



I

**JORNADES DE LA
CUINA**

**VE
GA
NA**

**DEL 21 D'OCTUBRE
AL 6 DE NOVEMBRE
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

HOTEL RESTAURANT
 Duc DE VENDOME

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

Aquest menú estarà disponible amb reserva prèvia
Este menú estará disponible con reserva previa

Aquest menú estarà disponible de dilluns a diumenge de 13 a 15 h
Este menú estará disponible de lunes a domingo de 13 a 15 h



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

36€ IVA INCLÒS

Babaganuix (puré d'albergines) amb pa de pita casolà
Baba ganush (puré de berenjena) con pan de pita casero

Trinxat de col i patata amb xips vegetals
Trinchado de col y patata con chips vegetales

Crema de carabassa amb ametla i oli de romer
Crema de calabaza con almendra y aceite de romero

Torradeta d'escalivada amb olivada i sèsam
Tostada de escalibada con olivada y sésamo

Quinoa i llentilles saltades amb verdura i curri
Salteado de quinoa y lentejas con verdura al curry

POSTRES / POSTRE

Textures de xocolata, mango i coco
Texturas de chocolate, mango y coco

Aigua / Agua

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

RESTAURANT
LA ISLA

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

Aquest menú estarà disponible tots els dies excepte el dilluns i la nit del diumenge. Tampoc estarà disponible entre el 21 i el 24 d'octubre per vacances
Este menú estará disponible todos los días excepto el lunes y la noche del domingo. Tampoco estará disponible entre el 21 y el 24 de octubre por vacaciones



Compromís
de Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

36€ IVA INCLÒS

Degustació d'olis de la zona i pa artesà
Degustación de aceites de la zona y pan artesano

Ensalada d'alvocat, mango i quinoa
Ensalada de aguacate, mango y quinoa

Crema de carabassa rostida amb rovellons
Crema de calabaza asada con robellones

Arròs amb verdures de temporada
Arroz con verduras de temporada

Tofu marinat i flamejat amb fonoll
Tofu marinado y flameado al hinojo

POSTRES / POSTRE

Gelat de poma verda
Helado de manzana verde

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Café / Café

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 dissabte 13 a 15.30 h i de 20.30 a 23 h excepte dimarts i dimecres nit

Este menú estarà disponible de martes a sábado 13 a 15.30 h y de 20.30 a 23 h excepto martes y miércoles noche



Compromís
a Qualitat Turística



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Alvocat farcit de cigrons i verdures
Aguacate relleno de garbanzos y verduras
Amanida amb figues, mangrana i fruita seca
Ensalada con higos, granada y frutos secos
Crema de carabassa amb llet de coco
Crema de calabaza con leche de coco
Fricandó de seitán i bolets
Fricandó de seitán y setas
Paella de verdures i tofu o Fideuada de verdures i tofu
Paella de verduras y tofu o Fideuá de verduras y tofu

POSTRES / POSTRE

Músic / Frutos secos
o

Fruita del temps / Fruta del tiempo

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

38€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

A FUEGO LENTO

Av. de Francesc Josep
Balada, 111
Tel. 633 822 444
@afuegolentovinaros

Aquest menú estarà disponible de dijous a dissabte de 13 a 16 h i de 20 a 23 h i els diumenges de 13 a 16 h
Este menú estarà disponible de jueves a sábado de 13 a 16 h y de 20 a 23 h, i els diumenges de 13 a 16 h

Tapa d'embotit vegà (Embotit fet amb carabassa, galetes de cervesa i xarop d'atzavara)
Tapa de embutido vegano (Embutido hecho con calabaza, galletas de cerveza y sirope de agave)
Carxofa farcida amb les seues tres textures (Carxofa confitada i rostida, crema de carxofa i carxofa fregida)
Alcachofa rellena con sus tres texturas (Alcachofa confitada y asada, crema de alcachofa y alcachofa frita)
Porro rostít (Porro rostít amb crema vegana de coliflor, gratinat de llevat nutricional i salsa romesco)
Puerro Asado (Puerro asado con crema vegana de coliflor, gratin de levadura nutricional y salsa romescu)
Mar i Terra (Medalló de heura o tofu (segons disponibilitat) marinat amb algues i cobert de carabasseta, amb crema de fonoll i kimchi)
Mar y tierra (Medallón de heura o tofu (según disponibilidad) marinado con algas y cubierto de calabacín, con crema de hinojo y kimchi)
Muntanya (Seitán estofat amb bolets frescos i deshidratats, pèsols i textura de gel de cebeta tendra rostida)
Montaña (Seitán guisado con setas frescas y deshidratadas, guisantes y textura gel de cebolleta asada)

