

XXIX FESTA DE LA CARXOFA BENICARLÓ 2022

JORNADES GASTRONÒMIQUES: DEL 30 DE GENER AL 6 DE MARÇ
JORNADES DEL PINXO: DEL 14 AL 30 DE GENER



SALUTACIÓ DE L'ALCALDESSA

Torna la Festa de la Carxofa, torna la celebració del producte que tantes alegries, orgull i renom ens porta. Aquest any celebrem la XXIX edició d'aquesta cita, que torna amb més força que mai, ja que els benicarlandos i benicarlandes tenim molt que celebrar.



donat a conèixer arreu del món. El guardonat no és un altre que el cuiner Raúl Resino, el responsable del restaurant amb el seu mateix nom, que renova enguany per setena vegada la seua estrella Michelin i segueix portant amb orgull la seua denominació d'origen Benicarló. Enhorabona,

En primer lloc que, malgrat les dificultats que ens ha suposat la crisi sanitària, totes les persones que hi ha darrere del món de la carxofa s'han esforçat per sortir endavant i, junts, ho han aconseguit.

En segon lloc, el triomf que suposa la desestacionalització del turisme a la nostra ciutat. Els estius estan plens de visitants, però ara l'hivern també invita als turistes a venir a Benicarló amb la promesa d'una oferta gastronòmica exquisida. Aquesta oferta tindrà més

protagonisme que mai a partir d'enguany gràcies al Pla Director de Turisme Gastronòmic, el full de ruta que guiarà la consolidació de la cuina benicarlanda com a reclam d'un turisme sostenible i de qualitat.

I tot açò ho hem d'agrair, com sempre, a la avantguarda de la lluita pel reconeixement: els llauradors, per una banda, i els restauradors, per l'altra. Uns els responsables del producte i els altres per la seua forma. La més sincera

enhorabona a ambdós col·lectius, gràcies a la vostra feina el nom de Benicarló sona cada vegada més alt i més lluny.

Enguany, la Carxofa d'Or recau sobre un d'aquests grups. Un nom reconegut ja no sols a la nostra regió i al país sencer, sinó que a més s'ha

na, Raúl, sabem que continuaràs sent un ambaixador extraordinari per als productes de la nostra ciutat.

Ens esperen unes gran jornades de la carxofa, vora el trenta aniversari. És el moment de disfrutar el producte, la cuina i la companyia, sempre, això sí, amb responsabilitat.

Rosario Miralles Ferrando
Alcaldeessa de Benicarló

SALUDO DE LA ALCALDESA

Vuelve la Fiesta de la Alcachofa, vuelve la celebración del producto que tantas alegrías, orgullo y renombre nos trae. Este año celebramos la XXIX edición de esta cita, que vuelve con más fuerza que nunca, puesto que los benicarlandos y benicarlandas tenemos mucho que celebrar.



además se ha dado a conocer en todo el mundo. El galardonado no es otro que el cocinero Raúl Resino, el responsable del restaurante con su mismo nombre, que renueva este año por séptima vez su estrella Michelin y sigue llevando con orgullo su denominación de origen Benicarló.

En primer lugar que, a pesar de las dificultades que nos ha supuesto la crisis sanitaria, todas las personas que hay detrás del mundo de la alcachofa se han esforzado para salir adelante y, juntos, lo han conseguido.

En segundo lugar, el triunfo que supone la desestacionalización del turismo en nuestra ciudad. Los veranos están llenos de visitantes, pero ahora el invierno también invita a los turistas a venir a Benicarló con la promesa de una

oferta gastronómica exquisita. Esta oferta tendrá más protagonismo que nunca a partir de este año gracias al Plan Director de Turismo Gastronómico, la hoja de ruta que guiará la consolidación de la cocina benicarlanda como reclamo de un turismo sostenible y de calidad.

Y todo esto lo tenemos que agradecer, como siempre, a la vanguardia de la lucha por el reconocimiento: los agricultores, por un lado, y los restauradores, por otro.

