



JORNADES GASTRONÒMIQUES DEL PEIX I POLP DE LLOTJA DE BENICARLÓ

14 de setembre al 18 d'octubre 2009

Saluda

Benicarló cuenta con una arraigada tradición en la realización de jornadas gastronómicas y, ahora se prepara para dar la bienvenida a un nuevo evento gastronómico, las jornadas gastronómicas «del peix i polp de llotja de Benicarló», que tendrán lugar este mes de septiembre. Un ejemplo más de cómo los restauradores de nuestra ciudad han sabido aprovechar las excelencias de nuestros productos para ampliar su recetario de cocina, tanto moderna como tradicional.

De hecho, no podemos olvidar el elevado nivel que han alcanzado las Jornadas Gastronómicas de la «Carxofa de Benicarló» que se celebran cada mes de febrero y que tienen en la alcachofa de Benicarló, reconocida con el sello de la Denominación de Origen, su producto estrella.

Y si la huerta es la protagonista durante el invierno, en verano le toca al mar y a la gran variedad de productos que alberga: langostinos, galeras, rapes, salmonetes, pulpos... Todos ofrecen múltiples opciones culinarias que los restauradores aprovechan al máximo.

Y es por ello por lo que hemos organizado estas primeras «Jornades Gastronòmiques del Peix i Polp de llotja de Benicarló».

Así pues, el próximo 14 de septiembre empezará en Benicarló una auténtica fiesta de sabores que se podrá disfrutar en los diferentes restaurantes de la ciudad, en forma de exquisitas combinaciones y platos innovadores.

Desde estas líneas, quiero invitar a toda la ciudadanía a participar en estas Jornadas y, especialmente, agradecer infinitamente a los restauradores que las harán posibles con su esfuerzo por situar a Benicarló, una vez más, en lo más alto de la gastronomía. Y también a los pescadores, a la Cofradía de Pescadores de Benicarló, mi más sincera felicitación por su trabajo, por su lucha diaria y constante por hacer que todos estos productos nos lleguen cada día con la mejor calidad.

Benicarló, agosto 2009

Eduardo Arín Piñana

Concejal Delegado de Agricultura y Pesca



Hotel «El Pinche de Oro»
Paseo Marítimo, 46-48
12580 Benicarló
Tel.: 964 467 120 • Fax: 964 467 130

Menú

Entrantes

Pulpo encebollado
All i Pebre de pulpo
Pescaditos fritos



Primeros platos

Berenjena rellena de marisco y pulpo



Segundos platos

Rape-marinera con langostinos



Postres

A elegir (caseros)



Bodega

Vinos D.O.: Penedés Puig Munt
Café
Chupitos

Precio por persona: 25 € (IVA incluido)



Hotel Restaurante «Rosi»
Dr. Fleming, 50
12580 Benicarló
Tel.: 964 460 008 • Fax: 964 460 008

Menú

Trío de entrantes del chef

Ensalada de lomos de caballa con escabeche suave
dos texturas

Pulpito blanco a la plancha con mousseline de ajos
Revuelto de boquerones y lechuga de mar



Plato a elegir

Arroz caldoso marinero con tortillitas de ortigas de mar
(mínimo dos personas)

o

Tomat de gallo, calamar y langostino



Postre de la casa



Bodega

Vinos

Refrescos

Café

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)



Pau Restaurant
Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos
12580 BENICARLO
Tel.: 964 470 546

Menú

Aperitivo de crema de mariscos con cigala y yemas de espárrago
Ensalada de hojas verdes de temporada con manitas
de cerdo rellenas de gamba roja a la vinagreta de foie
Salteado de setas de temporada con pulpo de roca, jamón ibérico,
chutney de naranja y mango, aromatizado al aceite de trufa negra
Brandada de bacalao al «all cremat», gratinada, con suave muselina
y kumquat en almíbar con policromía de escalivados
Risotto cremoso de Parmeggiano Reggiano, pulpo de roca, espárragos
trigueros y langostinos de Benicarló
«All i Pebre» de Rape de Nuestra Lonja con almejas, cigalas y langostinos



Postres

Nuestra propuesta innovadora de la crema catalana con piña



Bodega

Agua mineral natural Font D'or
Vino blanco Clos de Torribas «Blanc de Blancs» Pinord (Penedés)
Vino tinto «Tintico» Castillo de Monjardín D.O. Navarra
Café y Petit Fours

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)



Restaurante Chuanet
Avda. Papa Luna, s/n.
12580 Benicarló
Tel.: 964 471 772 / 964 460 636

Menú almuerzo

Ensalada de pulpo con boquerones
Caracoles de mar
Calamaret plancha con salsa verde y espárragos
Arroz con pulpo y boletus

Postres

Mil hojas con helado de nata

Bodega

Vino de la casa
Refrescos
Cafés

Menú cena

Ensalada de pulpo y foie mi-cuit.
Huevo frito con monets
Sepia al horno
Suquet de lonja

Postres

Mil hojas con helado de nata

Bodega

Vino de la casa
Refrescos
Cafés

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)



Restaurante «El Cortijo»
Avda. Méndez Núñez, 85
12580 Benicarló
Tel.: 964 470 075 / 964 475 038 • Fax: 964 470 075

Menú almuerzo

Ensalada de pulpo con endivia y foie mi-cuit
Pata de pulpo a la plancha con patatita al romero
al estilo Burladero
Arroz con pulpo y langostinos



Postres

Volcán de chocolate con helado de mantecado artesano



Bodega

Vinos de la casa
Café
Repostería

Menú cena

Crujientes de pescadilla y salmonete de lonja
Salpicón de pulpo con gamba roja a la plancha
Colitas de rape marinera estilo all i pebre



