
Festa de la Carxofa Benicarló

2024

Jornades Gastronòmiques

del 28 de gener al 3 de març

Mercat Gastronòmic

27 i 28 de gener

Torrada popular de Carxofes

24 de febrer



PRE- SEN- TA- CIÓN

Jornadas Gastronómicas

del 28 de enero al 3 de marzo

¡Bienvenidos y bienvenidas a las Jornadas Gastronómicas de la Fiesta de la Alcachofa! Descubre los secretos gastronómicos de Benicarló, sumérgete en un viaje culinario que despierta los sentidos y celebra la esencia de nuestra tierra.

En estas páginas encontrarás los menús más deliciosos de nuestros restaurantes, desde combinaciones clásicas hasta creaciones innovadoras. Todos, creados con pasión y protagonizados por la estrella de la temporada: la alcachofa.

Cada página es una invitación a explorar sabores únicos que solo Benicarló te puede ofrecer. ¿Estás preparado para una experiencia gastronómica inolvidable?

Únete a nosotros y déjate llevar por el festival de sabores que te espera en cada rincón de nuestra ciudad. ¡Que empiece la fiesta en tu paladar!

PRE- SEN- TA- CIÓN

Jornades Gastronòmiques

del 28 de gener al 3 de març

Benvinguts i benvingudes a les Jornades Gastronòmiques de la Festa de la Carxofa! Descobreix els secrets gastronòmics de Benicarló, submergeix-te en un viatge culinari que desperta els sentits i celebra l'essència de la nostra terra.

En aquestes pàgines trobaràs els menús més deliciosos dels nostres restaurants, des de combinacions clàssiques fins a creacions innovadores. Tots, creats amb passió i protagonitzats per l'estrella de la temporada: la carxofa.

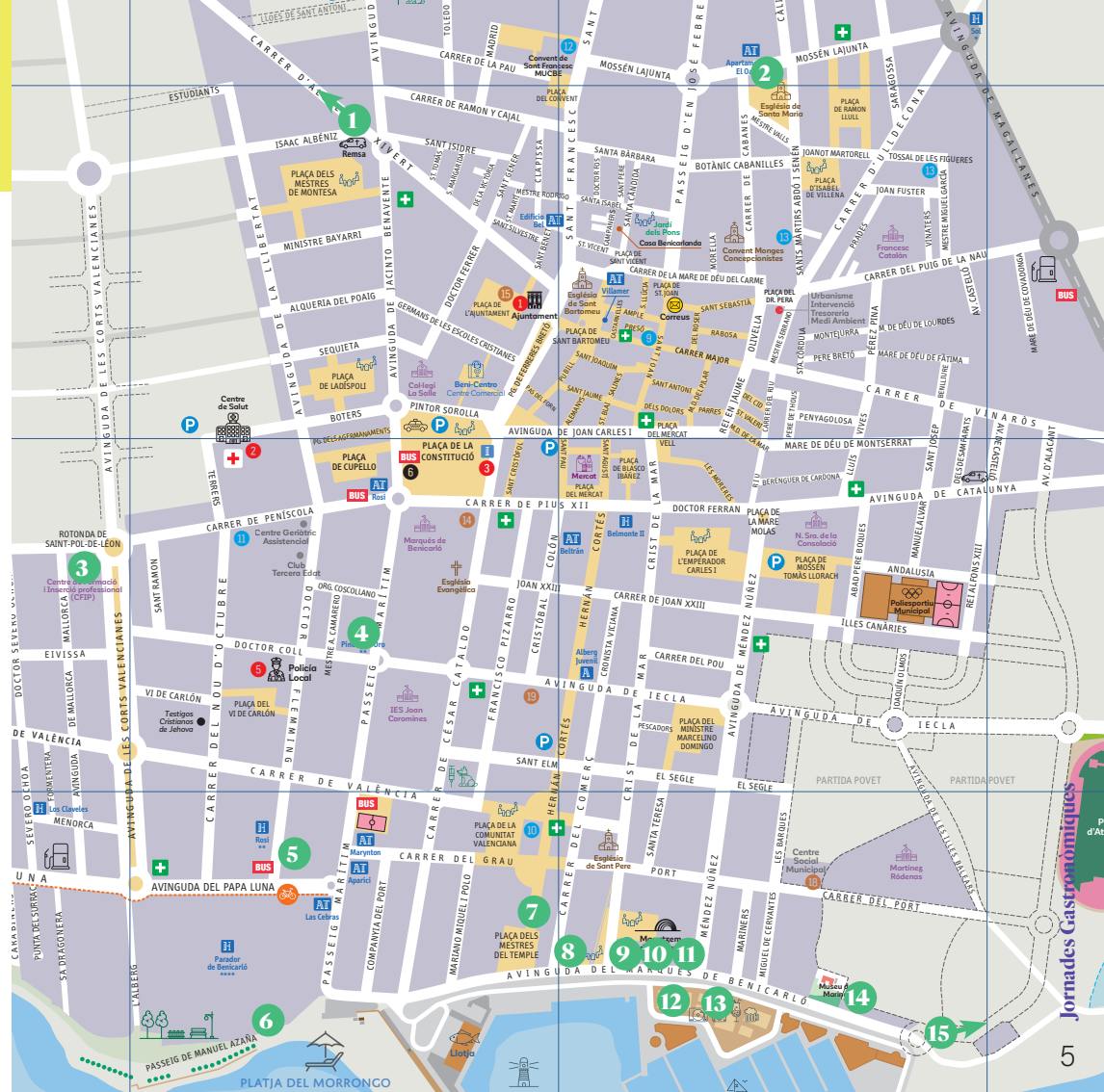
Cada pàgina és una invitació a explorar sabors únics que només Benicarló et pot oferir. Estàs preparat per a una experiència gastronòmica inolvidable?

