

**XXXI
JORNADES DE LA
CUINA DELS**

ARROSSOS

Del 3 al 30 de novembre Vinaròs 2025



Ajuntament de
Vinaròs



saboreavinaròs
TASTING VINARÒS



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.

OPCIONS DE MENÚ

OPCIONES DE MENÚ

Restaurants que ofereixen un menú executiu dels arrossos en dies feiners i un menú complet al llarg de tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen un menú ejecutivo en días laborables y un menú completo toda la semana:

Restaurant Rafel Lo Cristalero:

23 € menú executiu / 40 € menú complet

Restlounge La Puerta Azul:

27 € menú executiu / 50 € menú complet

Restaurants que ofereixen un menú complet tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen un menú completo a lo largo de toda la semana:

Restaurant Bergantin: 47 €

Restaurant La Isla: 38 €

Restaurant La Bocana de Cha Sisco: 42 €

Restaurant Nou Parada: 36 €

Restaurant Calafat: 40 €

Restaurant La Cullera: 38 €

Hotel restaurant Teruel: 40 €

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
@rafellocristalero



MENÚ EXECUTIU (dl. a dv.) /

MENÚ EJECUTIVO (lun. a vie.)

ENTRANT / ENTRANTE

Ensaladilla de gamba roja amb allada / Ensaladilla de gamba roja al ajillo

PRINCIPAL / PRINCIPAL

Arròs del senyoret / Arroz del *senyoret*

POSTRES / POSTRE

Postres artesanes / Postre artesano

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

23 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES / MENÚ COMPLETO TODOS LOS DÍAS

ENTRANTS / ENTRANTES

Crema de crancs i galeres / Crema de cangrejos y galeras
Ensaladilla de gamba roja amb allada / Ensaladilla de gamba roja al ajillo

Daus d'albergínia, formatge de cabra i melmelada de tomata de penjar / Dados de berenjena, queso de cabra y mermelada de *tomata de penjar*

Tàrtar de tonyina roja, alvocat i mango / Tartar de atún rojo, aguacate y mango

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Risotto de plàncton marí amb sépia / *Risotto* de plancton marino con sepia

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

Amb llagostins de Vinaròs (melós o sec) / Con langostinos de Vinaròs (meloso o seco)

Amb galeres i carxofes (melós o sec) / Con galeras y alcachofas (meloso o seco)

Negre amb calamarets / Negro con chipirones

Del senyoret / Del *senyoret*

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

POSTRES / POSTRE

Postres artesanes / Postre artesano

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

40 € IVA INCLÒS

Av. de Francisco José Balada, 199
Tel. 623 376 947
@restloungelapuertaazul



MENÚ EXECUTIU (dl. a dv.)
MENÚ EJECUTIVO (lun. a vie.)

ENTRANT A ESCOLLIR /
ENTRANTE A ESCOGER

Bunyol negre de polp amb allioli de cítrics / Buñuelo negro de pulpo con alioli de cítricos
Gyoza de cua de bou en la seua salsa amb crema de safanòria i soja / Gyoza de rabo de toro en su salsa con crema de zanahoria y soja

ARROSSOS A ESCOLLIR /
ARROCES A ESCOGER

Del senyoret de gamba amb allada i maionesa de safrà / Del senyoret de gamba al ajillo y mayonesa de azafrán
Rossejat de llagostí, alls tendres i romesco / Rossejat de langostino, ajos tiernos y romesco
Negre amb petxines i llagostins / Negro con zamburiñas y langostinos
Melós de galta i foie / Meloso de carrillera y foie
Paella valenciana / Paella valenciana

POSTRES A ESCOLLIR /
POSTRE A ESCOGER

Café o tallat / Café o cortado
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

27 € IVA INCLÒS

RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES / MENÚ COMPLETO
TODOS LOS DÍAS

APERITIUS / APERITIVOS

Vermut valencià i banderilla / Vermut valenciano y banderilla
Degustació de mantegues i llesca de pa / Degustación de mantequillas y rebanada de pan

ENTRANTS / ENTRANTES

Bunyols negres de polp amb allioli de cítrics / Buñuelos negros de pulpo con alioli de cítricos
Mandonguilla de lluç, llagostí i gamba, amb salsa de curri i maionesa sriracha / Albóndiga de merluza, langostino y gamba, con salsa de curry y mayonesa sriracha
Gyoza de cua de bou en la seua salsa amb crema de safanòria i soja / Gyoza de rabo de toro en su salsa con crema de zanahoria y soja

