



**Vericat**  
Restaurant  
cucina mediterranea

### Vericat

Av. del Papa Luna, 10  
Tel.: 618 921 069 · 964 480795

#### Snacks

- Aceituna esférica.
- Nuestro tomate cherry.
- Buñuelo de bacalao y miel de romero.

#### Primer plato

Gazpacho de cerezas con anguila ahumada.

#### Segundo plato

Ensalada tibia de langostinos y verduras en escabeche.

#### Tercer plato

Arroz con setas y chipirones.

#### Prepostre

Sorbet de cerezas y espuma de yogur.

#### Postre

Frambuesa Lemon Pie.

**Vista al Mar**  
Restaurant

### Vista al Mar

C. Príncipe, 4  
Tel. 964 481 231

#### Aperitivo de bienvenida

#### Primer plato a elegir

- Ensalada templada con gambas y gulas al ajillo y virutas de jamón de Teruel.
- Cazuelita de langostinos, caracoles de tierra y alcachofas de Benicarló.

#### Segundo plato a elegir

- Arroz meloso con pulpo, langostinos y alcachofas de Benicarló.
- Arroz seco con conejo, caracoles de tierra, romero y gambas rojas
- Entrecot de Alto Maestrazgo (350g) a la plancha con guarnición.

#### Postre

Paleta de postres caseros de la jefa.

13

**XULOS**  
RESTAURANTE

### Xulos

C. de Jaume I, 29  
Tel.: 964 480 248

29 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

15

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

#### Primer plato

Langostinos de Peñíscola a la plancha.

#### Segundo plato

Salteado de chipirones y habitas.

#### Tercer plato a elegir

- Cazuela de rape con patatas, gamba roja y mejillones con salsa especial Xulos (mínimo dos personas).
- Arroz con cigalas (mínimo dos personas).
- Solomillo de ternera a la plancha con verduras de la huerta.

#### Postre

Postres caseros de Lolín · Selección de licores.

## LAS I JORNADAS DEL MAR Y LA HUERTA TIENEN PREMIO!



Participa en el sorteo de una estancia doble para dos noches con desayuno incluido, cortesía del Gran Hotel Peñíscola.

\*pide tu boleto en los restaurantes participantes.

I JORNADAS  
DEL MAR  
Y LA HUERTA

**PEÑÍSCOLA**  
del 1 al 30 de junio 2018

## RESTAURANTES PARTICIPANTES

- |                |                       |                      |
|----------------|-----------------------|----------------------|
| 1 EL BODEGÓN   | 6 MERCAT DE PEÑÍSCOLA | 11 TABERNA SANT PERE |
| 2 LA BODEGUETA | 7 RANCHO MARINERO     | 12 TÍO PEPE          |
| 3 LA CABANÁ    | 8 ROCA                | 13 VERICAT           |
| 4 EL CARACOL   | 9 ROCA MAR            | 14 VISTA AL MAR      |
| 5 EL MAÑICO    | 10 TABERNA MIO CID    | 15 XULOS             |



**I JORNADAS  
DEL MAR  
Y LA HUERTA**

**PEÑÍSCOLA**  
del 1 al 30 de junio 2018

COMUNITAT  
VALENCIANA  
Peñíscola  
AJUNTAMENT

www.peniscola.es · www.peniscola.org



## El Bodegón

Av. del Papa Luna, 77  
Tel.: 964 480 330

### Entrante de bienvenida

Salmorejo de sandía con virutas de jamón.

### Primer plato

Arcoíris de la huerta.

### Segundo plato

All i pebre de arroz con pulpo.

### Postre a elegir

- Sorbete de limón al cava.
- Postre del chef.

## LA CABANA HOTEL RESTAURANTE

1

## Restaurante La Cabaña

26 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Av. de la Mar, 29  
Tel. 964 480 017

## RESTAURANTE EL MAÑICO

3

## Just Style El Mañico

27 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Av. del Papa Luna, 15  
Tel.: 964 480 507

### Entrantes

- Flor de alcachofa de Benicarló con foie y virutas de jamón ibérico.
- Calamarcito relleno mar y montaña con su salsa laureada.

### Plato principal

- Arroz con carabinero (mínimo 2 personas).
- Presa ibérica rellena al gratén.

### Postre

Postre casero y café.



2

## Restaurante La Bodegueta

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Calle de Antonio Pascual, 23

Tel. 964 480 332

### Aperitivo de bienvenida

Boquerones en vinagre de manzana.

### Entrantes

- Gazpacho andaluz con langostinos de Peñíscola.
- Carpaccio de atún rojo con toques cítricos.
- All i pebre de rape con langostinos y cabrillas.

### Plato principal a elegir

- Bacalao a baja temperatura con espinacas salteadas en su aceite.
- Rossejat de arroz con sepia de la punxa y langostinos.
- Carrilleras glaseadas.
- Pescado del día al estilo del chef.

### Postre

Postre a elegir y café.



