

GUÍA GASTRONÓMICA DE PEÑÍSCOLA

Peñíscola's Gastronomic Guide

Guide Gastronomique de Peñíscola



Peñíscola, bañada por el mar Mediterráneo y situada en plena tierra fértil, goza de una amplia diversidad gastronómica.

La pesca ha contribuido a lo largo de los siglos a que Peñíscola desarrolle una infinidad de sabores y aromas ligados con la cocina marinera. El **All i pebre de rape**, el **Suquet de pescado**, los mariscos, los **caragols punxents (cañadillas)** con denominación de origen en Peñíscola, **las cigalas o langostinos** son solo algunos ejemplos de la riqueza de nuestra cocina.

Peñíscola alberga múltiples establecimientos para saborear su gastronomía; no hay nada mejor que disfrutar de sus cuidados platos sentados en la ciudadela o a lo largo de los cinco kilómetros de la Playa Norte o Playa Sur. En cualquiera de las calles estrechas y empedradas que constituyen lo más preciado del pueblo peñíscolano o disfrutando de las vistas del mar Mediterráneo y de sus olas llegando a la costa.





PRODUCTOS AUTÓCTONOS
PESCADOS Y
MARISCOS

DÓNDE **COMER** / RESTAURANTES

Casco Antiguo	7
Centro Urbano	11
Costa Sur	16
Avda. Papa Luna - Zona Norte	18
Ctra. de l'Estació y adyacentes	26
Recetas (arroz a banda y mini-hamburguesas de rape)	28
Jornadas Gastronómicas de Peñíscola	30

COMO USAR LA GUÍA

Esta guía está ordenada según los criterios siguientes:

1) Por ZONAS

Cada establecimiento se presenta con sus datos principales y los servicios disponibles inicialmente en las instalaciones.

HOW TO USE THIS GUIDE

This guide is organised as follows:

1) By AREAS

You have the main details of the establishments and their available services.








COMMENT UTILISER LE GUIDE

Ce guide est ordonné selon les critères suivants:

1) Par ZONES

Chaque établissement vous donnera l'information relative à ses services et installations.

ICONOS

- | | | |
|--|---|--|
|  = Especialidad
Speciality
Spécialité |  = Capacidad
Seating capacity
Capacité |  = Terraza
Terrace
Terrasse |
|  = Aire acondicionado
Air conditioning
Air conditionné |  = Temporada
Open
Ouvert |  = Familia
Family
Famille |
|  = Compromiso de Calidad Turística / Commitment to Tourism Quality / Compromis de Qualité Touristique | | |



ALTAMIRA

C/ Príncipe, 3 ☎ 964 480 038

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 80 📍 50 🌿 📱

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a noviembre**Menú: **12 €**

🕒 12 a 17h / 19 a 23h

BARRA ALTA

Pl. de Bous, 6 ☎ 964 480 023

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 62 📍 40 🌿 📱

➡ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **9,50 €**

🕒 12 a 16.30h / 19 a 00.00h

CABO DE MAR

Av. de la Mar, 1 ☎ 964 480 016

🍷 **Mediterránea**

🕒 50 🌿 📱

➡ Abierto/Open: **del 22 de junio a octubre**Menú: **10,50 €**

🕒 13.30 a 16h

CALABUCH

Pl. de Bous, 4 ☎ 964 480 028

🍷 **Autóctona, Arroces**

🕒 39 📍 48 📱

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**Menú: **9,50 €**

🕒 10.30 a 16h / 19.30 a 23.30h

CASABLANCA

C/ Jaime Sanz, 16,18 y 7

☎ 601 210 074 🍷 **Mediterránea**

🕒 40 📍 50 🌿 📱

➡ Abierto/Open: **marzo a noviembre**Menú: **9,80 €**

🕒 12 a 16h / 19 a 00.30 h



CASA DOROTEA

C/ San Vicente, 12 ☎ 964 480 863 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Mediterránea, autóctona Menú: **10 €**
 ⌚ 30 🕒 30 📶 🍷

CASA VICENT

C/ Santos Mártires, 13 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a septiembre**
 ☎ 964 480 682 🍷 Mediterránea, autóct. Menú: **12,50 €**
 ⌚ 60 🕒 * 📶

CHIKI

C/ Mayor, 5 ☎ 964 480 284 ➔ Abierto/Open: **de marzo a octubre**
 🍷 Mediterránea, autóctona Menú: **9,50 €**
 ⌚ 40 🕒 30 📶 🍷

CHIKITA

C/ Olvido, 27 ☎ 964 489 515 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 Mediterránea, autóctona Menú: **11 €**
 ⌚ 50 🕒 37 📶 🍷

