



Restaurante Roca

Av. del Papa Luna, 20
Tel.: 616 337 407

13

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas

Entrantes · Entrants

Galeras flambeadas al whisky
Galeres flamejades al whisky
Langostinos de Peñíscola con alcachofas y cebolla caramelizada
Llangostins de Peñíscola amb carxofes i ceba caramel·litzada
Croquetas de galera
Croquetes de galera

Plato principal · Plat principal

Arroz meloso con gamba roja, calamar y alcachofas
Arròs melós amb gamba roja, calamar i carxofes

Postre · Postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Café
Coulant de xocolate amb gelat de vainilla
Café



Restaurante Roca Mar

C. de la Porteta, 3
Tel.: 964 480 621

14

30 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Entrantes · Entrants

Ensalada de langostinos y bonito
Amanida de llangostins i bonito
Crema de galeras y verduras
Crema de galeres i verdures
Bombones de langostinos
Bombons de llangostins

Plato principal · Plat principal (a elegir)

Arroz cremoso de boletus y langostinos
Arròs cremós de boletus i llangostins
Cococha de bacalao al pilpil con langostinos
Cocotxa d'abadejo al pil-pil amb llangostins

Postre · Postres

Postres de la casa y café
Postres de la casa i café
* Reserva previa · Mesa completa · Plazas limitadas
Arroces mínimo dos raciones
* Reserva prèvia · Taula completa · Places limitades
Arrossos mínim dues racions



Taberna Sant Pere

C. Saiz de Carlos, 23 · Tel.: 964 480 375
Móvil para reservas: 644 866 042

15

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas

Centros de mesa para compartir

Centres de taula per a compartir

Jamón de bellota y pan con tomate
Pernil de bellota i pa amb tomata
Cazuela marinera de pulpo con patatas y alioli
Cassola marinera de polp amb patates i allioli
Rollos de langostinos, rape y verduras de temporada
Rotllos de llangostins, rap i verdures de temporada
Plato principal · Plat principal (a elegir)
Arroz meloso con galeras, pulpo y alcachofas (min. 2 pax)
Arròs melós amb galeres, polp i carxofes (min. 2 pax)
All i pebre de cazón con patatas
All i pebre de caçó amb patates
Carrillera con guarnición
Carrillera amb guarnició
Postre · Postres (a elegir)
Dulces de calabaza · Arroz con leche · Copa de chocolate · Fruta
Dolços de carabassa · Arròs amb llet · Copa de xocolate · Fruita

*Abierto solo fin de semana · Se recomienda reservar

*Obert només cap de setmana · Es recomana reservar



Restaurante Tío Pepe

Av. d'Espanya, 32
Tel.: 964 480 640

16

32 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas

Primer plato · Primer plat

Escabeche mediterráneo de galeras acompañado de vermut con sífon

Escabeba mediterrània de galeres acompanyada de vermut amb sífó

Segundo plato · Segon plat

Habitas rehogadas con langostinos y jugo de guiso de costilla

Favetes oegades amb llangostins i suc de guisat de costella

Tercer plato · Tercer plat (min 2 pax)

Arroz seco de langostinos, galeras y ajos tiernos

Arròs sec de llangostins, galeres i alls tendres

Cuarto plato · Quart plat

Lomito de salmonete sobre trinchado de verduras

escalivadas y alioli de ajo a la brasa

Llomet de moll sobre trinxat de verdures escalivades i alioli d'all a la brasa

Prepostre · Prepostres

Crema de manzana asada con helado de menta

Crema de poma torrada amb gelat de menta

Postre · Postres

Chocolate y frambuesa · Xocolate i gerd

* Reserva previa · Mesa completa · Plazas limitadas

* Reserva prèvia · Taula completa · Places limitades



Vericat

Av. del Papa Luna, 10
Tel.: 618 921 069

17

27 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas

Snacks · Snacks

Bombón de leche de tigre con galeras

Bombó de llet de tigre amb galeres

Langostino ibérico · Llangostí ibèric

Sandwich de foie y rostit de pollastre

Sandvitx de foie i rostit de pollastre

Primer plato · Primer plat (a elegir)

