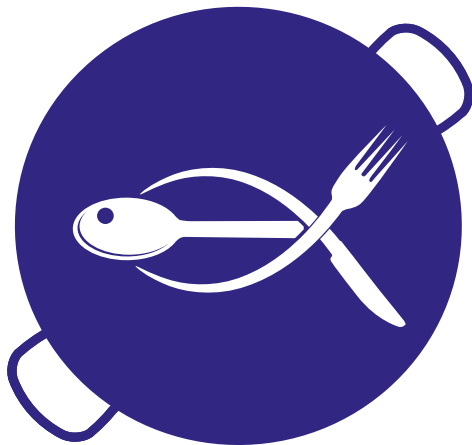


I JORNADAS GASTRONÓMICAS **DEL ARROZ Y DE LA MAR**

La Cabaña · Camino de Santiago · Edén · El Mercat · Roca
Roca Mar · Taberna Mío Cid · Tío Pepe · Xulos · 9 de Nueve

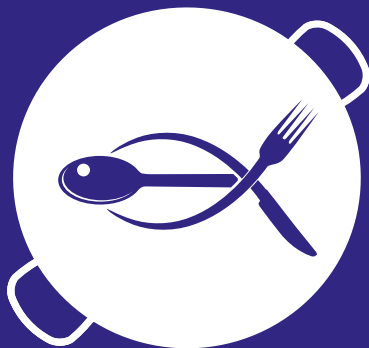


PEÑÍSCOLA

del 15 de mayo al 20 de junio de 2021



www.peniscola.es
www.peniscola.org



PEÑÍSCOLA

del 15 de mayo al 20 de junio de 2021

LA CABAÑA

Av. de la Mar, 29

Tel.: 964 48 00 17

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ LARGO (se sirve todos los días)

MENÚ LLARG (se serveix tots els dies)

ENTRANTES / ENTRANTS

Gambas ajillo a la diabla

Gambes amb all amb salsa diabla

Alcachofas de Benicarló con gulas y salmón ahumado

Carxofes de Benicarló amb gules i salmó fumat

Bacalao laminado, sobre lecho de tomate y ajo

Abadejo laminat sobre llit de tomata i all

PLATO / PLAT

Arroz de la Mar / Arròs de la Mar

POSTRE / POSTRES

Carpaccio de piña flambéada con toque de limón

Carpaccio de pinya flamejada amb toc de llima

Café, chupito de licor / Café, colpet de licor

29€

MENÚ CORTO (se sirve de lunes a jueves)

MENÚ CURT (se serveix de dilluns a dijous)

ENTRANTES / ENTRANTS

Gambas ajillo a la diabla

Gambes amb all amb salsa diabla

Bacalao laminado, sobre lecho de tomate y ajo

Abadejo laminat sobre llit de tomata i all

PLATO / PLAT

Arroz a la marinera / Arròs a la marinera

POSTRE / POSTRES

Copa de helado / Copa de gelat

18€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

CAMINO DE SANTIAGO

Av. d'Espanya, 5

Tel.: 607 929 785 (Santos Amaya)

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Cebiche de gallo San Pedro con langostino de Peñíscola
y espuma de leche de trigre

Cebiche de gall de Sant Pere amb llangostí de Peñíscola
i escuma de llet de tigre

PRIMER PLATO / PRIMER PLAT

Yorkshire pudding relleno de cangrejo azul en su propia salsa
Púding de *Yorkshire* farcit de cranc blau en la seua pròpia salsa

SEGUNDO PLATO / SEGON PLAT

Risotto de carabineros con crujiente de queso
Risotto de carabiners amb cruixent de formatge

POSTRE / POSTRES

Coc de naranja con cobertura de chocolate, naranja confitada
y polo de arroz con leche y canela

Coc de taronja amb cobertura de xocolate, taronja confitada
i polo d'arròs amb llet i canella

31€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

EDÉN

C. de Madrid, 6

Tel.: 964 480 407 / 616 974 329

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ / MENÚ

Trilogía de pescado en salazón**:

Trilogía de peix en salaó**:

- Anchoa en salazón con alioli
Anxova en salaó amb allioli
- Boquerón en vinagre con tapenade de aceituna verde
Seitó en vinagre amb tapenade d'oliva verda
- Sardina ahumada sobre tierra de pan con tomate a las hierbas
Sardina fumada sobre terra de pa amb tomata a les herbes

Langostinos a la sal*

Llangostins a la sal*

Arroz meloso de pulpo y ajetes tiernos*

Arròs melós de polp i alletes tendres*

PLATO A ELEGIR / PLAT A TRIAR

Salmonete de lonja con guiso marinero de tomate del serengue y picadillo*

Mollet de la llonja amb guisat mariner de tomata del serengue i picadeta*

o

Meloso de ternera a baja temperatura con salsa de asado y crujiente de maíz tozado*

Melós de vedella a baixa temperatura amb salsa de rostir i cruixent de panís torrat*

