

### Taberna Mío Cid

Av. Akra Leuke, 15 · Tel. 964 489 340 www.tabernamiocid.com / info@tabernamiocid.com

### Menú

Ensalada Otoñal con frutos secos

Rejos de pulpo a la plancha con escamas de sal Maldon y aceite de oliva virgen extra

Rossejat de arroz de roca con pulpo y langostinos

de Peñíscola

Postre casero especial iornadas

Chupito digestivo

PRECIO: 25 EUROS (IVA INCLUIDO) Bebidas no incluidas



### **Mola Gastrobar**

Av. de Espanya, 4 Tel. 964 481 955 · lesmoles@lesmoles.com

### Menú

Entrantes Carpaccio de pulpo con mantequilla de ajo

escalivado y aceite Mas del Senyor Ensalada de pulpo y langostinos

Pata de pulpo con puré de all i pebre

PLATO PRINCIPAL Arroz de alcachofas, galeras y pulpo

Postre Maceta de fruta y yogur

PRECIO: 28 EUROS (IVA INCLUIDO) Bebidas no incluidas



### **Restaurante Spa Natura Resort**

Camino dels Villarrojos, s/n Tel. 964 475 480 · www.spanaturaresort.com

### Menú

#### MENÚ DEGUSTACIÓN

Tosta de pulpo y yogur griego Arroz meloso de pulpo y almeias Croquetas de pulpo y dátiles Ensalada de pulpo y boletus Patata rellena de pulpo y langostinos

Postre Pudín de pulpo y alcachofa

#### PRECIO: 30 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas Reserva previa en 964 475 480



### Restaurante La Pulpería

C. del Prado 18 Tel. 964 48 90 61

### Menú

#### APERITIVO DE BIENVENIDA

Entrantes Ensalada tibia de endivias con crema de queso y anchoa en salmuera

Croquetas de pulpo con alcachofa

PRIMER PLATO Pulpo a la brasa al aroma de trufa con cremoso de patata, flores y germinados

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Caldereta de rape de la Lonja, pulpo y langostinos

de Peñíscola (mín. dos personas) Arroz marinero de pulpo y ortigas (mín. dos

personas)

Entrecot a la brasa con guarnición

Postre de la casa

PRECIO: 28 EUROS (IVA INCLUIDO) Bebidas no incluidas



### **Restaurante Rancho Marinero**

Pl. de Bous, 1 Tel. 964 489 276

### Menú

#### ENTRANTES CENTRO DE MESA

Empanadeta peñiscolana Pulpo al alioli Croquetas de pulpo

Langostinos de Peñíscola con cebolla caramelizada

Habitas con chipirones

#### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Postre

All i pebre de pulpo y rape con patatas Arroz del senvoret con pulpo Entrecot con quarnición Pudín de calabaza

Porrón de mistela y pastisset de cabello de ángel

PRECIO: 28 EUROS (IVA INCLUIDO) Bebidas no incluidas. (Mínimo dos personas)



### **Restaurante Roca Platia**

Av. del Papa Luna, 20 Tel. 616 337 407

### Menú

Entrantes Pulpo a la plancha con alioli Gambas a la parrilla

#### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Caldero de pulpo con patatas estilo marinero

(mín. dos personas)

Arroz meloso con pulpo y langostinos de nuestra lonja (mín. dos personas)

Postre casero Café

#### PRECIO: 22 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas (Mínimo dos personas) RESTAURANTE CAFETERÍA

# **XULOS**

#### **Restaurante Xulos**

C. de Jaume I, 25 Tel. 964 489 680

### Menú

#### PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Ensalada tibia de pulpo a la brasa con pimientos del piquillo, sésamo blanco y negro coronada con salsa romesco tibia v aceitunas negras Pulpo a la brasa con pimentón de la Vera

#### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Arroz meloso con gamba roja, alcachofa, pulpo y rape (mín. dos personas)

All i pebre de pulpo con patata (mín. dos nersonas)

Postres Caseros especialidad de Lolín

PLAYA SUR

Licor digestivo y de arroz

### PRECIO: 22 EUROS (IVA INCLUIDO)

16

Bebidas no incluidas (Mínimo dos personas)

**17** 



PLAYA NORTE

ש

VI Jornadas Gastronómicas de Peñíscola del 16 de octubre de noviembre de 2015











### Taberna El Ánfora

C. de Matilde Thinot, 9 Tel. 964 482 361 / 645 996 648 · www.tabernaanfora.com

## Menú

Ensalada ENTRANTES

Ortigas de mar

PRIMER PLATO Pulpo con patatas y alioli

Pescado con verduras a la plancha

Postre Fruta del tiempo

#### PRECIO: 27 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas (Dos personas mínimo) Abierto fines de semana y festivos