Uneix-te a nosaltres i deixa't portar pel festival de sabors que t'espera a cada racó de la nostra ciutat. Que comence la festa al teu paladar!

RESTAURANTES PARTICIPANTES

RESTAURANTS PARTICIPANTS

- 1** SANT GREGORI
- 2** SAN RAFAEL
- 3** CIPFP BENICARLÓ
- 4** CAN BOLO
- 5** PULPERÍA LUCENSE
- 6** FREXES
- 7** LA FÁBRICA
- 8** LA MAR DE BO
- 9** HOGAR DEL PESCADOR
- 10** COR DE CARXOFA
- 11** L'ARENA DE GIOVANNI
- 12** CASA GOLO
- 13** MARE MEUA
- 14** PAU
- 15** MAR BLAVA



1

SANT GREGORI

Ermita de Sant Gregori · Camí de Sant Gregori s/n
Tel. 649 302 943

Horario: de miércoles a domingo de 13.30 h a 15.00 h.

Horari: de dimecres a diumenge de 13.30 h a 15.00 h.

PRECIO/ PREU

40€

(IVA incluido)



Alcachofas pakora, ajoblanco thai y tomate concassée

Alcachofas encurtidas, Royal de sobrasada y pan estirado

Gazpacho de alcachofa, crema de mostaza verde y atún rojo

Raviolis de alcachofa, albóndigas de sepia y fondo tonkatsu

Alcachofas a la huancaína con guiso de costilla de vaca

Postre

Postre de la casa a elegir

Bebidas no incluidas

Carxofes pakora, ajoblanco thai i tomaca concassée

Carxofes confitades amb vinagre, Royal de sobrasada i pa estirat

Gaspatxo de carxofa, crema de mostassa verda i tonyina roja

Raviolis de carxofa, mandonguilles de sépia i fons tonkatsu

Carxofes a la huancaína amb guisat de costella de vaca

Postres

Postres de la casa a escollir

Begudes no incloses

2

SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos
Tel. 964 461 880

Horario: de lunes a domingo de 13.00 a 15.00 h; viernes y sábado de 20.30 a 22.30 h.
Horari: de dilluns a diumenge de 13.00 a 15.00 h; divendres i dissabte de 20.30 a 22.30 h

PRECIO/ PREU

36 €

(IVA incluido)



¿Pasaportes preparados?

Iniciamos el viaje anual con nuestra alcachofa de Benicarló viajera, diviértete, disfruta, déjate llevar... este año no te olvides de reservar tu billete, nuestro aforo es limitado

Aguachile campechano de pulpo a caduf, alcachofas de Benicarló marinadas, melón verde, aguacate y sal de jamón

Lengua de res a baja temperatura, alcachofas de Benicarló encurtidas en mostaza, shitakes, pampalinas y jugo de huesos y citronela al estilo Taipéi

Kebab koobideh de cordero del Maestrat al azafrán con alcachofas de Benicarló perfumadas en agua de azahar y puré de tупinambo

Caldereta de bogavante y alcachofas de Benicarló con caldo chili crab de galera y crujiente de tinta

Bambari de dorada en papillote con tabule de coliflor y alcachofa de Benicarló braseada

Mouse de coco, compota de mango, piña caramelizada y bizcocho de alcachofa de Benicarló

Bebida no incluida

Posibilidad de *take away*

Passaports preparats?

Iniciem el viatge anual amb la nostra carxofa de Benicarló viatgera, diverteix-te, gaudeix, deixa't portar... enguany no t'oblides de reservar el teu bitllet, el nostre aforament és limitat

Aguachile campechano de polp a caduf, carxofes de Benicarló marinades, meló verd, alvocat i sal de pernil

Llengua de bou a baixa temperatura, carxofes de Benicarló adobades amb mostassa, xiitake, pampalines i caldo d'ossos i citronel·la a l'estil Taipei

Kebab koobideh de corder del Maestrat amb safrà i carxofes de Benicarló perfumades amb aigua de flor del taronger i puré de nyàmpera

Caldereta de llamàntol i carxofes de Benicarló amb caldo xili crab de galera i cruixent de tinta

Bambari d'orada a la papillota amb tabule de coliflor i carxofa de Benicarló bresada

Mouse de coco, compota de mango, pinya caramel·litzada i bescuit de carxofa de Benicarló

Beguda no inclosa

El menú pot ser per a emportar

3

CIPFP

Centre Integrat Públic d'FP Benicarló

Av. de les Corts Valencianes, 2
Tel. 964 405 750

Horario: 31 de enero, 7 y 14 de febrero de 14.00 h a 17.00 h.
Horari: 31 de gener, 7 i 14 de febrer de 14.00 h a 17.00 h.

PRECIO/ PREU

36 €

(IVA incluido)



Aperitivos fríos

Corte de jamón a la vista
Tomate de colgar de Alcalá de Xivert con caviar de aceite AOVE
Pan de cristal hecho en casa
Foie gras micuit de pato con chutney de alcachofa

Aperitivos calientes

Pannacotta tibia de alcachofa, huevo campero Boverals y queso de cabra de Catí
Gofre Els Terrers con salmón, aguacate y alcachofa

Nuestro arroz: Arroz negro DO Montsià de sepionet de la punxa con alioli de wasabi
La Lonja de Benicarló: Merluza al vapor, pilpil de alcachofa y almejas
La montaña: Garrón de ternera Santi Santamaria y gratin dauphinois

Postres

Prepostre
Los postres de nuestra pastelería
Petit fours

Surtido de panes artesanos

Bebidas no incluidas

Aperitius freds

Tall de pernil a la vista
Tomaca de penjar d'Alcalá de Xivert amb caviar d'oli OOVE
Pa de vidre fet a casa
Foie gras semicuit d'ànec amb chutney de carxofa

Aperitius calents

Pannacotta tèbia de carxofa, ou de corral Boverals i formatge de cabra de Catí
Gofre Els Terrers amb salmó, alvocat i carxofa

El nostre arròs: Arròs negre DO Montsià de sepionet de la punxa amb allioli de wasabi
La Llotja de Benicarló: Lluç al vapor, pil-pil de carxofa i cloïsses
La muntanya: Garró de vedella Santi Santamaria i gratin dauphinois

Postres

Prepostres
Les postres de la nostra pastisseria
Petit fours

Assortiment de pans artesans

Begudes no incloses

4

CAN BOLO

Pg. Marítim, 48
Tel. 650 162 301

Horario: de martes a domingo de 13.00 h a 15.30 h.
Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 h a 15.30 h.

PRECIO/ PREU

38 €

(IVA incluido)



Entrantes (centro de mesa)

Ensalada templada de alcachofas, pulpo y tomate de colgar de Alcalà de Xivert confitados al pimentón de la Vera
Tellinas con cebollino y aire de cava
Gamba roja al ajillo con alcachofas cubiertas con tocino ibérico
Sorbete de cítricos

Plato principal (a elegir)

Arroz con lagarto Duroc, espárragos trigueros y Alcachofa DO (mínimo 2 personas)
Lomo de bacalao al pilpil con Alcachofa DO
Entraña de ternera con salsa de ajo y cebolla asados sobre Alcachofa DO

Postre

Postre de la casa
Acompañado de una copa de cava Brut Real Mastinell-Heretat

Café

Bebidas no incluidas

Reserva previa, mínimo 2 personas y a mesa completa

Entrants (centre de taula)

Ensalada temperada de carxofes, polp i tomaca de penjar d'Alcalà de Xivert confitada amb pebre roig de La Vera
Tellines amb cibulet i aire de cava
Gamba roja amb allada i carxofes cobertes amb cansalada ibèrica
Sorbet de cítrics

Plat principal (a escollir)

Arròs amb llangardaix de porc Duroc, espàrrecs silvestres i Carxofa DO (mínim 2 persones)
Llom d'abadejo al pil-pil amb Carxofa DO
Entranya de vedella amb salsa d'all i ceba rostits sobre Carxofa DO

Postres

Postres de la casa
Acompanyat d'una copa de cava Brut Real Mastinell-Heretat

Café

Begudes no incloses

Reserva prèvia, mínim 2 persones i a taula completa

5

PULPERÍA LUCENSE

Entrantes

Revuelto de alcachofa con ajo tierno y gambas peladas
Vieira rellena de alcachofas salteada con patitas de pulpo

Plato principal a elegir

Patitas de pulpo y alcachofas salteada
Chuletas de cordero con alcachofa rebozada

Postre

Postre de la casa

Café y chupito

Bebidas no incluidas

C. del Dr. Fléming, 73
Tel. 641 801 274

Horario: de martes a domingo de 13.00 h a 16.00 h y de 20.00 h a 23.00 h.
Horari: de dimarts a diumenge de 13.00 h a 16.00 h i de 20.00 h a 23.00 h.

PRECIO/ PREU

28 €

(IVA incluido)



Entrants

Remenat de carxofa amb alls tendres i gambes pelades
Vieira farcida de carxofa saltada amb potetes de polp

Plat principal a escollir

Potetes de polp i carxofes saltades
Xulletes de corder amb carxofa arrebossada

Postres

Postres de la casa

Café i copeta

Begudes no incloses



Aperitivo de bienvenida

La **paellaeta**: alcachofa, anchoas, berberechos, mejillones y aceitunas rellenas

Entrantes

Crema de verduras de temporada con chips de alcachofa
Flor de alcachofa confitada con sal negra acompañada de gamba roja
Alcachofa con parmentier y crujiente de langostino

Plato principal (a elegir)

Arroz de pato con alcachofas y boletus (mínimo 2 personas)
Lenguado con cítricos

Postre

Postre de la casa con alcachofas

Bebidas no incluidas

Aperitiu de benvinguda

La **paellaeta**: carxofa, anxoves, escopinyes, clòtxines i olives farcides

Entrants

Crema de verdures de temporada amb xips de carxofa
Flor de carxofa confitada amb sal negra acompanyada de gamba roja
Carxofa amb parmentier i cruixent de llagostí

Plat principal (a triar)

Arròs d'ànec amb carxofes i boletus (mínim 2 persones)
Llenguado amb cítrics

Postres

Postres de la casa amb carxofes

Begudes no incloses

7

LA FÁBRICA

C. d'Hernán Cortés, 55
Tel. 627 738 130

Horario: lunes, martes y de jueves a sábado de 13.00 h a 15.00 h; domingo de 13.00 h a 15.00 h. Miércoles y domingo tarde cerrado.

Horari: dilluns, dimarts i de dijous a dissabte de 13.00 h a 15.00 h; diumenge de 13.00 h a 15.00 h. Dimecres i diumenge de tarda tancat.

PRECIO/ PREU

29 €

(IVA incluido)



Entrantes (centro de mesa)

Crujiente de alcachofa sobre crema vichyssoise con semillas
Alcachofa quattro formaggi
Huevos rotos de alcachofa

Plato principal (a elegir)

Lasaña de alcachofa y calamar
Solomillo de cerdo con salteado de alcachofa con verdura

Postre

Chocotorta

Bebidas no incluidas

Entrants (centre de taula)

Cruixent de carxofa sobre crema vichyssoise amb llavors
Carxofa quattro formaggi
Ous trencats de carxofa

Plat principal (a escollir)

Lasanya de carxofa i calamar
Rel·lom de porc amb saltat de carxofa amb verdura

Postres

Xocobescuit

Begudes no inclosos

8

LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 620 857 558

Horario: de lunes a sábado de 13.00 h a 15.30 h y de 20.00 h a 22.00 h; domingo de 13.00 h a 15.30 h. Domingo tarde cerrado.