POSTRE A ELEGIR / POSTRES A TRIAR

Sorbete de cerezas del Bajo Maestrazgo*

Sorbet de cireres del Baix Maestrat*

o

Postres de la casa**

Postres de la casa**

25€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

*Apto para celíacos / *Apte per a celíacs

**Apto para celíacos si se avisa al camarero

*Apte per a celíacs si s'avisa el cambrer

EL MERCAT

C. Porteta, 12

Tel.: 964 480 469 / 629 919 286

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Carpaccio de salmón wakame y trufa *tuber melanosporum* del Maestrat

Carpaccio de salmó wakame i tòfona *tuber melanosporum* del Maestrat

Bombones de gamba con crema de quinoa

Bombons de gamba amb crema de quinoa

Pulpo plancha parmentier de patata y virutas de foie

Polp a la planxa, parmentier de patata i borumballes de foie

27€

PLATO A ELEGIR / PLAT A TRIAR

Arroz de gallineta y crujiente de alcachofa (mínimo 2 raciones)

Arròs de gallineta i cruixent de carxofa (mínim 2 racions)

o

Lenguado napado de almendra

Palada napada d'ametlla

POSTRE / POSTRES

Tarta de naranja y chocolate

Pastís de taronja i xocolate

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Mesa completa / Taula completa

Reserva anticipada / Reserva anticipada

De lunes a viernes / De dilluns a divendres

ROCA

Av. Papa Luna, 20

Tel.: 616 337 407 / 964 482 303

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ LARGO (se sirve todos los días)

MENÚ LLARG (se serveix tots els dies)

ENTRANTES / ENTRANTS

Croquetas del Mar

Croquetes de la Mar

All i pebre de langostinos y alcachofas

All i pebre de llangostins i carxofes

Brocheta de sepia y gamba sobre crema de ajos tiernos

Broqueta de sépia i gamba sobre crema d'allis tendres

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz meloso con ortigas, langostinos y almejas

Arròs melós amb ortigues, llangostins i cloïsses

POSTRE / POSTRES

Postre casero a elegir / Postres casolanes a triar

27€

MENÚ CORTO (se sirve de lunes a jueves)

MENÚ CURT (se serveix de dilluns a dijous)

ENTRANTES / ENTRANTS

Croquetas del Mar

Croquetes de la Mar

All i pebre de langostinos y alcachofas

All i pebre de llangostins i carxofes

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Paella de marisco / Paella de marisc

POSTRE / POSTRES

Postre casero a elegir / Postres casolanes a triar

18€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Mínimo 2 personas / Mínim 2 persones

Reservas al 616 337 407 / Reserves al 616 337 407

ROCA MAR

C. Porteta, 3

Tel.: 964 480 621 / 629 919 286

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ DEGUSTACIÓN / MENÚ DEGUSTACIÓ

PLATOS / PLATS

Sandwiche de galleta azucarada con foie micuit y mermelada de naranja

Sandvitx de galeta ensucrada amb foie semicuit i mermelada de taronja

Carpaccio de alcachofa, tartar de atún y queso fresco de cabra con vinagreta de manzana y vermut

Carpaccio de carxofa, tàrtar de tonyina i formatge fresc de cabra amb vinagreta de poma i vermut

Crema de galera y rape confitado, alcachofa encurtida y crujiente de caracol *punxent*

Crema de galera i rap confitat, carxofa envinagrada i cruixent de caragol *punxent*

Sepionet de la punxa en su tinta

Sepionet de la punxa en la seua tinta

Arroz de chipirón, migas de bacalao y ajos tiernos

Arròs de calamarsons, *migas* d'abadejo i alls tendres

Filete de salmonete rojo de roca con puré de *calçot*

Filet de mollet roig de roca amb puré de *calçot*

POSTRE / POSTRES

Crema valenciana, hojaldre caramelizado y mermelada de naranjas de nuestra finca

Crema valenciana, pasta de full caramel·litzat i mermelada de taronges de la nostra finca

27€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Mesa completa / Taula completa

Reserva anticipada / Reserva anticipada

De lunes a viernes / De dilluns a divendres

TABERNA MÍO CID

Av. d'Akra Leuke, 22

Tel.: 964 489 340 / 669 775 302

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Ensalada fresca con frutos secos

Amanida fresca amb fruites seques

Rejos de pulpo a la plancha aliñado con pimentón de la Vera,
escamas de sal Maldon y aceite de oliva virgen extra

Puntes de polp a la planxa amanit amb pimentó de la Vera,
escames de sal Maldon i oli d'oliva verge extra

PLATO / PLAT

Rossejat d'arròs de la Roca con langostinos de Peñíscola y mejillones

Rossejat d'arròs de la Roca amb llangostins de Peníscola i musclos

POSTRE / POSTRES

Postre casero «Especial Jornadas»

Postres casolanes «Especial Jornades»

Pan y café

Pa i café

Chupito digestivo

Colpet digestiu

28€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Imprescindible reserva previa: 964 489 340 – 669 775 302

Imprescindible reserva prèvia: 964 489 340 – 669 775 302

Mínimo 2 personas / Mínim 2 persones

TÍO PEPE

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

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Tosta de crujiente de arroz con tartar de atún rojo,
alga nori y mayonesa de anchoas

