



XII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS

DEL

# Pulpo y la Sepia

GRAO DE  
CASTELLÓN 2026

DEL 15 DE MAYO AL 14 DE JUNIO

**Restaurantes**

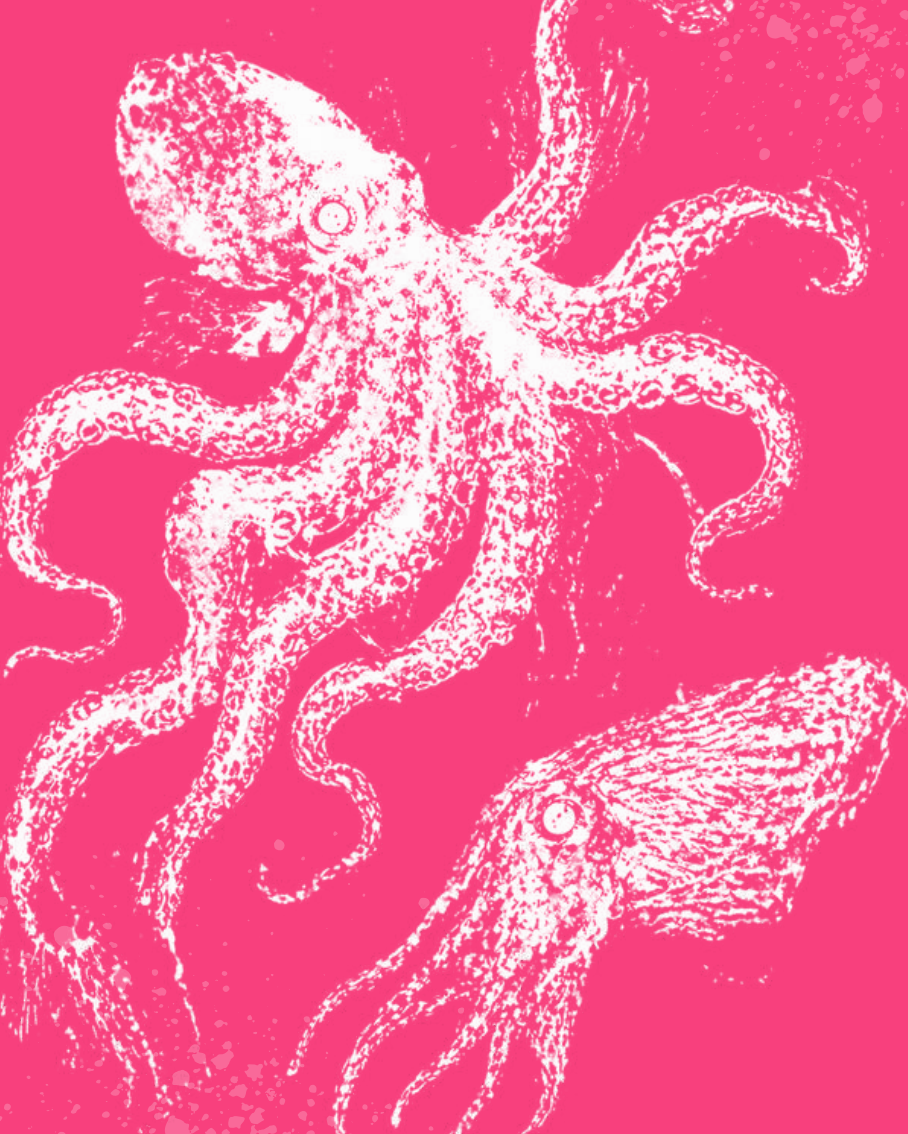
LA OLA  
LA BALLENA  
CASA LOLA  
CASA JUANITO  
LO DE SANCHO  
NOU ESCULL  
TASCA DEL PUERTO  
RIBCO RESTAURANT  
REST. MEDITERRÀNEO  
EL MIRADOR DEL PORT



Ajuntament de  
**Castelló**  
Consum Sostenible



**CASTELLÓ**  
Consum Sostenible



# El Pulpo y La Sepia

Pulpo y sepia, dos joyas del Mediterráneo, vuelven a ser protagonistas de unas jornadas que rinden homenaje al sabor de nuestra costa.

Su textura, su versatilidad en cocina y su profundo vínculo con la tradición marinera los convierten en dos productos esenciales de la gastronomía del Grao de Castellón.

Estas jornadas son una invitación a descubrir, una vez más, la excelencia de dos grandes protagonistas del Mediterráneo en las mesas de nuestros restaurantes asociados.



[WWW.GASTROGRAO.COM](http://WWW.GASTROGRAO.COM)

¡SIGUENOS EN REDES!



@GASTROGRAO

Restaurante  
**NOU ESCULL**

---

CALLE ALCALÁ GALIANO, 3 GRAO DE CASTELLÓN  
**964 28 16 19**



Restaurante  
**NOU ESCULL**

- Salmorejo asado con tallarines de sepia
- Sepia "bruta" con pesto de guisantes.
- Pulpo confitado a la plancha.
- Arroz de pulpo, sepia, alcachofa y ajos tiernos.
- Postre a elegir de nuestra carta.

