



**II
JORNADES DE LA
CUINA DELS**

cítrics

Del 9 al 29 de març
VINARÒS 2026

saboreavinaròs
TASTINGVINARÒS



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 el 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 el código QR que te proporcionará el restaurante.



OPCIONES DE MENÚ

OPCIONES DE MENÚ

Restaurants que ofereixen un menú executiu en dies feiners i un menú complet tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen un menú ejecutivo en días laborales y un menú completo toda la semana:

Restaurant Rafel Lo Cristalero:

22 € menú executiu / ejecutivo

40 € menú complet / completo

Restlounge La Puerta Azul:

28,50 € menú executiu / ejecutivo

38,90 € menú complet / completo

Restaurants que ofereixen el menú complet tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen el menú completo toda la semana:

Restaurant Bergantín: 42 €

Restaurant La Isla: 39 €

Restaurant La Cullera: 37 €

Restaurant Brasserie El Poal: 60 €

Restaurant que ofereix el menú divendres (nit) i en cap de setmana (només a migdia):

Restaurante que ofrece el menú viernes (noche) y fin de semana (solo a mediodía):

Hotel Restaurante Teruel: 43 €

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

RAFEL LO CRISTALERO

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



MENÚ EXECUTIU (dl. a dv.) / MENÚ EJECUTIVO (lun. a vie.)

ENTRANT / ENTRANTE

Torrada de pa amb
sardina fumada, ratlladura
de xocolata i pomelo
/ Tostada de pan con
sardina ahumada,
ralladura de chocolate y
pomelo

Cullereta de taronja
i escopinyes /
Cucharita de naranja y
berberechos

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins
de Vinaròs / Arroz con
langostinos de Vinaròs

Fideuada marinera amb llagostins de Vinaròs
/ Fideuá marinera con
langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes /
Postre casero

Aigua / Agua

Celler i cafè no inclosos
/ Bodega y café no
incluidos

22 € IVA
INCLÒS

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES / MENÚ COMPLETO TODOS LOS DÍAS

ENTRANTS / ENTRANTES

Ostra del Delta amb caviar de llima / Ostra del Delta con
caviar de limón

Albergínia amb formatge de cabra i mermelada de
taronja amarga / Berenjena con queso de cabra y
mermelada de naranja amarga

Torrada de pa amb sardina fumada i ratlladura de
xocolata i pomelo / Tostada de pan con sardina
ahumada y ralladura de chocolate y pomelo

Carpaccio de gamba roja i maionesa de llima dolça /
Carpaccio de gamba roja y mayonesa de lima

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs / Arroz con langostinos
de Vinaròs

Fideuada marinera amb llagostins de Vinaròs / Fideuá
marinera con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Suc de taronja amb maduixes / Zumo de naranja con
fresas

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluido

40 € IVA
INCLÒS

RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

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



MENÚ EXECUTIU (dl. a dv.) / MENÚ EJECUTIVO (lun. a vie.)

ENTRANTS A ESCOLLIR / ENTRANTES A ESCOGER

Carpaccio de llagostins de Vinaròs amb cítrics i toc de xili de Jalapa / *Carpaccio* de langostinos de Vinaròs y toque de chile jalapeño
Sambal de llima dolça i gambes / *Sambal* de lima y gambas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Paella valenciana amb taronja / Paella valenciana con naranja
Arròs del senyoret amb maionesa de llima dolça / Arroz del *senyoret* con mayonesa de lima

Arròs de galeres amb carxofes / Arroz de galeras con alcachofas

Fideuada negra de cítrics / Fideuá negra de cítricos

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Brull de Catí amb melmelada de cumquat i mel / Requesón de Catí con mermelada de kumquat y miel
Mousse de taronja i pinya amb xocolata blanc / Mousse de naranja y piña con chocolate blanco

Café o tallat / Café o cortado
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

28,50 € IVA INCLÒS

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES / MENÚ COMPLETO TODOS LOS DÍAS

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Navalles amb gel de cítrics i ametla / Navajas con gel de cítricos y almendra

Carpaccio de llagostins de Vinaròs amb cítrics i toc de xili de Jalapa / *Carpaccio* de langostinos de Vinaròs y toque de chile jalapeño

