



Muva Beach

C. de la Porteta, 5
Tel.: 964 845 162



Entrantes • Entrants

•Vasito de crema de patata con pulpo

Gotet de crema de patata amb polp

•*Xupa xups* de pulpo con *tonkatsu* y *chucrut*

Xupa xups de polp amb tonkatsu i xucrut

•Pulpo con setas, *ponzu* y raíces de loto

Polp amb bolets, ponzu i arrels de lotus

Plato principal • Plat principal

Arroz con pulpo y *wacame* • *Arròs amb polp i wacame*

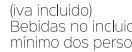
Postre: *Coulant* de chocolate con helado de avellana

Postres: *Coulant* de xocolata amb gelat d'avellana



El Pescador Ermitaño

Av. del Papa Luna, 38 (Edificio Áncora)
Tel. 964 489 702



Entrantes, pincho de bienvenida • Entrants, broqueta de benviguda

•Ensalada de pulpo

Amanida de polp

•Navajas en salsa verde

Navalles en salsa verda

•Pulpo y alcachofa con ajo laminado

Polp i carxofa amb all laminat

Plato principal (a elegir)• Plat principal (a elegir)

•Arroz meloso con pulpo de roca

Arròs melós amb polp de roca

•Fideuà con pulpo y marisco

Fideuà amb polp i marisc

•Paella con pulpo de roca

Paella amb polp de roca

•Estofado Ermitaño (con patatas y pulpo)

Estofat Ermitaño (amb patates i polp)

Postre: Mousse de limón • **Postres:** Mousse de llima



Restaurante La Pulpería

C. del Prado 18
Tel.: 964 48 90 61



Entrantes • Entrants

•Tártaro de pulpo de roca, calamar y langostinos de Peñíscola

Tàrtar de polp de roca, calamar i llangostins de Peníscola

•Salteado al huevo poché con pulpo de roca y rebollones

Saltejat a l'ou escaldat amb polp de roca i rovellons

Plato principal (a elegir)• Plat principal (a elegir)

•Potaje de garbanzos con pulpo de roca

Potatge de cigrons amb polp de roca

•Arroz con ortigas y pulpo

Arròs amb ortigues i polp

•Fideuà La Pulpería

Fideuà La Pulpería

Postre: Postre de la casa • **Postres:** Postres de la casa



Restaurante Roca

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



Entrantes • Entrants

•Pulpo a la plancha con alioli

Polp a la planxa amb allioli

•Gambas a la parrilla

Gambes a la graella

Plato principal (a elegir)• Plat principal (a elegir)

•Caldero de pulpo con patatas estilo marinero

Caldera de polp amb patates estil mariner

•Arroz meloso con pulpo y langostinos

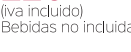
Arròs melós amb polp i llangostins

Postre: Postre de la casa, café • **Postres:** Postres de la casa, café



Taberna Sant Pere

C. Saiz de Carlos, 23
Tel.: 689 559 987 / 964 480 375



Degustación entrantes para compartir • Degustació d'entrants per a compartir

•Crema ligera de calabaza con picatostes

Crema lleugera de carabassa amb crostonets

•Jamón ibérico y pan con tomate

Pernil ibèric i pa amb tomata

•Pulpo a la plancha acompañado de una escalivada templada y alioli

Polp a la planxa acompanyat d'una escalivada tèbia i allioli

Plato principal (a elegir)• Plat principal (a elegir)

•Arroz meloso o fideuà con pulpo (mínimo dos personas)

Arròs melós o fideuà amb polp (Mínim dues persones)

•Cazuelas de pulpo tierno con patatas en su propia salsa

Cassoles de polp tendre amb patates en la pròpia salsa

Postre (a elegir): Buñuelos de calabaza, tiramisú al Baileys,

fruta de temporada. Café y chupito.

Postres (a elegir): Bunyols de carabassa, tiramisú al Baileys,

fruita de temporada. Café i xopet.



