



GASTRO **LLAGOSTÍ** **Vinaròs**

Passeig de Fora del Forat

XVIII Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 18 de maig al 21 de juny de 2026

Saborea Vinaròs, la marca del turisme gastronòmic de Vinaròs, presenta el 1r GASTROLLAGOSTÍ

El *Gastrollagostí* arriba a Vinaròs els propers 6 i 7 de juny per a convertir el passeig de Fora del Forat en un gran espai de sabor, música i experiències al costat de la mar Mediterrània. En un entorn únic, envoltat de jardins i amb la brisa marina com a teló de fons, l'esdeveniment reunirà alguns dels millors restaurants de la ciutat, que oferiran tapes especials elaborades amb el prestigiós llagostí de Vinaròs, així com altres propostes gastronòmiques en format tapa pensades per a tots els gustos.

A més de gaudir de la cuina en directe i dels sabors de la nostra terra, els visitants podran descobrir i adquirir productes de proximitat i km 0 de la comarca, de la mà de productors locals de vins, olis, dolços i altres especialitats artesanes d'excel·lent qualitat. Tot això es completarà amb showcookings protagonitzats per cuiners de renom, actuacions musicals i activitats infantils perquè grans i menuts visquen una jornada plena d'ambient, gastronomia i diversió.

El *Gastrollagostí* de Vinaròs és una invitació a assaborir Vinaròs amb els cinc sentits: el sabor del mar i de la terra, el talent dels nostres cuiners i productors, i l'encant d'un espai incomparable vora la Mediterrània. Una cita imprescindible tant per als residents com per als visitants que vulguen descobrir l'essència gastronòmica i mediterrània de la nostra ciutat.

Saborea Vinaròs, la marca de turismo gastronómico de Vinaròs, presenta el 1er GASTROLLAGOSTÍ

El *Gastrollagostí* llega a Vinaròs los próximos 6 y 7 de junio para convertir el paseo de Fora del Forat en un gran espacio de sabor, música y experiencias junto al mar Mediterráneo. En un entorno único, rodeado de jardines y con la brisa marina como telón de fondo, el evento reunirá a algunos de los mejores restaurantes de la ciudad, que ofrecerán tapas especiales elaboradas con el prestigioso langostino de Vinaròs, así como otras propuestas gastronómicas en formato tapa pensadas para todos los gustos.

Además de disfrutar de la cocina en directo y de los sabores de nuestra tierra, los visitantes podrán descubrir y adquirir productos de proximidad y km 0 de la comarca, de la mano de productores locales de vinos, aceites, dulces y otras especialidades artesanas de excelente calidad. Todo ello se completará con showcookings protagonizados por cocineros de renombre, actuaciones musicales y actividades infantiles para que mayores y pequeños vivan una jornada llena de ambiente, gastronomía y diversión.

El *Gastrollagostí* de Vinaròs es una invitación a saborear Vinaròs con los cinco sentidos: el sabor del mar y de la tierra, el talento de nuestros cocineros y productores, y el encanto de un espacio incomparable junto al Mediterráneo. Una cita imprescindible tanto para los residentes como para los visitantes que quieran descubrir la esencia gastronómica y mediterránea de nuestra ciudad.

GASTROLAGOSTÍ VINARÓS



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



**XVIII Jornades
de la Cuina
del Llagostí de
Vinaròs**

Opcions de menús

Es recomana reserva prèvia en tots els menús

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

- › Restaurant Rafel Lo Cristalero: 25€ menú executiu / 46€ menú complet
- › Restaurant Nou Parada: 28,50€ menú executiu / 45€ menú complet
- › Restaurant de la Puerta Azul: 28,50€ menú executiu / 39,90€ menú complet
- › Restaurant La Carabassa 28€ menú executiu

Restaurants que ofereixen un menú complet tota la setmana

- › Restaurant Bergantín 58€
- › Restaurant La Isla 46€
- › Restaurant Nou GastroBar 65€
- › Restaurant Nadiu 60€
- › Restaurant Hotel Teruel 48€