Torrada de cruixent d'arròs amb tàrtar de tonyina roja,
alga nori i maionesa d'anxoves

Ensalada de boquerones en marinada cítrica con quinoa,
tomate, aguacate y AOVE dels Poatxos

Amanida de seitons en marinada cítrica amb quinoa, tomata,
alvocat i AOVE dels Poatxos

Canelón de langostino con bechamel de ajo asado y sus corales

Caneló de llangostí amb beixamel d'all rostit i els seus coralls

29€

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz de ortigas de mar y sepia

Arròs d'ortigues de mar i sépia

POSTRE / POSTRES

Postres de la carta

Postres de la carta

Postre recomendado / Postres recomanades

Flan de horchata, helado de café y espuma de fartons

Flam d'orxata, gelat de café i escuma de fartons

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Mesa completa / Taula completa

Reserva anticipada / Reserva anticipada

Solo servicios a mediodía / Només serveis a migdia

Jueves cerrado / Dijous tancat

XULOS

Calle Jaime I, 29

T. 964 48 02 48

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Moluscada: navajas, almejas y mejillones a la plancha

Mol-luscada: navalles, cloïsses i musclos a la planxa

Cigalas a la plancha

Escamarlans a la planxa

PLATO A ELEGIR (mínimo 2 personas)

PLAT A TRIAR (mínim 2 persones)

Arroz seco del senyoret con langostinos, pulpo y rape

Arròs sec del senyoret amb llangostins, polp i rap

o

Arroz meloso del senyoret con langostinos, pulpo, vieira y alcachofa

Arròs melós del senyoret amb llangostins, polp, vieira i carxofa

o

Cazuela de rape, pulpo, langostinos y patata en salsa *remesclo*

Cassola de rap, polp, llangostins i patata en salsa remesclo

o

All i pebre de pulpo, raya y patata

All i pebre de polp, rajada i patata

POSTRE / POSTRES

Postres caseros de Lolín / Postres casolanes de Lolín

Pan / Pa

37€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

9 DE NUEVE

Av. de Espanya, 19

Tel.: 964 194 759

I JORNADAS
GASTRONÓMICAS
**DEL ARROZ Y
DE LA MAR**



MENÚ / MENÚ

APERITIVO DE BIENVENIDA / APERITIU DE BENVINGUDA

Degustación aceite de oliva ECO, Lo Canetà, variedad regués
(1º Premio, mejor AOVE ecológico de la Comunidad Valenciana 2020/21)
Degustació oli d'oliva ECO, Lo Canetà, varietat regués
(1r premi, millor AOVE ecològic de la Comunitat Valenciana 2020/21)

ENTRANTES / ENTRANTS

Trio de mejillones en tempura con sus tres aderezos
Trio de musclos en tempura amb els seus tres amaniments
Croqueta de arroz a banda, anguila ahumada y alga percebebe
Croqueta d'arròs a banda, anguila fumada i alga percebebe
Canelón de rape y gambas con bechamel de nueces
y pimienta de Sichuan (no picante)
Caneló de rap i gambes amb beixamel de nous
i pebre de Sichuan (no picant)

PRIMER PLATO / PRIMER PLAT

Lomo de corvina en demi-glace de su propio jugo
Llom de corbina en *demi-glace* del seu propi suc

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz meloso con langostinos,
puntillas y navajas
Arròs melós amb llangostins,
calamarsons petits i navalles

POSTRE / POSTRES

Nuestro tiramisú violeta y copa de cava Mastinell
El nostre tiramisú violeta i copa de cava Mastinell

30€

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Del 15 al 30 de mayo:

de jueves a domingo, de 13.00h a 16.00h;

viernes y sábado, de 20.00h a 23.00h

Del 15 al 30 de maig:

de dijous a diumenge, de 13.00h a 16.00h;

divendres i dissabte, de 20.00h a 23.00h

Del 1 al 20 de junio:

de martes a domingo, de 13.00h a 16.00h; jueves,

viernes y sábado, de 20.00h a 23.00h

De l'1 al 20 de juny:

de dimarts a diumenge, de 13.00h a 16.00h;

dijous, divendres i dissabte, de 20.00h a 23.00h

(Siempre que las restricciones por

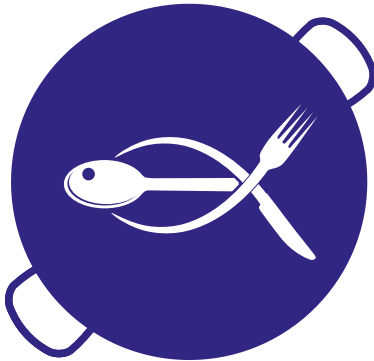
Covid lo permitan)

(Sempre que les restriccions per

Covid ho permeten)

www.peniscola.es
www.peniscola.org

I JORNADAS GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y DE LA MAR



PEÑÍSCOLA

del 15 de mayo al 20 de junio de 2021

 L'EXQUISIT
mediterrani


Peñíscola


PENÍSCOLA
AJUNTAMENT 