Restaurante Tío Pepe

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



Aperitivo • Aperitiu

•Dos texturas de pulpo gallega: buñuelo y crujiente

Dues textures de polp gallega: bunyol i cruixent

Primer plato• Primer plat

•Ensalada de pulpo ahumado

Amanida de polp fumat

Segundo plato• Segon plat

•Manitas, pulpo, consomé y huevo de corral

Manetes, polp, consomé i ou de corral

Postre (a elegir): Surtido de postre de la casa a elegir

Postres (a elegir): Assortit de postres de la casa a elegir



Restaurante Vista al Mar

C. Príncipe, 4
Tel. 964 481 231



Primer plato (a elegir)• Primer plat (a elegir)

•Ensalada tibia con pulpo de roca y pimentón de la Vera

Amanida tèbia amb polp de roca i pebre roig de la Vera

•Pulpo a la plancha con patatas a lo pobre y tostas al alioli

Polp a la planxa amb patates de pobre i torrades a l'allioli

Segundo plato (a elegir)• Segon plat (a elegir)

•*All i pebre* de pulpo al estilo Vista al Mar

All i pebre de polp a l'estil Vista al Mar

•Caldero de arroz meloso con pulpo, langostino y alcachofas de Benicarló (DO)

Caldera d'arròs melós amb polp, llangostí i carxofes de Benicarló (DO)

Postre (a elegir): Postre de la casa a elegir, digestivo

Postres (a elegir): Postres casolanes a elegir, digestiu



Restaurante A Penosa

Jaume I, 27
Tel. 964 880 102



Aperitivo bienvenida. Entrantes • Aperitiu benvinguda. Entrants

•Ensalada de endivias, naranjas y manzanas con hierbabuena

Amanida d'endívies, taronges i pomes amb herba-sana

•Pulpo plancha con alioli

Polp a la planxa amb allioli

•Langostinos plancha a la sal

Llagostins planxa a la sal

Plato principal (a elegir)• Plat principal (a elegir)

•Arroz meloso con pulpo y verduras de nuestra huerta

Arròs melós amb polp i verdures de la nostra horta

•*All i pebre* de pulpo de roca

All i pebre de polp de roca

Postre: Postre y chupito

Postres: Postres i xopet



Restaurante A Penosa

Jaume I, 27
Tel. 964 880 102



Aperitivo bienvenida. Entrantes • Aperitiu benvinguda. Entrants

•Ensalada de endivias, naranjas y manzanas con hierbabuena

Amanida d'endívies, taronges i pomes amb herba-sana

•Pulpo plancha con alioli

Polp a la planxa amb allioli

•Langostinos plancha a la sal

Llagostins planxa a la sal

Plato principal (a elegir)• Plat principal (a elegir)

•Arroz meloso con pulpo y verduras de nuestra huerta

Arròs melós amb polp i verdures de la nostra horta

•*All i pebre* de pulpo de roca

All i pebre de polp de roca

Postre: Postre y chupito

Postres: Postres i xopet



Restaurante A Penosa

Jaume I, 27
Tel. 964 880 102



Aperitivo bienvenida. Entrantes • Aperitiu benvinguda. Entrants

•Ensalada de endivias, naranjas y manzanas con hierbabuena

Amanida d'endívies, taronges i pomes amb herba-sana

•Pulpo plancha con alioli

Polp a la planxa amb allioli

•Langostinos plancha a la sal

Llagostins planxa a la sal

Plato principal (a elegir)• Plat principal (a elegir)

