

• **FESTA DEL** •

POLP

A CADUF

I EL **PEIX DE LLOTJA**
BENICARLÓ 2024

Jornades Gastronòmiques
del 7 d'octubre al 3 de novembre

1 CAN BOLO

2 SANT GREGORI

3 NOU PANAMÁ

4 PIZZERÍA CASA SIRA

5 FREXES

6 PARADOR DE BENICARLÓ

7 NEPTUNO

8 LA MAR DE BO

9 HOGAR DEL PESCADOR

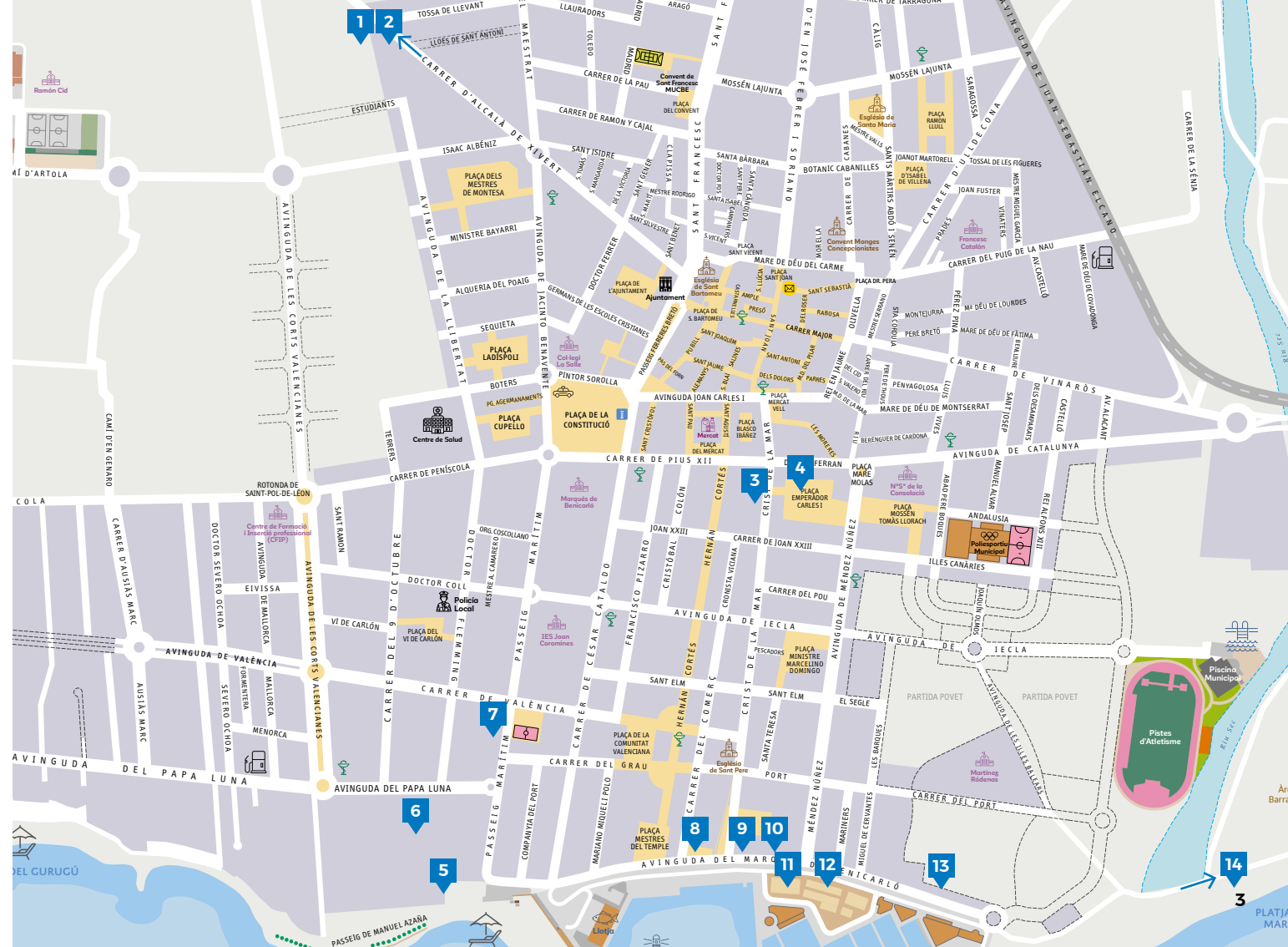
10 LA ARENA DE GIOVANNI

11 CASA GOLO

12 PIZZERÍA MARE MEUA

13 LA PARRETA

14 MAR BLAVA BY VERICAT



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 7 de octubre al 3 de noviembre de 2024

MENÚ DEGUSTACIÓN Precio libre

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

del 7 d'octubre al 3 de novembre de 2024

MENÚ DEGUSTACIÓ Preu lliure

* Las bebidas no están incluidas.

* Les begudes no estan incloses.

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

 CONTIENE GLUTEN CONTÉ GLÚTEN	 CRUSTÁCEOS CRUSTACIS	 HUEVOS OUS	 PESCADO PEIX	 CACAHUETES CACAUETS	 SOJA SOJA	 LÁCTEOS LACTIS
 FRUTOS DE CÁSCARA FRUITS DE CORFA	 MOLUSCOS MOLLUSCOS	 MOSTAZA MOSTASSA	 GRANOS DE SÉSAMO GRANS DE SÈSAM	 ALTRAMUCES TRAMUSSOS	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS DIOXID DE SOFRE I SULFIT	 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
de Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes (centro de mesa)

Ensalada de aguacate, tomate, cebolla, delicias de mar, ventresca de atún con vinagreta de mango

Pulpo a caduf a la brasa sobre Parmentier de patata al pimentón de La Vera y verduras asadas

Almejas a la marinera

Plato principal (a elegir)

Chuletillas de cordero a la brasa con verduras asadas

Rape a la marinera con langostinos de Benicarló

Arrossejat de pulpo a caduf y langostinos con alioli de ajo negro (min 2 pers.)

Postre

Postre de la casa

Incluye agua y café

Precio: 32 euros.

Horario: de martes a domingo de 13.00 a 15.00 h

Mesa completa y con reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (centre de taula)