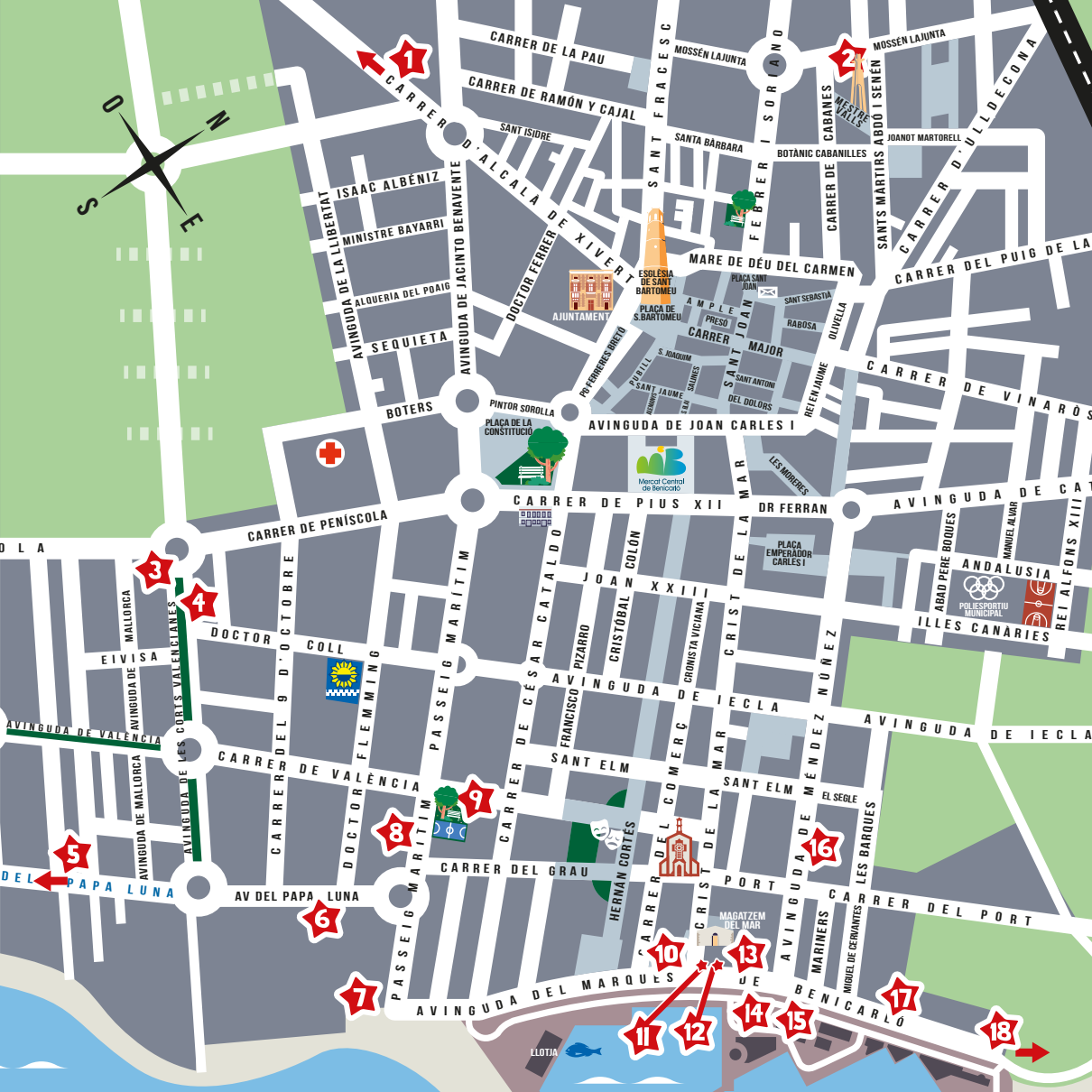
Unos los responsables del producto y los otros por su forma. La más sincera enhorabuena a ambos colectivos, gracias a vuestro trabajo el nombre de Benicarló suena cada vez más alto y más lejos.

Este año, la Alcachofa de Oro recae sobre uno de estos grupos. Un nombre reconocido ya no solo en nuestra región y en el país entero, sino que

Enhorabuena, Raúl, sabemos que continuarás siendo un embajador extraordinario para los productos de nuestra ciudad.

Nos esperan unas grandes jornadas de la alcachofa, en la víspera del treinta cumpleaños. Es el momento de disfrutar el producto, la cocina y la compañía, siempre, eso sí, con responsabilidad.

Rosario Miralles Ferrando
Alcaldesa de Benicarló



**RES
TAU
RAN
TES
PAR
TICI
PAN
TES**

**RES
TAU
RAN
TS
PAR
TICI
PAN
TS**

- 1** SANT GREGORI
- 2** SAN RAFAEL
- 3** ELS TERRERS CIPFP
- 4** PÁDAMO
- 5** CHUANET
- 6** PARADORES BENICARLO
- 7** FREXES
- 8** NEPTUNO
- 9** TRÀNGOL
- 10** MAR DE BO
- 11** HOGAR DEL PESCADOR
- 12** COR DE CARXOFA
- 13** L'ARENA DE GIOVANNI
- 14** GOLO
- 15** MARE MEUA
- 16** CORTIJO
- 17** PAU
- 18** MAR BLAVA

MENÚS





SANT
GREGORI

Camí de Sant Gregori, s/n
Reservas / Reserves: 649 302 943.
Es necesaria la reserva previa. / Cal reserva prèvia.

Horario: De miércoles a domingo, sólo comidas,
de 13.30 a 15.30 h.

Horari: De dimecres a diumenge, només dinars,
de 13.30 a 15.30 h.