Opciones de menús

Se recomienda reserva previa en todos los menús

Restaurantes que ofrecen un menú ejecutivo del Langostino de Vinaròs en días laborales y un menú más extenso toda la semana

- › Restaurante Rafel Lo Cristalero: 25€ menú ejecutivo / 46€ menú completo
- › Restaurante Nou Parada: 28,50€ menú ejecutivo / 45€ menú completo
- › Restaurante de la Puerta Azul: 28,50€ menú ejecutivo / 39,90€ menú completo
- › Restaurante La Carabassa 28€ menú ejecutivo

Restaurantes que ofrecen un menú completo toda la semana

- › Restaurante Bergantín 58€
- › Restaurante La Isla 46€
- › Restaurante Nou GastroBar 65€
- › Restaurante Nadiu 60€
- › Restaurante Hotel Teruel 48€

Restaurant Rafel Lo Cristalero



menú EXECUTIU
menú EJECUTIVO
(dl. a dv.) — (lun. a vie.)

25€
IVA INCLÒS

menú COMPLET
menú COMPLETO

46€
IVA INCLÒS

ENTRANT / ENTRANTE

Esgarradet amb llagostí de Vinaròs, abadejo, pimentó a la brasa i esferificació d'oliva d'Aragó

Esgarradet con langostino de Vinaròs, bacalao, pimiento a la brasa y esferificación de aceituna de Aragón

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs (melós, caldós o sec)

Arroz con langostinos de Vinaròs (meloso, caldoso o seco)

Fideuada marinera

Fideuá marinera

Allipebre d'escrita

Allipebre de raya

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postre casero

Aigua

Agua

Café

Café

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

C. de Cervantes, 2

Tel. 964 402 048 / @rafellocristalero

**Aquest menú no se servirà dimarts i diumenge
tarde**

**Este menú no se servirà martes y domingo
tarde**

ENTRANTS / ENTRANTES

Musclos del terreny al vapor amb oli de gamba

Mejillones del terreno al vapor con aceite de gamba

Esgarradet amb llagostí de Vinaròs, abadejo, pimentó a la brasa i esferificació d'oliva d'Aragó

Esgarradet con langostino de Vinaròs, bacalao, pimiento a la brasa y esferificación de aceituna de Aragón

Degustació de «Llagostí de Vinaròs», destil·lat de llagostins de Vinaròs, navelate i timó

Degustación de «Langostino de Vinaròs», destilado de langostinos de Vinaròs, navelate y tomillo

Daus d'albergínia, formatge de cabra, melmelada de tomata de penjar i perles d'oli d'avellana rostida

Dados de berenjena, queso de cabra, mermelada de tomate de penjar y perlas de aceite de avellana asada

Llagostins de Vinaròs del turet amb aigua de mar

Langostinos de Vinaròs del turet al agua de mar

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs (melós, caldós o sec)

Arroz con langostinos de Vinaròs (meloso, caldoso o seco)

Fideuada marinera

Fideuá marinera

Allipebre d'escrita

Allipebre de raya

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postre casero

Aigua

Agua

Café

Café

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Restaurant Nou Parada



menú EXECUTIU
menú EJECUTIVO
(dl., dj. i dv.) — (lun., jue. y vie.)

28,50€
IVA INCLÒS

ENTRANT / ENTRANTE

Ensaladilla de llagostí de Vinaròs, *guanciale* i salsa de rovell curat

Ensaladilla de langostino de Vinaròs, *guanciale* y salsa de yema curada

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs de sépia, alga wakame i llagostí de Vinaròs

Arroz de sepia, alga wakame y langostino de Vinaròs

Fideuada de sépia, cavalla i llagostí de Vinaròs

Fideuá de sepia, caballa y langostino de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postre casero

Aigua

Agua

CELLER I CAFÉ / BODEGA Y CAFÉ

No inclosos

No incluidos

C. de Sant Cristòfol, 2

Tel. 964 826 114

@restaurantnouparada

Menú a taula completa

Menú a mesa completa

menú COMPLET
menú COMPLETO
(dl., dj., dv., ds. i dg.)