**43€**

*Imprescindible reserva.  
Menú mesa completa.*

*Precio por  
persona  
IVA incluido*

Restaurante

# TASCA DEL PUERTO

---

AVDA. DEL PUERTO, 13 GRAO DE CASTELLÓN

964 28 44 81



Restaurante

## TASCA DEL PUERTO

- Chupito de crema de la abuela.
- Sepionets de nuestras costas salteados con habitas, ajitos tiernos y alcachofas.
- Patitas de pulpo rockero crujientes sobre base de patata emulsionada.
- Arroz de pulpo y sepia con ajitos tiernos.
- Postre al gusto del cliente.

**45€**

*Imprescindible reserva.  
Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.*

*Precio por  
persona  
IVA incluido*

Restaurante  
**MEDITERRÁNEO**

---

PASEO BUENAVISTA, 46 GRAO DE CASTELLÓN

**964 28 46 09**



Restaurante  
**MEDITERRÁNEO**

- Cóctel granizado de hierbas de la terreta con nuestra gilda de pulpo y sepia.
- Salmorejo de pulpo con helado artesano de leche cruda de cabra de Almedijar.
- Pulpo a baja temperatura, puré de calabaza, patata, pimentón y perlas de arbequina.
- Rossetjat de carabineros, sepia y pulpo.
- Brownie de chocolate blanco y caramelo con dulce de leche helado.

*Imprescindible reserva.  
Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.*

**45€**

*Precio por  
persona  
IVA incluido*

# Restaurante **LA OLA**

---

CALLE MAR ADRIÁTICO, 1 GRAO DE CASTELLÓN

**964 28 48 89**



Restaurante  
**LA OLA**

- Sam de pulpo de roca con aderezo grauero.

- Polpet al oli.

- Brioche de sepia con mayonesa de lima.

- Arroz de sepia alcachofa y pulpo

- Torrija con helado de chocolate blanco y crema inglesa.

**39€**

*Imprescindible reserva.  
Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.*

*Precio por  
persona  
IVA incluido*



Restaurante  
**LO DE SANCHO**

---

PASEO BUENAVISTA, 36 GRAO DE CASTELLÓN

**649 96 90 47**



Restaurante

## LO DE SANCHO

- Ensaladilla de pulpo.

- Zamburiñas gallegas en aove extra y su jugo.

- Sepia en temporada de la casa.

- Arroz con pulpo y sepia.

- Postre a elección del cliente.

**43€**

*Imprescindible reserva.  
Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.  
Servicio de pan completo.*

*Precio por  
persona  
IVA incluido*

Restaurante  
**CASA JUANITO**

---

PASEO BUENAVISTA, 11 GRAO DE CASTELLÓN

**964 28 20 27**



Restaurante  
**CASA JUANITO**

- Bolas de pulpo y patata con mayonesa de kimchi.
- Ceviche de pulpo cocido.
- Sepia con sobrasada y miel.
- Arroz con sepia y ajo negro.
- Postres caseros.

**43€**

Mínimo 2 comensales.

Precio por  
persona  
IVA incluido

Restaurante  
**LA BALLENA**

---

PASEO BUENAVISTA, 4 GRAO, DE CASTELLÓN

**964 28 35 93**



Restaurante  
**LA BALLENA**

– Aperitivo especial de la casa.

- Sepieta de lonja del Grao al estilo de la Ballena.
- Pulpo a la brasa con sábana de patata.

– Arroz con pulpo y sepia meloso o en paella.

– Postres caseros.

**46,5€**

*Imprescindible reserva.  
Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.*

*Precio por  
persona  
IVA incluido*

Restaurante

# EL MIRADOR DEL PORT

---

PLAZA DEL MAR, 12 GRAO DE CASTELLÓN

964 28 66 38



Restaurante

## EL MIRADOR DEL PORT

- Croqueta de gamba roja.

---

- Pulpo con sobrasada.

- Sepia con papada ibérica.

---

- Arroz de pulpo y gambas.

---

- Postre casero.

**40€**

*Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.*

*Precio por  
persona  
IVA incluido*

Restaurante

# RI&CO BISTRO

---

AVDA, DE CASTALIA, 46 GRAO DE CASTELLÓN  
**964 28 62 53**



Restaurante

## RIGCO BISTRO

- Cuajada de espárragos blancos con pulpo y tocineta ahumada.
- Pulpo en tempura con cristal de verduras y mahonesa japonesa.
- Cilindros de sepia y verduras con parmentier de apio nabo y marinera.
- Arroz de pulpo y sepia con almejas y ajos tiernos.
- Postre a elegir de la carta.

**40€**

Incluye café.  
Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.

Precio por  
persona  
IVA incluido

Restaurante  
**CASA LOLA**

---

PASEO BUENAVISTA 5, GRAO DE CASTELLÓN

**964 28 40 97**



Restaurante  
**CASA LOLA**

- Salmorejo de sepia y trufa.
- Nuestro torrezno de pulpo.
- Sepieta de lonja a la marinera.
- Arroz de pulpo con alcachofa de verano.
- Postre a elegir.

**48€**

*Menú mesa completa.  
Mínimo 2 comensales.*

*Precio por  
persona  
IVA incluido*

# Os Esperamos en Grao Castellón



[WWW.GASTROGRAO.COM](http://WWW.GASTROGRAO.COM)

¡SÍGUENOS EN REDES!



@GASTROGRAO