Tartar de galera con encurtidos

Tartar de galera amb envinagrats

Nuestro suquet según la Lonja

El nostre suquet segons la Llonja

Segundo plato · Segon plat

Arroz con calamarcitos y papada ibérica ahumada

Arròs amb calamarsons i papada ibèrica fumada

Prepostre · Prepostres

Sorbete de piña y espuma de coco

Sorbet de pinya i espuma de coco

Postre · Postres

Mini croquembouche, calabaza y chocolate

Mini croquembouche, carabassa i xocolate



Vista al Mar

C. Príncipe, 4
Tel. 964 481 231

18

28 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas

Aperitivo de bienvenida

Aperitiu de benvinguda

Primer plato · Primer plat (a elegir)

Ensalada tibia con galera, jamón de pato y crocanti casero

Amanida tèbia amb galeres, pernil d'ànec i crocanti casolà

Crema de galeras y langostinos con chips de alcachofas

Crema de galeres i llangostins amb xips de carxofes

Galeras salteadas con habitas tiernas confitadas

Galeres saltejades amb favetes tendres confitades

Segundo plato · Segon plat (a elegir)

All i pebre de galera, rape y alcachofa

All i pebre de galera, rap i carxofa

Arroz meloso con galeras, calamar y romanesco

Arròs melós amb galeres, calamar i romanesco

Postre · Postres

Surtido de postres caseros a elegir · Digestivo

Assortit de postres casolanes a elegir · Digestiu



Xulos

C. de Jaume I, 29
Tel.: 964 480 208

19

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas

Primer plato · Primer plat

Galeras de Peñíscola salteadas al ajo

Galeres de Peñíscola saltejades a l'all

Segundo plato · Segon plat

Langostinos de Peñíscola y gulas salteadas con ajo

y guindilla

Llangostins de Peñíscola i gules saltejades amb all i pebrera

Tercer plato · Tercer plat (a elegir)

Arroz a banda con galeras y pulpo

Arròs a banda amb galeres i polp

Arroz meloso con galeras, pulpo y alcachofa

Arròs melós amb galeres, polp i carxofa

Postre · Postres

Postres caseros de Lolín · Café · Selección de licores

Postres casolanes de Lolín · Cafè · Selecció de licors



Jornadas
Gastronómicas

GALERA, LANGOSTINO Y ARROZ

DE PEÑÍSCOLA

RESTAURANTES PARTICIPANTES

1. Barra Alta
2. El Bodegón
3. La Bodegueta
4. La Cabaña
5. El Cañar
6. El Caragol
7. El Mañico
8. Mandarina
9. Mercat de Peñíscola
10. A Penosa

11. Peñíscola Plaza Suites
12. Rancho Marinero
13. Roca
14. Roca Mar
15. Taberna Sant Pere
16. Tío Pepe
17. Vericat
18. Vista al Mar
19. Xulos

LAS IX JORNADAS
DE LA GALERA, LANGOSTINO Y ARROZ
TIENEN PREMIO!
LES IX JORNADES
DE LA GALERA, LLAGOSTÍ I ARRÒS
TENEN PREMI!



Participa en el sorteo de una estancia doble para dos noches en régimen de media pensión; cortesía del Gran Hotel Peñíscola.
*pide tu boleto en los restaurantes participantes.

Participa en el sorteig d'una estada doble per a dues nits en règim de mitja pensió; cortesía del Gran Hotel Peñíscola.
*demana la teua butlleta en els restaurants participants.



Jornadas
Gastronómicas

www.peníscola.es
www.peníscola.org



GALERA,
LANGOSTINO
Y ARROZ

DE PEÑÍSCOLA
del 6 al 22 de Abril 2018





Barra Alta

Pl. de Bous, 6
Tel.: 964 480 023

1

Aperitivo de bienvenida Aperitiu de benvinguda

Entrantes · Entrants

Galeras salteadas
Galeres saltejades
Langostinos de Peñíscola a la sal
Llangostins de Peníscola a la sal

Plato principal · Plat principal

Arroz meloso con galeras, sepia y alcachofas DO Benicarló
Arròs melós amb galeres, sèpia i carxofes DO Benicarló

Postre · Postres

Postres de la casa y café · Postres de la casa i café

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas



Restaurante La Bodegueta

Calle de Antonio Pascual, 23
Tel. 964 480 332

3

Entrantes · Entrants

Ensalada de escarola, galera, frescas y cebolla tierna
Amanida d'escarola, galera, fresques i ceba tendra
Sopas de galera y rape
Sopes de galera i rap
Galeras, langostinos, sepia y alcachofa ¡todo rehogado!
Galeres, llangostins, sèpia i carxofa, tot ofegat!

