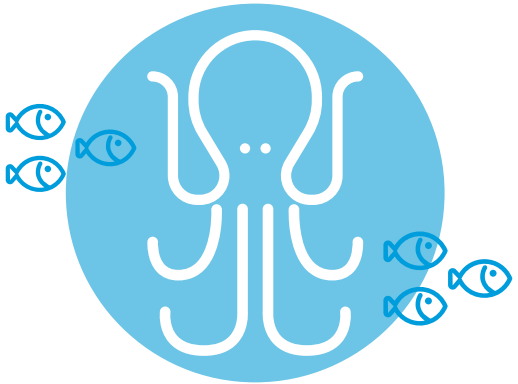


• FESTA DEL •

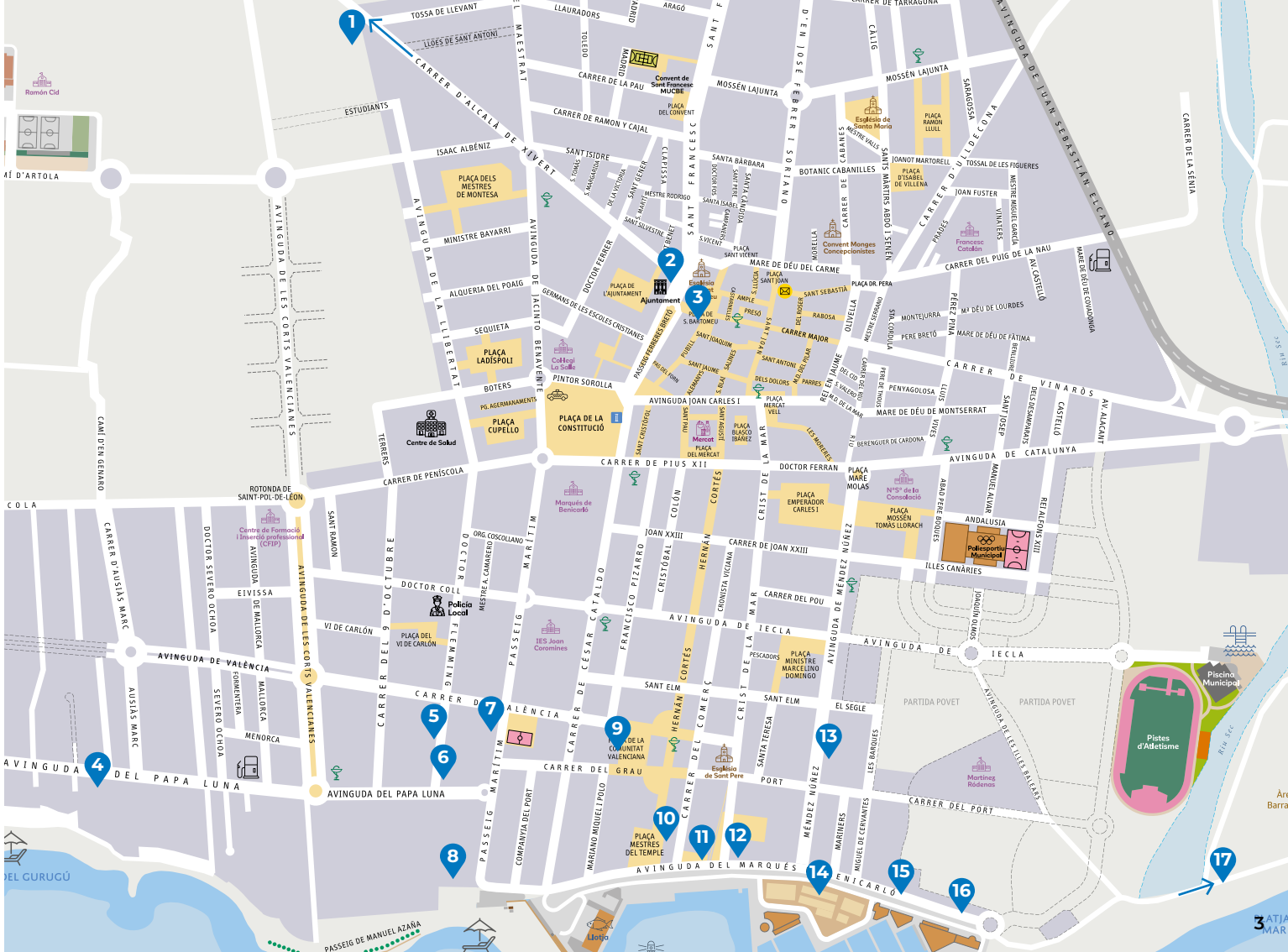
POLP

A CADUF
I EL PEIX DE LLOTJA
BENICARLÓ 2026

Jornades Gastronòmiques

del 5 d'octubre a l'1 de novembre

1 CAN BOLO
2 EL OCHO
3 LA ANTIGUA
4 CHUANET
5 LA CALETA
6 PULPERÍA LUCENSE
7 NEPTUNO
8 FREXES
9 CAN CRISTINA
10 LA FÁBRICA
11 LA MAR DE BO
12 HOGAR DEL PESCADOR
13 EL CORTIJO
14 MARE MEUA
15 EL PAU
16 LA PARRETA
17 MAR BLAVA



EVENTOS GASTRONÓMICOS

Lunes 21/09/2026
Concurso del Pincho

Jueves 17/09/2026
Presentación de las Jornadas del Pincho
Pl. de Sant Bartomeu. 19.30 h

Del 18/09/2026 al 04/10/2026
Jornadas del Pincho

Sábado 03/10/2026 y Domingo 04/10/2026
Mercado Gastronómico
Pl. de la Constitució
Sábado de 12.00 a 15.30 h
y de 19.30 a 23.30 h
Domingo de 12.00 a 15.30 h

Del 05/10/2026 al 01/11/2026
Jornadas gastronómicas

Sábado 17/10/2026
Show cooking
Mercat Central. 11.00 h

ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

Dilluns 21/09/2026
Concurs del Pinxo

Dijous 17/09/2026
Presentació de les Jornades del Pinxo
Pl. de Sant Bartomeu. 19.30 h

Del 18 /09/2026 al 04/10/2026
Jornades del Pinxo

Dissabte 03/10/2026 i Diumenge 04/10/2026
Mercat Gastronòmic
Pl. de la Constitució
Dissabte de 12.00 a 15.30 h
i de 19.30 a 23.30 h
Diumenge de 12.00 a 15.30 h

Del 05/10/2026 al 01/11/2026
Jornades Gastronòmiques

Dissabte 17/10/2026
Cuina en directe
Mercat Central. 11.00 h