(lun., jue., vie., sáb. y dom.)

45€
IVA INCLÒS

SNACKS / SNACKS

Croqueta cremosa de llagostí de Vinaròs i ceba caramel·litzada

Croqueta cremosa de langostino y cebolla caramelizada

Milfulls de llagostí de Vinaròs a la flama

Milhojas de langostino de Vinaròs a la llama

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensaladilla de llagostí de Vinaròs, *guanciale* i salsa de rovell curat

Ensaladilla de langostino de Vinaròs, *guanciale* y salsa de yema curada

Llagostí de Vinaròs, monets, saltats amb allada (recepta clàssica marinera)

Langostino de Vinaròs, monets, salteados al ajillo (receta clásica marinera)

A ESCOLLIR (mínim dos persones) / A ESCOGER (mínimo dos personas)

Arròs de sépia, alga wakame i llagostí de Vinaròs

Arroz de sepia, alga wakame y langostino de Vinaròs

Fideuada de sépia, cavalla i llagostí de Vinaròs

Fideuá de sepia, caballa y langostino de Vinaròs

Arròs melós de bolet xiitake, cansalada i llagostí de Vinaròs

Arroz meloso de seta shiitake, panceta y langostino de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postre casero

Aigua

Agua

CELLER I CAFÉ /

BODEGA Y CAFÉ

No inclosos

No incluidos

Restaurant Restlounge La Puerta Azul



menú EXECUTIU
menú EJECUTIVO
(dl. a dv.) — (lun. a vie.)

28,50€
IVA INCLÒS

menú COMPLET
menú COMPLETO

39,90€
IVA INCLÒS

ENTRANT A ESCOLLIR / ENTRANTE A ELEGIR

Vieires amb salsa de mantega i vel de llagostí de Vinaròs
Vieiras con salsa mantequilla y velo de langostino de Vinaròs

Croissant negre amb farciment de *ceviche* de llagostí de Vinaròs

Croissant negro con relleno de ceviche de langostino de Vinaròs

PRINCIPALS A ESCOLLIR / PRINCIPALES A ESCOGER

Rossejat de polp, ortigues i llagostins de Vinaròs
Rossejat de pulpo, ortigas y langostinos de Vinaròs
Arròs de llagostins de Vinaròs, alls tendres i carxofes (melós o sec)

Arroz de langostinos de Vinaròs, ajos tiernos y alcachofas (meloso o seco)

Arròs negre de llagostins de Vinaròs i vieires, amb maionesa de llima

Arroz negro con langostinos de Vinaròs y vieiras, con mahonesa de lima

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Aigua

Agua

Café o tallat

Café o cortado

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Av. de Francisco José Balada, 199

Tel. 623 376 947

@restloungelapuertaazul

Taula completa, excepte xiquets i mínim 2 persones

Mesa completa, excepto niños y mínimo 2 personas

Màxim dos tipus d'arròs per taula

Máximo dos tipos de arroz por mesa

APERITIU / APERITIVO

Copeta de vermut valencià i *gilda* de llagostí de Vinaròs
Copita de vermut valenciano y gilda de langostino de Vinaròs

ENTRANTS INDIVIDUALS / ENTRANTES INDIVIDUALES

Vieires amb salsa de mantega i vel de llagostí de Vinaròs
Vieiras con salsa mantequilla y velo de langostino de Vinaròs

Croissant negre amb farciment de *ceviche* de llagostí de Vinaròs

Croissant negro con relleno de ceviche de langostino de Vinaròs

PRINCIPALS A ESCOLLIR / PRINCIPALES A ESCOGER

Rossejat de polp, ortigues i llagostins de Vinaròs
Rossejat de pulpo, ortigas y langostinos de Vinaròs
Arròs de llagostins de Vinaròs, alls tendres i carxofes (melós o sec)

