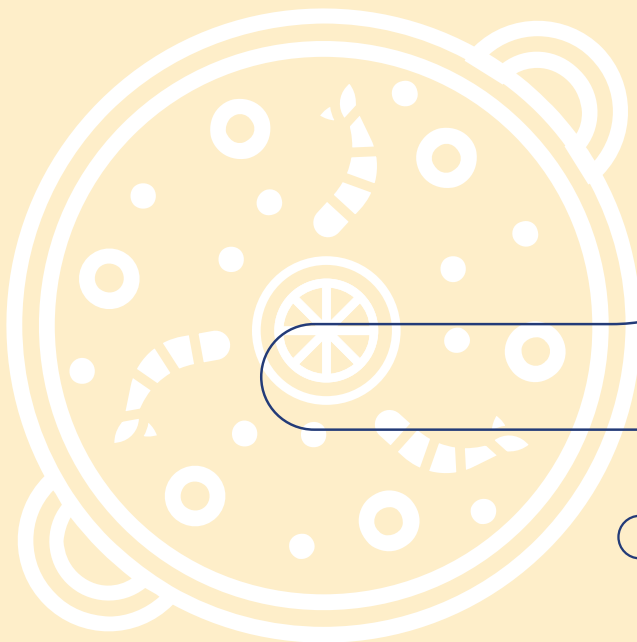


XXVI JORNADES DE LA CUINA DELS

ARROSSOS

DEL 30 D'OCTUBRE AL 29 DE NOVEMBRE

VINARÒS 2020



Al ritme del
Mediterrani

VINARÒS



**BENVOLGUT CLIENT / BENVOLGUDA CLIENTA, RECORDE
SEGUIR AQUESTS CONSELLS**

**APRECIADO CLIENTE / APRECIADA CLIENTA, RECUERDE
SEGUIR ESTOS CONSEJOS**



Seguisca
les indicacions
del personal

Siga
las indicaciones
del personal



Mantinga
la distància
de seguretat

Mantenga
la distancia
de seguridad



Rente's les mans
en entrar i sortir
del lavabo

Lávese las manos
al entrar y salir
del lavabo



Evite
el contacte
físic

Evite
el contacto
físico



Espera
indicacions
abans de seure

Espera
indicaciones
antes de sentarse



No desplaça
taules
ni cadires

No desplaça
mesas
ni sillas



Tape's amb el colze
en esternudar
o tossir

Tápese con el codo
al estornudar
o toser



Pague
preferiblement
amb targeta o mòbil

Pague
preferiblemente
con tarjeta o móvil

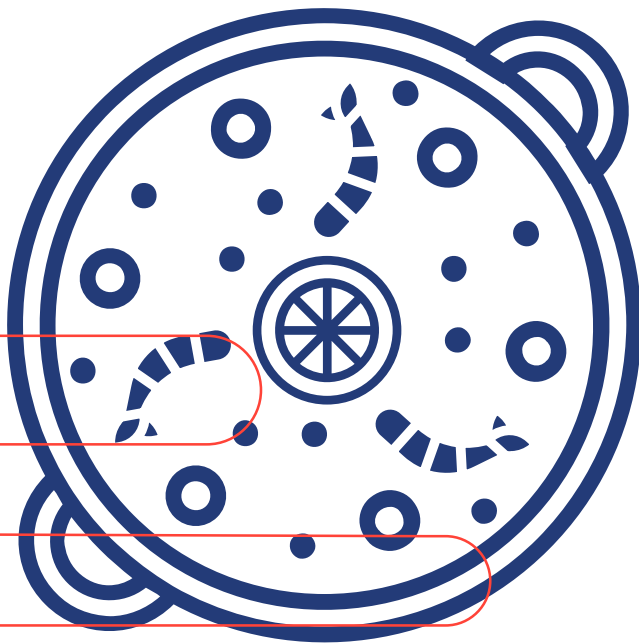
Gràcies per la seua corresponsabilitat / Gracias por su corresponsabilidad



Si estimes
l'hostaleria
avança a les
20h el teu sopar



MENÚS



RESTAURANT

BERGANTÍN

Carrer del Varador, 8
Tel. 964 455 990
www.restaurantebergantin.com
@begartinvinaros



35€ IVA INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 **PREU MENÚ TAKE AWAY: 35€**

ENTRANTS / ENTRANTES

Gotet de crema de galeres
Vasito de crema de galeras

Sépia a la brutesca
Sepia a la brutesca

Remenat d'ortigues de mar
Revuelto de ortigas de mar

Llagostins de Vinaròs saltats amb allada
Langostinos de Vinaròs salteados con ajillo

