XXI Edició del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

27 de maig de 2024

MERCAT MUNICIPAL

XVI Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

20 de maig — 9 de juny

Primer premi Llagostí d'Or 2023

Restaurant La Torre del Visco

Llagostí *a l'arena* i gaspatxo d'herbes

El llagostí de Vinaròs

Elegant, perquè el seu sabor és exquisit; incomparable, perquè el llagostí de Vinaròs és únic i sorprenent, per la quantitat de sensacions que desperta la seua degustació. El llagostí de Vinaròs és, doncs, un producte de qualitat indiscutible amb un futur prometedor, que dia a dia està conquerint un merescut espai en l'alta gastronomia espanyola.

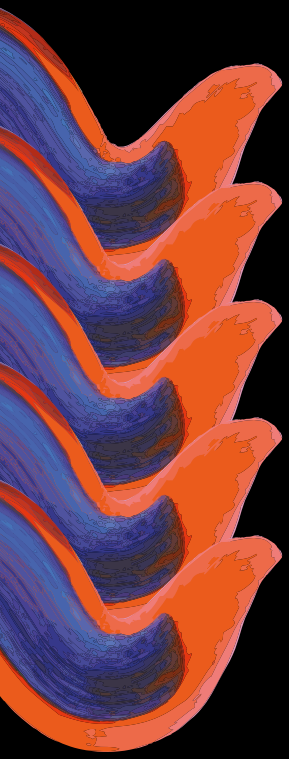
Celebrem la XXI edició del Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs, un any més, amb l'objectiu de promocionar una gastronomia de qualitat, de proximitat i lligada a productes locals, com és el genuí llagostí de Vinaròs. Es tracta d'un concurs pioner que va començar la seua trajectòria ara fa vint-i-un anys i en el qual, any rere any, una selecció de cuiners ens delecta amb les seues elaboracions per a aconseguir el Llagostí d'Or.

En aquest fullet trobaràs informació sobre els menús dels restaurants participants en les XVI Jornades de Cuina del Llagostí de Vinaròs i tota la programació del XXI Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs.

Elegante, porque su sabor es exquisito; incomparable, porque el langostino de Vinaròs es único y sorprendente, por la cantidad de sensaciones que despierta su degustación. El langostino de Vinaròs es, pues, un producto de calidad indiscutible con un futuro prometedor, que día a día está conquistando un merecido espacio en la alta gastronomía española.

Celebramos la XXI edición del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, un año más, con el objetivo de promocionar una gastronomía de calidad, de proximidad y ligada a productos locales, como es el genuino langostino de Vinaròs. Se trata de un concurso pionero que empezó su trayectoria ahora hace veintiún años y en el cual, año tras año, una selección de cocineros nos deleita con sus elaboraciones para conseguir el Langostino de Oro.

En este folleto encontrarás información sobre los menús de los restaurantes participantes en las XVI Jornadas de Cocina del Langostino de Vinaròs y toda la programación del XXI Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.



Sorteig de dos experiències gastronòmiques

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

Emplena el qüestionari mitjançant el codi QR que et proporcionarà el restaurant

Sorteo de dos experiencias gastronómicas

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

Rellena el cuestionario mediante el código QR que te proporcionará el restaurante

Opcions de menús

Restaurants que ofereixen un menú executiu del Llagostí de Vinaròs en dies feiners i un menú complet al llarg de tota la setmana

- Restlounge La Puerta Azul:
  25€ executiu / 45€ menú complet
- Restaurant Rafel Lo Cristalero:
  22€ executiu / 40€ menú complet

Restaurants que ofereixen un menú complet al llarg de tota la setmana

- Restaurant Nou Bar: 53 €
- Restaurant Bergantín: 53 €
- Restaurant La Isla: 44 €
- Restaurant Nou Parada: 42 €
- Restaurant Casa Lina: 45 €
- Restaurant La Cullera: 38 €

Restaurants que ofereixen un plat únic amb llagostí i altres opcions gastronòmiques a triar al mateix restaurant

