CASA JAIME — 45 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA

DOS APERITIVOS DE SEPIA
- Sepionet al estilo marinero
- Guiso marinero de sepia con setas (llanega blanca y negra y fredolic)

PRINCIPAL
- Arroz con sepia, calabaza y judía verde

POSTRE
- Postre del día
- Café Illy

Mesa completa.
Bebida no incluida
Servicio de pan: 2,50€/persona

MENÚS Y PLATOS

9BIENVENIDO

PLATOS DE LA SEPIA — 17,90 €
- Banderillas de sepia aliñada con aceite de guindilla roja y patatas chips

A ELEGIR
- Cazuelita de all i pebre de sepia de la lonja de Peñíscola con patata asada y setas de temporada
- Guisado de sepia con picada marinera, alcachofa asada y patata panadera

MENÚ TAST DE LA SÈPIA — 35 €

ENTRANTES PARA COMPARTIR
- Banderillas de sepia aliñada con aceite de guindilla roja y patatas chips
- Ensalada de ahumados con crema de encurtidos
- Albóndigas de papada de cerdo y ternera con salsa de almendra

PRINCIPAL
- Cazuelita de all i pebre de sepia de la lonja de Peñíscola, patatas chascadas y alcachofa asada

POSTRE
- Tarta cremosa de turrón de almendra con miel de romero

BEBIDAS
- Viña Mayor Roble Ribera (tempranillo)
- Solar de la Vega D. O. Rueda Verdejo
- Cerveza

Incluye agua, pan y café.

PLATOS DE LA SEPIA

CAMINO DE SANTIAGO — 13,50 €

PLATO DE LA SEPIA
- Guiso de sepia de Peñíscola al thai curry

EL CARACOL

PLATOS DE LA SEPIA
- Sepia a la espalda con un toque picante — 14,95 €
- Arroz seco o meloso con sepia, langostinos y almejas — 19,95 €

ROCA PLATJA — 18 €

PLATO DE LA SEPIA
- Guiso de sepia, rovellones y patatas al estilo tradicional

Precio por persona. Mínimo 2 personas.

TRILOGY

PLATOS DE LA SEPIA
- Sepia ofegada — 12 €
- Arroz meloso de sepia y gamba blanca de Peñíscola — 15 € / Ración

IES ALFRED AYZA

FUERA DE CONCURSO
- Bocadillo de sepia con salsa Méry
- Bocadillo de sepia rebozada con mayonesa cítrica
- Arroz con sepia y ajos tiernos
- Fideuà negra de sepia con langostinos

Cofinanciado por la Unión Europea · Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación · Fondos Europeos Fons Europeus · Generalitat Valenciana Conselleria de Agricultura, Agua, Ganadería y Pesca · Cofradía de Pescadores San Pedro Peñíscola · Peix de Peníscola · Peñíscola Selected · Ports · Peníscola Ajuntament · Galp Costa de Azahar · Peníscola

www.cofradiadepeniscola.org

I TAST DE LA SÈPIA

PEÑÍSCOLA UN MAR DE SEPIA DE LONJA



MENÚS Y PLATOS DE LA SEPIA

COFRADÍA DE PESCADORES SAN PEDRO

MENÚS DE LA SEPIA

DELICIOSO BOCADO — 30 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA

ENTRANTES PARA COMPARTIR
- Brocheta de sepia y langostino de Peñíscola
- Langostino de Peñíscola al estilo del chef
- Croquetas de langostinos de Peñíscola

PRINCIPAL
- Arroz meloso de sepia y langostinos de Peñíscola con alcachofa de Benicarló

POSTRE
- Postre casero

Mesa completa. Bebida no incluida. Servicio de pan incluido.

MARÍNBA — 45 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA

APERITIVO DE BIENVENIDA
- Cucharita de tartar de sepia
- Tostadita de paté de sepia con ajos confitados
- Croqueta de sepia en su tinta
- Bombón de sepia con alcachofa

PRIMER PLATO
- Guiso de sepia con níscalos y huevo poché

SEGUNDO PLATO
- Arroz meloso de sepia, congrio y alcachofas

POSTRE A ELEGIR
- Flan de naranja
- Limón-pie a nuestra manera
- Cremoso de chocolate a la pimienta con helado de nata

Servicio de pan incluido. Bebida no incluida.

