

XIII Jornadas Gastronómicas



Peñíscola
Del *caragol punxent*
y el langostino

Del 1 al 30 de JUNIO 2016



XIII Jornadas Gastronómicas



01



Restaurante Altamira

C. Príncipe,3
Tel. 964 480 038

Del 1 al 7 de junio

- Caldereta de arroz meloso con langostinos, *caragols punxents* y galeras

Del 8 al 14 de junio

- Fideuá de langostinos, sepia y *caragols punxents* de Peñíscola

Del 15 al 21 de junio

- Arroz negro meloso de *sepionet de punxa y caragols punxents*

Del 22 al 30 de junio

- Cazuela de *all i pebre* de pulpo con langostinos de Peñíscola

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



02



Restaurante El Bodegón

Av. del Papa Luna, 77 · Tel. 964 480 330
clientes@bodegon.com · www.hotelbodegon.com

Del 1 al 7 de junio

- Risotto de setas con langostinos y almejas

Del 8 al 14 de junio

- Zarzuela de langostinos, merluza y *caragols punxents*

Del 15 al 21 de junio

- Surtido de pescado y marisco

Del 22 al 30 de junio

- Crepes de mar y langostinos flambeados al coñac

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



03

La Bodegueta

Restaurante La Bodegueta

C. de Antonio Pascual, 23
Tel. 964 480 332

Del 1 al 7 de junio

- Cocochas de bacalao con alcachofas y langostinos

Del 8 al 14 de junio

- *Suquet de gallineta*, pez San Pedro y langostinos con alioli

Del 15 al 21 de junio

- Rodaballo confitado con crema de cebolla y langostinos

Del 22 al 30 de junio

- Calamar relleno de langostinos en su tinta y *caragols punxents*

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

04



Restaurante La Cabaña

Av. de la Mar, 29 · Tel. 964 480 017
www.hoteldepeniscola.com

Del 1 al 7 de junio

- *Calamarets* con relleno de langostinos y *caragols punxents*

Del 8 al 14 de junio

- Rape con langostinos a la salsa de nata y toque de pimienta

Del 15 al 21 de junio

- *Suquet* de rodaballo con langostinos y *caragols punxents*

Del 22 al 30 de junio

- Bacalao con langostinos, a la marinera

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas





05



Restaurante El Caragol

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

Del 1 al 7 de junio

- *Suquet de langostinos y caragol punxent* de la lonja de Peñíscola

Del 8 al 14 de junio

- *Rossejat* de arroz típico de Peñíscola con langostino y *caragol punxent* de la lonja de Peñíscola

Del 15 al 21 de junio

- Caldero de arroz meloso con langostinos y *caragol punxent* de la lonja de Peñíscola

Del 22 al 30 de junio

- Fideuá al estilo Caragol con *caragol punxent* y langostinos de la lonja de Peñíscola

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



06



Restaurante Les Doyes

Av. del Papa Luna, 10 · Tel. 964 480 795
info@restaurantelesdoyes.com

Del 1 al 7 de junio

- Revuelto de boletus, espárragos trigueros y langostinos

Del 8 al 14 de junio

- Rape marinado con salsa de marisco, langostinos y almejas rellenas

Del 15 al 21 de junio

- Pudín de *caragol punxent*, cabracho y langostinos con espuma de alioli

Del 22 al 30 de junio

- Arroz ahumado con *caragol punxent*, langostinos y sepia

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



Restaurante Escla

Av. del Papa Luna, 4 – Local 5
Tel. 964 467 673

Del 1 al 7 de junio

- Langostinos de Peñíscola con cebolla caramelizada

Del 8 al 14 de junio

- Semifrío de cabracho con langostino de Peñíscola

Del 15 al 21 de junio

- *Caragols punxents* con muselina de ajo y piñones

Del 22 al 30 de junio

- Carpaccio de bacalao y *caragols punxents*
con aceite milenario

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas





Restaurante I Avant

Av. del Papa Luna, 1
Tel. 628 525 833

Del 1 al 7 de junio

- Meloso de langostinos tigre de nuestra lonja, alcachofas del terreno y boletus

Del 8 al 14 de junio

- Cazuela de langostinos tigre y *caragol punxent*

Del 15 al 21 de junio

- Plancha de *caragol punxent* y langostino acompañado de delicias de langostino con salsa romesco