EL MIRADOR

C/ Santos Mártires, 15 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a septiembre**
 ☎ 964 489 834 🍷 Mediterránea, autóct. Menú: **11 € - 15 € - 18 €**
 ⌚ 80 🕒 70 📶 🍷

EL PARQUE

C/ Olvido, 29 ☎ 964 489 846 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 Arroces, mariscos Menú: **10 a 16h / 19 a 0.00h**
 ⌚ 100 🕒 80 📶 🍷

EL PEÑÓN

C/ Santos Mártires, 22 ➔ Abierto/Open: **marzo a diciembre**
 ☎ 964 480 716 🍷 Mediterránea, autóct. Menú: **12 € - 16,50 €**
 ⌚ 25 🕒 50 📶 🍷

EL RINCÓN DE JAVI

Pl. de Bous, 1 ☎ 674 174 974 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Mediterránea, gallega, latino-americana Menú: **9,50 € / 20 €**
 ⌚ 24 🕒 24 📶 🍷

LA FRONTERA 🍷

C/ Matilde Thiot, 3 ☎ 677 837 878 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Tex - Mex, Mejicano**
 🕒 32 🕒 16 🌟 📱

🕒 18 a 00.00h

LA LANTERNA 🍷

C/ Solet, 1 ☎ 673 287 881 ➔ Abierto/Open: **semana santa a septiembre**
 🍷 **Italiana**
 🕒 75 🕒 si 🌟 📱

🕒 19 a cierre

LA MARINERA 🍷

Pl. de Bous, 7 ☎ 964 481 519 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Mediterránea, autóctona**
 🕒 49 🕒 50 🌟 📱

VENECIA 🍷

C/ Calabuig, 1 ☎ 698 682 638 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Italiana, Mediterránea**
 🕒 50 🕒 50 🌟 📱

🕒 12 a 16h / 17.30 a 23.00h

LA PORTETA 🍷

C/ Porteta, 18 ☎ 964 489 774 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 **Mediterránea, autóctona**
 🕒 30 🕒 54 🌟 📱

🕒 13 a 16h / 20 a 23h

L'ESPIGÓ 🍷

C/ Porteta, 14 ☎ 964 480 621 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 **Mediterránea, autóctona**
 🕒 100 🕒 40 🌟 📱

Menú: **15 € / 25 €**
 🕒 13 a 16h / 20 a 23.30h

MAR NATURE RTE. 🍷

C/ Porteta, 16 ☎ 964 480 057 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 **Mediterránea, autóctona**
 🕒 20 🕒 20 🌟 📱

✕ Día de descanso/Closed all day: Lunes

🕒 13 a 16h / 19 a 23h

MUVABEACH RESTAURANTE 🍷

C/ Porteta, 5 ☎ 651 101 311 ➔ Abierto/Open: **Todo el año excepto noviembre, diciembre y enero**
 🍷 **Mediterránea, autóctona**
 🕒 45 🕒 10 🌟 📱

Menú: **25 € / 35 €**

🕒 13 a 24h

RANCHO MARINERO 🍷

Pl. de Bous, 1 ☎ 964 489 276 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Marinera**
 Menú: **9,50 € / 20 €**
 ⌚ 60 📍 si 🌟 📱 🍷 🍷 ⌚ 11 a 16h / 19 a 23.30 h

RESTAURANTE CARMEN GUILLEMONT 🍷🍷

C/ Juan José Fulladosa, 5 ☎ 964 48 13 81 ➔ Abierto/Open: **Todo el año, excepto del 7 de enero al 10 de febrero (martes cerrado)**
 🍷 **Artesana, alta calidad**
 Menú: **20 € / 40 €**
 ⌚ 35 📍 20 🌟 📱 🍷 ⌚ 13 a 26h / 19 a 24 h

ROCAMAR 🍷🍷

C/ Porteta, 3 ☎ 964 480 621 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Mediterránea, autóctona**
 Menú: **25 €**
 ⌚ 80 📍 50 🌟 📱 🍷 🍷 ⌚ 13 a 16h / 20 a 23.30h

TABERNA DEL COSO 🍷

Pl. Don Blas Pérez, 1 ☎ 964 480 082 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a noviembre**
 🍷 **Parrilla argentina, tabla embutidos** ⌚ 19 a 00.30h
 ⌚ 50 📍 50 🌟 📱 🍷

TABERNA ÁNFORA 🍷

C/ Matilde Thinot, 5 ☎ 964 482 361 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Pescados y mariscos**
 Menú: **25 €**
 ⌚ 40 📍 si 📱 🍷 ⌚ 19 a cierre

TASCA NEREA 🍷

C/ D. Jaime Sanz, 11-12 ☎ 964 481 448 ➔ Abierto/Open: **abril a septiembre**
 🍷 **Marisquería, Mediterránea**
 ⌚ 50 📍 15 🌟 📱 🍷

