

**I  
JORNADAES DE LA  
CUINA DELS**

# **cítrics**

**Del 10 al 30 de març** **VINARÒS 2025**





# OPCIONES DE MENÚ

# OPCIONES DE MENÚ

Restaurant que ofereix un menú executiu en dies laborables i el menú extens tota la setmana:

Restaurante que ofrece un menú ejecutivo en días laborales y el menú extenso toda la semana:

**Restaurant Rafel Lo Cristalero:**

20 € executiu / 37 € menú extens

Restaurant que ofereix el menú extens en cap de setmana:

Restaurante que ofrece el menú extenso en fin de semana:

**Restaurant La Carabassa:** 35 €

Restaurants que ofereixen el menú extens tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen el menú extenso toda la semana:

**Restaurant Bergantín:** 42 €

**Restaurant La Isla:** 39 €

**Restaurant Nou Gastrobar:** 45 €

**Restaurant La Cullera:** 37 €

**Restaurant Brasserie El Poal:** 40 €



# 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

**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



RESTAURANT

# RAFEL LO CRISTALERO

## MENÚ EXECUTIU / MENÚ EJECUTIVO

### ENTRANT / ENTRANTE

Ensalada de remolatxa, anous, formatge de cabra amanida amb suc de taronja / Ensalada de remolacha, nueces, queso de cabra aliñada con zumo de naranja

### A ESCOLLIR / A ESCOGER

Filets de gallineta a la planxa amb mantega de llima dolça i tàperes / Filetes de gallineta a la plancha con mantequilla de lima y alcaparras

Fideuada / Fideuá  
Rossejat / *Rossejat*

### POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postre casero

Aigua / Agua

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

**20 €** IVA INCLÒS

## MENÚ COMPLET / MENÚ COMPLETO

### APERITIUS / APERITIVOS

Ostra del Delta amb caviar cítric / Ostra del Delta con caviar cítrico  
Coc amb crema de garrofa i ratlladura de llima / Coca con crema de algarroba y ralladura de limón  
Torrada de pols d'oli OVE / Tostada de polvo de AOVE

### ENTRANTS / ENTRANTES

Ensalada de remolatxa, anous, formatge de cabra amanida amb suc de taronja / Ensalada de remolacha, nueces, queso de cabra aliñada con zumo de naranja

Llagostins de Vinaròs amb taronja / Langostinos de Vinaròs a la naranja

### A ESCOLLIR / A ESCOGER

Filets de gallineta a la planxa amb mantega de llima dolça i tàperes / Filetes de gallineta a la plancha con mantequilla de lima y alcaparras

Fideuada / Fideuá  
Rossejat / *Rossejat*

### POSTRES / POSTRE

*Orange pie / Orange pie*

Aigua / Agua

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

**37 €** IVA INCLÒS



C. de Lluís Santapau, 10  
Tel. 964 45 57 28  
@carabassa\_vinaros



RESTAURANT

# LA CARABASSA

## APERITIUS / APERITIVOS

Margarita

Margarita

«Escabiche» de musclos amb la seua llet de tigre de llima

«Escabiche» de mejillones con su leche de tigre de limón

Guacamole amb alvocats autòctons amanit amb pomelo rosa

Guacamole con aguacates autóctonos aliñado con pomelo rosa

Niguirí de tonyina amb caviar cítric

Nigiri de atún con caviar cítrico

## PRINCIPALS / PRINCIPALES

Falàfel amb *tzatziki* de llimona

Falafel con *tzatziki* de lima

*Cochinita pibil* macerada en taronja

*Cochinita pibil* macerada en naranja

Salmó curat en misso amb salsa de iuzu i gingebre

Salmón curado en miso con salsa de yuzu y jengibre

## POSTRES / POSTRE

Royale de bergamota amb espuma de coco

Royale de bergamota con espuma de coco

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

**35 €** IVA  
INCLÒS

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA / IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA

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



RESTAURANT

# BERGANTÍN

## APERITIUS / APERITIVOS

Còctel Garibaldi / Cóctel Garibaldi

Escabetx de llima de fruits de la mar i verdures

Escabeche de limón de frutos del mar y verduras

## ENTRANTS / ENTRANTES

Ajoblanco de taronja amb sardina fumada

Ajoblanco de naranja con sardina ahumada

Calamar de platja amb salsa de xerés, pomelo rosa i avellanes

Calamar de playa con salsa de jerez, pomelo rosa y avellanas

Llagostins de Vinaròs amb llima dolça, herba-sana i caviar cítric

Langostinos de Vinaròs con lima, hierbabuena y caviar cítrico

## A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs mariner amb aromes cítrics

Arroz marinero con aromas cítricos

Llobarro en crosta de cítrics amb puré de safanòria i suc de mandarina

Lubina en costra de cítrics con puré de zanahoria y jugo de mandarina

## POSTRES / POSTRE

Versió d'aigua de València / Versión de agua de Valencia

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

**42 €** IVA  
INCLÒS

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



# RESTAURANT LA ISLA

## ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de tonyina roja, alvocat i taronja navelate  
Tartar de atún rojo, aguacate y naranja navelate  
*Carpaccio* de pomelo dolç amb fonoll i seitó  
*Carpaccio* de pomelo dulce con eneldo y boquerón  
Llagostins de Vinaròs amb llima  
Langostinos de Vinaròs al limón

## A ESCOLLIR / A ESCOGER

Moll a la llauna amb patates  
Salmonete *a la llauna con patatas*  
Arròs a banda amb rap i verdures de temporada  
Arroz a banda con rape y verduras de temporada

## POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge amb *coulis* de taronja  
Tarta de queso con *coulis* de naranja

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal  
Celler no inclòs / Bodega no incluida

**39 €** IVA  
INCLÒS

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



RESTAURANT

# NOU GASTROBAR

## PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Amanida de cítrics  
Ensalada de cítricos

## SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Torrada de burrata, sardina fumada, espàrrecs silvestres amb pesto i ratlladura de cítrics  
Tosta de burrata, sardida ahumada, espàrragos trigueros con pesto y ralladura de cítricos

## TERCER PLAT / TERCER PLATO

Salmó a la meunière  
Salmón a la meunière

## QUART PLAT / CUARTO PLATO

Filet de porc ibèric cuinat a baixa temperatura i marcat a la brasa amb cumquat, ceba sofregida a foc lent i puré de coliflor morada  
Solomillo de cerdo ibérico cocinado a baja temperatura y marcada a la brasa con kumquat, cebolla pochada y puré de coliflor morada

## POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Aigua / Agua

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

**45 €** IVA INCLÒS

## RESTAURANT

# LA CULLERA

### ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida tèbia de formatge de cabra, cansalada, fruita seca i vinagreta de curri i cítrics

Ensalada tibia de queso de cabra, bacon, frutos secos y vinagreta de curry y cítricos

Llagostinets (monets) a la taronja navelate flamejats amb licor de cítrics

Langostinos (monets) a la naranja navelate flambeados con licor de cítricos

Petxines variades a la planxa amb salsa *mery* i llima dolça

Zamburiñas a la plancha con salsa merry y lima

### A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb rap, polp i llagostins (mínim 2 persones) / Arroz con rape, pulpo y langostinos (mínimo 2 personas)

Fideus amb carxofa, gamba roja i sépia (mínim 2 persones) / Fideos con alcachofa, gamba roja y sepia (mínimo 2 personas)

Allipebre de rap i llagostins / *Allipebre* de rape y langostinos

### POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ELEGIR

Taronja navelate preparada amb Cointreau

Naranja navelate preparada al Cointreau

*Mousse* de llima / *Mousse* de limón

Aigua km 0 / Agua km 0

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

**37 €** IVA  
INCLÒS

## RESTAURANT BRASSERIE

# EL POAL

### APERITIU DE LA CASA / APERITIVO DE LA CASA

Pa casolà de formatge de Catí amb oli OVE de Traiguera /  
Pan casero de queso de Catí con AOVE de Traiguera  
Croquetes morellanes / Croquetas morellanas