Ensalada d'alvocat, tomaca, ceba, delícies de mar i ventresca de tonyina amb vinagreta de mango

Polp a caduf a la brasa sobre Parmentier de pataca amb pimentó de La Vera i verdures torrades

Cloïsses a la marinera

Plat principal (a triar)

Xulletes de corder a la brasa amb verdures torrades

Rap a la marinera amb llagostins de Benicarló

Rossejat d'arròs de polp a caduf i llagostins amb allioli d'all negre (min 2 pers.)

Postres

Postres de la casa

Inclou aigua i café

Preu: 32 euros.

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

Taula completa i amb reserva prèvia.



SANT GREGORI

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ceviche de pulpo curado, praliné de anacardos y pera osmotizada en cilantro

Buñuelo de pulpo en pasta *choux* con curry rojo y mango

Pulpo picante con verduras estilo Hong Kong

Taco de pulpo frito con encurtidos caseros y emulsión de piña en pimienta de Sichuan

Postre

Tarta de zanahoria con helado de gorgonzola

Precio: 39 euros.

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

Mesa completa y con reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Ceviche de polp curat, praliné d'anacards i pera osmotitzada amb coriandre

Bunyol de polp amb pasta *choux* amb curri roig i mango

Polp picant amb verdures estil Hong Kong

Taco de polp fregit amb envinagrats casolans i emulsió de pinya amb pebre de Sichuan

Postres

Pastís de carlota amb gelat de gorgonzola

Preu: 39 euros.

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

Taula completa i amb reserva prèvia.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes (centro de mesa)

Ceviche de pulpo

Ensalada templada de pulpo

Pulpo en gabardina sobre humus de garbanzos y miel de caña

Plato principal

Allipebre de pulpo y rape

Postre

Tarta *carrot cake* con *frosting* de queso

Precio: 30 euros.

