

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



ÍNDICE

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 |
|  = WIFI |  = Aceptan perros
Accept dogs
accepter les chiens |  = Temporada baja
Low season
Basse saison |
|  = Compromiso de Calidad Turística / Commitment to Tourism Quality / Compromis de Qualité Touristique | | |
|  = Adaptado minusválidos / Adapted disabled/ Adapté handicapés | | |



ALTAMIRA

C/ Príncipe, 3 ☎ 964 480 038

🍷 **Mediterránea, autóctona, arroces**

🕒 35 🕒 50 🌿 📶 📶

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

Menú: **15 € / 18 € / 28 €**

🕒 12.30 a 16h / 19.30 a 23.30h
restaurantealtamira@hotmail.com

BARRA ALTA

Pl de Bous, 6 ☎ 964480023

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 32 🕒 48 🌿 📶 📶

➔ Abierto/Open: **Todo el año**

Menú: **13,90 € / 25 €**

🕒 10.30 a 16.30h / 20 a 24h
barraalta@hotmail.es

CALABUCH

Pl. de Bous, 4 ☎ 964 480 028

🍷 **Autóctona, Arroces, tapas**

🕒 39 🕒 50 📶 📶

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

Menú: **13,90 €**

🕒 10.30 a 16h / 19.30 a 23.30h
jrpcalabuch@hotmail.com

CAFETERÍA ROCA

Pl. de Armas, 2 ☎ 964480680

🍷 **Tapas**

🕒 60 📶 🐕

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

🕒 10 a 16h / 19 a 24h
fininbayarriroca@hotmail.com

CASABLANCA

C/ Jaime Sanz, 16,18

☎ 964351897 🍷 **Vegetariana**

🕒 40 🕒 40 🌿 📶 🐕

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

Menú: **14 €**

🕒 12.30 a 16h / 20 a 24h
ragonser@gmail.com



CASA DOROTEA

C/ San Vicente, 12 ☎ 677 741 884 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 ☞ **Mediterránea, autóctona** invierno, fin de semana mediodía
 🕒 30 🕒 30 📶 📶 📶 📶 📶

🕒 13 a 15.30h / 19.30 a 22.30h
 boniypaca2012@gmail.com

CASA VICENT

C/ Santos Mártires, 13 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a septiembre**
 ☎ 964 88 00 96 ☞ **Mediterránea, autóct.** Menú: **12,50 €**
 🕒 60 📶 📶 📶

🕒 13 a 15h / 20.30 a 22,30h

CHIKI

C/ Mayor, 5 ☎ 964 480 284 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 ☞ **Mediterránea, autóctona** Menú: **13,50 € / 19,50 € / 23,50 €**
 🕒 40 🕒 30 📶 📶 📶 📶 📶 📶 📶 📶

🕒 13 a 15.30h / 20 a 23h · D.P. miércoles
 h_chiki@hotmail.com

CHIKITA

C/ Olvido, 27 ☎ 964 489 515 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 ☞ **Mediterránea, autóctona** Menú: **13 €**
 🕒 24 🕒 25 📶 📶

🕒 10 a 16h / 20 a 23h · T. baja de 10 a 16 h

EL MIRADOR

C/ Santos Mártires, 15 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a septiembre**
 ☎ 964 489 834 ☞ **Mediterránea, autóct.** Menú: **15 € / 25 €**
 🕒 45 🕒 45 📶 📶 📶

🕒 12.30 a 16h / 20 a 23.30h
 titufabre@hotmail.es

EL PARQUE

C/ Olvido, 29 ☎ 964 489 846 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a fin sept**
 ☞ **Arroces, mariscos** Menú: **14 €**
 🕒 30 🕒 70 📶 📶 📶

🕒 13 a 16.30h / 19.30 a 23.30h

EL PEÑÓN

C/ Santos Mártires, 22 M 635538097
 ☎ 964 480 716 ☞ Abierto/Open: **Semana Sta a mitad dic**
 ☞ **Mediterránea, autóct., vegetariana** Menú: **20 € / 25 €**
 🕒 25 🕒 50 📶 📶 📶 📶 📶

🕒 13.30 a 15.30h / 20 a 23.30h · D.P. miércoles

www.elpenyon.es

EL RINCÓN DE JAVI

Pl. de Bous, 1 ☎ 637 313 830 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 ☞ **Mediterránea, gallega, vegetariana** Menú: **13,90 € / 25 €**
 🕒 24 🕒 36 📶 📶 📶 📶 📶

🕒 10 a 16.30 h / 19 a 23.30 h · D.P. miércoles
 rincondejavi281115@gmail.com

LA FRONTERA

C/ Matilde Thinet, 3 964 481 556
677 837 878

☝ **Tex - Mex, Mejicano**

🕒 32 🕒 16 🌐 📶

www.lafronteratexmex.com

➔ Abierto/Open: **todo el año**

Menú: **22 €** infantil: **9 €**

🕒 18 a 00.00h - D.P. lunes a jueves invierno
barrys97@hotmail.es

LA LANTERNA

C/ Solet, 1 673 287 881

☝ **Italiana**

🕒 75 🕒 50 🌐 📶 🐕

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a 15 de dic**

🕒 19 a cierre - D.P. lunes a jueves Tem. baja
lfitei8@gmail.com

LA MARINERA

Pl. de Bous, 7 964 481 519

☝ **Mediterránea, autóctona**

🕒 50 🕒 50 🌐 📶 🗿

➔ Abierto/Open: **todo el año**

Menú: **9,50 € / 29 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 23h - D.P. martes Tem. baja
20 a 24h Verano