VISTA AL MAR 🍷

C/ Príncipe ☎ 964 481 231 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 **Mediterránea, Autóctona**
 Menú: **12 € / 25 €**
 ⌚ 30 📍 100 🌟 📱 🍷 ⌚ 12 a cierre



ANDALUCÍA

C/ Laureano Gil, 10 ☎ 697 812 518 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Platos Comb., pasta, pizza
 ⌚ 64 📶

BAYARRI

Av. d'Espanya, 2 ☎ 964 480 977 ➔ Abierto/Open: **marzo a noviembre**
 🍷 Mediterránea, autóctona
 ⌚ 100 ⌚ 80 📶

BLANC O NEGRE

Av. d'Espanya, 9 ☎ 652 145 333 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Mediterránea
 ⌚ 33 ⌚ 25 📶

BRASERÍA SANT ANTONI

C/ Jaume I, 24 ☎ 964 489 438 ➔ Abierto/Open: **mayo a septiembre**
 🍷 Carnes a la brasa
 ⌚ 44 📶

CAMINO DE SANTIAGO

C/ Jaume I, 8b, 1 ☎ 607 929 785 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 Gallega
 ⌚ 150 ⌚ si 📶 📶

CASA JOAN

Av. Akra Leuke, 15 ☎ 964 480 790 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Mediterránea, autóctona
 ⌚ 70 ⌚ 35 📶

CASA LAMPE

C/ Río, 3 ☎ 964 480 952 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 Mediterránea, autóctona
 ⌚ 25 ⌚ 120 📶

DRAGO'S

Av. de la Mar, 27 ☎ 964 481 616 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 Platos comb., tapas
 ⌚ 70 📶

DON PESCADITO FRITO 🍷

Av. de la Mar, 30 ☎ 639 629 992

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 49 🕒 48 🏠

➔ Abierto/Open: **marzo a octubre**Menú: **10 €**

🕒 10 a cierre

EL CARAGOL 🍷

Av. d'Espanya, 41 ☎ 964 480 761

🍷 **Autóctona**

🕒 20 🕒 25 🌿 🏠

➔ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **a partir de 14 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 22.45h

TIO PEPE 🍷

Av. d'Espanya, 32 ☎ 964 480 640

🍷 **Mediterránea**

🕒 60 🕒 20 🌿 🏠 🍷

➔ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **14 € / 18,50 €**

🕒 12.30 a 15.30h / 20 a 22.30h

EL MOLINO 🍷🍷

Av. de la Mar, 35 ☎ 964 480 205

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 100 🕒 60 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**Menú: **10 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 23h

EL PORTÓN 🍷

C/ Jaume I, 7 ☎ 964 489 874

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 50 🕒 70 🌿 🏠

➔ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **11 € / 18 €**

🕒 11 a cierre

FREIDURÍA MARÍA 🍷

Pl. Felipe V, 4 ☎ 964 489 356

🍷 **Autóctona, arroces y gallega**

🕒 150 🕒 110 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a Septiembre**Menú: **10 €**

🕒 10 a 16h / 19 a 00.00h

GARBÍ MESÓN JABUGO 🍷

Av. d'Espanya, 49 ☎ 964 481 026

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 32 🕒 48 🏠

➔ Abierto/Open: **junio a diciembre**Menú: **12 €**

🕒 Todo el día

GARDEN BUS 🍷

C/ Marcelino Roca, s/n

☎ 964 480 947 🍷 **Mediterránea**

🕒 100 🏠

➔ Abierto/Open: **Todo el año**Menú: **10 €**

🕒 8.30 a 12h

LANGOSTINOS

El langostino de Peñíscola resalta por su calidad y textura, diferente al capturado en otros puntos de la costa mediterránea, por la baja salinidad de sus aguas y el clima suave y atemperado durante todo el año. Tiene un tamaño que puede alcanzar los veinte centímetros y está considerado como uno de los langostinos más sabrosos de la Península Ibérica.

Los langostinos como todos los mariscos, son ricos en vitamina B12, necesaria para el mantenimiento de nuestras funciones neurológicas y psicológicas.

Sus múltiples propiedades beneficiosas para la salud hacen del langostino un complemento fundamental en nuestra dieta.