Postres

Frutas naturales con helado de straciatella



Bodega

Vinos de la casa
Café
Repostería

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)



Restaurante «El Langostino de Oro»
San Francisco, 31
12500 Vinaròs
Tel.: 964 451 204

Menú

Entrantes

Ensalada de pulpo con bonito y setas
Revuelto de langostinos con habitas
Mejillones en tempura fritos



Primer plato

Arroz de pulpo con langostinos gratinado al all i oli



Segundo plato

Rape a la almendra con patatas marinera



Postres

Tres delicias (de la casa)



Bodega

Cava Brut

Agua

Café

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)



Restaurant Encenalls
Avda. Magallanes s/n
12580 Benicarló
Tel.: 667 658 666 / 964 475 668

Menú

Entrantes

Melón con jamón
Montadito de pulpo y brie templado
Gazpacho con helado de fresas, pincho de salmonete
y chupito de cava.

Continuamos con...

Almejas y calamaret encebollados
Suquet de langostinos y patatas
Canelones suaves y melosos de berenjena, sepia y pulpo

Y terminamos con...

Arroz de pulpo y sepionets (mediodía)
Fideuá de raya y verduritas (cena)



Postres

Hojaldre con helado de vainilla y chocolate caliente
o
Sopa de frutas con helado cítrico y yogur liofilizado



Bodega

Refrescos
Cafés

Precio por persona: 32 € (IVA incluido)



Restaurante El Palleter
Puerto Deportivo, local 23-24
12580 Benicarló
Tel.: 964 474 753

Menú

Pulpo a la vinagreta con canónigos
Pulpo a la marinera con rape y patatas
Arroz meloso



Postres

Piña

o

Tiramisu

o

Helado



Bodega

Vino blanco Verdejo (Rueda)

Vino tinto de Monjardín

Cava Brut Moli del Mig

Agua Font Vella

Café

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)



Restaurante Los Tres Fogones
Camí Ratlla del Terme, s/n.
12580 Benicarló
Tel.: 964 472 491

Menú

Entrantes

Pulpo a la gallega con cachelos
Croquetas de rape
Pescaditos fritos
Pastel de pescado de la Lonja de Benicarló

Primeros platos

Arroz con pulpo, marisco y pescado de la Lonja de Benicarló
Ensalada de rape de la Lonja
Estofado de raya y patatas
Estofado de pulpo con patatas
Calamares en su tinta con arroz blanco

Segundos platos

Caldereta de pescado de la Lonja de Benicarló
Filetes de lenguado al Alvariño
Dorada al horno
Lubina al horno
Rape al estilo mozárabe
Pulpo a la parrilla

Postres

Filloas al gusto o postre de la casa

Bodega

Vinos Blancos:
Torre do Livar D.O. Riveiro
Vino Riveiro de la casa
Pindal Vño Blanco Verdejo D.O. Rueda
Vino de aguja blanco
Aguas minerales
Café y orujos de la casa

Precio por persona: 33 € (IVA incluido)



Neptuno Restaurant
Paseo Marítimo, 94
12580 Benicarló
Tel.: 964 460 555

Menú degustación

Coctail de Cava con Frutas Tropicales

Primer plato

Pulpo cadufero

(Pulpo con foie de Pato, Perdiz escabechada y endivia)

Segundo plato

Pulpo encebollado con piñones y almejas salvajes

Tercer plato

Ragout de pulpitos

Cuarto plato

Arroz marinero de pulpo y langostinos

Quinto plato

Carrillera de Ibérico al Oporto y setas de temporada

o

Rape y Pulpo a la «Americana»

Postres

Delicias del Chef

Bodega

Vino de aguja Bodegas Pinord: Reynal blanco y rosado

Vino rosado Marqués de Monistrol D.O. Penedés

Marqués de Tudelilla D.O. Rioja

Aguas Minerales

Cafés con pastitas de té

Licor de café casero al aroma de canela y limón

Precio por persona: 32 € (IVA incluido)



Buddha
Port Esportiu Local B-4
12580 Benicarló
Tel.: 964 461 671

Menú

Gazpacho de nécora y pulpo
Fritura de playa
Tacos de pulpo con puré de patata virgen
A banda de pulpo
Pulpo caramelizado con confitura de tomate



Bodega

Tinto Rioja
Blanco Verdejo
Cava
Agua
Café

Precio por persona: 32 € (IVA incluido)



Parador de Benicarló
Avda. Papa Luna, 5
12580 Benicarló
Tel.: 964 470 100

Menú

Mosaico de pulpo con frutos secos, tomate confitado
y polvo de chorizo
Crujiente de tartar de atún con vinagreta de lentejas
Arroz meloso de sepia y galeras con verduras
Sorbete de melón al Oporto
Calamar relleno de jamón ibérico con su salsa estofada
y verduras en tempura



Postres

Sopa de frutos rojos con infusión de hierba Luisa,
helado de chocolate blanco y lima confitada



Bodega

Vinos blancos, rosados y tintos
seleccionados de la bodega

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)



- Walla
- El Corchero
- Chancal
- Suroeste
- El Lagunillas de San Cristóbal
- Neofun
- El Puleador
- Parador de San Juan
- Pico de San Juan
- El Pico de San Juan
- Restaurante Real
- Los Tres Reyes



Organitza



Ajuntament
de Benicarló

Regidoria d'agricultura

Colaboran



CONSELLERIA D'AGRICULTURA,
PESCA I ALIMENTACIÓ



Cofradia de Pescadors
Sant Telmo