LA PORTETA

C/ Porteta, 18 964 489 774

☝ **Mediterránea, autóctona**

🕒 30 🕒 60 🌐 📶

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

Menú: **22 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 23h - D.P. martes / miércoles
mdlangelesllb@gmail.com

EL MERCAT DE PEÑÍSCOLA

C/ Porteta, 14 964 480 621

☝ **Mediterránea, autóctona**

🕒 100 🕒 50 🌐 📶 🗿 📶

www.restauranterocamar.es

➔ Abierto/Open: **mitad marzo a final octubre**

Menú: **22 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 23.30h - D.P. de l-j Tem. baja
info@restauranterocamar.es

MAR NATURE RTE.

C/ Porteta, 16 964 480 057

☝ **Mediterránea, marisquería**

🕒 20 🕒 25 🌐 📶 🗿 📶

www.hotelboutiquelamar.com

➔ Abierto/Open: **Semana Sta. a final de octubre**

🕒 13 a 16h / 20 a 23h

info@hotelboutiquelamar.com

MUVABEACH RESTAURANTE

C/ Porteta, 5 964 845 162

☝ **Mediterránea, autóctona**

sushi, fusion

🕒 70 🌐 📶 🗿 📶

www.muvabeach.com

➔ Abierto/Open: **Semana Sta. a 31 de diciembre**

Menú: **25 € / 35 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 24h
info@muvabeach.com

PIÙ CHE BUONO

Pl de Bous, 1 665 490 160
964741025

☝ **Mediterránea, brasa, italiana**

🕒 77 🕒 60 🌐 📶 🗿 📶

www.piuchebuono.com

➔ Abierto/Open: **Abierto todo el año** (invierno fin de semana)

Menú: **13,90 € fin de semana 15,50 € / 17 € / 22,50 €**

🕒 11 a 23h (sábados de 11-24h)
info@piuchebuono.com

RANCHO MARINERO

Pl. de Bous, 1 ☎ 964 489 276 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 ☝ **Marinera, mediterránea** Menú: desde **13,90 €**
 🕒 30 🕒 25 🌐 📶 🐕 📧 11 a 16h / 19 a 23.30 h · D.P. lunes Tem. baja
 viche1961@hotmail.es

ROCA MAR

C/ Porteta, 3 ☎ 964 480 621 ➔ Abierto/Open: **todo el año** · invierno fin de semana
 ☝ **Mediterránea, autóctona** Menú: **22 €**
 🕒 60 🌐 📶 📧 13 a 16h / 20 a 23.30h
 www.restauranterocamar.es info@restauranterocamar.es

TABERNA ÁNFORA

C/ Matilde Thiot, 5 ☎ 964 482 361 ➔ Abierto/Open: **todo el año** · invierno fin de semana
 ☝ **Pescados y mariscos**
 🕒 40 🕒 12 🌐 📶 20 a 23h · D.P. lunes a jueves
 www.tabernaanfora.com tabernaanfora@hotmail.com

TABERNETA DE SANT ROC

C/ Sant Roc, 15 ☎ 964 482 170 ➔ Abierto/Open: **de Semana Santa a octubre**
 ☝ **Croquetas, calçots, pescado lonja** D.P. martes
 🕒 25 🕒 20 🌐 📶 🐕 📧 13 a 15.30h / 19 a cierre
 carne11galo@gmail.com

TASCA ARROCIERÍA EL RACONET DE CA DEU

C/ San Roque, 11 ☎ 964 489401 ➔ Abierto/Open: **Todo el año** · D.P. miércoles tarde
 ☝ **Mediterránea, arrocería, tasca** Menú: **8 €**
 🕒 33 🕒 35 🌐 📶 11 a 16h / 18.30 a 24h
 elraconetdecadeu@gmail.com

TASCA NEREA

C/ D. Jaime Sanz, 11-12 ☎ 619 638 747 ➔ Abierto/Open: **mediados marzo a 12 octubre**
 ☝ **Jamón Lampiño, tapas marineras** Menú: **15 €**
 🕒 30 🕒 50 🌐 📶 📧 18 a 24 h
 www.territoriolampino.es

VENECIA

C/ Calabuig, 1 ☎ 612 56 52 35 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 ☝ **Italiana, Mediterranea, platos combinados** Menú: **9,5 €** · D.P. martes TB
 🕒 35 🕒 50 🌐 📶 📧 12 a 16h / 19.30 a 23h

VISTA AL MAR

C/ Príncipe, 4 ☎ 964 481 231 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a 8 de dic**
 ☝ **Mediterránea, Autóctona**
 arroces, vegano
 🕒 20 🕒 80 🌐 📶 🐕 📧 12 a 16h / 20 a 24h (invierno 12 a 16h)
 hola@restaurantevistaalmar.es
 www.restaurantevistaalmar.es

