

SETEMBRE

OCTUBRE

NOVEMBRE

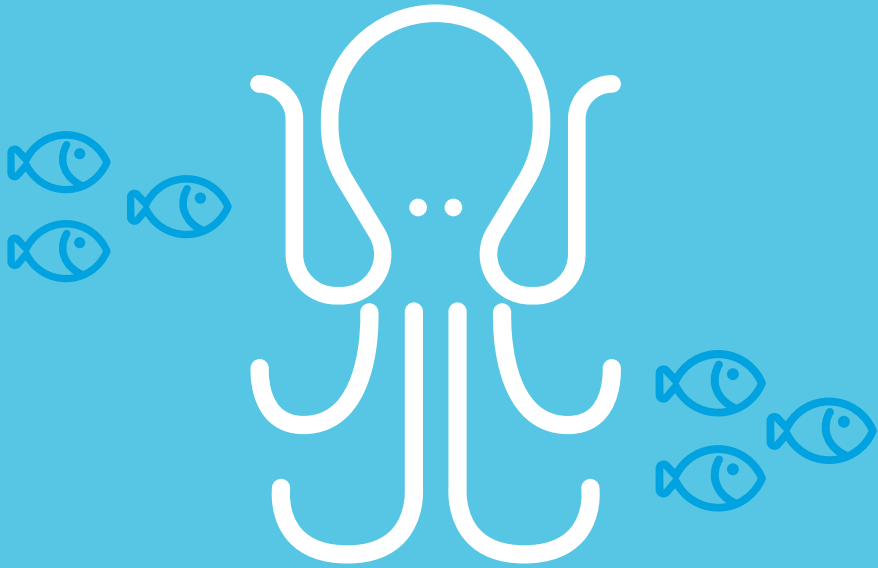
• **JORNADES DEL** •

POLP

A CADUF

I EL **PEIX DE LLOTJA**

BENICARLÓ 2020



PROPUESTAS GASTRONÓMICAS 2020

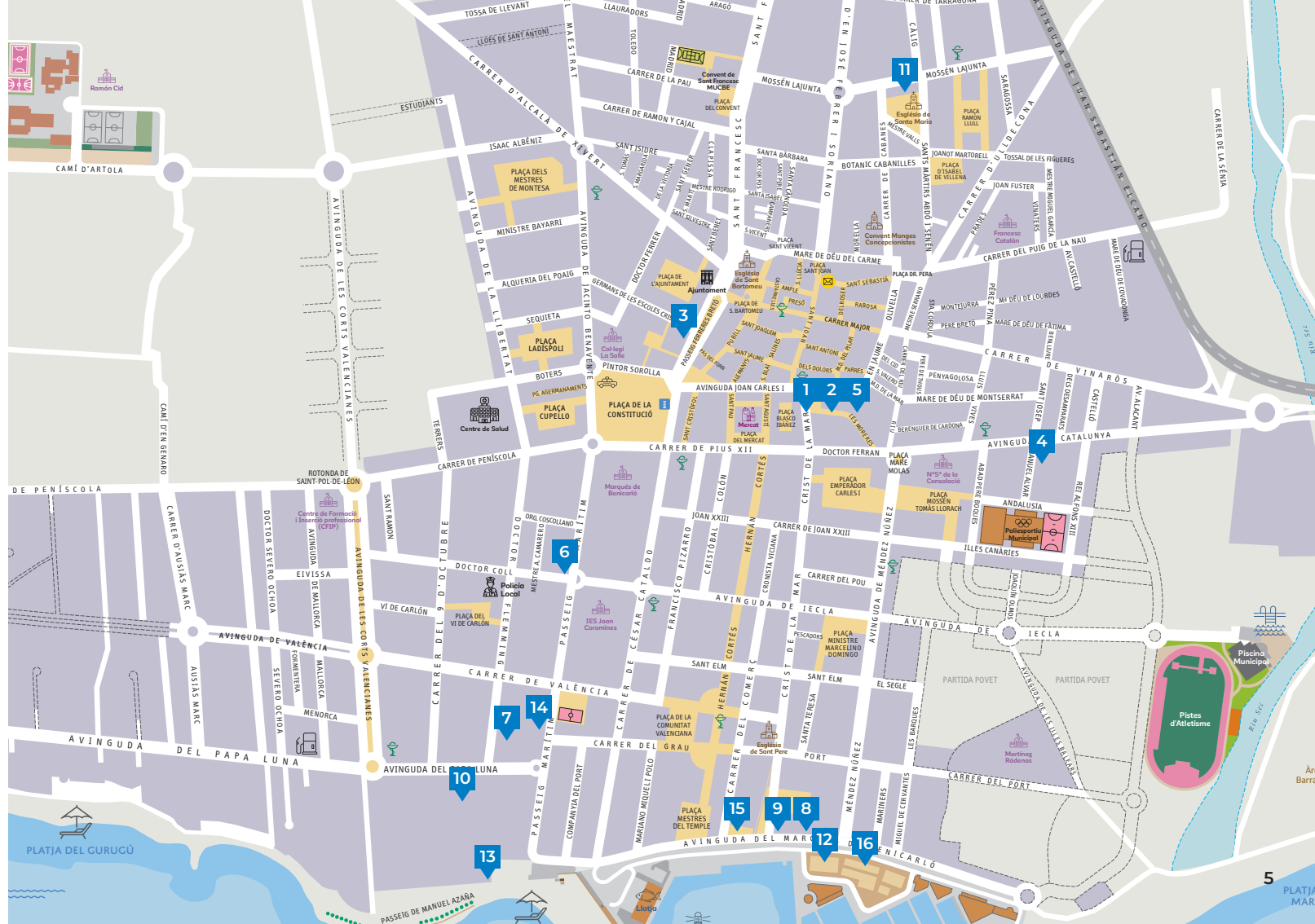
PROPOSTES GASTRONÒMIQUES 2020

El precio de las tapas es de 4,5 €, bebida no incluida
El preu de les tapes és de 4,5 €, beguda no inclosa

El precio de los menús de pinchos es de 15 €
El preu dels menús de pinxos és de 15 €

Los menús degustación tienen precio libre
Els menús degustació tenen preu lliure

1. **BAR LEVANTE**
2. **BARRAFINA**
3. **REX TAPAS Y VINOS**
4. **TABERNA SELECTA RAYFE**
5. **NOU GOYA**
6. **MONTADITOS CAN BOLO**
7. **BAR RESTAURANTE PEPI**
8. **COR DE CARXOFA**
9. **BAR RESTAURANT HOGAR DEL PESCADOR**
10. **RESTAURANT PARADOR DE BENICARLO**
11. **SAN RAFAEL**
12. **BAR RESTAURANT CASA GOLO**
13. **RESTAURANTE FREXES**
14. **RESTAURANT NEPTUNO**
15. **LA MAR DE BO**
16. **RESTAURANT-PIZZERIA MARE MEUA**



1

BAR LEVANTE

Pl. del Mercat Vell, 10
