

• **JORNADES DEL** •

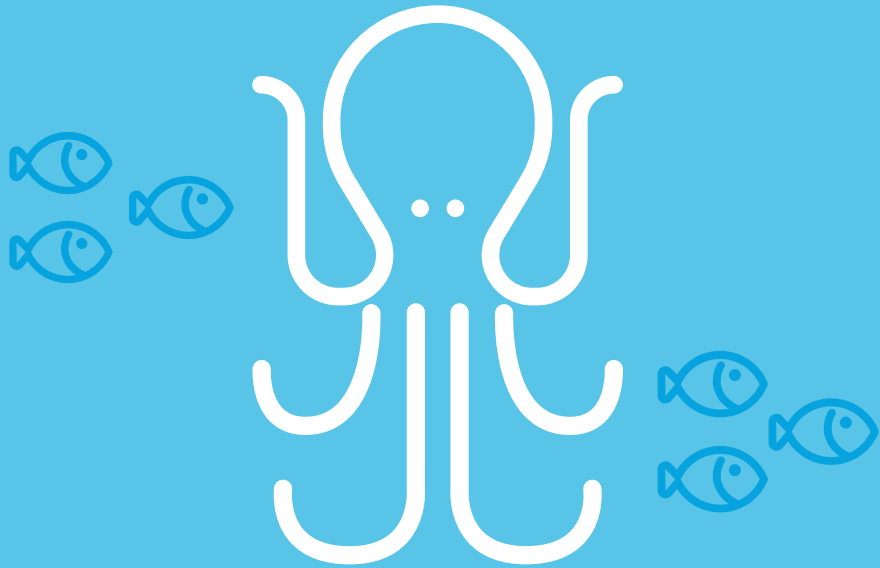
POLP

A CADUF

I EL **PEIX DE LLOTJA**

BENICARLÓ 2021

DEL 17 DE SETEMBRE
A L'1 DE NOVEMBRE



PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

Del 17 de septiembre al 1 de noviembre de 2021

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

Del 17 de setembre a l'1 de novembre de 2021

El precio de las tapas es de 5 €, bebida no incluida

El preu de les tapes és de 5 €, beguda no inclosa

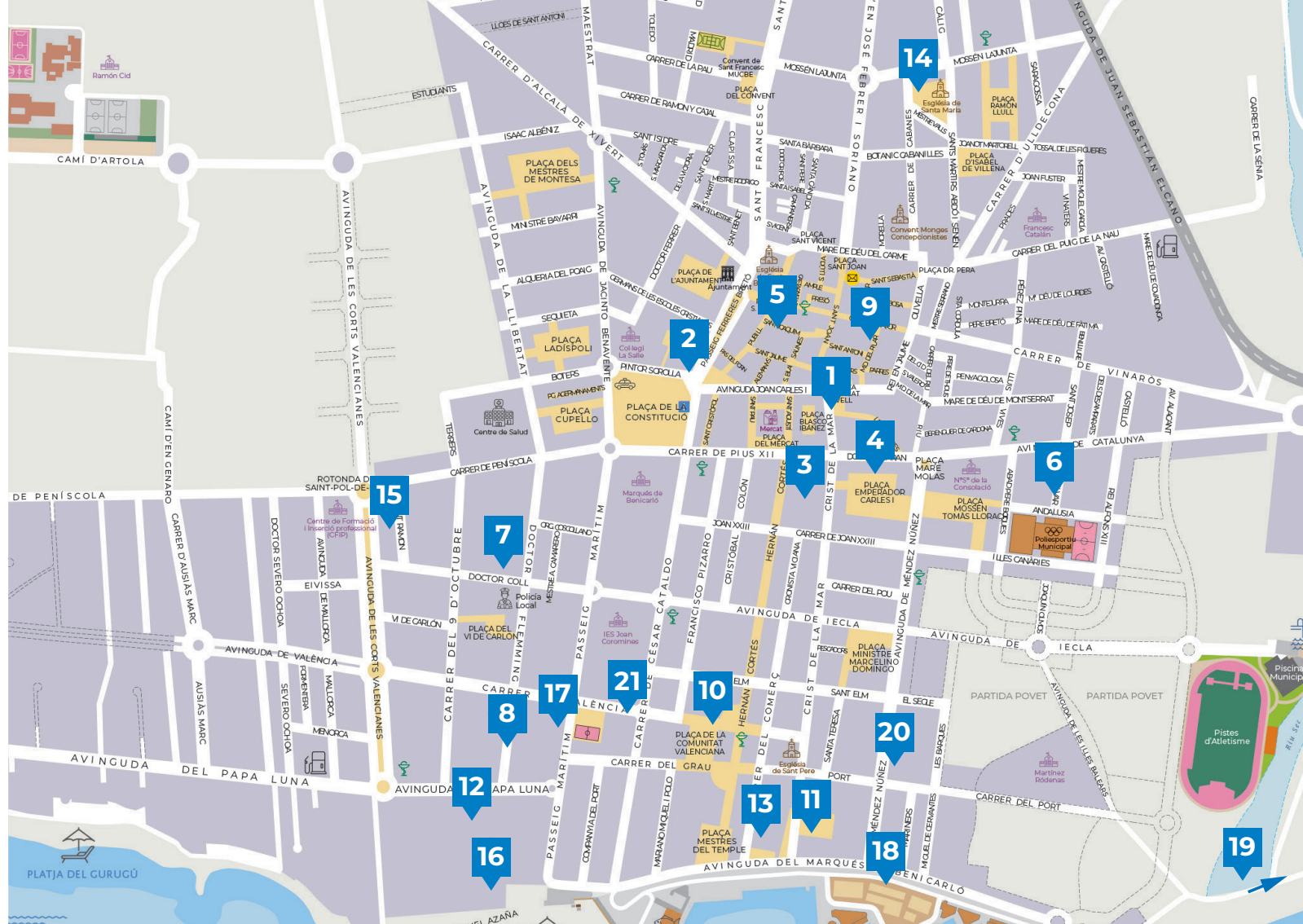
El precio de los menús de pinchos es de 16 €

