



VII Jornadas Gastronómicas
Cocina Tradicional
de Peñíscola
del **3** al **18** de **diciembre** de 2016



Restaurante El Caracol

Av. d'Espanya, 41

Tel. 964 480 761

Aperitivo de bienvenida

Plato a elegir

All i pebre de pulpo de la lonja de Peñíscola

Rossejat de arroz al estilo Caracol

Sepia de la lonja de Peñíscola con sémola de maíz

Suquet de pescado mariner

PRECIO: 15 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas



2

Restaurante Carmen Guillemot

C. Juan José Fulladosa, 27
Tel. 964 481 381

Plato

All i pebre de pescado

PRECIO: **15 EUROS** (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas



3

Restaurante La Isla

Av. de València, 147
Tel. 620 973 428

Del 3 al 11 de diciembre

Arroz a banda

Del 12 al 18 de diciembre

Suquet de pescado

PRECIO: **15 EUROS** (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas



4

CLUB
PRODUCTO
PEÑÍSCOLA
GASTRONÓMICA

Restaurante Roca Mar

C. de la Porteta, 3

Tel.: 964 480 621 - 629 919 286

Plato

All i pebre de rape y pulpo de la lonja de Peñíscola

PRECIO: 15 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas



5

Restaurante Roca Platja

Av. del Papa Luna, 20

Tel.: 616 337 407

Plato a elegir

Rossejat de arroz de bordo (Caldero de patatas con pescado, pulpo y galeras con su arroz a banda y alioli).

Plato por encargo

All i pebre de raya con langostinos

Suquet de pescado (Pescado variado de la lonja con almejas, mejillones y patatas en salsa marinera)

PRECIO: 15 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas

(Mínimo dos personas)

Abierto del 3 al 11 y el 17 y 18 de diciembre



6

CLUB
PRODUCTO
PERISCOLA
GASTRONÓMICA

Restaurante Tío Pepe

Av. d'Espanya, 32

Tel. 964 480 640

Plato

Guiso de sepia de lonja con patatas y
alcachofas del terreno

PRECIO: 15 EUROS (IVA INCLUIDO)

Bebidas no incluidas

www.peniscola.es
www.peniscola.org

