

XXVII JORNADES
DE LA **CUINA** DELS

A R
O R
S S
S O

DEL 29
D'OCTUBRE
AL 28
DE NOVEMBRE

VINARÒS
2021

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

1 botella de vi per cada dos comensals

1 botella de vino por cada dos comensales

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

CALAFAT

Carrer de Raimon d'Alòs, 3

Tel. 964 455 904

@restaurantcalafat

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge
Este menú estarà disponible de martes a domingo

CELLER / BODEGA

Vi blanc, negre i aigua
Vino blanco, tinto y agua

CAFÉ / CAFÉ

35€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de carabassa ecològica amb masala i teula d'arròs

Crema de calabaza ecològica al masala y teja de arroz

Croquetes casolanes de pernil ibèric

Croquetas caseras de jamón ibérico

Caneló de porc senglar gratinat amb formatge parmesà i salsa de foie

Canelón de jabalí gratinado con queso parmesano y salsa de foie

Gamba roja amb allada

Gamba roja al ajillo

Musclos amb vi blanc

Mejillones al vino blanco

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Mariner (caldós, melós o sec)

Marinero (caldoso, meloso o seco)

Amb verdures (caldós, melós o sec)

Con verduras (caldoso, meloso o seco)

A la campesina amb pollastre, porc, bajoques i carxofes (caldós, melós o sec)

A la campesina con pollo, cerdo, judías verdes y alcachofas (caldoso, meloso o seco)

Negre / Negro

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Postres casolanes

Postres caseros

RESTAURANT

LA ISLA

Passeig de Sant Pere, 5

Tel. 964 452 358

@restaurantelaislavinaros

Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dilluns i la nit del diumenge
Este menú estará disponible todos los días excepto lunes y la noche del domingo



CELLER / BODEGA

Vi blanc El Circo Chardonnay (DO Carinyena) i aigua mineral de Benassal /
Vino blanco El Circo Chardonnay (DO Cariñena) y agua mineral de Benassal

CAFÉ / CAFÉ

35€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de perdiu en escabetx
Ensalada de perdiz en escabeche
Crema de marisc
Crema de mariscos
Calamars a la romana
Calamares a la romana
Llagostins de Vinaròs
Langostinos de Vinaròs

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Negre amb calamarets
Negro con chipirones
Caldós de marisc
Caldoso de marisco
Amb abadejo i carxofes
Con bacalao y alcachofas
Melós amb polp i xiitake
Meloso con 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 elegir

RESTAURANT

NOU PARADA

Carrer de Sant Cristòfol, 2

Tel. 964 826 114

@restaurantnouparada

Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dimecres i la nit del diumenge
Este menú estará disponible todos los días excepto miércoles y la noche del domingo

CELLER / BODEGA

Vi blanc, vi negre, cava brut nature i aigües minerals
Vino blanco, vino tinto, cava brut nature y aguas minerales

CAFÉ / CAFÉ

35€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de perdiu escabexxada 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

Amb abadejo, bolets i carxofes / Con bacalao, setas y alcachofas
Amb sépia i galeres / Con sepia y galeras
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*

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada
Postre Nou Parada

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

Carrer de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
www.rafellocristalero.com
[@rafellocristalero](https://www.instagram.com/rafellocristalero)

Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dilluns i la nit del diumenge
Este menú estará disponible todos los días excepto lunes y la noche del domingo

CELLER / BODEGA

Negre DO Rioja,
Blanc DO Rueda
Verdejo i aigua
Tinto DO Rioja,
Blanco DO Rueda
Verdejo y agua

CAFÉ / CAFÉ

35€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Ostrot de Delta de l'Ebre / Ostrón del Delta del Ebro
Sardina fumada sobre pa de vidre i mantega d'oli
Sardina ahumada sobre pan de cristal y manteca de aceite
Tàrtar de llagostins de Vinaròs, mango i alvocat
Tartar de langostinos de Vinaròs, mango y aguacate
Llagostins de Vinaròs a la sal / Langostinos de Vinaròs a la sal