El preu dels menús de pinxos és de 16 €

Los menús degustación tienen precio libre

Els menús degustació tenen preu lliure

1. BARRAFINA
2. REX TAPAS Y VINOS
3. BAR NOU PANAMÁ
4. CAFETERIA DOLCE VITA
5. CAFÉ BRASIL
6. TABERNA SELECTA RAYFE
7. MONTADITOS CAN BOLO
8. BAR RESTAURANTE PEPI
9. TATOS GASTROBAR
10. CAN CRISTINA
11. BAR RESTAURANT HOGAR DEL PESCADOR
12. RESTAURANT PARADOR DE BENICARLÓ
13. LA MAR DE BO
14. SAN RAFAEL
15. PÁDAMO
16. RESTAURANTE FREXES
17. RESTAURANTE NEPTUNO
18. RESTAURANTE PIZZERÍA MARE MEUA
19. MAR BLAVA
20. RESTAURANTE EL CORTIJO
21. RESTAURANTE TRÀNGOL



1

BARRAFINA

Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 648 070 796

TAPA

Nombre: **Caneloni**

Descripción: Tubo de pulpo con un toque tailandés.

Horario: De miércoles a domingo de 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 22:00 horas.

TAPA

Nom: **Caneloni**

Descripció: Tub de polp amb un toc tailandés.

Horari: De dimecres a diumenge de 12:00 a 14:00 i de 20:00 a 22:00 hores.

2

REX TAPAS Y VINOS

C. de Ferreres Bretó, 44
Tel. 964 825 233

TAPA

Nombre: **Allipebre de pulpo**

Descripción: Guiso tradicional marinero de pulpo, patata y *allipebre*.

Horario: De miércoles a sábado de 19:30 a 23:00 horas.

TAPA

Nom: **Allipebre de polp**

Descripció: Guisat tradicional mariner de polp, pataca i allipebre.

Horari: De dimecres a dissabte de 19:30 a 23:00 hores.

3

BAR NOU PANAMÀ

C. del Crist de la Mar, 36
Tel. 628 676 212

TAPA

Nombre: **Nido de pulpo**

Descripción: Crujiente de pulpo a caduf, sobre nido de espagueti cocinado con caldo de pescado de lonja y tinta de calamar, con gambitas y aderezado con salsa Panamá (anchoa, ajo, almendra, aceite de oliva, pimienta y limón).

Horario: De lunes a viernes de 9:00 a 15:30 y de 18:30 a 23:30 horas.
Sábado de 10:00 a 15:30 y de 18:30 a 24:00 horas.
Domingo de 10:00 a 17:00 horas.

TAPA

Nom: **Niu de polp**

Descripció: Cruixent de polp a caduf, sobre niu d'espagueti cuinat amb caldo de peix de llotja i tinta de calamar amb gambetes, tot amanit amb salsa Panamá (anxova, all, ametla, oli d'oliva, pebre i llima).

Horari: De dilluns a divendres de 9:00 a 15:30 i de 18:30 a 23:30 hores.
Dissabte de 10:00 a 15:30 i de 18:30 a 24:00 hores.
Diumenge de 10:00 a 17:00 hores.

4

CAFETERÍA DOLCE VITA

Pl. de l'Emperador Carles I, baix 3
Tel. 964 297 948

TAPA

Nombre: **Nido de pulpo**

Descripción: Nido de pulpo especiado con parmantier de patata, lágrimas de trufa y chips de calabaza.

Horario: De jueves a domingo de 12:30 a 14:30 y de 20:00 a 21:30 horas.
*Cerrado por vacaciones del 25 al 31 de octubre ambos inclusive.

TAPA

Nom: **Niu de polp**

Descripció: Niu de polp especiat amb Parmentier de pataca, llàgrimes de trufa i xips de carabassa.

