

X Jornadas Gastronómicas



Del *caracol 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

menú

menú



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

restaurantes 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

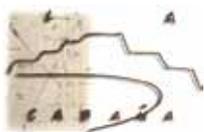
Postre (a elegir)

- 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)



Restaurante La Cabaña

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



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)



Restaurante El Caragol

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

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

Del *caragol punxent* y el langostino



7

8



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

menú

menú



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



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



COMERCIO
EXTERNO
DEL ESTADO
Y TURISMO S.A.

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
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

20



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)



Restaurante Xulos

C. de Jaume 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)

Del *caragol punxent* y el langostino

menú

menú



www.peniscola.es
www.peniscola.org