- Restaurant Rafel Lo Cristalero: 15€ el plat

Opciones de menús

Restaurantes que ofrecen un menú ejecutivo del Langostino de Vinaròs en días laborables y un menú completo a lo largo de toda la semana

- Restlounge La Puerta Azul:
  25€ ejecutivo / 45€ menú completo
- Restaurante Rafel Lo Cristalero:
  22€ ejecutivo / 40€ menú completo

Restaurantes que ofrecen un menú completo a lo largo de toda la semana

- Restaurante Nou Bar: 53 €
- Restaurante Bergantín: 53 €
- Restaurante La Isla: 44 €
- Restaurante Nou Parada: 42 €
- Restaurante Casa Lina: 45 €
- Restaurante La Cullera: 38 €

Restaurantes que ofrecen un plato único con langostino y otras opciones gastronómicas a elegir en el propio restaurante

- Restaurante Rafel Lo Cristalero: 15€ el plato

XVI Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Restaurant Restlounge
La Puerta Azul

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

MENÚ EXECUTIU
MENÚ EJECUTIVO

25€
IVA INCLÒS

ENTRANTE INDIVIDUAL / ENTRANT INDIVIDUAL

Torrada amb maionesa de llima dolça, guacamole de tomata de penjar i llagostí de Vinaròs
Tosta con mahonesa de lima, guacamole de *tomata de penjar* y langostino de Vinaròs

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rossejat de llagostins de Vinaròs, ortigues i polp
Rossejat de langostinos de Vinaròs, ortigas y pulpo

Melós de llagostins de Vinaròs amb boletus i carxofes
Meloso de langostinos de Vinaròs con boletus y alcachofas

POSTRES / POSTRE

Postres a escollir
Postre a escoger

Café o tallat
Café o cortado

Aigua mineral de Benassal
Agua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

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

Imprescindible reserva prèvia
Imprescindible reserva previa

Taula completa excepte xiquets
Mesa completa excepto niños

Mínim dos persones
Mínimo dos personas

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

45€
IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO

Ametla trufada del Maestrat i copeta de vermut ecològic valencià
Almendra trufada del Maestrat y copita de vermut ecológico valenciano

ENTRANTS / ENTRANTES

Torrada amb maionesa de llima dolça, guacamole de tomata de penjar i llagostí de Vinaròs
Tosta con mahonesa de lima, guacamole de *tomata de penjar* y langostino de Vinaròs

Caneló de llagostí de Vinaròsfarcit de brandada de lluç i abadejo, amb melmelada de tomata de penjar i salsa kimtxi
Canelón de langostino de Vinaròs relleno de brandada de merluza y bacalao, con mermelada de tomata de penjar y salsa kimchi

Bisque de llagostí de Vinaròs amb ou cruixent i terra de calamar
Bisque de langostino de Vinaròs con huevo crujiente y tierra de calamar

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Melós de llagostins de Vinaròs amb boletus i carxofes
Meloso de langostinos de Vinaròs con boletus y alcachofas

Rossejat de llagostins de Vinaròs, ortigues i polp
Rossejat de langostinos de Vinaròs, ortigas y pulpo

Paella valenciana a la llenya
Paella valenciana a la leña

POSTRES A ESCOLLIR/ POSTRE A ESCOGER

Sorbet de la casa amb cava
Sorbete de la casa al cava

Brull de Catí amb mel de Las Dehesas i anous
Requesón de Catí con miel de Las Dehesas y nueces

Café o cremaeta
Café o *cremaeta*

Aigua mineral de Benassal
Agua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant
Rafel Lo Cristalero

Compromiso de Calidad Turística

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

MENÚ EXECUTIU
MENÚ EJECUTIVO

22€
IVA INCLÒS

ENTRANT / ENTRANTE

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, alvocat i mango
Tartar de langostinos de Vinaròs, aguacate y mango

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL

Arròs amb llagostins de Vinaròs (sec, melós o caldós)
Arroz con langostinos de Vinaròs (seco, meloso o caldoso)

POSTRES / POSTRE

Postres artesanes
Postre artesano

Café
Café

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

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

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Menú a taula completa
Menú a mesa completa

