



www.peniscola.es
www.peniscola.org

CUINA TRADICIONAL DE PENÍSCOLA

del 30 de novembre al 16 de desembre de 2018

IX Jornades Gastronòmiques

Restaurante Tío Pepe

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



29 €

(IVA incluído). Sólo mediodía
Bebidas no incluidas
(IVA inclòs). Només a migdia
Begudes no incloses

Primer plato (a elegir)

- Bravas peñiscolanas
- Ensalada de alcachofa con queso semicurado y vinagreta de jerez y limón

Segundo plato

Guiso marinero de sepia con alcachofas

Tercer plato

Caldero de arroz con cordero, calabaza y alcachofa

Postre

Postre a elegir

Primer plat (a elegir)

- Braves peniscolanes
- Amanida de carxofa amb formatge semicurat i vinagreta i de xerés i llima

Segon plat

Guisat mariner de sépia amb carxofes

Tercer plat

Caldera d'arròs amb corder, carabassa i carxofa

Postres

Postres a elegir

CUINA TRADICIONAL DE PENÍSCOLA

del 30 de novembre al 16 de desembre de 2018

IX Jornades Gastronòmiques

Restaurante Xulos

C. de Jaume I, 25
Tel.: 964 489 680



32 €

(IVA incluído)
Bebidas no incluidas
(IVA inclòs)
Begudes no incloses

Primer plato

Alcachofas de temporada fritas y pulpo a la plancha con base de patata salteada con ajo y guindilla bañado a la romescada

Segundo plato

Brocheta de robellones, espárragos trigueros, vieira y langostino de Peñíscola con salsa Xuilín

Tercer plato (a elegir)

- Arroz meloso con gamba roja, alcachofas, pulpo y rape
- Arroz del senyoret
- *All i pebre* de pulpo, raya y patata

Postre

Postres caseros de Lolín
Café
Selección de licores digestivos

Primer plat

Carxofes de temporada fregides i polp a la planxa amb base de patata saltejada amb all i bitxo banyat a la romescada

