



Jornades Gastronòmiques del Peix i Polp de Llotja de Benicarló

II Jornades del Pinxo

Del 27 de setembre al 6 d'octubre de 2013

V Demostració Gastronòmica

Diumenge 6 d'octubre de 2013

V Jornades Gastronòmiques

Del 7 al 31 d'octubre de 2013





II Jornades del Pinxo del Peix i Polp de Llotja de Benicarló

Del 27 de setembre al 6 d'octubre de 2013

Preu pinxo: 2 € sense beguda

BARS-CAFETERIES PARTICIPANTS

Bar Cafeteria Depende	c/ Hernán Cortes, 14	653930405
Bar El Raconet	Pl. Isabel de Villena, s/n.	964474721
Bar Jubilados	Dr. Fleming, 4	658627622
Bar Levante	Pl. Mercat Vell, 10	653109592
Bar Restaurante Gascón y Larraz	c/ Cristo de la Mar, 70-bj.	646189167
Bar Restaurante San Rafael	c/ Mossen Lajunta, 24	964461880
Café Bar Anna	Pl. San Bartolomé, 16	651921144
Café del Passeig	c/ Ferreres Bretó, 7	654721030
Café Marrón	c/ Mallorca, 79	964460869
Café-Carlón	Avda. Jacinto Benavente, 64	652906183
Cafeteria Brasil	Pl. San Bartolomé, 13	690108001
Cafeteria Can Cristina	Pl. Comunidad Valenciana, bj. 4	620437453
Cafeteria Marynton	Paseo Marítimo, 5	964465030
Cafeteria Restaurant Lo Faro	c/ Hernán Cortés, 49	964044317
Cafeteria Victoria	Pl. Ajuntament, 1	964473476
Cerveceria Babilón	c/ Valencia, edf. Nautilus 1, Local C	606222840
Cotton Café	c/ San Antoni, 4	964470115
El Nou Racó	Pl. Mercat Vell, 12	685829987
El Portaz	c/ Hernán Cortés, 17	964475240
Kikara Café	Pl. Ministre Marcelino Domingo, 1	619329217
L'Ovella Negra	c/ Pérez Pina, 22 baixos	607749822
La Façana d'Ací	c/ Ulldescona, 72	964828306
La Taverna del Mercat Vell	Pl. Mercat Vell, 1	615472858
Neptuno Restaurant	Paseo Marítimo, 94	964460555
Pizzeria Camilo's	Paseo Maritimo, 10	964474499
Pizzeria Mare Meua	c/ Colón, 12 bj.	964470162
Restaurant Davant del Port	Avda. Marqués de Benicarló, 34 bj.	615982363
Restaurant Taperia Xanadú	Pl. Mestres del Temple, 3 bajo 6	964828412
Restaurant-Vermuteria Tràngol	c/ Valencia, 19	964044323
Restaurante-Brasería Sant Gregori	Cno. S. Gregorio s/n - Ermita S. Gregori	615284844
Secretts d'Amore	c/ Mallorca, 79	616998950
Tortuga Bar	Port Esportiu, B1 Local 6-7	



V Jornades Gastronòmiques de Benicarló

Del 7 al 31 d'octubre de 2013

BAR EL RACONET	964474721	Pl. Isabel de Villena, s/n
BAR RESTAURANTE GASCÓN Y LARRAZ	646189167	c/ Crist de la Mar, 70, bj.
BAR RESTAURANTE SAN RAFAEL	964461880	c/ Mossen Lajunta, 24, bj.
CIPFP DE BENICARLÓ	964461840	Avda. Corts Valencianes, 2
HOTEL RESTAURANTE MARYNTON	964465030	Paseo Marítimo, 5
LA FAÇANA D'ACÍ	964828306	c/ Ulldecona, 72
NEPTUNO RESTAURANT	964460555	Paseo Marítimo, 94
PARADOR DE BENICARLÓ	964470100	Avda. Papa Luna, 5
PAU RESTAURANT	964470546	Avda. Marqués de Benicarló, 11
RESTAURANT EL PALLETER	964474753	Cno. Ratlla del Terme, s/n
RESTAURANT TAPERIA XANADÚ	964828412	Pl. Mestres del Temple, 3, bj 6
RESTAURANTE CATAMARAN	964461099	Puerto Deportivo, 3
RESTAURANTE CHUANET	964471772	Avda. Papa Luna, s/n
RESTAURANTE EL CORTIJO	964470075	Avda. Mendez Nuñez, 85
RESTAURANTE PIZZERIA MARE MEUA	964475389	Pto. Deportivo Manzana 2, 1º
RESTAURANTE ROSI	964460008	c/ Dr. Fleming, 50
RESTAURANTE BRASERÍA SANT GREGORI	615284844	Cno S. Gregorio s/n-Ermita
SECRETTS D'AMORE	616998950	c/ Mallorca, 79