AL
CA
CH
OF
ES
AS

encurtidas
en limón
y romero,
crema
catalana de
foie, piñones y
gelatina de
Armañac

AL
CA
CH
OF
ES
A

mantecada
con palomitas
de panceta y
espuma de
patata, lima
y ají

adobades
amb llima i
romer, crema
catalana de
foie, pinyons
i gelatina
d'Armanyac

CA
RX
OF
ES

mantegada
amb
mongetes de
cansalada
viada i
espuma de
patata, llima
i xili

AL
CA
CH
OF
ES
A

a la brasa en
mantequilla de
salvia, cremoso
de queso
de vaca, emul-
sión de hinojo y
brioche tostado

AL
CA
CH
OF
ES
AS

estofadas en
fondo de ave
y almendras
con pelota de
magro y
papada de
cerdo

CA
RX
OF
ES
A

a la brasa
amb mantega
de sàlvia,
cremós de
formatge de
vaca, emulsió
de fenoll i
brioix torrat

CA
RX
OF
ES

estofades en
un fons d'au i
ametles amb
pilota de
magre i
papada de
porc

AL
CA
CH
OF
ES
AS

marinadas
en salsa kaba-
yaki, crema
ahumada al
Xerez,
corvina curada
en cítricos y
arándanos

AL
CA
CH
OF
ES
AS

escarchadas,
helado de
sésamo negro
y piña colada

CA
RX
OF
ES

marinades
amb salsa
kabayaki,
crema
fumada
amb xerés,
corbina
curada
amb cítrics i
nabius

CA
RX
OF
ES

escarxades,
gelat de
sèsam negre
i pinya
colada

**Bebida
no incluida**

**El menú
se servirá
a mesa
completa.**

**Beguda
no inclosa**

**El menú
se servirà
a taula
completa.**

36,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS



SAN
RAFAEL

C. de Mossén Lajunta, 24 baixos
Reservas / Reserves: 964 46 18 80 o 678 62 03 22.
Es necesaria la reserva previa. / Cal reserva prèvia.

Horario: De lunes a domingo de 13.00 a 15.00 h; viernes y sábado de 20.30 a 22.30 h.

Horari: De dilluns a diumenges de 13.00 a 15.00 h; divendres i dissabte de 20.30 a 22.30 h.

*¿Pasaportes
preparados?*

*Iniciamos el viaje
anual con nuestra
Alcachofa de
Benicarló viajera.
Diviértete, disfruta,
déjate llevar... este
año no te olvides
de reservar tu
billete, nuestro
aforo es limitado*

SINGAPUR
Caldereta de
bogavante y
alcachofas de
Benicarló con
caldo chili
crab de galera
y crujiente de
tinta

*Passaports prepa-
rats? Iniciem el
viatge anual amb la
nostra Carxofa de
Benicarló viatgera.
Diverteix-te,
gaudeix, deixa't
portar... enguany
no t'oblides de
reservar el bitllet,
el nostre aforament
és limitat.*

SINGAPUR
Caldereta de
llamàntol i
carxofes de
Benicarló amb
caldo xili crab
de galera i
cruixent de
tinta

MÈXICO
Aguachile
campechano
de pulpo
a caduf,
alcachofas de
Benicarló
marinadas,
melón verde,
aguacate y sal
de jamón

EGIPTE
Bambari de
dorada en
papillote con
tabule de
coliflor y
alcachofa de
Benicarló
braseada

MÈXICO
Aguachile
campechano
de polp
a caduf,
carxofes de
Benicarló
marinadas,
meló verd,
alvocat i sal de
pernil

EGIPTE
Bambari
d'orada a la
papillota amb
tabule de
coliflor i
carxofa de
Benicarló
bresada

TAIWÁN
Lengua de res
a baja
temperatura,
alcachofas de
Benicarló
encurtidas
en mostaza,
shitakes,
pamplinas y
jugo de huesos
y citronela al
estilo Taipéi

COSTA RICA
Mouse de
coco, compota
de mango,
piña carameli-
zada y bizco-
cho de alca-
chofa de
Benicarló

TAIWÁN
Llengua de
bou a baixa
temperatura,
carxofes de
Benicarló
adobades amb
mostassa,
xiitake,
pamplines i
caldo d'ossos
i citronel·la a
l'estil Taipei

COSTA RICA
Mouse de
coco, compota
de mango,
piña
caramel·litzada
i bescuit de
carxofa de
Benicarló

Bebida
no incluida
Posibilidad
de *take away*

Beguda
no inclosa
El menú
pot ser per
a emportar

IRÁN
Kebab koobi-
deh de cordero
del Maestrat al
azafrán con
alcachofas de
Benicarló
perfumadas en
agua de azahar
y puré de
tupinambo

35.00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

IRÁN
Kebab koobi-
deh de cordero
del Maestrat
amb safrà i
carxofes de
Benicarló
perfumades
amb aigua de
flor del taron-
ger i puré de
nyàmera

K m O
Texturas de aceite AOVE del Baix Maestrat con maridaje de panes artesanos

Nuestra *clotxa* (plato típico de la comarca de Terresde l'Ebre)

ENTRANTES
Alcachofa con micuit de pato
Croqueta Els Terrers

NUESTRO ARROZ
Arroz mar y montaña (Tinença de Benifassà-Baix Maestrat)

NUESTRO PESCADO
Lubina thai
Algas - salsa de coco y curry rojo

NUESTRA CARNE
Carrillera de cerdo ibérico – trufa – pistachos

POSTRES
Sorbete de mango con toque de alcachofa
Los postres de la pastelería del CIPFP Benicarló
Petits fours

