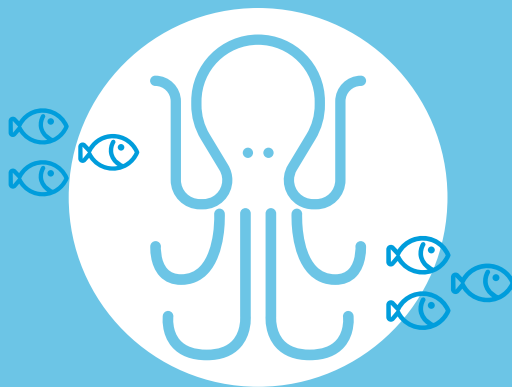




• **FESTA DEL** •

POLP

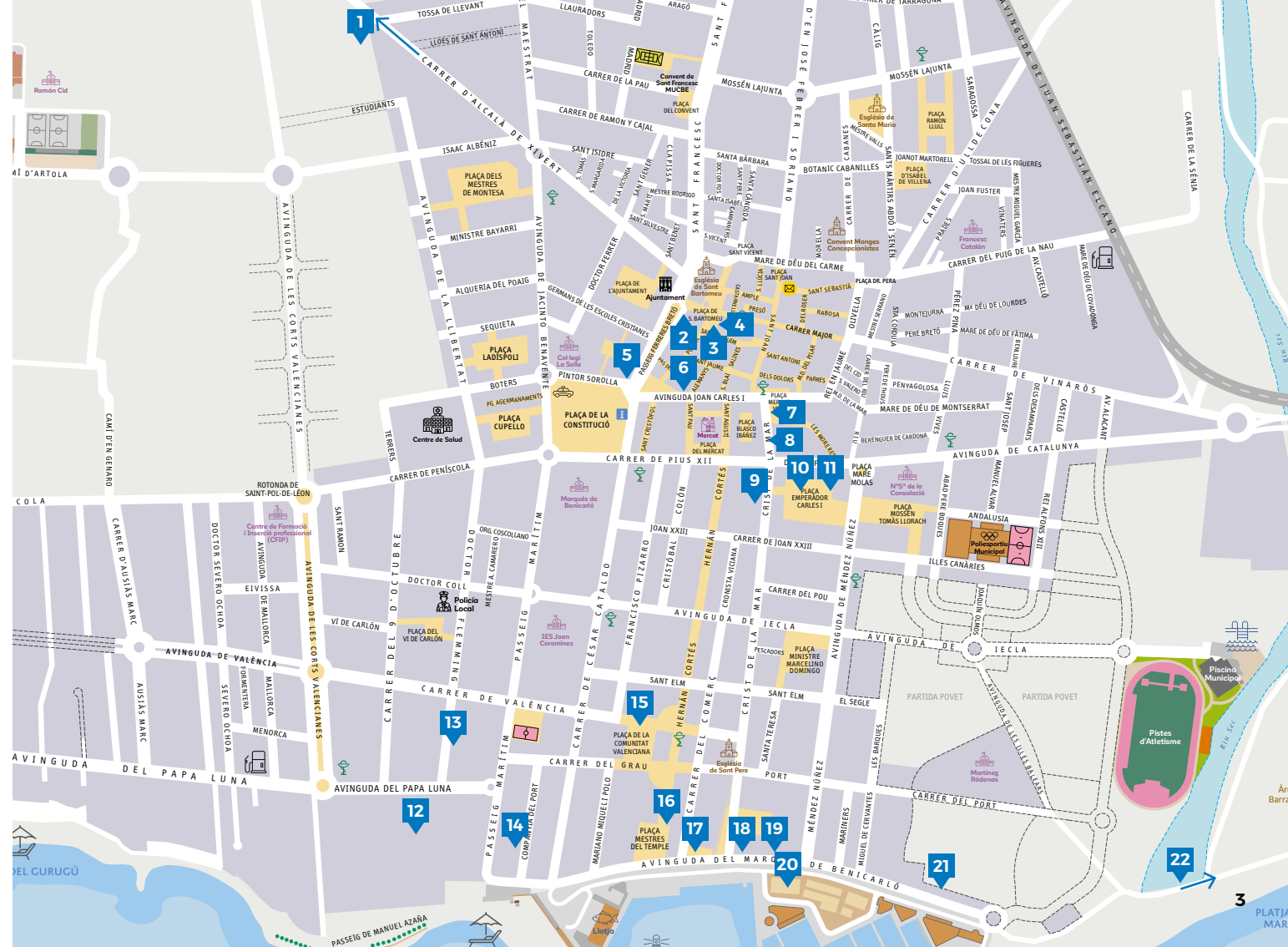
A CADUF

I EL **PEIX DE LLOTJA**
BENICARLÓ 2024

Jornades del Pinxo
del 20 de setembre al 6 d'octubre

- 1 CAN BOLO **T**
- 2 CAFETERIA ANNA **T**
- 3 LA ANTIGUA **T P**
- 4 BRASIL **T**
- 5 REX TAPAS Y VINOS **T**
- 6 TRECE **T**
- 7 LEVANTE **T**
- 8 BARRAFINA BLO **T**
- 9 NOU PANAMÁ **T P**
- 10 PIZZERIA CASA SIRA **T**
- 11 LA GRANOTA **T P**
- 12 PARADOR DE BENICARLÓ **T P**
- 13 PULPERIA LUCENSE **T P**
- 14 CASA ISIDORO **T**
- 15 CAN CRISTINA **T**
- 16 LA FÁBRICA **T P**
- 17 LA MAR DE BO **T**
- 18 HOGAR DEL PESCADOR **T P**
- 19 LA ARENA DE GIOVANNI **T P**
- 20 CASA GOLO **T**
- 21 LA PARRETA **T**
- 22 MAR BLAVA BY VERICAT **T**

T TAPAS / TAPES **P** MENÚ PINCHO / MENÚ PINXO



EVENTOS GASTRONÓMICOS

Jueves 19/09/2024

Presentación de las Jornadas del Pincho.

Pl. de Sant Bartomeu. 19.00 h

Del 20/09/2024 al 6/10/2024

Jornadas del Pincho

Sábado 05/10/2024

Mercado Gastronómico.

Pl. de la Constitució. 12.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 h

Del 07/10/2024 al 03/11/2024

Jornadas gastronómicas

Sábado 19/10/2024

Show cooking. Mercat Central. 11.00 h

ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS

Dijous 19/09/2024

Presentació de les Jornades del Pinxo.

Pl. de Sant Bartomeu. 19.00 h

Del 20/09/2024 al 6/10/2024

Jornades del Pinxo

Dissabte 05/10/2024

Mercat Gastronòmic.

Pl. de la Constitució. 12.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 h

Del 07/10/2024 al 03/11/2024

Jornades Gastronòmiques

Dissabte 19/10/2024

Show cooking. Mercat Central. 11.00 h

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

