



### Restaurante Roca

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

13

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas  
Mínimo 2 personas

**Entrantes · Entrants**  
Galeras flambeadas al whisky  
Galeres flamejades al whisky  
Langostinos de Peñíscola con alcachofas y cebolla caramelizada  
Llangostins de Peñíscola amb carxofes i ceba caramel·litzada  
Croquetas de galera  
Croquetes de galera

**Plato principal · Plat principal**  
Arroz meloso con gamba roja, calamar y alcachofas  
Arròs melós amb gamba roja, calamar i carxofes

**Postre · Postres**  
Coulant de chocolate con helado de vainilla  
Café  
Coulant de xocolate amb gelat de vainilla  
Café



### Restaurante Roca Mar

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

14

30 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

**Entrantes · Entrants**  
Ensalada de langostinos y bonito  
Amanida de llangostins i bonito  
Crema de galeras y verduras  
Crema de galeres i verdures  
Bombones de langostinos  
Bombons de llangostins

**Plato principal · Plat principal (a elegir)**  
Arroz cremoso de boletus y langostinos  
Arròs cremós de boletus i llangostins  
Cococha de bacalao al pipil con langostinos  
Cocotxa d'abadejo al pil-pil amb llangostins

**Postre · Postres**  
Postres de la casa y café  
Postres de la casa i café  
\* Reserva previa · Mesa completa · Plazas limitadas  
Arroces mínimo dos raciones  
\* Reserva prèvia · Taula completa · Places limitades  
Arrossos mínim dues racions



### Taberna Sant Pere

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

15

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas  
Mínimo 2 personas

**Centros de mesa para compartir**  
**Centres de taula per a compartir**  
Jamón de bellota y pan con tomate  
Pernil de bellota i pa amb tomata  
Cazuela marinera de pulpo con patatas y alioli  
Cassola marinera de polp amb patates i allioli  
Rollos de langostinos, rape y verduras de temporada  
Rotllos de llangostins, rap i verdures de temporada  
**Plato principal · Plat principal (a elegir)**  
Arroz meloso con galeras, pulpo y alcachofas (min. 2 pax)  
Arròs melós amb galeres, polp i carxofes (min. 2 pax)  
All i pebre de cazón con patatas  
All i pebre de caçó amb patates  
Carrillera con guarnición  
Carrillera amb guarnició  
**Postre · Postres (a elegir)**  
Dulces de calabaza · Arroz con leche · Copa de chocolate · Fruta  
Dolços de carabassa · Arròs amb llet · Copa de xocolate · Fruita

\*Abierto solo fin de semana · Se recomienda reservar  
\*Obert només cap de setmana · Es recomana reservar



### Restaurante Tío Pepe

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

16

32 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas

**Primer plato · Primer plat**  
Escabeche mediterráneo de galeras acompañado de vermut con sífon  
Escabetcha mediterrània de galeres acompanyada de vermut amb sífon  
**Segundo plato · Segon plat**  
Habitats rehogadas con langostinos y jugo de guiso de costilla  
Faveses otegades amb llangostins i suc de guisat de costella  
**Tercer plato · Tercer plat (mín 2 pax)**  
Arroz seco de langostinos, galeras y ajos tiernos  
Arròs sec de llangostins, galeres i alls tendres  
**Cuarto plato · Quart plat**  
Lomito de salmónete sobre trinchado de verduras escalivadas y alioli de ajo a la brasa  
Llomet de moll sobre trinxat de verdures escalivades i allioli d'all a la brasa  
**Prepostre · Prepostres**  
Crema de manzana asada con helado de menta  
Crema de poma torrada amb gelat de menta  
**Postre · Postres**  
Chocolate y frambuesa · Xocolate i gerd  
\* Reserva previa · Mesa completa · Plazas limitadas  
\* Reserva prèvia · Taula completa · Places limitades



### Vericat

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

17

27 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas  
Mínimo 2 personas

**Snacks · Snacks**  
Bombón de leche de tigre con galeras  
Bombó de llet de tigre amb galeres  
Langostino ibérico · Llangostí ibèric  
Sandwich de foie y rostid de pollastre  
Sandvitx de foie i rostid de pollastre  
**Primer plato · Primer plat (a elegir)**  
Tartar de galera con encurtidos  
Tartar de galera amb envinagrats  
Nuestro suquet según la Lonja  
El nostre suquet segons la Lonja  
**Segundo plato · Segon plat**  
Arroz con calamarcitos y papada ibérica ahumada  
Arròs amb calamarsons i papada ibèrica fumada  
**Prepostre · Prepostres**  
Sorbete de piña y espuma de coco  
Sorbet de pinya i escuma de coco  
**Postre · Postres**  
Mini croquembouche, calabaza y chocolate  
Mini croquembouche, carabassa i xocolate