Tel. 625 770 804

TAPA

Nombre: **Pulpo Patatero**

Descripción: Pata de pulpo sobre una base de patatas con salsa del chef y aceite de aguacate

Horario: de lunes a miércoles y de viernes a domingo de 12:30 h a 15:30 h y 19:30 h a 23:00 h
Cierre del local: jueves

TAPA

Nom: **Polp Patatero**

Descripció: Pota de polp sobre una base de pataques amb salsa del xef i oli d'alvocat

Horari: de dilluns a dimecres i de divendres a diumenge de 12.30 h a 15.30 h i de 19.30 h a 23.00 h
Tancament del local: dijous

2

BARRAFINA

Pl. del Mercat Vell, 12
Tel. 648 07 07 96

TAPA

Nombre: **Crujiente**

Descripción: Papel brick relleno de pulpo y shiitake con un toque asiático

Horario: de miércoles a domingo de 13:00 h a 15:00 h y 20:00 h a 22:00 h
Cierre del local: lunes, martes y domingo noche

TAPA

Nom: **Cruixent**

Descripció: Paper brick amb farcit de polp i xiitake amb un toc asiàtic

Horari: de dimecres a diumenge de 13.00 h a 15.00 h i 20.00 h a 22.00 h
Tancament del local: dilluns, dimarts i diumenge nit

