

DEL 13 AL 26 DE NOVEMBRE

VINARÒS 2023

XXIX  
JORNADES DE LA  
CUINA DELS

AR  
ROS  
SOS

## 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



# MENÚS


## NOVES OPCIONS

## NUEVAS OPCIONES

Restaurants que ofereixen un «menú executiu» en dies feiners i un menú complet el cap de setmana

Restaurantes que ofrecen un «menú ejecutivo» en días laborales y un menú completo el fin de semana

> **Restlounge La Puerta Azul:** 25 € executiu / 40 € cap de setmana



Restaurants que ofereixen el menú complet tota la setmana

Restaurantes que ofrecen el menú completo toda la semana

> **Restaurant La Isla:** 38 €

> **Restaurant Bergantín:** 43 €

> **Restaurant Rafel Lo Cristalero:** 38 €

> **Restaurant Nou Gastrobar:** 43 €

> **Restaurant Nou Parada:** 33 €

> **Restaurant La Cullera:** 38 €

> **Restaurant Casa Lina:** 38 €

> **Restaurant Brasserie El Poal:** 40 €

# LA PUERTA AZUL

És necessari  
reserva prèvia  
Es necesario  
reserva previa



Compromís  
de Qualitat Turística



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

**25€** IVA INCLÒS

## **MENÚ EXECUTIU (Dilluns, dijous i divendres) / MENÚ EJECUTIVO (Lunes, jueves y viernes)**

### **ENTRANT INDIVIDUAL / ENTRANTE INDIVIDUAL**

Tapa de llagostins de Vinaròs amb gelatina de cítrics  
Tapa de langostinos de Vinaròs con gelatina de cítricos

### **PRINCIPAL / PRINCIPAL**

Arròs amb carxofes, abadejo i allioli de pimentons del piquillo /  
Arroz con alcachofas, bacalao y alioli de pimientos del piquillo

### **POSTRES / POSTRE**

Postres a escollir / Postre a elegir

Café o tallat / Café o cortado  
Aigua de Benassal / Agua de Benassal

### **CELLER / BODEGA**

No inclòs / No incluida

És necessari  
reserva prèvia  
Es necesario  
reserva previa

## **MENÚ COMPLET CAP DE SETMANA I FESTIUS / MENÚ COMPLETO DE FIN DE SEMANA Y FESTIVOS**

### **APERITIU LA PUERTA AZUL / APERITIVO LA PUERTA AZUL**

Ametlla trufada, paté de tonyina casolà amb pa artesanal i copeta  
de vermut ecològic valencià / Almendra trufada, paté de atún  
casero con pan artesanal y copita de vermut ecológico valenciano

### **ENTRANTS / ENTRANTES**

Croqueta de lluç i gambes amb allada i arrebossat de panko /  
Croqueta de merluza y gambas al ajillo con rebozado en panko  
Tapa de llagostins de Vinaròs amb gelatina de cítrics / Tapa de  
langostinos de Vinaròs con gelatina de cítricos

### **ARROSSOS A ESCOLLIR (Mínim per a dos persones) ARROCES A ESCOGER (Mínimo para dos personas)**

Amb carxofes, abadejo i allioli de pimentons del piquillo /  
Con alcachofas, bacalao y alioli de pimientos del piquillo  
Paella valenciana a la llenya / Paella valenciana a la leña

### **POSTRES / POSTRE**

Postres a escollir / Postre a elegir

Café, tallat o cremaeta / Café, cortado o cremaeta  
Aigua de Benassal / Agua de Benassal

### **CELLER / BODEGA**

No inclòs / No incluida

**40€** IVA INCLÒS

RESTAURANT

# LA ISLA

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



Compromís  
de Qualitat Turística



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

## ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de marisc amb carpaccio de gamba / Crema de marisco con carpacho de gamba

Tempura d'abadejo adobat / Bacalao adobado en tempura

Sépia saltada amb carxofes / Sepia salteada con alcachofas

Llagostins de Vinaròs / Langostinos de Vinaròs

## ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Negre amb calamarets / Negro con chipirones

Caldós o melós de marisc / Caldoso o meloso de marisco

Caldós amb galeres i sépia / Caldoso con galeras y sepia

Melós amb rap i carxofes / Meloso con rape y alcachofas

Melós amb ànec i boletus / Meloso con pato y boletus

## POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir / Postre casero a escoger

Café / Café

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

**38€** IVA INCLÒS

RESTAURANT

# BERGANTÍN

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



Compromís  
de Qualitat Turística



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

## ENTRANTS / ENTRANTES

Cassola de marisc: navalles, musclos, caragols punxents i gambetes /

Cazuela de marisco: navajas, mejillones, caracoles de mar y quisquillas

Sepionet de la punxa a la planxa / *Sepionet de la punxa* a la plancha

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

## ARROSSOS A ESCOLLIR (Mínim per a dos persones) / ARROCES A ESCOGER (Mínimo para dos personas)

Rossejat amb ortigues de mar / *Rossejat* con ortigas de mar

Amb bolets, llagostins, pernil i cigrons / Con setas, langostinos,  
jamón y garbanzos