HOGAR DEL PESCADOR 📍

Pl. Lonja Vieja ☎ 964 489 588

🍷 **Marisquería, mediterránea y arrozcería**

🕒 80 🕒 60 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **10 € / 20€ / 25€**

🕒 13 a 16h / 20 a 00.00h

JUBILATS PEÑÍSCOLA 📍

Av. Akra Leuke, s/n ☎ 649 595 651

🍷 **Mediterránea**

🕒 80 🕒 80 📱

➡ Abierto/Open: **todo el año (a diciembre)**

🕒 Todo el día

LA BARCA 📍

Av. d'Espanya, 34 ☎ 964 480 606

🍷 **Platos comb., tapas**

🕒 34 🕒 18 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **todo el año**

🕒 Todo el día

LA CABAÑA 📍📍

Av. de la Mar, 29 ☎ 964 480 017

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 100 🕒 100 🌟 📱 🍷 🍷

➡ Abierto/Open: **marzo a octubre**Menú: **24 €**

🕒 13 a 15.30h / 20 a 22.30h

LA RASPA 📍

C/ Río, 13 ☎ 964 480 413

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 120 🕒 60 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **febrero a diciembre**Menú: **11 €**

🕒 10,30 a 16h / 19.30 a 00.00h

LA RAVAL 📍

Av. d'Espanya, 15 ☎ 964 481 244

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 40 🕒 25 📱

➡ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **10 €**

🕒 9 a 16h / 19 a 23h

MESÓN CASA ANTONIO 📍📍

Av. de la Mar, 8 ☎ 964 481 461

🍷 **Casera, mediterránea**

🕒 60 🕒 si 📱

➡ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **10 €**

🕒 Todo el día

MESÓN DEL ABUELO 📍

Av. de España, 19 ☎ 679936153

🍷 **Mediterránea, menú celiacos**

🕒 54 🕒 60 🌟 📱 🍷 🍷

➡ Abierto/Open: **todo el año // Menú: 13 €**

✖ Día descanso/Closed all day: mier. invierno

🕒 10 a 00.00h verano/10 a16h invierno

y fin de semana de 19.00h a 23.00h

PATALETA 🍴

Av. d'Espanya, 47

🍷 Mediterránea

🕒 20 🕒 20 🌟 📶

➡ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **8 € / 8,50 € / 9 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 23.00h

PLATJA 🍴

Av. de la Mar, 32 📞 688 246 302

🍷 Mediterránea, tapas, platos comb.

🕒 50 🌟 📶

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**Menú: **10 €**

🕒 Todo el día

RIO-MAR 🍴

Av. de la Mar, 36 📞 964 480 745

🍷 Mediterránea, autóctona

🕒 60 🕒 25 🌟 📶 🍷

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**

TABERNA MIO CID 🍴

Av. Akra Leuke 📞 964 489 340

🍷 Mediterránea, autóctona

🕒 20 🕒 20 🌟 📶

➡ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **10 €**

🕒 12 a 16h / 20 a 23h

TAJ MAJAL II 🍴

Av. d'Espanya, 11 📞 617 507 366

🍷 Hindú

🕒 30 🕒 40 🌟 📶

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**Menú: **10 €**

🕒 Todo el día

XULOS 🍴

C/ Jaume I, 25 📞 964 489 680

🍷 Arroces, autóctona

🕒 80 🌟 📶

➡ Abierto/Open: **marzo a octubre**Menú: **11 € / 18 € / 20 € / 25 €**

🕒 9 a 16h / 19.30 a 23.30h

3 CANTONS 🍴

Pl. Illueca, 34 📞 964 480 745

🍷 Mediterránea, autóctona

🕒 70 🕒 40 🌟 📶

➡ Abierto/Open: **febrero a diciembre**Menú: **10,70 €**

🕒 12 a 17h / 19 a 00.00h

EL CAMPO

Cmno. Mas del Senyor, 34

☎ 648 484 476 🍷 Carnes brasa, pizza

🕒 40 🏠 si 📱 VISA

➔ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **12,50 €**

🕒 13 a 15.30h / 19 a 00.00h

FONT NOVA

Cmno. Mas del Senyor, s/n

☎ 605 308 807 🍷 Mediterránea, autóc.

🕒 60 🏠 60 📱 VISA

➔ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **11,95 € semana / 13,95 fin de sem.**

🕒 13 a 16.30h

NEREA

Av. Ermita San Antonio, s/n

☎ 618 730 388 🍷 Mediterránea

🕒 90 🏠 30 📱 VISA

➔ Abierto/Open: **todo el año**Menú: **12 €**

🕒 13 a 15.30h / 20 a 22.30h

TERRA D'IRTA

Urbanización Font Nova

☎ 964 491 283 🍷 Mediterránea, autóc.

🕒 60 🏠 35 📱 VISA

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a septiembre**Menú: **10 €**

🕒 13 a 16h / 19.30 a 22.30h



All i pebre

CARAGOL PUNXENT

El caracol punxent son las conocidas cañadillas (*Murex brandaris*), un molusco gasterópodo que habita en fondos arenosos cerca de las rompientes del mar Mediterráneo y del Atlántico oriental.