Arroz de langostinos de Vinaròs, ajos tiernos y alcachofas (meloso o seco)

Arròs negre de llagostins de Vinaròs i vieires, amb maionesa de llima

Arroz negro con langostinos de Vinaròs y vieiras, con mahonesa de lima

Paella valenciana a la llenya

Paella valenciana a la leña

Allipebre de llagostins de Vinaròs, escrita i rap

Allipebre de langostinos de Vinaròs, raya y rape

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Aigua

Agua

Café o tallat

Café o cortado

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Restaurant La Carabassa

C. de Ll. Santapau, 10
Tel. 964 455 728
@lacarabassa

menú EXECUTIU
menú EJECUTIVO
(dl. a dv.) — (lun. a vie.)

28€
IVA INCLÒS

ENTRANT / ENTRANTE

Crema thai de llagostins de Vinaròs
Crema thai de langostinos de Vinaròs

PRINCIPALS / PRINCIPALES

Ous trencats de llagostins de Vinaròs
Huevos rotos de langostinos de Vinaròs
Arròs de llagostins de Vinaròs
Arroz de langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Bosc de maduixes
Bosque de fresas

Aigua
Agua

CELLER I CAFÉ / BODEGA Y CAFÉ

No inclosos
No incluidos

Restaurant Bergantín



menú COMPLET
menú COMPLETO

58€
IVA INCLÒS

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

*Opció destil·lat de llagostí de
Vinaròs suplement de 5€

*Opción destilado de langostino
de Vinaròs suplemento de 5€

ENTRANTS / ENTRANTES

Llagostins de Vinaròs en crema de carabasseta i remolatxa

Langostinos de Vinaròs en crema de calabaza y remolacha

Llagostins de Vinaròs amb taronja navelate i timó

Langostinos de Vinaròs a la naranja navelate y tomillo

Llagostins de Vinaròs á feira amb patata parmentier

Langostinos de Vinaròs á feira con patata parmentier

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Abadejo barquero amb llagostins de Vinaròs a l'estil Orio

Bacalao barquero con langostinos de Vinaròs al estilo Orio

Paella de verdures amb llagostins de Vinaròs

Paella de verduras con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Coc ràpid amb poma

Bizcocho *ràpid* con manzana

Aigua

Agua

CELLER I CAFÉ / BODEGA Y CAFÉ

No inclosos

No incluidos

Restaurant La Isla



menú COMPLET
menú COMPLETO

46€
IVA INCLÒS

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

ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de llagostí 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

Sépia saltada amb verdures i llagostins de Vinaròs

Sepia saltada con verduras y langostinos de Vinaròs

Llagostins de Vinaròs a la sal

Langostinos de Vinaròs a la sal

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb llagostins de Vinaròs i calamar (mínim dos persones)

Arroz con langostinos de Vinaròs y calamar (mínimo dos personas)

Suquet de rap amb llagostins de Vinaròs

Suquet de rape con langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes

Postre casero

Aigua mineral de Benassal

Agua mineral de Benassal

CELLER I CAFÉ / BODEGA Y CAFÉ

No inclosos

No incluidos

Restaurant Nou GastroBar



menú COMPLET
menú COMPLETO

65€
IVA INCLÒS

Av. País Valencià, 7

Tel. 964 452 772

@restaurantnougastrobar

Imprescindible reservar amb antelació mínima de 24 hores

Imprescindible reservar con antelación mínima de 24 horas

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Aguachile de llagostí de Vinaròs en jardí envinagrat

Aguachile de langostino de Vinaròs en jardín encurtido

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Terrina de llagostí de Vinaròs sobre una pasta fullada salada

Terrina de langostino de Vinaròs sobre un hojaldre salado

TERCER PLAT / TERCER PLATO

Brioix de tàrtar de llagostí de Vinaròs amb oli picant, maionesa de taronja i duxelles