Plato principal · Plat principal

(a elegir) Mínimo dos personas · (a elegir) Mínim dues persones
Rossejat de arroz con pulpo, galera y langostinos
Rossejat d'arròs amb polp, galera i llangostins
Arroz caldoso de congrio, alcachofas y galera
Arròs caldós de congre, carxofes i galera
Cazuela marinera de rape, almejas y galera
Cassola marinera de rap, cloïsses i galera

Postre · Postres

Postre a elegir y café · Postres a elegir i café

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas



El Bodegón

Av. del Papa Luna, 77
Tel.: 964 480 330

2

Entrante · Entrant

Paté de berenjena con un toque de la Vera
Paté d'alberginia amb un toc de la Vera

Primer plato · Primer plat

Carpaccio de aguacate y langostinos
Carpaccio d'avocat i llangostins

Segundo plato · Segon plat

Arroz meloso de galeras, almejas y alcachofa
Arròs melós de galeres, cloïsses i carxofa

Postre · Postres

Cre moso de yogur con frutas de temporada y chocolate
Cre mós de iogurt amb fruites de temporada i xocolata

26 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas



Restaurante El Cañar

C. del Mestre Roca, 47
Tel.: 619 964 196

5

Entrantes · Entrants

Entrantes de la casa
Entrants de la casa
Primer plato · Primer plat
Crema de galeras con crujiente de alcachofas y crujiente de langostinos
Crema de galeres amb cruixent de carxofes i cruixent de llangostins

Segundo plato · Segon plat

Ensalada templada de langostinos y frutos secos con vinagreta de naranja y miel
Amanida tèbia de llangostins i fruits secs
Amanida tèbia de llangostins i fruits secs amb vinagreta de taronja i mel
Tercer plato · Tercer plat
Arroz meloso de galeras, rape y gambas alistadas
Arròs melós de galeres, rap i gambes allistades
Postre · Postres
Surtido de postres de la casa y café
Assortit de postres de la casa i café

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas



Restaurante El Caragol

Av. d'Espanya, 41
Tel.: 964 480 761

6

Entrantes · Entrants

Crema de galeras al estilo Caragol
Crema de galeres a l'estil Caragol
Galeras de la Lonja de Peñíscola a la plancha
Galeres de la Llonja de Peníscola a la planxa

Primer plato · Pimer plat

Suquet de galeras con el toque del chef
Suquet de galeres amb el toc del xef

Segundo plato · Segon plat (a elegir)

Caldereta de arroz meloso con almejas, galeras y langostinos de la Lonja de Peñíscola
Caldereta d'arròs melós amb cloïsses, galeres i llangostins de la Llonja de Peníscola

Postre · Postres

Postre casero a elegir · Café especial BO · Dulce casero
Digestivo
Postres casolanes a elegir · Café especial BO · Dolç casolà
Digestiu

25,95 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas



Just Style El Mañico

Av. del Papa Luna, 15
Tel.: 964 480 507

7

Aperitivos · Aperitius

Cuchara de vermut con aceituna
Cullera de vermut amb oliva
Cuchara de martini blanco con berberecho
Cullera de martini blanc amb escopinya
Entrantes · Entrants
Ensalada tibia con frutos secos, queso de cabra, anchoas de Peñíscola y crema de aceitunas negras
Amanida tèbia amb fruits secs, formatge de cabra, anxoves de Peñíscola i crema d'olives negres
Huevos rotos con gambas al ajillo y crujiente de alcachofa
Ous trencats amb gambes amb allada i cruixent de carxofa

Primer plato · Primer plat

Arroz del senyoret con galeras, alcachofa y sepia (acompañado de alioli)
Arròs del senyoret amb galeres, carxofa i sèpia (acompanyat d'allioli)
Postre · Postres
Tiramisú casero · Pastissets · Café solo, cremadet o infusión
Tiramisú casolà · Pastissets · Café sol, cremadet o infusió

