

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA MAR



PEÑÍSCOLA

El Cañar · El Caragol · Edén · Nde9 · Taberna Mío Cid · Tío Pepe · Xulos
del 16 de octubre al 21 de noviembre de 2020



www.peniscola.es

EL CAÑAR

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



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR



Entrantes - Entrants

Crema de calabaza con brocheta de pulpo y manzana

Crema de carabassa amb broqueta de polp i poma

Crep de berenjena relleno de lubina con salsa de puerros y whisky

Crep d'albergínia farcit de llobarro amb salsa d'all porro i whisky

Tostada de boquerón con pimiento caramelizado

Torrada de seitó amb pimentó caramel·litzat

Ensalada de brotes de espinaca, champiñones, perlas de mozzarella y balsámico de manzana

Amanida de brots d'espínac, xampinyons, perles de mozzarella i balsàmic de poma

Plato principal - Plat principal

Arroz meloso de rape y langostinos

Arròs melós de rap i llangostins

Postre - Postres

Postre casero a elegir

Postres casolanes a triar

Café

Café

*IVA incluido – IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Imprescindible reserva

Imprescindible reserva

EL CARAGOL

Av. d'Espanya, 41

Tel. 964 480 761

24,95€*
RACIÓ

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR



Entrantes - Entrants

Aperitivo de bienvenida - *Aperitiu de benvinguda*

Navaja a la plancha - *Navalla a la planxa*

Pulpo de la lonja de Peñíscola a la plancha con alioli

Polp de la llonja de Peníscola a la planxa amb allioli

Plato a elegir - Plat a triar

Cazuela de *all i pebre* de pulpo al estilo *mariner* de Peñíscola

Cassola d'all i pebre de polp a l'estil mariner de Peníscola

Arroz meloso con pulpo de la lonja, gamba roja y almeja

Arròs melós amb polp de la llonja, gamba roja i cloïssa

Arroz seco con pulpo de la lonja, gamba roja y almeja

Arròs sec amb polp de la llonja, gamba roja i cloïssa

Postre - Postres

Surtido de postres caseros a elegir

Assortit de postres casolanes a triar

Café especial Bo, dulce casero y digestivo

Café especial Bo, dolç casolà i digestiu

*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Cerrado miércoles-tancat dimecres

Noviembre vacaciones

Novembre vacances

EDÉN

C. de Madrid, 6
Tel. 964 480 407
616 974 329



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR



Aperitivos - **Aperitius**

Pulpo con parmentier de alioli - **Polp amb parmentier d'allioli**
Crujiente cremoso de brandada de bacalao

Cruixent cremós de brandada d'abadejo

Croqueta de carabineros y boletus - **Croqueta de gambots i boletus**

Primer plato - **Primer plat**

Crema de galeras de la lonja - **Crema de galeres de la llonja**

Segundo plato - **Segon plat**

Arroz meloso de frutos del mar - **Arròs melós de fruits de la mar**

Tercer plato (a elegir) - **Tercer plat (a triar)**

Wok de sepia con verduritas de temporada y fideuà negra

Wok de sépia amb verduretes de temporada i fideuà negra

Secreto ibérico confitado a baja temperatura sobre lecho de patatas asadas

Secret de porc ibèric confitat a baixa temperatura sobre llit de patates torrades

Postre - **Postres**

Postres de la casa - **Postres de la casa**

*IVA incluido - **IVA inclòs**

Bebidas no incluidas - **Begudes no incloses**

Mediodía siempre disponible

Migdia sempre disponible

Noches consultar disponibilidad

Nits consulteu disponibilitat

MÍO CID

Av. Akra Leuke, 22

Tel. 964 489 340

669 775 302



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR



Entrantes - Entrants

Langostinos de Peñíscola

Llangostins de Peníscola

d'all i pebre

Primer plato - Primer plat

Anchoas del terreno con aove y *pa amb tomata gaspatxera de penjar*

Anxoves del terreny amb ovat i *pa amb tomata gaspatxera de penjar*

Segundo plato - Segon plat

Rape al estilo Mío Cid (nueva interpretación particular de a la marinera)

Rap a l'estil Mío Cid (nova interpretació particular de a la marinera)