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

Mesa completa y con reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (centre de taula)

Ceviche de polp

Ensalada temperada de polp

Polp amb gavardina sobre humus de cigrons i mel de canya

Plat principal

Allipebre de polp i rap

Postres

Tarta *carrot cake* amb *frosting* de formatge

Preu: 30 euros.

Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 a 15.00 h

Taula completa i amb reserva prèvia.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrante

Ensaladilla de patata con rape y langostino

Primer plato

Pulpo a la plancha con base de Parmentier de patata, ajo negro y chip de calabaza

Segundo plato

Pulpo guisado con cebolla, ajitos y vino envuelto en hojaldre

Postre

Pera al vino con helado de chocolate

Precio: 32 euros.

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

Mesa completa y con reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrant

Ensalada de pataca amb rap i llagostí

Primer plat

Polp a la planxa amb base de Parmentier de pataca, all negre i xip de carabassa

Segon plat

Polp guisat amb ceba, alls i vi embolicat amb pasta fullada

Postres

Pera al vi amb gelat de xocolata

Preu: 32 euros.

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

Taula completa i amb reserva prèvia.



FREXES

Pg. Marítim 140-1 bajo 99
Tel. 964 968 223



Compromís
de Qualitat Turística

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes (centro de mesa)

Ensalada de pulpo, bacalao, frutos secos, *cherry*, lechuga y vinagreta mostaza

Entrantes

Vieira de pulpo y pescado

Pulpo en flor de alcachofa sobre puré de patatas con pimentón de La Vera y sal negra

Saquito de marisco y pulpo

Plato principal (a elegir)

Arroz meloso de pulpo, boletus, alcachofa y ortiga de mar (min. 2 pers)

Lenguado a la meunière

Postre

Postre de la casa

Incluye agua

Precio: 34 euros.

Horario: de lunes a domingo de 11.00 a 16.00 h. Consultar día de descanso.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (centre de taula)

Ensalada de polp, abadejo, fruita seca, cirerols, encisam i vinagreta de mostassa

Entrants

Petxina de pelegrí amb polp i peix

Polp amb flor de carxofa sobre puré de pataca amb pimentó de La Vera i sal negra

Saquet de marisc i polp

Plat principal (a triar)

Arròs melós de polp, boletus, carxofa i ortiga de mar (min. 2 pers)

Llenguado a la meunière

Postres

Postres de la casa

Inclou aigua

Preu: 34 euros.

Horari: de dilluns a diumenge d'11.00 a 16.00 h. Consulteu el dia de descans.

PARADOR DE BENICARLÓ

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



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



Compromís
a Qualitat Turística

L'EXQUISIT
mediterrani



CALIDAD TURÍSTICA

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos

Chorizo de pulpo

Coca de pulpo ahumado

Primer pase

Pulpo, espuma de puerros y flores

Segundo pase

Lubina salvaje sobre crema de chirimoya

Tercer pase

Arroz seco de pulpo y chipirón

Postre

Pudding de horchata y fartón con helado de stracciatella de chufa

Precio: 38 euros.

Horario: todos los días de 13.30 a 15.30 h y de 20.30 a 22.30 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitius

Xoriço de polp

Coca de polp fumat

Primer acte

Polp, espuma de porros i flors

Segon acte

Llobarro salvatge sobre crema de xirimoia

Tercer acte

Arròs sec de polp i calamaret

Postres

Púding d'orxata i fartó amb gelat de stracciatella de xufa

Preu: 38 euros.

Horari: tots els dies de 13.30 a 15.30 h i de 20.30 a 22.30 h.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Trago corto de Aperol Spritz de mandarina

Entrantes

Gazpacho de sandía con su anchoa y queso fresco de Sant Mateu

Langostinos de Benicarló al vapor con ajonesa de cítricos

Ostra Gillardeau con alcachofas gratinada y queso trufado de Morella

Patita de pulpo gratinada con su alioli de ajo negro y crujiente de su jugo

Plato principal

Arroz meloso de gamba roja y pulpo (medio día)

Tataki de atún rojo con salsa teriyaki y verduritas (noche)

Postre

Hojaldre de crema con helado de horchata y piña caramelizada

Precio: 38 euros.