del 20 de septiembre al 6 de octubre de 2024

T	TAPA	6 €
P	MENÚ PINCHO	18 €

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 20 de setembre al 6 d'octubre de 2024

T	TAPA	6 €
P	MENÚ PINXO	18 €

* Las bebidas no están incluidas en ninguna de las dos propuestas.

* Les begudes no estan incloses en cap de les dos propostes.

ALÉRGENOS. LISTADO DE SÍMBOLOS | AL·LERGÒGENS. LLISTAT DE SÍMBOLS

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

Consulten los alérgenos en los establecimientos.

Consulteu els al·lergògens als establiments.



CAN BOLO

(antic restaurant Es3)

Partida de Sant Gregori, 140

Tel. 650 162 301



Compromís
a Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



TAPA

Nombre: Pulpo Campero

Descripción: Pulpo a caduf a la brasa sobre parmentier al pimentón de La Vera con verduras asadas con alioli de ajo negro.

Horario: de jueves a domingo de 13.00 a 15.00 h; viernes y sábado de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.00 h (solo bajo reserva).



TAPA

Nom: Polp Camperol

Descripció: Polp a caduf a la brasa sobre parmentier amb pebre roig de La Vera amb verdures torrades amb allioli d'all negre.

Horari: de dijous a diumenge de 13.00 a 15.00 h; divendres i dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h (només amb reserva).



CAFETERIA ANNA

Pl. de Sant Bartomeu, 16

Tel. 622 829 253



TAPA

Nombre: Brocheta de pulpo con chimichurri

Descripción: Brocheta de pulpo con chimichurri acompañado con parmentier de patata con toque.

Horario: de jueves a sábado de 11.30 a 14.00 h y de 19.30 a 22.00 h.



TAPA

Nom: Broqueta de polp amb chimichurri

Descripció: Broqueta de polp amb chimichurri acompanyada amb parmentier de patata amb un toc.