El caracol de mar es muy apreciado en la cocina marinera y es protagonista en distintas localidades bañadas por el mar en las que se celebran fiestas gastronómicas, como las de Peñíscola.



ACUALANDIA

Av. Papa Luna, 96

☎ 964 481 212

🕒 203 🚶 si ❄️ 📱 VISA 🍴

➡️ Abierto/Open: **febrero a octubre**
🕒 8 a 10,30h / 13 a 15.30h / 20 a 22.30 h

ARGENTA

Av. Papa Luna, 70 ☎ 964 044 058

🍷 Mediterránea, arroces, picadas de mar

🕒 40 🚶 80 ❄️ 📱 VISA

➡️ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
Menú: **8 € (Infantil) / 10 € / 12 €**
🕒 12.30 a 16h / 20 a 23.30h

AMAIKA

C/ Jaume I, 11 ☎ 679 484 191

🍷 Mediterránea, autóctona

🕒 45 🚶 80 📱 VISA

➡️ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
Menú: **12 €**
🕒 12 a 16h / 19 a 23.30h

ANDROS

Av. Papa Luna, 4 ☎ 650 481 070

🍷 Tapas, raciones, arroz, menús

🕒 36 🚶 48 📱 VISA

➡️ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
Menú: **11 €**
🕒 13 a 16h / 20 a 23.30h

BODEGÓN

Av. Papa Luna, 77 ☎ 964 480 330

🍷 Tapas, arroces, platos comb.

🕒 140 🚶 70 📱 VISA 🍴

➡️ Abierto/Open: **Semana Santa a septiembre**
Menú: **9,50 €**
🕒 10.30 a 16.30h / 19.30 a 00.00h

BLANCO Y NEGRO

Av. Papa Luna, 42 ☎ 664 065 221

🍷 Mediterránea, autóctona

🕒 30 🚶 30 📱 VISA

➡️ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
Menú: **10 €**
🕒 Todo el día

CAMPING VIZMAR

Av. Camí d'Enmig, s/n

☎ 964 473 439 🍷 Platos comb.

🕒 40 🚶 si 📱 VISA

➡️ Abierto/Open: **julio a agosto**
🕒 13 a 16h / 18 a 22h

CASA JAIME

Av. Papa Luna, 5 ☎ 964 480 030

🍷 Autóctona, marinera

🕒 25 🚶 20 ❄️ 📱 VISA 🍴

➡️ Abierto/Open: **todo el año**
Menú: **11 €**
🕒 13 a 15.30h / 20 a 23 h

CARAMBA 🍷

Av. Papa Luna, 159 ☎ 964 461 056 ➔ Abierto/Open: **marzo a octubre**
 🍷 Tapas, pizza casera ⏰ 12 a 16h / 19 a 23h
 🕒 40 🕒 80 🏠

CHINA TOWN 🍷

Av. Papa Luna, 4 ☎ 964 480 588 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Comida china Menú: **6,95 €**
 🕒 50 🕒 50 🏠 ⏰ 11.30 a 16h / 19.30 a 00.00h

CISNE BLANCO 🍷🍷

Av. València, Peñismar I, D-4,4 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 ☎ 964 482 182 🍷 Comida China
 🕒 90 🕒 300 🏠

DO PULPO 🍷🍷

Av. Papa Luna, 20 ☎ 964 480 137 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a Sept.**
 🍷 Gallega, arroces, menú Menú: **11 € / 18 €**
 🕒 40 🕒 125 🌿 🏠 🍷

EDÉN 🍷🍷

C/ Madrid, 3 ☎ 964 480 407 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Mediterránea, autóctona
 🕒 450 🕒 300 🌿 🏠 🍷

EL CHIRINGUITO DE TONI 🍷

C/ Teruel - Urb. Peñismar ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 ☎ 964 481 461 🍷 Mediterránea, casera Menú: **10 €**
 🕒 30 🕒 30 🌿 🏠 🍷 ⏰ Todo el día

EL PESCADOR 🍷🍷

Av. Papa Luna, 38 ☎ 964 489 702 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 Marisquería, mediterránea ⏰ 13 a 16h / 20 a 23h
 🕒 65 🕒 40 🌿 🏠 🍷

EL MENHIR GALO 🍷

Av. Papa Luna, 12 ☎ 632 869 023 ➔ Abierto/Open: **marzo a septiembre**
 🍷 Mediterránea ⏰ Todo el día
 🕒 50 🌿 🏠 🍷


HEIDI 📍

Av. Papa Luna, 142 ☎ 964 461 512 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a agosto**🍷 **Platos Comb. y bocadillos**

🕒 Todo el día

👉 sí 

HOTEL HOSTERIA DEL MAR 📍

Av. Papa Luna, 18 ☎ 964 481 363 ➔ Abierto/Open: **todo el año**🍷 **Restaurante a la carta**🕒 400 🌟 