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Còctel curt d'Aperol Spritz de mandarina

Entrants

Gaspatxo de meló d'Alger amb anxova i formatge fresc de Sant Mateu

Llagostins de Benicarló al vapor amb maionesa d'all amb cítrics

Ostra Gillardeau amb carxofes gratinades i formatge trufat de Morella

Poteta de polp gratinada amb allioli d'all negre i cruixent del seu suc

Plat principal

Arròs melós de gamba roja i polp (migdia)

Tataki de tonyina roja amb salsa teriyaki i verduretes (nit)

Postres

Pasta fullada de crema amb gelat d'orxata i pinya caramel·litzada

Preu: 38 euros.

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



LA MAR DE BO

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes (centro de mesa)

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

Tosta de pulpo con ensalada de ahumados

Primer plato

Sopes rossejades de pulpo y langostino

Plato Principal

Rape a la marinera con pulpo y almejas

Postre

Postre de la casa

Precio: 32 euros.

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.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (centre de taula)

Parmentier de patata d'*allipebre*, polp, salsa de musclo en escabetx i perles d'oli de vitet

Torrada de polp amb ensalada de fumats

Primer plat

Sopes rossejades de polp i llagostí

Plat principal

Rap a la marinera amb polp i cloïsses

Postres

Postres de la casa

Preu: 32 euros.

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.



HOGAR DEL PESCADOR

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Pastel de cabracho con crema de carabineros

Salpicón de pulpo con lima y mango

Ensaladilla de frutos de mar con virutas de pulpo

Primer pase

Arroz meloso de rancho marinero con alioli marino y pulpo

Segundo pase

Rancho de rape y raya a nuestra manera con patatas al mortero

Postre

Mousse de cítricos

Café y agua incluidos

Precio: 35 euros.

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

Mesa completa y con reserva previa.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Pastel d'escòrpora amb crema de carabiners

Salpicó de polp amb llima i mango

Ensaladilla de fruits de mar amb encenalls de polp

Primer acte

Arròs melós de ranxo mariner amb allioli marí i polp

Segon acte

Ranxo de rap i rajada a la nostra manera amb pataca al morter

Postres

Mousse de cítrics

Café i aigua inclosos

Preu: 35 euros.

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

Taula completa amb reserva prèvia.



LA ARENA DE GIOVANNI

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



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes (centro de mesa)

Carpaccio de pulpo con puré de aguacate y vinagreta de cítricos

Champiñón relleno de tartar de pulpo

Ensalada de pulpo, aguacate y aceituna al pesto

Plato principal (a elegir)

Pata de pulpo a la brasa con chimichurri de aguacate con patatas revolconas

Espaguetis a la carbonara *di mare* con pata de pulpo

Arroz negro con pulpo, gambas y sepia

Postre

Postre casero

Precio: 30 euros.

Horario: de miércoles a lunes 12.00 a 16.00 h.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (centre de taula)

Carpaccio de polp amb puré d'alvocat i vinagreta de cítrics

Xampinyó farcit de tàrtar de polp

Ensaladilla de polp, alvocat i oliva al pesto

Plat principal (a triar)

Pota de polp a la brasa amb *chimichurri* d'alvocat amb pataques revolconas

Espaguetis a la carbonara *di mare* amb pota de polp

Arròs negre amb polp, gambes i sépia

Postres

Postres casolanes

Preu: 30 euros.

Horari: de dimecres a dilluns 12.00 a 16.00 h.



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de pulpo de roca con tomate rosa y aguacate, cebolla crujiente y vinagreta de mostaza Dijon con miel

Entrantes (centro de mesa)

Pulpo en tempura con ajonesa de lima y patacón

Gamba roja de la costa a la plancha

Pulpo a la brasa con salsa teriyaki y suave puré de patatas con aceite de trufa, alioli negro y blanco

Plato principal

Arroz de pulpo y *sepionet de la punxa* y gamba roja (medio día)

Suquet de rape y pulpo con gamba roja y mejillones (noche)

Postre

Copa de chajá

Precio: 38 euros.

