

XXVIII

**JORNADES DE LA
CUINA DELS**

**AR
ROS
SOS**

**DEL 18 DE NOVEMBRE
A L'11 DE DESEMBRE
VINARÒS 2022**

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.

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.

MENÚS

Mínim dos persones

Mínimo dos personas

Es recomana reserva prèvia

Se recomienda reserva previa

Demana el codi QR en finalitzar i entraràs en el sorteig d'una experiència gastronòmica

Pide el código QR al finalizar y entrarás en el sorteo de una experiencia gastronómica

RESTAURANT

BERGANTÍN

C. del Varador, s/n
Tel. 627 523 114
@bergantinvinaros

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge de 13 a 16 h i de 20.30 a 23.59 h excepte les nits del diumenge al dimecres

Este menú estará disponible de martes a domingo de 13 a 16 h y de 20.30 a 23.59 h excepto las noches del domingo al miércoles



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

40€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Rotllo de paper d'arròs amb melmelada de tomata, formatge i seitó en vinagre / Rollo de papel de arroz con mermelada de tomate, queso y boqueron en vinagre

Cistella de patata i carabasseta amb salmó i panses / Cesta de patata y calabacín con salmón y pasas

Sepionet de la punxa a la planxa / *Sepionet de la punxa a la plancha*

Llagostins bullits / Langostinos hervidos

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Rossejat amb rap i sepionet / *Rossejat* con rape y sepionet
Amb cava / Al cava

Rossejat amb ortigues / *Rossejat* con ortigas
Amb llamàntol / Con bogavante

Amb abadejo, coliflor i carxofa / Con bacalao, coliflor y alcachofa

Amb bolets, pernil i porros / Con boletus, jamón y puerros

D'encisam de mar i ou escalfat / De lechuga de mar y huevo poché

POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge i mango / Tarta de queso y mango

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

HOTEL RESTAURANT

Duc DE VENDÔME

Ctra. València-Barcelona,
N-340, 1053
Tel. 964 450 944
@hotelducvendome

Aquest menú estarà disponible de dilluns a diumenge de 13 a 15 h amb reserva prèvia

Este menú estará disponible de lunes a domingo de 13 a 15 h con reserva previa



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

36€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de llagostins, taronja i fruita seca amb amaniment de mel de flor del taronger / Ensalada de langostinos, naranja y frutos secos al aliño de miel de azahar

Crema de galera amb rap / Crema de galera con rape

Caldereta de cloïsses i musclos / Caldereta de almejas y mejillones

ARROSSOS A ESCOLLIR (Taula completa) / ARROCES A ESCOGER (Mesa completa)

Rossejat / *Rossejat*

Del senyoret / Del *senyoret*

Mariner amb llagostins, rap i musclos / Marinero con langostinos, rape y mejillones

Negre amb calamarets i cloïsses / Negro con chipirones y almejas

POSTRES / POSTRE

Tiramisú / Tiramisú

Arròs amb llet / Arroz con leche

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

RESTAURANT

LA ISLA

Pg. de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
@restaurantelaislavinaros

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge de 13 a 17 h i de 20.30 a 23.30 h excepte la nit del diumenge i el dilluns

Este menú estará disponible de martes a domingo de 13 a 17 h y de 20.30 a 23.30 h excepto la noche del domingo y el lunes



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

37€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes de marisc / Croquetas de marisco
Carxofes confitades amb polp / Alcachofas confitadas con pulpo
Sepionet de la punxa / *Sepionet de la punxa*
Llagostins de Vinaròs / Langostinos de Vinaròs

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

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

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir / Postre casero a escoger

Café / Café
Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal
Celler no inclòs / Bodega no incluida

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

C. de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
@rafellocristalero

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20 a 23 h excepte el dilluns i la nit del diumenge

Este menú estará disponible de martes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20 a 23 h excepto el lunes y la noche del domingo



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

38€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de crancs i galeres / Crema de cangrejos y galeras
Polp de roca amb alloli / Pulpo de roca con alioli
Carpaccio de llagostins de Vinaròs / Carpaccio de langostinos de Vinaròs
Llagostins a la planxa / Langostinos a la plancha

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

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

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

Café / Café
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

RESTAURANT HOTEL

TERUEL

Avinguda de Madrid, 11
Tel. 964 400 424
@hotelteruel

Aquest menú estarà disponible de dilluns a diumenge de 13 a 15.30 h i de 20.30 a 22.30 h, excepte la nit del diumenge

