



XIV

Jornadas  
Gastronómicas

**CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS**

DE PEÑÍSCOLA del 01 al 30  
junio 2017

Altamira · El Ánfora · La Bodegueta · La Cabaña · El Caragol  
Hogar del Pescador · La Isla · Muva Beach · El Pescador Ermitaño  
Roca Mar · Roca · Sant Pere · Tío Pepe · Vista al Mar



[www.peniscola.es](http://www.peniscola.es)  
[www.peniscola.org](http://www.peniscola.org)



1. Restaurante Altamira
2. Taberna El Ánfora
3. Restaurante La Bodegueta
4. Restaurante La Cabaña
5. Restaurante El Caragol
6. Restaurante Hogar del Pescador
7. Restaurante La Isla

8. Restaurante Muva Beach
9. Restaurante El Pescador Ermitaño
10. Restaurante Roca Mar
11. Restaurante Roca
12. Taberna Sant Pere
13. Restaurante Tío Pepe
14. Restaurante Vista al Mar

XIV

Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS



menú



C/ Príncipe, 3



964 480 038

PRECIO

**27€**

(IVA incluido)

## **PRIMER PLATO / PRIMER PLAT (a elegir)**

Langostinos de Peñíscola al whisky

*Caragols punxents* al vapor con salsa romesco

Pulpo de Peñíscola a la gallega

Llangostins de Peníscola al whisky

*Caragols punxents* al vapor amb salsa romesco

Polp de Peníscola a la gallega

## **SEGUNDO PLATO / SEGON PLAT (a elegir)**

Arroz meloso de bogavante o langosta

*All i pebre* de rape de Peñíscola

Entrecot argentino con guarnición

Arròs melós de llomàntol o llangosta

*All i pebre* de rap de Peníscola

Entrecot argentí amb guarnició

## **POSTRES**

Postres caseros a elegir

Postres casolanes a elegir



menú

 C/ de Matilde Thinot, 9  
 964 482 361 / 616 164 372

PRECIO  
**30€**  
(IVA incluido)

## **PRIMER PLATO / PRIMER PLAT**

**Langostinos marinera o plancha**

Llangostins marinera o planxa

## **SEGUNDO PLATO / SEGON PLAT**

**Arroz meloso con sepia, rape, langostinos y *caragol punxent***

Arròs melós amb sèpia, rap, llangostins i caragol punxent

## **POSTRES**

**La mejor fruta del tiempo de Peñíscola**

La millor fruita del temps de Peñíscola

- Bebidas no incluidas • Mínimo dos personas
- Begudes no incloses • Mínim dues persones

XIV

Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS



menú



C. de Antonio Pascual, 23



964 480 332

PRECIO

**25€**

(IVA incluido)

# La Bodegueta

## ENTRANTES / ENTRANTS

Ensalada de aguacate y langostinos

Langostinos al vapor

Pulpo a la plancha con alioli

Amanida d'alvocat i llangostins

Llangostins al vapor

Polp a la planxa amb allioli

## PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL (a elegir)

*Rossejat* de arroz con sepia de la *punxa*, langostinos y *caragols punxents*

Arroz meloso con carabineros, alcachofas y *caragols punxents*

*Suquet* de pescado con *caragols punxents* y langostinos

Rossejat d'arròs amb sèpia de la *punxa*, llangostins i caragols punxents

Arròs melós amb gambots, carxofes i caragols punxents

*Suquet* de peix amb caragols punxents i llangostins

## POSTRES

Postres a elegir

Café

- Bebidas no incluidas • Mínimo dos personas
- Begudes no incloses • Mínim dues persones

# LA CABAÑA

## HOTEL RESTAURANTE



Compromiso  
& Calidad Turística



CLUB  
PRODUCTO  
PEÑÍSCOLA  
GASTRONÓMICA

menú



Av. de la Mar, 29



964 480 017

[www.hoteldepeniscola.com](http://www.hoteldepeniscola.com)

PRECIO

**29€**

(IVA incluido)

## **ENTRANTE / ENTRANT**

**Carpaccio de alcachofa de Benicarló y langostinos  
en dos temperaturas**

Carpaccio de carxofa de Benicarló i llangostins  
en dues temperatures

## **PRIMER PLATO / PRIMER PLAT**

**Calamar encebollado con langostinos y gulas al aroma de laurel**  
Calamar amb ceba amb llangostins i Gula del Norte a l'aroma  
de llorer