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants (centre de taula)

Ensalada de polp de roca amb tomaca rosa i alvocat, ceba cruixent i vinagreta de mostassa Dijon amb mel

Entrants (centre de taula)

Polp en tempura amb maionesa d'all amb llima i *patacón*

Gamba roja de la costa a la planxa

Polp a la brasa amb salsa teriyaki i suau puré de pataca amb oli de trufa, allioli negre i blanc

Plat principal

Arròs de polp, *sepionet de la punxa* i gamba roja (migdia)

Suquet de rap i polp amb gamba roja i musclos (nit)

Postres

Copa de *chajá*

Preu: 38 euros.

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



MARE MEUA

Av. del Marqués de Benicarló, 18
Tel. 964 475 389

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Ensalada de pulpo de roca, queso parmesano, gulas, cebolla caramelizada con vinagreta de mostaza y miel

Vieira gratinada rellena con pulpo, calamar y gambas

Allipebre de pulpo a caduf

Plato principal

Arroz meloso de pulpo con langostinos y boletus

Postre

Postres caseros

Precio: 30 euros.

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants

Ensalada de polp de roca, formatge parmesà, gules, ceba caramel·litzada amb vinagreta de mostassa i mel

Petxina de pelegrí gratinada farcida amb polp, calamar i gambes

Allipebre de polp a caduf

Plat principal

Arròs melós de polp amb llagostins i boletus

Postres

Postres casolanes

Preu: 30 euros.

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Tapa del pulpo: “Un pulpo sentado en el ala de un vuelo a Lima”

Empezamos

Vichyssoise, pulpo ahumado, verduritas encurtidas y yema de huevo curada

Pulpo, guiso de setas y patata trufada

Continuamos

Pulpo marinado a baja temperatura, pimienta de Jamaica, coliflor, ras al-hanout, gel de hinojo y aceite de chipotle

Plato principal

Arroz de pulpo, calabaza confitada y almejas (medio día)

Suquet de pescado de lonja y pulpo, patata, alioli negro y pan de pimentón (noche)

Endulzamos

Torrija, *crème brûlée*, velo de pulpo, helado de yuzu y almíbar de sake

Precio: 39 euros.

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Tapa del polp: «Un polp assegut en l’ala d’un vol a Lima»

Comencem

Vichyssoise, polp fumat, verduretes adobades i rovell d’ou curat

Polp, guisat de bolets i pataca trufada

Continuem

Polp marinat a baixa temperatura, pebre de Jamaica, coliflor, ras-alhanut, gel de fenoll i oli de xipotle

Plat principal

Arròs de polp, carabassa confitada i cloïsses (migdia)

Suquet de peix de llotja i polp, pataca, allioli negre i pa de pimentó (nit)

Endolcim

Llesca amb ou, crema cremada, vel de polp, gelat de iuzu i almívar de sake

Preu: 39 euros.

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 Reppol

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo

Aperitivo de la casa

Entrantes

Tartar de atún en ajoblanco, curry, turrón de almendra y manzanilla

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

Plato principal (a elegir)

Arroz de canana con pulpo y coliflor

Solomillo ibérico, setas y milhojas de patata y calabaza

Lomo de rape en salsa chardonnay y verduras de temporada

Postre

Chocolate blanco y maracujá

Precio: 30 euros.

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu

Aperitiu de la casa

Entrants

Tàrtar de tonyina amb ajoblanco, curri, torró d'ametla i camamil·la

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

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

Plat principal (a triar)

Arròs de canana amb polp i coliflor

Filet ibèric, bolets i milfulls de pataca i carabassa

Llom de rap amb salsa chardonnay i verdures de temporada

Postres

Xocolate blanc i maracujà

Preu: 30 euros.

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



+info: www.benicarlo.travel