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

40€
IVA INCLÒS

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Musclos del Delta al vapor
Mejillones del Delta al vapor

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, alvocat i mango
Tartar de langostinos de Vinaròs, aguacate y mango

Carpaccio de llagostins de Vinaròs
Carpaccio de langostinos de Vinaròs

Llagostins de Vinaròs amb pasta kataïfi
Langostinos de Vinaròs con pasta kataifi

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs (sec, melós o caldós)
Arroz con langostinos de Vinaròs (seco, meloso o caldoso)

Fideuada marinera
Fideuá marinera

Abadejo al forn gratinat amb allioli
Bacalao al horno gratinado con alioli

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

Café
Café

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant
Rafel Lo Cristalero

Compromiso de Calidad Turística

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

PLAT ÚNIC
PLATO ÚNICO

15€
IVA INCLÒS

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

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

PLAT ÚNIC / PLATO ÚNICO

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, alvocat i mango
Tartar de langostinos de Vinaròs, aguacate y mango

Aquest plat es podrà gaudir amb qualsevol de les opcions gastronòmiques que ofereix el restaurant. El preu només correspon al plat únic

Este plato se podrá disfrutar con cualquiera de las opciones gastronómicas que ofrece el restaurante. El precio solo corresponde al plato único

Restaurant
Nou Bar Vinaròs

Compromiso de Calidad Turística

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

53€
IVA INCLÒS

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

Imprescindible reserva prèvia
Imprescindible reserva previa

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO
Gilda de llagostí de Vinaròs amb el seu vermut
Gilda de langostino de Vinaròs con su vermut

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO
Tataki de bonítol i llagostí de Vinaròs amb envinagrats
Tataki de bonito y langostino de Vinaròs con encurtidos

TERCER PLAT / TERCER PLATO
Crema de llagostí de Vinaròs amb verdures de temporada
Crema de langostino de Vinaròs con verduras de temporada

QUART PLAT / CUARTO PLATO
Llagostí de Vinaròs i mantega de vainilla
Langostino de Vinaròs y manteca de vainilla

PLAT PRINCIPAL / PLATO PRINCIPAL
Allipebre de llagostí de Vinaròs i calçots
Allipebre de langostino de Vinaròs y calçots (cebolla tierna)

POSTRES / POSTRE
Postres de la casa
Postre de la casa

Café
Café

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA
No inclòs
No incluida

Restaurant Bergantín

Compromiso de Calidad Turística

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

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

Mínim dos persones
Mínimo dos personas

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

52€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Bloody Mary còctel amb llagostí de Vinaròs
Bloody Mary cóctel con langostino de Vinaròs

Gaspatxo de maduixa i llagostí de Vinaròs
Gazpacho de fresa y langostino de Vinaròs

Adaptació del trinxat de la Cerdanya amb llagostins de Vinaròs
Adaptación del trinxat de La Cerdanya (guiso de col y patata) con langostinos de Vinaròs

Milfulls d'albergínia, ceba caramel·litzada i llagostins de Vinaròs amb aire de coco
Milhojas de berenjena, cebolla caramelizada y langostinos de Vinaròs con aire de coco

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Rossejat amb ortigues i llagostins de Vinaròs
Rossejat con ortigas y langostinos de Vinaròs

Rap amb crema suau d'all i llagostins de Vinaròs
Rape a la crema suave de ajo con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge camembert
Tarta de queso camembert

Café
Café

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant La Isla

Compromiso de Calidad Turística

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

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

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

44€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, maduixes, alvocat i iuca cruixent
Tartar de langostinos de Vinaròs, fresas, aguacate y yuca crujiente

Croquetes meloses de llagostí de Vinaròs
Croquetas melosas de langostino de Vinaròs

Broqueta de llagostins de Vinaròs i sépia a la brasa
Brocheta de langostinos de Vinaròs y sepia braseada

Llagostins de Vinaròs confitats amb aroma de llima
Langostinos de Vinaròs confitados con aroma de limón