PANES
Artesanos de km 0

Bodega
Vino blanco: Roques negres IGP Castelló
Vino tinto: Renaixença del vino de Carlón

35,00 €
IVA INCLUIDO
IVA INCLÓS

K m O
Textures d'oli AOVE del Baix Maestrat amb maridatge de pans artesans

La nostra *clotxa* (menjar típic de les Terres de l'Ebre)

ENTRANTS
Carxofa amb semicuit d'ànec
Croqueta Els Terrers

EL NOSTRE ARRÒS
Arròs mar i muntanya (Tinença de Benifassà-Baix Maestrat)

EL NOSTRE PEIX
Llobarro thai
Algues - salsa de coco i curry roig

LA NOSTRA CARNE
Galtes de porc ibèric – trufa – pistatxos

POSTRES
Sorbete de mango amb tocs de carxofa
Les postres de la pastisseria del CIPFP Benicarló
Petit fours

PANES
Artesans de km 0

Bodega
Vi blanc: Roques negres IGP Castelló
Vi negre: Renaixença del vi de Carlón



PÁDAMO

Av. de les Corts Valencianes, 13
Reservas / Reserves: 964 826 000 o 691 404 015.
Sólo con reserva previa. / Cal reserva prèvia.
Horario: De lunes a domingo de 13.00 a 15.30 h;
martes cerrado.
Horari: Dilluns a diumenge de 13.00 a 15.30 h;
dimarts tancat.

**EN
TR
AN
TE
S**
Buñuelo de bacalao con alcachofas y salsa romesco

Canelón crujiente de alcachofas y confit de pato con emulsión de cítricos

Alcachofas con almejas

**PR
IN
CI
PAL**
Arroz meloso con langostinos, navajas y alcachofas

Arroz meloso o seco de bogavante y alcachofas (suplemento 5 €)

**A
EL
EG
IR**
Rabo de toro especialidad de la casa con alcachofas (suplemento 6 €)

**POS
TRE**
Tarta de queso con mermelada de alcachofas

Bebida no incluida

Bunyol d'abadejo amb carxofes i salsa romesco

Caneló cruixent de carxofes i confit d'ànec amb emulsió de cítrics

Carxofes amb cloïsses

**PR
IN
CI
PAL**
Arròs melós amb llagostins, navaixes i carxofes

Arròs melós o sec de llamàntol i carxofes (suplement 5 €)

**A
TR
IA
R**
Cua de bou especialitat de la casa amb carxofes (suplement 6 €)

**POS
TRES**
Pastís de formatge amb mermelada de carxofes

Beguda no inclosa

30,00 €
IVA INCLUIDO
IVA INCLÓS



CHUANET

Av. del Papa Luna, s/n
Reservas / Reserves: 964 471 772

Horario: De martes a sábado de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.30 h; domingo de 13.00 a 15.30 h; lunes cerrado.

Horari: De dimarts a dissabte de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.30 h; diumenge de 13.00 a 15.30 h; dilluns tancat.

Aperitivo
de la casa

**EN
TR
AN
TE
S**
Ensalada de
alcachofa con
pulpo y foie

Bravas de
alcachofas con
salsa romescu

Guiso de sepia
con patatas y
alcachofas

Canelón relleno
de alcachofa
y pollo de
corral

42,00 €
IVA INCLUIDO
INCLOS

**PR
NCI
PAL**
Arroz con
alcachofas,
cocoas y
langostinos

**POS
TRES**
Bavaroise
de vainilla,
alcachofa y
crema de yema,
acompañado
con helado de
turrón

**Bebida
no incluida**

**El menú
se servirá
a mesa
completa.**

Aperitiu de
la casa

**EN
TR
AN
TS**
Ensalada de
carxofa amb
polp i foie

Braves de
carxofes amb
salsa romescu

Guisat de sépia
amb pataques i
carxofes

Caneló farcit
de carxofa i
pollastre de
corral

**PR
NCI
PAL**
Arròs
amb carxofes,
cocotxes i
llagostins

**POS
TRES**
Bavaresa
de vainilla,
carxofa i crema
de rovell,
acompanyat
amb gelat de
torró

**Beguda
no inclosa**

**El menú
se servirà
a taula
completa.**



PARADORES

Hoteles & Restaurantes 1928

Av. del Papa Luna, 5
Reservas / Reserves: 964 470 100
Horario: Todos los días de 13.30 a 15.30 h
y de 20.30 a 22.30 h.
Horari: Tots els dies de 13.30 a 15.30 h
i de 20.30 a 22.30 h.

