

AR

XXX

JORNADES
DE LA CUINA

4 AL 24 DE
NOVEMBRE

VINARÒS 2024

ROS

S

PREMIS

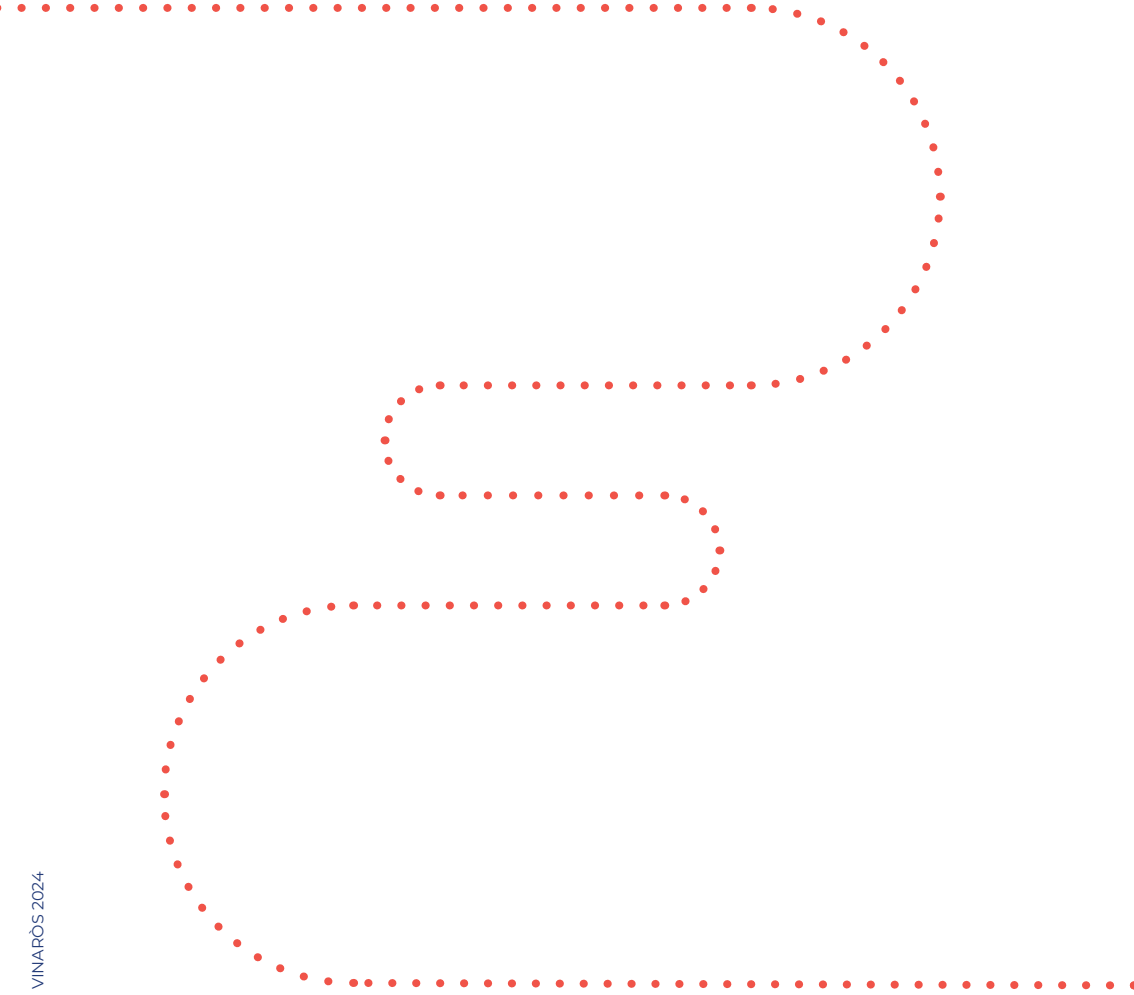
Participa en el sorteig de dos dinars o sopars per a dos persones en dos dels restaurants participants en les jornades.

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.