LA FONTANA 📍

Av. Papa Luna, 111 ☎ 964 489 444 ➔ Abierto/Open: **todo el año**🍷 **Mediterránea**
Menú: **8,50 € / 17 € celiacos**🕒 120 🕒 90 🌟 

🕒 11 a 17h / 19.30 a 00.30h

LA FUGA 📍

Av. Papa Luna, 13 ☎ 964 481 719 ➔ Abierto/Open: **marzo a octubre**🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 Todo el día

🕒 60 🕒 32 🌟 

LA LUNA 📍

Urb. Voramar, s/n ☎ 675 893 130

🍷 **Mediterránea**🕒 70 🕒 50 🌟 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a sept.**Menú: **12 €**

🕒 13 a 16.30h / 20 a 23.30h

LA TERRAZA 📍

Av. Papa Luna, 111 ☎ 626 666 853 ➔ Abierto/Open: **marzo a octubre**🍷 **Mediterránea, internacional**Menú: **10 €**🕒 30 🕒 50 

🕒 12 a 16.30h / 20 a 00.00h

LAS VEGAS 📍

Av. Papa Luna, 16 ☎ 680 106 469

🍷 **Autóctona**🕒 15 🕒 30 🌟 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**Menú: **12,90 €**

🕒 13 a 16h / 19.30 a 23h

LES DOYES 📍

Av. Papa Luna, 10 ☎ 964 480 795

🍷 **Mediterránea, arroces, etc...**🕒 100 🕒 80 🌟 ➔ Abierto/Open: **marzo a septiembre**Menú: **11,50 €**

🕒 13 a 15.30h / 20.30 a 22.30h

GALERAS

La galera es un crustáceo malacostráceo que se da en la zona del Mediterráneo, en la costa valenciana hay buena cuenta de ellas, por lo que también se las denomina “carabela valenciana”. Su interior esconde una carne muy jugosa y sabrosa.

Basta con hacerlas a la brasa o a la plancha con un poquito de sal y un buen aceite de oliva. Tijera en mano para abrirlas fácilmente y a disfrutar de una carne fina y muy gustosa.

También es habitual cocerlas en agua salada para su degustación, sin duda son una apuesta segura para un arroz u otros guisos marineros. Se las considera una exquisitez en los meses fríos, cuando se encuentran con huevas.



LOS CONEJOS

Urbanización Peñismar

🍷 **Mediterránea**

🕒 62 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**Menú: **10 €**

🕒 Todo el día

LOS MAÑOS

Av. Papa Luna, 109 -110

☎ 677 473 220 🍷 **Mediterránea, autóct.**

🕒 80 🕒 70 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a Sept.**Menú: **10 €**

🕒 13 a 16.30h / 19.30 a 23.30h

MARÍA CRISTINA

Av. Papa Luna, 9 ☎ 964 480 787

🍷 **Mediterránea, a la carta**

🕒 80 🕒 50 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre****MALAKULA**

Cmno. La Volta ☎ 619 770 303

🍷 **Tapas, platos combinados**

🕒 100 🌟 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**Menú: **10 €**

🕒 Todo el día

MANASUM

Av. Papa Luna, 4 ☎ 678 888 381

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 60 🕒 50 🌟 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre****MANASUM**

Av. Papa Luna, 25 - Pompeya

☎ 698 394 528 🍷 **Pizza, pasta, platos comb.**

🕒 80 🌟 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a nov.**Menú: **10 €**

🕒 8 a 12h / 16 a 00.00h

MANDARINA

Av. Papa Luna, 1 ☎ 964 467 650

🍷 **de autor**

🕒 48 🕒 180 🌟 🏠

➔ Abierto/Open: **todo el año**

🕒 13 a 16h / 21 a 00.00h

MARINA

Av. Papa Luna, 79 ☎ 665 058 704

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 40 🕒 20 🏠

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**

RESTAURANTES

Avenida Papa Luna - Zona Norte

MAYTE PORTAZGO

Av. Papa Luna, 51 ☎ 964 480 287

🍷 Paellas, pescados, carnes, autóct.

🕒 50 🕒 30 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **febrero a octubre**

Menú: **10 € / 12 €**

🕒 10 a 16.30h / 20h a cierre

MESÓN DE LUGO

Av. Papa Luna, 109

🍷 Mediterránea, autóctona

🕒 56 🕒 50 📱

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a sept.**

Menú: **10 €**

🕒 12 a 16.30 / 19.30 a 00.00h

PIZZERIA LLEVANT

Av. Dr. Marcelino Roca, 2

☎ 964 480 062 🍷 Pizza, pasta, plato comb.

