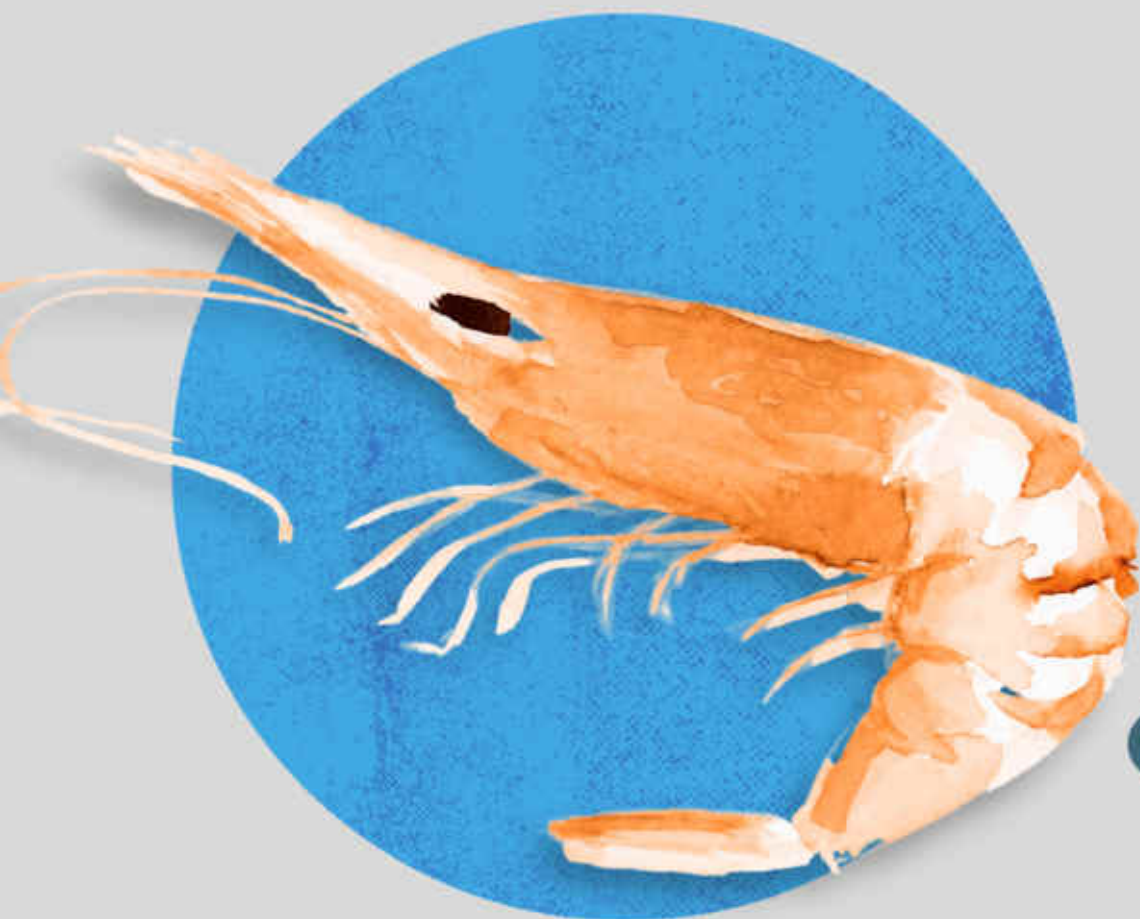


COCCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022



**GRAU DE
CASTELLÓ**

CASA LOLA
CASA JUANITO
CASA SANTIAGO
TASCA DEL PUERTO
REST. MEDITERRÁNEO
RIGCO RESTAURANT
LA TROCHA
LA BALLENA
NOU ESCULL
BRISAMAR
LA OLA



35€

CASA LOLA

PASEO BUENAVISTA, 5 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 40 97



33€

CASA JUANITO

PASEO BUENAVISTA, 11 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 20 57



28€

CASA SANTIAGO

PASEO BUENAVISTA, 32 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 29 44



35€

TASCA DEL PUERTO

PASEO BUENAVISTA, 13 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 44 81



33€

LA OLA

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



35€

MEDITERRÁNEO

PASEO BUENAVISTA, 46 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 46 09

PRECIO POR PERSONA, IVA INCLUIDO.