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

del 5 de octubre al 1 de noviembre de 2026

MENÚ DEGUSTACIÓN.....Precio libre

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 5 d'octubre a l'1 de novembre de 2026

MENÚ DEGUSTACIÓ.....Preu lliure

SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS | SÍMBOLS DE AL·LERGÒGENS

CONTIENE GLUTEN CONTÉ GLUTEN	CRUSTÁCEOS CRUSTACIS	HUEVOS OUS	PESCADO PEIX	CACAHUETES CACAUETS	SOJA SOJA	LÁCTEOS LACTIS
FRUTOS DE CÁSCARA FRUITS DE CORFA	MOLUSCOS MOL·LUSCOS	MOSTAZA MOSTASSA	GRANOS DE SÉSAMO GRANS DE SÈSAM	ALTRAMUCES TRAMUSSOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS DIÒXID DE SOFRE I SULFITS	APIO API

- IVA incluido en todos los precios.
  IVA inclòs en tots els preus.
- La bebida no está incluida.
  La beguda no està inclosa.
- Se recomienda reservar previamente. Algunos establecimientos sirven a mesa completa.
  Es recomana reservar prèviament. Alguns establiments servixen a taula completa.
- Los horarios pueden verse modificados por causas extraordinarias.
  Els horaris poden veure's modificats per causes extraordinàries.
- En caso de dudas sobre horarios, reservas, alérgenos, opciones veganas o vegetarianas o sin gluten, consulte a los propios establecimientos.
  Si teniu dubtes sobre horaris, reserves, al·lergògens, opcions veganes o vegetarianes o sense gluten, consulteu-los als mateixos establiments.