**EN
TR
AN
TE
S**

Flor de
alcachofa con
romesco de
avellanas

Cazuela de
alcachofa y
langostino del
Mediterráneo al
ajillo

Alcachofa rebo-
zada con miel
Las Dehesas

**EN
TR
AN
TS**

Flor de carxofa
amb romesco
d'avellanes

Cassola de
carxofa
i llagostí del
Mediterrani
amb allada

Carxofa
arrebossada
amb mel
Las Dehesas

32,00 €

IVA INCLUIDO
INCLÓS

**PR
IM
ERO**

Alcachofas con
almejas en salsa
marinera

**PR
IM
ER**

Carxofes amb
cloïsses amb
salsa marinera

**PR
INC
IPAL**

Paella *tot pelat*
con alcachofa,
sepionet y
langostinos del
Mediterráneo

**PR
INC
IPAL**

Paella *tot pelat*
amb carxofa,
sepionet i
llagostins del
Mediterrani

**POS
TRE**

Crepes de
alcachofa
y manzana
caramelizada
con crema de
chocolate blanco

**POS
TRES**

Crepes de
carxofa i poma
caramel·litzada
amb crema de
xocolate blanc

**Bebida
no incluida**

**Beguda
no inclosa**

XXIX
FESTA
DE LA
CARXOFA

**EN
TR
AN
TE
S**
Ensalada de otoño con alcachofas
Croquetón de alcahofa
Huevos rotos con jamón y chips de alcachofa

Vieira gratinada de alcachofa con marisco

**EN
TR
AN
TS**
Ensalada de tardor amb carxofes
Croquetot de carxofa
Ous trencats amb pernil i xips de carxofa

Petxina de pelegrí gratinada de carxofa amb marisc

**PLA
TO
PRIN
CIPAL**
Arroz de pato con alcahofa y boletus

**PLAT
PRI
NCI
PAL**
Arròs d'ànec amb carxofa i boletus

30,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

**POS
TRE**
De la casa

**POS
TRES**
De la casa

Bebida no incluida

Mínimo 2 personas

Beguda no inclosa

Mínim 2 persones

NEPTUNO

RESTAURANT Ψ BENICARLÓ

Passeig Marítim, 94

Reservas / Reserves: 964 460 555

Horario: De viernes a martes de 13.00 a 16.00 h y de 20.00 a 23.00 horas; miércoles de 13.00 a 16.00 h.

Horari: De divendres a dimarts de 13.00 a 16.00 h i de 20.00 a 23.00 hores; dimecres de 13.00 a 16.00 h.

COMENZAREMOS CON
Ensalada de alcachofas, tomate rosa del Maestrat, aguacate, wakame y queso de Catí al romero con su vinagreta de cítricos

Canelón crujiente de masa wantoón con alcachofa confitada y calamar encebollado

Cazuelita de alcachofas con gamba roja y ajos tiernos al curry

Medio día

Arroz meloso de alcachofas, langostino y vieira

Noches

Crema de alcachofas y cangrejo azul con su huevo de corral a baja temperatura

FIN ALI ZAR ENOS CON
Civet de presa ibérica de bellota con humus tibio de alcachofa

NUES TRO DO LC E
Brownie de chocolate y alcachofas con helado de Ferrero Rocher y crema de naranja amarga

Bodega a elegir (botella 2 personas)

Cerveza Artesana de alcachofa Badum

Vino blanco Verdejo

Vino tinto Selección

Cava Brut Selección Especial

Café especial Ipanema 100% arábica y licor de arroz

40,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

COMENÇAREM AMB
Ensalada de carxofes, tomaca rosa del Maestrat, alvocat, wakame i formatge de Catí amb romer amb vinagreta de cítrics

Caneló cruixent de massa wanton amb carxofa confitada i calamar amb ceba

Cassoleta de carxofes amb gamba roja i alls tendres amb curri

SEGUIREM AMB
Migdia Arròs melós de carxofes, llagostí i petxina de pelegrí

Nits
Crema de carxofes i cranc blau amb ou de corral a baixa temperatura

ACABAREM AMB
Civet de presa ibèrica de bellota amb humus tebi de carxofa

EL NOSTRE DO LC
Brownie de xocolata i carxofes amb gelat de Ferrero Rocher i crema de taronja amarga

Bodega a triar (botella 2 persones)

Cervesa artesana de carxofa Badum

Vi blanc Verdejo

Vi negre Selecció

Cava Brut Selecció Especial

Café especial Ipanema 100% arábica i licor d'arròs

tràngol

RESTAURANT VERMUTERÍA

C. de València, núm. 19, baix A
Reservas / Reserves: 964 044 323

Horario: De martes a domingo de 13.15 a 15.30 h;
sábado noche de 20.30 a 22.30 h.

Horari: De dimarts a diumenge de 13.15 a 15.30 h;
dissabte nit de 20.30 a 22.30 h.