3

REX TAPAS Y VINOS

C. de Ferreres Bretó, 44
Tel. 964 825 233

TAPA

Nombre: **Ceviche Rex**

Descripción: Ceviche de pulpo a mi estilo

Horario: de lunes a sábado de 12:00 h a 14:00 h y 20:00 h a 22:00 h
*Tapas en barra. Cerrado del 28 de septiembre hasta el 4 de octubre

TAPA

Nom: **Ceviche Rex**

Descripció: Ceviche de polp al meu estil

Horari: de dilluns a dissabte de 12.00 h a 14.00 h i 20.00 h a 22.00 h
*Tapes en barra. Tancat del 28 de setembre fins al 4 d'octubre

4

TABERNA SELECTA RAYFE

C. de Manuel Alvar, 3
Tel. 626 864 088

TAPA

Nombre: **#Tacopolp**

Descripción: Taco de pulpo, guacamole, cebolla morada y lima

Horario: de miércoles a domingo de 11:00 h a 14:30 h y de 19:30 h a cierre

TAPA

Nom: **#Tacopolp**

Descripció: Taco de polp, guacamole, ceba morada i llima

Horari: de dimecres a diumenge d'11.00 h a 14.30 h i de 19.30 h a tancament

5

NOU GOYA

Pl. del Mercat Vell, 11
Tel. 606 939 778

TAPA

Nombre: **PULP EGG**

Descripció: Huevos rotos con pulpo al ajillo

Horario: de martes a domingo de 11:00 h a 16:00 h y 18:00 h a 24:00 h
Cierre del local: lunes

MENÚ PINCHOS

- Pulpo a feira (queso con crema de calabaza)
- Brocheta de gambones (rebozados con cereales)
- Moqueca brasileña (pescado con salsa de Brasil)
- Chupito de pulpo (crema de patata)

Horario: de lunes a domingo de 11:00 h a 16:00 h y 18:00 h a 24:00 h
Cierre del local: lunes

TAPA

Nom: **PULP EGG**

Descripció: Ous trencats amb polp amb allada

Horari: de dimarts a diumenge d'11.00 h a 16.00 h i 18.00 h a 24.00 h
Tancament del local: dilluns

MENÚ PINXOS

- Polp a feira (formatge amb crema de carabassa)
- Broqueta de gambons (arrebossats amb cereals)
- Moqueca brasileira (peix amb salsa de Brasil)
- Copeta de polp (crema de patata)

Horari: de dimarts a diumenge d'11.00 h a 16.00 h i 18.00 h a 24.00 h.
Tancament local: dilluns

6

MONTADITOS CAN BOLO

Passeig Marítim, 48
Tel. 650 162 301

TAPA

Nombre: **Pulpo encebollado**

Descripció: Pulpo a la plancha sobre cama de patata y acompañado de cebolla caramelizada

Horario: de martes a sábado de 20:00 h a 23:00 h y domingos de 13:00 h a 15:00 h
Cierre del local: domingo y lunes

MENÚ PINCHOS

- Pulpo a la benicarlanda
- Pulpo aliñado
- Pulpo al horno con limón
- Pulpo con patatas y alioli

Horario: de martes a sábado de 20:00 h a 23:00 h y domingos de 13:00 h a 15:00 h
Cierre del local: domingo y lunes

TAPA

Nom: **Polp amb ceba**

Descripció: Polp a la planxa sobre llit de pataca i acompanyat de ceba caramel·litzada

Horari: de dimarts a dissabte de 20.00 h a 23.00 h i diumenges de 13.00 h a 15.00 h
Tancament del local: diumenge i dilluns

MENÚ PINXOS

- Polp a la benicarlanda
- Polp amanit
- Polp al forn amb llima
- Polp amb pataques i allioli

Horari: de dimarts a dissabte de 20.00 h a 23.00 h i diumenges de 13.00 h a 15.00 h
Tancament del local: diumenge i dilluns

BAR RESTAURANTE PEPI

C. del Dr. Fléming, 69 baixos
Tel. 964 155 273

TAPA

Nombre: **Polpfiction**

Descripció: Polpo frito sobre base de crema Pepi de patata y allioli

Horario: de lunes a domingo. Jueves cerrado y domingo tarde cerrado, el establecimiento se reserva el derecho de cualquier modificación a conveniencia

MENÚ DE PINCHOS

- Pulpo a la parrilla
- Tostada de pan de cristal en base de allioli con pescado del día
- Pulpo de roca emborrachado
- Pulpo frito sobre base de crema Pepi de patata y allioli