Brioche de tartar de langostino de Vinaròs con aceite picante, mayonesa de naranja y duxelles

QUART PLAT / CUARTO PLATO

Anella de llagostí de Vinaròs al cítric i tocs d'herbes i bisque dels seus caps i maridat amb el destil·lat de llagostí de Vinaròs

Aro de langostino de Vinaròs al cítrico con toques herbales y bisque de sus cabezas y maridado con el destilado de langostino de Vinaròs

QUINT PLAT / QUINTO PLATO

Mar i muntanya: Caneló d'allipebre de llagostí de Vinaròs, rap i crema de llagostí acompanyat d'un cruixent de rosta

Mar y montaña: Canelón de allipebre de langostino de Vinaròs, rape y crema de langostino acompañado de un crujiente de torrezno

POSTRES / POSTRES

Postres casolanes

Postre casero

Café

Café

Aigua

Agua

CELLER / BODEGA

No inclòs

No incluida

Restaurant Nadiu

C. de Costa i Borràs, 22

Tel. 964 845 317

@nadiu.restaurant

El menú se servirà a taula completa

El menú se servirà a mesa completa

Imprescindible reservar

Imprescindible reservar

menú COMPLET
menú COMPLETO

60€
IVA INCLÒS

APERITIUS / APERITIVOS

Brioix, tàrtar de llagostí de Vinaròs i mantega cítrica

Brioche, tartar de langostino de Vinaròs y mantequilla cítrica

Cassoleta de panís, llagostins de Vinaròs amb allada i aire de xipotle

Tartaleta de maíz, langostinos de Vinaròs al ajillo y aire de chipotle

Favetes tendres, llagostins de Vinaròs i suc d'herbes fresques

Habitas tiernas, langostinos de Vinaròs y jugo de hierbas frescas

PRINCIPALS / PRINCIPALES

Ravioli de borraina i llagostí de Vinaròs amb ceba i la seua caldereta

Ravioli de borraja y langostino de Vinaròs encebollado y su caldereta

Llagostí de Vinaròs, ajoblanco d'ametlla i escabetx de camamilla

Langostino de Vinaròs, ajoblanco de almendra y escabeche de manzanilla

Llagostí de Vinaròs Wellington, bledes i suc torrat dels caps de llagostí

Langostino de Vinaròs Wellington, acelgas y jugo tostado de sus cabezas de langostino

Arròs cremós de llagostins de Vinaròs i el seu *carpaccio*

Arroz cremoso de langostinos de Vinaròs y su *carpaccio*

Llagostí de Vinaròs en orsa

Langostino de Vinaròs en orza

POSTRES / POSTRE

Taronja, pa i oli

Naranja, pan y aceite

Aigua

Agua

CELLER I CAFÉ / BODEGA Y CAFÉ

No inclosos

No incluidos

Restaurant Hotel Restaurant Teruel

menú COMPLET
menú COMPLETO

48€
IVA INCLÒS

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

SNACKS / SNACKS

Tàrtar de llagostí de Vinaròs sobre cruixent de pell de pollastre

Tartar de langostino de Vinaròs sobre crujiente de piel de pollo

Croqueta de llagostí de Vinaròs i poma

Croqueta de langostino de Vinaròs y manzana

ENTRANTS / ENTRANTES

Ceviche de llagostí de Vinaròs i ajoblanco

Ceviche de langostino de Vinaròs y ajoblanco

Broqueta de llagostí de Vinaròs i salsa agredolça

Brocheta de langostino de Vinaròs y salsa agri dulce

Llagostí de Vinaròs amb la seua bullabessa d'all groc i figues

Langostino de Vinaròs con su bullabesa de ajo amarillo e higos

Terrina de peus de porc amb llagostins de Vinaròs i salsa gamberra

Terrina de manitas de cerdo con langostinos de Vinaròs y salsa gamberra

PRINCIPALS A ESCOLLIR / PRINCIPALES A ESCOGER

Arròs de llagostí de Vinaròs, polp i allioli de safrà (mínim dos persones)