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs i sépia (mínim dos persones)
Arroz con langostinos de Vinaròs y sepia (mínimo dos personas)

Suquet de rap amb llagostins de Vinaròs
Suquet de rape con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Degustació de postres casolanes
Degustación de postres caseros

Café
Café

Aigua mineral de Benassal
Agua mineral de Benassal

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant Nou Parada

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

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

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Menú a taula completa
Menú a mesa completa

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

42€
IVA INCLÒS

APERITIU / APERITIVO

Coca d'escalivada de mar i llagostí de Vinaròs de Vinaròs
Coca de escalivada de mar y langostino de Vinaròs

Còctel de gamba blanca i llagostí de Vinaròs versió snack
Cóctel de gamba blanca y langostino de Vinaròs versión snack

ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins monets de Vinaròs saltats amb allada (recepta clàssica marinera)
Langostinos *monets* de Vinaròs salteados al ajillo (receta clásica marinera)

Suquet de barca de sépia i llagostins de Vinaròs
Suquet de barca de sepia y langostinos de Vinaròs

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs de sépia, cocotxes i llagostins de Vinaròs
Arroz de sepia, cocochas y langostinos de Vinaròs

Fideuada negra de rap, llagostí de Vinaròs i el seu allioli
Fideuá negra de rape, langostino de Vinaròs y su alioli

Lluç, bolet xiitake i crema de llagostí de Vinaròs
Merluza, seta shiitake y crema de langostino de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada
Postre Nou Parada

Café
Café

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant Casa Lina

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

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

45€
IVA INCLÒS

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Tàrtar de llagostins de Vinaròs, alvocat i tomata rosa
Tartar de langostinos de Vinaròs, aguacate y tomate rosa

Llagostins de Vinaròs a la planxa
Langostinos de Vinaròs a la plancha

Canelons de llagostí de Vinaròs i rap
Canelones de langostino de Vinaròs y rape

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Paella de llagostins de Vinaròs, alls tendres, caragols de mar i romesco
Paella de langostinos de Vinaròs, ajos tiernos, caracoles de mar y romesco

Allipebre de rap, llagostins de Vinaròs i sépia
Allipebre de rape, langostinos de Vinaròs y sepia

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

Aigua
Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Restaurant La Cullera

Pg. de Blasco Ibáñez, 12
Tel. 606 95 87 41
@la_cullera_restaurant

Imprescindible reserva prèvia
Imprescindible reserva previa

MENÚ COMPLET
MENÚ COMPLETO

38€
IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Tomata de proximitat amb lloms de tonyina i moixama de la Mediterrània
Tomate de proximidad con lomos de bonito y mojama del Mediterráneo

Llagostinets de Vinaròs (monets) amb taronja Navelate flamejats amb licor de cítrics
Llagostinets de Vinaròs (*monets*) a la naranja Navelate flambeados con licor de cítricos

Calamarets a la planxa amb picadeta i la seua maionesa
Calamarcitos a la plancha con picada y su mahonesa

A ESCOLLIR (MAX. 2 OPCIONS PER TAULA) / A ESCOGER (MAX. 2 OPCIONES POR MESA)

Arròs melós de llagostins de Vinaròs i petxines gallegues
Arroz meloso de langostinos de Vinaròs y zamburiñas

Fideus amb carxofa, gamba roja, llagostins de Vinaròs i sépia
Fideos con alcachofa, gamba roja, langostinos de Vinaròs y sepia

Allipebre de rap i llagostins de Vinaròs
Allipebre de rape y langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir
Postre caseros a elegir

Café
Café

Aigua mineral
Agua mineral

CELLER / BODEGA

No inclòs
No incluida

Activitat complementària
a les Jornades Gastronòmiques

El llagostí de Vinaròs: sabors i sabers de mar

Visita guiada experiencial i immersiva a un dels llocs més autèntics i desconeguts de Vinaròs: el port pesquer.