ENTRANT INDIVIDUAL / ENTRANTE INDIVIDUAL

Sambal de llima dolça i gambes / *Sambal* de lima y gambas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Paella valenciana amb taronja / Paella valenciana con naranja

Arròs del senyoret amb maionesa de llima dolça / Arroz del *senyoret* con mahonesa de lima

Arròs de galeres amb carxofes / Arroz de galeras con alcachofas

Fideuada negra de cítrics / Fideuá negra de cítricos

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Brull de Catí amb melmelada de cumquat i mel / Requesón de Catí con mermelada de kumquat y miel

Mousse de taronja i pinya amb xocolata blanc / Mousse de naranja y piña con chocolate blanco

Café o cremaeta / Café o *cremaeta*

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

MÀXIM DOS TIPUS D'ARRÒS PER TAULA / MÁXIMO DOS TIPOS DE ARROZ POR MESA

MENÚ APTÉ PER A PERSONES
INTOLERANTS AL GLUTEN / MENÚ APTO
PARA PERSONAS INTOLERANTES AL GLUTEN.

38,90 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

BERGANTÍN

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



Compromís
i Qualitat Turística



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Coca de seitó macerat en llima i caviar cítric

Coca de boquerón macerado con limón y caviar cítrico

Llagostins de Vinaròs amb taronja navelate i timonet

Lagostinos de Vinaròs a la naranja navelate y tomillo

Escabetx cítric de cavalla i verdures amb pomelo, taronja sanguina, llima dolça i llima

Escabeche cítrico de caballa y verduras con pomelo, naranja sanguina, lima y limón

Cloïsses a la *meunière en iuzu*

Almejas a la *meunière en yuzu*

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs mariner amb crema de musclos i ratlladura de llima dolça

Arroz marinero con crema de mejillones y ralladura de lima

Salmó amb salsa de pomelo rosa, mostassa i soja

Salmón con salsa de pomelo rosa, mostaza y soja

POSTRES / POSTRE

Xocolate amb aroma de taronja varietat xocolate

Chocolate con aroma de naranja variedad chocolate

Aigua / Agua

Celler i café no inclosos / Bodega y café no incluidos

OPCIÓ DESTIL·LAT LLAGOSTÍ DE VINARÒS SUPLEMENT DE 5 EUROS /
OPCIÓN DESTILADO LANGOSTINO DE VINARÒS SUPLEMENTO DE 5 EUROS.

42 € IVA
INCLÒS

RESTAURANT

LA ISLA

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



ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de tonyina, alvocat i taronja navelate

Tartar de atún, aguacate y naranja navelate

Carpaccio de pomelo dolç amb fonoll i sardina fumada

Carpaccio de pomelo dulce con eneldo y sardina ahumada

Llagostins de Vinaròs amb llima

Langostinos de Vinaròs al limón

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Corbina al forn amb escabetx cítric

Corvina al horno con escabeche cítrico

Arròs a banda amb rap i verdures de temporada

Arroz a banda con rape y verduras de temporada

POSTRES / POSTRE

Púding d'ametla amb *coulis* de taronja

Pudin de almendra con *coulis* de naranja

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Celler i café no inclosos / Bodega y café no incluidos

39 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

LA CULLERA

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

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida tèbia de formatge de cabra, cansalada, fruita seca i vinagreta de curri i cítrics
Ensalada tibia de queso de cabra, bacon, frutos secos y vinagreta de curry y cítricos

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

Petxines variades a la planxa amb salsa *mery* i llima dolça
Zamburiñas a la plancha con salsa *merry* y lima

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb rap, polp i llagostins (mínim 2 persones)
Arroz con rape, pulpo y langostinos (mínimo 2 personas)
Fideus amb carxofa, gamba roja i sépia (mínim 2 persones)
Fideos con alcachofa, gamba roja y sepia (mínimo 2 personas)
Allipebre de rap i llagostins
Allipebre de rape y langostinos

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ELEGIR

Taronja navelate preparada amb Cointreau
Naranja navelate preparada al Cointreau
Mousse de llima
Mousse de limón

Café / Café

Aigua km 0 / Agua km 0

Celler no inclòs / Bodega no incluida

37 € IVA INCLÒS

RESTAURANT BRASSERIE

EL POAL

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

ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins de Vinaròs amb crema de llima, alvocat i llardó de salmó
Langostinos de Vinaròs con crema de limón, aguacate y chicharrón de salmón