Horari: De dijous a diumenge de 12:30 a 14:30 i de 20:00 a 21:30 hores.
*Tancat per vacances del 25 al 31 d'octubre, tots dos inclosos.

5

CAFÉ BRASIL

Pl. de Sant Bartomeu, 13
Tel. 622 336 050

TAPA

Nombre: **Pulpo en su caduf con mojo**

Descripción: Pulpo salteado con sus tentáculos en una cesta de patata simulando el caduf, acompañado de un par de mojos en diferentes formatos.

Horario: De jueves a domingo de 20:00 a 23:00 horas.

TAPA

Nom: **Polp en el seu caduf amb mojo**

Descripció: Polp saltat amb els seus tentacles en una cistella de pataca que simula el caduf, acompanyat d'un parell de mojos de diferents formats.

Horari: De dijous a diumenge de 20:00 a 23:00 hores.

6

TABERNA SELECTA RAYFE

C. de Manuel Alvar, 3
Tel. 626 864 088

TAPA

Nombre: **#Polpacaduf2021**

Descripción: Pata de pulpo a caduf con espuma y salsa.

Horario: De martes a domingo de 19:00 a 22:30 horas.

TAPA

Nom: **#Polpacaduf2021**

Descripció: Pota de polp a caduf amb espuma i salsa.

Horari: De dimarts a diumenge de 19:00 a 22:30 hores.

7

MONTADITOS CAN BOLO

Passeig Marítim, 48
Tel. 650 162 301/ 632 951 003

MENÚ PINCHOS

- *Allipebre* de rape
- *Gatet* en adobo
- Canana con cebolla
- Pulpo Can Bolo

(Las tapas del menú también se podrán degustar individualmente)

Horario: De martes a sábado
de 13:00 a 15:00 y de 20:00 a 22:30 horas.
*Se recomienda hacer reserva.

MENÚ PINXOS

- Allipebre de rap
 - Gatet en adob
 - Cananeta amb cebeta
 - Polp Can Bolo
- (Les tapes del menú també es podran degustar individualment)

Horari: De dimarts a dissabte
de 13:00 a 15:00 i de 20:00 a 22:30 hores.
*Es recomana fer reserva.

8

BAR RESTAURANTE PEPI

C. del Doctor Fléming, 69 baixos
Tel. 964 155 273

MENÚ PINCHOS

- Simple Chef (Pulpo sobre cama de crema Pepi)
- Different Chef (Canelón semifrío con toque Pepi)
- Lucky Chef (*Allipebre* de pulpo)
- Special Chef (Ensalada de pulpo y patata con alioli Pepi)

Horario: De 13:00 a 15:00 y
de 20:30 a 22:00 horas
(cerrado lunes y domingo noche
y martes todo el día).

MENÚ PINXOS

- Simple xef (Polp sobre llit de crema Pepi)
- Different xef (Caneló semifred amb toc Pepi)
- Lucky xef (*Allipebre* de polp)
- Special xef (Amanida de polp i pataca amb allioli Pepi)

Horari: De 13:00 a 15:00 i
de 20:30 a 22:00 hores
(tancat dilluns i diumenge nit
i dimarts tot el dia).

9

TATOS GASTROBAR

C. de Sant Antoni, 4
Tel. 649 063 227

MENÚ PINCHOS

- Ñan ñan (Ceviche de pulpo y pescado, microbrotes de cilantro y chip de wantun.)
- Vist i no vist (Resurrección). (Crema de patata y plancton, caldereta de pulpo, salicornia y alioli de tinta de calamar).
- Raya vs Raya (Fritura de raya & raya plancha y romesco).
- Polp coco (Coco curry, pulpo, papada de cerdo a baja temperatura con lascas de mojama y alga codium).

Horario: De martes a domingo de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 22:00 horas (domingo noche y lunes cerrado).

MENÚ PINXOS

- Nyan nyan (Ceviche de polp i peix, microbrots de coriandre i xip de wonton).
- Vist i no vist (Resurrecció). (Crema de pataques i plàncton, caldereta de polp, salicòrnia i allioli de tinta de calamar).
- Ratjada vs. Ratjada (Fritada de ratjada & ratjada a la planxa i romesco).
- Polp coco (Coco, curri, polp, papada de porc a baixa temperatura amb llesques de moixama i alga còdium).

Horari: De dimarts a diumenge de 12:00 a 14:30 i de 19:00 a 22:00 hores (diumenge nit i dilluns tancat).

10

CAN CRISTINA

C. de València, 5
Tel. 620 437 453

TAPA

Nombre: **Pulpito cadufero**

Descripción: Pulpo guisado con patatas a lo cadufero.

Horario: De lunes a domingo de 11:00 a 23:00 horas (jueves cerrado).

MENÚ PINCHOS

- Pulpo a la gallega
- Pulpo al alioli
- Pulpo guisado
- Caballa escabechada

Horario: De lunes a domingo de 11:00 a 23:00 horas (jueves cerrado).