### ENTRANTS / ENTRANTES

Amanida de taronja fresca i sardines El Menú /  
Ensalada de naranja fresca y sardinas El Menú  
Llagostins de Vinaròs amb llima al forn /  
Langostinos de Vinaròs horneados al limón  
Carxofes de Benicarló fregides amb salsa romesco /  
Alcachofas de Benicarló fritas con salsa romesco  
Sorbet casolà de taronja / Sorbete casero de naranja

### A ESCOLLIR / A ESCOGER

Corbina a la marinera / Corvina a la marinera  
Escórpora al forn en salsa de cítrics /  
Pez cabracho horneado en salsa de cítricos  
Arròs del terreny amb llagostins de Vinaròs i ortigues /  
Arroz del terreno con langostinos de Vinaròs y ortiguillas  
Filet anoll de vedella cuit a baixa temperatura amb salsa de  
taronja i reducció de vi negre de IGP Castelló /  
Filete añojo de ternera cocido a baja temperatura con salsa de  
naranja y reducción de vino tinto IGP Castellón

### POSTRES / POSTRE

Postres casolanes cítriques / Postres caseros cítricos

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal  
Café / Café  
Celler no inclòs / Bodega no incluida

**40 €** IVA  
INCLÒS



1. Rafel Lo Cristalero
2. La Carabassa
3. Bergantín
4. La Isla
5. Nou Gastrobar
6. La Cullera
7. El Poal



PLATJA DEL CLOT



CLUB NÀUTIC

PORT

LLOTJA





PARC DE LES CATERINETES

PL. CORTS VALENCIANES

AV. LLIBERTAT

AV. LEOPOLD QUEROL

2

C. LLUIS SANTAPAU

C. CARRERO

C. DESEMPARATS

C. PARE BOVER

C. NOU

C. ESPERANCA

C. MARE DE DEU

C. DEL PONT

PG. JUAN RIBERA

C. MOLÍ

C. CONVENT

C. MANOLO ANGLÉS

C. ÀNGEL GINER

AV. TARRAGONA

PL. TRES REIS

C. ST. GREGORI

AV. CANTÀBRIC

AV. VINT-I-NOU DE SETEMBRE

C. ST. CRISTÒFOL

PL. PARROQUIAL

C. STA. ANNA

C. REMEI

AV. JAUME I

AV. ATLÀNTIC

AV. MEDITERRÀNIA

RIU CEROL

JORNADA DE LA CUINA DELS CITRICS

PL. ST. AGUSTÍ

PL. ST. TELM

4

PG. SANT PERE

PG. DE FORA DEL FORAT

PG. COLOM

PLATJA DEL FORTÍ



PLATJA DEL FORTÍ



PLATJA DE FORA DEL FORAT



PLATJA DE LA BOCA DEL RIU



## **CALENDARI 2025 D'ESDEVENIMENTS GASTRONÒMICS**

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 2025 DE EVENTOS GASTRONÓMICOS**

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 3 al 23 de febrer

### **JORNADES DE LA CUINA DELS CÍTRICS**

Del 10 al 30 de març

### **Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs**

16 i 17 de maig

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

Del 19 de maig al 22 de juny

### **Dia Mundial de la Tapa**

Del 12 al 28 de setembre

### **Jornades de la Cuina dels Arrossos**

Del 3 al 30 de novembre





Ajuntament de  
**Vinaròs**



Turisme  
**VINARÒS**



saboreavinaròs  
TASTINGVINAROS



CASTELLO  
RUTA DE  
SABOR



COMUNITAT  
VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



saboreaespaña  
TASTINGSPAIN



GALP  
COSTA DE AZAHAR



GENERALITAT  
VALENCIANA  
Conselleria d'Agricultura,  
Aigua, Ramaderia i Pesca



Cofinançat per  
la Unió Europea

@turismevinaros

TurismeVinaros

Turisme\_Vinaros

@TurismeVinaros

www.turisme.vinaros.es



**OBJECTIUS  
DE DESARROL·LAMENT  
SOSTENIBLE**