Horario: de lunes a domingo. Jueves cerrado y domingo tarde cerrado, el establecimiento se reserva el derecho de cualquier modificación a conveniencia

TAPA

Nom de la tapa: **Polpfiction**

Descripció: Polp fregit sobre base de crema Pepi de patata i allioli

Horari: de dilluns a diumenge. Dijous tancat i diumenge tarde tancat, l'establiment se reserva el dret de qualsevol modificació a conveniència

MENÚ DE PINXOS

- Polp a la graella
- Torrada de pa de vidre amb base d'allioli i peix del dia
- Polp de roca emborraxat
- Polp fregit sobre base de crema Pepi de patata i allioli

Horari: de dilluns a diumenge. Dijous tancat i diumenge tarde tancat, l'establiment se reserva el dret de qualsevol modificació a conveniència

COR DE CARXOFA

Av. del Marqués de Benicarló, 27
Tel. 964 100 323
www.cordecarxofa.com/reserva

MENÚ DE PINCHOS

- Ajoblanco con uva y salicornia
- Tostadita de atún vegano Good Catch®
- Albóndiga de wakame y soja con salsa de remolacha
- Brochetas de shitake y Heura® al jengibre

Bodega: Bebida no incluída

Sugerencia de postre: Mousse de lima-limón con toque de apio: 4,5 euros

Horario: de jueves a domingo de 13:00 h a 15:30 h. Cierre del local: de lunes a miércoles

Menú 100% vegano

MENÚ DE PINXOS

- Ajoblanco amb raïm i salicòrnia
- Torradeta de tonyina vegana Good Catch®
- Mandonguilla de wakame i soja amb salsa de remolatxa
- Broquetes de xiitake i Heura® amb gíngebre

Bodega: Beguda no inclosa

Suggeriment per a les postres: Mousse de llimes amb toc d'api: 4,5 euros

Horari: de dijous a diumenge de 13.00 h a 15.30 h. Tancament del local: de dilluns a dimecres tancat

Menú 100% vegà

BAR RESTAURANT HOGAR DEL PESCADOR

Av. del Marqués de Benicarló, 29
Tel. 964 965 805

TAPA

Nombre: **Allipebre de pulpo a caduf benicarlando**

Descripció: Tradicional *allipebre* de pulpo a caduf estilo Hogar

Horario: De lunes a domingo de 12:00 h a 15:00 h y de 20:00 h a 22:00 h
Cierre del local: Miércoles y domingo noche

MENÚ DEGUSTACIÓN (RESERVA PREVIA)

Aperitivo de bienvenida: Tartar de pulpo de Benicarló con alga wakame y guacamole sobre crujiente de tinta de calamar

- Nuestras hamburguesitas caseras de pescado de lonja (pescado según subasta) con alcachofas, salsa romesco, cebolla frita entre panecillo de tinta de calamar
- Pata de pulpo a caduf braseada sobre parmentier trufada, aceite de pimentón y emulsión de alga codium

Comida: Nuestro arroz con pulpo a caduf y gamba roja

Cena: *Allipebre* de pulpo a caduf benicarlando

Postre: Bizcochito casero de canela con helado de manzana verde, crujiente de miel y cítricos

Bodega: Bebida no incluida

Servicio de pan incluido

38 euros (IVA incluido)

Menú mínimo 2 personas, mesa completa.
Servicio: comida y cena.

Cierre del local: miércoles y domingo noche

TAPA

Nom: **Allipebre de polp a caduf benicarlando**

Descripció: Tradicional *allipebre* de polp a caduf a l'estil Hogar

Horari: de dilluns a diumenge de 12.00 h a 15.00 h i de 20.00 h a 22.00 h
Tancament del local: dimecres i diumenge nit

MENÚ DEGUSTACIÓ (RESERVA PRÈVIA)

Aperitiu de benvinguda: Tàrtar de polp de Benicarló amb alga wakame i guacamole sobre cruixent de tinta de calamar

- Les nostres hamburguesetes casolanes de peix de llotja (peix segons subhasta) amb carxofes, salsa romesco, ceba fregida entre panet de tinta de calamar
- Pota de polp a caduf bresat sobre parmentier trufada, oli de pebre roig i emulsió d'alga còdium