Este menú estará disponible de lunes a domingo de 13 a 15.30 h y de 20.30 a 22.30 h, excepto la noche del domingo



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes morellanes / Croquetas morellanas
Amanida de cabdells amb llagostins / Ensalada de cogollos con langostinos
Calamars a la romana / Calamares a la romana

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Paella de marisc / Paella de marisco
Amb llamàntol / Con bogavante

POSTRES / POSTRE

Pinya natural amb *Cointreau* / Piña natural aliñada con *Cointreau*

Aigua / Agua
Café / Café
Celler no inclòs / Bodega no incluida

37€ IVA INCLÒS

GASTROBAR

NOU BAR

Av. País Valencià, 7
Tel. 964 452 772
@noubarvinaros

Aquest menú estarà disponible de dilluns a dissabte de 13.30 a 15 h i de dijous a dissabte de 21 a 23 h, excepte les nits del dilluns al dijous i el diumenge tot el dia, amb reserva prèvia

Este menú estará disponible de lunes a sábado de de 13.30 a 15 h y de 21 a 23 h, excepto las noches del lunes al jueves y el domingo todo el día, con reserva previa



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida d'arròs salvatge amb fumats, carabassa i crema de formatge de Benassal / Ensalada de arroz salvaje con ahumados, calabaza y crema de queso de Benassal
Croquetes d'arròs amb xoriço i puré de bolets / Croquetas de arroz con chorizo y pure de setas
Calamar farcit d'arròs negre amb fons de tinta / Calamar relleno de arroz negro con fondo de tinta

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

D'anec amb verdura de temporada / De pato con verdura de temporada
Mar i muntanya de polp i papada de porc / Mar y montaña de pulpo y papada de cerdo

POSTRES / POSTRE

Arròs amb llet i aromes cítrics / Arroz con leche y aromas cítricos

Café / Café
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

38€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

NOU PARADA

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

Aquest menú estarà disponible de dijous a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h, dimarts de 13 a 16 h i dimegnes de 13 a 17 h

Este menú estarà disponible de jueves a sábado de 13 a 16 h y de 20 a 23h, martes de 13 a 16h y domingos de 13 a 17 h



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Croqueta de sépia i ous de sépia amb espuma d'allioli de la Vera / Croqueta de sepia y sus huevas con espuma de alioli de la Vera

Musclos amb salsa marinera / Mejillones en salsa marinera

Fritada de calamaret en farina de cigró / Fritura de chipirón en harina de garbanzo

Gamba roja ibèrica amb farciment de cansalada viada ibèrica / Gamba roja ibérica con relleno de panceta ibérica

ARROSSOS A ESCOLLIR (Taula completa) / ARROCES A ESCOGER (Mesa completa)

Del senyoret / Del *senyoret*

Negre i l'allioli / Negro y el alioli

De sépia, galera i alga *wakame* / De sepia, galera y alga *wakame*

D'ànec esmollat, bolets i foie / De pato desmigado, setas y foie

De pollastre amb romer i verdures / De pollo al romero y verduritas

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

35€ IVA INCLÒS

RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

Av. de Francisco José Balada, 199
Tel. 623 376 947
@restloungepuertaazul

Aquest menú estarà disponible de dijous a diumenge d'11.30 a 17 h, amb reserva prèvia

Este menú estarà disponible de jueves a domingo de 11.30 a 17 h, con reserva previa



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins de Vinaròs amb conyac Segarra / Langostinos de Vinaròs al coñac Segarra

Navalles a la planxa amb gel de cítrics i sal d'ametla marcona garrapinyada / Navajas a la plancha con gel de cítricos y sal de almendra marcona garrapiñada

Brioix de polp amb salsa romesco i carabassa en oli fumat / Brioche de pulpo con salsa romescu y calabaza en aceite ahumado

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Rossejat de llagostins de Vinaròs amb polp / Rossejat de langostinos de Vinaròs con pulpo

Melós de llagostins de Vinaròs amb boletus i carxofa de Benicarló / Meloso de langostinos de Vinaròs con boletus y alcachofa de Benicarló

POSTRES / POSTRE

Brownie de temporada amb anous i gelat de pistatxo / Brownie de temporada con nueces y helado de pistacho

Mousse de xocolata negra amb espuma de café / Mousse de chocolate negro con espuma de café

