



**PULPO DE LONJA** DE PEÑÍSCOLA 

**Restaurante Taberna Ánfora**  
C. Matilde Thinot, 9  
Tel.: 964 482 361 · 645 996 648  


**Menú · Menú**

- Escabeche de bacoreta  
*Escabetx de bacoreta*
- Almeja fina  
*Cloïssa fina*
- Carpaccio de pulpo  
*Carpaccio de polp*
- Pulpo con patata y alioli  
*Polp amb patata i allioli*
- Pescado fresco a elegir  
*Peix fresc a elegir*

(Todo el pescado y marisco salvaje de Peñíscola y del Delta del Ebro es fresco · *Tot el peix i el marisc salvatge de Peníscola i del Delta de l'Ebre és fresc*)

**Postre:** Fruta del tiempo, café · **Postres:** Fruita del temps, café

**PULPO DE LONJA** DE PEÑÍSCOLA 

**Restaurante La Bodegueta**  
C. de Antonio Pascual, 23  
Tel.: 964 480 332  


**Entrantes · Entrants**

- Ensalada de higos, pulpo y queso fresco  
*Amanida de figues, polp i formatge fresc*
- Bravas con pulpo  
*Braves amb polp*
- Cazuelita de pulpo con alioli gratinado y cebolla confitada  
*Cassoleta de polp amb allioli gratinat i ceba confitada*

**Plato principal (a elegir, mínimo dos personas)**

**Plat principal (a elegir) Mínim dues persones**

- Rossejat de arroz con pulpo y langostinos  
*Rossejat d'arròs amb polp i llangostins*
- Arroz caldoso de pulpo, rape y robellones  
*Arròs caldós de polp, rap i rovellons*

**Postre:** Postre a elegir · **Postres:** Postres a elegir

**PULPO DE LONJA** DE PEÑÍSCOLA 

**Restaurante El Cañar**  
C. del Mestre Roca, 47  


**Entrantes · Entrants**

- Ortigas de mar  
*Ortigues de mar*
- Hojaldres rellenos de pulpo y almendra con muselina de alioli  
*Pasta de full farcida de polp i ametlla amb mussolina d'alloli*
- All i pebre de pulpo y langostinos de la lonja de Peñíscola al estilo de María  
*All i pebre de polp i llangostins de la llonja de Peníscola a l'estil de Maria*
- Ensaladilla de pulpo, manzana y aguacate  
*Ensaladilla russa de polp, poma i alvocat*

**Plato principal (a elegir)**

**Plat principal (a elegir) Mínim dues persones**

- Empedrat de polp (caldero de arroz meloso con alubias blancas, pulpo y langostinos de la lonja de Peñíscola y almeja fina)  
*Empedrat de polp (caldera d'arròs melós amb fesols, polp i llangostins de la llonja de Peníscola i cloïssa fina)*
- Rossejat de arroz con langostinos y pulpo de la lonja de Peñíscola y almeja fina  
*Rossejat d'arròs amb llangostins i polp de la llonja de Peníscola i cloïssa fina*
- Fideuá con langostinos y pulpo de la lonja de Peñíscola y almeja fina  
*Fideuà amb llangostins i polp de la llonja de Peníscola i cloïssa fina*

**Postre:** Postres de la casa a elegir · café · **Postres:** Postres de la casa a elegir · café

**PULPO DE LONJA** DE PEÑÍSCOLA 

**Restaurante El Caragol**  
Av. d'Espanya, 41  
Tel.: 964 480 761  


**Entrantes · Entrants**

- Aperitivo de bienvenida  
*Aperitiu de benvinguda*
- Navajas a la plancha  
*Navalles a la planxa*
- Hojaldres rellenos de pulpo y almendra con muselina de alioli  
*Pasta de full farcida de polp i ametlla amb mussolina d'alloli*
- All i pebre de pulpo y langostinos de la lonja de Peñíscola al estilo de María  
*All i pebre de polp i llangostins de la llonja de Peníscola a l'estil de Maria*
- Ensaladilla de pulpo, manzana y aguacate  
*Ensaladilla russa de polp, poma i alvocat*

**Plato principal (a elegir)**

**Plat principal (a elegir) Mínim dues persones**

- Rossejat de arroz con pulpo y langostinos  
*Rossejat d'arròs amb polp i llangostins*
- Arroz caldoso de pulpo, rape y robellones  
*Arròs caldós de polp, rap i rovellons*

**Postre:** Postres de la casa a elegir · café · **Postres:** Postres de la casa a elegir · café

**PULPO DE LONJA** DE PEÑÍSCOLA 

**Jornadas Gastronómicas**  
www.peniscola.es  
**PULPO DE LONJA** DE PEÑÍSCOLA  
del 5 de octubre al 11 de noviembre de 2018

**PLAYA NORTE**

**PLAYA SUR**

**Mapa de Peñíscola**

**Entrantes · Entrants**

- Ortigas de mar  
*Ortigues de mar*
- Navajas a la plancha  
*Navalles a la planxa*
- Hojaldres rellenos de pulpo y almendra con muselina de alioli  
*Pasta de full farcida de polp i ametlla amb mussolina d'alloli*
- All i pebre de pulpo y langostinos de la lonja de Peñíscola al estilo de María  
*All i pebre de polp i llangostins de la llonja de Peníscola a l'estil de Maria*
- Ensaladilla de pulpo, manzana y aguacate  
*Ensaladilla russa de polp, poma i alvocat*

**Plato principal (a elegir)**

**Plat principal (a elegir) Mínim dues persones**

- Empedrat de polp (caldero de arroz meloso con alubias blancas, pulpo y langostinos de la lonja de Peñíscola y almeja fina)  
*Empedrat de polp (caldera d'arròs melós amb fesols, polp i llangostins de la llonja de Peníscola i cloïssa fina)*
- Rossejat de arroz con langostinos y pulpo de la lonja de Peñíscola y almeja fina  
*Rossejat d'arròs amb llangostins i polp de la llonja de Peníscola i cloïssa fina*
- Fideuá con langostinos y pulpo de la lonja de Peñíscola y almeja fina  
*Fideuà amb llangostins i polp de la llonja de Peníscola i cloïssa fina*

**Postre:** Postres de la casa a elegir · café · **Postres:** Postres de la casa a elegir · café

**Plato principal (a elegir)**

**Plat principal (a elegir) Mínim dues persones**

- Rossejat de arroz con pulpo y langostinos  
*Rossejat d'arròs amb polp i llangostins*
- Arroz caldoso de pulpo, rape y robellones  
*Arròs caldós de polp, rap i rovellons*

**Postre:** casero a elegir, café especial BO, dulce casero y digestivo · **Postres:** casolanes a triar, café especial BO, dolç casolà i digestiu

**Participa en el sorteo de una estancia doble para dos noches en régimen de media pensión; cortesía del Gran Hotel Peñíscola.**  
\*pide tu boleto en los restaurantes participantes.

**Participa en el sorteig d'una estada doble per a dues nits en règim de mitja pensió; cortesia del Gran Hotel Peñíscola.**  
\*demana la teua butlleta en els restaurants participants.

**GRAN HOTEL PENÍSCOLA**

**COMUNITAT VALENCIANA** **Peníscola** **AJUNTAMENT**