Bar Raconet

Pza. Isabel de Villena s/n
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 474 721

Menú

Revuelto de pulpo con patata risolet

o

Pulpo gratinado



Arrocejat de pulpo y alcachofa con ajos tiernos

o

Bacalao al horno con pisto casero



Postre

Helado de turrón quemado



Bodega

Tinto Rioja Antaño Tempranillo

Blanco Conde de Iznar Verdejo Rueda

Aguas minerales

Café

Precio por persona: 20 €. (IVA Incluido)

Bar Restaurante Gascón y Larraz

C/ Cristo del Mar, 70 bajos
12580 BENICARLÓ
Tels. 964 825 855 - 646 189 167

Menú

Entrantes

Lomitos de salmonetes con holandesa y albahaca en tela de araña
Pulpo braseado sobre patata reina con mousseline de ali-oli y jengibre



1º

Fritura de boquerón mediterráneo sobre lecho de pobre y huevo poché



2º

Dorada de pincho al estilo de Orio con su timbal de huerta benicarlanda



Postre

Semifrío de horchata con su fartón

Precio por persona: 23 €. (IVA Incluido)



Mossen Lajunta, 24 baixos
12580 BENICARLÓ
Tel. 964 461 880 (teléfono de reservas)

Menú

Ensalada picante de boquerones marinados
y judías verdes con crujiente de alga nori



Gratinado de pulpo braseado con parmentier y all i oli



Escabeche de calamarcitos de lonja encebollados



«Arròs Caldòs» con albóndigas de rape y langostinos de Benicarló,
jugo de galera y alga wakame



Tataki de atún sobre ajoblanco malagueño y brocheta de verduras



Postre

Crumble de manzana y frutos secos
con helado de vainilla al aceite de oliva milenaria



Café y dulces

Precio por persona: 25 €. (IVA Incluido) • Bebida no incluida

**Centro Integrado Público
de Formación Profesional de Benicarló
Restaurant Pedagògic**

**Avda. Corts Valencianes, 2
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 461 840**

Menú

Àspic de polp amb vinagreta cruixent

Coca d'escabetx de peix blau i cítrics

Mollet amb poma i sidra

Orada amb tempura de verdures i salsa agredolça

Polp «grillé»
amb caneló de patata gallega

Arròs rossejat

Peix i patates a banda amb all i oli negat

Xarrup de meló

Vols xocolata??

«Petit-fours»

Assortit de pans artesans

Preu Menu: 22 €. (Inclou aigua i café). **HORARI: Dijous i divendres 14,00 h.**



**Paseo Marítimo, 5
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 465 030**

Menú

Aperitivos

Cubo de Mejillón con su Crema
Mini Hamburguesa de «Calamaret» con su Chipi Chip
Nido de Tallarín Negro con Rape Crujiente



Ensalada Tibia de Chipirón y Langostinos
Suprema de Dorada de Caña a la Plancha sobre Crema de Zanahoria y Coco



Arroz Meloso de Pulpo



Postre

Postre especial para la Ocasión



Bodega

Vino tinto D.O. Rioja Joven
Vino Blanco D.O.Tarragona
Agua Mineral
Café

Precio por persona: 29 €. (IVA Incluido)



La Façana d'Ací
Ulldecona, 72 • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 828 306

Menú

Carpacho de pulpo y salmón sobre crema de parmentier



Calamares rellenos de queso cremoso



Caldereta marinera de rape, pulpo, gambas y almejas



Postre

Copa Façana

(Crema de yogurt con mermelada casera de higos y frutos secos)