Segon plat

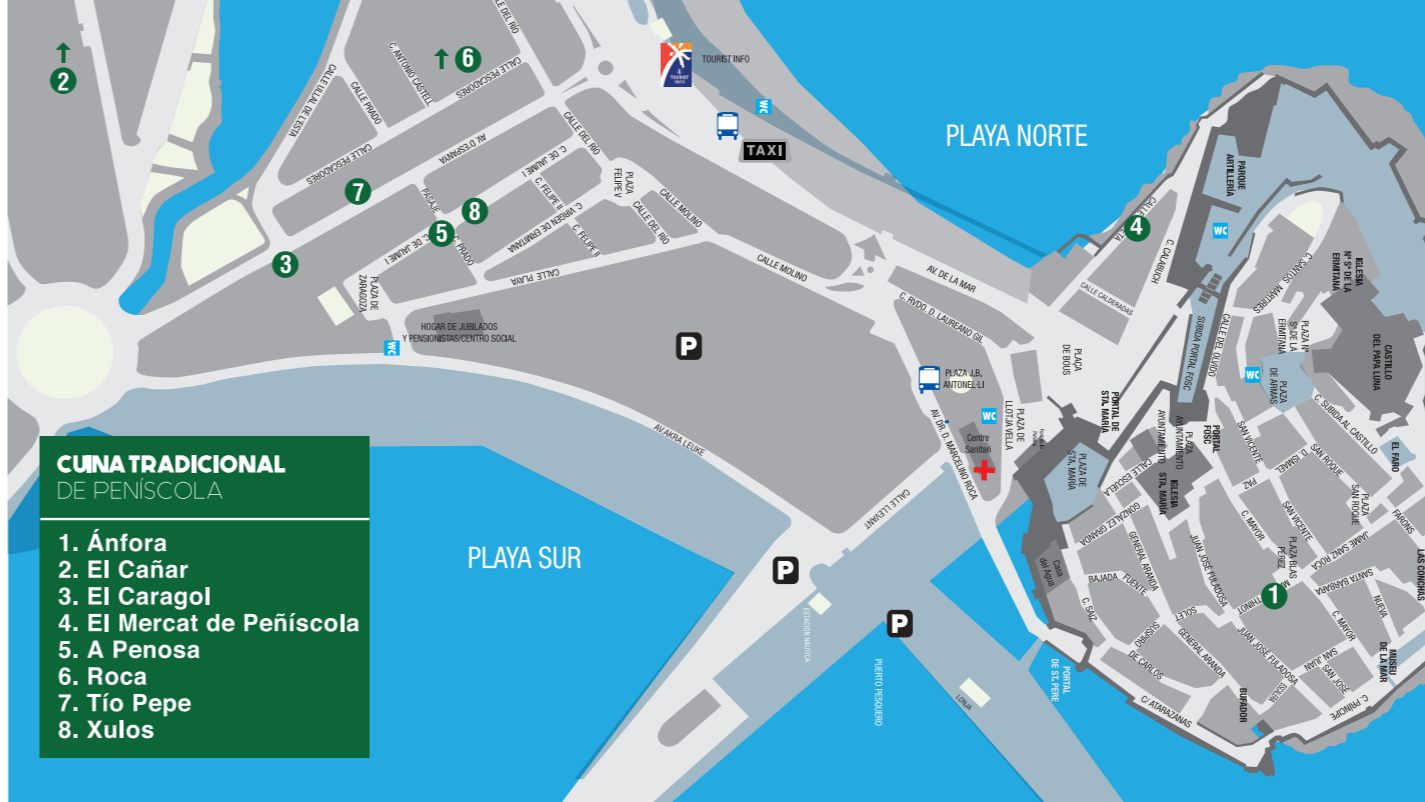
Broqueta de rovellons, espàrrecs salvatges, vieira i llangostí de Peñíscola amb salsa Xuilín

Tercer plat (a elegir)

- Arròs melós amb gamba roja, carxofes, polp i rap
- Arròs del senyoret
- *All i pebre* de polp, rajada i patata

Postres

Postres casolanes de Lolín
Café
Selecció de licors digestius



CUINA TRADICIONAL DE PENÍSCOLA

1. Ánfora
2. El Cañar
3. El Caragol
4. El Mercat de Peñíscola
5. A Penosa
6. Roca
7. Tío Pepe
8. Xulos



www.peniscola.es
www.peniscola.org

CUINA TRADICIONAL

DE PENÍSCOLA
IX Jornades Gastronòmiques

Ánfora · El Cañar · El Caragol · El Mercat de Peñíscola
A Penosa · Roca · Tío Pepe · Xulos

Restaurante Taberna Ánfora

C. Matilde Thiot, 9
Tel.: 964 482 361 · 645 996 648



40 €

(IVA incluído)
Bebidas no incluídas
(IVA inclòs)
Begudes no incloses

Aperitivo de la casa

Aperitiu de la casa

Entrantes

- Frutos del mar
- Ortigas de mar
- Pulpo a la plancha

Entrants

- Fruits de la mar
- Ortigues de mar
- Polp a la planxa

Plato principal

- Caldero de arroz meloso con sepia, rape y langostinos

Plat principal

- Caldera d'arròs melós amb sépia, rap i llangostins

Postre

- Postre a elegir:
Fruta del tiempo, helado Frigo

Postres

- Postres a elegir:
Fruta del temps, gelat Frigo

Restaurante El Cañar

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



25 €

(IVA incluído). Imprescindible reserva
Bebidas no incluídas
(IVA inclòs). Imprescindible reserva
Begudes no incloses

Menú

- Entrantes de la casa
- Ensalada valenciana con ventresca de atún
- Lentejas con alcachofas y gambas
- Caldereta de sepia, rape, gambas y cigalas