TAPA

Nom: **Polpet cadufer**

Descripció: Polp guisat amb pataques a l'estil cadufer.

Horari: De dilluns a diumenge d'11:00 a 23:00 hores (dijous tancat).

MENÚ PINCHOS

- Polp a la gallega
- Polp amb allioli
- Polp guisat
- Cavalla escabexada

Horari: De dilluns a diumenge d'11:00 a 23:00 hores (dijous tancat).

BAR RESTAURANT HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarló, 29
Tel. 964 965 805

TAPA

Nombre: **Polp a caduf en su tinta**

Descripción: Tradicional *allipebre* marinero de pulpo a caduf de la Lonja de Benicarló en su tinta, con patata y fumet diario de pescado de lonja.

Horario: De lunes a domingo de 12:00 a 14:00 y de 19:30 a 22:00 horas (excepto miércoles y domingo noche).

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo:

- Huevos de sepia rebozados y emulsión de alga codium.
- *Sopes rossejades* de pescados del día de la lonja con crujiente de galera.

Entrantes:

- Gallineta al vacío, hummus de tahini y reducción de naranja.
- Nuestra pata de pulpo a caduf braseada sobre parmentier trufada.

Principal a elegir:

A mediodía; Fideuà de *sepionet de la punxa*, rape y filete de salmonete de lonja acompañado de ajoaceite de alcachofa a la brasa.

De noche; *Allipebre* de raya con langostinos de Benicarló.

Postre: Natillas caseras de horchata.

Bodega: Bebida no incluida.

Horario: De lunes a domingo de 12:00 a 14:00 y de 19:30 a 22:00 horas (excepto miércoles y domingo noche).

32,50 euros (IVA incluido)

TAPA

Nom: **Polp a caduf amb la tinta**

Descripció: Tradicional allipebre mariner de polp a caduf de la Llotja de Benicarló amb la tinta, amb patata i fumet diari de peix de llotja.

Horari: De dilluns a diumenge de 12:00 a 14:00 i de 19:30 a 22:00 hores (excepte dimecres i diumenge nit).

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitiu:

- Ous de sépia arrebosats i emulsió d'alga codium.
- *Sopes rossejades* de peixos del dia de la llotja amb cruixent de galera.

Entrants:

- Gallineta al buit, hummus de tahina i reducció de taronja.
- La nostra pota de polp a caduf bresat sobre Parmentier trufat.

Principal a escollir:

Al migdia; Fideuà de *sepionet de la punxa*, rap i filet de mollet de llotja acompanyat d'allioli de carxofa a la brasa.

A la nit; *Allipebre* de ratjada amb llagostins de Benicarló.

Postre: Natilles casolanes d'orxata.

Bodega: Beguda no inclosa.

Horari: De dilluns a diumenge de 12:00 a 14:00 i de 19:30 a 22:00 hores (excepte dimecres i diumenge nit).

32,50 euros (IVA inclòs)

RESTAURANTE PARADOR DE BENICARLÓ

Av. del Papa Luna, 5
Tel. 964 47 01 00

TAPA

Nombre: **Polptaqueta rústica**

Descripción: Patata rellena de pulpo, romescu y pesto.

Horario: De 12:30 a 15:30 y de 20:00 a 21:30 horas.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Caballa marinada en aceite aromatizado y brotes tiernos.
- Pulpo frito, crema de manzana y piparras.

Primer plato:

- Lubina laminada, rúcula y tomate (carpaccio).

Principal:

Arroz de pulpo, *sepionet* y algas.

Postre: Gofre, helado de vainilla y toffee ligero de café.

Bodega: Bebida no incluida.

Horario: De 13:30h a 15:30 horas.

32 euros (IVA incluido)

TAPA

Nom: **Polptaqueta rústica**

Descripció: Pataca farcida de polp, romescu i pesto.

Horari: De 12:30 a 15:30 i de 20:00 a 21:30 hores.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

- Cavalla marinada amb oli aromatitzat i brots tendres.
- Polp fregit, crema de poma i *piparras*.

Primer plat:

Llobarro laminat, ruca i tomaca (carpaccio).

Principal:

Arròs de polp, *sepionet* i algues.

Postre: Gofre, gelat de vainilla i toffee lleuger de café.

Bodega: Beguda no inclosa.

Horari: De 13:30h a 15:30 hores.

32 euros (IVA inclòs)

LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 615 284 844

TAPA

Nombre: **El pulpo de Surrac**

Descripción: Base de *allipebre* de pulpo con su crujiente de pulpo y aire de cabezas de langostinos.

Horario: Todos los días de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Pescadito frito.
- Pulpo de Surrac.
- Langostinos de Benicarló a la piedra.

Principal a elegir:

- Arroz de *llengüets*, pulpo y trompeta de la muerte.
- *Allipebre* de pulpo.

Postre: Postre incluido.

Bodega: Rioja o Rueda.
Café.

Horario: Todos los días de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas.

25 euros (IVA incluido)

TAPA

Nom: **El polp de Surrac**

Descripció: Base d'*allipebre* de polp amb cruixent de polp i aire de caps de llagostins.