🕒 100 🕒 24 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **marzo a septiembre**

Menú: **17,50 €**

🕒 12h a cierre

PIZZERIA MR. RABBIT'S

Urb. Peñismar ☎ 964 481 163

🍷 Mediterránea, Internacional, pizza

🕒 85 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **todo el año**

Menú: **11 €**

🕒 Todo el día

PIZZERIA SANTORINI

Av. Papa Luna, 1 ☎ 964 467 587

🍷 Pizza, arroces, pescados, carnes

🕒 80 🕒 40 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **marzo a noviembre**

🕒 13 a 16h / 20 a 00.00h

PIZZERIA SERREDAL

Av. Catalunya, 117 ☎ 964 489 573

🍷 Italiana, pizza, pasta, platos comb.

🕒 90 🌟 📱

➡ Abierto/Open: **febrero a noviembre**

Menú: **8,50 €**

🕒 12 a 16h / 18.30 a 00.00h

POLO SUR

Av. Papa Luna, 115

☎ 964 461 971

🕒 35 🕒 si 📱

➡ Abierto/Open: **marzo a septiembre**

PORTO CRISTO

Av. Papa Luna, 2 ☎ 964 480 718

🍷 Mediterránea

🕒 100 🌟 📱 🍷

➡ Abierto/Open: **todo el año**

🕒 13 a 16h / 20 a 00.00h

DÓNDE COMER

ROCA PLATJA 🍷

Av. Papa Luna, 20 ☎ 616 337 407 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
🍷 Menús especiales, eventos, grupos ⌚ 12 a 16h / 20 a 23h
🕒 150 ↻ 40 ✨ 

TANDEM 🍷

Av. Papa Luna, 161 ☎ 964 474 764 ➔ Abierto/Open: **junio a septiembre**
🍷 Casera, Mediterránea Menú: **12 €**
🕒 25 ↻ 80 

VINOTECA EL MAÑICO 🍷🍷

Av. Papa Luna, 15 ☎ 650 321 830 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a nov.**
🍷 Mediterránea, arroces, raciones Menú: **13,50 €**
🕒 20 ↻ 20 ✨ 



Paella

PULPO

El pulpo encierra tras de sí una detallada tradición gastronómica en Peñíscola donde este molusco es protagonista de recetas muy antiguas, además de manjar de obligada presencia en cualquier restaurante de comida autóctona.

En cuanto a sus propiedades nutritivas, cabe destacar su escaso valor en lo que respecta a calorías y grasas, pero sí es una buena fuente de calcio y de algunas de las más importantes vitaminas.

Este succulento habitante del mar puede consumirse frito, cocido, a la parrilla, asado, etc. A los guisos con legumbres o con arroz les aporta un toque delicioso y, en la sopa de pescado, encuentra un hueco que seguro que agrada a nuestro paladar. Asimismo, el pulpo relleno, estofado o dentro de un salpicón de marisco se convierte en una vianda incomparable.



RESTAURANTES

Ctra. de l'Estació y adyacentes

BRASERÍA TAPERÍA CAN FELIU

Av. Estación, 11 ☎ 964 48 11 53

🍷 Brasería, tapería

🕒 40 🕒 20 🌿 🍷 🍷

➡ Abierto/Open: **todo el año**

⊗ Día de descanso/Closed all day:

Menú: **10 €**

🕒 de L-J 08.00 a 21.00h/ V-S-D 08.00 a 17.00h y de 21.00 a 00.00h

CAMPING EL CID

Assagador de la Creu

☎ 964 480 380 🍷 Mediterránea, autóc.

🕒 110 🕒 si 🌿 🍷

➡ Abierto/Open: **todo el año**

Menú: **8 € / 9 € / 12 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 23.30h