Horari: de dijous a dissabte d'11.30 a 14.00 h i de 19.30 h a 22.00 h.



4



CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13
Tel. 622 336 050



TAPA

Nombre: Ceviche de pulpo en su caduf

Descripción: Ceviche de pulpo en caduf de patacón de plátano macho sobre guacamole.

Horario: jueves y viernes de 19.30 a 22.30 h; sábado de 12.00 a 13.30 h y de 19.30 a 22.30 h; domingo de 12.00 a 13.30 h.



TAPA

Nom: Ceviche de polp en el seu caduf

Descripció: Ceviche de polp en caduf de patacón de plátan mascle sobre guacamole.

Horari: dijous i divendres de 19.30 a 22.30 h; dissabte de 12.00 a 13.30 h i de 19.30 a 22.30 h; diumenge de 12.00 a 13.30 h.



5



REX TAPAS Y VINOS

Pg. de Ferreres Bretó, 44
Tel. 964 825 233



TAPA

Nombre: Ensalada Rex

Descripción: Ensalada fría de pulpo.

Horario: de jueves a sábado de 20.00 a 22.30 h.



TAPA

Nom: Ensalada Rex

Descripció: Ensalada freda de polp.

Horari: de dijous a dissabte de 20.00 a 22.30 h.



6


TRECE

Av. de Joan Carles I, 40



TAPA

Nombre: Taco de pulpo

Descripción: Tortilla de maíz crujiente con ceviche de pulpo y aguacate.

Horario: de martes a domingo de 12.00 a 14.00 h; viernes y sábado de 20.00 a 22.00 h.


TAPA

Nom: Taco de polp

Descripció: Tortilla de panís cruixent amb ceviche de polp i alvocat.

Horari: de dimarts a diumenge de 12.00 a 14.00 h; divendres i dissabte de 20.00 a 22.00 h.


7


LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10

Tel. 625 770 804 / 964 863 310



TAPA

Nombre: Tentación marina

Descripción: Suave puré de patata coronado con tierno pulpo a la plancha, decorado con elegantes pétalos de rosa, una pizca de pimentón dulce y un toque de sal negra.

Horario: de martes a domingo de 12.30 a 15.30 h y de 20.00 a 22.20 h.


TAPA

Nom: Temptació marina

Descripció: Puré suau de pataca coronat amb polp a la planxa, decorat amb elegants pètals de rosa, un polsim de pebre roig dolç i un toc de sal negra.

Horari: de dimarts a diumenge de 12.30 a 15.30 h i de 20.00 a 22.20 h.




BARRAFINA BLO

Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 643 874 264



TAPA

Nombre: La Pulpo Burguer

Descripción: Minihamburguesa en pan brioche de pulpo en tempura negra de calamar con brotes tiernos y minitortitas de patata.

Horario: de martes a domingo de 12.00 a 15.00 h y de 20.00 a 23.00 h.



TAPA

Nom: La Polp Burguer

Descripción: Minihamburguesa en pa brioix de polp en tempura negra de calamar amb brots tendres i minicoques de pataca.

Horari: de dimarts a diumenge de 12.00 a 15.00 h i de 20.00 a 23.00 h.



BOCATERIA - PIZZERIA

Casa Sira

PIZZERÍA CASA SIRA

Pl. de L'Emperador Carles I, 2ºb
Tel. 964 297 948



TAPA

Nombre: Españolito

Descripción: Tortilla de patata con pulpo en una base de esgarradet y capellanets.

Horario: de jueves a domingo de 12.30 a 16.00 h.



TAPA

Nom: Espanyolet

Descripción: Truita de pataca amb polp en una base d'esgarradet i capellanets.

Horari: de dijous a diumenge de 12.30 a 16.00 h.



CASA ISIDORO

CASA ISIDORO

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



TAPA

Nombre: El Timbal

Descripción: Timbal de patata relleno de *allipebre* de rape y crujiente de pulpo en tempura y wakame con falso caviar mariner.

Horario: jueves, viernes y sábado de 12.30 a 15.00 y de 20.00 a 22.30 h; domingo de 12.00 a 15.00 h.

TAPA

Nom: El Timbal

Descripció: Timbal de patata farcit d'allipebre de rap i cruixent de polp en tempura i wakame amb fals caviar mariner.

Horari: dijous, divendres i dissabte de 12.30 a 15.00 i de 20.00 a 22.30 h; diumenge de 12.00 a 15.00 h.



