

Restaurante El Caragol

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



Entrantes • Entrants

- Aperitivo de bienvenida
Aperitiu de benvinguda
- Galeras de la lonja de Peñíscola con alcachofa
Galeres de la llonja de Peníscola amb carxofa
- Crujiente de alcachofa
Cruixent de carxofa
- Corazón de alcachofa al estilo Caragol
Cor de carxofa a l'estil Caragol

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

- Rossejat** de arroz con galeras y langostinos de la lonja de Peñíscola, almeja y alcachofa
Rossejat d'arròs amb galeres i llangostins de la llonja de Peníscola, cloïssa i carxofa
- Fideuá con galeras y langostinos de la lonja de Peñíscola, almeja y alcachofa
Fideuada amb galeres i llangostins de la llonja de Peníscola, cloïssa i carxofa
- Caldero de arroz meloso con galeras y langostinos de la lonja de Peñíscola, almeja y alcachofa
Caldera d'arròs melós amb galeres i llangostins de la llonja de Peníscola, cloïssa i carxofa

Postre • Postres

- Postre casero a elegir • **Postres casolanes a triar**
- Café especial BO • Dulce casero y digestivo • **Dolç casolà i digestiu**

26.95 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Restaurante Edén

C. Madrid, 6
Tel.: 964 480 407 – 616 974 329



Menú degustación – Menú degustació

- Trío de langostinos: cóctel de langostino con salsa rosa, langostino crujiente con dip de mango, carpaccio de langostino aromatizado con cítricos y crujiente de col lombarda.
Trio de llangostins: còctel de llangostí amb salsa rosa, llangostí cruixent amb dip de mango, carpaccio de llangostí aromatitzat amb cítrics i cruixent de col llombarda.
- Crema de galeras con quinoa y rabanito
Crema de galeres amb quinoa i rave
- Canelón de alcachofas y bacalao con langostino
Caneló de carxofes i abadejo amb llangostí
- La paella del señorito de carne y hortalizas al estilo del Prat de Peñíscola
La paella del senyoret de carn i hortalisses a l'estil del Prat de Peníscola

Postre • Postres

- Canelón de piña relleno de crema y crujiente de caramelo
Canaló de pinya farcit de crema i cruixent de caramel
- Café
- Solo sábados y domingos, del 2 al 31 de marzo
Només dissabtes i diumenges, del 2 al 31 de març

27,50 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Restaurante Mío Cid

Av. Akra Leuke, 22
Tel.: 964 489 340



Entrante • Entrant

- Bombones de langostinos al ajillo con mayonesa de parmesano
Bombons de llangostins amb all amb maionesa de parmesà

Plato principal • Plat principal

- Arroz ciego con sepia *de la punxa* y galeras de Peñíscola
Arròs cec amb sépia de la punxa i galeres de Peníscola

Postre • Postres

- Pudin de limón con cuchara de galleta
Púding de llima amb cullera de galleta

26 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Restaurante A Penosa

C. de Jaume I, 27
Tel.: 964 880 102



Entrantes • Entrants

- Escalivada de salazones
Escalivada de salaons
- Langostinos a la sal del puerto de Peñíscola
Llangostins a la sal del port de Peníscola
- Galera rehogada
Galera ofegada

Plato principal • Plat principal

- Arroz meloso con galera de coral con alcachofa de Peñíscola y calamar
Arròs melós amb galera de coral amb carxofa de Peníscola i calamar

Postre • Postres

- Postre casero a elegir
Postres casolanes a triar
- Café y chupito
Café i colpet

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Restaurante Roca

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



Entrantes • Entrants

- Langostino de Peñíscola al ron con cebolla caramelizada
Llangostins de Peníscola al rom amb ceba caramel·litzada
- Galeras con alcachofas en *all i pebre*
Galeres amb carxofes en all i pebre
- Gratinado de vieira, langostinos y galeras de nuestra lonja
Gratinat de vieira, llangostins i galeres de la nostra llonja

Plato principal • Plato principal

- Arroz meloso con galeras, almejas y ortigas de mar
Arròs melòs amb galeres, cloïsses i ortigues de mar