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Al cava / Al cava

Rossejat amb rap i sepionet / *Rossejat con rape y sepionet*

Caldós amb sépia i galeres / Caldoso con sepia y galeras

De verdures / De verduras

Amb crema de musclos / Con crema de mejillones

Amb cigrons, pernil i crema d'all porro / Con garbanzos, jamón y crema de ajo puerro

Al forn / Al horno

POSTRES / POSTRE

Braç de xocolata amb fruita seca i gelat de vainilla
Brazo de chocolate con frutos secos y helado de vainilla

CELLER / BODEGA

Vi Font Calenta blanc i negre (DO Terra Alta) i aigües
Vi Font Calenta blanco y tinto (DO Terra Alta) y aguas

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dilluns i la nit del diumenge.

Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días excepto lunes y la noche del domingo.

RESTAURANT

CA LA FAT

Carrer de Raimon d'Alòs, 3
Tel. 964 455 904

ENTRANTS / ENTRANTES

Rotllet de salmó fumat amb puré de tomata natural i vinagreta de mel i mostassa / Rollito de salmón ahumado con puré de tomate natural y vinagreta de miel y mostaza

Crema d'espàrrecs amb falsa terra de pernil i escates de parmesà / Crema de espárragos con falsa tierra de jamón y escamas de parmesano

Pimentó del piquillo farcit de brandada d'abadejo amb salsa de safrà i porro torrat / Pimiento del piquillo relleno de brandada de bacalao con salsa de azafrán y puerro tostado

Polp de Vinaròs a la brasa amb pebre roig de la Vera i salsa *molcajete* / Pulpo de Vinaròs a la brasa con pimentón de la Vera y salsa molcajete

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Amb galeres, llagostins de Vinaròs i cranc blau (sec o melós) / Con galeras, langostinos de Vinaròs y cangrejo azul (seco o meloso)

A banda / A banda

Columbretes (melós amb peix i marisc) / Columbretes (meloso con pescado y marisco)

Paella mixta / Paella mixta

Paella valenciana amb caragols de terra / Paella valenciana con caracoles de tierra

Amb polp, foie d'ànec i carxofes / Con pulpo, foie de pato y alcachofas

Marinera / Marinera

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes de temporada a triar / Postre casero de temporada a elegir

CELLER / BODEGA

Celler seleccionat per la casa (negre, blanc o ampolla de cava) i aigua mineral / Bodega seleccionada por la casa (tinto, blanco o botella de cava) y agua mineral

CAFÉ / CAFÉ

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte les nits de dilluns i dimarts.

Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días excepto las noches de lunes y martes.

35€ IVA INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 **PREU MENÚ TAKE AWAY: 30€**

RESTAURANT

CA SA LI NA

C/ Santa Magdalena 96
Tel. 864 813 090
 @restaurantcasalina

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de polp
Ensalada de pulpo

Calamars
Calamares

Musclos
Mejillones

Navalles
Navajas

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós de marisc
Melosos de marisco

Paella marinera
Paella marinera

Negre
Negro

Melós de marisc i bolets
Meloso de marisco y setas

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

CELLER / BODEGA

Vi negre DO Rioja, vi blanc DO Verdejo i aigua
Vino tinto DO Rioja, vino blanco DO Verdejo y agua

CAFÉ / CAFÉ

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte les nits del diumenge a dimecres.

Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días excepto las noches domingo a miércoles.

35€ IVA INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 **PREU MENÚ TAKE AWAY: 30€**

RESTAURANT

LA IS LA

Passeig de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
www.restaurantelaislavinaros.com
@restaurantelaislavinaros



35€ IVA
INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 **PREU MENÚ
TAKE AWAY: 32€**

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida tèbia amb fruites roges i gambes
Ensalada tibia con frutos rojos y gambas
Abadejo amb tempura i confitura de tomata cherry
Bacalao con tempura y confitura de tomate cherry
Polp amb allioli
Pulpo con alioli
Llagostins de Vinaròs a la sal
Langostinos de Vinaròs a la sal

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Negre amb calamarets / Negro con chipirones
Melós amb polp i xiitake / Meloso con pulpo y shiitake
Amb abadejo i carxofes / Con bacalao y alcachofas
Caldós amb sépia i galeres / Caldoso con sepia y galeras
Caldós de marisc / Caldoso de marisco
Caldós amb llamàntol / Caldoso de bogavante

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

CELLER / BODEGA

El Circo Chardonnay (DO Carinyena) i aigua mineral de Benassal
El Circo Chardonnay (DO Cariñena) y agua mineral de Benassal

CAFÉ / CAFÉ

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dilluns i la nit del diumenge.
Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días excepto lunes y la noche del domingo.