AMAICA 🇪🇸

C/ Jaume I, 11 ☎ 964 88 01 76
☎ 679 484 191

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 20 🕒 80 📶 🐕 📶

www.restauranteamaika.es

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
Menú: **13 €/18 €**

🕒 12 a 16h / 19 a 23.30h · D.P. martes TB
restauranteamaika@gmail.com

ANDALUCÍA 🇪🇸

C/ Laureano Gil, 10 ☎ 697 812 518 ➔ Abierto/Open: **todo el año**

🍷 **Platos Comb., pasta, pizza, arroces** Menú: **10 €**

🕒 30 🕒 140 🐕

🕒 9 a 00.00h

BAYARRI 🇪🇸

Av. d'Espanya, 2 ☎ 964 480 977

🍷 **Platos combinados**

🕒 50 🕒 140 📶 🌟 🐕 📶

➔ Abierto/Open: **1 de marzo al 1 de noviembre**
Menú: **16€**

🕒 09 a 24h

BRASERÍA SANT ANTONI 🇪🇸

C/ Jaume I, 24 ☎ 686 022 097

🍷 **Carnes, marisquería, arroces**

🕒 60 🐕 📶 📶

➔ Abierto/Open: **marzo a mitad octubre**
Menú: **13 €/19,5 €/25 €**

🕒 10 a 00.00h · D.P. jueves TB

CAMINO DE SANTIAGO 🇪🇸

Avda. España, 5 ☎ 964 48 21 63 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a fin de octubre**

🍷 **Gallega**

🕒 45 🕒 80 🌟 📶 📶 📶 📶 🕒 10 a 16h / 19 a 00.00h · D.P. miércoles

M · 607 929 785

restaurantecaminodesantiago@gmail.com

CASA LAMPE 🇪🇸

C/ Río, 3 ☎ 964 480 952

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 100 📶 📶 🐕 📶

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a fin de sept**
Menú: **13 € / 25 € / 7 € infantil**

🕒 11 a 16h / 20 a 24h · D.P. noches I-v T.B.
casalampepeniscola@gmail.com

RESTAURANTES

Centro Urbano

CAFFE DEL MAR 🍷

C/ Irta, 2- Es 2- I H ☎ 964 843 297 ➔ Abierto/Open: **todo el año** T.B. solo mañanas
☕ **Arroces**
🕒 24 🕒 32 🌐 🚶 🦮 📶
www.caffedelmar.com
🕒 12 a 16.30h / 20 a cierre · D.P. martes
mihaicristian99@gmail.com

EL CARAGOL 🍷

Av. d'Espanya, 41 ☎ 964 480 761 ➔ Abierto/Open: **todo el año excepto nov.**
☕ **Autóctona, arroces**
🕒 25 🕒 30 🌐 🚶 🦮 📶
www.restauranteelcaracol.net
🕒 13 a 15.30h / 20 a 22.30h · D.P. miércoles
davidmonxi@hotmail.es

EL PORTÓN 🍷

C/ Jaume I, 7 ☎ 964 489 874 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
☕ **Mediterránea, autóctona**
🕒 40 🕒 70 🌐 🚶 🦮 📶
www.elporton-peniscola.com
🕒 11 a 23h
adamsol.mar@gmail.es

FREIDURÍA MARÍA 🍷

Pl. Felipe V, 4 ☎ 609 960 135 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa, fin de mayo hasta septiembre**
☕ **Autóctona, arroces y gallega**
🕒 100 🌐 🚶 🦮 📶
Menú: **13 €** / Infantil: 7,50 €
🕒 10 a 16h / 19 a 24h
freidumari@hotmail.com

GARBÍ MESÓN JABUGO 🍷

Av. d'Espanya, 49 ☎ 964 481 026 ➔ Abierto/Open: **julio a diciembre**
☕ **casera, jamón jabugo**
🕒 48 🌐 🚶 🦮 📶
🕒 13 a 16h / 20 a 24h · D.P. martes (T.B.)

GOA 🍷

Av. Akra Leuke, 15 ☎ 964 480 790 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
☕ **India**
🕒 30 🕒 30 🌐 🚶 🦮 📶
Menú: **15,90 €** (de lunes a viernes)
🕒 12 a 16h / 19 a 24h · D.P. miércoles TB

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.