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Del senyoret de gamba amb allada i maionesa de safrà / Del senyoret de gamba al ajillo y mayonesa de azafrán
Rossejat de llagostí, alls tendres i romesco / Rossejat de langostino, ajos tiernos y romesco
Negre amb petxines i llagostins / Negro con zamburiñas y langostinos
Melós de galta i foie / Meloso de carrillera y foie
Paella valenciana / Paella valenciana

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Café o cremaeta / Café o cremaeta
Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

50 € IVA INCLÒS

MÀXIM DOS TIPUS D'ARRÒS PER TAULA / MÁXIMO DOS
ARROCES POR MESA

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



RESTAURANT

BERGANTÍN

ENTRANTS / ENTRANTES

Anxoves km zero sobre llit de tomata de penjar / Anchoas km
cero sobre cama de *tomata de penjar*

Cloïsses amb pebre / Almejas a la pimienta

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

Llagostins de Vinaròs amb mantega / Langostinos de Vinaròs a
la mantequilla

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

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

Amb cava / *Al cava*

Amb pernil i bolets / *Con jamón y setas*

Paella de verdura / *Paella de verdura*

Rossejat amb ortigues / *Rossejat con ortigas*

Al forn / *Al horno*

POSTRES / POSTRE

Xocolata amb sal de Maldon, oli OVE i gelat de taronja /
Chocolate con sal de Maldon, AOVE y helado de naranja

Aigua / *Agua*

Celler no inclòs / *Bodega no incluida*

47 € IVA
INCLÒS

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



RESTAURANT

LA ISLA

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes d'abadejo amb maionesa de curri / Croquetas de bacalao con mayonesa al curry

Ensalada tèbia amb sépia i ceba caramel·litzada / Ensalada tibia con sepia y cebolla caramelizada

Crema de marisc / Crema de marisco

Calamar a la planxa / Calamar a la plancha

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Negre amb sépia / Negro con sepia

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

38 € IVA INCLÒS

Pg. de Blasco Ibáñez, 17
Tel. 625 750 686
@cha_sisco



RESTAURANT

BOCANA DE CHA SISCO

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensalada de tomata rosa, formatge de cabra fregit i vinagreta de fruita seca / *Ensalada de tomate rosa, queso de cabra frito y vinagreta con frutos secos*

Trilogia de croquetes casolanes (calamaret, gamba roja i galta) / *Trilogía de croquetas caseras (chipirón, gamba roja y carrillera)*

Sépia a la brasa amb salsa Parmentier i cruixent de panís / *Sepia a la brasa con salsa Parmentier y crujiente de maíz*

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb caragol punxent, carxofa i calamar / *Arroz con caragol punxent con alcachofa y calamar*

Arròs amb canana, cloïsses i rap / *Arroz con canana, almejas y rape*

Arròs de sépia, cloïssa i gamba blanca / *Arroz de sepia, chirla y gamba blanca*

Arròs de caragol de terra, bolets i costella / *Arroz de caracol de tierra, setas y costilla*

Arròs de secret, alls tendres i salsa hoisin / *Arroz de secreto, ajos tiernos y salsa hoisin*

Arròs melós de llamàntol nacional / *Arroz meloso de bogavante nacional*

Fideuada del senyoret / *Fideuá del senyoret*

POSTRES / POSTRE

Degustació de postres / *Degustación de postres*

Café / Café

Aigua/ Agua

Celler no inclòs / *Bodega no incluida*

42 € IVA INCLÒS

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



RESTAURANT

NOU PARADA

ENTRANTS / ENTRANTES

Matrimoni d'anxova i seitó sobre pasta fullada cruixent /
Matrimonio de anchoa y boquerón sobre hojaldre crujiente

Musclos amb salsa marinera / Mejillones en salsa marinera

Coca valenciana d'esgarradet i sobrassada ibèrica / Coca
valenciana d'esgarradet y sobrasada ibérica

Allipebre asiàtic de polp i bolets / Allipebre asiático de pulpo y
setas

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs de sépia, cocotxes i gamba roja / Arroz de sepia, cocohas
y gamba roja