Horari: Tots els dies de 13:00 a 16:00 i de 20:00 a 23:00 hores.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

- Peix fregit.
- Polp de Surrac.
- Llagostins de Benicarló a la pedra.

Principal a escollir:

- Arròs de *llengüets*, polp i trompeta de la mort.
- *Allipebre* de polp.

Postre: Postres incloses.

Bodega: Rioja o Rueda.
Café.

Horari: Tots els dies de 13:00 a 16:00 i de 20:00 a 23:00 hores.

25 euros (IVA inclòs)

SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos
964 461 880

A partir del día 26 de septiembre. A partir del día 26 de setembre

TAPA

Nombre: **TAKOYAKI**

Descripció: Buñuelos cremosos de pulpo al estilo japonés con mayonesa de wasabi y salsa takoyaki especial.

MENÚ PINCHOS

- Ensalada de pulpo y patata con aliño de lima, guindilla y kimchi coreano.
- Gua bao al vapor de atún al teriyaki.
- Miniburguer de gambas con salmorejo cordobés, jamón y pan de cereales.
- Fish and chips de dorada con puré de guisantes y la auténtica salsa de Ullapool.

MENÚ DEGUSTACIÓN

- **Orígenes íberos:** Coca de aceite Vía Augusta, puerro, ajos tiernos, cebolla y sardina con toque de garum.
- **Raíces árabes:** Corvina cocinada en tajín y salteado de verduras de temporada con almendras.
- **Edad Media templaria:** Cananas en tempura de maíz, polvo de palomitas y aire escabechado.
- **Vi de Carlón:** Arroz al vino de Carlón, con caldo de pucherito de gallina como dice el tango, pulpo y langostinos de banderita.
- **Rancho de Barca (polp a la benicarlanda):** Allipebre tradicional de pulpo a caduf y parmentier de patata.
- **De la cenía:** Coc ràpid de poma, crema de horchata y toques de naranja y mandarina.
- **Mercat Vell:** Cafè i carquiñol.

Bodega: Bebida no incluída.

30 euros (IVA incluído)

Mínimo 2 personas.

TAPA

Nom: **TAKOYAKI**

Descripció: Bunyols cremosos de polp a l'estil japonés amb maionesa de wasabi i salsa takoyaki especial.

MENÚ PINXOS

- Ensalada de polp i pataca amb amaniment de llima, pesteta i kimchi coreà.
- Gua bao al vapor de tonyina amb teriyaki.
- Minihamburguesa de gambes amb salmorejo cordovés, pernil i pa de cereals.
- Fish and chips de dorada amb puré de pèsols i l'autèntica salsa d'Ullapool.

MENÚ DEGUSTACIÓ

- **Orígens ibers:** Coca d'oli Via Augusta, porro, alls tendres, ceba i sardina amb toc de garum.
- **Arrels àrabs:** Corbina cuinada en tagín i saltat de verdures de temporada amb ametles.
- **Edat Mitjana templera:** Cananes en tempura de panís, pols de mongetes i aire escabetxat.
- **Vi de Carlon:** Arròs al vi de Carlon, amb caldo de *pucherito* de gallina com diu el tango, polp i llagostins de bandereta.
- **Ranxo de barca (polp a la benicarlanda):** Allipebre tradicional de polp a caduf i parmentier de pataca.
- **De la sènia:** Coc ràpid de poma, crema d'orxata i tocs de taronja i mandarina.
- **Mercat Vell:** Cafè i carquiñol.

Bodega: Beguda no incluída.

30 euros (IVA inclòs)

Mínim 2 persones.

PÁDAMO

Av. de les Corts Valencianes, 13
Tel. 964 82 60 00/ 691 404 015

MENÚ PINCHOS

- Ceviche de pulpo cadufero con mango y cebolla morada.
- Bao de calamarets con alioli cítrico.
- Pimientos del piquillo rellenos de rape y langostinos de Benicarló.
- Cazuelita de *allipebre* de raya.

Horario: De lunes a jueves y domingo de 12:00 a 15:30 horas. Viernes y sábado de 12:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:00 horas (martes cerrado).

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Carpaccio de langostinos de Benicarló con melocotón de Calanda y vinagreta de pistachos.
- Fish and chips mediterráneo.

Principal a elegir:

- Arroz meloso de pulpo y verduras de temporada.
- *Allipebre* de pulpo.

Postre: Tatin de manzana, aroma de romero, helado de leche merengada y canela.

Bodega: Bebida no incluida.

Horario: De lunes a jueves y domingo de 12:00 a 15:30 horas. Viernes y sábado de 12:00 a 15:30 y de 20:00 a 23:00 horas (martes cerrado).

30 euros (IVA incluido)

MENÚ PINCHOS

- Ceviche de polp cadufer amb mango i ceba morada.
- Bao de calamarets amb allioli cítric.
- Pimentons del piquillo farcits de rap i llagostins de Benicarló.
- Cassola d'allipebre de ratjada.

