa amb allada

Arròs negre amb polp, calamarets, alls tendres i carxofes (mínim 2 persones)

Postres

Postres casolanes o café (a escollir)

Beguda no inclosa.



Aperitivo

Focaccia de alcachofas

Entrantes

Ensalada de alcachofa benicarlanda confitada a baixa temperatura con cecina del Maestrat, queso de cabra, tomate confitado, cebolla caramelizada, lechuga de roble y vinagreta de miel con mostaza

Alcachofas DOP Benicarló con salsa de foie y reducción de vino tinto

Alcachofas salteadas con langostinos y chipirones

Plato principal (a elegir)

Arroz meloso de cigala con alcachofas

Suquet de merluza y rape con alcachofas

Arroz meloso o seco de pato con alcachofas

Postre

Flan casero de alcachofa de Benicarló

Bebida no incluida.

***El domingo 25 de enero sólo se ofrecerá arroz meloso de cigala con alcachofas.**

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.



PRECIO / PREU

30 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Aperitiu

Focaccia de carxofes

Entrants

Ensalada de carxofa benicarlanda confitada a baixa temperatura amb cecina del Maestrat, formatge de cabra, tomaca confitada, ceba caramel·litzada, encisam de roure i vinagreta de mel amb mostassa

Carxofes DOP Benicarló amb salsa de foie i reducció de vi negre

Carxofes saltades amb llagostins i calamarets

Plat principal (a escollir)

Arròs melós d'escamarlà amb carxofes

Suquet de lluç i rap amb carxofes

Arròs melós o sec d'ànec amb carxofes

Postres

Flam casolà de carxofa de Benicarló

Beguda no inclosa.

***El diumenge 25 de gener només s'oferirà arròs melós d'escamarlà amb carxofes.**



Foie mi-cuit caramelizado de nuestro chef, receta artesana de Jean Louis Neichel y mermelada de alcachofa de Bló DOP

Carpaccio de bacalao relleno de brandada al ajo quemado, alcachofa de Bló DOP y tapenade de aceituna negra

Crema suave de marisco y chips crujientes de alcachofa de Bló DOP

Alcachofa de Bló DOP rellena de gamba y vieira sobre cremoso de boniato, calabaza y jengibre

“Vaya huevos!” con alcachofa de Bló DOP, jamón ibérico y Parmentier trufada

Arroz mar y montaña de alcachofa de Bló DOP, cigalas y costillar ibérico

Torrija tradicional aromatizada en cítricos sobre crema inglesa y helado de leche merengada

Bebida no incluida.

Av. del Marqués de Benicarló, 11
Tel. 964 470 546 – 622 118 576

Horario: De miércoles a domingo de 13.30 a 18.00 h.

Horari: De dimecres a diumenge de 13.30 a 18.00 h.



PRECIO / PREU

43 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Foie semicuit caramel·litzat del nostre xef, recepta artesana de Jean Louis Neichel i melmelada de carxofa de Bló DOP

Carpaccio d'abadejo farcit de brandada amb all cremat, carxofa de Bló DOP i tapenade d'oliva negra

Crema suau de marisc i xips cruixents de carxofa de Bló DOP

Carxofa de Bló DOP farcida de gamba i petxina de pelegrí sobre cremós de moniato, carabassa i gingebre

«Quins ous!» amb carxofa de Bló DOP, pernil ibèric i Parmentier trufat

Arròs mar i muntanya de carxofa de Bló DOP, escamarlans i costellam ibèric

Llesca amb ou tradicional aromatitzada amb cítrics sobre crema anglesa i gelat de llet merengada

Beguda no inclosa.

Menú degustación «Ciclo». Un viaje por la vida de la alcachofa de Benicarló.

La tierra (el origen). Crema templada de alcachofa asada con tierra de setas y algarroba, terminada con mantequilla tostada.

La semilla (el despertar) Pincho del concurso. Alcachofa DOP Benicarló confitada sobre reducción de carne al vermut rojo, tierra de cacao, guanciale y espuma de leche tostada con ralladura de naranja fresca.

El brote (la vida). Alcachofas y habitas tiernas salteadas en caldo de jamón ibérico, con huevo poché templado y crujiente de jamón.