Dies: dissabtes 1 i 8 de juny
Hora: de 10 h a 12.30 h
Preu: 12 €/persona (visita i tast mariner)
Venda de tiquets: www.turisme.vinaros.es

Submergeix-te en la tradició pesquera mediterrània a la recerca del deliciós crustaci i la biodiversitat que l'envolta al fons marí. Descobreix el recorregut des de la barca fins al plat, passant per la subhasta, els tipus d'embarcacions i les tècniques de pesca. Apropa't a una professió mil·lenària pujant a bord d'una barca pesquera, descobrint els seus secrets, sentint la seua inestabilitat i l'olor de salitre, palpant el tacte de les xarxes... Finalitzarem la visita compartint a bord i amb la resta de la tripulació un autèntic vermut mariner de llagostins.

Places limitades
Més informació: Tourist Info Vinaròs 964 453 334

Actividad complementaria a las Jornadas Gastronómicas

El langostino de Vinaròs: sabores y saberes de mar

Visita guiada experiencial e inmersiva a uno de los lugares más auténticos y desconocidos de Vinaròs: el puerto pesquero

Días: sábados 1 y 8 de junio
Hora: de 10 a 12.30 h
Precio: 12 €/persona (visita y aperitivo marinero)
Venta de tiques: www.turisme.vinaros.es

Sumérgete en la tradición pesquera mediterránea en busca del delicioso crustáceo y la biodiversidad que lo rodea en el fondo marino. Descubre el recorrido desde la barca hasta el plato, pasando por la subasta, los tipos de embarcaciones y las técnicas de pesca. Acércate a una profesión milenaria subiendo a bordo de una barca pesquera, descubriendo sus secretos, sintiendo su inestabilidad y el olor a salitre, palpando el tacto de sus redes... Finalizaremos la visita compartiendo a bordo y con el resto de la tripulación un auténtico vermut marinero de langostinos.

Plazas limitadas
Más información: Tourist Info Vinaròs 964 453 334

LLAGOSTÍ

Concurs de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

27 de maig 2024 — Mercat municipal

17.00 a 18.30 h
Realització de les receptes pels participants del concurs
Realización de las recetas por los participantes del concurso

18.30 a 20.00 h
Degustació de llagostí de Vinaròs a càrrec de l'Associació Vinaròs Gastronòmic (Preu 5€).
S'acompanyarà d'Aigua de Benassal, vi Castelló Ruta de Sabor (Preu 2€) o cava (Preu 2€)
Degustación de langostino de Vinaròs a cargo de la Asociación Vinaròs Gastronòmic (Precio 5€). Se acompañará de Agua de Benassal, vino Castelló Ruta de Sabor (Precio 2€) o cava (Precio 2€)

18.30 a 20.00 h
Valoració de receptes per part del jurat
Valoración de recetas por parte del jurado

Si vols conéixer els membres del jurat i les bases del concurs pots entrar en el següent codi QR

20.30 h
Lliurament de premis: Llagostí d'Or, Llagostí de Plata i Llagostí de Bronze
Entrega de premios: Langostino de Oro, Langostino de Plata y Langostino de Bronce

Auditori municipal W. Ayguals d'Izco (al costat del mercat municipal)
Auditorio municipal W. Ayguals d'Izco (al lado del mercado municipal)

CONCURS NACIONAL
DE CUINA
APLICADA AL LLAGOSTÍ
1r PREMI
CONCURS NACIONAL
DE CUINA
APLICADA AL LLAGOSTÍ
2n PREMI
Vinaròs, Setembre 2019

saboreavinaròs
TASTINGVINARÒS

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

L'EXQUISIT mediterrani

Si t'agrada sentir el que és autèntic, els segells gastronòmics Castelló Ruta de Sabor i L'Exquisit Mediterrani et permeten conéixer de prop i assaborir l'excel·lència i qualitat dels millors productes i gastronomia de la dieta mediterrània.

Tenim una ruta infinita de sabors que ens dona motius per creure en la riquesa i prosperitat de la nostra terra. Més informació a castellorutadesabor.dipcas.es i lexquisit.comunitatvalenciana.com

Si te gusta sentir lo que es auténtico, los sellos gastronómicos Castelló Ruta de Sabor y L'Exquisit Mediterrani te permiten conocer de cerca y saborear la excelencia y calidad de los mejores productos y gastronomía de la dieta mediterránea.