Horari: De dilluns a dijous i diumenge de 12:00 a 15:30 hores. Divendres i dissabte de 12:00 a 15:30 i de 20:00 a 23:00 hores (dimarts tancat).

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

- Carpaccio de llagostins de Benicarló amb bresquilla de Calanda i vinagreta de pistatxos.
- Fish and xips mediterrani.

Principal a escollir:

- Arròs melós de polp i verdures de temporada.
- Allipebre de polp.

Postre: Tatin de poma, aroma de romer, gelat de llet merengada i canyella.

Bodega: Beguda no inclosa.

Horari: De dilluns a dijous i diumenge de 12:00 a 15:30 hores. Divendres i dissabte de 12:00 a 15:30 i de 20:00 a 23:00 hores (dimarts tancat).

30 euros (IVA inclòs)

RESTAURANTE FREXES

Pg. Marítim 140, baixos 99
Tel. 964 968 223

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Corazón de merluza con salsa roquefort en vieira.
- Patitas de pulpo en cama de patatas con alioli.

Principal:

- Arroz del *senyoret* con pulpo, gamba y langostino.

Postre: Postres caseros.

Bodega: 1 bebida, pan y café.

Horario: De lunes a domingo de 11:00 a 16:00 horas y viernes y sábados de 20:00 a 23:00 horas.

30 euros (IVA incluido)
Mínimo 2 personas.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

- Cor de lluç amb salsa rocafort en petxina de pelegrí.
- Potes de polp sobre llit de pataques amb allioli.

Principal:

- Arròs del *senyoret* amb polp, gamba i llagostí.

Postre: Postres casolanes.

Bodega: 1 beguda, pa i café.

Horari: De dilluns a diumenge d'11.00 a 16.00 hores i divendres i dissabtes de 20.00 a 23.00 hores.

30 euros (IVA inclòs)
Mínim 2 persones.

RESTAURANTE NEPTUNO

Pg. Marítim, 94
Tel. 964 460 555

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Ensalada de tomate rosa del Maestrat, sardina, anguila ahumada, aguacate y cebolla roja.
- Patita de pulpo braseada sobre paté de mejillones y su crujiente.
- Albóndigas de sepia en su tinta.
- Salteado de langostinos, habitas baby y pulpo de roca.

Principal a elegir:

- Arroz meloso de pulpo, chipirones y gamba roja (mínimo 2 personas).
- Atún rojo salteado con verduritas y salsa de soja y miel.

Postre: Brownie de chocolate con su helado de horchata.

Bodega:

- Vino blanco Verdejo.
- Vino tinto selección.
- Cava Brut Nature selección especial.
- Café 100% arábica y licor de arroz.

Horario: De 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas (miércoles noche y jueves cerrado).

38 euros (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

- Amanida de tomaca rosa del Maestrat, sardina, anguila fumada, alvocat i ceba roja.
- Poteta de polp bresada sobre paté de clòtxines i el seu cruixent.
- Mandonguilles de sépia amb la tinta.
- Saltat de llagostins, faveses baby i polp de roca.

Principal a escollir:

- Arròs melós de polp, calamarets i gamba roja (mínim 2 persones).
- Tonyina roja saltada amb verduretes i salsa de soja i mel.

Postre: Brownie de xocolate amb gelat d'orxata.

Bodega:

- Vi blanc Verdejo.
- Vi negre selecció.
- Cava Brut Nature selecció especial.
- Café 100% aràbiga i licor d'arròs.

Horari: De 13:00 a 16:00 i de 20:00 a 23:00 hores (dimecres nit i dijous tancat).

38 euros (IVA inclòs)

RESTAURANTE – PIZZERÍA MARE MEUA

Port Esportiu de Benicarló, Edifici B2
Tel. 964 475 389

MENÚ DEGUSTACIÓN

Menú:

- Aperitivos Mare Meua.
- Ensalada de pulpo de roca, gulas, cebolla caramelizada, manzana y vinagreta de higos.
- Vieira gratinada y rellena con pulpo, calamar y gambas.
- *Allipebre* de pulpo a caduf.
- Arroz meloso de pulpo con langostinos y boletus.

Postre: postres caseros.

Bodega:

- Agua.
- Vino rosado Camelias.
- Vino tinto Valdés.
- Vino blanco Fuxan.

Horario: De martes a domingo de 13:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas.

24 euros (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓ

Menú:

- Aperitius Mare Meua
- Ensalada de polp de roca, gules, ceba caramel·litzada, poma i vinagreta de figues.
- Petxina de pelegrí gratinada i farcida amb polp, calamar i gambes.
- Allipebre de polp a caduf.
- Arròs melós de polp amb llagostins i boletus.

Postre: Postres casolanes.

Bodega:

- Aigua.
- Vi rosat Camelias.
- Vi negre Valdés.
- Vi blanc Fuxan.

Horari: De dimarts a diumenge de 13:00 a 16:00 i de 20:00 a 23:00 hores.