Horari: de dilluns a dissabte de 13.00 h a 15.30 h i de 20.00 h a 22.00 h; diumenge de 13.00 h a 15.30 h. Diumenge tarda tancat.

PRECIO/ PREU

30 €

(IVA incluido)



Entrantes (centro de mesa)

Pescadito frito de nuestra lonja
Sepia a la plancha con alcachofas salteadas
Pincho de alcachofa La Mar de Bo

Plato principal

Arroz de alcachofas y calamar (mediodía)
Allipebre de rape con alcachofas (cena)

Postre

Postre de la casa

Bebidas no incluidas

Reserva previa, mínimo 2 personas y a mesa completa

Entrants (centre de taula)

Peixet fregit de la nostra llotja
Sépie a la planxa amb carxofes saltades
Pinxo de carxofa La Mar de Bo

Plat principal

Arròs de carxofes i calamar (migdia)
Allipebre de rap amb carxofes (sopar)

Postres

Postres de la casa

Begudes no inclosos

Reserva prèvia, mínim 2 persones i a taula completa

9

HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarló, 29
Tel. 964 747 347

PRECIO/ PREU

35 €
(IVA incluido)



Horario: de miércoles a sábado de 12.30 h a 15.00 h y de 19.00 h a 22.00 h;
domingo de 12.30 h a 15.00 h. Domingo noche, lunes y martes cerrado.
Horari: de dimecres a dissabte de 12.30 h a 15.00 h i de 19.00 h a 22.00 h;
diumenge de 12.30 h a 15.00 h. Diumenge nit, dilluns i dimarts tancat.

Aperitivo de bienvenida

Corazón de alcachofa escalivado con bacalao y olivada de anchoa
Croqueta de pulpo con alcachofa

Entrantes

Crema de alcachofa con huevo poché y aceite de trufa

Primer plato

Fideuá negra con gamba roja, sepia y alcachofa con su alioli

Segundo plato (a elegir)

Secreto ibérico braseado sobre pisto de alcachofas
Allipebre de rape con alcachofas

Postre

Torrija caramelizada con crema de alcachofa y garrapiñadas

Bebidas no incluidas

Reserva previa y a mesa completa

Aperitiu de benvinguda

Cor escalivat de carxofa amb abadejo i olivada d'anxova
Croqueta de polp amb carxofa

Entrants

Crema de carxofa amb ou escumat i oli de tòfona

Primer plat

Fideuà negra amb gamba roja, sépia i carxofa amb el seu allioli

Segon plat (a escollir)

Secret ibèric bresat sobre samfaina de carxofes
Allipebre de rap amb carxofes

Postres

Llesca amb ou caramel·litzada amb crema de carxofa i garrapinyades

Begudes no incloses

Reserva prèvia i a taula completa

10

COR DE CARXOFA

Entrantes

Crema de alcachofa de Benicarló

Ensalada con alcachofa y cítricos

Crep sin gluten con espinacas, alcachofa y germinados

Alcachofa confitada en aceite de oliva con crema de boletus y trufa

Plato principal

Risotto meloso de alcachofa

Postre

Pannacotta de alcachofa y frutos del bosque

Café 100 % arábica ecológico o selección de infusiones y tés ecológicos

Bebidas no incluidas

Reserva previa y a mesa completa. Menú 100 % sin gluten y vegano

Av. del Marqués de Benicarló, 27
Reservas: www.carxofa.es/reserva

Horario: de miércoles a domingo de 13.00 h a 15.30 h y de 20.00 h a 22.30 h.

Horari: de dimecres a diumenge de 13.00 h a 15.30 h i de 20.00 h a 22.30 h.

PRECIO/ PREU

39 €

(IVA incluido)



Entrants

Crema de carxofa de Benicarló

Ensalada amb carxofa i cítrics

Crep sense gluten amb espinacs, carxofa i germinats

Carxofa confitada en oli d'oliva, amb crema de boletus i tòfona

Plat principal

Risotto melós de carxofa

Postres

Pannacotta de carxofa i fruits del bosc

Café 100 % aràbica ecològic o selecció d'infusions i tes ecològics

Begudes no incloses

Reserva prèvia i a taula completa. Menú 100 % sense gluten i vegà

11

L'ARENA DE GIOVANNI

Av. del Marqués de Benicarló, 25
Tel. 964 460 464 / 642 860 290

Horario: de lunes a domingo de 11.00 h a 16.00 h.