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas



Mandarina

Av. del Papa Luna, 1
Tel.: 964 467 650

8

Degustaciones individuales Degustacions individuals

Crujiente de galera y lechuga de mar y kimchee
Cruixent de galera i lletuga de mar i kimchee
Calamar relleno de alcachofa y jamón ibérico con emulsión de queso cabra abrigo
Calamar farcit de carxofa i pernil ibèric amb emulsió de formatge de cabra abrigo
Cazuelita asiática de langostinos de Peñíscola, sepia y setas de Autol
Cassoleta asiàtica de llangostins de Peñíscola, sèpia i bolets d'Autol
Plato principal · Plat principal
Arroz de galera y langostinos con algas
Arròs de galera i llangostins amb algues
Postre · Postres
Tarta artesana de chirimoya y naranja
Pastís artesà de xirimoia i taronja

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas



El Mercat de Peñíscola

Calle de la Porteta, 14
Tel.: 629 919 286

9

Entrantes · Entrants

Ensaladilla Mercat con alcachofas y galeras
Amanida Mercat amb carxofes i galeres
Crema de galeras con albóndigas de langostinos
Crema de galeres amb mandonguilles de llangostins
Galeras a la brasa y aove milenario
Galeres a la brasa i ovat mil·lenari

Plato principal · Plat principal

Arroz con langostinos, carrillera de bacalao
Arròs amb llangostins, carrillera d'abadejo
Rape con galeras y langostinos
Rap amb galeres i llangostins

Postre · Postres

Postre de la casa · Postres de la casa

30 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas



Restaurante A Penosa

Jaume I, 27
Tel. 964 880 102

10

Aperitivo de bienvenida Aperitiu de benvinguda

Entrantes · Entrants

Langostinos de Peñíscola
Llangostins de Peñíscola
Galera 2 estilo marinero
Galera 2 estil mariner

Plato principal · Plat principal

Arroz meloso con galera de coral, con alcachofa de Peñíscola y chipirones
Arròs melós amb galera de coral, amb carxofa de Peñíscola i calamarsons

Postre · Postres

Postre casero a elegir · Postres casolanes a elegir
Café · Café

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas
Mínimo 2 personas



Peñíscola Plaza Suites

Av. del Papa Luna, 156
Tel.: 964 010 700

11

Aperitivos · Aperitius

Galeras al ajillo sobre tosta con muselina de ajo
Galeres amb allada sobre torrada amb mussolina d'all

Primer plato · Primer plat

Crema de galeras y langostinos
Crema de galeres i llangostins

Segundo plato · Segon plat

Langostinos y galeras encebolladas
Llangostins i galeres amb ceba

Tercer plato · Tercer plat

Arroz de langostino, galera y cangrejo azul
Arròs de llangostí, galera i cranc blau

Postre · Postres

Tarta de queso con mermelada de higos
Pastís de formatge amb mermelada de figues

27 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas



Restaurante La Cabaña

Av. de la Mar, 29
Tel. 964 480 017

4

Aperitivo · Aperitiu

Capricho del chef
Capritx del xef

Primer plato · Primer plat

Carpaccio de alcachofas y langostinos con aceite
Mas del Senyor
Carpaccio de carxofes i llangostins amb oli Mas del Senyor

Segundo plato · Segon plat

Arroz al horno con galeras y bacalao
Arròs al forn amb galeres i abadejo

Postre · Postres

Postre a elegir de la carta · Postres a elegir de la carta

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas



Rancho Marinero

Pl. de Bous, 1
Tel.: 964 489 276

12

Entrantes · Entrants

Encebollado de langostinos de Peñíscola con reducción de Pedro Ximénez
Llangostins amb ceba de Peñíscola amb reducció de Pedro Ximénez
Croquetas peñiscolanas rellenas de rape, langostinos y galeras de la Lonja de Peñíscola
Croquetes peñiscolanes farcides de rap, llangostins i galeres de la Llonja de Peníscola
Arepá rellena de pulpo de roca, guisado con verdurita de la huerta
Arepá farcida de polp de roca, guisat amb verdureta de l'horta

Plato principal · Plat principal (a elegir)

Meloso de galeras, calamar y alcachofa
Melós de galeres, calamar i carxofa
Fideuá marinera con langostinos, almejas y calamar
Fideuada marinera amb llangostins, cloïsses i calamar
Postre · Postres
Pudin de alcachofa · Púding de carxofa

25 €
(iva incluido)
Bebidas no incluidas



**GALERA,
LANGOSTINO
Y ARROZ
DE PEÑÍSCOLA**

*Imprescindible reserva al 964467650 o en info@mandarinaclub.net