CONSULTAR CONDICIONES DE CADA RESTAURANTE EN LA REVISTA DIGITAL



35€ RI&CO RESTAURANT

AUDA. DE CASTALIA, 46 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 62 53



35€

LA TROCHA

CALLE TRAGALFAR, 12 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 32 09



35€

LA BALLENA

PASEO BUENAUISTA, 4 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 35 93



35€

NOU ESCULL

CALLE ALCALÀ GALIANO, 3 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 16 19



32€

BRISAMAR

PASEO BUENAUISTA, 26 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 36 64



CASA LOLA

PASEO BUENAVISTA, 5 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 40 97

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

● EMPANADILLA DE LANGOSTINOS

● ZAMBURIÑAS A LA MARINERA

● SEPIETA EN SU TINTA

● ARROSEJAT DE GAMBA ROJA

● POSTRE A ELEGIR

menú día



mínimo 2 COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



CASA LOLA

PASEO BUENAUISTA, 5 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 40 97

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- EMPANADILLA DE LANGOSTINOS
- ZAMBURIÑAS A LA MARINERA
- SEPIETA EN SU TINTA
- GALLO DE SAN PEDRO CON UERDURAS AL HORNO
- POSTRE A ELEGIR



MÍNIMO 2 COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



CASA JUANITO

PASEO BUENAVISTA, 11 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 20 57

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

● SURTIDO DE CÁSCARA (MEJILLONES, TELLINAS,
CHIRLAS) EN SALSA

● SEPIA A LA PLANCHA

● LANGOSTINOS AL LIMÓN

● ARROZ DE MARISCO

● POSTRES DE LA CASA

 MENÚ DÍA

mínimo 2 COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

33€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



CASA JUANITO

PASEO BUENAUISTA, 11 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 20 57

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

● SURTIDO DE CÁSCARA (MEJILLONES,
TELLINAS, CHIRLAS) EN SALSA

● SEPIA A LA PLANCHA

● LANGOSTINOS AL LIMÓN

● PESCADO AL HORNO

● POSTRES DE LA CASA

 MENÚ NOCHE

MÍNIMO 2 COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

33€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



CASA SANTIAGO

PASEO BUENAVISTA, 36 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 29 44

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- BOQUERONES CASA SANTIAGO
- TARTAleta DE TOMATE CON FRUTOS DEL MAR
- SUPREMA DE PESCADO DE ROCA CON SALSA MARINERA Y LANGOSTINOS
- ARROZ MARINERO EN PAELLA, MELOSO O FIDEUÁ
- POSTRES CASEROS DE NUESTRO CARRITO

menú día

mínimo 2 COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
IMPRESINDIBLE RESERVA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

30€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



CASA SANTIAGO

PASEO BUENAVISTA, 36 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 29 44

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- BOQUERONES CASA SANTIAGO
- TARTAleta DE TOMATE CON FRUTOS DEL MAR
- SUPREMA DE PESCADO DE ROCA CON SALSA MARINERA Y LANGOSTINOS
- CALDERO DE PESCADO
- POSTRES CASEROS DE NUESTRO CARRITO



MÍNIMO 2 COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
IMPRESINDIBLE RESERVA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

30€
POR PERSONA
IVA INCLUIDO



TASCA DEL PUERTO

AUDA. DEL PUERTO, 13 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 44 81

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- NUESTRAS TOSTAS Y ANTOJOS
- PETIT FOUR DE BIENVENIDA
- BOQUERÓN DE FANAL RELLENO DE TAPE-NADE Y PIMIENTO DEL PIQUILLO CON ACEITE DE ACEITUNAS NEGRAS
- CRUJIENTE DE LANGOSTINOS Y UERDURITAS CON SALSA MARINERA
- ARROZ DE SEPIA Y CALAMAR CON LANGOSTINOS O SUQUET DE PESCADO DE NUESTRAS COSTAS AL ESTILO DE LA TASCA
- POSTRE A ELECCIÓN DEL CLIENTE

BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

 MENÚ DÍA

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



TASCA DEL PUERTO

AUDA. DEL PUERTO, 13 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 44 81

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- NUESTRAS TOSTAS Y ANTOJOS
- PETIT FOUR DE BIENVENIDA
- BOQUERÓN DE FANAL RELLENO DE
TAPE-NADE Y PIMIENTO DEL PIQUILLO CON ACEITE DE
ACEITUNAS NEGRAS
- CRUJIENTE DE LANGOSTINOS Y UERDURITAS CON SALSA
MARINERA
- ARROZ DE SEPIA Y CALAMAR CON LANGOSTINOS O SUQUET
DE PESCADO DE NUESTRAS COSTAS AL ESTILO DE LA TASCA
- POSTRE A ELECCIÓN DEL CLIENTE

BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



LA OLA

CALLE MAR ADRIÁTICO, S/N GRAU DE CASTELLÓ

964 28 48 89

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
**COCINA
MARINERA**
16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- TOSTA DE FILETE DE CABALLA AL ESCABECHE CÍTRICO
- SAQUITO DE ALL I PEBRE DE RAYA
- TARTAR DE AGUACATE Y LANGOSTINO
- ARROZ DEL SENYORET CON NAUAJAS (SECO, MELOSO O CALDOSO)
- PUDÍN DE MANZANA CARAMELIZADA Y HELADO DE QUESO CREMA



MENÚ DÍA

menú mesa completa
mínimo 2 comensales
bebida y café (no incluidos)

33€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



LA OLA

CALLE MAR ADRIÁTICO, S/N GRAU DE CASTELLÓ

964 28 48 89

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
**COCINA
MARINERA**

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- TOSTA DE FILETE DE CABALLA AL ESCABECHE CÍTRICO
- SAQUITO DE ALL I PEBRE DE RAYA
- TARTAR DE AGUACATE Y LANGOSTINO
- ARROZ DEL SENYORET CON NAUAJAS (SECO, MELOSO O CALDOSO)
- PUDÍN DE MANZANA CARAMELIZADA Y HELADO DE QUESO CREMA



menú mesa completa
mínimo 2 comensales
bebida y café (no incluidos)

33€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



MEDITERRÁNEO

PASEO BUENAVISTA, 46 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 46 09

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- COCTEL GRANIZADO DE HIERBAS, CILANTRO, ALBAHACA Y ENELDO
- NUESTRA TORRIJA CON TOMATA DE PENJAR DE ALCALÀ DE HUVERT Y SARDINA AHUMADA
- PULPO GLASEADO Y GARROFÓN
- ARROZ CALDOSO DEL SENYORET
- MILHOJAS DE CREMA PASTELERA Y CHOCOLATE

menú día

MÍNIMO DOS COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



MEDITERRÁNEO

PASEO BUENAVISTA, 46 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 46 09

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- COCTEL GRANIZADO DE HIERBAS, CILANTRO, ALBAHACA Y ENELDO
- NUESTRA TORRIJA CON TOMATA DE PENJAR DE ALCALÀ DE HUVERT Y SARDINA AHUMADA
- PULPO GLASEADO Y GARROFÓN
- CALAMARCITO DE PLAYA RELLENO DE NUESTRA BANDA
- ALLIPEBRE DE ORTIGAS DE MAR
- MILHOJAS DE CREMA PASTELERA Y CHOCOLATE

MÍNIMO DOS COMENSALES
MENÚ MESA COMPLETA
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)



35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



RI&CO BISTRÓ

AUDA. DE CASTALIA, 46 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 62 53

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
**COCINA
MARINERA**
16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- CROQUETAS DE CHIPIRÓN EN SU TINTA
- ZAMBURIÑA SOBRE PURÉ DE HINOJO CON UIZCAÍNA Y ACEITE DE PIPARRAS
- SALMONETES AL CARBÓN CON QUINOA NEGRA Y EMULSIÓN DE MEJILLONES CON ESCABECHE LIGERO
- ARROZ DE BACALAO, GAMBAS Y ALMEJAS CON ALL-I-OLI DE AJO NEGRO Y ALMENDRAS
- BOCADO DE AGUACATE Y LIMA CON SALSA TOFFE

menú día

mínimo 2 comensales
menú mesa completa
imprescindible reserva
bebida (no incluida)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



LA TROCHA

CALLE TRAFALGAR, 12 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 32 09

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
**COCINA
MARINERA**
16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