## **SEGUNDO PLATO / SEGON PLAT**

**Suquet de San Pedro a la almendra con *caragol punxent***  
Suquet de gall de Sant Pere a l'ametla amb caragol punxent

## **POSTRES**

**Café gourmand**  
Café gourmand



## menú

 Av. d'Espanya, 41

 964 480 761

PRECIO  
**24,95€**  
(IVA incluido)

## **APERITIVO DE BIENVENIDA / APERITIU DE BENVINGUDA** **ENTRANTES / ENTRANTS**

Bacalao laminado fino con tomatito de la huerta y aceite de oliva virgen del Maestrazgo

*Caragol punxent* al vapor con romesco

Langostinos de la lonja de Peñíscola con un fino aroma al ron

Abadejo laminat fi amb tomateta de l'horta i oli d'oliva verge del Maestrat

Caragol punxent al vapor amb romesco

Llangostins de la llonja de Peñíscola amb un fi aroma al rom

## **PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL (a elegir)**

Arroz a banda o fideuá al estilo marinero de Peñíscola con langostinos y *caragol punxent* de la lonja de Peñíscola

Arròs a banda o fideuà a l'estil mariner de Peñíscola amb llangostins i caragol punxent de la llonja de Peñíscola

## **POSTRES**

Postres caseros a elegir / Postres casolanes a elegir

Café especial BO / Café especial BO

Dulce casero / Dolç casolà

Digestivo / Digestiu

• Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

XIV

Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS



Hogar del  
Pescador  
COCINA MARINERA

menú



Pl. de la Llotja Vella, s/n



964 489 588

PRECIO

**24€**

(IVA incluido)

# Hogar del Pescador

6

## **ENTRANTES / ENTRANTS**

*Esgarrat* de anchoas y mojama

*Caragols punxents* de Peñíscola

Langostinos de la lonja de Peñíscola

*Esgarrat d'anxoves i moixama*

*Caragols punxents* de Peñíscola

*Llangostins* de la llonja de Peñíscola

## **PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL**

Pulpo con patatas al estilo marinero

Polp amb patates a l'estil mariner

## **POSTRES**

Postres caseros a elegir / Postres casolanes a elegir

Café / Cafè

Chupito / Xopet

- Bebidas no incluidas • Mínimo dos personas
- Begudes no incloses • Mínim dues persones



Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS



menú



Av. de Valencia, 147



672 789 400

PRECIO

**28€**

(IVA incluido)

## ENTRANTES / ENTRANTS

*Caragols punxents* salteados

Dúo croquetas

Langostino (2) y *caragol punxent* (2)

Langostinos encebollados con boletus

*Caragols punxents* saltejats

Duo croquetes

Llangostí (2) i *caragol punxent* (2)

Llangostins amb ceba amb boletus

## PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL (a elegir)

Arroz con langostinos, *caragols punxents* y sepia

Arroz negro de langostinos y *caragols punxents*

Arròs amb llangostins, *caragols punxents* i sèpia

Arròs negre de llangostins i *caragols punxents*

## POSTRES

Degustación de postres caseros

Degustació de postres casolanes

• Bebidas no incluidas / Begudes no incloses





XIV

Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS

MUVABEACH

HOTEL restaurant & BEACHCLUB



Compromiso  
a Calidad Turística

menú



Calle de la Porteta, 5



964 485 162

PRECIO

**28€**

(IVA incluido)

## APERITIVOS / APERITIU

Langostino, *caragol punxent* aliñado con vinagreta al toque de *yuzu*, acompañado de un vermut casero

Llangostí, *caragol punxent* amanit amb vinagreta al toc de *yuzu*, acompanyat d'un vermut casolà

## MENÚ

*Caragol punxent* sobre patata romescada, alioli y crujientes de ortiga de mar

Brocheta de ceviche con langostinos

Cazuelita de langostinos con bull negro, alubias de Santa Pau y bacalao con su pilpil

Caragol punxent sobre patata romescada, allioli i cruixents d'ortiga de mar

Broqueta de *ceviche* amb llangostins

Cassoleta de llangostins amb bull negro, fesols de Santa Pau i abadejo al pil-pil