24 euros (IVA inclòs)

MAR BLAVA BY VERICAT

Part. del Riu, 24
Tel. 693 753 584

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitivos:

· Aperitivo Vericat.

Primeros:

· Tartar de tomate, caballa marinada y sopa de almendra.
· Pulpo a la brasa, parmentier de patata y piquillos encurtidos.
· Carpaccio de gamba y huevo frito "al ajillo".

Principal a elegir:

· *Arrossejat*.
· Dorada con beurre blanc de naranja y eucalipto.
· Presa ibérica y salsa café París.

Postre:

· Sorbete de mandarina.
· Chocolate a la cuarta.

Bodega: Bebida no incluída.

Horario: De lunes a domingo de 13:00 a 15:30 (martes cerrado).

25 euros (IVA incluído)
Mínimo 2 personas.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Aperitius:

· Aperitiu Vericat.

Primers:

· Tàrtar de tomaca, cavalla marinada i sopa d'ametla.
· Polp a la brasa, Parmentier de pataca i piquillos adobats.
· Carpaccio de gamba i ou caigut «amb allada».

Principal a triar:

· Arrossejat.
· Orada amb beurre blanc de taronja i eucaliptus.
· Presa ibèrica i salsa café París.

Postre:

· Sorbet de mandarina.
· Xocolata a la quarta.

Bodega: Beguda no inclosa.

Horari: De dilluns a diumenge de 13:00 a 15:30 (dimarts tancat).

25 euros (IVA inclòs)
Mínim 2 persones.

RESTAURANTE EL CORTIJO

Av. de Méndez Núñez, 85
Tel. 964 88 03 33

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrantes:

- Ensalada de pulpo y mariscos de temporada en salsa vinagreta y huevos de trucha y arenque.
- Langostinos de Benicarló.
- Cazuela de espardeñas con almeja fina e higaditos de rape.

Principal a elegir:

- *Allipebre* de pulpo.
- *Arrosejat* de productos de lonja.

Postre:

Sugerecias de la casa.
Café.

Bodega:

Vino blanco Viñas de Anna DO CataluNYa
Vino tinto Viña Pomal DO Rioja

Horario: De martes a domingo de 13:00 a 16:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas (domingo noche cerrado).

40 euros (IVA incluído)
Mínimo 2 personas.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrants:

- Ensalada de polp i mariscs de temporada amb salsa vinagreta i ous de truita i areng.
- Llagostins de Benicarló.
- Cassola d'espardenyes amb cloissa fina i fetgets de rap

Principal a triar:

- Allipebre de polp.
- Arrosejat de productes de llotja.

Postre:

Sugerències de la Casa.
Café.

Bodega:

Vi blanc Viñas de Anna DO CataluNYa
Vi negre Viña Pomal DO Rioja

Horari: De dimarts a diumenge de 13.00 a 16.00 i de 20.00 a 23.00 hores (diumenge nit tancat).

40 euros (IVA inclòs)
Mínim 2 persones.

RESTAURANTE TRÀNGOL

C. de València, 19
Tel. 964 044 323 / 669 267 516

MENÚ DEL PEIX I POLP A CADUF

A modo de aperitivo:

- Foie y anchoa.
- Corvina semicurada, jengibre y limones encurtidos.
- Boquerones marinados y pesto.
- Croquetas de mejillón tigre.
- Pulpo de roca en salsa reducida de tomates marinados.
- Vieira, parmentier, panceta glaseada y crujiente de algas.
- Gambas al ajillo y salsa de chorizo.
- Pelotitas de carne, infusión de setas y sepia.

Plato principal a escoger:

- *Arroz con pulpo y tomates secos.*
- *Congrio al "all-i-pebre" de algas.*
- *Secreto ibérico a baja temperatura y lacado con verduras.*

Postre de la casa:

- Flan cremoso de avellanas con helado de sésamo negro.

Bebida no incluida.

35 euros (IVA incluido)

MENÚ DEL PEIX I POLP A CADUF

A mode d'aperitiu:

- Foie i anxova.
- Corvina semicurada, gíngebre i llimes encurtides.
- Boquerons marinats i pesto.
- Croquetes de músclo tigre.
- Polp de roca en salsa reduïda de tomaques marinades.
- Vieira, parmentier, panxeta glassejada i algues cruixents.
- Gambes amb allada i salsa de xoriç.
- Pilotetes d'olla, infusió de bolets i sèpia.

Plat principal a escollir:

- Arròs en polp i tomaques seques (mín 2 persones).
- *Congre al all-i-pebre d'algues.*
- *Secret ibèric a baixa temperatura i lacat amb verdures.*

Postre de la casa:

- Flan cremòs d'avellanes amb gelat de sèsam negre.

Beguda no inclosa.