APERITIVOS

Crujiente de semillas

Flan de aceite de alcachofa

Bombón de foie

Croqueta de langostino y alcachofa

ENTRANTES

Cuajada de alcachofa, coco e hinojo y nuestra conserva de alcachofas

Alcachofa confitada y frita, caldo reducido de jamón ibérico y salsa de chorizo

Pescado de nuestra lonja a baja temperatura, crema de alcachofas, pesto y alcachofas confitadas

PRIMERO

Arroz con boletus, alcachofas y secreto ibérico

SEGUNDO

Hamburguesa de kobe y foie con bearnesa de chimichurri y alcachofas fritas

POSTRE

Sushi dulce para compartir

Bebida no incluida

APERITIVOS

Cruixent de llavors

Flam d'oli de carxofa

Bombó de foie

Croqueta de llagostí i carxofa

ENTRANTS

Quallada de carxofa, coco i fenoll i la nostra conserva de carxofes

Carxofa confitada i fregida, caldo reduït de pernil ibèric i salsa de xoriç

Peix de la nostra Llotja a baixa temperatura, crema de carxofes, pesto i carxofes confitades

PRIMER

Arròs amb boletus, carxofes i secret ibèric

SEGON

Hamburguesa de kobe i foie amb bearnesa de chimichurri i carxofes fregides

POSTRES

Sushi dolç per a compartir

Beguda no inclosa

35,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS



MAR DE BO

Av. del Marqués de Benicarló, 30
Reservas / Reserves: 615 284 844

Horario: De lunes a domingo de 13.00 a 16.00 h
y de 20.00 a 23.00 h.

Horari: De dilluns a diumenge de 13.00 a 16.00 h
i de 20.00 a 23.00 h.

**EN
TR
AN
TE
S** Pescadito
frito

Chipirones
saltados con
alcachofa y
gamba

Mejillones a la
marinera

Peixet
fregit

Calamarets
saltats amb
carxofa i gamba

Musclos a la
marinera

**SEGUI
MOS** Pincho
2022

Pincho
2022

**PRIN
CI
PAL** Arroz
de alcachofas,
almejas y
gamba roja

Arròs de
carxofes,
cloïsses i
gamba roja

25.00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

**POS
TRES** Postres caseros
de alcachofa

Postres
casolanes de
carxofa

Bebida
no incluida

Beguda
no inclosa

APERITIVOS
Carpaccio de langostino sobre alcachofa a la brasa laminada, *codium* y crujiente de galera

Buñuelo de pulpo casero con crujiente de alcachofa

PLATOS PRINCIPALES
De día
Fideuá black con langostinos de lonja, sepionet de la punxa, *squilla mantis* y alcachofas de Benicarló

De noche
Allipebre de polp a caduf, cigalitas y ajoaceite de alcachofa a la brasa

APERITIVOS
Carpaccio de llagostí sobre carxofa a la brasa laminada, *codium* i cruixent de galera

Bunyol de polp casolà amb cruixent de carxofa

De dia
Fideuá black amb llagostins de llotja, sepionet de la punxa, *squilla mantis* i carxofes de Benicarló

De nit
Allipebre de polp a caduf, escamarlanets i allioli de carxofa a la brasa

ENTRANTES
Una de braves amb denominació d'origen

Calamar de llotja a la planxa sobre beixamel de gamba roja amb allada i rosta de bacallà

POSTRES
Lingot de llesca amb ou caramel·litzada, base de gelat de torró i carxofa dolça cruixent

ENTRANTES
Una de braves con denominación de origen

Calamar de lonja a la plancha sobre bechamel de gamba roja al ajillo y torrezno de bacalao

POSTRES
Lingote de torrija caramelizada, base de helado de turrón y alcachofa dulce crujiente

Bebida no incluida

Beguda no inclosa

35,00 €
IVA INCLUIDO
IVA INCLÓS

Ensalada con cítricos y alcachofa

Degustación de cítricos valencianos y hojas verdes, alcachofa laminada y vinagreta de frutos rojos

Albóndiga de alcachofa

Combinación de alcachofa y soja texturizada, bañada en crema de calabaza dulce

Crepe sin gluten de alcachofa

Elaborado con harina de trigo sarraceno, relleno de alcachofa salteada, espinacas y zanahoria

Flor de alcachofa y boletus

Alcachofa cocinada a baja temperatura, con suave crema de *boletus edulis* y setas, con un toque de trufa negra

En Cor de Carxofa solo trabajamos con alcachofas de nuestros propios huertos ecológicos o DO Benicarló.

Arroz negro

Arroz venere «sin tinta» cocido a fuego lento con alcachofas, carne de coco y setas portobello, acompañado de alioli de guisantes y brotes de girasol

Pannacotta

Elaborada con nata vegetal, alcachofa y fruta de temporada, endulzada con fructosa natural

Café o infusión

Café 100% arábica, de tueste natural y ecológico o selección de infusiones, tés y tisanas ecológicas

Bebida no incluida

38,00 €

IVA INCLUIDO
INCLÓS

Todos nuestros platos son libres de gluten.

Amanida amb cítrics i carxofa

Degustació de cítrics valencians i fulles verdes, carxofa laminada i vinagreta de fruits rojos

Mandonguilla de carxofa

Combinació de carxofa i soja texturitzada, banyada amb crema de carabassa dolça

Crep sense gluten de carxofa

Elaborat amb farina de blat sarraí, farcit de carxofa saltada, espinacs i carlota

Flor de carxofa i boletus

Carxofa cuinada a baixa temperatura, amb suau crema de *boletus edulis* i bolets, i amb un toc de tòfona negra

En Cor de Carxofa només treballem amb carxofes dels nostres propis horts ecològics o DO Benicarló.

Arròs negre

Arròs venere «sense tinta» cuit a foc lent amb carxofes, carn de coco i bolets portobello, acompanyat d'allioli de pèsols i brots de gira-sol

Pannacotta

Elaborada amb nata vegetal, carxofa i fruita de temporada, endolcida amb fructosa natural

Café o infusió

Café 100% arabica, amb torrat natural i ecològic o selecció d'infusions, tés i tisanes ecològiques

Beguda no inclosa

Cap dels nostres plats conté gluten.

**EN
TR
AN
TE
S** Crema
de alcachofa
y calabacín

Ensalada:
rúcula,
carpaccio
de alca-
chofa y
gambas

Crujientes
reellenos de
alcachofa
y jamón
ibérico

**SE
GUN
DO
A
EL
E
G
I
R** Risotto con
langostinos y
alcachofa

Rodaballo con
alcachofa

Escalopines
de ternera con
alcachofa

Tallarines
a la crema
de alcachofa,
panceta y
parmesano

**POS
TRE** Pudín de
queso y
alcachofa

Bebida
Vino, agua
o cerveza

Crema de
carxofa i
carabasseta

Ensalada:
ruca,
carpaccio de
carxofa i
gambes

Cruixents
farcits de
carxofa i
pernil ibèric

Risotto amb
llagostins i
carxofa

Rémol amb
carxofa

Escalopes de
vedella amb
carxofa

Tallarines
a la crema
de carxofa,
cansalada
viada i
parmesà

Púding de
formatge i
carxofa

Beguda
Vi, aigua
o cervesa

25.00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

APERITIVOS

Duo de croquetas de alcachofas y jamón de bellota

PARA ENTRAR EN CALOR

Crema de cigalas y galeras con chips de alcachofas y colita de gamba

PARA COMPARTIR

Alcachofas en dos texturas con gambas y micuit de foie

Calamar de nuestra lonja relleno de alcachofas y marisco con salsa marinera

Salteado de pulpo del caduf con alcachofas y puerros

ALELEGIAR

Bacalao confitado con crema de calabaza, alcachofas crujientes y lágrimas de alcachofa

Carrillera al vino tinto a baja temperatura con alcachofas

Arroz de erizos de mar con colitas de gambas y alcachofas (este arroz se servirá solo a mesa completa)

POSTRES

Torrija caramelizada sobre crema inglesa y helado de vainilla de Madagascar

Café y chupito
Bebida no incluida

33,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

APERITIVOS

Duo de croquetas de carxofes i pernil de bellota

Crema d'escamarlans i galeres amb xips de carxofes i coeta de gamba

Carxofes en dues textures amb gambes i micuit de foie

Calamar de la nostra Llotja farcit de carxofes i marisc amb salsa marinera

Saltat de polp del caduf amb carxofes i porros

PER A ENTRAR EN CALOR

Abadejo confitat amb crema de carabassa, carxofes cruixents i llàgrimes de carxofa

Galta amb vi negre a baixa temperatura amb carxofes

Arròs de capellanets amb coetes de gambes i carxofes (aquest arròs se servirà només a taula completa)

PER A COMPARTIR

Llesqueta en ou caramel·litzada sobre crema anglesa i gelat de vainilla de Madagascar

Café i copeta
Beguda no inclosa



PIZZERIA MARE MEUA

Av. del Marqués de Benicarló, 18
Reservas / Reserves: 964 475 389

Horario: De martes a sábado de 13.00 a 16.00 h y
de 20.00 a 23.50 h; domingo de 13.00 a 16.30 h.

Horari: De dimarts a dissabte de 13.00 a 16.00 h i
de 20.00 a 23.50 h; diumenge de 13.00 a 16.30 h.

EN TR AN TE S

Ensalada con
alcachofas
jamón serrano
y cebolla
caramelizada

Alcachofas
con salsa de
foie

Langostinos
del terreno
salteados con
alcachofas

PLA TO PRIN CIPAL

Arroz meloso
de marisco con
alcachofas

PO ST RE

Flan casero de
alcachofas

Bodega

Vino blanco Valdés
Vino tinto Valdés
Vino rosado Valdés
o agua

Ensalada amb
carxofes
pernil i ceba
caramel·litzada

Carxofes amb
salsa de foie

Llagostins del
terreny saltats
amb carxofes

PLAT PRIN CIPAL

Arròs melós de
marisc amb
carxofes

26,00 €
IVA INCLUIDO
INCLOS

PO ST RE S

Flam casolà de
carxofes

Bodega

Vi blanc Valdés
Vi negre Valdés
Vi rosat Valdés
o aigua

XXIX
FESTA
DE LA
CARXOFA

39



EL CORTIJO

Av. de Méndez Núñez, 85
Reservas / Reserves: 964 88 03 33
Horario: De martes a sábado de 13.00 a 16.00 h
y de 20.00 a 23.00 h; domingos de 13.00 a 16.00 h.
Horari: De dimarts a dissabte de 13.00 a 16.00 h
i de 20.00 a 23.00 h; diumenge de 13.00 a 16.00 h.

