

PEÑÍSCOLA

JORNADAS DEL
GASTRONÓMICAS

ARROZ
Y DE LA
MAR

DEL 14
MAYO
AL 19
JUNIO
2022



El Ánfora · Atípico · La Cabaña · El Caragol · Chiki · El Chiringuito de Pepe
La Mejillonera · Nueve de 9 · Pasión por el Pulpo · El Pescador Ermitaño · Sant Pere Taberna

L'EXQUISIT
mediterrani

Peñíscola

PEÑÍSCOLA
AJUNTAMENT

www.peniscola.es



www.peniscola.es
www.peniscola.org

EL ÁNFORA

C. de Matilde Thinot, 9

Tel.: 964 482 361 / 645 996 648



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Entrantes de marisco (gamba roja)

Entrants de marisc (gamba roja)

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz arrecife con materia prima de Peñíscola (por encargo)

Arròs escull amb matèria prima de Peníscola (per encàrrec)

POSTRE / POSTRES

Postre de la casa

Postres de la casa

45€

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

Se requiere reserva / Es requereix reserva

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no inclòses

ATÍPICO

Pl. de Bous, 1

Tel.: 648 008 469



MENÚ / MENÚ

APERITIVO / APERITIU

Chupito de Bloody Mary

Colpet de Bloody Mary

29€

ENTRANTES / ENTRANTS

Carpaccio de pulpo con mayonesa suave de pimentón y aliño cítrico

Carpaccio de polp amb maionesa suau de pimentó i amaniment cítric

Piruletas de gamba crujientes con toque de kimchi

Piruletes de gamba cruixents amb toc de kimchi

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz meloso de alga percebe, sepia y langostinos de nuestra mar

Arròs melós d'alga percebe, sèpia i llangostins de la nostra mar

POSTRE (a elegir) / POSTRES (a triar)

Trufas de ganache de chocolate, polvo de matcha y cobertura de pistacho

Trufes de ganache de xocolate, pols de matxa i cobertura de pistatxo

Helado de piña colada con esponja de batida de coco y taquitos caramelizados

Gelat de pinya colada amb esponja de batuda de coco i taquets caramel·litzats

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

Se requiere reserva / Es requereix reserva

Mesa completa / Taula completa

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

LA CABAÑA

Av. de la Mar, 29

Tel.: 964 48 00 17



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Tartar de arroz con salmón y aguacate

Tartar d'arròs amb salmó i alvocat

Navajas al escabeche

Navalles a l'escabetxa

33€

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Vieiras en salsa de Saint-Jacques con dados de arroz salvaje

Vieires en salsa de Saint-Jacques amb daus d'arròs salvatge

POSTRE / POSTRES

Postre de la casa

Postres de la casa

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

EL CARAGOL

Av. d'Espanya, 41

Tel.: 964 480 761



MENÚ / MENÚ

ENTRANTES / ENTRANTS

Ensalada con productos de nuestra huerta

Amanida amb productes de la nostra horta

Pulpo de la Lonja de Peñíscola a la plancha con alioli

Polp de la Llonja de Peníscola a la planxa amb allioli

Gambita blanca frita

Gambeta blanca fregida

25€

PLATO PRINCIPAL (a elegir) / PLAT PRINCIPAL (a triar)

Arroz meloso con rape, almeja y mejillones

Arròs melós amb rap, cloïssa i musclos

Arroz a banda al estilo Caracol

Arròs a banda a l'estil Caragol

Fideuá al estilo Caracol

Fideuada a l'estil Caragol

POSTRE / POSTRES

Postre casero

Postres casolanes

Pan /Pa

Digestivo /Digestiu

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

CHIKI

C. Mayor, 3

Tel.: 605 280 295



MENÚ / MENÚ

APERITIVO / APERITIU

Buñuelo de pulpo

Bunyol de polp

ENTRANTES / ENTRANTS

Bisque con su gambón

Bisque amb el seu gambó

Canelón de mejillón napado con parmentier

Caneló de musclo napat amb parmentier

PLATO PRINCIPAL (a compartir) / PLAT PRINCIPAL (a compartir)