CAMPING FERRER

Ctra. de l'Estació, 69 ☎ 964 480 964 ➡ Abierto/Open: **todo el año**

🍷 Platos combinados, tapas

🕒 70 🕒 110 🍷 🍷

CAMPING LOS PINOS

Cmno. Abellers, 2 ☎ 964 480 379 ➡ Abierto/Open: **todo el año**

🍷 Mediterránea, autóctona

🕒 190 🕒 100 🌿 🍷

IL PASTAIOLO

C/ La Cova, 18 ☎ 964 467 654

🍷 Italiana

🕒 50 🕒 30 🌿 🍷

➡ Abierto/Open: **todo el año**

Menú: **18 €**

🕒 13 a 15.30h / 20 a 00.00h

LA BODEGUETA

D. Antonio Pascual, 23 ☎ 964 480332 Menú: 20 €

🍷 Mediterránea

🕒 82 🕒 32 🍷 🍷

➡ Abierto/Open: **todo el año**

🕒 13.00 a 16.00h y 20.00 a 23.00h

LA CARABELA

Ctra. de l'Estació, 69 ☎ 619964196

🍷 Mediterránea

🕒 60 🕒 30 🍷 🍷

➡ Abierto/Open: **todo el año**

Menú: **15 €**

🕒 07.00 a 21.00h invierno/ 07.00 a 01.00h invierno

LAS ATALAYAS

Av. Grecia, 35 ☎ 964 107 662

🍷 Carnes brasa, arroces, paellas

🕒 500 🍷

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**

Menú: **15 €**

🕒 12 a 16.30h / 20 a 00.00h

DÓNDE COMER

PERLA BLANCA

Av. Noruega, 19 ☎ 964 467 720

🍴 Paella, pescado, carne, cocina fresca

🕒 15 🕒 30 * 📱 VISA

➡ Abierto/Open: **Semana Santa a -**
Menú: **12 € / 25 €**

🕒 11 a 00.00h

SPA NATURA RESORT

Partida Villarroyos ☎ 964 475 480

🍴 Menú del día

🕒 80 * 📱 VISA

➡ Abierto/Open: **Todo el año**



ARROZ A BANDA (receta)

Auténtica receta de pescadores.

Ingredientes:

- Pescado de roca.
- *Cañadillas - Caragol Punxent*.
- 1 Cebolla pequeña.
- Pulpo.
- 2 patatas.
- Pimentón dulce.
- Azafrán.
- Arroz bomba de autor.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal.

También se puede añadir calamar, hígado de rape y *esparidenyes*; para el arroz.

Elaboración:

- En primer lugar se elabora un potente caldo de pescado con agua, y los pescados limpios con sus espinas, el pulpo y los caracoles punxents. Previamente se añade el aceite, la cebolla y la patata troceada irregularmente. También el pimentón y las hebras de azafrán.

- Cocinar este caldo durante 20 minutos. Colar y reservar el caldo.
- Poner el pescado de roca, el pulpo y los caracoles punxents en una fuente.
- Acompañar con un alioli, algo del fumet del mismo pescado. Y servir.
- En una paellera elaborar el arroz.
- Añadir aceite de oliva virgen, sofreír el arroz hasta que se dore.
- Se puede añadir algún ingrediente más (hígado de rape, *esparidenyes*)
- Añadir el fumet de pescado.
- Dejar cocer el arroz a fuego lento durante 15 min. Y listo para servir.

Receta proporcionada por el Restaurante Casa Jaime.

MINI-HAMBURGUESAS DE RAPE (receta)

Mini-hamburguesa de rape y gamba roja acompañada de crema de alcachofas.

Ingredientes para 4 personas:

Para la hamburguesa:

- 100 g de carne de rape.
- 100 g de gamba roja pelada.
- 100 g de panceta curada.
- Sal y pimienta.

Para la crema de alcachofas:

- 2 alcachofas cocidas.
- 25 cl aceite oliva suave.
- 1 cucharada de mostaza.
- Sal.

Elaboración:

- Picamos el rape, la gamba roja y la panceta hasta conseguir una textura parecida a la carne picada, salpimentamos y dejamos reposar 1 hora en la nevera.

- Emulsionamos la alcachofa con el aceite y la mostaza con batidora. Corregimos de sal.
- Damos forma a las hamburguesas y las preparamos a la plancha.
- Servimos las hamburguesa aderezadas con la crema de alcachofas en pan.

Sugerencia: acompañar con chips de alcachofa.

Receta proporcionada por el Hotel Restaurante Tío Pepe.

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE PEÑÍSCOLA

JORNADA GASTRONÓMICA DE LA GALERA Y EL ARROZ.

Se celebran en febrero / marzo.

JORNADAS CONJUNTAS DE LA COMARCA, COCINA DE SABORES.

Se celebran durante la segunda quincena de abril.

JORNADA GASTRONÓMICA DEL CARACOL PUNXENT Y EL LANGOSTINO DE PEÑÍSCOLA.

Se celebran la segunda quincena de junio.

JORNADA GASTRONÓMICA DEL PULPO DE LA LONJA DE PEÑÍSCOLA.

Se celebran en octubre.

JORNADA GASTRONÓMICA DE LA COCINA TRADICIONAL.

Se celebran en el mes de diciembre.

EDITA

Ayuntamiento de Peñíscola

Edición 2015

CRÉDITOS

Fotografía

Patronato Municipal de Turismo
de Peñíscola

Diseño e impresión

www.dobleessa.com

GUÍA GASTRONÓMICA DE PEÑÍSCOLA

Peñíscola's Gastronomic Guide
Guide Gastronomique de Peñíscola



TOURIST-INFO PEÑÍSCOLA

Paseo Marítimo | T 964 480 208 | www.peniscola.org
12598 Peñíscola | F 964 489 392 | www.peniscola.es

Síguenos en:

