

XI JORNADES DE LA CUINA DE LA



DEL 15 DE FEBRER AL 17 DE MARÇ | **VINARÒS 2019**

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES

Visita guiada pel centre històric i desfilada del Carnaval de Vinaròs.

DIA: Dissabte 2 de març

HORA: De 11.00h a 13.00h

PREU: 10€

INCLOU: visita guiada per el centre històric de Vinaròs i seient per a gaudir de la desfilada de les comparses del carnaval.

PUNT DE SORTIDA: Tourist Info Vinaròs

Places limitades

VENDA D'ENTRADES EN LÍNIA:
www.turisme.vinaros.es

INFORMACIÓ I RESERVES:
Tourist Info Vinaròs 964 453 334

ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA A LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Visita guiada por el centro histórico y desfile del Carnaval de Vinaròs.

DÍA: Sábado 2 de marzo

HORA: De 11.00h a 13.00h

PRECIO: 10€

INCLUYE: visita guiada por el centro histórico de Vinaròs y asiento para disfrutar del desfile de las comparsas del carnaval.

PUNTO DE SALIDA: Tourist Info Vinaròs

Plazas limitadas

VENTA DE ENTRADAS EN LÍNEA:
www.turisme.vinaros.es

INFORMACIÓN Y RESERVAS:
Tourist Info Vinaròs 964 453 334

RESTAURANT

**BER
GAN
TÍN**

CARRER DEL VARADOR, 8
TEL. 964 455 990
WWW.RESTAURANTEBERGANTIN.COM

ENTRANTS > ENTRANTES

Crema de galeres
Crema de galeras

Caneló de galeres amb alvocat, melmelada de tomata i formatge
Canelón de galeras con aguacate, mermelada de tomate y queso

Sepionet de la punxa saltat amb galeres i verduretes
Sepionet de la punxa salteado con galeras y verduritas

A ESCOLLIR > A ESCOGER

Rossejat o fideuada amb rap i galeres (sec, melós o caldós)
Arroz o fideuá con rape y galeras (seco, meloso o caldoso)

Fesols negres amb sépia i galeres
Alubias negras con sepia y galeras

POSTRES > POSTRE

Postres Bergantín
Postre Bergantín

Aigua > Agua
Celler no inclòs > Bodega no incluida

27€
IVA INCLÒS

Tancat: dilluns i nit del diumenge
Cerrado: lunes y noche del domingo

RESTAURANT

**LA
IS
LA**

PASSEIG DE SANT PERE, 5
TEL. 964 452 358
WWW.RESTAURANTELAISLAVINAROS.COM

ENTRANTS > ENTRANTES

Crema de galeres amb aroma de safrà
Crema de galeras con aroma de azafrán

Croquetes cruixents de galeres i marisc
Croquetas crujientes de galeras y marisco

Galeres amb alls tendres i carxofes
Galeras con ajos tiernos y alcachofas

Llagostins de Vinaròs a la sal
Langostinos de Vinaròs a la sal

A ESCOLLIR > A ESCOGER

Suquet de sépia i galeres
Suquet de sepia y galeras

Arròs amb galeres i carxofes
Arroz con galeras y alcachofas

Fideuada amb galeres i calamarsos
Fideuá con galeras y chipirones

POSTRES > POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

Café > Café
Aigua > Agua
Celler no inclòs > Bodega no incluida

27€
IVA INCLÒS

Mínim dues persones > Mínimo dos personas
Tancat: dilluns i nit del diumenge > Cerrado: lunes y noche del domingo

RESTAURANT

L'OLI VE RA

CARRER DE L'ARXIPRESTE BONO, 28
TEL. 964 456 978

ENTRANTS > ENTRANTES

Crema de galeres
Crema de galeras

Galeres amb carxofes i alls tendres
Galeras con alcachofas y ajos tiernos

Sépia amb galeres
Sepia con galeras

Amanida de salmó
Ensalada de salmón

A ESCOLLIR > A ESCOGER

Arròs amb polp, galeres i gambes roges
Arroz con pulpo, galeras y gambas rojas

Arròs amb abadejo, carxofes i galeres
Arroz con bacalao, alcachofas y galeras

Fideuada negra amb galeres, sépia i cloïsses
Fideuá negra con galeras, sepia y almejas.

Rap amb galeres i safrà
Rape al azafrán con galeras

POSTRES > POSTRE

Copa especial de la casa / Copa especial de la casa
Pinya amb crema / Piña con crema
Pannacotta de fruites del bosc / Pannacotta de frutas del bosque

Café > Café
Aigua > Agua
Celler no inclòs > Bodega no incluida

Tancat: dimarts
Cerrado: martes

27€
IVA INCLÒS

RESTAURANT

NOU CALA FAT

CARRER DE RAIMON D'ALÒS, 3
TEL. 964 455 904

ENTRANTS > ENTRANTES

Rotllet de pernil ibèric i formatge amb romer sobre pa de vidre
amb puré de tomata natural i oli d'oliva

Rollito de jamón ibérico con queso al romero sobre pan de
cristal con puré de tomate natural y aceite de oliva

Crema de galeres i carabassa ecològica amb ou escumat i falsa
terra de galera amb pomesà

Crema de galeras y calabaza ecológica con huevo poché y falsa
tierra de galera al pavesano

Caneló de galera i abadejo amb cruixent de verdures de l'horta
Canelón de galera y bacalao con crujiente de verduras de la huerta

Degustació de llagostins i galeres de Vinaròs

Degustación de langostinos y galeras de Vinaròs

A ESCOLLIR > A ESCOGER

Tonyina marinada amb pesto roig

Atún marinado con pesto rojo

Cuixa de cabrit del Maestrat amb foie

Pierna de cabrito del Maestrat al foie

Arròs melós amb galeres i rap

Arroz meloso con galeras y rape

Arròs a banda amb galeres i llagostins

Arroz a banda con galeras y langostinos

POSTRES > POSTRE

Piràmide de iogurt i mango sobre coulis de fruites i terra de
xocolata amarg i sucre moreno

Pirámide de yogur y mango sobre coulis de frutas y tierra de
chocolate amargo y azúcar moreno

Sorbet de fruites amb cava

Sorbete de frutas al cava

Café > Café

Aigua > Agua

Celler no inclòs > Bodega no incluida

Tancat: dilluns
Cerrado: lunes

27€
IVA INCLÒS



RESTAURANT

NOU PARA DA

CARRER DE SANT CRISTÒFOL, 2
TEL. 964 826 114 / 686 343 380

MENÚ DEGUSTACIÓ > MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de galeres amb crostonets de pa torrat
Crema de galeras con picatostes

Cebiche de galera amb cítrics
Cebiche de galera con cítricos

Pannacotta de galeres amb escuma de carxofes i pols de galera
Pannacotta de galeras con espuma de alcachofas y polvo de galera

Allipebre de rap i galeres 2.0
Allipebre de rape y galeras 2.0

Arròs amb sépia i galeres amb safrà
Arroz con sepia y galeres con azafrán

POSTRES > POSTRE

Postres Nou Parada
Postre Nou Parada

Café > Café
Aigua > Agua
Celler no inclòs > Bodega no incluida

27€
IVA INCLÒS

Tancat: dimecres i nit del diumenge
Cerrado: miércoles y noche del domingo

RESTAURANT

RA FEL LO CRIS TAL ERO

CARRER DE CERVANTES, 2
TEL. 964 402 048
WWW.RAFELLOCRISTALERO.COM

ENTRANTS > ENTRANTES

Crema de crancs i galeres
Crema de cangrejos y galeras

Tastets de galera i carxofa
Bocaditos de galera y alcachofa

Peixet de llotja
Pescadito de lonja

Llagostins de Vinaròs a la planxa
Langostinos de Vinaròs a la plancha

A ESCOLLIR > A ESCOGER

Arròs amb galeres i carxofes (melós, caldós o sec)
Arroz con galeras y alcachofas (meloso, caldoso o seco)

Fideuada amb galeres i carxofes
Fideuá con galeras y alcachofas

Llom d'abadejo al forn gratinat amb allioli
Lomo de bacalao al horno gratinado con alioli

POSTRES > POSTRE

Postres casolanes
Postre casero

Café > Café
Aigua > Agua
Celler no inclòs > Bodega no incluida

Tancat: dimarts
Cerrado: martes

27€
IVA INCLÒS

HOTEL RESTAURANT

TE RU EL

AVINGUDA DE MADRID, 11
TEL. 964 400 424
WWW.HOTELTERUEL.ES/RESTAURANTE

27€
IVA INCLÒS

ENTRANTS > ENTRANTES

Tempura de galera sobre salsa romesco
Galera en tempura sobre salsa *romesco*

Galeres saltades amb carxofes i sepionet
Galeras salteadas con alcachofas y sepionet

Dimsum de galeres i magres ibèriques sobre el seu consomé
amb algues i cítrics

Dim sum de galeras y magras ibéricas sobre su consomé con
algas y cítricos

Mandonguilles de rap, musclos i galera guisades amb americana
de galeres

Albóndigas de rape, mejillones y galera guisadas con americana
de galeras

A ESCOLLIR > A ESCOGER

Milfulls d'abadejo i galeres amb salsa verda i berberetxos
Milhojas de bacalao y galeras con salsa verde y berberechos

Arròs de galeres, carxofes i rap (sec, melós o caldós)
Arroz de galeras, alcachofas y rape (seco, caldoso o meloso)

Lasanya de galeres, espinacs i fruites seques
Lasaña de galeras, espinacas y frutos secos

POSTRES > POSTRE

Postres del dia
Postre del día

Café > Café
Aigua > Agua
Celler no inclòs > Bodega no incluida

Tancat: dilluns i nit del diumenge
Cerrado: lunes y noche del domingo

RESTAURANT

VI NYA D'A LÒS

PASSEIG DE BLASCO IBÁÑEZ, 13
TEL. 964 454 962
WWW.RESTAURANTEVINYDALOS.ES

27€
IVA INCLÒS

ENTRANTS > ENTRANTES

Amanida de fulles tendres amb galera caramel·litzada, mel i
pinyons

Ensalada de hojas tiernas con galera caramelizada a la miel y
piñones

Galeres saltades amb alls tendres
Galeras salteadas con ajos tiernos

Crema de galeres amb làmines de llagostí
Crema de galeras con láminas de langostino

Carxofa farcida de brandada d'abadejo i galera
Alcachofa rellena de brandada de bacalao y galera

A ESCOLLIR > A ESCOGER

Suquet de rajada i galeres
Suquet de raya y galeras

Arròs melós amb galeres, sépia i carxofa
Arroz meloso con galeras, sepia y alcachofa

Fideuada amb calamarsos i galeres
Fideuá con chipirones y galeras

POSTRES > POSTRE

Postres a escollir
Postre a escoger

Café > Café
Aigua > Agua
Celler no inclòs > Bodega no incluida

Mínim dues persones > Mínimo dos personas
Tancat: dimecres > Cerrado: miércoles

Aprofita el dia per a descobrir Vinaròs. Comença la ruta al centre històric, recorre els carrers de vianants per contemplar els monuments més destacats, cases modernistes com la Casa Giner (c. Major) o la Casa Sendra (pl. Jovellar). Et recomanem l'entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual seu de la Fundació Caixa Vinaròs i casa museu.

L'església arxiprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció és el monument de Vinaròs que no has de deixar de visitar. Restaurat íntegrament l'any 2013, aquest temple compleix amb una doble funció de parròquia i fortalesa, fet que la diferencia de la gran majoria d'esglésies contemporànies. Entre els elements més destacables figura la façana retaule declarada Monument històric artístic i les pintures d'arquitectures fingides ubicades a les façanes.

Caminant cap a la platja, trobaràs la plaça de Sant Agustí, coneguda popularment com la plaça del Mercat, per trobar-se allí el mercat municipal. Si tens l'oportunitat, entra i visita l'edifici i fixa't en els productes que la mar i la terra ens regalen. Al costat mateix pots visitar l'Auditori Municipal Ayguals d'Izco, antic convent dels frares agustins, seu actual d'exposicions temporals i actes culturals.

Des d'aquesta plaça tens vista oberta al passeig marítim, un modern passeig de vianants on pots fer una agradable passejada vorejant la platja fins a la desembocadura del riu Cervol. També pots assistir a l'entrada de les barques de pesca i la posterior subhasta del peix. Atura't a la Tourist Info Vinaròs, situada al passeig marítim i lloga de forma gratuïta les audioguies de Vinaròs, coneixeràs Vinaròs d'una forma dinàmica i entretinguda, prova-les! Aprofita per tastar els productes típics dolços o salats i adquireix la ruta Vinaròs Llèpol i Vinaròs al Forn a la mateixa oficina.

Abans de la posta de sol, és visita recomanada el Santuari de la Misericòrdia, situat dins del Paratge Natural de la Serra del Puig, a 6 km del centre urbà, un indret de gran valor paisatgístic i monumental i des d'on es pot contemplar la plana de Vinaròs, els pobles veïns i el delta de l'Ebre.

Aprovecha el día para descubrir Vinaròs. Comienza la ruta en el centro histórico, recorriendo las calles peatonales, y contempla los monumentos más destacados; casas modernistas como la Casa Giner (c. Major) o la Casa Sendra (pl. Jovellar). Te recomendamos la entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual sede de la Fundació Caixa Vinaròs y casa-museo.

La iglesia arciprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció es el monumento de Vinaròs que no debes dejar de visitar. Restaurado íntegramente el año 2013, este templo cumple con una doble función de parroquia-fortaleza, hecho que la diferencia de la gran mayoría de iglesias contemporáneas. Entre los elementos más destacados figura su fachada retablo declarada Monumento histórico-artístico y las pinturas de arquitecturas fingidas en las fachadas.

Caminando hacia la playa encontrarás la plaza de San Agustín, conocida popularmente como la plaza del Mercado, por situarse allí el mercado municipal, si tienes la oportunidad entra y contempla el edificio y los productos que el mar y la tierra nos proporcionan. Junto a este edificio, se encuentra el Auditorio Municipal Ayguals d'Izco, antiguo convento de los frailes agustinos, sede actual de exposiciones temporales y actos culturales.

Desde esta plaza tienes vista abierta al paseo marítimo, donde puedes dar un agradable paseo costero hasta la desembocadura del río Cervol. También puedes asistir a la entrada de las barcas de pesca y la posterior subasta del pescado. Haz un alto en el camino en la Tourist Info Vinaròs, situada en el paseo marítimo y alquila de forma gratuita las audioguías de Vinaròs, conocerás Vinaròs de una forma dinámica y entretenida, ¡pruébalas! Aprovecha para degustar los productos típicos dulces o salados y adquiere la ruta Vinaròs Llèpol y Vinaròs al Forn en la misma oficina.

Antes de la puesta de sol, es visita recomendada el Santuario de la Misericordia, situado dentro del Paraje Natural de la Serra del Puig, a 6 km del centro urbano, un lugar de gran valor paisajístico y monumental y desde donde se puede contemplar la plana de Vinaròs, los pueblos vecinos y el delta del Ebro.



CALENDARI D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES 2019

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.

JORNADES DE LA CUINA DE LA GALERA

Del 15 de febrer al 17 de març

TAPA TOUR DEL LLAGOSTÍ DE VINARÓS

Del 3 al 19 de maig

JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE VINARÓS

Del 17 de maig al 16 de juny

FESTA DEL LLAGOSTÍ

8 d'agost

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 5 al 30 de setembre

JORNADES DE LA CUINA DEL RANXO MARINER

Del 20 de setembre al 20 d'octubre

CONCURS NACIONAL DE CUINA APLICADA AL LLAGOSTÍ DE VINARÓS

23 de setembre

JORNADES DE CUINA DELS ARROSSOS

De l'1 de novembre fins al 8 de desembre

CALENDARIO DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS 2019

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 15 de febrero al 17 de marzo

TAPA TOUR DEL LLAGOSTÍ DE VINARÓS

Del 3 al 19 de mayo

JORNADES DE LA CUINA DEL LLAGOSTÍ DE VINARÓS

Del 17 de mayo al 16 de junio

FESTA DEL LLAGOSTÍ

8 de agosto

DIA MUNDIAL DE LA TAPA

Del 5 al 30 de septiembre

JORNADES DE LA CUINA DEL RANXO MARINER

Del 20 de septiembre al 20 de octubre

CONCURS NACIONAL DE CUINA APLICADA AL LLAGOSTÍ DE VINARÓS

23 de septiembre

JORNADES DE CUINA DELS ARROSSOS

Del 1 de noviembre al 8 de diciembre

PREMIS

Emplena el qüestionari de la pàgina següent i entraràs en el sorteig de dos dinars o sopars per a dos persones en dos dels restaurants participants.

El qüestionari es depositarà a l'urna habilitada a la Tourist Info Vinaròs.

PREMIOS

Rellena el cuestionario de la página siguiente y entrarás en el sorteo de dos comidas o cenas para dos personas en dos de los restaurantes participantes.

El cuestionario se depositará en la urna habilitada en la Tourist Info Vinaròs.

Nom i cognoms > Nombre y apellidos

Edat > Edad

Població > Población

Telèfon > Teléfono

Adreça electrònica > Correo electrónico

A través de quin mitjà t'has assabentat de l'organització d'aquestes jornades? Marca la casella.
¿A través de qué medio te has enterado de la organización de estas jornadas? Marca la casilla.

1. Premsa > Prensa: Online ☐ Escrita ☐

2. Ràdio > Radio ☐

3. Televisió > Televisión ☐

4. Xarxes socials > Redes sociales:

Facebook ☐ Instagram ☐ Twitter ☐

5. Fires de turisme > Ferias de turismo: ☐

6. Recomanació > Recomendación: ☐

7. Pàgina web > Página web:

Turisme > Turismo ☐ Ajuntament > Ayuntamiento ☐

8. Altres > Otros. ¿Quin? > ¿Cuál?

Valora el teu nivell de satisfacció (1-10) ☐

Valora tu nivel de satisfacción (1-10)

Milloraries algun aspecte per a les següents jornades?
Quin?

¿Mejorarías algún aspecto para las siguientes jornadas?
¿Cuál?

SEGELL RESTAURANT PARTICIPANT
SELLO RESTAURANTE PARTICIPANTE



Amb la col·laboració de



+ Info: www.turisme.vinaros.es



Turisme Vinaròs