CAN CRISTINA

C. de València, 5
Tel. 620 437 453



TAPA

Nombre: Carpaccio de pulpo

Descripción: Pulpo, pimiento de La Vera y aceite de oliva de Benicarló.

Horario: de viernes a miércoles de 12.00 a 22.30 h.

TAPA

Nom: Carpaccio de polp

Descripció: Polp, pimentó de La Vera i oli d'oliva de Benicarló.

Horari: de divendres a dimecres de 12.00 a 22.30 h.





LA MAR DE BO

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



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



TAPA



Nombre: Patata pal'pulpo

Descripción: Parmentier de patata de *allipebre*, pulpo, salsa de mejillones en escabeche y perlas de aceite de guindilla.

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

TAPA



Nom: Pataca pal'polp

Descripció: Parmentier de pataca d'*allipebre*, polp, salsa de musclop en escabetx i perles d'oli de vitet.

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



CASA GOLO

Av. del Marqués de Benicarló,
Port Esportiu, Bloc 1, Planta 1
Tel. 615 982 363



TAPA



Nombre: Tosta con aguacate y tomate rosa con sardina ahumada

Descripción: Pulpo, huevas de trucha y escamas de pimentón de La Vera con vinagreta de mostaza y miel.

Horario: de martes a sábado de 13.00 h a 15.00 h y de 20.00 a 22.30 h; domingo de 13.00 h a 15.00 h.

TAPA



Nom: Torrada amb alvocat i tomaca rosa amb sardina fumada

Descripció: Polp, ous de truita i escates de pebre roig de La Vera amb vinagreta de mostassa i mel.

Horari: de dimarts a dissabte de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.30 h; diumenge de 13.00 h a 15.00 h.

**TAPA****Nombre:** Un pulpo sentado en el ala de un vuelo a Lima**Descripción:** Pulpo confitado a baja temperatura acabado al grill, causa limeña de ají, salsa de olivo, gel de apio, mousse de remolacha, cebolla morada acevichada.**Horario:** de martes a domingo de 13.00 a 15.30 h; viernes y sábado de 20.00 a 22.30 h.**TAPA****Nom:** Un polp assegut en l'ala d'un vol a Lima**Descripció:** Polp confitat a baixa temperatura acabat al grill, causa limenya de xili, salsa d'olivera, gel d'api, mousse de remolatxa i ceba morada *acevichada*.**Horari:** de dimarts a diumenge de 13.00 a 15.30 h; divendres i dissabte de 20.00 a 22.30 h.



MAR BLAVA BY VERICAT

Partida Riu, 24
Teléfono: 693 753 584



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



SOLETE
Guia Repost



TAPA

Nombre: Pulpo Rock

Descripción: Pulpo a la brasa sobre pan de leche japonés, muselina de patatas Geysel de Sant Mateu y raíz de wasabi.

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



MENÚ PINCHO

Cogollo de ensalada César con sardina ahumada

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

Pulpo a la brasa sobre pan de leche japonés, muselina de patatas Geysel de Sant Mateu y raíz de wasabi.

Solomillo ibérico, setas y milhojas de patata y calabaza

Horario: viernes y sábado de 20.30 a 22.30 h.

Mesa completa y con reserva previa.

TAPA

Nom: Polp Rock

Descripció: Polp a la brasa sobre pa de llet japonés, mussolina de patagues Geysel de Sant Mateu i arrel de wasabi.

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



MENÚ PINXO

Cabdell d'ensalada Cèsar amb sardina fumada

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

Polp a la brasa sobre pa de llet japonés, mussolina de patagues Geysel de Sant Mateu i arrel de wasabi.

Rellom ibèric, bolets i milfulls de pataca i carabassa

Horari: divendres i dissabte de 20.30 a 22.30 h.

Taula completa i amb reserva prèvia.



LA ANTIGUA

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



TAPA



Nombre: Barquito de Noé

Descripción: Calabacín relleno de verduras y pulpo con mozzarella.

MENÚ PINCHO

Rollitos de berenjena con pulpo

Emulsión de patata con mini brochetas de pulpo y langostinos

Croquetas de pulpo caseras

Arroz al vapor con pulpo, setas y verduras

Horario: de martes a sábado de 12.30 a 15.00 h y de 19.30 a 22.30 h;
domingo de 12.30 a 15.00 h.