Carpaccio de polp amb vinagreta de mango i llima i perles de wassabi
Carpaccio de pulpo con vinagreta de mango y limón y perlas de wasabi

Calamar a la planxa amb maionesa de tinta negra i pell de taronja
Calamar a la plancha con mayonesa de tinta negra y piel de naranja

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Risotto de mar amb petxines variades i navalles

Risotto de mar con zamburiña y navajas

Cua de rap amb salsa de col morada, taronja i llima (mínim 2 persones)

Cola de rape con salsa de col morada, naranja y limón (mínimo 2 personas)

Terrina de galta de porc amb salsa de taronja acompanyada de *coulant* d'espàrrecs

Terrina de carrillada de cerdo con salsa de naranja acompañada de coulant de espárragos

Tomahawk acompanyada d'amanida de cítrics (mínim 2 persones)

Tomahawk acompañada de ensalada de cítricos (mínimo 2 personas)

POSTRES / POSTRE

Degustació postres casolanes

Degustación postres caseros

Aigua mineral de Benassal / *Agua mineral de Benassal*

Celler i café no inclosos / *Bodega y café no incluidos*

60 € IVA INCLÒS

HOTEL RESTAURANTE TERUEL

Av. Madrid,11
Tel. 964 400 424
@hotelrestauranteteruel

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensaladilla de peix amb maionesa cítrica i cruixent de pollastre
Ensaladilla de pescado con mayonesa cítrica y crujiente de pollo

Ostra del Delta, *dashi* i *calamansi*

Ostra del Delta, *dashi* y *calamansi*

Taco de *pulled pork* amb llima dolça

Taco de *pulled pork* con lima

Carlota cítrica, manetes i navalles

Zanahoria cítrica, manitas y navajas

PRINCIPALS / PRINCIPALES

Suprema de lluç, tomata amb *concassé* i mandarina

Suprema de merluza, tomate con *concassé* y mandarina

Cilindre de porquet i taronja

Cilindro de cochinillo y naranja

POSTRES / POSTRE

Llima, maracujà i gingebre

Limón, maracuya y jengibre

Aigua / Agua

Celler i café no inclosos / Bodega y café no incluidos



1. **Rafel Lo Cristalero**
2. **La Puerta Azul**
3. **Bergantín**
4. **La Isla**
5. **La Cullera**
6. **El Poal**
7. **Teruel**



PLATJA DEL CLOT



CLUB NÀUTIC

PORT

LLOTJA



PG. BLASCO IBÁÑEZ



PL. CORTS
VALENCIANES

AV. LLIBERTAT

AV. LEOPOLD QUEROL

PARC DE LES
CATERINETES

C. LLUÍS SANTAPAU

C. DESEMPARATS

C. PARE BOVER

C. DEL PONT

PG. JUAN RIBERA

C. MOLÍ

C. CONVENT

C. MANOLO ANGLÉS

C. ÀNGEL GINER

AV. TARRAGONA

AV. FRANCISCO
JOSE BALADA

PL. TRES REIS

C. ST. GREGORI

AV. CANTÀBRIC

AV. ATLÀNTIC

AV. MEDITERRÀNIA

AV. VINT-I-NOU DE SETEMBRE

RIU CEROL

JORNADES DE LA CUINA DELS CÍTRICS

C. STA. ANNA

C. ST. TOMAS

C. ÀNGEL

C. REMEI

AV. JAUME I

PG. COLOM

PG. SANT PERE

PG. DE FORA DEL FORAT

PLATJA
DEL FORTÍ

PLATJA
DEL FORTÍ

PLATJA DE
FORA DEL FORAT

PLATJA DE LA
BOCA DEL RIU

CALENDARI 2026 D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES

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 seguisques gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

CALENDARIO 2026 DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

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 19 de gener al 8 de febrer

JORNADES DE LA CUINA DELS CÍTRICS

Del 9 de març al 29 de març

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs

6 i 7 de juny

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 18 de maig al 21 de juny

Dia Mundial de la Tapa

De l'11 al 27 de setembre

Jornades de Cuina dels Arrossos

Del 2 de novembre al 29 de novembre





@turismevinaros TurismeVinaros Turisme_Vinaros @TurismeVinaros www.turisme.vinaros.es