1

CAN BOLO

Partida de Sant Gregori, 140
Tel. 650 162 301

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Copa de ceviche de pulpo a caduf, langostinos de Benicarló, mango salteado, leche de tigre y plátano macho frito

Canana rebozada con panko y alioli de lima

Pulpo a caduf braseado sobre Parmentier de patata, cebolla caramelizada, foie y aceite de pimentón de La Vera

Plato Principal

Arroz de pulpo a caduf, salmonete con velo ibérico, fumet de cangrejo, cigala y galera con alioli de piquillos

Postre

Torrija caramelizada con helado de turrón flambeado al ron

Precio: 41,00 €

Horario: De viernes a domingo de 13.00 a 15.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Copa de cebiche de polp a caduf, llagostins de Benicarló, mango saltat, llet de tigre i plàtan mascle fregit

Canana arrebossada amb panko i allioli de llima

Polp a caduf bresat sobre Parmentier de pataca, ceba caramel·litzada, foie i oli de pebre roig de La Vera

Plat principal

Arròs de polp a caduf, mollet amb vel ibèric, fumet de cranc, escamarlà i galera amb allioli de pimentons del piquillo

Postres

Llesca amb ou caramel·litzada amb gelat de torró flamejat amb rom

Preu: 41,00 €

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

2

EL OCHO

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Uno de nuestros pinchos

Entrantes

Ensalada de pulpo, crema de aguacate, ciruelas y tomateros ahumados a la vinagreta de Grand Marnier

Carpaccio de pulpo al limón caviar y alcaparras crocantes

Pulpo caramelizado sobre humus, chimichurri y ají amarillo

Plato Principal (a elegir)

Arroz de pulpo, chipirones, alcachofas y crujiente de torreznos

Pulpo braseado en panceta ibérica sobre puré de chirivía

Postre (a elegir)

Tarta casera de manzana y helado de vainilla, tiramisú casero, sopa de chocolate

Precio: 39,00 €

Horario: Miércoles de 12.00 a 16.00 h; de jueves a lunes de 12.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h. Martes cerrado. Festivos abierto.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Un dels nostres pinxos

Entrants

Ensalada de polp, crema d'alvocat, prunes i tomateres fumades amb vinagreta de Grand Marnier

Carpaccio de polp amb llima caviar i tàperes crocants

Polp caramel·litzat sobre humus, chimichurri i ají groc

Plat principal (a triar)

Arròs de polp, calamarets, carxofes i cruixent de rostes

Polp bresat amb cansalada viada ibèrica sobre puré de xirivia

Postres (a triar)

Pastís casolà de poma i gelat de vainilla, tiramisú casolà, sopa de xocolate

Preu: 39,00 €

Horari: Dimecres de 12.00 a 16.00 h; de dijous a dilluns de 12.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h. Dimarts tancat. Festius obert.

3

LA ANTIGUA

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Para compartir

Medallones de rulo de cabra y pulpo meloso

Crujiente de wanton con ensaladilla ahumada de pulpo

Plato Principal (a elegir)

Lenguado al horno con salsa marinera

Costillas de cerdo a baja temperatura con su salsa reducida

Postre

Tarta casera

Precio: 34,00 €

Horario: De martes a sábado de 19.30 a 22.30 h y de 20.00 a 22.00 h; de miércoles a domingo de 12.00 a 15.30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Per a compartir

Medallons de rotlle de cabra i polp melós

Cruixent de wonton amb ensalada russa fumada de polp

Plat principal (a triar)

Llenguado al forn amb salsa marinera

Costelles de porc a baixa temperatura amb la seua salsa reduïda

Postres

Pastís casolà

Preu: 34,00 €

Horari: De dimarts a dissabte de 19.30 a 22.30 h i de 20.00 a 22.00 h; de dimecres a diumenge de 12.00 a 15.30 h.

4

RESTAURANTE CHUANET

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de aguacate con pulpo y vinagreta

Pulpo a la marinera con patatas

Pata de pulpo a la brasa con verduras

Plato Principal

Arroz con pulpo, alcachofa y langostinos

Postre

Mil hojas con helado de vainilla o frutos rojos y chocolate caliente

Precio: 48,00 €

Horario: De martes a domingo de 13.00 a 15.30 h;
viernes y sábado de 20.30 a 22.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada d'alvocat amb polp i vinagreta

Polp a la marinera amb pataques

Pota de polp a la brasa amb verdures

Plat principal

Arròs amb polp, carxofa i llagostins

Postres

Milfulls amb gelat de vainilla o fruits rojos i xocolate calent

Preu: 48,00 €

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 15.30 h;
divendres i dissabte de 20.30 a 22.00 h.