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 (caldós, melós o sec) / Con langostinos de Vinaròs (caldoso, meloso o seco)
Negre amb calamaret / Negro con chipirones
Amb escamarlans / Con cigalas
Melós amb galeres i carxofes / Meloso con galeras y alcachofas
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 o seco)
A la marinera / A la marinera

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postres caseros

RESTAURANT

SUKOMI

Carrer de Costa i Borràs, 22

Tel. 633 168 686

@sukomivinaros

Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dimarts i dimecres que romandrà tancat i en dissabte nit només amb reserva prèvia
Este menú estará disponible todos los días excepto martes y miércoles que permanece cerrado y sábado noche sólo con reserva previa

CELLER / BODEGA

Vi Can Estruc (blanc o negre) o Cava Montferrant i aigua
Vino Can Estruc (blanco o tinto) o Cava Montferrant y agua

CAFÉ / CAFÉ

34€ IVA INCLÒS

ENTRANT A ESCOLLIR / ENTRANTE A ESCOGER

Edamame (baines de soja)
Edamame (bainas de soja)
Amanida wafu (a l'estil japonés)
Ensalada wafu (al estilo japonés)
Gyoza (crestes japoneses)
Gyoza (empanadillas japonesas)
Takoyaki (boles de polp)
Takoyaki (bolas de pulpo)

SUSHI A ESCOLLIR / SUSHI A ESCOGER

2 opcions a escollir (plat elaborat amb arròs)
2 opciones a escoger (plato elaborado con arroz)

PLAT A ESCOLLIR / PLATO A ESCOGER

Buta no shogayaki (porc amb arròs/ cerdo con arroz)
Shake no teriyaki (salmó amb arròs / salmón con arroz)
Oyako don (pollastre amb arròs / pollo con arroz)

POSTRES / POSTRE

Mochis

Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte dilluns i la nit del diumenge

Este menú estará disponible todos los días excepto lunes y la noche del domingo

CELLER / BODEGA

Negre DO Rioja criança Glorioso, blanc verdejo LB1 i aigua

Tinto DO Rioja criança Glorioso, blanco verdejo LB1 y agua

CAFÉ / CAFÉ

35€ IVA INCLÒS

ENTRANTS / ENTRANTES

Aperitiu del dia
Aperitivo del día

Rovellons estofats amb fabetes tendres i calamarets
Rovellones estofados con habitas tiernas y chipirones

Calamars a la romana
Calamares a la romana

Croquetes de sépia amb la seua tinta amb allioli suau
Croquetas de sepia en su tinta con allioli suave

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Del senyoret
Del *senyoret*

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

Paella valenciana aromatitzada amb romer
Paella valenciana aromatizada con romero

Amb llamàntol (caldós, melós o sec)
Con bogavante (caldoso, meloso o seco)

De llagosta (caldós, melós o sec)
De langosta (caldoso, meloso o seco)

Paella de marisc
Paella de marisco

POSTRES / POSTRE

Semi-fred de llima amb fruites roges
Semi-frío de limón con frutos rojos

RESTAURANT VERMUTERIA

DE L'ERMITA

Camí de l'Ermita, 176

Tel. 656 18 76 25

@ermitavinaros

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge
Este menú estarà disponible de martes a domingo

CELLER / BODEGA

Vi negre, blanc i
aigua
Vino tinto, blanco
o agua

CAFÉ / CAFÉ

ENTRANTS / ENTRANTES

Carpaccio de carabasseta amb ruca, tomaques cherry, parmesà i oli de tòfona
Carpaccio de calabacín con rúcula, tomates cherry, parmesano y aceite de trufa
Polp amb crema de safanòria, cruixent d'ametla i caramel de soja
Pulpo con crema de zanahoria, crujiente de almendra y caramelo de soja
Musclos amb pesto
Mejillones al pesto