● MEJILLONES AL VAPOR

● NAUJAS

● PULPO AL OLI

● PESCADITO FRITO

● ARROZ A BANDA

● POSTRE DE LA CASA

menú día



35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



LA TROCHA

CALLE TRAFALGAR, 12 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 32 09

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

● MEJILLONES AL VAPOR

● NAUJAS

● PULPO AL OLI

● PESCADITO FRITO

● ARROZ A BANDA

● POSTRE DE LA CASA



35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



LA BALLENA

PASEO BUENAVISTA, 4 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 35 93

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
**COCINA
MARINERA**
16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- **APERITIVO DE LA CASA**
- **SARDINAS POPEYE RELLENAS DE ESPINACAS Y PIÑONES Y CREMA DEL CHEF**
- **SEPIA DE LONJA CON PATATA CRUJIENTE Y ALIOLI**
- **ARROZ NEGRO DE LA BALLENA**
- **POSTRE A ELEGIR**

menú día

IMPRESCINDIBLE RESERVA
MENÚ MESA COMPLETA
MÍNIMO 2 COMENSALES
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



LA BALLENA

PASEO BUENAVISTA, 4 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 35 93

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- APERITIVO DE LA CASA
- SARDINAS POPEYE RELLENAS DE ESPINACAS Y PIÑONES Y CREMA DEL CHEF
- SEPIA DE LONJA CON PATATA CRUJIENTE Y ALIOLI
- ARROZ NEGRO DE LA BALLENA
- POSTRE A ELEGIR

 MENÚ NOCHE

IMPRESCINDIBLE RESERVA
MENÚ MESA COMPLETA
MÍNIMO 2 COMENSALES
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



NOU ESCULL

PASEO ALCALÁ GALIANO, 3 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 16 19

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- BRANDADA DE BACALAO
- RAYA CON CREMA DE PIMIENTOS CARAMELIZADOS
- SEPIA CON SALTEADO DE SETAS
- ARROZ MARINERO DEL "SENYORET"
- POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA



MENÚ DÍA

IMPRESINDIBLE RESERVA
MÍNIMO 2 COMENSALES
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



NOU ESCULL

PASEO ALCALÁ GALIANO, 3 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 16 19

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE

COCINA MARINERA

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- BRANDADA DE BACALAO
- RAYA CON CREMA DE PIMIENTOS
CARMELIZADOS
- SEPIA CON SALTEADO DE SETAS
- ARROZ MARINERO DEL "SENYORET"
- POSTRE A ELEGIR DE NUESTRA CARTA



IMPRESCINDIBLE RESERVA
MÍNIMO 2 COMENSALES
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

35€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



BRISAMAR

PASEO BUENAVISTA, 26 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 36 64

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
**COCINA
MARINERA**
16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- CREMA DE CARABINERO Y CALABAZA CON POLVO DE AUELLANAS
- PASTEL DE CABRACHO CON SALSA DE BOLETUS Y CRUJIENTES DE YUCA
- EL GUISO DE SEPIA AL ESTILO DEL CHEF
- ARROZ CON GALERA, LANGOSTINO Y ALCACHOFAS
- POSTRE A ELEGIR

menú día

mínimo 2 comensales
bebida y café (no incluidos)

32€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



BRISAMAR

PASEO BUENAVISTA, 26 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 36 64

III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
**COCINA
MARINERA**

16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE
2022

- CREMA DE CARABINERO Y CALABAZA CON POLVO DE AUELLANAS
- PASTEL DE CABRACHO CON SALSA DE BOLETUS Y CRUJIENTES DE YUCA
- EL GUISO DE SEPIA AL ESTILO DEL CHEF
- ARROZ CON GALERA, LANGOSTINO Y ALCACHOFAS
- POSTRE A ELEGIR

 MENÚ NOCHE

MÍNIMO 2 COMENSALES
BEBIDA Y CAFÉ (NO INCLUIDOS)

32€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO



III JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
COCINA MARINERA
16 DE SEPTIEMBRE AL 16 DE OCTUBRE



XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE
ARROZ A BANDA
4 DE NOVIEMBRE AL 4 DE DICIEMBRE



¿QUIERES SABER MÁS?

DESCUBRE LOS MEJORES RESTAURANTES
DEL GRAU DE CASTELLÓ

