

# X Jornadas Gastronómicas



Del *caragol punxent*  
y el langostino

Del 14 al 24 de JUNIO 2013

## Saluda



La llegada del verano da inicio a las ya tradicionales Jornadas Gastronómicas del *Caragol Punxent* y *Langostino* de Peñíscola.

En esta ocasión celebramos la décima edición de estas Jornadas, las más veteranas de nuestra ciudad.

Los productos estrella de la cocina peñíscolana son realizados por las manos de nuestros cocineros, cuyos platos serán gratamente recordados por los visitantes que los degusten.

20 establecimientos participan en esta ocasión para ofrecer una gran variedad de platos a la altura de los más exigentes comensales.

Un año más les invito a disfrutar de estas Jornadas, a deleitar su paladar con nuestros sabores, a disfrutar de nuestras gentes y de su hospitalidad.

En resumen, a dejarse seducir por Peñíscola, por su historia, sus costumbres y tradiciones, sus calles y su encanto.

No quiero perder la oportunidad de brindar mi más sincero agradecimiento a todo el sector turístico, que pese a las circunstancias económicas actuales, sigue trabajando para que Peñíscola siga siendo un referente de calidad turística.

Sean bienvenidos a nuestra ciudad, y como decimos en esta tierra cuando nos sentamos a disfrutar de la buena mesa: *Bon profit*.

**Rafael Suescun**

PRESIDENTE DEL PATRONATO MUNICIPAL  
DE TURISMO DE PEÑÍSCOLA



## Restaurante Altamira

C. Príncipe, 3 · Tel. 964 480 038  
restaurantealtamira@hotmail.com

### Primer plato (a elegir)

- Langostinos de Peñíscola al whisky
- *Caragols punxents* al vapor con salsa romesco
- Pulpo de Peñíscola a la gallega

### Segundo plato (a elegir)

- Arroz meloso con bogavante o langosta
- *All i pebre* de rape
- Entrecot a la plancha

### Postre (a elegir)

- Postres caseros

### Bodega

- Vino blanco (DO Penedès)
- Vino rosado (DO Penedès)
- Vino tinto (DO Penedès)

Precio: 30 euros (IVA incluido)



## Taberna Ánfora

C. de Matilde Thinot, 9  
Tel. 964 482 361 de 19 a 24 h  
www.tabernaanfora.com

- Tapa degustación

### Entrantes

- Frutos del mar Mediterráneo

### Primer plato

- Pulpo guisado con patatas y alioli

### Segundo plato

- Pescado

### Postre

- Fruta del tiempo
- *Rotllets* y porrón

### Bodega

- Vino o refrescos

Precio: 30 euros (IVA incluido)

\* *Menú especial degustación con pescado y marisco fresco a la plancha y vapor sin salsas*

Del *caragol punxent* y el langostino



barra **alta**

## Restaurante Barra Alta

Pl. de Bous, 6  
Tel. 964 480 023

### Entrantes

- Salpicón de marisco
- Langostinos fritos con jamón y *caragols punxents* acompañados de salsa romesco

### Plato principal

- Cazuela de rape, langostinos y *caragols punxents* con patatas

### Postre

- Postres caseros
- Café
- Chupito del Papa Luna

### Bodega

- Vino blanco (DO Rueda)
- Vino tinto crianza
- Agua mineral Font d'Or

Precio: 30 euros (IVA incluido)



## Restaurante El Bodegón

Av. del Papa Luna, 77 · Tel. 964 480 330  
clientes@bodegon.com · www.hotelbodegon.com

### Entrante (a elegir)

- Almejas al aroma de romero y vino blanco
- Navajas a la plancha con salsa verde

### Primer plato

- Crujiente de mariscos con langostinos flameados al coñac, gulas y un toque de salsa de Marsala

### Segundo plato

- Suquet de merluza con *caragols punxents* y langostinos de Peñíscola

### Postre (a elegir)

- Mar de limón y cava
- Tartaleta de manzana caramelizada con helado de vainilla
- Café

### Bodega

- Vino blanco (DO Rioja)
- Vino rosado (DO Navarra)
- Vino tinto (DO Rioja)
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)



5



6



## Restaurante La Cabaña

Av. de la Mar, 29  
Tel. 964 480 017



## Restaurante El Caragol

Av. d'Espanya, 41  
Tel. 964 480 761

### Entrantes

- Rosas de San Juan (Carpaccio de atún y langostino con centro de ensalada Neptuno)
- Gratinado de frutos del mar con *caragol punxent* de Peñíscola

### Plato principal (a elegir)

- Solomillo con salsa de frutos secos y verduras a la plancha
- Bacalao al horno a la crema de ajo

### Postre

- Dulce de la casa
- Cafés

### Bodega

- Vino blanco (DO Rueda)
- Vino tinto tempranillo
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)

### Entrantes

- Carpaccio de bacalao sobre fondo de tomate natural con aceite de oliva virgen extra de cosecha propia
- *Caragols punxents* al vapor de las hierbas de la Serra d'Irta con romesco
- *Polp roquer* a la plancha con alioli

### Plato principal (a elegir)

- Caldero de arroz meloso con langostinos de la Lonja de Peñíscola, alcachofas de nuestra huerta y almeja fina
- Medallones de solomillo ibérico a la plancha con guarnición de verduras de nuestra huerta

### Postre

- Surtido de postres caseros a elegir
- Café especial BO
- Cóc de la tía María
- Digestivo casero

### Bodega

- Vino blanco Castillo de Monjardín (DO Navarra)
- Vino rosado Homenaje (DO Navarra)
- Vino tinto Añares crianza (DO Rioja)
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido) Mínimo 2 raciones



## Restaurante Casa Dorotea

C. San Vicente, 12  
Tel. 964 480 863

### Entrantes

- *Caragols punxents* al vapor con salsa romesco
- Empanadillas caseras de alcachofa y jamón

### Plato principal

- Cazuela de rape a la marinera con langostinos de Peñíscola, almejas y patatas

### Postre (a elegir)

- Postre casero
- Café

### Bodega

- Vino blanco Cuatro Rayas (DO Rueda)
- Vino rosado Torres de Casta (DO Catalunya)
- Vino tinto Marqués de Griñón (DO Rioja)
- Agua mineral

**Precio: 30 euros** (IVA incluido) Mínimo 2 personas



## Restaurante Les Doyes

Av. del Papa Luna, 10 · Tel. 964 480 795  
aplati@terra.es · info@restaurantelesdoyes.com

### Entrantes

- Tartar de langostinos
- *Caragols punxents* con alcachofas a la vinagreta

### Primer plato

- Fideuá con langostinos

### Segundo plato

- Rodaballo al *all i pebre*

### Postre

- Pudín de café irlandés con fresas
- Café

### Bodega

- Vino blanco Añacal Dominio de la Vega (DO Utiel-Requena)
- Agua mineral

**Precio: 30 euros** (IVA incluido) Mínimo 2 personas

Del *caragol punxent* y el langostino



## Restaurante L'Espigó

## Restaurante l'Espigó

C. de la Porteta, 12  
Tel. 964 48 04 69 - 629 919 286



### Entrantes

- Ensalada de melón con tres formas de jamón
- Crema de alcachofa con albóndigas
- *Caragol punxent* a la llaua
- Langostinos a la sal

### Plato principal

- Arroz meloso de verduras con langostinos y bacalao

### Postre

- Fruta a la brasa y gel de moscatel
- Café

### Bodega

- Vino blanco verdejo (DO Rueda)
- Vino tinto crianza (DO Rioja)

**Precio: 30 euros** (IVA incluido) Mínimo 2 personas,  
previa reserva



## Rest. Hogar del Pescador

Pl. de la Llotja Vella, s/n  
Tel. 964 489 588

- Aperitivo de bienvenida

### Entrante

- *Caragols punxents* de Peñíscola

### Primer plato

- Langostinos a la sal de la Lonja de Peñíscola

### Segundo plato

- Pulpo con patatas (guiso marinero)