La brisa y la tierra (el encuentro). Ajillo suave de calamar y alcachofa con alioli de ajo negro, fondo ahumado y torrezno crujiente.

Plato principal

El esplendor (la flor madura) (comida). Arroz de coquelet confitado en mantequilla, ajo y romero, con alcachofa, garrofó y judía verde, terminado con aire de romero quemado y naranja.

El regreso (el descanso) (cena). Rape marcado sobre romesco blanco con alcachofa confitada y escabechada, bañado con salsa de alcachofa e hinojo, pétalos de hinojo encurtidos en limoncello y brotes frescos.

Postre

La eternidad (la transformación). Mousse de alcachofa confitada con gel de naranja sanguina, toffee tostado y bizcocho de yogur, acompañado de té de manzanilla.

Cada plato, un paso.

Cada paso, un cambio.

Nada se destruye, todo se transforma
y así todo vuelve a empezar.

Av. del Marqués de Benicarló, 7

Tel. 864 888 353

Horario: De martes a domingo de 13.00 a 14.45 h y de 20.00 a 21.45 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 14.45 h i de 20.00 a 21.45 h.



PRECIO / PREU

42 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

Menú degustació «Cicle». Un viatge per la vida de la carxofa de Benicarló.

La terra (l'origen). Crema temperada de carxofa rostida amb terra de bolets i garrofa, acabada amb mantega torrada.

La llavor (el despertar). Pinxo del concurs. Carxofa DOP Benicarló confitada sobre reducció de carn amb vermut roig, terra de cacao, guanciale i espuma de llet torrada amb ratlladura de taronja fresca.

El brot (la vida). Carxofes i favetes tendres saltades amb caldo de pernil ibèric, ou escalfat temperat i cruixent de pernil.

La brisa i la terra (la trobada). Allada suau de calamar i carxofa amb allioli d'all negre, fons fumats i rosta cruixent.

Plat principal

L'esplendor (la flor madura) (dinar). Arròs de pollastró confitat amb mantega, all i romer, carxofa, garrofó i fesol tendre, acabat amb aire de romer cremat i taronja.

El retorn (el descans) (sopar). Rap marcat sobre romesco blanc amb carxofa confitada i escabexxada, banyat amb salsa de carxofa i fenoll, pètals de fenoll adobats amb limoncello i brots frescos.

Postres

L'eternitat (la transformació). Mousse de carxofa confitada amb gel de taronja sanguina, tofi torrat i bescuit de iogurt, acompanyat de té de camamilla.

Cada plat, un pas.

Cada pas, un canvi.

Res es destrueix, tot es transforma
i així tot torna a començar.

23

MAR BLAVA BY VERICAT



Aperitivo de la casa

Los entrantes

Ensalada de frutos de invierno, alcachofas en tempura, salsa rosa y aire de naranja valenciana

Alcachofas asadas en dos cocciones

Huevo Villaroy, alcachofa DOP Benicarló y crema de anguila ahumada

El arroz

Mar y montaña de sepia a la brutesca y longaniza del Maestrat

De la mar

Alcachofas DOP Benicarló en salsa verde de mejillones, algas marinas y dados de rape

De la tierra

Confit de pato, manzana verde, alcachofa y remolacha

Postre

Tap de alcachofa, sopa de chocolate y espuma de coco

Bebida no incluida.
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.



Aperitiu de la casa

Els entrants

Ensalada de fruits d'hivern, carxofes en tempura, salsa rosa i aire de taronja valenciana

Carxofes rostides en dos coccions

Ou Villaroy, carxofa DOP Benicarló i crema d'anguila fumada

L'arròs

Mar i muntanya de sépia a la brutesca i llonganissa del Maestrat

De la mar

Carxofes DOP Benicarló amb salsa verda de clòtxines, algues marines i daus de rap

De la terra

Ànec confitat, poma verda, carxofa i remolatxa

Postres

Tap de carxofa, sopa de xocolate i espuma de coco

Beguda no inclosa.
Reserva prèvia.

PRECIO / PREU

42 €

(IVA incluido)
(IVA inclòs)

+ INFO
www.benicarlo.travel



Benicarló
 Cuina autèntica



benihort

