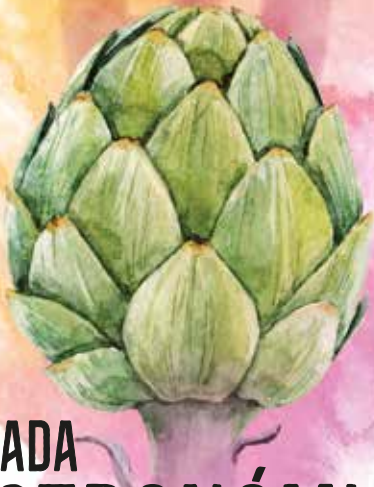



del 26 de febrero
al 27 de marzo




JORNADA
GASTRONÓMICA
de la Alcachofa

PEÑÍSCOLA | El Ánfora · La Cabaña
El Edén · Roca · Tío Pepe



JORNADA
GASTRONÓMICA
de la Alcachofa

The background is a soft watercolor wash. On the left side, there are shades of pink and magenta, which blend into a warm, golden-yellow and light orange on the right side. The colors are blended and have a textured, painterly appearance with some darker spots and lighter areas.

www.peniscola.es
www.peniscola.org

EL ÁNFORA

C. de Matilde Thinot, 9

Tel.: 964 482 361 / 645 996 648

JORNADA
GASTRONÓMICA
de la Alcachofa

MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Berberechos, navajas y galeras

Escopinyes, navalles i galeres

PRIMER PLATO / PRIMER PLAT

Guiso de pulpo con patatas

Guisat de polp amb pataques

SEGUNDO PLATO / SEGON PLAT

Pescado con alcachofas

Peix amb carxofes

POSTRE / POSTRES

35€

*Todo a la plancha, al vapor y sin salsas, excepto el pulpo

**Tot a la planxa, al vapor i sense salses, llevat del polp*

*Todo fresco de la Lonja de Peñíscola

**Tot fresc de la Llonja de Peñíscola*

Precio / Preu persona
(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

LA CABAÑA

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

JORNADA
GASTRONÓMICA
de la Alcachofa

MENÚ / MENÚ

DEGUSTACIÓN DE ALCACHOFAS / DEGUSTACIÓ DE CARXOFES

Friturita de alcachofas

Fregitel·la de carxofes

Foie con alcachofas a la plancha y miel de romero

Foie amb carxofes a la planxa i mel de romer

Alcachofas con chipirones

Carxofes amb calamarsons

28€

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz con alcachofas y galeras

Arròs amb carxofes i galeres

POSTRE A ELEGIR / POSTRES A TRIAR

Postre casero

Postres casolanes

Incluido el pan
Inclòs el pa

Precio / Preu persona
(IVA incluido / IVA inclòs)
Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

EL EDÉN

C. de Madrid, 6

Tel.: 964 480 407 - 616 974 329

JORNADA
GASTRONÓMICA
de la Alcachofa

MENÚ / MENÚ

MENÚ DEGUSTACIÓN / MENÚ DEGUSTACIÓ

Textura de alcachofa: milhojas de foie y cecina con mermelada de alcachofa,
mousse de alcachofas con jamón y alcachofa en escabeche suave

Textura de carxofa: milfulls de foie i cecina amb mermelada de carxofa,
mousse de carxofes amb pernil i carxofa en escabetxa suau

Alcachofas salteadas con panceta ahumada, queso grana padano
y huevo poché

Carxofes saltejades amb cansalada fumada, formatge grana padano
i ou escaldat

Wok de sepia con *all i pebre* de alcachofas

Wok de sépia amb *all i pebre* de carxofes

Arroz meloso de alcachofas, secreto ibérico y uvas pasas

Arròs melós de carxofes, secret ibèric i panses

Lomo de bacalao crujiente sobre parmentier de alcachofas

Llom d'abadejo cruixent sobre parmentier de carxofes

POSTRE A ELEGIR / POSTRES A TRIAR

Postre de crema, confitura de alcachofa y merengue flambeado

Postres de crema, confitura de carxofa i merengue flamejat

Postre de la casa

Postres de la casa

*Disponible menú, carta y jornadas en
la misma mesa; terraza o comedor

*Disponible menú, carta i jornades en
la mateixa taula; terrassa o menjador

29€

Precio / Preu persona
(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

ROCA

Av. del Papa Luna, 20
Tel.: 616 337 407 - 964 482 303

JORNADA
GASTRONÓMICA
de la Alcachofa

MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Crujientes de alcachofa con salsa romesco

Cruixents de carxofa amb salsa romesco

All i pebre de langostinos y alcachofas

All i pebre de llangostins i carxofes

Chipirones con alcachofas y cebolla caramelizada

Calamarsons amb carxofes i ceba caramel·litzada

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz meloso con pulpo, gambas y alcachofas

Arròs melós amb polp, gambes i carxofes

POSTRE / POSTRES

Postre casero a elegir

Postres casolanes a triar



28€

Precio / Preu persona
(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

Reservas al 616 337 407 / Reserves al 616 337 407

TÍO PEPE

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

JORNADA
GASTRONÓMICA
de la Alcachofa

MENÚ / MENÚ

APERITIVOS DE BIENVENIDA / APERITIUS DE BENVINGUDA

Velo de langostino de Peñíscola, trufa del Maestrat y aceite del Poatx

Vel de llangostí de Peñíscola, trufa del Maestrat i oli del Poatx

Nuestro biquini de tartar de gamba blanca de nuestra costa, aguacate y caviar con mayonesa de alcachofa

El nostre biquini de tàrtar de gamba blanca de la nostra costa, avocac i caviar amb maionesa de carxofa

Trufa de paté de conejo

Trufa de paté de conill

37€

ENTRANTES / ENTRANTS

Tomate *de penjar* sobre crema de alcachofa a la brasa y anguila ahumada

Tomata de penjar sobre crema de carxofa a la brasa i anguila fumada

Calamar de nuestra Lonja, alcachofa y anguila de monte salteado con yema de huevo campero

Calamar de la nostra Llonja, carxofa i anguila de mont saltejat amb rovell d'ou camper

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz de alcachofa y galera

Arròs de carxofa i galera

POSTRE / POSTRES

Surtido de postres a elegir

Assortit de postres a triar

Precio / Preu per persona
(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Reserva previa del menú, mesa completa, solo servicios de mediodía /
Reserva prèvia del menú, taula completa, només serveis de migdia





PLAYA SUR

1 2 4

3

5



TOURIST INFO



WC

TAXI

P

P

ESTACION NAUTICA

PUERTO

PLAYA NORTE

1. El Ánfora
2. La Cabaña
3. El Edén
4. Roca
5. Tío Pepe





CASTELLO
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani



Peñíscola



www.peniscola.es
www.peniscola.org