5

LA CALETA

C. del Doctor Fléming, 46
Tel. 964 040 552

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensaladilla de mariscos, mejillones en escabeche y tostas

Paelleta de mollico estilo princess

Carpaccio de pulpo con vinagreta y pistachos

Plato Principal

Risotto de pulpo, gamba blanca y trompetas de la muerte (medio día)

Suquet de pulpo y pescado de temporada de nuestras barcas (noche)

Postre

Flan de temporada y helado de mango

Precio: 36,00 €

Horario: Martes y miércoles de 13.00 a 14.30 h; de jueves a sábado de 13.00 a 14.30 h y de 20.00 a 22.00 h; domingo de 13.00 a 15.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de mariscos, musclos en escabetx i torradetes

Paelleta de mollicó estil princess

Carpaccio de polp amb vinagreta i pistatxos

Plat principal

Risotto de polp, gamba blanca i trompetes de la mort (migdia)

Suquet de polp i peix de temporada de les nostres barques (nit)

Postres

Flam de temporada i gelat de mango

Preu: 36,00 €

Horari: Dimarts i dimecres de 13.00 a 14.30 h; de dijous a dissabte de 13.00 a 14.30 h i de 20.00 a 22.00 h; diumenge de 13.00 a 15.00 h.

6

Pulpería LUCENSE

PULPERIA LUCENSE

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de queso de cabra

Mix de croquetas

Carpaccio de bacalao

Plato Principal

Bacalao al pil pil

Mezcla de lagarto y entraña

Patitas de pulpo

Postre

Postre de la casa

Precio: 30,00 €

Horario: De martes a domingo de 13.00 a 16.30 h y de 20.00 a 23.00 h.

Pan incluido.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de formatge de cabra

Mix de croquetes

Carpaccio d'abadejo

Plat principal

Abadejo al pil-pil

Mescla de llangardaix de porc i brinça

Potetes de polp

Postres

Postres de la casa

Preu: 30,00 €

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.30 h i de 20.00 a 23.00 h.

Pa inclòs.

7

NEPTUNO

Pg. Marítim, 94
Tel. 964 460 555

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Carpaccio de langostinos con su vinagreta de cítricos y su coral

Tosta de berenjena, pulpo asado y sal ibérica

Pata de pulpo crujiente con crema de tubérculos y habitas baby

Canelón de masa wantón con calamarets, vieira y puerros

Plato Principal

Arroz de pulpo, sepionet y gamba roja (medio día)

Cazuelita de raya y almejas en suquet (noche)

Postre

Helado de vainilla con sus perlas de melón al azafrán

Precio: 43,00 €

Horario: De viernes a miércoles de 13.00 a 16.00 h;
viernes, sábado y lunes de 20.30 a 23.00 h. Jueves cerrado.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Carpaccio de llagostins amb vinagreta de cítrics i la seua coral

Torradeta d'albergínia, polp rostit i sal ibèrica

Pota de polp cruixent amb crema de tubercles i favetes baby

Caneló de massa wonton amb calamarets, petxina de pelegrí i porros

Plat principal

Arròs de polp, sepionet i gamba roja (migdia)

Cassoleta de ratjada i petxines amb suquet (nit)

Postres

Gelat de vainilla amb perles de meló amb safrà

Preu: 43,00 €

Horari: De divendres a dimecres de 13.00 a 16.00 h;
divendres, dissabte i dilluns de 20.30 a 23.00 h. Dijous tancat.

8

FREXES

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Vieira de pulpo y pescados gratinada

Tacos de salpicón con pulpo

Crema de pescado de la Lonja, pulpo con huevo y cilantro

Plato Principal (a elegir)

Arroz con pulpo (min. 2 personas)

Fritura de pescado de la Lonja

Postre

Postres caseros

Precio: 36,00 €

Horario: De lunes a domingo de 11.00 a 16.00 h. Miércoles cerrado.

Pan y café incluidos

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Petxina de pelegrí amb polp i peixos gratinada

Tacos de salpicó amb polp

Crema de peix de la Llotja, polp, ou i coriandre

Plat principal (a triar)

Arròs amb polp (min. 2 persones)

Fritura de peix de la Llotja

Postres

Postres casolanes

Preu: 36,00 €

Horari: De dilluns a diumenge d'11.00 a 16.00 h. Dimecres tancat.

Pa i café inclosos.

9

CAN CRISTINA

Pl. de la Comunitat Valenciana, B1 baix 4
Tel. 601 101 916

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Buñuelo de pulpo

Entrantes

Ensaladilla de pulpo

Ceviche benicarlando de pulpo

Pescadito frito

Plato Principal

Arrossejat de pulpo
Un recorrido gastronómico donde el pulpo es el protagonista, reinterpretado en diferentes elaboraciones que combinan tradición mediterránea y creatividad, culminando con nuestro arrossejat como plato principal.