EL CHIRINGUITO DE PEPE

Pl. Lonja Vieja, 2 ☎ 964 481 099 ➔ Abierto/Open: **todo el año** · D.P. lunes T.B.
 🍷 Croquetón, mediterránea, tapas
 🕒 80 🕒 70 * 📶 📶
 www.elchiringuitodepepe.com

JUBILATS PEÑÍSCOLA

Av. Akra Leuke, s/n ☎ 649 595 651 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 *exc del 15 de diciembre al final de enero
 🍷 Mediterránea
 🕒 60 🕒 40 ♿
 ➔ Todo el día · D.P. miércoles
 horario de invierno de 9.30 a 17h
 horario de verano de 9.30 a 23h

LA BARCA

Av. d'Espanya, 34 ☎ 964 480 606 ➔ Abierto/Open: **Todo el año**
 🍷 Platos comb., tapas
 🕒 34 🕒 24 * 📶
 ➔ 8 a 16h / 19.30 a 23h
 D.P. domingo

LA CABAÑA

Av. de la Mar, 29 ☎ 964 480 017 ➔ Abierto/Open: **de Semana Santa a octubre**
 🍷 Mediterránea, autóctona
 🕒 100 🕒 70 * 📶 📶 ♿ 📶
 www.hoteldepeniscola.com
 ➔ 13 a 15.30h / 20 a 22.30h · D.P. miércoles
 lacabana@hotel-lacabana.com

LA CAPITANA

C/ Rey lobo 1 esquina c/ Estación 1 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa al 12 de octubre**
 ☎ 615 40 25 21 Menú: **14,80**
 🍷 Carne, pescado, brasa, arroces
 🕒 100 📶 ♿ 🐕 📶
 ➔ 12 a 16h / 19.30 a 24.00h

LA MAR SALÁ

C/ Marcelino Roca, s/n ☎ 964 48 21 87 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Brasas, arroces, pescados
 🕒 20 🕒 40 * 📶 ♿ 📶
 www.lamarsala.net
 ➔ 12 a 16.00h / 20 a 23h invierno
 todo el día verano · DP martes
 reservas@lamarsala.net

LA RASPA

C/ Río, 13 ☎ 964 480 413 ➔ Abierto/Open: **febrero a noviembre**
 🍷 Mediterránea, autóctona, arroces
 carnes ibéricas
 🕒 47 🕒 40 * 📶 📶
 Menú: **13,50 €**
 ➔ 10 a 16h / 19.30 a 00.00h · D.P. miérc.
 laraspa@hotmail.es

LA RAVAL

Av. d'Espanya, 15 ☎ 964 481 244 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 Mediterránea, autóctona
 pollo a l'ast
 🕒 45 🕒 50 * 📶 📶
 Menú: **13 €**
 ➔ 9 a 11.30h / 13 a 16.00h / 19 a 00.00h
 vickyraval@hotmail.com

RESTAURANTES

Centro Urbano

LA TAGLIATELLA

→ Abierto/Open: **todo el año**

Pl Illueca esq Avd del Mar ☎ 964 48 00 70

🍷 **cocina italiana**

🕒 13 a 16.30h / 20 a 23.30 h

🕒 60 🔄 60 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿

www.latagliatella.es

MESÓN CASA ANTONIO

Av. de la Mar, 8 ☎ 964 481 461

→ Abierto/Open: **todo el año** · D.P. miércoles TB

🍷 **Casera, mediterránea, tapas**

🕒 30 🔄 30 * 🇺🇸 🇪🇺 📶

🕒 Todo el día M 607 665 379

MESÓN DEL ABUELO

→ Abierto/Open: **todo el año**

Av. de España, 19

🍷 **Mediterránea**

🕒 60 🔄 50 * 🇺🇸 🇪🇺 📶 ♿

PLATJA

Av. de la Mar, 32 ☎ 675 88 83 81

→ Abierto/Open: **Marzo a diciembre**

🍷 **Pizzas, paellas, platos comb.**

Menú: **12,50 €**

🕒 20 🔄 60 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿

🕒 Todo el día - horario de cocina de 12 a 24h

PIZZERIA HAMBURGUESERIA LLEVANT

Av. Dr. Marcelino Roca, 2

→ Abierto/Open: **Semana Sta a septiembre**

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

🕒 60 * 🇺🇸 🇪🇺 🐕

🕒 12 a 16h / 20 a cierre · D.P. jueves
pizzeriallevant@gmail.com

RIO-MAR BUFFET 3 CATONS

Av. de la Mar, 36 ☎ 964 489 611
964 480 745

→ Abierto/Open: **Semana Santa a puente oct**

🍷 **Mediterránea, autóctona, buffet**

Menú: **13 €** · D.P. miércoles

🕒 60 * 🇺🇸 🇪🇺 📶

🕒 12,30 a 16.30h / 20 a 23.30h
info@hotel-riomar.com

TABERNA MIO CID

☎ 669 775 302

Av. Akra Leuke, 22 ☎ 964 489 340

→ Abierto/Open: **todo el año**

🍷 **Mediterránea, autóctona**

Menú: **12 €**

🕒 20 🔄 24 * 🇺🇸 🇪🇺 📶

🕒 12 a 16h / 19 a 23h · D.P. lunes
empresasmiocid@gmail.com

LA TAPERIA MEL DE ROMER

Pasaje Felipe V, 5 ☎ 660 67 88 05

→ Abierto/Open: **todo el año**

🍷 **All i pebre de pulpo, pescadito mediterránea, tapeo**

🕒 11 a 16h / 19 a 01h · D.P. martes
www.melderomer.com

🕒 20 🔄 50 * 🇺🇸 🇪🇺 🐕

danpeca1993@gmail.com

TIO PEPE

Av. d'Espanya, 32 ☎ 964 480 640

🍷 **Arroces, cocina mediterránea, cocina de mercado**

🕒 60 📶 30 🌐 📶 📶 📶 📶 📶

www.hotelrestaurantetiopepe.com

➔ Abierto/Open: **todo el año**

🕒 13 a 15.30h / 20 a 22.30h

D.P. domingo tarde y jueves (invierno)