Bodega

Bebida y café

Precio por persona: 22 €. (IVA Incluido)

NEPTÚNO

R E S T A U R A N T

Pº. Marítimo, 94
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 460 555

Menú

Entretenimientos

Ensalada de Anchoas, Bacalao con Endivias
y Tomate Kumato con su vinagreta de Huevas



Patita de Pulpo Braseada con Patata Gallega y su alioli



Langostinos de Benicarló con Ibérico y su Huevo de Corral Roto



Vieira Rellena Gratinada con Gambitas Rojas



Arroz del Senyoret

o

Rape en salsa de Cava y Almendras



Postre

Semifrío de Yogourt, Helado de Vainilla al Licor de Pasas y sus Frutas Naturales



Bodega

Vino Blanco Caballero de Castilla Verdejo

Vino Tinto Selección Especial (D.O.C Rioja)

Dominio de Requena Bodega Pago de Tharsys (Utiel Requena)

Pan, Cafés «con su Bocado de Almendras»

Licor Variado

Precio por persona: 30 €. (IVA Incluido)



Avda. Papa Luna, 5
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 470 100

Menú

Salpicón de pulpo con manzana
Crema de sardinas con almendra tierna y verduritas
Cebiche de pulpo, aguacate y pescado de lonja del día



Ensalada templada de pulpo a la plancha,
mango caramelizado y brotes tiernos



All i pebre de raya y pulpo



Postre

Calabaza asada con helado de mantecado y salsa de mistela



Bodega

Selección de Vinos y Cavas

Agua

Café

Precio por persona: 28 €. (IVA Incluido)



Avda. Marqués de Benicarló, 11 bajos
12580 BENICARLÓ
Tel. 964 470 546 • www.paurestaurant.com

Menú

Degustación homenaje a nuestra querida *MasterChef Maribel Gil*:

Pulpo con alcachofas de Benicarló D.O. al aroma de trufa blanca del Piemonte, textura cremosa de patata con germinados y flores



Ensalada mezclum de verdes con cebiche de atún rojo, lascas de Parmeggiano Reggiano, aliñada con vinagreta de mostaza antigua y salsa de maracuyá



Nuestra deliciosa versión de un plato con tradición: huevos estrellados con pulpo de roca, foie, brisuras de pistacho y ahumados



Panzerotti relleno de pulpo, cigala y gamba roja con gelée de lima y consomé de cigala



Caldereta de Rape de Lonja con costra y langostinos de Benicarló



Postre

Tarta «Locura de chocolate» (con 5 texturas de chocolate), crema inglesa y helado de Yogur búlgaro de gressellas



Bodega

Selección de Vino tinto de la Rioja
Vino blanco de Rueda
Café y Petit Fours

Precio por persona: 28 €. (IVA Incluido)

restaurant el palleteter

**Camino Ratlla del Terme, s/n
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 474 753**

Menú

Entrantes

Caracoles de Mar
Ensalada Semifría
Pulpo a la Gallega
Vieiras Caseras



2º

A elegir:

Arroz Marinero
Entrecot al Grill
Pescadilla Enroscada



Postre

A elegir:

Arroz con leche y helado de Canela
Sorbete de limón al cava
Piña Natural



Bodega

Agua, vino y café

Precio por persona: 30 €. (IVA Incluido)

Restaurant Taperia Xanadú

Pl. Mestres del Temple, 3 bajo 6
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 828 412

Menú

Entrantes

Ensalada tropical de pulpo
Mil hojas de pulpo con ajoaceite gratinado
Brochetas de pulpo rebozado
con salsa de mejillones en escabeche y queso



Plato fuerte

Pulpo a la brasa con pimientos



Postre

Pulpo de helado de yogur, frutos rojos y plátano



Bodega

Café y Bebida incluida

Precio por persona: 25 €. (IVA Incluido)

Restaurant Catamarán

**Puerto Deportivo, 3
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 461 099**

Menú

Entrantes

Ensalada de Pulpo
Mejillones, Almejas y Navajas plancha



Suquet de peix i marisc



Arroz a banda de Langostinos



Postre

Degustación de postres caseros, escoger entre 8 variedades



Bodega

Verdejo - CUATRO RAYAS
Alicante - MARINA ALTA
Cigales - MATARROMERA - VAL de los FRAILES
Arribes - HACIENDA ZORITA
Cava, Reserva Brut nature, AVINYÓ
Cafés y licores (una consumición) incluidos en el precio