Postre - Postres

Postre especial jornadas

Postres especials jornades

Café y pan incluidos

Café i pa inclosos

*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas - Begudes no incloses

Mínimo dos personas

Mínim dues persones

Es necesaria reserva 24 horas antes mínimo. Aforo limitado

És necessària reserva 24 hores abans mínim. Aforament limitat

NUEVE de 9

Av. d'Espanya, 19

Tel. 964 194 759

33€*
RACIÓ

**JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR**



Preaperitivo - Preaperitiu

Crema de marisco al azafrán

Crema de marisc al safrà

Aperitivo - Aperitiu

Carpaccio de lubina marinado a nuestra manera y reposando sobre una rosquilleta

Carpaccio de llobarro marinat a la nostra manera i reposant sobre una rosquilleta

Croqueta de arroz de ortiga de mar con ajonesa de cítricos

Croqueta d'arròs d'ortiga de mar amb allioli de cítrics

Entrantes - Entrants

Tortita mexicana con langostinos y sabores caribeños

Tortita mexicana amb llangostins i sabors caribenys

Pulpo al grill, parmentier de patata con pimienta de Sichuan, huevo poché, setas shiitake y un toque ahumado de olivo

Polp a la graella, parmentier de patata amb pebre de Sichuan, ou escalfat, bolets shiitake i un toc fumat d'olivera

Arroz con bogavante meloso "Nd9" - Arròs amb llamàntol melós "Nd9"

NUEVE de 9

Av. d'Espanya, 19

Tel. 964 194 759



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR



Plato principal - Plat principal

All i pebre de dorada con sus patatas

All i pebre d'orada amb les seues patates

Prepostre - Prepostres

Sorbete de mandarina, leche de coco y ron

Sorbet de mandarina, llet de coco i rom

Postre - Postres

Falso sushi de la mar de Peñíscola

Fals sushi de la mar de Peníscola

*IVA incluido – IVA inclòs

Bebidas no incluidas - *Begudes no incloses*

El menú se sirve a mesa completa

El menú se serveix a taula completa

Opción maridaje: 15€ por persona

Opció de maridatge: 15€ persona

TÍO PEPE

Av. d'Espanya, 32

Tel. 964 480 640



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR



Entrantes - Entrants

Buñuelo de pescadilla a la gallega con alioli - *Bunyol de lluç a la gallega amb allioli*

Ensalada de sardina ahumada, queso abrigado de Catí
(de cabra curado) y fruta de temporada

Amanida de sardina fumada, formatge abrigat de Catí
(de cabra curat) i fruita de temporada

Mejillones marinera - *Musclos marinera*

Sepia de la punxa rebozada sobre majada de almendra y ajo asado

Sépia de la punxa arrebossada sobre picada d'ametla i all torrat

Primer plato - Primer plat

Arroz meloso de manitas y carabineros - *Arròs melós de manetes i gambots*

Segundo plato - Segon plat

Lomo de lubina a la plancha con *trinxat* de verduras y mayonesa de limón y soja

Llom de llobarro a la planxa amb trinxat de verdures i maionesa de llima i soja

Postre recomendado - Postres recomanades

Crema de boniato asado con anís, crujiente de galleta y helado de vainilla

Crema de moniato torrat amb anís, cruixent de galleta i gelat de vainilla

*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas - *Begudes no incloses*

Reserva previa - *Reserva prèvia*

Jueves cerrado - *Dijous tancat*

XULOS

C. Jaume I, 29

Tel. 964 480 248



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR



Primer plato - Primer plat

Navajas o almejas a la plancha (a elegir)

Navalles o cloïsses a la planxa (a triar)

Segundo plato - Segon plat

Alcachofas rebozadas con pulpo y robellones a la plancha bañado de salsa romesco

Carxofes arrebossades amb polp i rovellons a la planxa banyat de salsa romesco

Tercer plato (a elegir) - Tercer plat (a triar)

Arroz del senyoret con pulpo y langostinos (y alcachofa si se prefiere)

Arròs del senyoret amb polp i llangostins (i carxofa si es preferix)

Arroz meloso con pulpo, langostinos y alcachofa

Arròs melós amb polp, llangostins i carxofa

All i pebre de pulpo o rape o raya o combinado (al gusto)

All i pebre de polp o rajada o combinat (al gust)

Postre - Postres

Postres caseros de Lolín

Postres casolanes de Lolín

*IVA incluido – IVA inclòs

Bebidas no incluidas - Begudes no incloses

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA MAR



**JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA MAR**

1. El Cañar
2. El Caragol
3. Edén
4. Nde9
5. Mío Cid
6. Tío Pepe
7. Xulos

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA MAR



PEÑÍSCOLA

