



V JORNADAS
GASTRONÓMICAS DE LA
**COCINA
MARINERA**

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

Restaurantes CASA LOLA
CASA JUANITO
CASA SANTIAGO
TASCA DEL PUERTO
REST. MEDITERRÁNEO
RIBCO RESTAURANT
LO DE SANCHO
EL MIRADOR DEL PORT
NOU ESCULL
BRISAMAR
LA OLA



¿Quieres estar al tanto de **todo** lo relacionado con las **jornadas** del Grau de Castelló?

¡Síguenos en redes sociales y no te pierdas nada sobre las jornadas gastronómicas que organizamos durante el año!



@gastrograo



www.gastrograo.com

V JORNADAS
GASTRONOMICAS

DE LA COCINA MARINERA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

La Ola

CALLE MAR ADRIÁTICO, 1 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 48 89

Gilda la ola.

Pulpo en tempura con nuestra salsa especial.

Calamar de playa a la plancha.

Arroz de gamba roja y almejas.
(meloso, seco, caldoso a elegir)

Crepe de manzana con helado de leche merengada.

Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

36€
Precio por persona
IVA incluido



Nou Escull

CALLE ALCALÁ GALIANO, 3 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 16 19

Ajoblanco con sardina marinada.

Tartar de salmón con crema de aguacate y alga wakame.

Gambas con ajetes tiernos y huevo.

Arroz marinero del "senyoret".

Postre a elegir de nuestra carta.

Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

38
Precio por persona
IVA incluido

V JORNADAS
GASTRONOMICAS

DE LA COCINA MARINERA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

Tasca del Puerto

AVDA. DEL PUERTO, 13 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 44 81

Chupito de salmorejo con velo ibérico
crujiente y crujiente casero.

Sashimi de atún con soja, maldon, sésamo
y verduritas.

Suflé de cabracho con salsa marinera.

Señoret o suquet de pescado del Grao.

Postre a elegir de
nuestra carta.

Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

40€
Precio por persona
IVA incluido



Casa Santiago

PASEO BUENAVISTA, 36 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 29 44

Aperitivo de la casa.

Milhojas de foie y queso de cabra compota
de manzana casera.

Gamba roja a la plancha.

Arroz marinero con pescado de roca.

Postre casero de
nuestro carrito.

Café
Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

38€
Precio por persona
IVA incluido

V JORNADAS
GASTRONOMICAS DE LA
**COCINA
MARINERA**
GRAU DE CASTELLÓ
DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

Lo de Sancho

CALLE DE CANALEJAS, 53 GRAU DE CASTELLÓ
649 96 90 47

Ceviche marinerero.

Navajitas en su jugo.

Cabracho en tempura con salsa marinera.

Arroz con gamba roja, ajetes y zamburiña.

Postre de nuestra casa.

Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales
Un servicio de pan

40 €
Precio por persona
IVA incluido



Casa Lola

PASEO BUENAVISTA, 5 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 40 97

Nuestro buñuelo de bacalao.

Gamba blanca salteada.

Taquitos de gallo de San Pedro rebozados,
con salsa de gamba y almendras.

Arrocito de Castelló del señoet.

Tiramisú savoiardí.

Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

40€
Precio por persona
IVA incluido

V JORNADAS
GASTRONÓMICAS

DE LA COCINA MARINERA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

Casa Juanito

CALLE BUENAVISTA, 11 GRAU DE CASTELLÓN
964 28 20 57

Croquetas de gambas al ajillo con
ajoaceite de su propia elaboración.

Tataky de rape con salsa romescu.

Calamarcitos plancha de nuestra lonja.

Arroz con gamba roja seco o meloso.

Tarta de horchata
con semifrio de
carajillo.

Mínimo 2 comensales

40 €

Precio por persona
IVA incluido



Brisamar

PASEO BUENAVISTA, 26 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 36 64

Crema de carabinero y calabaza con polvo de avellanas.

Pastel de cabracho con crema de boletus y crujientes de yuca.

Guiso de sepia al estilo del chef.

Arroz con galeras y alcachofas.

Postre a elegir.

Mínimo 2 comensales

37 €
Precio por persona
IVA incluido

V JORNADAS
GASTRONÓMICAS

DE LA COCINA MARINERA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

El Mirador del Port

PLAZA DEL MAR, 12 GRAU DE CASTELLÓN
964 28 66 38

Croqueta de gamba.

Mejillones a la marinera.

Calamar a la plancha con sobrasada.

Arroz marinero del grao.

Postre casero.

35€
Precio por persona
IVA incluido

Mínimo 2 comensales



RI&CO Bistro

AVDA, DE CASTALIA, 46 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 62 53

Croquetas de chipirón y ajos tiernos con espuma de gambas al ajillo.

Ensalada de boquerón y mejillones en escabeche con queso manchego y tomate pasificado.

Cigalas gratinadas con muselina kimchi y almendras tostadas.

Arrocito de langostinos, zamburiñas y alcachofas con all- i -olli de pimiento ahumado.

A escoger de la carta.

Café
Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

38€
Precio por persona
IVA incluido

V JORNADAS
GASTRONÓMICAS

DE LA COCINA MARINERA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE 2024

Mediterráneo

PASEO BUENAVISTA, 46 GRAU DE CASTELLÓN

964 28 46 09

Cóctel granizado de hierbas de la terreta y bocadito de corvina con mayonesa de wasabi.

Coca de escalivada con anchoas.

Suquet de chipironcitos y pulpo roquero.

Arroz marinero, seco o caldoso.

Nuestra tarta de queso.

40 €

Precio por persona
IVA incluido

Gastro **JORNADAS** GROO **2024** castelló

XIII JORNADAS
GASTRONÓMICAS **DE LA
GALERA**
DEL 26 DE ENERO AL 25 DE FEBRERO

X JORNADAS
GASTRONÓMICAS **DEL
PULPO
Y LA SEPIA**
DEL 17 DE MAYO AL 16 DE JUNIO

V JORNADAS
GASTRONÓMICAS **COCINA
MARINERA**
DEL 13 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE OCTUBRE

XV JORNADAS
GASTRONÓMICAS **ARROZ
A BANDA**
DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE



Ajuntament de
Castelló
Consum Sostenible