#### Restaurante Barra Alta

Pl. de Bous, 6 Tel. 964 480 023

### Menú

Delicias de pulpo a la gallega Pulpo con cebolla caramelizada

#### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Pulpo a la plancha acompañado de patata braseada con pimentón de la Vera All i pebre de pulpo con patatas al estilo marinero

(mín. dos personas)

Postres caseros a elegir Café y licores

> PRECIO: 25 EUROS (IVA INCLUIDO) Bebidas no incluidas



### Restaurante La Bodequeta

C. de Antonio Pascual, 23 Tel. 964 480 332

### Menú

APERITIVO Sardinas anchoadas

Ensalada de bacalao v salmón Pulpo y langostinos encebollados

Almeias a la marinera

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Nugat de rape y pulpo (mín. dos personas) Arroz meloso con pulpo y nécoras (mín. dos

Rossejat de arroz con pulpo y langostinos (mín.

dos personas) Postre

Café

PRECIO: 25 EUROS (IVA INCLUIDO) Bebidas no incluidas



### Hotel - Restaurante La Cabaña

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

### Menú

**ENTRANTE** Ensalada Octopusy (con pulpo, langostinos habitas, Gula del Norte, granada, piñones...)

PRIMER PLATO Carpaccio de atún sobre lecho de tomajo

#### SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Suquet de pescado con pulpo y langostinos Chuletillas de cordero empanadas al ajo Cabañil

Postre casero a elegir

PRECIO: 30 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas



### Restaurante El Caragol

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

### Menú

Entrantes todos Entrante de bienvenida

Cazuela de pulpo de la Ionia al estilo Caragol Navajas a la plancha

#### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Empedrat de pulpo (Arroz meloso con pulpo de la Lonja de Peñíscola, almeja fina y alubia blanca) Cazuela de all i pebre de pulpo de la Lonja de

Peñíscola

Postre casero a elegir Dulce típico del Caragol

PRECIO: 23 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas Martes noche y miércoles cerrado

6



### **Restaurante Carmen Guillemot**

C. Juan José Fulladosa, 27 Tel. 964 481 381

### Menú

Capuchino de boniato con pulpo y virutas de iamón de pato casero.

Ceviche de pulpo con ensalada de hojas de otoño

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Remanguillé de pulpo y langostinos con fideuá de setas silvestres.

Hamburguesa de vaca vieja gallega con puré de

patata y emulsión de ceps. Ganache de cacao amargo con crema de café y

gelatina de carajillo de whisky.

Panes Panes caseros de espelta blanca 100% y de kamut integral con nueces.

): 28 EUROS (IVA INCLUIDO)

Abierto viernes, sábado y domingo (mediodía y noche) y lunes (mediodía) Resto de días, previa reserva de un mínimo de 8 personas.



### **Restaurante Chiki**

C. Mayor, 3

Tel. 605 280 295 · www.restaurantechiki.es

### Menú

**ENTRANTES** Fritura de pescaditos

Pulpo con alioli Pan con tomate

#### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Bacalao a la Ilauna Chuletón de ternera

Postre casero a elegir

Café o chupito digestivo

Restaurante Hogar del Pescador

Pl. de la Llotja Vella, s/n

Tel. 964 489 588

Entrantes Ensalada verde con pulpo y crujiente de queso de

Langostinos de la Lonja de Peñíscola

Rossejat de arroz de pulpo y gambas

Pulpo con patatas al estilo marinero de Peñíscola

PRECIO: 24 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas

(Mínimo dos personas)

Pulpo a la plancha con alioli

All i pebre de pulpo de roca

Menú

Postre casero a elegir

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

PRECIO: 25 EUROS (IVA INCLUIDO) Bebidas no incluidas



Casa El Mañico

PLATOS DEGUSTACIÓN

### Restaurante La Marinera

PRECIO: 25 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas

Pl. de Bous. 7 Tel. 964 481 519

## Menú

Postre casero a elegir

Entrantes Salpicón de marisco con pulpo

Pulpo con setas y langostinos de Peñíscola

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Judías blancas con pulpo y almejas finas Arroz a banda completo con caldero Fideuá con pulpo y caballa

Postre (A ELEGIR) Crema catalana casera

Tiramisú casero Fruta del tiempo

Bebidas no incluidas

www.peniscola.es www.peniscola.org



9

PRECIO: 25 EUROS (IVA INCLUIDO) (Mínimo dos personas)