RESTAURANT

LA MAR DE BO

Carrer del Cid, 16
Tel. 864 813 909

32€ IVA
INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 **PREU MENÚ
TAKE AWAY: 32€**

ENTRANTS / ENTRANTES

Polp a la planxa amb parmentier i allioli
Pulpo a la plancha con parmentier y alioli
Calamars a la romana
Calamares a la Romana
Crep farcida de mousse de marisc
Crep relleno de mousse de marisco
Llagostins de Vinaròs flamejats
Langostinos de Vinaròs flambeados

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós d'ànec i ceps
Meloso de pato y boletus
Rossejat de polp i calamaret
Rossejat de pulpo y chipirón
De mar i muntanya
De mar y montaña

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

CELLER / BODEGA

Blanc Ojo Pato (DO Rueda) i Negre Mil Hojas (DO Rioja-Tempranillo)
Blanco Ojo Pato (DO Rueda) y Tinto Mil Hojas (DO Rioja-Tempranillo)

CAFÉ / CAFÉ

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies.
Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días.

RESTAURANT

NOU PARA DA

Carrer de Sant Cristòfol, 2
Tel. 964 826 114
@restaurantnouparada

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de perdiu escabexada i poma verda amb vinagreta /
Ensalada de perdis escabechada y manzana verde con su vinagreta
Llagostins de Vinaròs a la llima / Langostinos de Vinaròs al limón
Croquetes de polp amb maionesa de plàncton marí / Croquetas
de pulpo con mahonesa de plancton marino
Pastís d'abadejo gratinat amb allioli / Tarta de bacalao gratinada
con alioli

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

(secs o melosos / secos o melosos)

Amb abadejo, bolets i carxofes / Con bacalao, setas y alcachofas
Amb sépia i galeres / Con sepia y galeras
Típica paella valenciana / Típica paella valenciana
Amb llamàntol / Con bogavante
Amb gamba roja i rap / Con gamba roja y rape
Negre amb sépia i cues de gamba / Negro con sepia y colas de gamba
Amb ànec, bolets, carxofes i foie / Con pato, setas, alcachofas y foie
Rossejat amb escamarlans / Rossejat con cigalas
Típic mariner / Típico marinero
Del senyoret / Del *senyoret*
Amb llagosta / Con langosta

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

CELLER / BODEGA

Vi negre, vi blanc, cava Brut Nature (1 ampolla cada 2 comensals) i
aigües minerals / Vino tinto, vino blanco, cava Brut Nature (1 botella
cada 2 comensales) y aguas Minerales

CAFÉ / CAFÉ

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dimecres i la nit del diumenge.
Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días excepto miércoles y la noche del domingo.

35€ IVA INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 PREU MENÚ TAKE AWAY: **35€**

RESTAURANT

RA FEL LO CRIS TAL ERO

Carrer de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
www.rafellocristalero.com
@rafellocristalero

35€ IVA INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 PREU MENÚ TAKE AWAY: **30€**

ENTRANTS / ENTRANTES

Ostrot del Delta / Ostrón del Delta
Gambes roges (2) / Gambas rojas (2)
Carpaccio de llagostins de Vinaròs / Carpaccio de langostinos de Vinaròs
Llagostins de Vinaròs a la planxa (2) / Langostinos de Vinaròs a la plancha (2)

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Amb llamàntol (caldós, melós o sec) / Con bogavante (caldoso, meloso o seco)
Amb llagostins de Vinaròs (caldós, melós o sec) / Con langostinos de Vinaròs (caldoso, meloso o seco)
Melós amb galeres i carxofes / Meloso con galeras y alcachofas
Amb escamarlans / Con cigalas
Del senyoret / Del *senyoret*
Melós de magret d'ànec i bolets / Meloso de magret de pato y setas
Amb llagosta (caldós, melós o sec) / Con langosta (caldoso, meloso y seco)
Amb ortigues de mar / Con ortigas de mar
Negre amb calamarets / Negro con chipirones

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

CELLER / BODEGA

Negre DO Rioja, Blanc DO Rueda Verdejo o Cava Brut Nature (a triar) / Tinto DO Rioja, Blanco DO Rueda Verdejo o Cava Brut Nature (a elegir)

CAFÉ / CAFÉ

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dimarts i la nit del diumenge.
Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días excepto martes y la noche del domingo.