Dinar: El nostre arròs amb polp a caduf i gamba roja

Sopar: Allipebre de polp a caduf benicarlando

Postres: Bescuit casolà de canyella amb gelat de poma verda, cruixent de mel i cítrics

Bodega: Beguda no inclosa

Servei de pa inclòs

38 euros (IVA inclòs)

Menú mínim 2 persones, taula completa
Servei: dinar i sopar

Tancament del local: dimecres i diumenge nit

RESTAURANT PARADOR DE BENICARLÓ

Av. del Papa Luna, 5
Tel. 964 470 100

TAPA

Nombre: **Bao de Pulpo**

Descripció: Pulpo a la plancha con cebolla morada y alioli de mango en pan bao

Horario: Todos los días de 12:30 h a 15:30 h

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Lascas de pulpo marinado en soja y jengibre sobre dados de mango agridulce
- Pescaditos fritos de nuestra lonja
- Crema de sardinas *de la llum*
- Ensalada de quinoa con pulpo y aguacate
- Arroz caldoso de pulpo y calamar con verduras

Postre: Crema de limón con mousse de chocolate

Bodega: Bebida no incluida

Horario: Todos los días de 13:30 h a 16:00 h

30 euros (IVA incluído)
Abierto todos los días

TAPA

Nom: **Bao de Polp**

Descripció: Polp a la planxa amb ceba morada i allioli de mango amb pa bao

Horari: Tots els dies de 12.30 h a 15.30 h

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Llenques de polp marinat amb soja i gíngebre sobre daus de mango agredolç
- Peixets fregits de la nostra llotja
- Crema de sardines de la llum
- Ensalada de quinoa amb polp i alvocat
- Arròs caldós de polp i calamar amb verdures

Postres: Crema de llima amb mousse de xocolate

Bodega: Beguda no inclosa

Horari: Tots els dies de 13.30 h a 16.00 h

30 euros (IVA inclòs)
Obert tots els dies

SAN RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos
964 461 880

A partir del día 26 de septiembre. A partir del día 26 de setembre

TAPA (POSIBILIDAD TAKE AWAY)

Nombre: **TAKOYAKI**

Descripción: Buñuelos cremosos de pulpo al estilo japonés con mayonesa de wasabi y salsa takoyaki especial

MENÚ DE PINCHO (MÍNIMO 2 PERSONAS, POSIBILIDAD TAKE AWAY)

- Ensalada de pulpo y patata con aliño de lima, guindilla y kimchi coreano
- Gua bao al vapor de atún al teriyaki
- Miniburguer de gambas con salmorejo cordobés, jamón y pan de cereales
- Fish and chips de dorada con puré de guisantes y la auténtica salsa de Ullapool

MENÚ DEGUSTACIÓN (MÍNIMO 2 PERSONAS)

- **Orígenes íberos:** Coca de aceite Vía Augusta, puerro, ajos tiernos, cebolla y sardina con toque de garum
- **Raíces árabes:** Corvina cocinada en tajín y salteado de verduras de temporada con almendras
- **Edad Media templaria:** Cananas en tempura de maíz, polvo de palomitas y aire escabechado
- **Vi de Carlón:** Arroz al vino de Carlón, con caldo de *pucherito* de gallina como dice el tango, pulpo y langostinos de banderita
- **Rancho de Barca (polp a la benicarlanda):** Allipebre tradicional de pulpo a caduf y parmentier de patata
- **De la cenia:** Coc ràpid de poma, crema de horchata y toques de naranja y mandarina
- **Mercat Vell:** Cafè i carquiñol

Bodega: Bebida no incluída

30 euros (IVA incluído)

TAPA (POT SER PER EMPORTAR)

Nom: **TAKOYAKI**

Descripció: Bunyols cremosos de polp a l'estil japonés amb maionesa de wasabi i salsa takoyaki especial

MENÚ DE PINXO (MÍNIM 2 PERSONES, POT SER PER EMPORTAR)

- Ensalada de polp i pataca amb amaniment de llima, pesteta i kimchi coreà
- Gua bao al vapor de tonyina amb teriyaki
- Minihamburguesa de gambes amb salmorejo cordovés, pernil i pa de cereals
- Fish and chips de dorada amb puré de pèsols i l'autèntica salsa d'Ullapool