Arroz de galera y sepia

Arròs de galera i sèpia

POSTRE / POSTRES

Postre casero

Postres casolanes

Pan /Pa

28€

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

EL CHIRINGUITO DE PEPE

Pl. de la Llonja Vella

Tel.: 964 481 099



MENÚ / MENÚ

APERITIVO / APERITIU

Aperitivo típico de Peñíscola

Aperitiu típic de Peníscola

PRIMER PLATO / PRIMER PLAT

Ceviche de pulpo

Ceviche de polp

SEGUNDO PLATO / SEGON PLAT

Flor de alcachofa, bechamel marina y langostinos

Flor de carxofa, beixamel marina i llangostins

TERCER PLATO / TERCER PLAT

Arroz de cigalas y erizo de mar

Arròs d'escamarlans i garota

POSTRE / POSTRES

Torrija de chocolate blanco

Torradeta de xocolate blanc

Postre de la casa

Postres de la casa

28€

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

LA MEJILLONERA

C. Jaume I, 25

Tel.: 964 206 561



MENÚ / MENÚ

PRIMER PLATO (a compartir) / PRIMER PLAT (a compartir)

Pulpo sobre mousse de patata

Polp sobre mousse de pataca

Gamba roja del Mediterráneo

Gamba roja de la Mediterrània

28€

SEGUNDO PLATO (a elegir) / SEGON PLAT (a triar)

Arroz con rape y navajas babies

Arròs amb rap i navalles babies

Arroz del senyoret con carabineros

Arròs del senyoret amb gambots

Rape de la Lonja de Peñíscola con gambas al ajillo

Rap de la Llonja de Peníscola amb gambes amb all

POSTRE / POSTRES

Postre casero a elegir o café

Postres casolanes a triar o café

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no inclòses

NUEVE DE 9

Av. d'Espanya, 19
Tel.: 964 194 759



MENÚ / MENÚ

APERITIVO DE BIENVENIDA / APERITIU DE BENVINGUDA

Croqueta de calamar encebollado y alioli negro

Croqueta de calamar encebat i allioli negre

Bocadito de pulpo Nde9

Mosset de polp Nde9

Hummus de edamame, anguila ahumada y teriyaki

Hummus d'edamame, anguila fumada i teriyaki

35€

ENTRANTES / ENTRANTS

Navajas thai con salsa de leche de coco y perlas de wasabi

Navalles thai amb salsa de llet de coco i perles de wasabi

Vichyssoise, sardina ahumada, verduras encurtidas, arándanos y yema de huevo curada en soja, agave y jengibre

Vichyssoise, sardina fumada, verdures envinagradas, nabius i rovell d'ou curat en soja, atzavara i gíngebre

Lomito de lubina a la bilbaína, verduras al vapor y parmentier

Llomet de llobarro a la bilbaína, verdures al vapor i parmentier

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Arroz negro de langostinos y sepia con alioli de erizo de mar

Arròs negre de llangostins i sèpia amb allioli de garota

POSTRE / POSTRES

Cheesecake estrellada de mango y helado de coco con *petazetas* de chocolate

Cheesecake estrellada de mango i gelat de coco amb *petazetas* de xocolata

Opción de maridaje – Opció de maridatge: 20 euros / persona

Cerveza Inedit, Jean Leon 3055 rosé, Cambio de Tercio tinto, La Poda Albariño y Astro del Mediterráneo vino de aguja

Cervesa Inedit, Jean Leon 3055 rosé, Cambio de Tercio negre, La Poda Albariño i Astro del Mediterráneo vi d'agulla

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Café y pan no incluidos / Cafè i pa no inclosos

Reserva previa / Reserva prèvia

PASIÓN POR EL PULPO

Pl. Felipe V, 1

Tel.: 964 205 044



MENÚ / MENÚ

PRIMER PLATO (a compartir) / PRIMER PLAT (a compartir)

Zamburiña con foie

Petxina variada amb foie

Mejillones con salsa rosa y picadillo de pulpo

Musclos amb salsa rosa i picada de polp

30€

SEGUNDO PLATO (a elegir) / SEGON PLAT (a triar)

Arroz pasión (rape, sepieta, gamba roja)

Arròs passió (rap, sepieta, gamba roja)

Arroz elaborado con el caldo de la cocción, pulpo, navajas y langostinos de Peñíscola

Arròs elaborat amb el caldo de la cocció, polp, navalles i llangostins de Peñíscola