TE RU EL

Avinguda de Madrid, 11
Tel. 964 400 424
www.hotelteruel.es/restaurante
@hotelteruel

32€ IVA
INCLÒS

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

 **PREU MENÚ
TAKE AWAY: 28€**

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes morellanes / Croquetas morellanas
Calamars a la romana / Calamares a la romana
Navalles del Delta amb vinagreta de fonoll i anacards / Navajas del Delta con vinagreta de hinojo y anacardos

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Paella de llagosta (caldós, melós o sec) / Paella de langosta (caldoso, meloso o seco)

Del senyoret / Del *senyoret*

D'ànec amb el seu fetge (caldós, melós o sec) / De pato con su hígado (caldoso, meloso o seco)

Marinera / Marinera

Paella valenciana / Paella valenciana

Negre amb gambes i polp de roca / Negro con gambas y pulpo de roca

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre caseros

CELLER / BODEGA

Vins Tierra Maestrazgo (IGP Bajo Aragón) / Vinos Tierra Maestrazgo (IGP Bajo Aragón)

CAFÉ / CAFÉ

Mínim dues persones. Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte la nit del diumenge.

Mínimo dos personas. Este menú estará disponible todos los días excepto la noche del domingo.

PREMIS

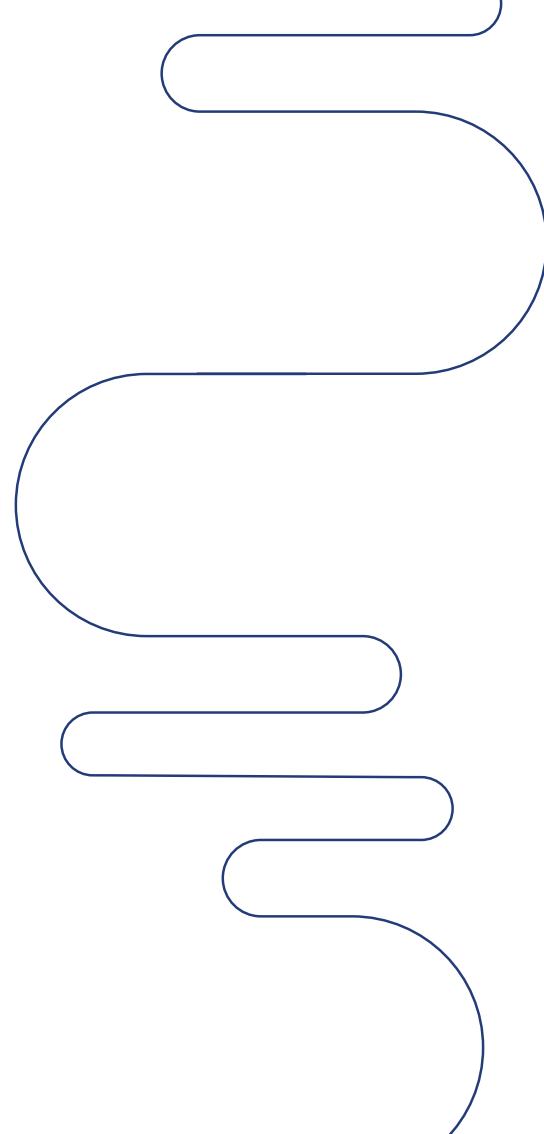
Participa en el **sorteig** de dos dinars o sopars per a dos persones en dos dels restaurants participants en les jornades.

Emplena el qüestionari mitjançant un codi QR que et proporcionarà el restaurant en finalitzar aquesta experiència gastronòmica.

PREMIOS

Participa en el **sorteo** de dos comidas o cenas para dos personas en dos de los restaurantes participantes en las jornadas.

Rellena el cuestionario mediante un código QR que te proporcionará el restaurante al finalizar esta experiencia gastronómica.





TERUEL

LA MAR DE BO

CALAFAT

RAFAEL LO CRISTALERO

NOU PARADA

BERGANTIN

CASA LINA

LA ISLA



**TOURIST
INFO**

BENVINGUDA A VINARÒS, BENVINGUT A VINARÒS,

#Séunturistaresponsable
#Beresponsible
#Siguesunturistaresponsable
#Tourismeresponsable

01. Mantingues neta la ciutat. Ens agrada viure en una ciutat bonica. Usa les papereres i els contenidors de reciclatge.

02. Sigues responsable del teu gos. Vinaròs és una destinació amiga dels gossos i inclús hi ha platges on pots accedir amb ells. Recull els excrements del teu gos i, si cal, neteja les restes d'orina en façanes o mobiliari urbà.