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Arros sec de carxofes amb carpaccio de llagostí de Vinaròs
Arroz seco de alcachofas con carpaccio de langostino de Vinaròs
Melós de bolets i anguila fumada
Meloso de setas y anguila ahumada

POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge amb gelat de fruites roges
Pastel de queso con helado de frutos rojos

35€ IVA INCLÒS



TERUEL

CALAFAT

RAFEL LO CRISTALERO

BERGANTIN

SUKOMI

Av. Pius XII

C. J. Bta. Pablo Ferrer

C. Aragó

Av. Madrid

C. St. Joaquim

Av. Castelló

C. Pablo Ruiz Picasso

C. Andalusia

C. Soro

Pl. St. Esteve

Av. Llibertat

C. Pablo Ruiz Picasso

C. Judges

Pl. Rio Cuarto

C. Secarria Obiol

C. lecla

C. Terrassa

C. St. Albert

C. Sta. Teresa

C. Almeria

C. Alcanyis

Pl. Maria Conesa

C. Sta. Bàrbara

Pl. H. Esc

C. Mar

C. Raquel Fomer

C. St. Francesc

C. Isabel Mondéjar

C. St. Francesc

C. Hospital

C. St. Francesc

C. Febrer de la Torre

C. Clara Campoamor

C. Raimon d'Alós

C. Raimon d'Alós

C. St. Josep

C. Andorra

C. Dr. Fleming

Pl. Jovell

C. Cervantes

RAFEL LO CRISTALERO

C. Andorra

C. Dr. Fleming

C. St. Vicens

C. Clara Campoamor

C. Raimon d'Alós

C. St. Narcis

C. Traval

Pl. Joan Carles I

C. Dr. Santos

C. Agustí Comes

C. St. Isidre

C. Purissim

C. St. Joan

C. Ag

Platja del Clot

C. Ponent

Pl. Primer de Maig

C. Arxipreste Bono

Av. País Valencià

Pl. Constitució

C. Sòcrates

BERGANTIN

C. Carles Santos

C. Varador

C. Sta. M

C. Costa i Borràs

SUKOMI

Pl. St. Antoni

Port

Club Náutic

Pg. Blasco Ibañez

VERMUTERIA DE L'ERMITA

Cantl Fondo

C. Les Cama

Av. Maria A

C. Tomàs Mancisidor

C. Bisbe Lasala

C. Centelles

C. Cid

Parc de les
Caterinetes

Av. Llibertat

Av. Leopold Querol

C. Carretó

C. Pare Bover

C. Mare de Déu

C. Pont

Pg. Juan Ribera

Riu Cervol

ort dels
ribano

Pl. Pare
Bover

C. Nou

C. Molí

C. Carretó

C. Convent

C. Manolo Anglés

Pl. Cardenal
Tarancón

Pl. Tres
Reis

NOU PARADA

C. St. Gregori

Av. Tarragona

C. Mar Negra

Pl.
Parroquial

Pl. St.
Valent

C. Remei

C. St. Gregori

C. St. Sebastià

Av. Jaume I

Av. Mediterrània

Av. Cantàbric

C. Mar Bàltica

C. Mar Càspia

Av. Vint-i-nou de Setembre

na

C. Major

C. St. Tomàs

C. Àngel

C. St. Pasqual

C. Ànimes

Av. Jaume I

Av. Mediterrània

Av. Cantàbric

Av. Atlàntic

C. Mar Càspia

Av. Vint-i-nou de Setembre

ustí Safon

Pl. St.
Agustí

Pl. St.
Teilm

**TOURIST
INFO**

LA ISLA

Pg. St. Pere

Pg. Fora del Forat

Platja del Fortí

Platja de
Fora del Forat



**BENVOLGUT CLIENT / BENVOLGUDA CLIENTA,
RECORDE SEGUIR AQUESTS CONSELLS**
APRECIADO CLIENTE / APRECIADA CLIENTA,
RECUERDE SEGUIR ESTOS CONSEJOS



Segueisca
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 desplace
taules
ni cadires

No desplace
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



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



**OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE**