35 euros (IVA inclòs)

PROPUESTAS GASTRONÓMICAS

Del 17 de septiembre al 1 de noviembre de 2021

PROPOSTES GASTRONÒMIQUES

Del 17 de setembre a l'1 de novembre de 2021

El precio de las tapas es de 5 €, bebida no incluida
El preu de les tapes és de 5 €, beguda no inclosa

El precio de los menús de pinchos es de 16 €
El preu dels menús de pinxos és de 16 €

Los menús degustación tienen precio libre
Els menús degustació tenen preu lliure



TÚ ERES LA DIFERENCIA
Contagia tu hospitalidad



BIENVENIDOS A BENICARLÓ

Benicarló es una tierra de acogida y que quiere mantener la relación con nuestros visitantes y residentes, así como la práctica turística diaria desde el principio básico de la hospitalidad. Ofrecemos CORDIALIDAD, RESPETO, INCLUSIÓN Y SOSTENIBILIDAD.

Por un turismo responsable y sostenible:

1. Respeta los derechos humanos, atendiendo por igual la dignidad de todas las personas.
2. Colabora con el fin de que la actividad turística discurra por los cauces de la tolerancia y la hospitalidad y pueda convertirse en una experiencia compartida.
3. Respeta las tradiciones y prácticas sociales, lingüísticas y culturales de Benicarló.
4. Ayuda a preservar el entorno natural, a proteger la flora y la fauna silvestre y su hábitat.
5. Apoya a la economía local adquiriendo productos y servicios de la zona. Ayuda al desarrollo equilibrado y sostenible. La gastronomía y productos de Benicarló son excelentes.
6. Evita todo tipo de comportamiento que pueda dañar los recursos y formas de vida de la población local, así como perjudicar la imagen y la reputación de nuestro turismo.
7. Abstenerse de cualquier tipo de conducta que, a consecuencia del consumo de productos prohibidos o abuso de los legales, atente contra la seguridad de las personas y contra la tranquilidad y decencia de Benicarló.
8. Evita y rechaza cualquier tipo de comportamiento intolerante, racista o xenófobo derivado de diferencias religiosas, étnicas, de orientación sexual, cultural o lingüísticas, ya sea en la relación con otros turistas, en relación con el personal de las empresas turísticas o con los miembros de la comunidad local.
9. Recaba información previa sobre las características del destino valenciano que se disponga a visitar, minimizando así los riesgos de salud y seguridad.
10. Comunica a través del canal de sugerencias, alertas y denuncias disponibles en la Tourist Info Benicarló, Policía y empresas turísticas de todo incumplimiento de los valores y conductas recogidos en este Código Ético del Turismo Valenciano. Benicarló está adherido desde el año 2017 al CODIGO ÉTICO DEL TURISMO VALENCIANO, adaptado del código ético del turismo de la Organización Mundial del Turismo (OMT).



BENVINGUTS A BENICARLÓ

Benicarló és una terra d'acollida, que vol mantindre la relació amb els nostres visitants i residents, així com la pràctica turística diària des del principi bàsic de l'hospitalitat. Oferim CORDIALITAT, RESPECTE, INCLUSIÓ I SOSTENIBILITAT.

Per un turisme responsable i sostenible:

1. Respecteu els drets humans, atenent per igual la dignitat de totes les persones.
2. Col·laboreu per aconseguir que l'activitat turística estiga lligada a la tolerància i l'hospitalitat i pugua convertir-se en una experiència compartida.
3. Respecteu les tradicions i pràctiques socials, lingüístiques i culturals de Benicarló.
4. Ajudeu a preservar l'entorn natural, a protegir la flora i la fauna silvestre i el seu hàbitat.
5. Doneu suport a l'economia local adquirint productes i serveis de la zona. Ajudeu el desenvolupament equilibrat i sostenible. La gastronomia i productes de Benicarló són excel·lents.
6. Eviteu tot tipus de comportament que pugua danyar els recursos i formes de vida de la població local, així com perjudicar la imatge i la reputació del nostre turisme.
7. Absteniu-vos de qualsevol mena de conducta que, a conseqüència del consum de productes prohibits o abus dels legals, atempte contra la seguretat de les persones i contra la tranquil·litat i decència de Benicarló.
8. Eviteu i rebutgeu qualsevol comportament intolerant, racista o xenòfob derivat de diferències religioses, ètniques, d'orientació sexual, cultural o lingüístiques, ja siga en la relació amb altres turistes, en relació amb el personal de les empreses turístiques o amb els membres de la comunitat local.
9. Recapteu informació prèvia sobre les característiques de la destinació valenciana que visitareu, per tal de minimitzar els riscos de salut i seguretat.
10. Comuniqueu a través del canal de suggeriments, alertes i denúncies disponibles a la Tourist Info Benicarló, Policia i empreses turístiques, qualsevol incompliment dels valors i conductes recollits en aquest Codi Ètic del Turisme Valencià. Benicarló està adherit des de l'any 2017 al CODI ÈTIC DEL TURISME VALENCIÀ, adaptat del codi ètic del turisme de l'Organització Mundial del Turisme (OMT).



BLÓ



+info: benicarlo.travel