Del 22 al 30 de junio

- *Suquet* de rape, *caragol punxent* y langostino

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

Del *caragol punxent* y el langostino

menu



09



10



Taberna Ca Manolo

C. Mayor, 19 · Tel. 662 089 781
gardenas11@gmail.com

Del 1 al 7 de junio

- Carpaccio de langostino con gazpacho de fresas

Del 8 al 14 de junio

- Revuelto de langostino y alcachofas

Del 15 al 21 de junio

- Crema de langostinos con espuma de *caragol punxent*

Del 22 al 30 de junio

- Langostinos con foie y crujiente de jamón

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

menú



Restaurante El Mañico

Av. Papa Luna, 15
Tel. 650 321 830

Del 1 al 7 de junio

- Bacalao de Islandia cocinado a baja temperatura y langostinos de Peñíscola con cebolla caramelizada, frutos secos y miel de la Sierra de Irtá

Del 8 al 14 de junio

- Lenguado a la espalda, con piñones y ajo morado con langostinos y *caragols punxents* de Peñíscola acompañado de patatitas con cebolla caramelizada

Del 15 al 21 de junio

- Pulpo de Peñíscola a la plancha con alioli y langostinos con cebolla caramelizada

Del 22 al 30 de junio

- *All i pebre o suquet* de pulpo, sepia, calamares, langostinos y *caragols punxents*

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

menú



11



Restaurante El Pescador

Av. del Papa Luna, núm. 38, local 3
Tel. 964 489 702

Del 1 al 7 de junio

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

Del 8 al 14 de junio

- Arroz caldoso con langostinos y rape

Del 15 al 21 de junio

- *All i pebre* de pescado con langostinos y *caragols punxents*

Del 22 al 30 de junio

- Arroz meloso con langostinos y ortigas

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



12



Restaurante Roca Mar

C. de la Porteta, 3
Tel. 964 480 621 - 629 919 286

Del 1 al 7 de junio

- Huevos rotos con langostinos, alcachofa y trufa

Del 8 al 14 de junio

- Crema de pescado y marisco con albóndigas de langostino y picatostes de *caragol punxent*

Del 15 al 21 de junio

- *Caragols punxents* gratinados

Del 22 al 30 de junio

- Estofado de langostinos

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



13



14



Restaurante Roca Platja

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

Del 1 al 7 de junio

- All i pebre de raya con langostinos y *caragols punxents* (Mínimo 2 personas)

Del 8 al 14 de junio

- Arroz meloso con bogavante y langostinos de Peñíscola (Mínimo 2 personas)

Del 15 al 21 de junio

- Parrillada de pescado de nuestra lonja con *caragols punxents* en salsa romesco

Del 22 al 30 de junio

- Lenguado a la muselina de ajo con *caragols punxents* y langostinos

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

menú



Restaurante Tío Pepe

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



Del 1 al 7 de junio

- Salmorejo con langostinos, botones de crema de limón, albahaca, aceitunas y virutas de mojama

Del 8 al 14 de junio

- *Caragols punxents*, mejillones, berberechos, navajas en diferentes escabeches sobre lecho marino

Del 15 al 21 de junio

- Arroz *pelat* con langostinos, *caragols punxents* y arcoíris de aliolis

Del 22 al 30 de junio

- Canelones de *caragols punxents*, langostinos y crujiente de alcachofas con suave bechamel al romesco

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

menú

Restaurante Xulos

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

Del 1 al 7 de junio

- Arroz meloso con langostinos, *caragols punxents*, alcachofas y pulpo

Del 8 al 14 de junio

- Cazuela de rape a la marinera con rape, langostinos, *caragols punxents* y gamba roja

Del 15 al 21 de junio

- Langostinos y *caragols punxents* al ajillo

Del 22 al 30 de junio

- Ensalada tibia de langostinos: lechuga, tomate, pimientos del piquillo, langostinos salteados con ajito y guindilla, sésamos blanco y negro, salsa romesco y aceitunas negras

Precio: 15 euros por plato (IVA incluido)

Bebidas no incluidas



www.peníscola.es
www.peníscola.org