Arròs de sépia a la brutesca, polp i llagostí de Vinaròs / Arroz
de sepia a la brutesca, pulpo y langostino de Vinaròs

Arròs d'ànec, tirabecs i navalles del Delta amb romer / Arroz de
pato, tirabeques y navajas del Delta al romero

Arròs negre amb allioli gratinat / Arroz negro con alioli
gratinado

Arròs de sépia, wakame i llagostí de Vinaròs / Arroz de sepia ,
wakame y langostino de Vinaròs

Fideuada de secret ibèric i bolets / Fideuá de secreto ibérico y setas

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes / Postres caseros

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

MENÚ A TAULA COMPLETA
MENÚ A MESA COMPLETA

36 € IVA
INCLÒS

RESTAURANT

CALAFAT

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensalada de la casa amb alvocat i alga wakame / Ensalada de la casa con aguacate y alga wakame

Carpaccio de polp amanit amb oli d'alfàbrega / Carpaccio de pulpo aderezado con aceite de albahaca

Fritada de peix de llotja / Fritura de pescado de lonja

Llagostins de Vinaròs saltats / Langostinos de Vinaròs salteados

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Paella valenciana amb carxofes i caragols / Paella valenciana con alcachofas y caracoles

Del senyoret amb rap, polp i sépia / Del *senyoret* con rape, pulpo y sepia

D'ànec i foie (sec o melós) / De pato y foie (seco o meloso)

Amb abadejo / Con bacalao

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Arròs amb llet de coco i *coulis* de mango / Arroz con leche de coco y *coulis* de mango

Lemon pie / *Lemon pie*

Sorbet de fruita amb cava / Sorbete de fruta al cava

Tiramisú d'anous / Tiramisú de nueces

Aigua mineral / Agua mineral

Celler no inclòs / Bodega no incluida

40 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

LA CULLERA

ENTRANTS / ENTRANTES

Esgarradet valencià amb tomata de proximitat, vinagreta de cítrics, curri i oli d'oliveres centenàries / *Esgarradet* valenciano con tomate de proximidad, vinagreta de cítricos, curry y aceite de olivos centenarios

Duo de croquetes casolanes (de botifarra amb poma, i de galta) / *Dúo* de croquetas caseras (de morcilla con manzana y de carrillera)

Calamar de platja a la planxa amb salsa mery / *Calamar* de playa a la plancha con salsa mery

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs melós de llamàntol / *Arroz* meloso de bogavante

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

Fideus mariners amb carxofa i llagostins / *Fideos* marineros con alcachofa y langostinos

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 A
MIGDIA

ESTE MENÚ ESTARÁ DISPONIBLE DE
MARTES A DOMINGO, SOLO MEDIODÍA

38 € IVA
INCLÒS

Av. de Madrid , 11
Tel. 964 400 424
@hotelteruel

HOTEL RESTAURANT **TERUEL**

ENTRANTS / ENTRANTES

Ensaladilla de lluç amb caviar de vitet / Ensaladilla de merluza con caviar de piparra

Tàrtar de llagostí sobre cruixent d'arròs / Tartar de langostino sobre crujiente de arroz

Navalles amb *pico de gallo* i anacards / Navajas con *pico de gallo* y anacardos

Calamar, sobrasada, mel i arròs inflat / Calamar, sobrasada , miel y arroz inflado

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Melós de llamàntol / Meloso de bogavante

Del senyoret / Del *senyoret*

De polp, gambes i allioli / De pulpo, gambas y alioli

De presa ibèrica, bolets i romesco / De presa ibérica, setas y romesco

POSTRES / POSTRE

Arròs amb llet / Arroz con leche

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

AQUEST MENÚ ESTARÀ DISPONIBLE
DIVENDRES, DISSABTE I DIUMENGE,
NOMÉS A MIGDIA

ESTE MENÚ ESTARÁ DISPONIBLE
VIERNES , SÁBADO Y DOMINGO, SOLO
MEDIODÍA

40 € IVA
INCLÒS

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

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 19 de maig al 22 de juny

Nit del Llagostí de Vinaròs

12 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



saboreavinaròs
TASTINGVINAROS



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani

saboreaespaña
TASTINGSPAIN



G A L P
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 DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