reservas@hoteltiopepe.com

XULOS

C/ Jaume I, 29 ☎ 964 48 02 48

🍷 **Arroces, autóctona, marisquería**

🕒 50 📶 60 🌐 📶 📶 📶 📶 📶

➔ Abierto/Open: **d15 marzo a 10 diciembre**

Menú: **20 € / 25 € / 30 €**

🕒 13 a 15.30h / 19.30 a 23h

restaurantexulos@outlook.es

DÓNDE COMER

Costa Sur

EL CAMPO

Cmno. Mas del Senyor, 34

☎ 648 494 476 🍷 **Carnes brasa, pizza**

🕒 40 📶 80 🌐 📶 📶 📶 📶 📶

➔ Abierto/Open: **todo el año** (invierno fin de semana)

🕒 12.30 a 16h / 18.30 a 24.00h

info@peniscola24.com

FONT NOVA

C/ San Sebastián, 2 ☎ 642 99 77 90

☎ 605 308 807 🍷 **Arroces, asados, guisos caseros**

🕒 40 📶 40 🌐 📶 📶 📶 📶 📶

➔ Abierto/Open: **todo el año**

🕒 13 a 16h / 19.30 a 23.00h

DP lunes / martes TB
fontnovapeniscola@gmail.com



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.



RESTAURANTES

Avenida Papa Luna - Zona Norte

ACUALANDIA

Av. Papa Luna, 96

☎ 964 481 212

🕒 230 🚻 🌿 📶 📶

www.hotelesmediterraneo.com

➔ Abierto/Open: **febrero a octubre**

Buffet libre: **20 €**

🕒 13 a 15.30h / 20 a 22.30h

acualandia@hotelesmediterraneo.com

ARGENTA

Av. Papa Luna, 70 (playa)

☎ 964 040 491/ 648 41 44 58

🍷 **Mediterránea, arroces, picadas de mar**

🕒 40 🕒 80 🌿 📶 🚻 📶

www.restauranteargenta.com

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

Menú: **14 €/14,50 €**. Infantil: **8,50 €**

🕒 12 a 17h / 20.00 a 00.00h

jcresporodrigo@gmail.com

ANDROS

Av. Papa Luna, 4 ☎ 650 481 070

🍷 **Tapas marineras, menú casero**

🕒 36 🕒 48 📶 🌿

➔ Abierto/Open: **Junio a octubre**

Menú: **12'50 €**

🕒 12.30 a 15.30 / 20.00 a 23.30h

peniscola.cafeteria.andros@gmail.com

BODEGÓN

Av. Papa Luna, 77 ☎ 964 480 330

🍷 **Menú, tapas, mediterránea**

🕒 40 🕒 80 📶 📶 📶

www.hotelbodegon.com

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

Menú: **12 € / 13 €**

🕒 12 a 16h / 19.30 a 23.30h

clientes@hotelbodegon.com

BLANCO Y NEGRO

Av. Papa Luna, 42 ☎ 664 065 221

🍷 **Mediterránea, autóctona**

🕒 30 🕒 30 📶 🌿 🐕 📶

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

Menú: **12,50 €**

🕒 11 a 23h · D.P. lunes

CAMPING VIZMAR

Av. Camí d'enmig s/n ☎ 964 47 34 39

🍷 **Bocadillos, platos combinados**

🕒 40 🕒 40 📶 🚻 📶

www.campingvizmar.com

➔ Abierto/Open: **julio y agosto**

🕒 13 a 16h / 18 a 22h

campingvizmar@hotmail.com

CASA JAIME

Av. Papa Luna, 5 ☎ 964 480 030

🍷 **Marinera**

🕒 25 🕒 25 🌿 📶 📶 📶

www.casajaimepeñiscola.com

➔ Abierto/Open: **todo el año**

Menú: **32 €**

🕒 13 a 15.30h / 20 a 22.30h

D.P. miércoles y domingo noche
casajaime1967@gmail.com

DÓNDE COMER

Avenida Papa Luna - Zona Norte

CARAMBA

Av. Papa Luna, 159 ☎ 964 461 056 ➔ Abierto/Open: Semana Santa a octubre
☝ Tapas, pizza casera, pollos a l'ast ⌚ 12 a 16h / 19 a 23h · D.P. miércoles
🕒 40 📶 70 🏠 🚗 🐕 📶

CISNE BLANCO

Av. València, Peñismar I, D-4 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
☎ 964 482 182 ☝ Comida China Menú: **8,50 € / 11 €**
🕒 30 📶 100 🏠 ⌚ 12 a 16h / 19 a 00.00h

DO PULPO

Av. Papa Luna, 20 ☎ 964 480 137 ➔ Abierto/Open: **Dom. de Ramos a mitad sep.**
☝ Gallega, menú, mediterránea ,arroses TB: fin de semana Menú: **13 € / 13,50 € / 23 €**
🕒 30 📶 100 🏠 🚗 🐕 📶 ➔ 9 a 23h
www.dopulpopeniscola.com restaurantedopulpo@gmail.com