TAPA



Nom: Barqueta de Noé

Descripció: Carabasseta amb farciment de verdures i polp amb mozzarella.

MENÚ PINXO

Rotllets d'albergínia amb polp

Emulsió de patata amb minibroquetes de polp i llagostins

Croquetes de polp casolanes

Arròs al vapor amb polp, bolets i verdures

Horari: de dimarts a dissabte de 12.30 a 15.00 h i de 19.30 a 22.30 h;
diumenge de 12.30 a 15.00 h.

TAPA

Puede contener
trazas de

Nombre: Red Velvet

Descripción: Pulpo frito sobre parmentier de patata con cebolla caramelizada, pimienta negra y sobrasada del Forcall, salpimentado con aceite de pimentón y escamas de sal ahumada.

MENÚ PINCHO

Caprese de pulpo

Brocheta de pulpo, mozzarella y tomate cherry, AOVE y albahaca

Pulpo al mojo picón

Pulpo sobre patatas laminadas cubierto de mojo picón

Pulpo en tempura

Brocheta de pulpo en tempura con mayonesa de pimentón

Pulpo Red Velvet

Pulpo frito sobre parmentier de patata y cebolla caramelizada, pimienta negra y sobrasada del Forcall, salpimentado con aceite de pimentón y escamas de sal ahumada

Horario: de martes a domingo de 13.00 a 15.00 h y de 20.00 a 22.00 h.



TAPA

Pot contindre
traces de

Nom: Red Velvet

Descripció: Polp fregit sobre parmentier de patata amb ceba caramelitzada, pebre negre i sobrasada del Forcall, salpebrat amb oli de pebre roig i escates de sal fumada.

MENÚ PINXO

Caprese de polp

Broqueta de polp, mozzarella i tomaca cirerol, OOVE i alfàbega

Polp amb mojo picón

Polp sobre pataques laminades cobert de mojo picón

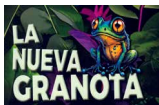
Polp en tempura

Broqueta de polp en tempura amb maionesa de pebre roig

Polp Red Velvet

Polp fregit sobre parmentier de patata i ceba caramelitzada, pebre negre i sobrasada del Forcall salpebrat amb oli de pebre roig i escates de sal fumada

Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 a 15.00 h i de 20.00 a 22.00 h.



LA GRANOTA

Pl. de l'Emperador Carles I, 2
Tel. 639 721 239



TAPA

Nombre: Polp i granotes

Descripción: Pulpo rostizado sobre base de romesco, crujiente de patata y salsa de puerro.



MENÚ PINCHO

Pulpo con alioli de ajonegro sobre parmentier apimentada

Nuestro pulpo salteado sobre tierra de almendra

Croqueta de pulpo casera

Guiso de pulpo tradicional

Horario: de martes a domingo de 13.00 a 15.00 h.



TAPA

Nom: Polp i granotes

Descripció: Polp rostit sobre base de romesco, cruixent de pataca i salsa de porro.



MENÚ PINXO

Polp amb allioli d'all negre sobre parmentier apebrada

El nostre polp saltat sobre terra d'ametles

Croquetes de polp casolanes

Guisat de polp tradicional

Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 a 15.00 h.

PARADOR DE BENICARLÓ

Av. del Papa Luna, 5
Tel. 964 470 100



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani



Compromís
de Qualitat Turística



CALIDAD TURISTICA



TAPA



Nombre: Pulpo, encurtidos y alioli de rábano

Descripción: Pulpo en dos cocciones, con encurtidos y fondo marino gratinado con alioli de rábano picante.

MENÚ PINCHO

Pan al vapor de pulpo y alioli

“Pata” brava

Salpicón cítrico de pulpo

Brocheta de pulpo glaseada

Horario: todos los días de 13.30 a 22.30 h (se sirve en la cafetería).

TAPA



Nom: Polp, adobats i allioli de rave

Descripció: Polp en dues coccions, amb adobats i fons marí gratinat amb allioli de rave picant.

MENÚ PINXO

Pa al vapor de polp i allioli

«Pota» brava

Salpicó cítric de polp

Broqueta de polp glasejada

Horari: tots els dies de 13.30 a 22.30 h (se serveix a la cafeteria).