MENÚ DEGUSTACIÓ (MÍNIM 2 PERSONES)

- **Orígens ibers:** Coca d'oli Vía Augusta, porro, alls tendres, ceba i sardina amb toc de garum
- **Arrels àrabs:** Corbina cuinada en tagín i saltat de verdures de temporada amb ametles
- **Edat Mitjana templera:** Cananes en tempura de panís, pols de mongetes i aire escabetchat
- **Vi de Carlon:** Arròs al vi de Carlon, amb caldo de pucherito de gallina com diu el tango, polp i llangostins de bandereta
- **Ranxo de barca (polp a la benicarlanda):** Allipebre tradicional de polp a caduf i parmentier de pataca
- **De la sènia:** Coc ràpid de poma, crema d'orxata i tocs de taronja i mandarina
- **Mercat Vell:** Cafè i carquinyol

Bodega: Beguda no inclosa

30 euros (IVA inclòs)

RESTAURANT CASA GOLO

Port Esportiu, bloc 1, planta 1
Tel. 615 982 363 – 651 431 247

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Ensalada de pulpo, langostinos, salmón y aguacate con vinagreta de mostaza Dijon
- Canelones de pulpo y gambas con suave bechamel de boletus
- Pulpo braseado sobre cama de patatas, AOVE y pimentón de La Vera

Comida: Arroz de pulpo, *sepionet de la punxa* y langostinos

Cena: Rodaballo al horno con verduras

Postre: Tarta de coco con piña y helado de vainilla de Madagascar

Bodega: Este menú incluye una botella cada dos personas

- Monjardín blanco (DO Navarra)
- Azabache tinto (DO Navarra)
- Cava Grans Moments
- Cafés y agua mineral

38 euros (IVA incluido)

Servicio: comida y cena

Cierre del local: domingo noche y lunes cerrado

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Ensalada de polp, llagostins, salmó i alvocat amb vinagreta de mostassa Dijon
- Canelons de polp i gambes amb beixamel suau de boletus
- Polp bresat sobre llit de pataques, OOVE i pebre roig de La Vera

Dinar: Arròs de polp, *sepionet de la punxa* i llagostins

Sopar: Rèmol al forn amb verdures

Postres: Pastís de coco amb pinya i gelat de vainilla de Madagascar

Bodega: Aquest menú inclou una botella cada dos persones

- Monjardín blanc (DO Navarra)
- Azabache negro (DO Navarra)
- Cava Grans Moments
- Cafés i aigua mineral

38 euros (IVA inclòs)

Servei: dinar i sopar

Tancament del local: diumenge nit i dilluns tancat

RESTAURANTE FREXES

Passeig Marítim 140-1, baix 99
Tel. 964 968 223

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Cogollos en juliana con vinagreta de pulpo, verduras (pimiento rojo, verde y cebolla) y aceitunas negras
- Patitas de pulpo con romesco acompañado de queso de cabra caramelizado con cebolla
- *Arrossejat* de pulpo y gambita roja

Postre: Postres caseros

Bodega: 1 bebida, pan y café

30 euros (IVA incluido)
Servicio: comida y cena

Cierre local: abierto todos los días. A partir del 12 de octubre cerrado por las noches entre semana

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Cabdells a la juliana amb vinagreta de polp, verdures (pimentó roig, verd i ceba) i olives negres
- Potes de polp amb romesco acompanyades de formatge de cabra caramellitzat amb ceba
- Arrossejat de polp i gambeta roja

Postres: Postres casolanes

Bodega: 1 beguda, pa i café

30 euros (IVA inclòs)
Servei: dinar i sopar

Tancament del local: obert tots els dies. A partir del 12 d'octubre tancat per les nits entre setmana

RESTAURANT NEPTUNO

Pg. Marítim, 94
Tel. 964 460 555

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Dúo de croquetas de bogavante y erizo de mar
- Ensalada con tomate rosa del Maestrat, sardina ahumada, aguacate y cebolla roja
- Gratén de pulpo y patatas benicarlandas con su alioli
- Salteado de langostinos, habitas baby, pulpo de roca y jamón ibérico