Horari: de dilluns a diumenge d'11.00 h a 16.00 h.

PRECIO/ PREU

25 €

(IVA incluido)



Entrantes (centro de mesa)

Empanadilla de carne y alcachofas

Croquetas de jamón y alcachofas

Primer plato (a elegir)

Huevos rotos con chorizo de León y alcachofas

Salteado de chipirones, alcachofas y habitas baby

Segundo plato (a elegir)

Lenguado a la meunière con alcachofas

Entrecot laminado a la brasa con alcachofas

Risotto ibérico con alcachofas

Postre

Postre de la casa a elegir

Bebidas no incluidas

Entrants (centre de taula)

Pastisset de carn i carxofes

Croquetes de pernil i carxofes

Primer plat (a escollir)

Ous trencats amb xoriço de León i carxofes

Saltat de calamarets, carxofes i favetes baby

Segon plat (a escollir)

Llenguado a la meunière amb carxofes

Entrecot laminat a la brasa amb carxofes

Risotto ibèric amb carxofes

Postres

Postres de la casa a escollir

Begudes no incloses

12

CASA GOLO

Port Esportiu bloc 1, 1a planta
Tel. 615 982 363

Horario: de martes a sábado de 13.30 h a 15.00 h y de 20.30 h a 23.00 h; domingos de 13.30 h a 15.30 h. Domingo noche y lunes cerrado. *De martes a jueves noche solo bajo reserva.
Horari: de dimarts a dissabte de 13.30 h a 15.00 h i de 20.30 h a 23.00 h; diumenges de 13.30 h a 15.30 h. Diumenge nit i dilluns tancat. *De dimarts a dijous nit només amb reserva.

PRECIO/ PREU

38 €

(IVA incluido)



Aperitivo de bienvenida

Alcachofas fritas con vinagreta de mostaza de Dijon y miel

Plato principal

Ceviche de alcachofas y champiñones con sardina ahumada

Para compartir

Alcachofas en dos texturas con gambas micuit de foie

Alcachofas confitadas con calamares al ajillo

Pulpo a la plancha con parmentier de patata trufada y alcachofas en diferentes texturas con salsa teriyaki

Plato principal

Arroz de secreto ibérico con alcachofas y setas (mediodía)

Rape a la plancha con alcachofas (cena)

Postre

Torrija con pan de brioche, crema inglesa y helado de turrón

Incluye café y chupito

Bebidas no incluidas

Aperitiu de benvinguda

Carxofes fregides amb vinagreta de mostassa de Dijon i mel

Plat principal

Ceviche de carxofes i xampinyons amb sardina fumada

Per a compartir

Carxofes en dues textures amb gambes semicuit de foie

Carxofes confitades amb calamars amb allada

Polp a la planxa amb parmentier de patata trufada i carxofes en diferents textures amb salsa teriyaki

Plat principal

Arròs de secret ibèric amb carxofes i bolets (migdia)

Rap a la planxa amb carxofes (sopar)

Postre

Llesca amb ou amb pa de brioix, crema anglesa i gelat de torró

Inclou café i copeta

Begudes no incloses

13

MARE MEUA

Port Esportiu bloc 2, 1ª planta
Tel. 964 475 389

Horario: de lunes a domingo de 13.00 h a 16.00 h y de 20.00 h a 23.30 h.
Horari: de dilluns a diumenge de 13.00 h a 16.00 h i de 20.00 h a 23.30 h.

