

# XI Jornadas Gastronómicas PEÑÍSCOLA



del 28 de febrero al 29 de marzo 2020

## LANGOSTINO, GALERA Y ARROZ



# TABERNA ÁNFORA

Tel.: 964 482 361 · 645 996 648

C/ Matilde Thinot, 9

www.tabernaanfora.com

XI Jornadas  
Gastronómicas  
PEÑÍSCOLA

35€\*

## Entrantes - Entrants

Variedad de frutos del mar

Varietat de fruits de la mar

Alcachofa de temporada a la plancha

Carxofa de temporada a la planxa

\*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Mínimo dos personas

Mínim dues persones

Reserva previa

Reserva prèvia

## Plato principal - Plat principal

Caldereta arrecife (sepia, rape, langostinos y galeras)

Caldereta *arrecife* (sèpia, rap, llangostins i galeres)

## Postre - Postres

Tarta tres chocolates (maestro pastelero)

Pastís tres xocolates (mestre pastisser)

Todo el pescado y marisco es de Peñíscola y del Delta del Ebro

Tot el peix i marisc és de Peñíscola i del Delta de l'Ebre

Horario de invierno: viernes noche, sábado todo el día y domingo mediodía

Horari d'hivern: divendres nit, dissabte tot el dia i diumenge migdia

# LA BODEGUETA

C. de Antonio Pascual, 23

Tel.: 964 480 332

XI Jornadas  
Gastronómicas  
PEÑÍSCOLA

## Entrantes - Entrants

Ensalada de caballa, naranja y queso fresco

Amanida de cavalla, taronja i formatge fresc

Langostinos encebollados

Llangostins amb ceba

Sepia con alcachofas

Sépia amb carxofes

28€\*

\*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Mínimo dos personas

Mínim dues persones

## Plato principal - Plat principal

Arroz *rossejat* con caldo de galeras, colitas de rape,  
chipirones y langostinos

Arròs *rossejat* amb caldo de galeres, coetes de rap,  
calamarsons i llangostins

## Postre - Postres

Postre a elegir

Postres a triar

Solo mediodía

Només migdia

## LA CABAÑA

Av. de la Mar, 29

Tel.: 964 480 017

XI Jornadas  
Gastronómicas  
PEÑÍSCOLA

26€\*

### Entrante - Entrant

Abanico de langostinos, aguacate,  
piña y lechuga

Ventall de llangostins, alvocat,  
pinya i encisam

### Plato principal - Plat principal

Arroz del chef, con galeras, alcachofas y chipirones  
Arròs del xef, amb galeres, carxofes i calamarsons