### Postre

- Postres caseros
- Café
- Chupito

### Bodega

- Vinos de nuestra bodega
- Aguas minerales

**Precio: 30 euros** (IVA incluido) Mínimo 2 personas



PLAYA NORTE

PLAYA SUR

04  
11  
08  
12  
14  
17



05



TOURIST INFO



TAXI

19

20

06

16

18

09

03

10



Centro Sanitari



15

07

02



01





11



12



## Restaurante Hostería del Mar

Av. del Papa Luna, 18  
Tel. 964 480 600 · Fax 964 467 603

### Centros de mesa

- Langostinos mono salteados con ajetes
- *Caragols punxents* al vapor

### Primer plato

- Arroz marinero con langostinos de Peñíscola

### Segundo plato (a elegir)

- Lubina Calabuig
- Chuletas de cordero estilo Maestrat

### Postre (a elegir)

- Helado artesano
- Fruta del tiempo
- Café

### Bodega

- Vino de la casa
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)



## Vinoteca El Mañico

Av. del Papa Luna, 15  
Tel. 650 321 830

### Entrantes

- Ensalada de queso de cabra, frutos secos, virutas de jamón ibérico y reducción de Módena
- Tosta de foie con mermelada de manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximénez
- Langostinos de Peñíscola encebollados

### Plato principal (a elegir)

- Arroz caldoso o seco con sepia, *caragols punxents*, cigalas, langostinos de Peñíscola y alcachofas
- All i pebre de rape con langostinos y *caragols punxents*

### Postre

- Surtido de postres caseros
- *Porronet* de vino dulce moscatel y *pastisset*
- Café

### Bodega

- Vino blanco chardonnay Rafael Suescun
- Vino tinto crianzas o reservas a elegir de Rafael Suescun
- Agua mineral

Precio 30 euros (IVA incluido) Mínimo 2 personas

Del *caragol punxent* y el langostino

menú

menú



13



14



## Restaurante Ca Martí Muramar

C. de la Porteta, 16 · www.muramar.com  
Tel. 964 480 057 - 609 152 816

- Aperitivo de bienvenida

### Entrantes

- *Caragols punxents* al alioli
- Chipirones encebollados al moscatel

### Plato principal

- Migas de pescador con langostinos (Especial Ca Martí)

### Postre

- Postre casero
- Café
- Licor

### Bodega

- Vino Clos Esgarracordes (Vino de la tierra de Castellón)
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido) Mínimo 2 personas



## Restaurante El Pescador

Av. del Papa Luna, 38  
Tel. 964 489 702

### Entrantes

- Langostinos de Peñíscola a la plancha
- *Caragols punxents*
- Pescadito frito

### Plato principal (a elegir)

- Merluza a la espalda con langostinos
- Arroz caldoso con langostinos y sepia de Peñíscola

### Postre

- Degustación de postres caseros
- Café

### Bodega

- Vino blanco (DO Rueda)
- Vino tinto crianza
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)

Del *caragol punxent* y el langostino

menú

menú



## El Raconet de Ca Déu

Pl. de Sant Roc, 11-13  
Tel. 964 489 401

### Entrantes

- Mejillones a la marinera
- Croquetas caseras de langostinos
- *Caragols punxents* al estilo Déu

### Plato principal (a elegir)

- Caldereta de arroz con langostinos y *caragols punxents*
- Lubina salvaje con *frutti di mare*
- Entrecot de buey con verduras de la huerta de *lo Tio Xiulits*

### Postre

- Surtido de postes caseros a elegir
- Café Bo o tisana del Papa Luna
- Digestivo del *Tio Caragol*

### Bodega

- Vino blanco Castillo de Mojardin Chardonnay (DO Navarra)
- Vino tinto crianza Añares (DO Rioja)
- Agua mineral natural Lunares

**Precio: 30 euros** (IVA incluido) Mínimo 2 personas



## Restaurante Roca Mar

C. de la Porteta, 3  
Tel.: 964 480 621 - 629 919 286



COM  
MERCADO  
DE BICOLA  
Y TORRELLA

### Entrantes

- Crema de galera y su crujiente
- Ensalada tibia fusión Baix Maestrat
- *Caragol punxent* gratinado de brandada de queso
- Langostinos colgados y sus salsas calientes y frías