4

## Restaurante El Caragol

26,95 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Mínimo 2 personas

### Entrantes

- Tostada de escalivada de berenjena y pimiento de la huerta de Peñíscola y anchoas.
- Caragol punxent de Peñíscola al vapor con romesco casero.
- Langostinos de la Ionja de Peñíscola al estilo del restaurante Caragol.

### Plato principal a elegir

- Rossejat de arroz con langostinos de Peñíscola y caragol punxent.
- Fideuá con langostinos de Peñíscola y caragol punxent.
- Caldero de arroz meloso marinero con langostinos de Peñíscola y caragol punxent.

### Postre

Postre casero a elegir · Café especial BO · Dulce casero  
Digestivo



6

## Restaurante Roca

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Mínimo 2 personas

### Primeros (a elegir 2 por menú) Mesa completa

- Carpaccio de alcachofa con su vinagreta de moscatel.
- Coca de tomate con queso y anchoas.
- Espárragos crujientes con jamón y crema de salazón.
- Canelón de marisco gratinado con crema de piquillo y alga Wakame.
- Boquerón a la bilbaína.

### Segundos a elegir

- Arroz de verduras y calamar (mínimo 2 raciones).
- Fideuá del senyoret (mínimo 2 raciones).
- Lomo de salmonete rojo en salsa de albahaca y crema de la huerta.
- Albóndigas de conejo.

### Postre

Postre de la casa.



5

## Rancho Marinero

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Pl. de Bous, 1  
Tel.: 964 489 276

### Entrantes

- Carpaccio de pulpo de roca sobre crema de patatas parmentier al alioli, y confitura roja de pimientos.
- Croquetas peñiscolanas de rape y langostinos.
- Salteado de habitas con ajos tiernos y chipirones.

### Plato principal a elegir

- Arroz meloso de galeras, guisantes y calamar.
- Lubina al horno con patatas y hortalizas.

### Postre

Tarta fría de limón y hierbabuena.

### Postre

Postres de la casa.

\* Reserva previa. Imprescindible reserva con antelación. Si algún producto, estuviera agotado en el mercado, se sustituirá por otro de similar característica y calidad.



7

## Restaurante Roca Mar

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

C. de la Porteta, 3  
Tel.: 964 480 621

### Primeros (a elegir 2 por menú) Mesa completa

- Ensalada de sardina marinada.
- Rosa de alcachofa y tomate de penjar a la brasa.
- Crujiente de verduras y gambas.
- Calamar con babys.
- Ensaldilla de olleta y su caldo.

### Segundos a elegir

- Arroz de cigalas y zamburiñas (mínimo 2 raciones).
- Fideuá negra (mínimo 2 raciones).
- Arroz de erizos y langostinos (mínimo 2 raciones).
- Atún con wok de verduras.
- Suprema de merluza a la espalda.

### Postre

Postres de la casa.

\* Horario: de lunes a domingo de 19h a 00h. Sábado y domingo: de 13h a 16h. Se recomienda reservar.



9

## Taberna Sant Pere

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

C. Saiz de Carlos, 23 · Tel.: 964 480 375  
Móvil para reservas: 644 866 042

### Centros de mesa para compartir

- Esqueixada Sant Pere.
- Croquetas de pulpo con cebolla.
- Escalivada con queso de cabra.

### Plato principal a elegir

- Arroz meloso con pulpo, langostinos y alcachofas.
- Pulpo con patatas en su propia salsa.

### Postre a elegir

Postre casero.

Café.

Chupito.

11

12



10

## Taberna Mio Cid

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Mínimo 2 personas

### Aperitivo de bienvenida

- Vermut Casero.
- Boquerones en vinagre.

### Primer plato

Langostinos de Peñíscola encebollados.

### Segundo plato

Rape de la Ionja de Peñíscola y frutos del mar con arroz caldoso.

### Postre

Coulant de chocolate con helado de vainilla.  
Café.

### Postre

Postre.

Café.

Chupito.

26 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

Mínimo 2 personas

### Entrantes

- Croquetas de alcachofa con jamón.
- Ensalada de boquerones, tomate y quinoa.
- Espárragos de temporada con salsa de anchoas y encurtidos.
- Escabeche de mejillones y verduritas de la huerta.
- Navajas de dos texturas de guisantes con jamón.
- Remescllo de pulpitós de Peñíscola.

### Segundo plato

- Arroz del chef
- Codillo de cordero a baja temperatura
- Tallarines de calamar a la putanesca
- Hamburguesa de pato sin pan, queso de cabra y foie
- Pescado de temporada del día, sugerencia del chef (consultar)

### Postre

Surtido de postres de la casa a elegir

\* Reserva previa · Mesa completa · Plazas limitadas. Arroces mínimo dos raciones · Domingo noche cerrado · Si algún producto, estuviera agotado en el mercado, se sustituirá por otro de similar característica y calidad. El menú consta de 2 entrantes a elegir y compartir + plato principal + postre y pan.