Precio por persona: 35 €. (IVA Incluido) • Mínimo 2 personas



Restaurant Chuanet
Avda. Papa Luna, s/n • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 471 772

Menú

Ensalada de temporada con pulpo de roca en su vinagreta y trocitos de foie



Caracoles del Mediterráneo al vapor con su romescu



Monets salteados con huevo frito y guarnición



Nuestros canelones caseros de pulpo y berenjena,
bañados en suave crema blanca



Rodaballo al horno sin piel acompañado con su patata panadera



Postre

Carpaccio de piña con helado de coco y ron Bacardi



Bodega

Bodega de la casa

Agua mineral

Cafés

Precio por persona: 33 €. (IVA Incluido)



**Avda. Méndez Nuñez, 85
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 470 075**

Menú

Aperitivo con croquetas de pulpo y pescado de lonja
y langostinos cocidos al vapor



Chipirones rellenos en su tinta



Plato Maribel Masterchef:

Guiso de alcachofas con pulpo, almejas y garbanzos



Solomillitos de pato a la brasa con patata confitada en romero
y salsa de manzana natural

o

Pescadilla de lonja



Postre

Milhojas de nata y trufa con helado artesano de avellana



Bodega

Café • Tejas de almendra

Vinos y Aguas minerales

Precio por persona: 35 €. (IVA Incluido)

Restaurante Pizzeria Mare Meua

Puerto Deportivo Manzana 2, 1º
12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 475 389

Menú

Aperitivos Mare Meua



1º

Ensalada de pulpo
Mejillones



2º

Langostinos del terreno



3º

Arroz caldoso con pulpo



Postre

Tiramisu



Bodega

Vinos Blanco, Rosado, Tinto (Crianza Rioja)

Agua

Precio por persona: 20 €. (IVA Incluido)



Restaurante Rosi
C/ Dr. Fleming, 50 • 12580 BENICARLÓ
Teléfono 964 460 008

Menú

Tosta de hummus, gambas y pulpo braseado
sobre pimiento asado y aceite de olivos milenarios



Ceviche de palometa de lonja con verduritas de la huerta benicarlanda



Ravioli vegetal relleno de salteado de pescados y miel de caña



Pulpo guisado en su tinta con arroz largo del delta y ajos tiernos



Brocheta de rape despinado, pulpo y langostinos



Postre

Volcán de dos chocolates y Helado de vainilla



Bodega

Aguas, Vino blanco Verdejo, Vino Rioja cosecha
Cafés y Chupito casero de Cerezas

Precio por persona: 28 €. (IVA Incluido)



Camino San Gregorio s/n
12580 BENICARLÓ
Teléfono 615 284 844

Menú

Entrantes

Entrantes Sant Gregori con pulpo y pescado de lonja



1º

Sopes Rossejades con langostinos de Benicarló y pulpo



2º

Rape Marinera estilo Benicarlando



Postres

Postre casero a elegir



Bodega

Vinos Blancos, Rosados y Tintos

D.O. Utiel Requena

Café, Chupito y Pastas

Precio por persona: 20 €. (IVA Incluido)

Secretts d'Amore

C/ Mallorca, 79
12580 BENICARLÓ
Teléfono 616 998 950

Menú

Entrante

Carpaccio de Pulpo con vinagreta del Chef



1º

Risotto de Pulpo, Azafrán y Setas



2º

Lomo de Bacalao al vapor, envuelto en láminas de Calabacín,
con salsa de Espinacas y brotes de Alfalfa



Postre

Tiramisú



Bodega

Blanco: Verdicchio dei Castelli di Lesi (Italia)

Tinto: Coto de Hayas (Aragón)

Precio por persona: 28 €. (IVA Incluido)

Organitza



Ajuntament
de Benicarló



PEIX DE BENICARLÓ
FRESC DE COSTA

Col·laboren



Cofradia de
Pescadores
de Benicarló