Aperitivos de bienvenida

**EN
TR
AN
TE
S**
Ensalada de alcachofa foie micuit y queso fresco de Catí

Hojaldre de corazón de alcachofa con gulas del Delta

Guiso de alcachofas con almejas y langostinos de Benicarló

**PO
ST
RE**
Degustación

Cafés, pastisset y licor de alcachofa

Bebida no incluida

Aperitius de benvinguda

Ensalada de carxofa foie semicuit i formatge fresc de Catí

Pasta de full de cor de carxofa amb gules del Delta

Guisat de carxofes amb cloïsses i llagostins de Benicarló

**EN
TR
AN
TS**
**PO
ST
RE
S**
Degustació

Cafés, pastisset i licor de carxofa

Beguda no inclosa

**PL
AT
O**
Arrossejat de alcachofa, galera pelada y carne de vieira

**A
E
L
E
G
I
R**
Paletilla de cordero al horno con acompañamiento de alcachofa guisada en su propio jugo

Suprema de merluza a la espalda al estilo Cortijo y corazón de alcachofa rebozada

Rossejat d'arròs de carxofa, galera pelada i carn de petxina de pelegrí

Espatleta de corder al forn amb acompanyament de carxofa guisada amb el propi suc

Suprema de lluç cuita pel dors a l'estil El Cortijo i cor de carxofa arrebossada

40,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS



APERITIVOS

Crema de galeras y chips crujientes de alcachofa

Vieira gallega, corazón de alcachofa y lacón braseado

Croqueta morellana de alcachofa con jamón ibérico

PRINCIPAL

Solomillo de ternera al foie Pau Restaurant 2006

Chocolate en tres texturas con avellanas caramelizadas, helado y espiral de tierra

PREPOSTRES

ENTRANTES

Ensalada con langostinos de lonja, aliño de miel y mostaza, y alcachofa

Fish&Carxofa: frito de alcachofa de Benicarló y calamar

Alcachofa al horno, huevo trufado con patatas y salsa Oporto

Gamba roja a la plancha, alcachofa y escamas de sal a la lima

POSTRES

Crujiente de chocolate

Bebida no incluida

40,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

APERITIVOS

Crema de galeras i xips crujents de carxofa

Petxina de pelegri gallega, cor de carxofa i lacón bresat

Croqueta morellana de carxofa amb pernil ibèric

ENTRANTS

Ensalada amb llagostins de llotja, amaniment de mel i mostassa, i carxofa

Fish&Carxofa: fregit de carxofa de Benicarló i calamar

Carxofa al forn, ou trufat amb patates i salsa Porto

Gamba roja a la planxa, carxofa i escates de sal amb llima

PRINCIPAL

Rellom de vedella al foie Pau Restaurant 2006

PREPOSTRES

Xocolate en tres textures amb avellanes caramelitzades, gelat i espiral de terra

POSTRES

Cruixent de xocolate

Beguda no inclosa



MAR
BLAVA

Partida del Riu, 24

Reservas / Reserves: 693 75 35 84.

Es necesaria la reserva previa. / Cal reserva prèvia.

Horario: De miércoles a lunes de 13.00 a 15.30 h; viernes y sábado de 13.00 a 15.30 h y de 20.00 a 22.00 h.

Horari: De dimecres a dilluns de 13.00 a 15.30 h; divendres i dissabte de 13.00 a 15.30 h i de 20.00 a 22.00 h.

APERITIVOS

La aceituna y aceite variedad canetera

Servicio de pan

Brandada de alcachofa con bacalao

DE LA TIERRA

Secreto ibérico con salteado de alcachofas

EL PREPOSTRE

Sorbete de cítricos de temporada

LOS ENTRANTES

Ensalada de alcachofas en escabeche y anguila ahumada

Alcachofas a la carbonara

La alcachofa a la brasa

POSTRE

La alcachofa cheesecake

EL ARROZ

Arroz con alcachofas, longaniza y sepia sucia

Bebida no incluida

DEL MAR

Raya, porro y alcachofa con mantequilla negra

L'oliva i oli varietat canetera

Servei de pan

Brandada de carxofa amb abadejo

APERITIVOS

DE LA TIERRA

Secret ibèric amb saltat de carxofes

ELS ENTRANTES

Amanida de carxofes en escabetx i anguila fumada

Carxofes a la carbonara

La carxofa a la brasa

LES PREPOSTRES

Sorbet de cítricos de temporada

L'ARROZ

Arròs amb carxofes, llonganissa i sépia bruta

POSTRES

La carxofa cheesecake

DEL MAR

Rajada, porro i carxofa amb mantega negra

Beguda no inclosa

38,00 €
IVA INCLUIDO
INCLÓS

XXIX
FESTA
DE LA
CARXOFA

Crèdits:

Portada: Javier Mariscal

Disseny gràfic: Sergio Naranjo

Correcció lingüística:
Serveis Lingüístics,
Ajuntament de Benicarló