03. Si fumes, no tires la burilla a terra. Apaga-la i utilitza les papereres.

04. Ajuda'ns en la conservació del patrimoni cultural i respecta el mobiliari urbà.

05. La via pública no és lloc per a beure alcohol. Hi ha terrasses meravelloses per tot Vinaròs on podràs gaudir d'unes canyes, un vermut tradicional (la nostra *bicicleta*) o una copa a l'aire lliure.

06. Encara que tingues molt a celebrar, el soroll molesta el veïnat. Per respecte, al teu allotjament i a la via pública, mantingues les normes de convivència.

07. Utilitza la bicicleta. Vinaròs és una ciutat completament plana i molt fàcil de recórrer.

08. Vinaròs és una ciutat segura, però si tens algun problema, la Policia Local està per a ajudar-te.

09. Esperem que gaudisques de la teua estada sense cap contratemps, però si el necessites, Vinaròs disposa d'un excel·lent sistema públic de salut.

10. Una bona experiència. Vinaròs compta amb una àmplia oferta d'allotjament i locals de gran qualitat. Tria l'oferta reglada perquè la teua experiència siga inoblidable.

11. Fomenta el desenvolupament local. La gastronomia i els productes de Vinaròs són d'una gran qualitat. Ajuda al desenvolupament equilibrat i sostenible consumint producte de proximitat.

12. Respecta la diversitat. Et trobes en una ciutat diversa i inclusiva. A Vinaròs convivim persones de diferents races, diferents orientacions sexuals, diferents creences religioses i diferents maneres de ser i de sentir.

13. Enriqueix-te amb la nostra cultura i el nostre idioma propi, el valencià.

14. Els teus drets són importants. A la Tourist Info t'informarem sobre els teus drets com a usuari de productes i serveis turístics.

Vinaròs està adherit al Codi Ètic del Turisme Valencià, primer document d'àmbit autonòmic que ha sigut adaptat del Codi Ètic del Turisme de l'Organització Mundial del Turisme (OMT).

BIENVENIDA A VINARÒS, BIENVENIDO A VINARÒS,

#Séunturistaresponsable
#Beresponsible
#Siguesunturistaresponsable
#Tourismeresponsable

01. Mantén limpia la ciudad. Nos gusta vivir en una ciudad bonita. Usa las papeleras y los contenedores de reciclaje.

02. Sé responsable de tu perro. Vinaròs es un destino amigo de los perros e incluso hay playas donde puedes acceder con ellos. Recoge los excrementos de tu perro y, si hace falta, limpia los restos de orina en fachadas o mobiliario urbano.

03. Si fumas, no tires la colilla al suelo. Apágala y utiliza las papeleras.

04. Ayúdanos en la conservación del patrimonio cultural y respeta el mobiliario urbano.

05. La vía pública no es lugar para beber alcohol. Hay terrazas maravillosas por todo Vinaròs donde podrás disfrutar de unas cañas, un vermut tradicional (nuestra *bicicleta*) o una copa al aire libre.

06. Aunque tengas mucho que celebrar, el ruido molesta al vecindario. Por respeto, en tu alojamiento y en la vía pública, mantén las normas de convivencia.

07. Utiliza la bicicleta. Vinaròs es una ciudad completamente plana y muy fácil de recorrer.

08. Vinaròs es una ciudad segura, pero si tienes algún problema, la Policia Local está para ayudarte.

09. Esperamos que disfrutes de tu estancia sin ningún contratiempo, pero si lo necesitas, Vinaròs dispone de un excelente sistema público de salud.

10. Una buena experiencia. Vinaròs cuenta con una amplia oferta de alojamientos y locales de gran calidad. Elige la oferta reglada para que tu experiencia sea inolvidable.

11. Fomenta el desarrollo local. La gastronomía y los productos de Vinaròs son de una gran calidad. Ayuda al desarrollo equilibrado y sostenible consumiendo producto de proximidad.

12. Respecta la diversidad. Te encuentras en una ciudad diversa e inclusiva. En Vinaròs convivimos personas de diferentes razas, diferentes orientaciones sexuales, diferentes creencias religiosas y diferentes maneras de ser y de sentir.