Tenemos una ruta infinita de sabores que nos da motivos para creer en la riqueza y prosperidad de nuestra tierra. Más información en castellorutadesabor.dipcas.es y lexquisit.comunitatvalenciana.com

Esdeveniments gastronòmics a Vinaròs 2024

DE TAPA EN TAPA. II EDICIÓ CARNAVAL DE VINARÒS
Del 2 al 12 de febrer

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA
Del 19 de febrer al 10 de març

JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS
Del 20 de maig al 9 de juny

CONCURS NACIONAL DE CUINA APLICADA AL LLAGOSTÍ DE VINARÒS
27 de maig

DIA MUNDIAL DE LA TAPA
Del 13 al 29 de setembre

JORNADES DE LA CUINA DE LA TONYINA ROJA
Del 16 de setembre al 8 d'octubre

JORNADES DE CUINA DELS ARROSSOS
Del 4 al 24 de novembre

Per conéixer més sobre la gastronomia de Vinaròs pots descarregar-te aquí la guia Saborea Vinaròs

Para conocer más sobre la gastronomía de Vinaròs puedes descargarte aquí la guía Saborea Vinaròs

C. JOAN XXIII
N-340A
C. PILAR
CAMÍ FONDO
AV. PIUS XII
PL. SANT ESTEVE
AV. LLIBERTAT
AV. LLIBERTAT
AV. CASTELLÓ
AV. PICASSO
PL. RÍO CUARTO
C. HOSPITAL
C. FRANCISCANS
C. PILAR
C. CARRERÓ
C. PARE BOVER
PL. HORT DELS ESCRIBANO
C. DESEMPARATS
PL. MARIA CONESA
C. ST. FRANCESC
C. MAR
C. FEBRER DE LA TORRE
C. RAIMON D'ALÒS
C. ST. JOSEP
PL. JOVELLAR
C. ST. CRISTÒFOL
6
C. DR. FLEMING
PL. PARROQUIAL
C. STA. ANNA
C. CERVANTES
2
C. CLARA CAMPOAMOR
PL. JOAN CARLES I
AV. PAÍS VALENCIÀ
C. A. COMES
C. SOCORS
C. MAJOR
C. ST. TOMÁS
C. DR. SANTOS
PL. CONSTITUCIÓ
C. PURÍSSIMA
C. ÀNGEL
PL. ESPANYA
C. ST. NARCÍS
C. RAIMON D'ALÒS
3
C. ARXIPRESTE BONO
PL. PRIMER DE MAIG
4
C. VARADOR
7
PL. ST. ANTONI
PL. ST. AGUSTÍ
PL. ST. TELM
PLATJA DEL CLOT
LLOTJA
C. STA. MAGDALENA
C. COSTA I BORRÀS
8
PG. BLASCO IBÁÑEZ
PG. COLOM
CLUB NÀUTIC
PORT
PLATJA DEL FORTÍ

LLAGOSTÍ

Restaurants participants en les Jornades del Llagostí de Vinaròs

1. Restlounge Restaurant La Puerta Azul
2. Restaurant Rafel lo Cristalero
3. Restaurant Nou Bar Vinaròs
4. Restaurant Bergantín
5. Restaurant La Isla
6. Restaurant Nou Parada
7. Restaurant Casa Lina
8. Restaurant La Cullera

Regidoria de Turisme

www.turisme.vinaros.es
www.llagosti.vinaros.es
turisme@vinaros.es

TurismeVinaros
@Turisme_Vinaros
TurismeVinaros
@turismevinaros

Organitza

Ajuntament de Vinaròs | Turisme VINARÒS | saboreavinaròs

Diputació de Castelló | CASTELLÓ | CASTELLÓ RUTA DE SABOR | COMUNITAT VALENCIANA | L'EXQUISIT mediterrani | saboreaespaña | AIGUA DE BENASSAL

OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE

FSC www.fsc.org