### Plato principal

- Arroz albufera meloso del marqués, con ortigas, langostinos y *espardenyas*

### Postre

- Helado de chocolate y crumble
- Café

### Bodega

- Vino blanco verdejo (DO Rueda)
- Vino tinto crianza (DO Rioja)
- Agua mineral

**Precio: 30 euros** (IVA incluido) Mínimo 2 personas, previa reserva

Del *caragol punxent* y el langostino



17



18



## Restaurante Roca Platja

Av. del Papa Luna, 20  
Tel. 616 337 407

### Centros de mesa

- Langostinos de Peñíscola al whisky
- *Caragols punxents*

### Primer plato

- Arroz meloso con chipirones, alcachofas y langostinos

### Segundo plato

- Rape marinerero con *caragols punxents*

### Postre

- Postre casero
- Café

### Bodega

- Vino blanco Carrasviñas (DO Rueda)
- Vino tinto Cune crianza (DO Rioja)
- Aguas minerales

Precio: 30 euros (IVA incluido)



## Restaurante Simó

C. de la Porteta, 5 · Tel. 964 480 620  
[www.restaurantesimo.es](http://www.restaurantesimo.es)  
[info@restaurantesimo.es](mailto:info@restaurantesimo.es)

### Entrantes (a elegir)

- Langostinos tres gustos
- Alcachofas rellenas de langostinos y *caragols punxents* con salsa romesco

### Plato principal (a elegir)

- Arroz Parellada de langostinos, sepia y *caragols punxents*
- Zarzuela de langostinos, *caragols punxents*, rape y cigalas

### Postre (a elegir)

- Fresones al vinagre balsámico con su trufa
- Tarta Tatín de manzana o de higos flambeada al Grand Marnier
- Café

### Bodega

- Vino blanco
- Vino rosado
- Vino tinto
- Agua mineral

Precio: 30 euros (IVA incluido)

Del *caragol punxent* y el langostino

menú

menú



19



## Restaurante Tío Pepe

Av. d'Espanya, 32  
Tel. 964 480 640



### Entrantes

- Croqueta de cerveza con boquerones marinados, mousse de queso de cabra, huevas de salmón y balsámico de aceitunas negras
- Mejillones con sus verduritas de primavera
- Ensalada de langostinos, higos y crujiente de cherry con vinagreta de cerezas

### Plato principal (a elegir)

- Arroz ahumado con suprema de gallineta
- Suprema de merluza con salsa verde y reducción de salsa americana
- Paletilla de cabritillo confitada con salsa española

### Postre (a elegir)

- Surtido de la casa
- Café
- Licor

### Bodega

- Vino blanco Angosto (DO Valencia)
- Vino rosado Torres de Casta (DO Catalunya)
- Vino tinto La Tribu (DO Valencia)
- Cerveza de alcachofa Badum Peñíscola
- Aguas minerales

Precio: 30 euros (IVA incluido)



20



## Restaurante Xulos

C. de Jaime I, 25  
Tel. 964 489 680

### Entrantes

- Langostinos de la Lonja de Peñíscola a la plancha
- *Caragols punxents* de Peñíscola al vapor en salsa romesco o alioli

### Plato principal (a elegir)

- Arroz meloso con langostinos, alcachofas y *caragols punxents* (mínimo 2 personas)
- Suquet de pescado con *caragols punxents* (mínimo 2 personas)
- Lenguado a la plancha con guarnición
- Entrecot a la plancha con guarnición

### Postres

- Postres caseros especiales
- Café

### Bodega

- Vino blanco Verdejo (DO Rueda), Barbadillo (Cádiz) o Blanc Pescador (DO Penedés)
- Vino rosado (DO Navarra)
- Vino tinto de la casa (DO Rioja)

Precio: 30 euros (IVA incluido)





[www.peniscola.es](http://www.peniscola.es)  
[www.peniscola.org](http://www.peniscola.org)

