Gastro Grao castelló

XVII EDICIÓN

*Castellón, vivir lo auténtico*

# ARROZ A BANDA

JORNADAS GASTRONÓMICAS

1-30 DE NOVIEMBRE DE 2026

GRAO DE CASTELLÓN

JORNADAS GASTRONÓMICAS · GRAO DE CASTELLÓN · XVII

RESTAURANTES

- CASA JUANITO
- CASA LOLA
- EL MIRADOR DEL PORT
- LA OLA
- LO DE SANCHO
- MEDITERRÁNEO
- NOU ESCULL
- RI&CO BISTRÓ
- TASCA DEL PUERTO

CON EL APOYO DE Ajuntament de Castelló Consum Sostenible · Castellón Vivir lo auténtico

XVII JORNADAS · 1-30 DE NOVIEMBRE DE 2026

# DOS PLATOS, UN CALDO

Durante todo noviembre, los restaurantes de GastroGrao preparan un menú con el arroz a banda como hilo conductor.

Dos platos y un mismo caldo: primero la banda, el pescado de la lonja servido aparte, y después el arroz, cocido en su caldo.

Cada casa tiene su menú, su precio y sus condiciones. Lo encontrarás en las páginas siguientes y en gastrograo.com.

LA BANDA

EL ARROZ

LAS CASAS

# LOS MENÚS DE CADA CASA


01 CASA JUANITO p. 04

02 CASA LOLA p. 06

03 EL MIRADOR DEL PORT p. 08

04 LA OLA p. 10

05 LO DE SANCHO p. 12

06 MEDITERRÁNEO p. 14

07 NOU ESCULL p. 16

08 RI&CO BISTRÓ p. 18

09 TASCA DEL PUERTO p. 20


**TODOS LOS MENÚS**

MAPA Y RESERVAS EN GASTROGRAO.COM

*Castellón, vivir lo auténtico*

01 RESTAURANTE

# CASA JUANITO

DÓNDE

Passeig de Bonavista, 11 · Grao de Castellón

RESERVAS

**964 28 20 57**

MENÚ · ARROZ A BANDA 2026

# CASA JUANITO

## APERITIVO

Gilda

## ENTRANTE

Juego de conchas en sus salsas

## ARROZ A BANDA

Pescado de lonja con patatas, pulpo y alioli

Arroz elaborado con el caldo de la banda

## POSTRE

Postre de la casa

**45€**

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

02 RESTAURANTE

# CASA LOLA

DÓNDE

Passeig de Bonavista, 5 · Grao de Castellón

RESERVAS

**964 28 40 97**

MENÚ · ARROZ A BANDA 2026

# CASA LOLA

## APERITIVO

Nuestro buñuelo de bacalao

## ENTRANTE

Gambita blanca salteada

## ARROZ A BANDA

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

Postre a elegir

**48€**
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ MESA COMPLETA

MÍNIMO 2 COMENSALES

Gastro Grao

*Castellón, vivir lo auténtico*

03 RESTAURANTE

# EL MIRADOR DEL PORT

DÓNDE

C. Treballadors de la Mar, 12 · Grao de Castellón

RESERVAS

**964 28 66 38**

MENÚ · ARROZ A BANDA 2026

# EL MIRADOR DEL PORT

## APERITIVO

Buñuelo de bacalao

## ENTRANTES

Croqueta de gamba roja

Calamar de playa a la andaluza

## ARROZ A BANDA

Arroz a banda tradicional

## POSTRE

Postre casero

**45€**

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

IMPRESCINDIBLE RESERVA

Gastro Grao

*Castellón, vivir lo auténtico*

04 RESTAURANTE

# LA OLA

DÓNDE

Calle Mar Adriático, s/n · Grao de Castellón

RESERVAS

**964 28 48 89**

# LA OLA

## APERITIVO

Marinera Grauera

## ENTRANTE

Sepionet tornaet al oli

## ARROZ A BANDA

Banda: pescado de lonja con pulpo de roca, patatas, i all i oli infusionado en su propio jugo

Arrosejat elaborado con el caldo de la banda, sepia y calamar

## POSTRE

Nuestra torrija con helado de leche merengada

**40€**
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

IMPRESCINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

MÍNIMO 2 COMENSALES

Gastro Grao

*Castellón, vivir lo auténtico*

05 RESTAURANTE

# LO DE SANCHO

DÓNDE

Passeig de Bonavista, 36 · Grao de Castellón

RESERVAS

**649 96 90 47**

MENÚ · ARROZ A BANDA 2026

# LO DE SANCHO

## APERITIVO

Trompeta de langostino con salsa de la casa

## ENTRANTE

Mejillón de roca en su caldito

## ARROZ A BANDA

Bandeja con gallineta, dorada, rape, pulpo, patata y cebolla con la salsita de all i oli de la casa, seguido del arrossejat con el caldito de todo el pescado