•Arroz meloso con pulpo y verduras de nuestra huerta

Arròs melós amb polp i verdures de la nostra horta

•*All i pebre* de pulpo de roca

All i pebre de polp de roca

Postre: Postre y chupito

Postres: Postres i xopet

Restaurante La Bodega

Calle de Antonio Pascual, 23
Tel.: 964 480 332



25 €

(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas

Entrantes · Entrants

▪ Ensalada de higos, queso fresco, anchoas y pulpo

Amanida de figues, formatge fresc, anxoves i polp

▪ Carpaccio de manitas de cerdo y pulpo

Carpaccio de manetes de porc i polp

▪ Pulpo gratinado con alioli

Polp gratinat amb allioli

Plato principal (a elegir) Mínimo dos personas

Plat principal (a elegir) Minim dues persones

▪ Rossejat de arroz con pulpo y langostinos

Rossejat d'arròs amb polp i llangostins

▪ Puz de San Pedro a la plancha con pulpo

Gall de Sant Pere a la planxa amb polp

▪ All i pebre de pulpo y langostinos

All i pebre de polp i llangostins

Postre: Postre a elegir y café · **Postres:** Postres a elegir i café

Hotel Restaurante La Cabaña

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



30 €

(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Entrantes · Entrants

▪ Carpaccio de pulpo con pimentón de la Vera agridulce y huevas

Carpaccio de polp amb pebre roig de la Vera agredolç i ous de peix

Plato principal · Plat principal

▪ Arroz con carabineros y pulpo a nuestro estilo

Arròs amb gambots i polp al nostre estil

Postre: Delicia de limón · **Postres:** Delícia de llima

Restaurante El Cañar

C. del Mestre Roca, 47
Tel.: 619 964 196



20 €

(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Necesario reservar mesa

Menú · Menú

▪ Cestas crujientes de patata rellenas de pulpo y muselina de alioli

Cistelles cruixents de patata farcides de polp i mussolina d'allioli

▪ Ensalada con langostinos y bolitas de mozzarella

Amanida amb llangostins i boletes de mozzarella

▪ Arroz meloso de pulpo y rape

Arròs melós de polp i rap

Postre: Postre a elegir y café · **Postres:** Postres a elegir i café

Restaurante El Caragol

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



23.95 €

(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Martes y miércoles
cerrado
Mínimo 2 personas

Entrantes · Entrants

▪ Montadito de pulpo roquero en alioli

Barqueta de polp roquer en allioli

▪ Ensalada tibia con pulpo de la lonja de Peñíscola y queso de cabra

Amanida tèbia amb polp de la llonja de Peníscola i formatge de cabra

▪ Cazuela de pulpo de la lonja de Peñíscola al estilo del Restaurante Caragol

Cassola de polp de la llonja de Peníscola a l'estil del Restaurant Caragol

Plato principal · Plat principal

▪ Caldero de arroz meloso con pulpo de la lonja de Peñíscola, gamba roja y almeja fina

Caldera d'arròs melós amb polp de la llonja de Peníscola, gamba roja i cloïssa fina

Postre: casero a elegir, café especial BO, dulce casero y digestivo

Postres: casolanes a triar, café especial BO, dolç casolà i digestiu

Restaurante La Isla

Av. de València, 147
Tel.: 672 789 400



27 €

(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Entrantes · Entrants

▪ Pulpo a la naranja

Polp a la taronja

▪ Surtido de croquetas de queso, pulpo y cecina

Assortit de croquetes de formatge, polp i cecina

Primer plato (a elegir) · Plat principal (a elegir)

▪ Pulpo al ajillo con langostinos · Polp amb allada amb llangostins

▪ Salteado de setas con pulpo · Saltejat de bolets amb polp

▪ Pulpo a la sanabresca · Polp a la sanabresca

Segundo plato (a elegir) · Segon plat (a elegir)

▪ Arroz con pulpo y chipirones · Arròs amb polp i calamarsos

▪ Falso risotto de pulpo encebollado · Fals risotto de polp amb ceba

▪ Arroz frito de gambas y pulpo · Arròs fregit de gambes i polp

▪ Entrecot a la parrilla · Entrecot a la graella

Postre: Degustación de postres caseros

Postres: Degustació de postres casolanes

Mola Gastrobar

Av. d'Espanya, 4
Tel.: 964 481 955



22 €

(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Menú · Menú

▪ Carpaccio de pulpo con mantequilla de ajo escalivado y aceite

Mas del Senyor

▪ Ensalada de pulpo y langostinos

Amanida de polp i llangostins

▪ Pata de pulpo con Parmentier de all i pebre

Pota de polp amb Parmentier d'all i pebre

▪ Arroz caldoso de pulpo y mariscos

Arròs caldós de polp i mariscos

Postre: Yogur helado de hierbabuena

Postres: logurt gelat d'herba-sana

PULPO DE LONJA
DE PENÍSCOLA
XIII Jornadas Gastronómicas

1. La Bodega
2. La Cabaña
3. El Cañar
4. El Caragol
5. La Isla
6. Mola Gastrobar
7. Muva Beach
8. El Pescador Ermitaño
9. La Pulpería
10. Roca
11. Sant Pere
12. Tio Pepe
13. Vista al Mar

Postre: Degustación de postres caseros

Postres: Degustació de postres casolanes



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; cortesía del Gran Hotel Peñíscola.
*demana la teua butlleta en els restaurants participants.