Postre • Postres

- Postre casero a elegir
Postres casolanes a triar
- Café

25€
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas
Reservas al 616 337 407

Restaurante Tío Pepe

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



Entrantes a compartir • Entrants a compartir

- Paté de hígado de rape y pato con pan de algarroba y naranja
Paté de fetge de rap i ànec amb pa de garrofa i taronja
- Ensalada de sardina ahumada, alcachofa confitada y tomate al horno
Amanida de sardina fumada, carxofa confitada i tomata al forn

Primer plato • Primer plat

- Guiso de sepia al *all i pebre* de galera con alcachofa frita
Guisat de sépia a l'all i pebre de galera amb carxofa fregida

Segundo plato • Segon plat

- Canelón de langostino y bechamel de ajo asado
Canaló de llangostí i beixamel d'all torrat

Tercer plato • Tercer plat

- Arroz *del pelat* de galera y langostino con sofrito de ajo y tomate asado
Arròs del pelat de galera i llangostí amb sofregit d'all i tomata torrada
- Postre recomendado (a elegir) • Postres recomades (a triar)**
- Tiramisú de fresa con helado de vainilla
Tiramisú de maduixa amb gelat de vainilla
- Surtido de postres de la casa • **Assortit de postres de la casa**

29€
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Sólo servicios a mediodía

Jornadas **Gastronómicas** X EDICIÓ DEL 1 AL 31 DE MARÇ 2019 **GALERA, LANGOSTINO Y ARROZ**



PEÑÍSCOLA
del 1 al 31 de marzo 2019

El Ánfora • La Bodegueta • La Cabaña • El Cañar • El Caragol
Edén • Mio Cid • A Penosa • Roca • Tio Pepe



www.peniscola.es • www.peniscola.org

Restaurante Taberna Ánfora
C. Matilde Thiot, 9
Tel.: 964 482 361 · 645 996 648
www.tabernaanfora.com



Menú · Menú

- Frutos del mar
Fruits de la mar
- Caldereta arrecife (pulpo, rape, langostinos y galeras)
Caldereta arrecife (polp, rap, llangostins i galeres)

Postre · Postres

Postres a elegir, café
Postres a triar,café

Todo el pescado y marisco es de Peñíscola y del Delta del Ebro
Tot el peix i marisc és de Peníscola i del Delta de l'Ebre

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



28 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas

Entrantes · Entrants

- Tosta de escalivada y galeras al ajillo
Torrada d'escalivada i galeres amb all
- Buñuelo de galera
Bunyol de galera
- Tortilla abierta de galera con calabacín y corazón de tomate
Truita oberta de galera amb carabasseta i cor de tomata
- Crema de galera con chips de alcachofa y aceite trufado
Crema de galera amb xips de carxofa i oli trufat

Plato principal (a elegir) · Plat principal (a triar)

- Arroz negro con sepia *de la punxa*, galeras y langostinos
Arròs negre amb sépia de la punxa, galeres i llangostins
- Arroz caldoso con pulpo, rape y langostinos
Arròs caldós amb polp, rap i llangostins

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

Restaurante La Cabaña
Avd. de la Mar , 29
Tel.: 964 480 017



27 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Entrantes · Entrants

- Surtido de tapitas variadas con alcachofas, jamón y langostinos
Assortit de tapetes variades amb carxofes, pernil i llangostins

Plato principal · Plat principal

- Arroz meloso con galeras

Arròs melós amb galeres

Postre · Postres

Mousse de turrón
Mousse de torró

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



28 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Imprescindible reserva previa

Entrantes · Entrants

- Crep de galeras y alcachofa sobre salsa de piquillos
Crep de galeres i carxofa sobre salsa de pimentons del piquillo
- Langostinos en salsa ligera de whisky y puerros
Llangostins en salsa lleugera de whisky i alls porros
- Ensalada templada con frutos secos, cebolla caramelizada, bacón y crujiente de parmesano
Amanida tèbia amb fruits secs, ceba caramel·litzada, cansalada i cruixent de parmesà

Plato principal · Plat principal

- Arroz meloso con galeras y rape
Arròs melós amb galeres i rap

Postre · Postres

Postre casero a elegir
Postres casolanes a triar
Café