EDÉN

C/ Madrid, 6 ☎ 964 480 407 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
☝ Mediterránea, autóctona Menú: **14 €**
🕒 450 📶 300 🏠 🚗 🐕 📶 📶 www.camping-eden.com T.B.13 a 16h / 19 a 21 h · D.P. dom. noche (invierno)
sergiovicent@camping-eden.com

EL PESCADOR ERMITAÑO

Av. Papa Luna, 38 ☎ 964 489 702 ➔ Abierto/Open: **marzo a puente octubre**
☝ tapas, arroces, brasa, casera, Menú: **12 € / 18 € / 25 €**
☝ autóctona, paellas ⌚ 10 a 23.30h
🕒 65 📶 50 🏠 🚗 🐕 📶 📶 www.elpescadorermitano.com D.P. miércoles
el.pescador.ermitano@gmail.com

EL MENHIR GALO

Av. Papa Luna, 12 ☎ 632 166 258 ➔ Abierto/Open: **1 de marzo a 30 de octubre**
☝ Mediterránea, comida marroquí Menú: **13 € / 20 €**
🕒 90 🏠 🚗 🐕 📶 ➔ Todo el día

RESTAURANTES

Avenida Papa Luna - Zona Norte

HEIDI

Av. Papa Luna, 142 ☎ 672 121 294 ➔ Abierto/Open: **Todo el año**
☝ **Platos comb. y arroces** ⌚ 12 a 17h / 19.30 a 23.00h
🕒 30 📍 85 🏠 🇺🇸 ♿ 🐕 📶 TB 9 a 17h · D.P. de lunes a miércoles

HOSTERIA DEL MAR

Av. Papa Luna, 18 ☎ 964 480 600 ➔ Abierto/Open: **Mayo a octubre**
fax 964 481 363 Menú: **25 € / Buffet 28 €**
☝ **Pescados, arroces, guisos marineros**
🕒 13.30 a 16h / 20.30 a 23.00h
🕒 200 📍 100 🏠 🇺🇸 ♿ 📶 reservas@hosteriadelmar.net

LA FONTANA

Av. Papa Luna, 111 ☎ 964 489 444 ➔ Abierto/Open: **marzo a octubre**
☝ **Mediterránea, pizzeria** Menú: **11 €**
🕒 70 📍 70 🏠 🇺🇸 ♿ 📶 ⌚ 11 a 23h
saidallachi2016@gmail.com

LA FUGA

Avd. Valencia, 151 ☎ 672 99 70 75 ➔ Abierto/Open: **mediados marzo a octubre**
☝ **Mediterránea, autóctona** ⌚ Todo el día
Menú: **13 €**
🕒 10 📍 60 🏠 🇺🇸 ♿ 📶 restaurant.lafuga@gmail.com

LA LUNA

Urb. Voramar, 141 ☎ 612 25 09 25 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a mitad de octubre**
☝ **Mediterránea, pizzas**
🕒 25 📍 70 🏠 🇺🇸 ♿ 🐕 📶 ⌚ 10 a 24h

LA TERRAZA

Av. Papa Luna, 111 ☎ 626 666 853 ➔ Abierto/Open: **marzo a puente de octubre**
☝ **Mediterránea, internacional, pizzas** Menú: **11,50 € / 26 €**
🕒 30 📍 70 🏠 🇺🇸 ♿ 📶 ⌚ 12 a 16.30h / 19.30 a 23.30h

LAS VEGAS

Av. Papa Luna, 16 ☎ 680 106 469 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
☝ **expertos en paellas** 964 480 920
🕒 20 📍 35 🏠 🇺🇸 🐕 📶 ⌚ 13 a 16h / 19.30 a 22.30h
www.lasvegaspeniscola.es info@lasvegaspeniscola.es

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.