Postre

- Postre casero a elegir
Café

Menú

- Entrants de la casa
- Amanida valenciana amb ventresca de tonyina
- Lentilles amb carxofes i gambes
- Caldereta de sépia, rap, gambes i cigales

Postres

- Postres casolanes a elegir
Café

Restaurante El Caragol

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



27.80 €

(IVA incluído). Por encargo
Bebidas no incluídas
Miércoles cerrado
(IVA inclòs). Per encàrrec
Begudes no incloses
Dimecres tancat

Entrantes de bienvenida

Albóndigas de pulpo de la Lonja de Peñíscola

Primer plato

Caldero de pescado con patatas y alioli (menú tradicional marinero)

Segundo plato (a elegir)

- Arroz a banda
- Fideuá

Postre

- Postre casero a elegir
Cafés BO
Chupito
Cóc de la Tía María

Entrants de benvinguda

Mandonguilles de polp de la Lonja de Peñíscola

Primer plat

Caldera de peix amb patates i allioli (menú tradicional marinero)

Segon plat (a elegir)

- Arròs a banda
- Fideuada

Postres

- Postres casolanes a elegir
Cafés BO
Colpet
Cóc de la Tia Maria

El Mercat De Peñíscola

Calle Porteta, 14
Tel.: 629 919 286



32 €

(IVA incluído). Por encargo
Bebidas no incluídas (Mín. 2 pers.)
A partir del 6 de diciembre
Se ruega reserva anticipada
(IVA inclòs). Per encàrrec
Begudes no incloses. (Mín. 2 pers.)
A partir del 6 de desembre
Es prega reserva anticipada

Menú

- Tabla de quesos de Castellón
- Croquetas de puchero
- Anchoas con tomate *de penjar*
- Pulpo a la plancha
- Langostinos de Peñíscola
- Caldereta de pescado
- Arroz meloso mar y montaña

Postre (a elegir)

- Crema catalana
- Frutos secos y requesón

Menú

- Tabla de formatges de Castelló
- Croquetes de putxero
- Anxoves amb tomata de penjar
- Polp a la planxa
- Llangostins de Peñíscola
- Caldereta de peix
- Arròs melós mar i muntanya

Postres (a elegir)

- Crema catalana
- Fruites seques i brull

Restaurante A Penosa

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



30 €

(IVA incluído)
Bebidas no incluídas (Mín. 2 pers.)
(IVA inclòs)
Begudes no incloses. (Mín. 2 pers.)

Aperitivo de bienvenida

Entrante

- Ensalada ventresca de atún del Mediterráneo

Plato principal (típico marinero)

Pescado con patatas y pulpo y galeras de nuestro terreno

Segundo plato (a elegir)

Arroz o fideuá

Postre

- Postres caseros a elegir
Chupito de la casa

Aperitiu de benvinguda

Entrant

- Amanida ventresca de tonyina de la Mediterrània

Plat principal (típic mariner)

Peix amb patates i polp i galeres del nostre terreny

Segon plat (a elegir)

Arròs o fideuada

Postres

- Postres casolanes a elegir
Colpet de la casa

Restaurante Roca

Av. del Papa Luna, 20
Tel.: 616 337 407



26 €

(IVA incluído). (Mín. 2 pers.)
Bebidas no incluídas
(IVA inclòs). (Mín. 2 pers.)
Begudes no incloses

Entrantes

- Langostinos de Peñíscola con cebolla caramelizada

- *All i pebre* de pulpo

Plato principal

Arroz meloso con langostinos, calamarcito y ortigas de mar

Postre

- Postre a elegir
Café

Entrants

- Llangostins de Peñíscola amb ceba caramel·litzada

- All i pebre de polp

Plat principal

Arròs melós amb llangostins, calamaret i ortigues de mar

Postres

- Postres a elegir
Café