## POSTRES

Vasito de helado de vainilla con galletas Crunchs y espuma de Baileys

Gotet de gelat de vainilla amb galetes Crunchs i espuma de Baileys

- Bebidas no incluidas • El menú se servirá de martes a jueves
- Begudes no incloses • El menú se servirà de dimarts a dijous

XIV

Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS



El Pescador  
**ermitaño**

menú



Av. del Papa Luna, 38 (Edificio Áncora)



964 489 702

[www.elermitanopeniscola.com](http://www.elermitanopeniscola.com)

PRECIO

**30€**

(IVA incluido)

# El Pescador Ermitaño

## APERITIVO / APERITIU

Pinchos del Ermitaño • Pinxos de l'Ermitaño

## ENTRANTES / ENTRANTS

Sepia rebozada

*Caragols punxents* de Peñíscola al laurel o con salsa romesco

Pulpo con alioli o a la gallega

Langostinos de Peñíscola a la plancha (3 unidades por persona)

Sèpia arrebossada

*Caragols punxents* de Peñíscola al llorer o amb salsa romesco

Polp amb allioli o a la gallega

Llangostins de Peñíscola a la planxa (3 unitats per persona)

## PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL (a elegir)

Paella marinera (con pescado, marisco y verdura)

Fideuá (con caldo de pescado y marisco)

Rossejat de arroz (con caldo de pescado y marisco)

Suquet de pescado (con pescado, marisco y patatas)

Arroz marinero caldoso o meloso (con pescado, marisco y verdura)

Paella marinera (amb peix, marisc i verdura)

Fideuà (amb caldo de peix i marisc)

Rossejat d'arròs (amb caldo de peix i marisc)

Suquet de peix (amb peix, marisc i patates)

Arròs mariner caldós o melós (amb peix, marisc i verdura)

## POSTRES

Postre a elegir o café • Postres a elegir o café

- Bebidas no incluidas • Mínimo dos personas
- Begudes no incloses • Mínim dues persones

# Roca mar



Compromiso  
& Calidad Turística



CLUB  
PRODUCTO  
PEÑÍSCOLA  
GASTRONÓMICA

menú



C/ de la Porteta, 3



964 480 621 - 629 919 286

PRECIO

**30€**

(IVA incluido)

## ENTRANTES / ENTRANTS

Galia anchoa

Hojaldre *punxent i llangostí*: base de hojaldre, tomate, mermelada de cebolla, *caragol punxent* y langostino de Peñíscola

Ensalada de langostinos de la lonja de Peñíscola con jamón Foie fresco, huevo trufado, *caragol punxent* y langostinos de Peñíscola

Gàl·lia anxova

Pasta de full *punxent i llangostí*: base de pasta de full, tomata, mermelada de ceba, *caragol punxent i llangostí* de Peñíscola  
Amanida de llangostins de la lonja de Peñíscola amb pernil Foie fresc, ou trufat, *caragol punxent i llangostins* de Peñíscola

## PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz de cocochas de bacalao, langostinos de Peñíscola y *caragol punxent*

Arròs de cocotxes d'abadejo, llangostins de Peñíscola i *caragol punxent*

## POSTRES

Turrón, leche merengada y chocolate

Torró, llet merengada i xocolata

- Bebidas no incluidas • Mínimo dos personas
- Begudes no incloses • Mínim dues persones



Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS

*roca*

— RESTAURANT —

menú



Av. del Papa Luna, 20



616 337 407 / 964 482 303

PRECIO

**25€**

(IVA incluido)

## ENTRANTES / ENTRANTS

Langostinos de Peñíscola al ron

*Caragols punxents* con salsa romesco

Llangostins de Peníscola al rom

*Caragols punxents* amb salsa romesco

## PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL (a elegir)

Arroz meloso con rape, langostinos y almejas

*Suquet* de pescado con *caragols punxents*

Arròs melós amb rap, llangostins i cloïsses

*Suquet* de peix amb *caragols punxents*

## POSTRES

Surtido de postres caseros

Café

Assortit de postres casolanes

Café

- Bebidas no incluidas • Mínimo dos personas
- Begudes no incloses • Mínim dues persones