Arroz de langostino de Vinaròs, pulpo y alioli de azafrán (mínimo dos personas)

Suquet de rap, llagostí de Vinaròs i musclos (mínim dos persones)

Suquet de rape, langostino de Vinaròs y mejillones (mínimo dos personas)

Suprema de corbina sobre bisque de llagostí de Vinaròs i bajoquetes saltades amb alls tendres

Suprema de corvina sobre bisque de langostino de Vinaròs y salteado de judías verdes con ajos tiernos

POSTRES / POSTRE

Sorbet de llima i menta

Sorbete de limón y menta

Aigua

Agua

CELLER I CAFÉ / BODEGA Y CAFÉ

No inclosos

No incluidos

saboreavinaròs
TASTINGVINARÒS



Si t'agrada sentir el que és autèntic, els segells gastronòmics Castelló Ruta de Sabor i L'Exquisit Mediterrani et permeten conèixer 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 2026

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 19 de gener al 8 de febrer

JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Del 18 de maig al 21 de juny

JORNADES DE LA CUINA DELS CÍTRICS

Del 9 al 29 de març

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 11 al 28 de setembre

GASTROFESTIVAL DEL LLAGOSTÍ DE VINARÒS

6 i 7 de juny

JORNADES DE CUINA DELS ARROSSOS

Del 2 al 29 de novembre

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

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

www.turisme.vinaros.es



C. JOAN XXIII

N-340A

AV. PIUS XII

C. ARAGÓ

C. PILAR

CAMI FONDO

9

AV. CASTELLÓ

AV. PICASSO

PL. SANT ESTEVE

AV. LLIBERTAT

AV. LLIBERTAT

C. PARE BOYER

PL. RÍO CUARTO

4

C. DESEMPARATS

PL. HORT DELS ESCRIBANO

C. ST. FRANCESC

PL. MARIA CONESA

C. FRANCISCANS

C. PILAR

C. CARRERO

C. MAR

C. FEBRER DE LA TORRE

C. RAMON D'ALÓS

C. ST. JOSEP

PL. JOVELLAR

C. ST. CRISTÓFOL

2

C. CERVANTES

C. CLARA CAMPOAMOR

C. DR. FLEMING

C. MAJOR

C. STA ANNA

1

PL. ESPANYA

C. RAMON D'ALÓS

C. ST. MARCIS

PL. JOAN CARLES I

AV. PAÍS VALENCIA

C. DR. SANTOS

C. SOCORS

C. ST. VICENT

C. PURÍSSIMA

C. ST. TOMAS

C. ÀNGEL

C. PAU BÉJAR



PLATJA DEL CLOT

5

C. VARADOR

PL. PRIMER DE MAIG

C. ARXIPRESTE BONO

7

C. STA. MAGDALENA

8

C. COSTA I BORRÀS

PL. ST. ANTONI

PL. ST. AGUSTÍ

PL. ST. TELM

LLOTJA

PG. BLASCO IBÁÑEZ

PG. COLOM

CLUB NAÚTIC

PORT



PLATJA DEL FORTÍ



MAR



Restaurants participants en les Jornades del Llagostí de Vinaròs

- 1 Restaurant Rafel lo Cristalero
- 2 Restaurant Nou Parada
- 3 Restaurant de la Puerta Azul
- 4 Restaurant La Carabassa
- 5 Restaurant Bergantín
- 6 Restaurant La Isla
- 7 Restaurant Nou GastroBar
- 8 Restaurant Nadiu
- 9 Restaurant Hotel Teruel

PLATJA DEL FORTÍ



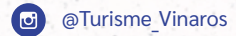
PLATJA DE FORA DEL FORAT



PLATJA DE LA BOCA DEL RIU

Regidoria de Turisme

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



Organitza

