

---

# 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- CIÓ

## 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!



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 sobrassada 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 tulinambo

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  
Rellom 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

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

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.

PRECIO/ PREU

**35 €**  
(IVA incluido)



### 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](http://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)

Ensalada 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:** Corvina con alcachofa escabechada a la brasa y romesco blanco

**De la tierra:** Rabo de toro sobre puré de tupinambo, alcachofa confitada y yema curada

### Postre

Torrija 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

Llesca amb ou de carxofa amb gelat de vainilla

Begudes no incloses

Reserva prèvia

+ INFO  
[www.benicarlo.travel](http://www.benicarlo.travel)