Amb cava / Al cava

Paella de verdures / Paella de verduras

Amb llamàntol (sec o melós) / Con bogavante (seco o meloso)

Rossejat amb gambes i sépia / *Rossejat* con gambas y sepia

Al forn / Al horno

Amb polp, crema de gambes i carxofa / Con pulpo, crema de  
gambas y alcachofa

## POSTRES / POSTRE

Pastís de camembert amb fruita roja / Pastel de camembert con  
frutos rojos

Aigua / Agua

Pa / Pan

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

**43€** IVA INCLÒS

RESTAURANT

# RAFEL LO CRISTALERO

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



Compromís  
de Qualitat Turística



CASTELLO  
RUTA DE  
SABOR

## ENTRANTS / ENTRANTES

Croqueta de marisc / Croqueta de marisco

Carpaccio de llagostins de Vinaròs / Carpacho de langostinos de Vinaròs

Gambes roges amb kataifi / Gambas rojas con kataifi

Llagostins de Vinaròs / Langostinos de Vinaròs

## 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 (melós, caldós o sec) / Con langostinos (meloso, caldoso, o seco)

Negre amb calamarets / Negro con chipirones

Amb escamarlans / Con cigalas

Melós amb galeres i carxofes / Meloso con galeras y alcachofas

Del senyoret / Del *senyoret*

De magret d'ànec i bolets / De magret de pato y setas

## POSTRES / POSTRE

Postres artesanes / Postre artesano

Café / Café

Aigua / Agua

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

**38€** IVA INCLÒS

RESTAURANT

# NOU GASTROBAR

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



CASTELLO  
RUTA DE  
SABOR

## PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Sèmola de farina d'arròs amb textures de carxofes, punts de mel, ametles, formatge blau i ous de truita / Sémola de harina de arroz con texturas de alcachofas, puntos de miel, almendras, queso azul y huevas de trucha

## SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Saltat de boletus amb ceba tendra, mantega i llagostins de Vinaròs amb una base d'arròs cruixent / Salteado de boletus con cebolleta, mantequilla y langostinos de Vinaròs con una base de arroz crujiente

## TERCER PLAT / TERCER PLATO

Raviolis d'arròs negre amb peix blanc, puré d'olives negres i fons de crema de timonet / Raviolis de arroz negro con pez blanco, puré de olivas negras y fondo de crema de tomillo

## ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Al forn / Al horno

Melós de bacallà i verdures / Meloso de bacalao y verduras

## POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Café / Café

Aigua / Agua

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

**43€** IVA INCLÒS

RESTAURANT

# NOU PARADA

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

Menú a taula  
completa  
Menú a mesa  
completa

Màxim dos arrossos  
per taula  
Máximo dos arroces  
por mesa



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

**33€** IVA INCLÒS

## APERITIUS / APERITIVOS

Croqueta cremosa de galera i allioli de la Vera / Croqueta cremosa de galera y alioli de la Vera

Matrimoni perfecte d'anxova/seitó sobre *focaccia* cruixent de Ca Massita / Matrimonio perfecto de anchoa/boquerón sobre *focaccia* crujiente de Ca Massita

## ENTRANTS / ENTRANTES

Musclos amb salsa marinera / Mejillones en salsa marinera

Llagostins de Vinaròs, crema de rovellons i oli de sobrassada mallorquina / Langostinos de Vinaròs, crema de niscalos y aceite de sobrasada mallorquina

## ARROSSOS A ESCOLLIR (Mínim per a dos persones) / ARROCES A ESCOGER (Mínimo para dos personas)

De sépia, cocotxes i gamba roja / De sepia, cocochas y gamba roja  
Del senyoret / Del *senyoret*

Melós de rovellons i magret d'ànec / Meloso de niscalos y magret de pato

De cansalada viada, alga *wakame* i llagostí de Vinaròs / De panceta, alga *wakame* y langostino de Vinaròs

Fideuada negra de sépia, abadejo fumat i gamba blanca / Fideuada negra de sepia, bacalao ahumado y gamba blanca

## POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

Café / Café

Aigua / Agua

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

RESTAURANT

# LA CULLERA

Pg. de Blasco Ibáñez, 12  
Tel. 606 958 741  
@la\_cullera\_restaurant

Màxim dos arrossos  
per taula  
Máximo dos arroces  
por mesa

Aquest menú estarà  
disponible de dimarts  
a diumenge, només  
migdia

Este menú estarà  
disponible de martes  
a domingo, solo  
mediodía

## ENTRANTS / ENTRANTES

Tomata de proximitat amb lloms de tonyina del nord i moixama del Mediterrani

Tomate de proximidad con lomos de bonito del norte y mojama del Mediterráneo

Calamarets amb favetes i reducció de vi blanc DO Ribeira Sacra

Chipirones con habitas y reducción de vino blanco DO Ribeira Sacra

Llagostins de Vinaròs amb la taronja i toc de Cointreau

Langostinos de Vinaròs a la naranja y toque de Cointreau

## ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós de llagostins, gamba roja i petxines gallegues

Meloso de langostinos, gamba roja y zamburiñas

Paella de rap, polp i llagostins

Paella de rape, pulpo y langostinos

Fideus amb carxofa, sépia i llagostins

Fideos con alcachofas, sepia y langostinos

## POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postres caseros

Café, tallat o infusions / Café, cortado o infusiones

Aigua / Agua

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

**38€** IVA INCLÒS

RESTAURANT

# CASA LINA

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

## PER A COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Amanida de tonyina a la planxa / Ensalada de atún a la planxa  
Calamarets amb Martini / Chipirones al Martini  
Polp a la gallega / Pulpo a la gallega  
Secret ibèric amb bolets / Secreto ibérico con setas

## ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós de marisc / Meloso de marisco  
Negre amb gamba roja / Negro con gamba roja  
Paella amb magret, bolets i foie / Paella con magret, setas y foie

## POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Café / Café  
Aigua / Agua

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

**38€** IVA INCLÒS

RESTAURANT BRASSERIE

# EL POAL

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

## ENTRANTS / ENTRANTES

Ou escalfat farcit de polp a la brasa en llit de carabassa cobert de fals caviar de polp / Huevo poché relleno de pulpo a la brasa en cama de calabaza cubierto de falso caviar de pulpo  
Llagostins de Vinaròs a la mitja sal / Langostinos de Vinaròs a la media sal  
Tàrtar de tonyina / Tartar de atún  
Ortiquetes de la zona / Ortiquillas del terreno

## ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Negre amb gamba roja i cloïsses / Negro con gamba aslistada y almejas  
Amb polp i gambots / Con pulpo y gambones  
De la zona / Del terreno  
Caldós amb llagosta / Caldoso con langosta  
Amb secret i bolets / Con secreto y boletus

## POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

Café / Café  
Aigua / Agua

## CELLER / BODEGA

No inclòs / No incluida

**40€** IVA INCLÒS



1. LA PUERTA AZUL
2. LA ISLA
3. BERGANTÍN
4. RAFEL LO CRISTALERO
5. NOU GASTROBAR
6. NOU PARADA
7. LA CULLERA
8. CASA LINA
9. EL POAL





## CALENDARI D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES 2023

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.

## CALENDARIO DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS 2023

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 16 al 29 de gener

### Jornades de Tapa en Tapa. Edició Carnaval

Del 10 al 19 de febrer

### Gastrofestival del LLAGOSTÍ DE VINARÒS

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs. 20 de maig

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs. Del 22 de maig al 12 de juny

Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs. 22 de maig

### Dia Mundial de la Tapa

Del 15 de setembre a l'1 d'octubre

### Jornades de la Cuina de la Tonyina Roja

Del 25 de setembre al 8 d'octubre

### II Festival gastronòmic Castelló Ruta de Sabor

Del 20 al 22 d'octubre. Pèrgola del passeig de Colom

## JORNADES DE LA CUINA DELS ARROSSOS

Del 13 al 26 de novembre



Ajuntament de  
**Vinaròs**

Turisme  
**VINARÒS**

saboreavinaròs  
TASTINGVINARÒS



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR



COMUNITAT  
VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani

saboreaespaña  
TASTINGSPAIN



-  @turismevinaros
-  TurismeVinaros
-  Turisme\_Vinaros
-  @TurismeVinaros
-  www.turisme.vinaros.es



**OBJECTIUS  
DE DESENVOLUPAMENT  
SOSTENIBLE**