MENÚS OPCIONES

MENÚS OPCIONES

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

Restaurants que ofrecen un «menú ejecutivo»
en días laborables y un «menú completo» toda la semana

Restaurant Rafel Lo Cristalero: 22 € executiu / 40 € complet

Restaurants que ofereixen el «menú complet»
tota la setmana

Restaurants que ofrecen el «menú completo»
toda la semana

Restaurant La Isla: 38 €

Restaurant Bergantin: 48 €

Restaurant Nou Gastrobar: 40 €


Restaurant La Bocana de Cha Sisco: 37 €

Restaurant Nou Parada: 35 €


Restaurant La Cullera: 38 €

Restaurant Casa Lina: 38 €

Restaurant Brasserie El Poal: 45 €



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

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

MENÚ EXECUTIU (De dimarts a divendres)

MENÚ EJECUTIVO (De martes a viernes)

ENTRANT / ENTRANTE

Calamar a la planxa amb torradetes d'allioli / Calamar a la plancha con tostas de alioli

PRINCIPAL / PRINCIPAL

Arròs a la marinera / Arroz a la marinera

POSTRES / POSTRE

Postres artesanes / Postre artesano

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

22 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

MENÚ COMPLET / MENÚ COMPLETO

ENTRANTS / ENTRANTES

Cebiche de llagostins de Vinaròs, alvocat i mango / *Cebiche* de langostinos de Vinaròs, aguacate y mango

Soldadets de Pavia (daus d'abadejo a l'andalusa) / Soldaditos de Pavia (dados de bacalao a la andaluza)

Navalles del Delta de l'Ebre / Navajas del Delta del Ebro

Calamar a la planxa amb torradetes d'allioli / Calamar a la plancha con tostas de alioli

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

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

Amb llagostins de Vinaròs (melós o sec) / Con langostinos de Vinaròs (meloso 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 no inclòs / Bodega no incluida

40 € IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

LA ISLA

ENTRANTS / ENTRANTES

Bonítol amb el nostre escabetx cítric / Bonito con nuestro escabeche cítrico

Crema de marisc amb aroma de safrà / Crema de marisco al aroma de azafrán

Gamba blanca del terreny amb carxofes / Gamba blanca del terreno con alcachofas

Tellines saltades amb allets / Coquinas salteadas con ajitos

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Negre amb calamarets / Negro con chipirones

De marisc i peix / De marisco y pescado

Amb rap i carxofes / Con rape y alcachofas

Amb ànec i boletus / Con pato y boletus

Caldós amb galeres i sépia / Caldoso con galeras y sepia

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir / Postres caseros a escoger

Café / Café

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Celler no inclòs / Bodega no incluida

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

RESTAURANT

BERGANTÍN

ENTRANTS / ENTRANTES

Calamar de platja amb alls porros i pinyons / Calamar de playa con ajo puerro y piñones

Milfulls de sépia a la brutesca i patata / Milhojas de sepia a la brutesca y patata

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

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Rossejat amb rap i sepionet de la punxa / Rossejat con rape y sepionet de la punxa

Caldós amb llamàntol / Caldoso con bogavante

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

Al forn / Al horno

Amb manetes de porc, caragols i trufa / Con manitas de cerdo, caracoles y trufa

Amb cava / Al cava

Cremós de vieires i reducció de garnatxa blanca / Cremoso de vieiras y reducción de garnacha blanca

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

48€ IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

NOU GASTROBAR

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Amanida templada d'arròs integral, anacards, ratlladura de foie, bolets de temporada i xarop d'erable

Ensalada templada de arroz integral, anacardos, ralladura de foie, setas de temporada y jarabe de arce

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Vieira torrada amb oli de sèsam i fons especiat de sémola d'arròs

Vieira asada con aceite de sésamo y fondo especiado de sémola de arroz

TERCER PLAT / TERCER PLATO

Saquets de sépia amb tinta i escuma de sobrassada

Saquitos de sepia con tinta y espuma de sobrasada

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

De cua de bou

De rabo de toro

De ventresca d'abadejo amb fons de peix

De ventresca de bacalao con fondo de pescado

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

RESTAURANT

BOCANA DE CHA SISCO

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensalada de llagostí de Vinaròs amb taronja i fruita seca
Ensalada de langostino de Vinaròs con naranja y frutos secos
Polp a la brasa sobre Parmentier d'allioli
Pulpo a la brasa sobre Parmentier de alioli
Caldereta de cloïsses i musclos
Caldereta de almejas y mejillones

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

De secret amb bolets i caragols/ De secreto con setas y caracoles
De cua de bou i alls tendres/ De rabo de toro y ajos tiernos
De sepienet amb carxofes de Benicarló / De *sepienet* con alcachofas de Benicarló
Melós de polp i gambes/ Meloso de pulpo y gambas
De verdures de temporada / De verduras de temporada
Del senyoret amb gamba roja / Del *senyoret* con gamba roja
De llamàntol / De bogavante

POSTRES / POSTRE

Tiramisú de pistatxos / Tiramisú de pistachos

Café / Café

Aigua/ Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

RESTAURANT

NOU PARADA

APERITIUS / APERITIVOS

Allipebre de polp i bolets amb foie / *Allipebre* de pulpo y setas al foie
Glopet de llagostí de Vinaròs en tres textures / Chupito de langostino de Vinaròs en tres texturas