Café o cremaeta / Café o *cremaeta*

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Celler no inclòs / Bodega no incluida

35€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

BOCANA CHA SISCO

Pg. de Blasco Ibáñez, 17
Tel. 625 750 686
@cha_sisco

Aquest menú estarà disponible de dilluns a diumenge d'11 a 16 h i de 20 a 23.59 h excepte les nits del diumenge al dijous

Este menú estará disponible de lunes a domingo de 11 a 16 h y de 20 a 23.59 h excepto las noches del domingo al jueves

ENTRANTS / ENTRANTES

Brotxeta de salmó a l'estil japonés / Brocheta de salmón al estilo japonés

Parmentier de patata i sépia *wakame* / Parmentier de patata y sepia *wakame*

Polp a la brasa amb patata a baixa temperatura / Pulpo a la brasa con patata a baja temperatura

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

De sepionet amb carxofes (melós) / De *sepionet* con alcachofas (meloso)

De polp amb gamba roja (melós) / De pulpo con gamba roja (meloso)

De galera amb sépia (sec) / De galera con sepia (seco)

De cocotxa d'abadejo en salsa verda (melós) / De cocochas de bacalao en salsa verde (meloso)

De conill amb caragols i bolets (melós) / De conejo con caracoles y boletus (meloso)

De verdures vegà (melós) / De verduras vegano (meloso)

De cua de bou i alls tendres (melós) / De rabo de toro y ajos tiernos (meloso)

POSTRES / POSTRE

Degustació de postres casolanes / Degustación de postres caseros

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

35€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

BONAVISTA CHA SISCO

Pg. de Blasco Ibáñez, 19
Tel. 625 750 686
@cha_sisco

Aquest menú estarà disponible de dilluns a diumenge d'11 a 16 h i de 20 a 23.59 h excepte les nits del diumenge al dijous

Este menú estará disponible de lunes a domingo de 11 a 16 h y de 20 a 23.59 h excepto las noches del domingo al jueves

ENTRANTS / ENTRANTES

Brotxeta de salmó a l'estil japonés / Brocheta de salmón al estilo japonés

Parmentier de patata i sépia *wakame* / Parmentier de patata y sepia *wakame*

Polp a la brasa amb patata a baixa temperatura / Pulpo a la brasa con patata a baja temperatura

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

De sepionet amb carxofes (melós) / De *sepionet* con alcachofas (meloso)

De polp amb gamba roja (melós) / De pulpo con gamba roja (meloso)

De galera amb sépia (sec) / De galera con sepia (seco)

De cocotxa d'abadejo en salsa verda (melós) / De cocochas de bacalao en salsa verde (meloso)

De conill amb caragols i bolets (melós) / De conejo con caracoles y boletus (meloso)

De verdures vegà (melós) / De verduras vegano (meloso)

De cua de bou i alls tendres (melós) / De rabo de toro y ajos tiernos (meloso)

POSTRES / POSTRE

Degustació de postres casolanes / Degustación de postres caseros

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

35€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

CASA LINA

C. Sta. Magdalena, 96
Tel. 864 813 090
@restaurantcasalina

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge de 12 a 16 h i de 20 a 23 h excepte les nits del diumenge al dimecres, amb reserva prèvia

Este menú estarà disponible de martes a domingo 12 a 16 h y de 20 a 23 h excepto las noches del domingo al miércoles, con reserva previa

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de temporada / Ensalada de temporada
Tellines / Tellinas
Gamba panxudeta arrebossada / Gamba a la gabardina rebozada
Secret saltat amb rovellons / Secreto salteado con niscalos

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós de bolets i marisc / Meloso de setas y marisco
Melós de polp / Meloso de pulpo
Paella marinera / Paella marinera

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Café / Café
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

38€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

EL BARCO

Pg. de Blasco Ibáñez, 15
Tel. 964 451 685

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge de 13 a 15.30 h excepte el dilluns

Este menú estará disponible de martes a domingo de 13 a 15.30 h excepto el lunes

ENTRANTS / ENTRANTES

Còctel de gambes i alvocat / Cóctel de gambas y aguacate
Calamars encebats / Calamares encebollados
Pimentons del piquillo farcits d'abadejo / Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Caldós mariner / Caldoso marinero
Paella mixta / Paella mixta
Amb abadejo / Con bacalao
Negre / Negro
Del senyoret / Del *senyoret*