Comida: Arroz meloso de pulpo, chipirones y gamba roja

Cena: Rape con nuevo suquet

Postre: Sopa de chocolate blanco con frutos del bosque y helado de mandarina

Bodega: A elegir de nuestra bodega botella 2 personas o refrescos

- Vino blanco verdejo
- Vino tinto selección
- Cava Brut Nature Selección Especial
- Café 100 % arábica y licor de arroz

38 euros (IVA incluído)

MENÚ DEGUSTACIÓ

- Duo de croquetes de llamàntol i capellanet
- Ensalada amb tomaca rosa del Maestrat, sardina fumada, alvocat i ceba roja
- Gratinat de polp i patates benicarlandes amb el seu allioli
- Saltat de llangostins, favetes baby, polp de roca i pernil ibèric

Dinar: Arròs melós de polp, calamarens i gamba roja

Sopar: Rap amb nou suquet

Postres: Sopa de xocolate blanc amb fruits del bosc i gelat de mandarina

Bodega: A triar de la nostra bodega, una botella per cada 2 persones o refrescos

- Vi blanc verdejo
- Vi negre selecció
- Cava Brut Nature Selecció Especial
- Café 100% aràbiga i licor d'arròs

38 euros (IVA inclòs)

LA MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Tel. 615 284 844

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Pulpo a la plancha
- Calamares a la romana
- Mejillones al vapor
- Langostinos de Benicarló
- *Allipebre* de pulpo a caduf

A elegir: Pescadito frito, chuletas de cabrito empanadas o sepia enterita

Pan

Postre

Bodega: 1 bebida por persona, café, chupito y dulces de la casa

25 euros (IVA incluido)
Servicio: comida y cena
Cierre del local: Ningún día

MENÚ DEGUSTACIÓ

Entrantes:

- Polp a la planxa
- Calamars a la romana
- Musclos al vapor
- Llangostins de Benicarló
- Allipebre de polp a caduf

A escollir: Peix fregit, xulles de cabrit empanades o sépia sencera

Pa

Postres

Bodega: 1 beguda per persona, café, copeta i dolços de la casa

25 euros (IVA inclòs)
Servei: dinar i sopar
Tancament del local: Cap dia

RESTAURANT-PIZZERIA MARE MEUA

Port Esportiu de Benicarló, Edifici B2
Tel. 964 475 389

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Aperitivos Mare Meua
- Ensalada de pulpo de roca, gulas, cebolla caramelizada, manzana y vinagreta de higos
- Vieira gratinada y rellena con pulpo, calamar y gambas
- *Allipebre* de pulpo a caduf
- Arroz meloso de pulpo con langostinos y boletus

Postre: Postres caseros

Bodega:

- Agua
- Vino rosado Camelias
- Vino tinto Valdés
- Vino banco Fuxan

24 euros (IVA incluído)
Servicio: comida y cena
Cierre: lunes

MENÚ DEGUSTACIÓ

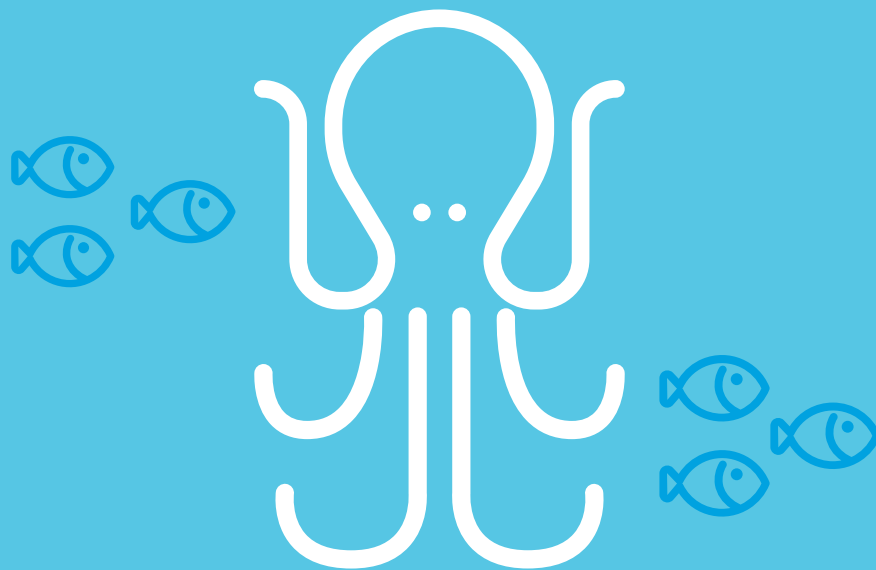
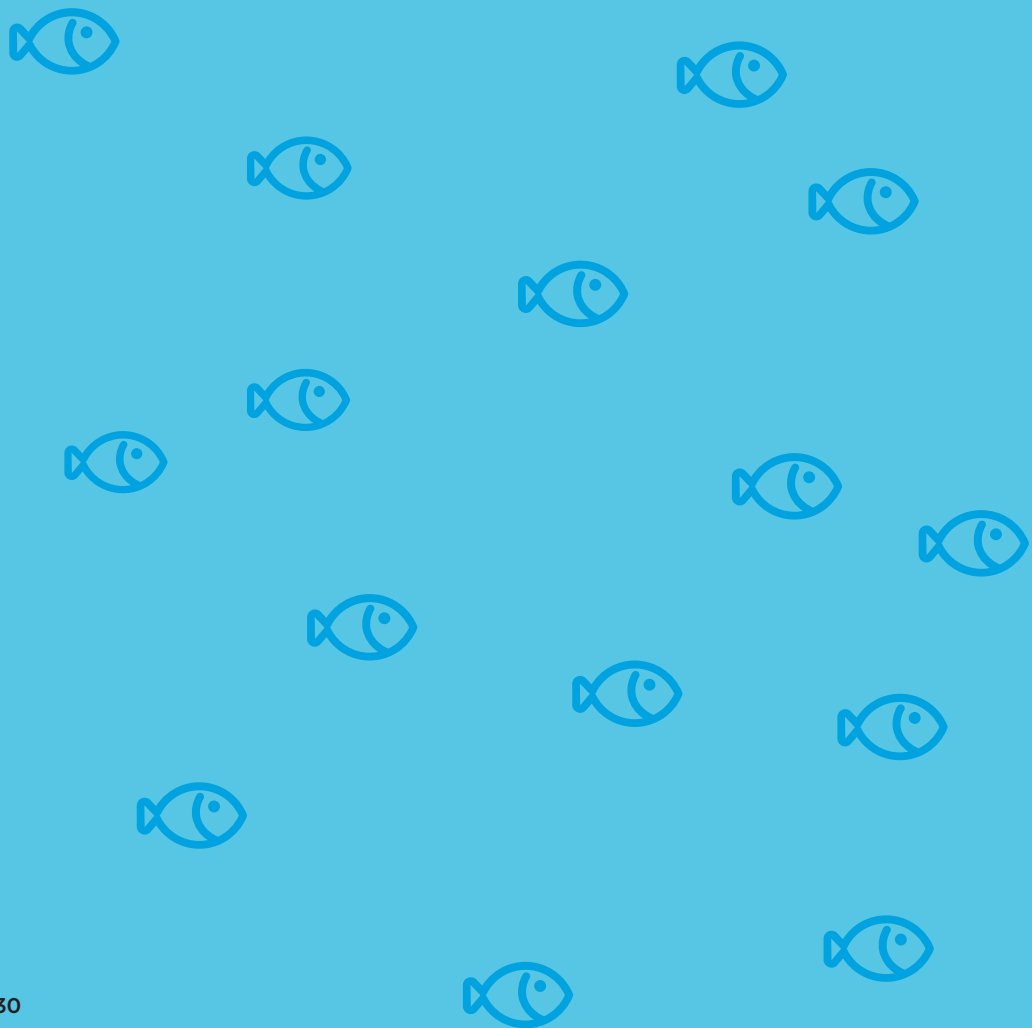
- Aperitius Mare Meua
- Ensalada de polp de roca, gules, ceba caramel·litzada, poma i vinagreta de figues
- Petxina de pelegrí gratinada i farcida amb polp, calamar i gambes
- Allipebre de polp a caduf
- Arròs melós de polp amb llagostins i boletus

Postres: Postres casolans

Bodega:

- Aigua
- Vi rosat Camelias
- Vi negre Valdés
- Vi blanc Fuxan

24 euros (IVA inclòs)
Servei: dinar i sopar
Tancament: dilluns





BLÓ



+info: benicarlo.travel