Postre

Postre de la casa

Precio: **32,00 €**

Horario: De miércoles a lunes de 12.30 a 15.15 h. Martes cerrado.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Bunyol de polp

Entrants

Ensalada russa de polp

Cebiche benicarlando de polp

Peixet fregit

Plat principal

Arrossejat de polp
Un recorregut gastronòmic on el polp és el protagonista, reinterpretat en diferents elaboracions que combinen tradició mediterrània i creativitat, i culminen amb el nostre arrossejat com a plat principal.

Postres

Postres de la casa

Preu: **32,00 €**

Horari: De dimecres a dilluns de 12.30 a 15.15 h. Dimarts tancat.

10

LA FÁBRICA

C. d'Hernán Cortés, 55
Tel. 655 736 673

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Brocheta de pulpo y gambas

Sepia en tempura

Coulant de patata, huevo y pulpo

Plato Principal (a elegir)

Arrossejat con pulpo

Suquet con pulpo

Postre

Postre de la casa o café

Precio: 33,50 €

Horario: De viernes a martes de 13.00 a 15.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Broqueta de polp i gambes

Sépia en tempura

Coulant de pataca, ou i polp

Plat principal (a triar)

Arrossejat amb polp

Suquet amb polp

Postres

Postres de la casa o café

Preu: 33,50 €

Horari: De divendres a dimarts de 13.00 a 15.00 h.

11

LA MAR DE BO

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Fritura de pescado de nuestra Lonja

Guiso de pulpo con sabores de nuestra tierra

Pulpo frito sobre romescu de almendra y avellana

Plato Principal

Arroz meloso de pulpo, secreto y ajetes tiernos (medio día)

Allipebre de pulpo y rape (noche)

Postre

Postre de la casa

Precio: 30,00 €

Horario: De lunes a sábado de 13.00 a 15.30 h y 20.00 a 22.30 h; domingo de 13.00 a 15.30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Fritada de peix de la nostra Llotja

Guisat de polp amb sabors de la nostra terra

Polp fregit sobre romesco d'ametla i avellana

Plat principal

Arròs melós de polp, secret i allets tendres (migdia)

Allipebre de polp i rap (nit)

Postres

Postre de la casa

Preu: 30,00 €

Horari: De dilluns a dissabte de 13.00 a 15.30 h i 20.00 a 22.30 h; diumenge de 13.00 a 15.30 h.

12

HOGAR DEL PESCADOR

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes (a compartir)

Mejillones al curry de coco

Salpicón de pulpo y langostinos con mango

Croquetas de mejillones en escabeche

Velouté de pescado

Plato Principal

Arroz meloso de sepia y langostinos con ajetes (min. 2 personas)

Rape con verduritas y salsa mostaza

Postre

Horchata frita con tierra de fartons y su crema

Precio: 38,00 €

Horario: De miércoles a domingo de 13.00 a 15.00 h;
de jueves a sábado de 20.00 a 22.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (a compartir)

Musclos amb curri de coco

Salpicó de polp i llagostins amb mango

Croquetes de musclos en escabetx

Velouté de peix

Plat principal

Arròs melós de sépia i llagostins amb allets (min. 2 persones)

Rap amb verduretes i salsa mostassa

Postres

Orxata fregida amb terra de fartó i la seua crema

Preu: 38,00 €

Horari: De dimecres a diumenge de 13.00 a 15.00 h;
de dijous a dissabte de 20.00 a 22.00 h.

13

EL CORTIJO

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Aperitivo del chef

Canelón de pulpo y gamba roja

Cazuelita de guiso marinero

Pulpo a la plancha con sobrasada, chalota y lima

Plato Principal

Arroz de langostinos, pulpo y ortigas

Postre

Tartar de piña, sopa de coco y hierbabuena

Precio: 38,00 €

Horario: Jueves, viernes y domingo de 13.00 a 16.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Aperitiu del xef

Caneló de polp i gamba roja

Cassoleta de guisat mariner

Polp a la planxa amb sobrassada, escalunya i llima

Plat principal

Arròs de llagostins, polp i ortigues

Postres

Tàrtar de pinya, sopa de coco i herba-sana

Preu: 38,00 €

Horari: Dijous, divendres i diumenge de 13.00 a 16.00 h.

