



XII JORNADAS
GASTRONÓMICAS

DEL

Pulpo y la Sepia

**GRAO DE
CASTELLÓN 2026**

DEL 15 DE MAYO AL 14 DE JUNIO

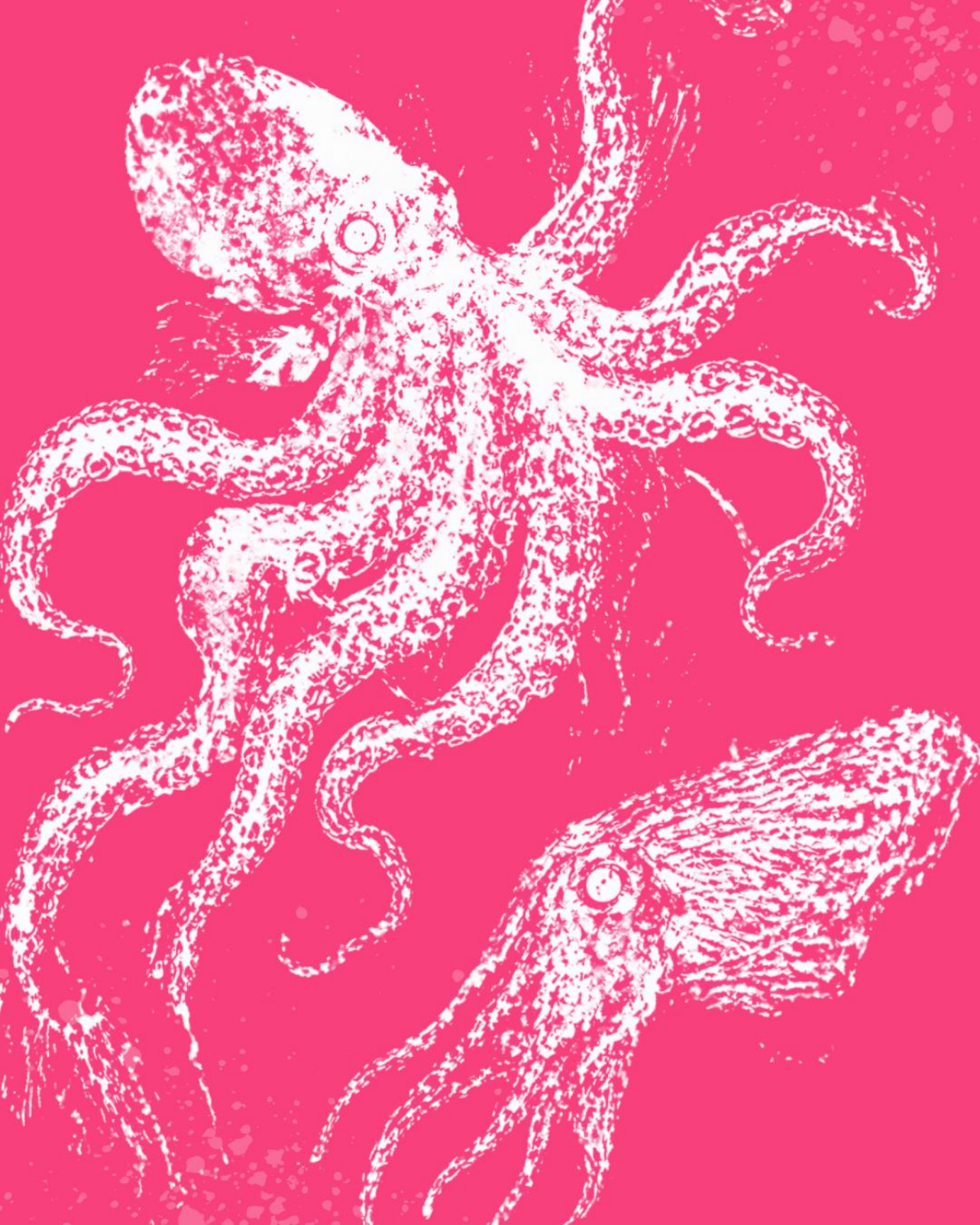
Restaurantes

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



Ajuntament de
Castelló
Consum Sostenible

Castellón
Vivir lo auténtico



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

¡SÍGUENOS 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.