PRECIO/ PREU

30 €

(IVA incluído)



Entrantes (centro de mesa)

Ensalada de alcachofas de Benicarló confitadas a baja temperatura, jamón serrano, tomate cherry confitado, cebolla caramelizada, lechuga de roble y vinagreta de parmesano
Alcachofas de Benicarló con salsa de foie y trufa negra
Langostinos salteados con alcachofa de Benicarló

Plato principal (a elegir)

Arroz meloso con pulpo y alcachofas
Arroz meloso o seco de pato con alcachofas
Suquet de rape y raya con alcachofas (mínimo 2 personas)

Postre

Flan casero de alcachofa de Benicarló

Bebidas no incluídas

Entrants (centre de taula)

Ensalada de carxofes de Benicarló confitadas a baixa temperatura, pernil, tomaca cirerol confitada, ceba caramel·litzada, encisam de roure i vinagreta de parmesà
Carxofes de Benicarló amb salsa de foie i tòfona negra
Llagostins saltats amb carxofa de Benicarló

Plat principal (a escollir)

Arròs melós amb polp i carxofes
Arròs melós o sec d'ànec amb carxofes
Suquet de rap i ratjada amb carxofes (mínim 2 persones)

Postres

Flam casolà de carxofa de Benicarló

Begudes no incloses

Av. del Marqués de Benicarló, 11 baixos
Tel. 964 470 546 – 622 11 85 76

Horario: de miércoles a domingo de 13.00 h a 16.00 h.
Horari: de dimecres a diumenge de 13.00 h a 16.00 h.

PRECIO/ PREU

40€

(IVA incluido)



Entrantes

Crema suave de marisco y Alcachofa de Benicarló DO
Salteado de chipirones con Alcachofa de Benicarló DO y cebolla caramelizada
Croqueta cremosa de la abuela de Alcachofa de Benicarló DO y jamón ibérico
Vieira con gamba roja, brunoise de verduritas y
Alcachofa de Benicarló DO gratinada en suave bechamel

Primer plato

Degustación de arroz mar y montaña de Alcachofa de Benicarló DO y sepia

Segundo plato

Wantón de rabo de toro con salsa brandy al oporto y
guarnición de setas y Alcachofa de Benicarló DO

Postre

Postre calentito y crujiente de manzana al Tatin con cremoso de almendras

Bebidas no incluidas

Entrants

Crema suau de marisc i Carxofa de Benicarló DO
Saltat de calamarets amb Carxofa de Benicarló DO i ceba caramel·litzada
Croqueta cremosa de l'àvia de Carxofa de Benicarló DO i pernil ibèric
Vieira amb gamba roja, brunesa de verduretes i
Carxofa de Benicarló DO gratinada amb beixamel suau

Primer plat

Degustació d'arros mar i muntanya de Carxofa de Benicarló DO i sépia

Segon plat

Wonton de cua de bou amb salsa brandi de porto i
guarnició de bolets i Carxofa de Benicarló DO

Postres

Postres calentetes i cruixent de Tatin de poma amb cremós d'ametla

Begudes no incloses

15

MAR BLAVA

BY VERICAT

Aperitivo de bienvenida

Servicio de pan con aceite virgen extra variedad canetera

Entrantes (centro de mesa)

Aliñada de alcachofas con salsa César, parmesano y anchoa

Langostinos, alcachofa, naranja y foie

Mollejas y tendones de ternera con alcachofa y glacée de trufa del territorio

Plato principal

El arroz: Arroz de sepia con alcachofas y setas

Del mar: Corvallo con alcachofa escabechada a la brasa y romesco blanco

De la tierra: Cola de buey sobre puré de tupinambo, alcachofa confitada y yema curada

Postre

Roscón de alcachofa con helado de vainilla

Bebidas no incluidas

Reserva previa

Partida del Riu, 24

Tel. 693 753 584

Horario: de miércoles a lunes de 13.00 h a 15.30 h; viernes y sábados de 13.00 h a 15.30 h y de 20.00 h a 22.30 h.

Horari: de dimecres a dilluns de 13.00 h a 15.30 h; divendres i dissabtes de 13.00 h a 15.30 h i de 20.00 h a 22.30 h.

PRECIO/ PREU

38 €
(IVA incluido)



Aperitiu de benvinguda

Servei de pa amb oli verge extra varietat canetera

Entrants (centre de taula)

Amanida de carxofes amb salsa Cèsar, parmesà i anxova

Llagostins, carxofa, taronja i foie

Lleteroles i tendons de vedella amb carxofa i glacée de tòfona del territori

Plat principal

L'arròs: Arròs de sépia amb carxofes i bolets

De la mar: Corball amb carxofa escabetxada a la brasa i romesco blanc

De la terra: Cua de bou sobre puré de nyàmera, carxofa confitada i rovell curat

Postres

Tortell de carxofa amb gelat de vainilla

Begudes no incloses

Reserva prèvia

+ INFO
www.benicarlo.travel