XIV

Jornadas  
Gastronómicas

CARAGOL PUNXENT  
& LANGOSTINOS



SANT PERE  
TABERNA

menú



C/ Saiz de Carlos, 23



964 480 375 / 689 559 987

PRECIO

**22€**

(IVA incluido)

## **CENTRO DE MESA / CENTRE DE TAULA**

Tomate laminado con boquerón en vinagre

*Caragols punxents* al horno con alioli

Calamares a la romana

Tomata laminada amb seitó en vinagre

*Caragols punxents* al forn amb allioli

Calamars a la romana

## **PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL (a elegir)**

Arroz meloso con langostinos, pulpo y rape (mínimo dos personas)

Carrillera con salsa de verduras y guarnición

Arròs melós amb llangostins, polp i rap (mínim dues persones)

Galtes amb salsa de verdures i guarnició

## **POSTRES**

Postre casero

Café

Postres casolanes

Café

• Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Horario: de 11.00h a 15.30h y de 20.00h a 23.00h. Lunes cerrado.

Horari: d'11.00h a 15.30h i de 20.00h a 23.00h. Dilluns tancat.

Hotel \*\* Restaurante   
**TIO PEPE**  



Compromiso  
& Calidad Turística



CLUB  
PRODUCTO  
PEÑÍSCOLA  
GASTRONÓMICA

menú



Av. d'Espanya, 32



964 480 640

PRECIO

**25€**

(IVA incluido)

## **ENTRANTES / ENTRANTS**

Fritura de colitas de rape adobadas

Ensaladilla peñiscolana con *caragols punxents*

Fregitel·la de cuetes de rap adobades

*Ensaladilla peniscolana amb caragols punxents*

## **PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL**

Arroz de pollo de corral con langostinos

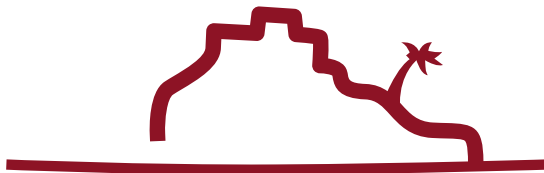
Arròs de pollastre de corral amb llangostins

## **POSTRES**

Postre a elegir en carta

Postres a elegir en carta

- Bebida no incluida / Begudes no incloses
- Reserva previa / Reserva prèvia
- Menú solo mediodía / Menú només migdia



# Vista al Mar

menú

 C/ Príncipe, 4

 964 481 231

PRECIO  
**28€**  
(IVA incluido)

## **ENTRANTES / ENTRANTS (a elegir)**

Almejas y *caragols punxents* salteados con alcachofas de Benicarló

*Caragols punxents* a la muselina de ajo

*Pestiños* frescos de la lonja al limón

Cloïsses i *caragols punxents* saltejats amb carxofes de Benicarló

*Caragols punxents* a la mussolina d'all

*Pestiños* frescos de la llonja a la llima

## **PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL (a elegir)**

Suquet marinero con *caragols punxents* y otras delicatessen de nuestra costa

Arroz meloso con pulpo, almejas y alcachofas

Suquet mariner amb *caragols punxents* i altres delicadeses de la nostra costa

Arròs melós amb polp, cloïsses i carxofes

## **POSTRES**

Fantasía mediterránea a la canela

Fantasia mediterrània a la canyella

Digestivo / Digestiu

- Bebidas no incluidas • Mínimo dos personas
- Begudes no incloses • Mínim dues persones

**LAS XIV JORNADAS DEL *CARAGOL PUNXENT* Y EL LANGOSTINO TIENEN PREMIO!**

**LES XIV JORNADES DEL *CARAGOL PUNXENT* I EL LLANGOSTÍ TENEN PREMI!**

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



# JORNADAS GASTRONÓMICAS 2017

Jornadas gastronómicas de la galera y el arroz  
(marzo)

Jornadas gastronómicas del caragol punxent y el langostino  
(junio)

Jornadas gastronómicas del pulpo de la lonja (octubre)

Jornadas gastronómicas de cocina tradicional (diciembre)

[www.peniscola.es](http://www.peniscola.es)  
[www.peniscola.org](http://www.peniscola.org)