DÓNDE COMER

Avenida Papa Luna - Zona Norte

LOS MAÑOS

Av. Papa Luna, 109 -110

☎ 695 45 61 11 🍷 **Mediterránea, autóc.**

🕒 20 📍 150 🏠 🇺🇸 ♿ 📶

➔ Abierto/Open: **Semana Sta al 12 de oct**
Menú: **12,90 €**

🕒 13 a 16h / 20 a 24h

MARÍA CRISTINA

Av. Papa Luna, 9 ☎ 964 480 787

🍷 **Mediterránea, a la carta**

🕒 100 📍 40 🏠 🇺🇸 ♿ 🐕 📶 *

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
Menú: **11,50 € /17,50 €**

🕒 13 a 16.30h / 20.30 a 24.00h
agus.dramar@gmail.com

MANASUM

Av. Papa Luna, 25 - Pompeya

☎ 698 307 136 🍷 **Pizza, pasta, platos comb.**

🕒 100 🏠 🇺🇸 ♿ 🐕 📶

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
Menú: **12 €**

🕒 10 a 00.00h

MANDARINA

Av. Papa Luna, 1 ☎ 964 467 650

🍷 **de autor, casual food, fusión asiática, mediterránea, sushi**

🕒 100 📍 100* 🏠 🇺🇸 ♿ 📶

www.mandarinaclub.net

➔ Abierto/Open: **todo el año**

🕒 12 a 15.30h /19.30 a 23h

Menú: **25 €**

info@mandarinaclub.net

MARINA

Av. Papa Luna, 79 ☎ 671 153 643

🍷 **Mediterránea, hamburguesas**

🕒 70 🏠 🇺🇸 📶 🐕

➔ Abierto/Open: **Semana Sta a mitad sep.**

🕒 12 a 16h / 20 a 24h

fbsallan@gmail.com

EL MAÑICO

Av. Papa Luna, 15 ☎ 650 321 830
964 480 507

🍷 **Mediterránea, arrocería**

🕒 60 📍 40 * 🏠 🇺🇸 ♿ 📶

➔ Abierto/Open: **Semana Santa a nov.**
Menú: **13,50 €**

🕒 12 a 16h / 19 a 00.00h
mariquigema@hotmail.com

MESÓN DE LUGO 📍

Av. Papa Luna, 109 ☎ 698 704 420 ➔ Abierto/Open: **Semana Santa a octubre**
 🍷 **Mediterránea, autóctona**
 🕒 56 📶 50 📱 🗺️ 📶 ➔ 12 a 00.00h
 mesondelugo@hotmail.com

PIZZERIA RESTAURANTE LA GOLOSONA 📍 📍 📍

Avd. Papa Luna, 53 bj ☎ 964 48 00 97 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Comida italiana, pasta, pizzas**
creperia, artesana
 🕒 40 📶 40 📱 🗺️ 📶 🐕 ➔ 11 a 24h · D.P. miércoles
 lagolosonas@gmail.com

PIZZERIA MR. RABBIT'S 📍

Urb. Peñisamar ☎ 687 753 016 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
 🍷 **Mediterránea, Internacional, pizza**
 🕒 60 📶 85 📱 🗺️ 📶 ➔ Todo el día · D.P. miércoles
 tahibach@hotmail.com

PIZZERIA SANTORINI 📍

Av. Papa Luna, 1 ☎ 964 467 587 ➔ Abierto/Open: **marzo a noviembre**
 🍷 **Pizza, arroces, pescados, carnes**
 🕒 30 📶 60 📱 🗺️ 📶 ➔ 13 a 16h/20 a 24h · D.P. lunes y martes
 santoriniraquel@gmail.com

PIZZERIA SERREDAL 📍

Av. Catalunya, 117 ☎ 964 489 573 ➔ Abierto/Open: **febrero a noviembre**
 🍷 **Italiana, pizza, pasta, platos comb.**
 🕒 70 📱 🗺️ 📶 ➔ D.P. martes TB
 Menú: l a v **12,50 €** / s y d **14,50 €**
 🕒 12 a 16h / 18.30 a 00.00h · D.P. martes
 www.pizzeriaserredal.com

POLO SUR ARROCIERÍA 📍

Av. Papa Luna, 115 ☎ 964 461 971 ➔ Abierto/Open: **Febrero a octubre**
 🍷 **Mediterránea, arroces**
 🕒 45 📶 12 📱 🗺️ 📶 ➔ Menú: **15 €**
 🕒 12 a 17h/20 a 22.30h · D.P. miércoles
 desipolosur@hotmail.com

PORTO CRISTO 📍

Av. Papa Luna, 2 ☎ 964 480 718 ➔ Abierto/Open: **marzo a noviembre**
 🍷 **Mediterránea, sushi**
 🕒 100 📶 40 📱 🗺️ 📶 ➔ 📱 🗺️ 📶 ➔ 13 a 15.30h / 20 a 22.30h
 portocristo@hotelesrh.com
 www.hotelesrh.com

DÓNDE COMER

ROCA 📍

Av. Papa Luna, 20 ☎ 616 337 407

🍴 **Arroces, pescados, tapas, grupos**

🕒 150 🕒 40 🌐 🗳️ 🚶

➡ Abierto/Open: **todo el año**
Menú: **18 €**

🕒 11 a 15h/20 a 23h · D.P. martes T.B.
fininbayarriroca@hotmail.com

TANDEM 📍

Av. Papa Luna, 161

🍴 **Casera, Mediterránea**

🕒 25 🕒 80 🗳️

➡ Abierto/Open: **junio a septiembre**
Menú: **12,50 €**

🕒 13.30 a 16h / 20.30 a 23h



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 FELIU

Av. Estación, 11 ☎ 964 04 04 12

☺ **Arroces, carnes a la piedra**

🕒 40 🕒 40 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿ 📶

*T.A. y fin de semana

➔ Abierto/Open: **febrero mitad diciembre**
Menú: **12,50 € / 14 €***

🕒 13 a 16h / 20 a 22.30h · D.P. lunes tarde y martes
rafaeltorricopineda@hotmail.com