### Vista al Mar

C. Príncipe, 4  
Tel. 964 481 231

18

28 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas  
Mínimo 2 personas

**Aperitivo de bienvenida**  
**Aperitiu de benvinguda**

**Primer plato · Primer plat (a elegir)**  
Ensalada tibia con galera, jamón de pato y crocanti casero  
Amanida tèbia amb galeres, pernil d'anec i crocanti casolà  
Crema de galeras y langostinos con chips de alcachofas  
Crema de galeres i llangostins amb xips de carxofes  
Galeras salteadas con habitas tiernas confitadas  
Galeres saltejades amb faveses tendres confitades  
**Segundo plato · Segon plat (a elegir)**  
All i pebre de galera, rape y alcachofa  
All i pebre de galera, rap i carxofa  
Arroz meloso con galeras, calamar y romanesco  
Arròs melós amb galeres, calamar i romanesco  
**Postre · Postres**  
Surtido de postres caseros a elegir · Digestivo  
Assortit de postres casolanes a elegir · Digestiu



### Xulos

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

19

25 €  
(iva incluido)  
Bebidas no incluidas  
Mínimo 2 personas

**Primer plato · Primer plat**  
Galeras de Peñíscola salteadas al ajo  
Galeres de Peñíscola saltejades a l'all

**Segundo plato · Segon plat**  
Langostinos de Peñíscola y gulas salteadas con ajo y guindilla  
Llangostins de Peñíscola i gules saltejades amb all i pebrera

**Tercer plato · Tercer plat (a elegir)**  
Arroz a banda con galeras y pulpo  
Arròs a banda amb galeres i polp  
Arroz meloso con galeras, pulpo y alcachofa  
Arròs melós amb galeres, polp i carxofa

**Postre · Postres**  
Postres caseros de Lolín · Café · Selección de licores  
Postres casolanes de Lolín · Café · Selecció de licors

**LAS IX JORNADAS DE LA GALERA, LANGOSTINO Y ARROZ TIENEN PREMIO!**  
**LES IX JORNADES DE LA GALERA, LLAGOSTÍ I ARRÒS TENEN PREMI!**



Participa en el sorteo de una estancia doble para dos noches en régimen de media pensión; cortesía del Gran Hotel Peñíscola.  
\*pide tu boleto en los restaurantes participantes.

Participa en el sorteig d'una estada doble per a dues nits en règim de mitja pensió; cortesía del Gran Hotel Peñíscola.  
\*demana la teua butlleta en els restaurants participants.

**IX Jornadas Gastronómicas**  
**GALERA, LANGOSTINO Y ARROZ DE PEÑÍSCOLA RESTAURANTES PARTICIPANTES**

1. Barra Alta	11. Peñíscola Plaza Suites
2. El Bodegón	12. Rancho Marinero
3. La Bodegueta	13. Roca
4. La Cabaña	14. Roca Mar
5. El Cañar	15. Taberna Sant Pere
6. El Caragol	16. Tío Pepe
7. El Mañico	17. Vericat
8. Mandarina	18. Vista al Mar
9. Mercat de Peñíscola	19. Xulos
10. A Penosa	



**IX Jornadas Gastronómicas**  
www.peníscola.es  
www.peníscola.org



# GALERA, LANGOSTINO Y ARROZ DE PEÑÍSCOLA

del 6 al 22 de Abril 2018





## Barra Alta

Pl. de Bous, 6  
Tel.: 964 480 023

1

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Aperitivo de bienvenida Aperitiu de benveguda

### Entrantes · Entrants

Galeras salteadas  
Galeres saltejades  
Langostinos de Peñíscola a la sal  
Llangostins de Peníscola a la sal

### Plato principal · Plat principal

Arroz meloso con galeras, sepia y alcachofas DO Benicarló  
Arròs melós amb galeres, sèpia i carxofes DO Benicarló

### Postre · Postres

Postres de la casa y café · Postres de la casa i café



## El Bodegón

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

2

**26 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Entrante · Entrant

Paté de berenjena con un toque de la Vera  
Paté d'albergínia amb un toc de la Vera