TAPA**Nombre:** Lucense**Descripción:** Pata de pulpo con puré de patata y cebolla caramelizada.**Horario:** de martes a domingo de 12.00 a 16.30 h y de 19.30 a 23.00 h.**MENÚ PINCHO****Pata de pulpo sobre patata hervida****Pata de pulpo con almejas****Pata de pulpo con zamburiñas****Pata de pulpo con puré de patata y cebolla caramelizada****Horario:** de martes a domingo de 13.00 a 16.30 h y de 20.00 a 23.00 h.**TAPA****Nom:** Lucense**Descripció:** Pota de polp amb puré de patata i ceba caramel·litzada**Horari:** de dimarts a diumenge de 12.00 a 16.30 h i de 19.30 a 23.00 h.**MENÚ PINXO****Pota de polp sobre patata bullida****Pota de polp amb cloïsses****Pota de polp amb petxina variada****Pota de polp amb puré de patata i ceba caramel·litzada****Horari:** de dimarts a diumenge de 12.00 a 16.30 h i de 20.00 a 23.00 h.



LA FÁBRICA

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



TAPA

Nombre: Takoyaki de pulpo

Descripción: Bolitas de masa rellenas de pulpo.



MENÚ PINCHO

Pulpo sobre parmentier de patata

Tortilla de maíz con guacamole y pulpo

Pulpo a la miel y mostaza con verduras

Pulpo en salsa de almendra

Horario: de viernes a martes de 13.00 a 15.00 y de 20.00 a 21.30; jueves de 20.00 a 21.30.



TAPA

Nom: Takoyaki de polp

Descripció: Boletes de massa farcides de polp.



MENÚ PINXO

Polp sobre parmentier de pataca

Tortilla de panís amb guacamole i polp

Polp amb mel i mostassa amb verdures

Polp en salsa d'ametla

Horari: de divendres a dimarts de 13.00 a 15.00 i de 20.00 a 21.30; dijous de 20.00 a 21.30 h.



HOGAR DEL PESCADOR

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



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR



TAPA



Nombre: Taco de pescado estilo Ensenada un poco picosito

Descripción: Pico de gallo, aguacate, pescado del día rebozado, mayonesa de chipotle y tortilla de maíz.

Horario: de miércoles a sábado de 12.00 a 13.30 h y de 19.30 a 22.00 h; domingo de 12.00 a 13.30 h.

MENÚ PINCHO

Flauta de pulpo tatemado

Pastel de cabracho con crema de carabineros

Salpicón de pulpo con mango y cítricos

Brocheta de albóndigas, pulpo y sepia estofada

Horario: de miércoles a sábado de 19.30 a 22.00 h.

TAPA



Nom: Taco de peix estil Ensenada un poc *picosito*

Descripció: Pico de gallo, alvocat, peix del dia arrebossat, maionesa de xipotle i tortilla de panís.

Horari: de dimecres a dissabte de 12.00 a 13.30 h i de 19.30 a 22.00 h; diumenge de 12.00 a 13.30 h.

MENÚ PINXO

Flauta de polp tatemado

Pastís d'escòrpora amb crema de carabiners

Salpicó de polp amb mango i cítrics

Broqueta de mandonguilles, polp i sépia estofada

Horari: de dimecres a dissabte de 19.30 a 22.00 h.



LA ARENA DE GIOVANNI

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



TAPA



Nombre: Tapa de pulpo con bacalao ahumado

Descripción: Tapa de bacalao, patata, pulpo brasa, palito de cangrejo y miel.

MENÚ PINCHO

Pincho al alioli

Pincho a la crema de calabaza con brocheta de pulpo

Pincho de timbal de gulas y pulpo a la bilbaína

Pincho de pulpo con queso de cabra, cebolla caramelizada y pesto sobre patata panadera

Horario: de miércoles a lunes de 11.30 a 15.00 h y de 19.30 a 22.00 h.



TAPA



Nom: Tapa de polp amb abadejo fumat

Descripció: Tapa d'abadejo, pataca, polp a la brasa, palet de cranc i mel.

MENÚ PINXO

Pinxo amb allioli

Pinxo amb crema de carabassa i broqueta de polp

Pinxo de timbal de gules i polp a la bilbaína

Pinxo de polp amb formatge de cabra, ceba caramel·litzada i pesto sobre pataca panadera

Horari: de dimecres a dilluns d'11.30 a 15.00 h i de 19.30 a 22.00 h.



Ajuntament
de Benicarló



Benicarló
Cuina autèntica



L'EXQUISIT
mediterrani



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

+info: www.benicarlo.travel