13. Enríquete con nuestra cultura y nuestro idioma propio, el valenciano.

14. Tus derechos son importantes. En la Tourist Info te informaremos sobre tus derechos como usuario de productos y servicios turísticos.

Vinaròs està adherido al Código Ético del Turismo Valenciano, primer documento de ámbito autonómico que ha sido adaptado del Código Ético del Turismo de la Organización Mundial del turismo (OMT).

Aprofita el dia per a descobrir Vinaròs. Comença la ruta al centre històric, recorre els carrers de vianants per contemplar els monuments més destacats, cases modernistes com la Casa Giner (c. Major) o la Casa Sendra (pl. Jovellar). Et recomanem l'entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual seu de la Fundació Caixa Vinaròs i casa museu.

L'església arxiprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció és el monument de Vinaròs que no has de deixar de visitar. Restaurat íntegrament l'any 2013, aquest temple compleix amb una doble funció de parròquia i fortalesa, fet que la diferencia de la gran majoria d'esglésies contemporànies. Entre els elements més destacables figura la façana retaule declarada monument històric artístic i les pintures d'arquitectures fingides ubicades a les façanes.

Caminant cap a la platja, trobaràs la plaça de Sant Agustí, coneguda popularment com la plaça del Mercat, per trobar-se allí el mercat municipal. Si tens l'oportunitat, entra i visita l'edifici i fixa't en els productes que la mar i la terra ens ofereixen. Al costat mateix pots visitar l'auditori municipal Aigualls d'Izco, antic convent dels frares agustins, seu actual d'exposicions temporals i actes culturals.

Des d'aquesta plaça tens vista oberta al passeig marítim, un modern passeig de vianants on pots fer una agradable passejada vorejant la platja fins a la desembocadura del riu Cervol. També pots assistir a l'entrada de les barques de pesca i la posterior subhasta del peix. Atura't a la Tourist Info Vinaròs, situada al passeig marítim. Aprofita per tastar els productes típics dolços o salats i adquireix la ruta Vinaròs Llèpol i Vinaròs al Forn a la mateixa oficina.

Abans de la posta de sol, és visita recomanada el santuari de la Misericòrdia i el poblat ibèric del Puig, situats dins del Paratge Natural de la Serra del Puig, a 6 km del centre urbà, un indret de gran valor paisatgístic i monumental i des d'on es pot contemplar la plana de Vinaròs, els pobles veïns i el delta de l'Ebre.

Aprovecha el día para descubrir Vinaròs. Comienza la ruta en el centro histórico, recorriendo las calles peatonales, y contempla los monumentos más destacados; casas modernistas como la Casa Giner (c. Major) o la Casa Sendra (pl. Jovellar). Te recomendamos la entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual sede de la Fundació Caixa Vinaròs y casa-museo.

La iglesia arxiprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció es el monumento de Vinaròs que no debes dejar de visitar. Restaurado íntegramente el año 2013, este templo cumple con una doble función de parroquia-fortaleza, hecho que la diferencia de la gran mayoría de iglesias contemporáneas. Entre los elementos más destacados figura su fachada retaule declarada Monumento histórico-artístico y las pinturas de arquitecturas fingidas en las fachadas.

Caminando hacia la playa encontrarás la plaza de San Agustín, conocida popularmente como la plaza del Mercado, por situarse allí el mercado municipal, si tienes la oportunidad entra y contempla el edificio y los productos que el mar y la tierra nos proporcionan. Junto a este edificio, se encuentra el Auditorio Municipal Aigualls d'Izco, antiguo convento de los frailes agustinos, sede actual de exposiciones temporales y actos culturales.

Desde esta plaza tienes vista abierta al paseo marítimo, donde puedes dar un agradable paseo costero hasta la desembocadura del río Cervol. También puedes asistir a la entrada de las barcas de pesca y la posterior subasta del pescado. Haz un alto en el camino en la Tourist Info Vinaròs, situada en el paseo marítimo. Aprovecha para degustar los productos típicos dulces o salados y adquiere la ruta Vinaròs Llèpol y Vinaròs al Forn en la misma oficina.

Antes de la puesta de sol, es visita recomendada el Santuario de la Misericordia y el poblado ibérico del Puig, situados dentro del Paraje Natural de la Serra del Puig, a 6 km del centro urbano, un lugar de gran valor paisajístico y monumental y desde donde se puede contemplar la plana de Vinaròs, los pueblos vecinos y el delta del Ebro.



- @turismevinaros
- TurismeVinaros
- Turisme_Vinaros
- www.turisme.vinaros.es
- www.amarvinaros.com