ROCA MAR — 39 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA — CON MARIDAJE 55 €

- Gilda de sepia
  Vermut Ostras Pedrín
- Ensalada de temporada con escabeche de sepia
  Cerveza artesana Aigua de Benasal
- Brocheta de sepia y morcilla («baldana»)
  Ceramic Monastrell
- Sepia con rebozuelo
  Ceramic Sauvignon Blanc fermentado en barrica
- Arroz de temporada, sepia y su mundo
  Bobal Brut
- Brioche de crema de sepia
  Bobal Terra

Mesa completa. Solo por reserva: 633 979 742.

CAFFÉ DEL MAR — 45 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA

APERITIVO
- **Buñuelo de sepia y tinta**
  Alioli de limón asado y polvo de alga

ENTRANTE
- **Sepia a la brasa**
  Crema de coliflor tostada, uva encurtida, aceite verde y aire de perejil

GUISO
- **Sepia guisada con setas de temporada**
  Crema agria y polenta crujiente

PRINCIPAL
- **Arroz negro con sepia**
  Espuma ligera de alioli cítrico

POSTRE
- **La falsa sepia**
  Mousse de coco y chocolate blanco, corazón de naranja, tinta dulce de sésamo negro, arena de almendra y teja de cacao y sésamo

Precio por persona. Menú sin bebida.

NACRA — 38 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA

APERITIVO
- **Teja de su tinta y melsa**
  Crujiente de tinta, melsa, sepia picada y ralladura de limón

ENTRANTES
- **Sepia y cítricos**
  Sepia laminada, naranja navelate, hinojo, aceituna negra y vinagreta de naranja
- **Sepia, alcachofa y almendra**
  Sepia marcada, alcachofa confitada y crujiente, crema de almendra y jugo de sepia

PRINCIPAL
- **Arroz meloso de sepia, setas y calabaza**
  Sepia, setas de temporada, calabaza asada, fondo marinero y aceite de eneldo

POSTRE
- **Mousse de limón y chocolate blanco**
  Mousse ligera, gel cítrico y crumble de almendra

Bodega no incluida. Mesa completa.

ABORIGEN — 40 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA

APERITIVO
- Aperitivo del chef

ENTRANTES
- Ensaladilla de sepia de lonja y langostino café de Peñíscola con mayonesa de su tinta
- Canelón de sepia de lonja, sobrasada de Morella y miel ecológica Mos de Bresca con bechamel de gambas y parmesano

PRINCIPAL
- Llauna del señoret con enterita de la lonja a la brasa y alioli de mojo verde

POSTRE
- Pastel de algarroba, cacao, aceite Pobill y sal

Incluye agua y pan.

MAREVA BLUE — 34,50 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA

ENTRANTES
- Garbanzos con sepia, espuma de morcilla y piparras fritas
- Ramen mediterráneo con fideos de sepia
- Aranccini de arroz del señoret con americana a la naranja

PRINCIPAL
- Sepia a la brasa, parmentier de alcachofa y beurre blanc de fumet y yuzu

POSTRE
- Bizcocho de limón y tinta de sepia, helado de mandarina, espuma de chocolate blanco y almendras garrapiñadas

Servicio de pan, bebida y café no incluidos.

GGANBÚ — 39 €

MENÚ TAST DE LA SÈPIA
- Ensalada templada de sepia, hojas verdes, queso curado del Maestrazgo y pesto verde cítrico
- Buñuelo de sepia con all i oli de miel d'Irta
- Tallarines de sepia con "pil pil" cremoso
- Estofado de sepia con ñoquis, salsa de parmesano y néctar de algarroba
- Albóndigas de sepia, butifarra blanca y níscalos con salsa de setas
- Flan de avellana tostada y chocolate blanco

Incluye pan, café y agua.