POSTRES / POSTRE

Pastafrola (Pastís costrata fet amb massa vegana i farcida de codonyat de pruna)
Pastafrola (Tarta costrata hecha con masa vegana y rellena de membrillo de ciruela)
Panqueque (Panqueque vegà amb toffee de llet d'ametles i avellana)
Panqueque (Panqueque vegano con toffee de leche de almendras y avellana)

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

35€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

MUU... FUSIÓN

C. de Sant Francesc, 31
Tel. 653 106 524
@muu_fusion

Aquest menú estarà disponible de dimarts a dissabte
Este menú estará disponible de martes a sábado

Dip d'all negre i alvocat

Dip de ajo negro y aguacate

Rotllet vietnamita amb vinagreta de fruites del bosc

Rollito vietnamita con vinagreta de frutos del bosque

Carpaccio de remolatxa

Carpaccio de remolacha

Tataki de tofu

Tataki de tofu

Xili

Chile

Espagueti d'espínacs amb salsa de carabassa i pimentons

Espagueti de espinacas con salsa de calabaza y pimientos

POSTRES / POSTRE

Crema de plàtan i cacau

Crema de plátano y cacao

Aigua / Agua

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

40€ IVA INCLÒS

RESTAURANT

RUBÉN MIRALLES

Trav. de Sant Vicent, 9
Telèfon 964 026 939
@rubenmiralles.com_restaurante

Aquest menú estarà disponible de dimarts a diumenge de 13.30 a 15.30 h. Divendres i dissabte 20.45 a 21.45 h

Este menú estará disponible de martes a domingo de 13.30 a 15.30 h. Viernes y sábado 20.45 a 21.45 h

Bunyols indis, guacamole i piparra

Pakora, guacamole y piparra

Patata limenya, pèsol, oliva de Kalamata i remolatxa

Patata limeña, guisante, aceituna de Kalamata y remolacha

Hummus d'edamame, adobats, *sriracha* i ametla marcona

Hummus de edamame, encurtidos, *sriracha* y almendra marcona

Carabassa, boletus i avellana

Calabaza, boletus y avellana

Cigrons, curri mediterrani i la seua horta

Garbanzos, curry mediterráneo y su huerta

POSTRES / POSTRE

Safanòria, taronja i gíngebre

Zanahoria, naranja y jengibre

Magnum blanc de mango i coco

Magnum blanco de mango y coco

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

El menú és lliure de gluten / El menú no contiene gluten

40€ IVA INCLÒS

Aquest menú estarà disponible de dijous a dilluns de 13 a 15 h i de 19 a 22 h

Este menú estará disponible de jueves a lunes de 13 a 15 h y de 19 a 22 h

Amanida tropical amb quinoa, mango i mangrana
Ensalada tropical con quinoa, mango y granada
Fals calamar vegà (Aro de xampinyó arrebossat amb tempura vegana) amb allioli vegà negre
Falso calamar vegano (Aro de champiñón rebozado en tempura vegana) con alioli vegano negro
Curri de cigrons, carabassa, carabasseta i fals pollastre vegà (soja)
Curry de garbanzo, calabaza, calabacin y falso vegano (soja)
Risotto de carabassa i espinacs
Rissotto de calabaza y espinacas
Seitan saltat amb patata al forn, verdura de temporada i semiglaciat de verdura al forn
Seitán salteado con patata asada, verdura de temporada y semiglaseado de verdura al horno

POSTRES / POSTRE

Carpaccio de pinya caramelitzada amb sorbet de mango
Carpaccio de piña caramelizada con sorbete de mango
Pastís de formatge de fruita del drac amb gerds
Tarta de queso de fruta del dragón con frambuesa

Aigua / Agua

Café / Café

Celler no inclòs/ Bodega no incluida

39€ IVA INCLÒS

CALENDARI D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES 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 seguiu 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 Cuina dels Arrossos

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

CALENDARIO DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS 2022



RAFEL LO CRISTALERO

MUU... FUSION

RUBÉN MIRALLES

THE ROYAL

LA ISLA

DUC DE VENDÔME

A FUEGO LENTO

PLATJA DEL CLOT

CLUB NAÚTIC

PORT

PLATJA DEL FORTÍ

PLATJA DEL FORTÍ

PLATJA DE FORA DEL FORAT



**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 desplaça
taules
ni cadires

No desplaça
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

Turisme

VINARÒS



saboreavinaròs

TASTINGVINARÒS



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani

saboreaespaña


TASTINGSPAIN




 @turismevinaros

 TurismeVinaros

 Turisme_Vinaros

 www.turisme.vinaros.es

 www.amarvinaros.com



OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