ENTRANTS / ENTRANTES

Cruixent de galtes de porc i reducció de vermut / Crujiente de carrillera de cerdo y reducción de vermut
Sépia a la paella amb la seua tinta i picadeta d'alfàbega / Sépia a la sartén con su tinta y *picadeta* de albahaca

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

De sépia, cocotxes i gamba roja / De sepia, cocochas y gamba roja
De cansalada viada, alga *wakame* i llagostí de Vinaròs / De panceta, alga *wakame* y llagostí de Vinaròs
De blanquet, rovellons i escamarlans / De *blanquet*, niscalos y cigalas
Negre de sépia, carxofes del terreny i foie / Negro de sepia, alcachofas del terreno y foie

POSTRES / POSTRE

Postres Nou Parada / Postre Nou Parada

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

MENÚ A TAULA COMPLETA

MENÚ A MESA COMPLETA

MÀXIM DOS ARROSSOS PER TAULA

MÁXIMO DOS ARROCES POR MESA

35€ IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

LA CULLERA

ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida tèbia amb cansalada, fruita seca, parmesà i vinagreta de taronja
Ensalada tibia con beicon, frutos secos, parmesano y vinagreta de naranja

Calamarets amb favetes, ceba caramelitzada i reducció de vi blanc
Chipirones con habitas, cebolla caramelizada y reducción de vino blanco

Saltat de tellines i gambetes roges amb allets
Coquinas y gambitas rojas salteadas con ajitos

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós de llagostins, gamba roja i *zamburiñas*
Meloso de langostinos, gamba roja y zamburiñas

Paella de rap, polp i llagostins
Paella de rape, pulpo y langostinos

Melós amb llamàntol
Meloso con bogavante

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postres caseros

Café, tallat o infusió / Café, cortado o infusión

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

AQUEST MENÚ ESTARÀ DISPONIBLE DE
DIMARTS A DIUMENGE, NOMÉS MIGDIA
ESTE MENÚ ESTARÁ DISPONIBLE DE
MARTES A DOMINGO, SOLO MEDIODÍA

38 € IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

CASA LINA

PER A COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Secret ibèric amb bolets

Secreto ibérico con setas

Calamarets amb Martini

Chipirones al Martini

Amanida tèbia de polp

Ensalada tibia de pulpo

Cloïsses a la marinera

Almejas a la marinera

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós de marisc

Meloso de marisco

Melós negre

Meloso negro

Paella amb magret, bolets i foie

Paella con magret, setas y foie

Paella de polp, gamba roja i sobrassada

Paella de pulpo, gamba roja y sobrasada

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

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

RESTAURANT BRASSERIE

EL POAL

ENTRANTS INDIVIDUALS / ENTRANTES INDIVIDUALES

Llagostins de Vinaròs amb brandi o amb llimona

Langostinos de Vinaròs al brandi o al limón

Gambes amb allada

Gambas al ajillo

Navalles d'Alcanar

Navajas de Alcanar

Mousse de formatges per a untar

Mousse de quesos para untar

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

A banda a l'estil valencià

A banda al estilo valenciano

Amb espardenyes

Con cohombro de mar

Caldós amb llamàntol

Caldoso con bogavante

Negre amb *zamburiñas* i galeres

Negro con zamburiñas y galeras

POSTRES / POSTRE

Degustació de postres casolanes / Degustación de postres caseros

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

45€ IVA INCLÒS



AV. LLIBERTAT

AV. LEOPOLD QUEROL

AV. TARRAGONA

PG. SANT PERE

PG. FORA DEL FORAT

PG. COLOM

AV. VINTI-I-NOU DE SETEMBRE

JORNADA DE LA CUINA DELS ARROSSOS

PARC DE LES CATERINETES

PLATJA DEL FORTÍ

PLATJA DE FORA DEL FORAT

PLATJA DEL FORTÍ



GALENDARI 2024 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.

GALENDARIO 2024 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.

De Tapa en Tapa, II Edició Carnaval de Vinaròs

Del 2 al 12 de febrer

Jornades de la Cuina de la Galera

Del 19 de febrer al 10 de març

Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

27 de maig

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 20 de maig al 9 de juny

Dia Mundial de la Tapa

Del 13 al 29 de setembre

Jornades de la Cuina de la Tonyina Roja

Del 16 de setembre al 8 d'octubre

JORNADES DE LA CUINA DELS ARROSSOS

Del 4 al 24 de novembre



Ajuntament de
Vinaròs



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani



 [@turismevinaros](#)  [TurismeVinaros](#)  [Turisme_Vinaros](#)  [@TurismeVinaros](#)  [www.turisme.vinaros.es](#)



OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