### Postre - Postres

Postre casero a elegir o café

Postres casolanes a triar o café

\*IVA incluido - IVA inclòs  
Bebidas no incluidas  
Begudes no incloses

# EL CAÑAR

C. del Mestre Roca, 47

Tel.: 619 964 196

XI Jornadas  
Gastronómicas  
PEÑÍSCOLA

## Menú - Menú

Galletas crujientes de mar

Galletes cruixents de mar

Crema de galeras con crujiente de  
alcachofa

Crema de galeres amb cruixent de  
carxofa

Conos rellenos de cremoso ibérico

Cons farcits de cremós ibèric

Ensalada de naranja, parmesano,  
frutos secos y vinagreta de balsámico y miel

Amanida de taronja, parmesà,  
fruits secs i vinagreta de balsàmic i mèl

Arroz con langostinos y rape

Arròs amb llangostins i rap

## Postre - Postres

Postre a elegir - Postres a triar

Café

25€\*

\*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Reserva previa

Reserva prèvia

## CAÑAR 2 TAPAS Y +

Av. del Papa Luna, 4 bajo

Tel.: 634 724 428

### Menú - Menú

Canelón crujiente relleno de sepia y alcachofas

Canaló cruixent farcit de sépia i carxofes

Revuelto de anguriñas y langostinos

Ous remenat amb gula i llangostins

Ensalada templada con frutos secos y foie de pato

Amanida tèbia amb fruits secs i foie d'ànec

Arroz caldoso con galeras y rape

Arròs caldós amb galeres i rap

### Postre - Postres

Postre casero a elegir

Postres casolanes a triar

Café

XI Jornadas  
Gastronómicas  
PEÑÍSCOLA



\*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Reserva previa

Reserva prèvia

## MÍO CID

Av. Akra Leuke, 22

Tel.: 964 489 340

### **Entrantes - Entrants**

Surtido de canapés con paté artesano de alcachofa y cecina

Assortit de canapés amb paté artesà de carxofa i cecina

Tosta con tomate, aceite de oliva virgen extra y anchoas mariposa caseras

Torrada amb tomata, oli d'oliva verge extra i anxoves papallona casolanes

### **Primer plato - Primer plat**

Galeras de nuestra lonja rehogadas

Galeres de la nostra llonja ofegades

### **Segundo plato - Segon plat**

Arroz meloso tradicional con langostinos y galeras

Arròs melós tradicional amb llangostins i galeres

### **Postre - Postres**

Postre casero

Postres casolanes

Café

**XI** Jornadas  
Gastronómicas  
**PEÑÍSCOLA**

**24,95€\***

\*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

Mínimo dos personas

Mínim dues persones

Reserva previa - Reserva prèvia 964489340 / 669775302

## A PENOSA

C. de Jaume I, 27  
Tel.: 964 880 102

XI Jornadas  
Gastronómicas  
PEÑÍSCOLA



### Entrantes - Entrants

Escalivada de salazones

Escalivada de salaons

Langostinos a la sal del puerto de Peñíscola

Llangostins a la sal del port de Peñíscola

Galera rehogada

Galera ofegada

\*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluídas

Begudes no incloses

Mínimo dos personas

Mínim dues persones

### Plato principal - Plat principal

Arroz meloso con galera de coral con  
alcachofa de Peñíscola y calamar

Arròs melós amb galera de coral amb  
carxofa de Peñíscola i calamar

### Postre - Postres

Postre casero a elegir · Postres casolanes a triar

Café y chupito · Café i colpet



## ROCA

Av. del Papa Luna, 20

Tel.: 616 337 407 - 964 482 303

XI Jornadas  
Gastronómicas  
PENÍSCOLA



25€\*

### Entrantes - Entrants

Croquetas de galera

Croquetes de galera

Galeras con alcachofas en *all i pebre*

Galeres amb carxofes en *all i pebre*

Langostino de Peñíscola con cebolla

caramelizada

Llangostins de Peñíscola amb ceba

caramel·litzada

\*IVA incluido - IVA inclòs  
Bebidas no incluidas  
Begudes no incloses

### Plato principal - Plat principal

Arroz meloso con galeras, *sepieta* y alcachofas

Arròs melós amb galeres, *sepieta* i carxofes

### Postre - Postres

Postre casero a elegir

Postres casolanes a triar

Café

Mínimo dos personas - Mínim dues persones

Reserva previa - Reserva prèvia: 616 337 407

**TÍO PEPE** Av. d'Espanya, 32

Tel.: 964 480 640 / 616 337 407

**Aperitivo - Aperitiu**

Escabeche de mejillones y alcachofa a la naranja

Escabetx de musclos i carxofa a la taronja

**Entrantes - Entrants**

Sobrasada de galera y langostino con pan de agua de mar

Sobrassada de galera i llangostí amb pa d'aigua de mar

Croqueta de pescadilla y gamba con americana de galera

Croqueta de llucet i gamba amb americana de galera

Croqueta de alcachofas con jamón ibérico

Croqueta de carxofes amb pernil ibèric

**Plato principal - Plat principal**

Galeras con crema de ajo asado y azafrán

Galeres amb crema d'all torrat i safrà

Tallarines de sepia con albóndigas de conejo y consomé de *sopes* de galera

Tallarins de sépia amb mandonguilles de conill i consomé de *sopes* de galera

**Postre - Postres**

Pastel *Lemon Pie*

Pastís *Lemon Pie*

De domingo a miércoles, solo servicios a mediodía. Jueves cerrado

De diumenge a dimecres, només serveis a migdia. Dijous, tancat

**XI Jornadas**  
Gastronómicas  
**PEÑÍSCOLA**

**30€\***

\*IVA incluido - IVA inclòs

Bebidas no incluidas

Begudes no incloses

# XI Jornadas Gastronómicas PENÍSCOLA

1. Taberna Ánfora
2. La Bodega
3. La Cabaña
4. El Cañar
5. Cañar 2 tapas y +
6. Mío Cid
7. A Penosa
8. Roca
9. Tío Pepe



↑ 2 4

↑ 8

5

3

9

7

6

PLAYA NORTE

PLAYA SUR

P

P

P



TOURIST INFO



TAXI



PLAZA L.R. ANTONELLI



Centro sanitario



**XI Jornadas**  
Gastronómicas  
**PEÑISCOLA**



del 28 de febrero al 29 de marzo 2020

**LANGOSTINO,  
GALERA Y ARROZ**

Ánfora · La Bodegueta · La Cabaña · El Cañar · Cañar 2 Tapas y +  
Mío Cid · A Penosa · Roca · Tío Pepe



[www.peniscola.es](http://www.peniscola.es)

[www.peniscola.org](http://www.peniscola.org)