POSTRE / POSTRES

Postre casero a elegir

Postres casolanes a triar

Pan / Pa

Mínimo dos personas / Mínim dues persones

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

EL PESCADOR ERMITAÑO

Av. Papa Luna, 38

Tel.: 964 489 702 - 664 279 067



MENÚ / MENÚ

VERMOUTH DE BIENVENIDA / VERMUT DE BENVINGUDA

Pica pica y *vermouth* de la casa, rojo o blanco

Pica-pica i vermut de la casa, negre o blanc

PLATOS PRINCIPALES / PLATS PRINCIPALS

Croquetas de rape y gamba (2 unidades por persona)

Croquetes de rap i gamba (2 unitats per persona)

Plato (individual) de marisco del Mediterráneo (2 langostinos, 2 cigalas, 2 gambas rojas)

Plat (individual) de marisc de la Mediterrània (2 llangostins, 2 escamarlans, 2 gambes roges)

Sepia con habitas, alcachofas y ajitos (a compartir)

Sèpia amb favetes, carxofes i allels (a compartir)

36€

SEGUNDO PLATO / SEGON PLAT

Arroz con bacalao y verduras del terreno

Arros amb abadejdo i verdures del terreny

POSTRE / POSTRES

Tarta de galletas casera

Pastís casolà de galetes

Café o infusión

Café o infusió

De lunes a viernes, solo a mediodía

(miércoles cerrado por descanso)

De dilluns a divendres, només a migdia

(dimecres tancat per descans)

(IVA incluido / IVA inclòs)

Bebidas no incluidas / Begudes no incloses

Reserva previa / Reserva prèvia

SANT PERE TABERNA

C. Saiz de Carlos 23

Tel.: 964 480 375 – 644 866 042



La receta de las barcas – La recepta de les barques

ENTRANTES PARA COMPARTIR / ENTRANTS PER A COMPARTIR

Pan de pueblo y alioli

Pa de poble i allioli

Tomate con boquerón en vinagre

Tomata amb seitó en vinagre

25€

PRIMER PLATO / PRIMER PLAT

Peix amb pataques: Pescado variado y pulpo con patatas, todo bañado con una ligera salsa de alioli y caldo de la cocción del propio pescado

Peix amb pataques. Peix variat i polp amb pataques, tot banyat amb una lleugera salsa d'alioli i caldo de la cocció del mateix peix

SEGUNDO PLATO A ELEGIR (mesa completa) / SEGON PLAT A TRIAR (taula completa)

Con el caldo restante... *Amb el caldo restant...*

Rossejat de arroz con pulpo y mejillones

Rossejat d'arròs de polp i musclos

Fideuá con pulpo y mejillones

Fideuada de polp i musclos

Arroz meloso con pulpo y mejillones

Arròs melós de polp i musclos

POSTRE / POSTRES

Postre casero a elegir / Postres casolanes a triar

Café o *cremadet* / *Café o cremadet*

Digestivo típico / Digestiu típic

Mínimo dos personas con reserva

Mínim dues persones amb reserva

Horario: mayo abierto sábado y domingo; junio, de martes a domingo

Horari: maig obert dissabte i diumenge; juny, de dimarts a diumenge

(IVA incluido / *IVA inclòs*)

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

JORNADAS DEL ARROZ MAR

GASTRONÓMICAS Y DE LA TIERRA



- 1.El Ánfora
- 2.Atípico
- 3.La Cabaña
- 4.El Caragol
- 5.Chiki
- 6.El Chiringuito de Pepe
- 7.La Mejillonera
- 8.Nuevo de 9
- 9.Pasión por el Pulpo
- 10.El Pescador Ermitaño
- 11.Sant Pere Taberna





 **L'EXQUISIT**
mediterrani


Peníscola


AJUNTAMENT 



L'EXQUISIT
mediterrani



Peníscola

PENÍSCOLA
AJUNTAMENT



www.peniscola.es
www.peniscola.org

PEÑÍSCOLA

JORNADAS DEL ARROZ MAR
GASTRONÓMICAS

DEL 14
MAYO
AL 15
JUNIO
2022

Y DE LA



 **L'EXQUISIT**
mediterrani


Peñíscola

 **PEÑÍSCOLA**
AJUNTAMENT 