14

PIZZERIA MARE MEUA

Port Esportiu, Benicarló 2, Planta 1
Tel. 964 475 389

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de pulpo a caduf de roca, con lechuga roble, queso de cabra, algas wakame con sésamo, tomate confitado y cebolla caramelizada

Allipebre de pulpo con merluza

Carpaccio de pulpo y gambones con aceite de albahaca

Plato Principal (a elegir)

Arroz meloso de pulpo con langostino

Pata de pulpo con patatas confitadas, verduras salteadas y salsa romesco

Postre

Postre casero a elegir

Precio: 30,00 €

Horario: De martes a domingo de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de polp de roca a caduf amb encisam roure, formatge de cabra, algues wakame amb sèsam, tomaca confitada i ceba caramel·litzada

Allipebre de polp amb lluç

Carpaccio de polp i gambots amb oli d'alfàbega

Plat principal (a triar)

Arròs melós de polp amb llagostí

Pota de polp amb pataques confitades, verdures saltades i salsa romesco

Postres

Postres casolanes a triar

Preu: 30,00 €

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h.

15

PAU RESTAURANT

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Pallaeta cadufera de pulpo y mejillones en escabeche

Tartar de gamba roja de lonja y salmorejo mediterráneo

Picadillo de marisco, guacamole especiado y nachos crujientes

Mejillones rellenos de langostinos de Benicarló y erizo de mar con bechamel al brandy

Guiso casero de sepia con albóndigas y alcachofa de Benicarló al estilo de la abuela Filadora

Nuestra deliciosa versión de un plato con tradición: huevos estrellados con pulpo de roca y jamón ibérico de bellota

Arroz del senyoret de rape y pulpo con alioli gratinado al azafrán

Postre

Piña colada al ron

Precio: 42,00 €

Horario: De miércoles a domingo de 13.30 a 17.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Pallaeta cadufera de polp i musclos en escabetx

Tàrtar de gamba roja de llotja i salmorejo mediterrani

Picada de marisc, guacamole especiat i natxos cruixents

Musclos farcits de llagostins de Benicarló i eriçó de mar amb beixamel i brandi

Guisat casolà de sépia amb mandonguilles i carxofa de Benicarló a l'estil de l'àvia Filadora

La nostra deliciosa versió d'un plat amb tradició: ous estrellats amb polp de roca i pernil ibèric de bellota

Arròs del senyoret de rap i polp amb allioli gratinat amb safrà

Postres

Pinya colada amb rom

Preu: 42,00 €

Horari: De dimecres a diumenge de 13.30 a 17.00 h.

16

LA PARRETA

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Bombón crujiente y meloso de pulpo a feira

Taco de pulpo encurtido

Canelón de pulpo ahumado y bisqué de gamba roja

Plato Principal

Arroz de pulpo y sobrasada

Postre

Pata dulce, pata salá

Precio: **39,00 €**

Horario: De miércoles a lunes de 14.30 a 15.30 h; sábado de 20.00 a 22.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Bombó cruixent i melós de polp a feira

Taco de polp adobat

Caneló de polp fumat i bisque de gamba roja

Plat principal

Arròs de polp i sobrassada

Postres

Pota dolça, pota salada

Preu: **39,00 €**

Horari: De dimecres a dilluns de 14.30 a 15.30 h; dissabte de 20.00 a 22.00 h.

17

MAR BLAVA

Partida del Riu, 24
Tel. 693 753 584

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Carpaccio de tomate, salazones, ahumados y encurtidos

Sam de merluza en tempura, mayonesa de kimchi y aire de limón

Pulpo kimchi, Parmentier de patata y rúcula

Plato Principal (a elegir)

Arroz de sobrasada, pulpo y escarola

Secreto ibérico a la brasa, puré de boniato y pimientos de Padrón

Rape chili crub

Postre

Brownie de chocolate

Precio: 32,00 €

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Carpaccio de tomaca, salaons, fumats i adobats

Sam de lluç en tempura, maionesa de kimchi i aire de llima

Polp kimchi, Parmentier de pataca i ruca

Plat principal (a triar)

Arròs de sobrassada, polp i escarola

Secret ibèric a la brasa, puré de moniato i pimentons de Padrón

Rap xili crab

Postres

Brownie de xocolate

Preu: 32,00 €

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

Ajuntament de Benicarló

BLÓ

Benicarló Cuina autèntica

Restauració BENICARLÓ

L'EXQUISIT mediterrani

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

PEIX DE BENICARLÓ FRESC DE COSTA

GALP COSTA DE AZAHAR

Cofinanciado por la Unión Europea
Cofinançat per la Unió Europea

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

Fondos Europeos
Fons Europeus

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca

+info: www.benicarlo.travel