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Café / Café
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

35€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

EL POAL

Pg. de Blasco Ibáñez, 16
Tel. 615 085 819
@eL.poal

Aquest menú estarà disponible de dilluns a diumenge de 12 a 22.30 h

Este menú estarà disponible de lunes a domingo de 12 a 22.30 h

ENTRANTS / ENTRANTES

Gambot salvatge a la brasa / Gambón salvaje a la brasa

Croquetes de gula i gamba o de calamaret / Croquetas de gula y gamba o de chipirones

Cloïsses blanques en el seu suc amb salsa verda / Almejas blancas en su jugo con salsa verde

Filet de sardina fumada amb espill de guacamole en llit de tomates / Filete de sardina ahumada con espejo de guacamole en cama de tomates

ARROSSOS A ESCOLLIR (Màxim 2 tipus d'arròs per taula) / ARROCES A ESCOGER (Máximo 2 tipos de arroz por mesa)

Amb polp i gambots / Con pulpo y gambones

Amb sépia i cloïsses blanques / Con sepia y almejas blancas

Amb secret ibèric i bolets / Con secreto ibérico y boletus

Amb verdures / Con verduras

Del senyoret a l'estil Poal / Del *senyoret* al estilo Poal

Amb polp a l'estil Poal / Con pulpo al estilo Poal

POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge / Tarta de queso

Pastís de xocolata intensa / Tarta de chocolate intenso

Pastís de pa de *Calatrava* / Tarta de Pan de *Calatrava*

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

35€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

LA CULLERA

Pg. de Blasco Ibáñez, 12
Tel. 606 958 741
@la_cullera_restaurant

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge de 12.30 a 16 h

Este menú estarà disponible de martes a domingo de 12.30 a 16h

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de tomata km 0 amb lloms de tonyina i moixama del Mediterrani / Ensalada de tomate km 0 con lomos de atún y mojama del Mediterráneo

Cruixent de brandada d'abadejo amb allioli d'all negre / Crujiente de brandada de bacalao con alioli de ajo negro

Selecció de peixet fregit de la nostra llotja / Selección de pescadito frito de nuestra lonja

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Amb polp, rap i llagostins / Con pulpo, rape y langostinos

Paella de gamba roja, sépia i carxofes / Paella de gamba roja, sepia y alcachofas

Paella de verdures i bolets de temporada / Paella de verduras y setas de temporada

POSTRES / POSTRE

Degustació de postres casolanes / Degustación de postres caseros

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

37€ IVA INCLÒS



CALENDARI D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES 2022

CALENDARIO DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS 2022

La cuina de Vinaròs, segons la temporada, té diferents colors i aromes, és per això que al llarg de l'any organitzem una agenda gastronòmica perquè seguís gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

La cocina de Vinaròs, según la temporada, tiene diferentes colores y aromas, es por eso que a lo largo del año organizamos una agenda gastronómica para que sigas disfrutando de Vinaròs y su gastronomía.

Jornades de la Cuina de la Galera

Del 4 al 27 de març / Del 4 al 27 de marzo

Gastrofestival del LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs

28 de maig / 28 de mayo

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 20 de maig al 12 de juny / Del 20 de mayo al 12 de junio

Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

30 de maig / 30 de mayo

Dia Mundial de la Tapa

Del 16 de setembre al 2 d'octubre / Del 16 de septiembre al 2 de octubre

Jornades de la Cuina del Ranxo Mariner

Del 16 de setembre al 2 d'octubre / Del 16 de septiembre al 2 de octubre

I Jornades de la Cuina Vegana

Del 21 d'octubre al 6 de novembre / Del 21 de octubre al 6 de noviembre

Dia 1 de novembre, dia internacional de la cuina vegana

Jornades de la Cuina dels Arrossos

Del 18 de novembre a l'11 de desembre / Del 18 de noviembre al 11 de diciembre

1. BERGANTÍN
2. DUC DE VENDÔME
3. LA ISLA
4. RAFEL LO CRISTALERO
5. TERUEL
6. NOU BAR
7. NOU PARADA

8. LA PUERTA AZUL
9. BOCANA CHA SISCO
10. BONAVISTA CHA SISCO
11. CASA LINA
12. EL BARCO
13. EL POAL
14. LA CULLERA



**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 desplaca
taules
ni cadires

No desplaca
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



Ajuntament de
Vinaròs



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



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



OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