### Primer plato · Primer plat

Carpaccio de aguacate y langostinos  
Carpaccio d'alvocat i llangostins

### Segundo plato · Segon plat

Arroz meloso de galeras, almejas y alcachofa  
Arròs melós de galeres, cloïsses i carxofa

### Postre · Postres

Cremoso de yogur con frutas de temporada y chocolate  
Cremós de iogurt amb fruites de temporada i xocolata



## Restaurante La Bodegueta

Calle de Antonio Pascual, 23  
Tel. 964 480 332

3

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Entrantes · Entrants

Ensalada de escarola, galera, frescas y cebolla tierna  
Amanida d'escarola, galera, fresques i ceba tendra  
Sopas de galera y rape  
Sopes de galera i rap  
Galeras, langostinos, sepia y alcachofa ¡todo rehogado!  
Galeres, llangostins, sèpia i carxofa, tot ofegat!

### Plato principal · Plat principal

(a elegir) Mínimo dos personas · (a elegir) Mínim dues persones

Rossejat de arroz con pulpo, galera y langostinos  
Rossejat d'arròs amb polp, galera i llangostins  
Arroz caldoso de congrio, alcachofas y galera  
Arròs caldós de congre, carxofes i galera  
Cazuela marinera de rape, almejas y galera  
Cassola marinera de rap, cloïsses i galera

### Postre · Postres

Postre a elegir y café · Postres a elegir i café



## Restaurante La Cabaña

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

4

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Aperitivo · Aperitiu

Capricho del chef  
Capritx del xef

### Primer plato · Primer plat

Carpaccio de alcachofas y langostinos con aceite  
Mas del Senyor  
Carpaccio de carxofes i llangostins amb oli Mas del Senyor

### Segundo plato · Segon plat

Arroz al horno con galeras y bacalao  
Arròs al forn amb galeres i abadejo

### Postre · Postres

Postre a elegir de la carta · Postres a elegir de la carta



## Restaurante El Cañar

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

5

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas

### Entrantes · Entrants

Entrantes de la casa  
Entrants de la casa  
Primer plato · Primer plat  
Crema de galeras con crujiente de alcachofas y crujiente de langostinos  
Crema de galeres amb cruixent de carxofes i cruixent de llangostins  
Segundo plato · Segon plat

Ensalada templada de langostinos y frutos secos con vinagreta de naranja y miel  
Amanida tèbia de llangostins i fruits secs amb vinagreta de taronja i mel

### Tercer plato · Tercer plat

Arroz meloso de galeras, rape y gambas alistadas  
Arròs melós de galeres, rap i gambes allistades  
Postre · Postres  
Surtido de postres de la casa y café  
Assortit de postres de la casa i café



## Restaurante El Caragol

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

6

**25,95 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Entrantes · Entrants

Crema de galeras al estilo Caragol  
Crema de galeres a l'estil Caragol  
Galeras de la Lonja de Peñíscola a la plancha  
Galeres de la Llonja de Peñíscola a la planxa

### Primer plato · Pimer plat

Suquet de galeras con el toque del chef  
Suquet de galeres amb el toc del xef

### Segundo plato · Segon plat (a elegir)

Caldereta de arroz meloso con almejas, galeras y langostinos de la Lonja de Peñíscola  
Caldereta d'arròs melós amb cloïsses, galeres i llangostins de la Llonja de Peñíscola

### Postre · Postres

Postre casero a elegir · Café especial BO · Dulce casero  
Digestivo  
Postres casolanes a elegir · Café especial BO · Dolç casolà  
Digestiu



## Just Style El Mañico

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

7

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas

### Aperitivos · Aperitius

Cuchara de vermut con aceituna  
Cullera de vermut amb oliva  
Cuchara de martini blanco con berberecho  
Cullera de martini blanc amb escopinya  
Entrantes · Entrants

Ensalada tibia con frutos secos, queso de cabra, anchoas de Peñíscola y crema de aceitunas negras  
Amanida tèbia amb fruits secs, formatge de cabra, anxoves de Peñíscola i crema d'olives negres  
Huevos rotos con gambas al ajillo y crujiente de alcachofa  
Ous trencats amb gambes amb allada i cruixent de carxofa  
Primer plato · Primer plat

Arroz del senyoret con galeras, alcachofa y sepia (acompañado de alioli)

Arròs del senyoret amb galeres, carxofa i sèpia (acompanyat d'alioli)

