



**XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS**

ARROZ A BANDA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE 2024

Restaurantes

- CASA LOLA
- CASA JUANITO
- CASA SANTIAGO
- TASCA DEL PUERTO
- REST. MEDITERRÁNEO
- RÍECO RESTAURANT
- EL MIRADOR DEL PORT
- NOU ESCULL
- BRISAMAR
- LA OLA
- LA BALLENA

www.gastrograo.com



Descarga
el folleto
aquí



www.gastrograo.com

XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS

ARROZ A BANDA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE 2024

La Ola

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

Degustación de crema de gambas
y crujiente.

Revuelto de boletus aromatizados y foie
micuit.

Banda: pescado de lonja con pulpo de roca,
patatas y alioli.

Arrossejat : elaborado con el caldo de la
banda, calamar y sepia.

Confit de higos con helado de biscuit
y especias mediterráneas.

Imprescindible reserva
Mínimo 2 comensales

37 €

Precio por persona
IVA incluido





Nou Escull

CALLE ALCALÁ GALIANO, 3 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 16 19

Puerro confitado con salsa vitel tone y su anchoa.

Mejillones en escabeche casero de sidra.

Arroz a banda completo.

Fuente con pescado, pulpo, patata y alioli.

Arrosejat.

Postre a elegir.

Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

39€
Precio por persona
IVA incluido

XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS

ARROZ A BANDA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE 2024

Tasca del Puerto

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

Nuestras tostas y antojos.
Petit Four de bienvenida.

Revuelto de setas del cesto con
langostinos.

Creppe de vieiras y verduritas con crema
de espinacas.

Arroz a banda completo.
(Arroz y su fuente de pescado, pulpo,
calamar, patata, cebolla y alioli cortado).

Postre a elección
del cliente.

Bebida y café aparte

42€

Precio por persona
IVA incluido





Casa Santiago

PASEO BUENAVISTA, 36 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 29 44

Pan de payés con tomate montaditos de langostinos y boletus.

Pastel de pescado y colas de gambas rojas.

Fuente de pescado de roca rapé y pulpo con patatas cebolla y alioli.

Arroz a banda elaborado con el caldo del pescado.

Postres caseros a elegir de nuestro carrito.

Café
Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

35€
Precio por persona
IVA incluido

XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS

ARROZ A BANDA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE 2024

La Ballena

PASSEIG DE BONA VISTA, 4 GRAU DE CASTELLÓ
964 28 35 93

Aperitivo especial de la casa.

Gambas blancas del Grao salteadas
al ron.

Arroz abunda completo :
Caldero de pescado, patatas y pulpo con
salsa de alioli y arroz hecho con el caldo
del pescado.

Postres caseros
de la casa.

Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales



40€
Precio por persona
IVA incluido



Casa Lola

PASEO BUENAVISTA, 5 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 40 97

Nuestro buñuelo de bacalao.

Gambita blanca salteada.

**Bandeja con pulpo, rape, cabracho, patatas
y cebolla, con salsa cortada de ajoaceite.**
Todo el pescado sin espinas.

**Arroz elaborado con calamar
y el caldo resultante de la
elaboración anterior.**

Postre a elegir.

Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

43€

Precio por persona
IVA incluido

XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS

ARROZ A BANDA

GRAU DE CASTELLÓN

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE 2024

Casa Juanito

CALLE BUENAVISTA, 11 GRAU DE CASTELLÓN

964 28 20 57

Figues albardaes al foie.

Mar y montaña de gamba roja con velo de papada ibérica, yema curada y hongos de temporada.

Banda : pescado de lonja con patatas, pulpo y alioli.

Arrosejat : arroz elaborado con el caldo de la banda.

Semifrío de requesón, miel y higos.

Mínimo 2 comensales

40€

Precio por persona
IVA incluido





Brisamar

PASEO BUENAVISTA, 26 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 36 64

Elaboración diaria con productos de nuestra lonja.

Gambita blanca salteada con ajitos tiernos.

Fuente de pescado de lonja con patata, cebolla, pulpo y salsa alioli.

Con el caldo resultante de este primer plato se elabora el arroz a banda.

Postre a elegir.

Mínimo 2 comensales

40€
Precio por persona
IVA incluido

XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS **ARROZ
A BANDA**
GRAU DE CASTELLÓ
DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE 2024

El Mirador del Port

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

Aperitivo de la casa

Calamar fresco a la romana

Arroz a banda completo

Postre casero

Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales



37 €
Precio por persona
IVA incluido



RI&CO Bistro

AVDA. DE CASTALIA, 46 GRAU DE CASTELLÓ

964 28 62 53

Coca de carabineros en su jugo con escalivada y emulsión de Wasaby.

Navajas albardadas con tocino ahumado, cremoso de otoño y pan con praliné de avellanas.

**Banda: guisadito de salmonete, pulpo y calamar con patata chascada y untuoso de alioli.
Arroz seco marinero.**

A escoger de la carta.

Incluye café
Imprescindible reserva
Menú mesa completa
Mínimo 2 comensales

38€
Precio por persona
IVA incluido

XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS

ARROZ A BANDA

GRAU DE CASTELLÓ

DEL 1 DE NOVIEMBRE AL 1 DE DICIEMBRE 2024

Mediterráneo

PASEO BUENAVISTA, 46 GRAU DE CASTELLÓN
964 28 46 09

Aperitivo de bienvenida con nuestro cóctel granizado de hierbas de la terreta y "sopes rosetjades del Grau".

Ravioli de "all i pebre de polp".

Nuestra Banda : guiso de pulpo, rape, gallineta y patata.

Rossejat de la Banda.

Bizcocho de 1906 y cremoso helado de la mil nueve.

42⁵⁰€

Precio por persona
IVA incluido





¡Buen provecho!



www.gastrograo.com

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

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



@gastrograo

Gastro JORNADAS castelló 2024

XIII JORNADAS
GASTRONÓMICAS DE LA
GALERA
DEL 26 DE ENERO AL 25 DE FEBERO

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