## POSTRE

A escoger de nuestro carrito

**45€**
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

IMPRESCINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

MÍNIMO 2 COMENSALES

PAN INCLUIDO

Gastro Grao

*Castellón, vivir lo auténtico*

06 RESTAURANTE

# MEDITERRÁNEO

DÓNDE

Passeig de Bonavista, 46 · Grao de Castellón

RESERVAS

**964 28 46 09**

# MEDITERRÁNEO

## APERITIVO

Cóctel granizado de hierbas de la terreta

## ENTRANTES

Tiradito de atún rojo, jengibre y cúrcuma

Gambita blanca de Grao

## ARROZ A BANDA

Nuestro Arròs a Banda... Nuestra banda: guiso de pulpo, rape, gallineta, patata y su rossetjat

## POSTRE

Helado de requesón y miel, nueces, higos confitados y granizado de higos

**48€**

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

07 RESTAURANTE

# NOU ESCULL

DÓNDE

Carrer d'Alcalà Galiano, 3 · Grao de Castellón

RESERVAS

**964 28 16 19**

MENÚ · ARROZ A BANDA 2026

# NOU ESCULL

## APERITIVO

Pastel de cabracho

## ENTRANTE

Ijada de atún rojo de almadraba

## ARROZ A BANDA

Pescado de lonja, patatas, pulpo y su alioli

Rossejat elaborado con el caldo de la banda

## POSTRE

Postre a elegir de nuestra carta

**44€**

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

IMPRESCINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

Gastro Grao

*Castellón, vivir lo auténtico*

08 RESTAURANTE

# RI&CO BISTRÓ

DÓNDE

Avenida Castalia, P.º Marítimo, 46 · Grao de Castellón

RESERVAS

**673 42 79 44**

MENÚ · ARROZ A BANDA 2026

# RI&CO BISTRÓ

## APERITIVO

Tartar de atún y aguacate con escabeche de maíz y piparras

## ENTRANTE

Vieiras tostadas con calabaza con salsa de mandarina y cilantro, acompañado con crujiente de gamba roja

## ARROZ A BANDA

Bandeja de pulpo, rape, gambón, patata y cebolla con salsa de ajoaceite

Arroz perlado con calamar y ajos tiernos mojado con caldo de la banda

## POSTRE

A elegir de la carta

**40€**
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

CAFÉ

IMPRESCINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

MÍNIMO 2 COMENSALES

Gastro Grao

*Castellón, vivir lo auténtico*

09 RESTAURANTE

# TASCA DEL PUERTO

DÓNDE

Av. del Port, 13 · Grao de Castellón

RESERVAS

**964 28 44 81**

MENÚ · ARROZ A BANDA 2026

# TASCA DEL PUERTO

## APERITIVOS

Nuestras tostas y antojos

Petit four de bienvenida

## ENTRANTES

Pastel de cabracho con velouté de marisco

Chanquete con huevos rotos y pimientos verdes fritos

## ARROZ A BANDA

Arroz a banda completo: arroz y su fuente de pescado, pulpo, calamar, patata, cebolla y all i oli cortado

## POSTRE

Postre a elección del cliente

**50€**
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

BEBIDA Y CAFÉ APARTE

Gastro Grao

*Castellón, vivir lo auténtico*

# TRES JORNADAS, UN AÑO EN EL GRAO

Diez casas del Grao de Castellón y un producto del mar en cada temporada.

FEBRERO

## GALERA

*La galera*

MAYO Y JUNIO

## PULPO Y SEPIA

*El pulpo y la sepia*

NOVIEMBRE

## ARROZ A BANDA

*El arroz a banda*

BÚSCANOS EN LA WEB

## LA HISTORIA

Todas las ediciones, con sus carteles y menús, en gastrograo.com/historia

*Síguenos en @gastrograo*

# RESERVA TU MESA

## CADA CASA, SU MENÚ

Cada restaurante prepara su propio menú y su precio.

## MIRA SUS CONDICIONES

Muchas casas piden reserva y menú para la mesa completa: lo tienes en cada página.

## TODO EN LA WEB

Menús, mapa y teléfonos en gastrograo.com.

Gastro Grao castelló

# OS ESPERAMOS EN EL GRAO

*Castellón, vivir lo auténtico*

ESCANEA Y ENTRA

## TODOS LOS MENÚS

El mapa, las reservas y la historia de las jornadas

**GASTROGRAO.COM**

SÍGUENOS · @GASTROGRAO · INSTAGRAM Y FACEBOOK

CON EL APOYO DE

Ajuntament de Castelló
Consum Sostenible

Castellón
Vivir lo auténtico