### Postre · Postres

Tiramisú casero · Pastissets · Café solo, cremadet o infusión  
Tiramisú casolà · Pastissets · Café sol, cremadet o infusió



## Mandarina

Av. del Papa Luna, 1  
Tel.: 964 467 650

8

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Degustaciones individuales Degustacions individuals

Crujiente de galera y lechuga de mar y kimchee  
Cruixent de galera i lletuga de mar i kimchee  
Calamar relleno de alcachofa y jamón ibérico con emulsión de queso cabra abrigo  
Calamar farcit de carxofa i pernil ibèric amb emulsió de formatge de cabra abrigo  
Cazuelita asiática de langostinos de Peñíscola, sepia y setas de Auto1  
Cassoleta asiàtica de llangostins de Peñíscola, sèpia i bolets d'Autol

### Plato principal · Plat principal

Arroz de galera y langostinos con algas  
Arròs de galera i llangostins amb algues  
Postre · Postres  
Tarta artesana de chirimoya y naranja  
Pastís artesà de xirimoia i taronja

\*Imprescindible reserva al 964467650 o en info@mandarinaclub.net



## El Mercat de Peñíscola

Calle de la Porteta, 14  
Tel.: 629 919 286

9

**30 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Entrantes · Entrants

Ensaladilla Mercat con alcachofas y galeras  
Amanida Mercat amb carxofes i galeres  
Crema de galeras con albóndigas de langostinos  
Crema de galeres amb mandonguilles de llangostins  
Galeras a la brasa y aove milenario  
Galeres a la brasa i ovat mil·lenari

### Plato principal · Plat principal

Arroz con langostinos, carrillera de bacalao  
Arròs amb llangostins, carrillera d'abadejo  
Rape con galeras y langostinos  
Rap amb galeres i llangostins

### Postre · Postres

Postre de la casa · Postres de la casa

\*Reserva con antelación · Reserva amb antelació



## Restaurante A Penosa

Jaume I, 27  
Tel. 964 880 102

10

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas  
Mínimo 2 personas

### Aperitivo de bienvenida Aperitiu de benveguda

### Entrantes · Entrants

Langostinos de Peñíscola  
Llangostins de Peñíscola  
Galera 2 estilo marinero  
Galera 2 estil mariner

### Plato principal · Plat principal

Arroz meloso con galera de coral, con alcachofa de Peñíscola y chipirones  
Arròs melós amb galera de coral, amb carxofa de Peñíscola i calamarsos

### Postre · Postres

Postre casero a elegir · Postres casolanes a elegir  
Café · Café

HOTEL & SPA

## PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

## Peñíscola Plaza Suites

Av. del Papa Luna, 156  
Tel.: 964 010 700

11

**27 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas

### Aperitivos · Aperitius

Galeras al ajillo sobre tosta con muselina de ajo  
Galeres amb allada sobre torrada amb mussolina d'all

### Primer plato · Primer plat

Crema de galeras y langostinos  
Crema de galeres i llangostins

### Segundo plato · Segon plat

Langostinos y galeras encebolladas  
Llangostins i galeres amb ceba

### Tercer plato · Tercer plat

Arroz de langostino, galera y cangrejo azul  
Arròs de llangostí, galera i cranc blau

### Postre · Postres

Tarta de queso con mermelada de higos  
Pastís de formatge amb melmelada de figues



## Rancho Marinero

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

12

**25 €**

(iva incluído)  
Bebidas no incluídas

### Entrantes · Entrants

Encebollado de langostinos de Peñíscola con reducción de Pedro Ximénez  
Llangostins amb ceba de Peñíscola amb reducció de Pedro Ximénez

Croquetas peñiscolanas rellenas de rape, langostinos y galeras de la Lonja de Peñíscola  
Croquetes peniscolanes farcides de rap, llangostins i galeres de la Llonja de Peñíscola  
Arepa rellena de pulpo de roca, guisado con verdurita de la huerta  
Arepa farcida de polp de roca, guisat amb verdureta de l'horta

### Plato principal · Plat principal (a elegir)

Meloso de galeras, calamar y alcachofa  
Melós de galeres, calamar i carxofa  
Fideuá marinera con langostinos, almejas y calamar  
Fideuada marinera amb llangostins, cloïsses i calamar  
Postre · Postres  
Pudin de alcachofa · Púding de carxofa



Jornadas  
Gastronómicas

**GALERA,  
LANGOSTINO  
Y ARROZ**  
DE PEÑÍSCOLA