*Imprescindible reserva.
Menú mesa completa.*

43€

*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€

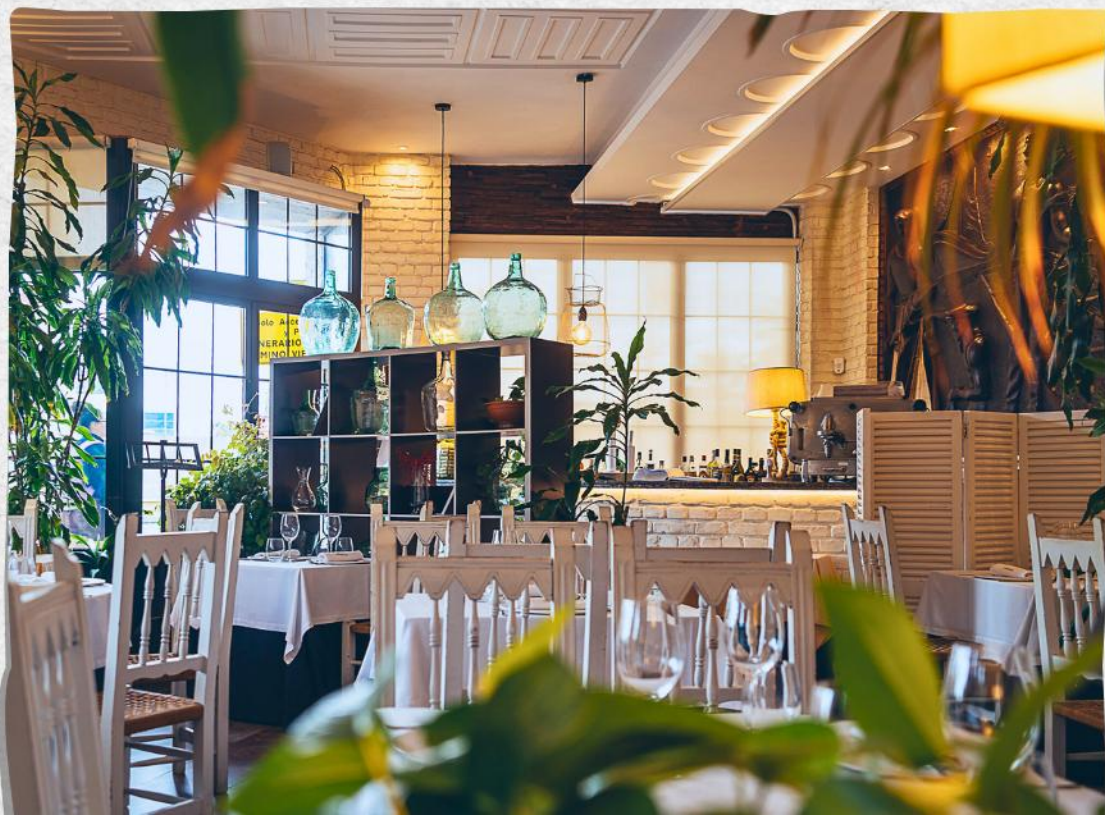
Imprescindible reserva.
Menú mesa completa.
Mínimo 2 comensales.

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 grauerro.

– 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 tempura 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
RI&CO 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



Gastro
Grao
castelló



Ajuntament de
Castelló
Consum Sostenible

Castellón

Vivir lo auténtico

WWW.GASTROGRAO.COM

¡SÍGUENOS EN REDES!



@GASTROGRAO