

Castellón, vivir lo auténtico

ARROZ A BANDA

JORNADAS GASTRONÓMICAS

1-30 DE NOVIEMBRE DE 2026

GRAO DE CASTELLÓN

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



CASTELLÓ
Consum Sostenible

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

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](https://gastrograo.com)

Castellón, vivir lo auténtico

01

RESTAURANTE

CASA JUANITO



DÓNDE

Passeig de Bonavista, 11 · Grao de Castellón

RESERVAS

964 28 20 57

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

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



Castellón, vivir lo auténtico

03

RESTAURANTE

EL MIRADOR DEL PORT



DÓNDE

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

RESERVAS

964 28 66 38

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

IMPRESINDIBLE RESERVA



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

IMPRESINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

MÍNIMO 2 COMENSALES

40€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

05

RESTAURANTE

LO DE SANCHO



DÓNDE

Passeig de Bonavista, 36 · Grao de Castellón

RESERVAS

649 96 90 47

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

IMPRESINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

MÍNIMO 2 COMENSALES

PAN INCLUIDO

45€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

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

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

IMPRESINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

08

RESTAURANTE

RI&CO BISTRÓ



DÓNDE

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

RESERVAS

673 42 79 44

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

CAFÉ

IMPRESINDIBLE RESERVA

MENÚ MESA COMPLETA

MÍNIMO 2 COMENSALES

40€

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

09

RESTAURANTE

TASCA DEL PUERTO



DÓNDE

Av. del Port, 13 · Grao de Castellón

RESERVAS

964 28 44 81

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

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.





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



CASTELLÓ
Turismo