BISTRÓ CHEZ NOUS

C/ Cova,1 - L45 ☎ 615 888 395

☺ **Cocina internacional**

🕒 24 🕒 40 * 🇺🇸 🇪🇺 📶

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

🕒 18 a 22.30h · D.P. lunes tarde, martes y miércoles

CAMPING BELLAVISTA

La Cova, 16 ☎ 665 642 800

☺ **Paellas, pollo a la botella**

🕒 135 🕒 60 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿ 📶

➔ Abierto/Open: **Semana Sta y junio a sep**
Menú: **11 €**

🕒 13 a 16.30h / 20 a 24.00h
juvalbe@gmail.com

CAMPING EL CID

Assagador de la Creu

☎ 964 480 380 ☺ **Mediterránea, autóc., buffet** Menú: **10 €**

🕒 80 🕒 50 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿ 📶

www.campingelcid.com

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

🕒 13 a 15.30h / 19.a 22 h
info@campingelcid.com

CAMPING FERRER

Avd. Estación, 33 ☎ 964 480 964

☺ **menú**

🕒 65 🕒 30 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿ 📶

www.campingferrer.com

➔ Abierto/Open: **todo el año** (excep. navidad)
Menú: **12 €**

🕒 9 a 11h / 12 a 15.30 h/20 a 22.30 h (verano)
campingferrer@campingferrer.com

CAMPING LOS PINOS

Cmno. Abellers, 2 ☎ 653 838 760

☺ **Mediterránea, autóctona**

🕒 90 🕒 100 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿ 📶 🐕

www.campinglospinos.com

➔ Abierto/Open: **todo el año** · D.P. domingo
Menú: **12 €** T.B.

🕒 12 a 16h / 19 a 22.30 h- Verano
75monica@hotmail.es

CAMPING SOL D'OR

Avd. Estación, 137 ☎ 964 48 06 53

☺ **Arroces**

🕒 80 🕒 100 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿ 📶 🐕

www.campingsoldor.com

➔ Abierto/Open: **Semana Sta a fin octubre**

🕒 8 a 15.30h / 18 a 24.00h · D.P. lunes
info@campingsoldor.com

EL COSO ARGENTINO

C/ Blasco Ibañez, 10 ☎ 635 652 998
964 482 366

🕒 100 🕒 100 * 🇺🇸 🇪🇺 ♿ 📶 🐕

www.cosoargentino.com

➔ Abierto/Open: **Todo el año**
Menú: **15 €**

🕒 12 a 16h / 19.30 a 24h

☺ **Brasería argentina, vegetariano, vegano**
elcosoargentino@hotmail.com

RESTAURANTES

Ctra. de l'Estació y adyacentes

IL PASTAIOLO

C/ La Cova, 18 ☎ 964 467 654 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
🍷 Italiana ⌚ 13 a 15.30h / 20 a 00.00h
🕒 50 🏠 30 🌐 📶

LA BODEGUETA

D. Antonio Pascual, 23 ☎ 964480332 ➔ Abierto/Open: **todo el año** · DP lunes TB
Menú: **16 €/28 €**
🍷 Arroces, mariscos, pescado lonja ⌚ 13.00 a 15.45h y 20.00 a 22.45h
🕒 70 🏠 40 📶 📶 📶 📶 📶

LA CARABELA

632 284 375 ➔ Abierto/Open: **todo el año**
Avd. Estación, 61 ☎ 964 78 99 05 Menú: **11,50 €/15€/20€/25€**
🍷 Mediterránea, autóctona ⌚ todo el día
🕒 100 🏠 200 📶 📶 📶 📶 📶 📶 📶 📶
esenciasclasicas@hotmail.com

LAS ATALAYAS

Av. Grecia, 35 ☎ 643 61 42 37 ➔ Abierto/Open: **fin de mayo a fin septiembre**
🍷 Internacional, marroquí Menú: **12,50 €**
🕒 80 🏠 250 📶 📶 ⌚ 10 a 00.00h
adamsol.mar@gmail.com

PERLA BLANCA

636 074 304
Av. Noruega, 19 ☎ 964 48 91 88 ➔ Abierto/Open: **Todo el año** · DP lunes y martes TB
Menú: **17 €**
🍷 De autor, internacional ⌚ 13 a 14.30h
🕒 42 📶 📶 📶 📶 📶 sebastian@perlablancarestaurant.com
www.sebastianenperlablanca.com *reserva previa

SPA NATURA RESORT

Partida Villarroyos ☎ 964 475 480 ➔ Abierto/Open: **Todo el año**
Menú del día Menú: **15 €** de l-d
684 41 48 27 ⌚ 13 a 15.30h / 20 a 22.30h
🕒 80 📶 📶 📶 📶 📶 reservas.spanatura@gmail.com
www.spanaturaresort.net

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 *espardenyes*; 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, *espardenyes*)
- 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 DEL LANGOSTINO, LA GALERA Y EL ARROZ

Se celebran en febrero / marzo.

JORNADA GASTRONÓMICA DEL MAR Y DE LA HUERTA

Se celebran en 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.



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Peñíscola participa en el proyecto Castelló Ruta de Sabor que fomenta la gastronomía y los productos locales.

EDITA

Ayuntamiento de Peñíscola
Edición 2019

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
12598 Peñíscola

T 964 480 208
peniscola@touristinfo.net

www.peniscola.org
www.peniscola.es

Síguenos en:

