

XXXII JORNADES DE LA CUINA DELS arrossos

Del 2 al 29 de novembre
VINARÒS 2026

saboreavinaròs
TASTINGVINARÒS

PREMIS

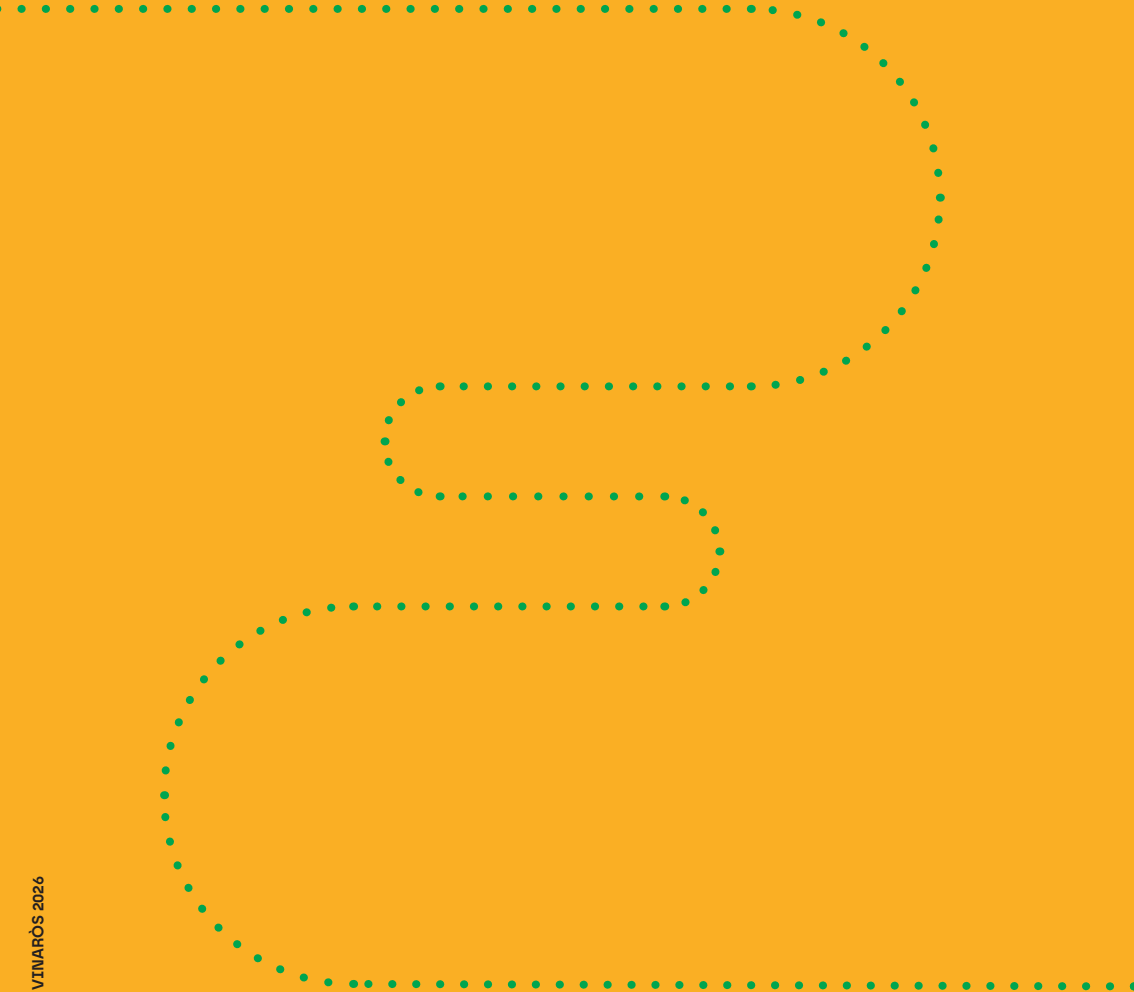
Participa en el sorteig de
dos dinars o sopars per a dos persones
en dos dels restaurants participants
en les jornades.

Emplena el qüestionari mitjançant
el codi QR que et proporcionarà
el restaurant.

PREMIOS

Participa en el sorteo de
dos comidas o cenas para dos personas
en dos de los restaurantes participantes
en las jornadas.

Rellena el cuestionario mediante
el código QR que te proporcionará
el restaurante.



OPCIONS DE MENÚ

OPCIONES DE MENÚ

Restaurants que ofereixen un menú executiu en dies feiners i un menú complet tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen un menú ejecutivo en días laborales y un menú completo toda la semana:

Restlounge La Puerta Azul:

28 € menú executiu / ejecutivo
35 € menú complet / completo

Restaurants que ofereixen el menú complet tota la setmana:

Restaurantes que ofrecen el menú completo toda la semana:

Restaurant Bergantín: 42 €

Restaurant La Isla: 38 €

Restaurant La Bocana de Cha Sisco: 46 €

Restaurant Nou Parada: 38 €

Restaurant Hotel Teruel: 42 €

Restaurant Casa Lina: 40 €

Restaurant Nadiu: 50 €

MENÚS

Mínim dos persones
Mínimo dos personas

Es recomana reserva prèvia
Se recomienda reserva previa

Demana el codi QR en finalitzar i entraràs en el sorteig d'una experiència gastronòmica
Pide el código QR al finalizar y entrarás en el sorteo de una experiencia gastronómica

RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

Av. de Francisco José Balada, 199
Tel. 623 376 947
@restloungelapuertaazul

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

MENÚ EXECUTIU (dl. a dv.) / MENÚ EJECUTIVO (lun. a vie.)

ENTRANTS / ENTRANTES
Cruixent de tàrtar de tonyina amb mango i alvocat / Crujiente de tartar de atún con mango y aguacate
Calamars amb panko i maionesa de llima dolça / Calamares al panko con mayonesa de lima

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER
Senyoret de gamba amb allada i maionesa de safrà / *Senyoret* de gamba al ajillo y mayonesa de azafrán
Arròs negre amb petxines i gambes / Arroz negro con zamburiñas y gambas
Melós de carxofes, boletus i llagostins / Meloso de alcachofas, setas y langostinos
Fideuada de carxofes, alls tendres i calamarets / Fideuá con alcachofas, ajos tiernos y chipirones
Rossejat amb ortigues, allioli de wakame i alvocat / *Rossejat* con ortigas, alioli de wakame y aguacate
Arròs de magret, alls tendres i foie / Arroz de magret, ajos tiernos y foie
Arròs amb verdures de temporada / Arroz con verduras de temporada
Paella valenciana / Paella valenciana

POSTRES / POSTRE
Postres a escollir / Postre a escoger

Aigua / Agua
Café / Café
Celler no inclòs / Bodega no incluida

28 € IVA INCLÒS

MENÚ COMPLET TOTS ELS DIES / MENÚ COMPLETO TODOS LOS DÍAS

ENTRANTS / ENTRANTES
Cruixent de tàrtar de tonyina amb mango i alvocat / Crujiente de tartar de atún con mango y aguacate

Carpaccio de magret amb vinagreta de pistatxos / *Carpaccio* de magret con vinagreta de pistachos

Calamars amb panko i maionesa de llima dolça / Calamares al panko con mayonesa de lima

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER
Senyoret de gamba amb allada i maionesa de safrà / *Senyoret* de gamba al ajillo y mayonesa de azafrán

Arròs negre amb petxines i gambes /Arroz negro con zamburiñas y gambas

Melós de carxofes, boletus i llagostins / Meloso de alcachofas, setas y langostinos

Fideuada de carxofes, alls tendres i calamarets / Fideuá con alcachofas, ajos tiernos y chipirones

Rossejat amb ortigues, allioli de wakame i alvocat / *Rossejat* con ortigas, alioli de wakame y aguacate

Arròs de magret, alls tendres i foie / Arroz de magret, ajos tiernos y foie

Arròs amb verdures de temporada / Arroz con verduras de temporada

Paella valenciana / Paella valenciana

POSTRES A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER

Aigua / Agua
Café / Café
Celler no inclòs / Bodega no incluida

MÀXIM DOS TIPUS D'ARRÒS PER TAULA / MÁXIMO DOS TIPOS DE ARROZ POR MESA

MENÚ OPCIÓ SENSE GLUTEN / MENÚ OPCIÓN SIN GLUTEN

35 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

BERGANTÍN

C. del Varador, s/n
Tel. 627 523 114
@bergantinvinaros

Compromís «QualitatTurística

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Cloïsses al pebre / Almejas a la pimienta

Sépia saltada amb verduretes / Sepia salteada con verduritas

Daus de bacallà sobre crema de pimentó roig / Dados de bacalao sobre crema de pimentón rojo

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Arròs amb cigrons, pernil i all porro / Arroz con garbanzos, jamón y ajo porro

Rossejat amb crema de gambes i calamars / *Rossejat* con crema de gambas y calamares

Rossejat amb rap i sepionet de la punxa / *Rossejat* con rape y *sepionet de la punxa*

Arròs amb llamàntol (sec, melós o caldós) / Arroz con bogavante (seco, meloso o caldoso)

POSTRES / POSTRE

Postres a escollir / Postre a escoger

Aigua / Agua

Café i celler no inclosos / Café y bodega no incluida

42 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

LA ISLA

Pg. de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358
@restaurantelaislavinaros

Compromís a Qualitat Turística

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Croquetes de marisc i maionesa amb curri / Croquetas de marisco con mayonesa al curry

Amanida tèbia amb sépia i ceba caramel·litzada / Ensalada tibia con sepia y cebolla caramelizada

Musclos al vapor / Mejillones al vapor

Calamar a la planxa / Calamar a la plancha

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Negre amb sépia / Negro con sepia

De marisc i peix / De marisco y pescado

Amb rap i carxofes / Con rape y alcachofas

Amb ànec i boletus / Con pato y setas

Caldós amb galeres i sépia / Caldoso con galeras y sepia

POSTRES / POSTRE

Postres casolanes a escollir / Postres caseros a elegir

Café / Café

Aigua de Benassal / Agua de Benassal

Celler no inclòs / Bodega no incluida

38 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

LA BOCANA DE CHA SISCO

Pg. de Blasco Ibáñez, 17
Tel. 625 750 686
@cha_sisco

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de llagostí i poma amb tocs de llima dolça i ratlladura de tòfona / Tartar de langostino y manzana con toques de lima y ralladura de trufa

Crema de galeres amb fonoll i taronja / Crema de galeras con hinojo y naranja

Vieira gratinada amb crema de coliflor torrada, avellana i salsa de mantega de cítrics / Vieira gratinada con crema de coliflor torrada, avellana y salsa de mantequilla de cítricos

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Arròs melós de *gamba riscada* i polp / Arroz meloso de gamba riscada y pulpo

Arròs de galera, carxofes i rovell curat / Arroz de galera, alcachofas y yema curada

Rossejat de Vinaròs, peix de roca i allioli / *Rossejat* de Vinaròs, pescado de roca y alioli

Arròs de gamba blanca amb allada i ortigues de mar / Arroz de gamba blanca al ajillo y ortigas de mar

Arròs de conill, caragols i timonet / Arroz de conejo, caracoles y tomillo

Arròs de costella de porc amb bolets i all tendre / Arroz de costilla de cerdo con setas y ajo tierno

POSTRES / POSTRE

Cremós d'ametla torrada, mel de romer i llima / Cremoso de almendra tostada, miel de romero y limón

Aigua/ Agua

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

46 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

NOU PARADA

C. de Sant Cristòfol, 2
Tel. 964 826 114
@restaurantnouparada

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

ENTRANTS / ENTRANTES

Croqueta cremosa de galera arrebossada amb panko / Croqueta cremosa de galera rebozada en panko

Polp de llotja, cremós de coliflor i cansalada cruixent / Pulpo de lonja, cremoso de coliflor y panceta crujiente

Brioix by: Ca Massita de calamaret i maionesa de salsa de sriracha / Brioche By: Ca Massita de calamaret y mayonesa de salsa de sriracha

Lingot de galta, moniato rostit i salsa *demi-glace* de granada / Lingote de carrillera, boniato asado y salsa *demi-glace* de granada

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Arròs de sépia, cocotxes i gamba roja / Arroz de sepia, cocochas y gamba roja

Arròs a la brutesca de sépia, polp i llagostí de Vinaròs / Arroz a la brutesca de sepia, pulpo y langostino de Vinaròs

Arròs de magret d'ànec, bolets i navalles del Delta / Arroz de magret de pato, setas y navajas del Delta

Arròs del senyoret "tot pelat" / Arroz del senyoret "*tot pelat*"

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postre de la casa

Aigua/ Agua
Café / Café
Celler no inclòs / Bodega no incluida

38 € IVA INCLÒS

HOTEL RESTAURANTE

TERUEL

Av. de Madrid ,11
Tel. 964 400 424
@hotelteruel

APERITIU / APERITIVO

Albergínia a la brasa sobre escabetx de pollastre i sardina fumada / Berenjena a la brasa sobre escabeche de pollo y sardina ahumada

ENTRANTS / ENTRANTES

Tàrtar de tonyina amb ajoblanco i arròs inflat / Tartar de atún con ajo blanco y arroz inflado

Calamars a la romana / Calamares a la romana

Polp, carabassa i manetes / Pulpo, calabaza y manitas

Hot dog de llagostí cruixent / *Hot dog* de langostino crujiente

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Arròs melós de llamàntol / Arroz meloso de bogavante

Arròs del senyoret / Arroz del *senyoret*

Arròs negre de polp, gambes i allioli / Arroz negro de pulpo, gambas y alioli

Arròs d'ànec, bolets i romesco / Arroz de pato, setas y romesco

Arròs de conill, caragols, cigrons i comí / Arroz de conejo, caracoles, garbanzos y comino

POSTRES / POSTRE

Croqueta d'arròs amb llet, xocolate blanc i coco / Croqueta de arroz con leche, chocolate blanco y coco

Aigua / Agua

Café / Café

Celler no inclòs / Bodega no incluida

42 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

CASA LINA

C. de Santa Magdalena, 96
Tel. 864 813 090
@restaurantcasalina

PER A COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Amanida tèbia de polp / Ensalada tibia de pulpo
Secret ibèric amb bolets / Secreto ibérico con setas
Calamarets amb cebeta i Martini / Chipirones con cebolla al Martini
Navalles del Delta / Navajas del Delta

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Paella de magret, foie i bolets / Paella de magret, setas y foie
Paella de polp, gamba roja i sobrassada / Paella de pulpo, gamba roja y sobrasada
Arròs melós de marisc / Arroz meloso de marisco

POSTRES / POSTRE

Postres de la casa / Postres de la casa

Aigua / Agua
Celler no inclòs / Bodega no incluida

40 € IVA INCLÒS

RESTAURANT

NADIU

C. de Costa i Borràs, 22
Tel. 964 845 317
@nadiu.restaurant

SNACKS DE BENVINGUDA / SNACKS DE BIENVENIDA

ENTRANTS / ENTRANTES

Cruixent de sépia amb allioli / Crujiente de sepia con alioli

Seitó fregit amb aire de llima / Boquerón frito con aire de limón

Llagostí de Vinaròs, praliné d'ametla i café, escabetx i *ajoblanco* / Langostino de Vinaròs, praliné de almendra y café, escabeche y ajoblanco

Empanada al vapor de musclos amb tomata i marinera de sobrassada / Empanada de mejillones con tomate y marinera de sobrasada

ARROSSOS A ESCOLLIR / ARROCES A ESCOGER

Arròs d'ànec i boletus / Arroz de pato y setas

Arròs de calamar i galeres / Arroz de calamar y galeras

Arròs de polp amb ceba / Arroz de pulpo encebollado

Arròs de costella de porc i carabassa / Arroz de costilla de cerdo y calabaza

POSTRES / POSTRE

Pastís de formatge brie amb gelat de vainilla mexicana / Tarta de queso brie con helado de vainilla mejicana

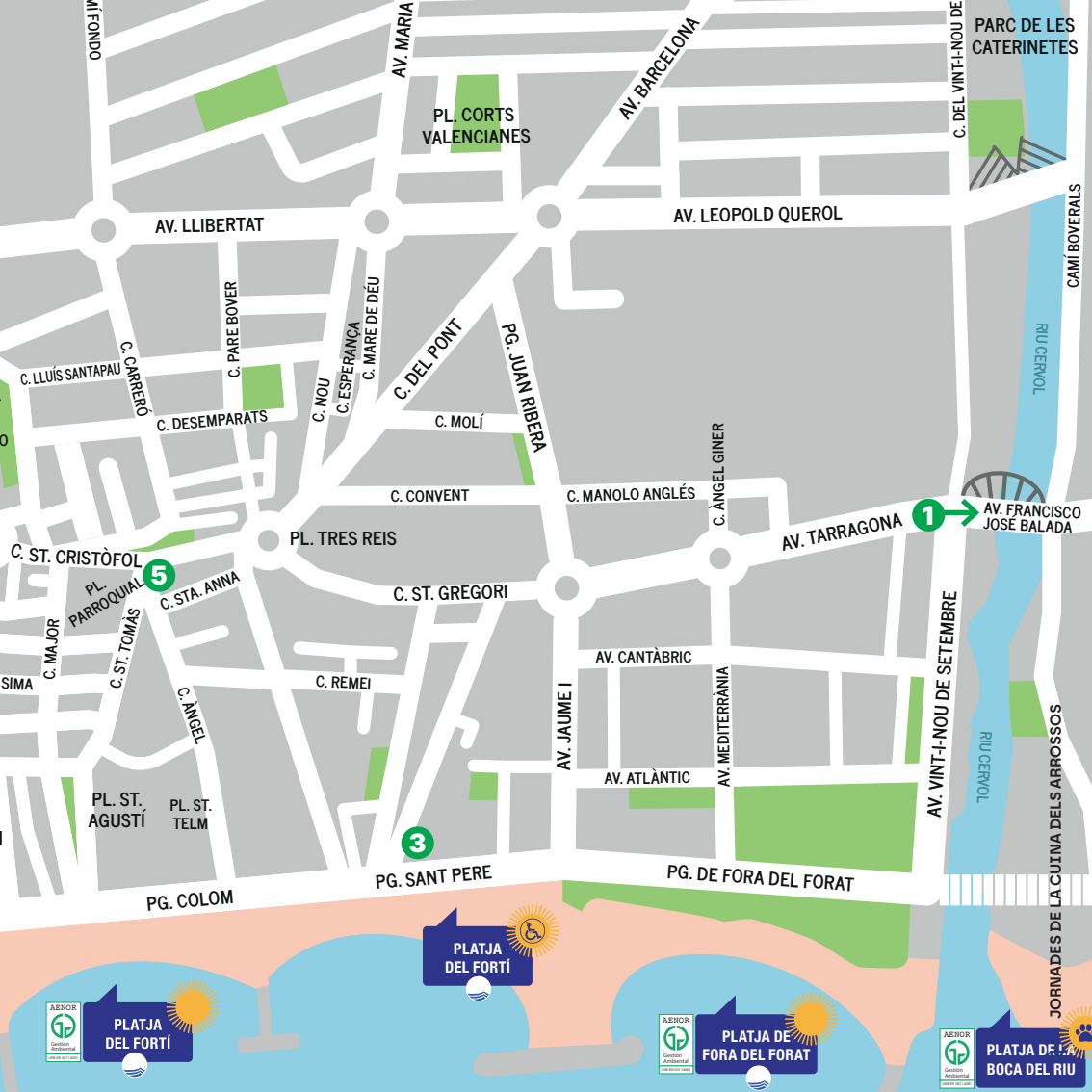
Aigua / Agua

Café i celler no inclosos / Café y bodega no incluidos

EL MENÚ SOLS ESTARÀ DISPONIBLE A MIGDIA / EL MENÚ SOLO ESTARÁ DISPONIBLE AL MEDIODÍA

50 € IVA INCLÒS


1. La Puerta Azul
2. Bergantín
3. La Isla
4. La Bocana de Cha Sisco
5. Nou Parada
6. Teruel
7. Casa Lina
8. Nadiu
C. PILAR
C. ARAGÓ
AV. MADRID
AV. PICASSO
PL. SANT ESTEVE
AV. LLIBERTAT
PL. RÍO CUARTO
C. HOSPITAL
C. FRANCISCANS
PL. MARIA CONESA
PL. HORT DELS ESCRIBANO
C. ST. FRANCESC
C. MAR
C. FEBRER DE LA TORRE
C. RAIMON D'ALÒS
C. ST. JOSEP
PL. JOVELLAR
C. DR. FLEMING
C. A. COMES
C. SOCORS
C. PURÍS
C. CERVANTES
C. CLARA CAMPOAMOR
PL. ESPANYA
C. ST. NARCÍS
PL. JOAN CARLES I
AV. PAÍS VALENCIÀ
C. DR. SANTOS
PL. CONSTITUCIÓ
PAU BÉJAR
C. ARXIPRESTE BONO
PL. PRIMER DE MAIG
C. VARADOR
C. STA. MAGDALENA
C. COSTA I BORRÀS
PL. ST. ANTONI
PLATJA DEL CLOT
LLOTJA
CLUB NÀUTIC
PORT
PG. BLASCO IBÁÑEZ
AENOR
Gestión Ambiental
VINARÒS 2026
16


AV. LLIBERTAT
AV. LEOPOLD QUEROL
PARC DE LES CATERINETES
PL. CORTS VALENCIANES
AV. BARCELONA
AV. MARIA
C. DEL VINT-I-NOU DE
CAMÍ BOVERALS
RIU CERVOL
C. LLUÍS SANTAPAU
C. CARRERÓ
C. PARE BOVER
C. NOU
C. ESPERANÇA
C. MARE DE DÉU
C. DEL PONT
PG. JUAN RIBERA
C. DESEMPARATS
C. MOLÍ
C. CONVENT
C. MANOLO ANGLÉS
C. ÀNGEL GINER
AV. TARRAGONA
AV. FRANCISCO JOSÉ BALADA
C. ST. CRISTÒFOL
PL. TRES REIS
PL. PARROQUIAL
C. STA. ANNA
C. ST. GREGORI
C. MAJOR
C. ST. TOMÀS
C. ÀNGEL
C. REMEI
AV. CANTÀBRIC
AV. JAUME I
AV. MEDITERRÀNIA
AV. ATLÀNTIC
AV. VINT-I-NOU DE SETEMBRE
PL. ST. AGUSTÍ
PL. ST. TELM
PG. COLOM
PG. SANT PERE
PG. DE FORA DEL FORAT
JORNADES DE LA CUINA DELS ARROSSOS
PLATJA DEL FORTÍ
PLATJA DEL FORTÍ
PLATJA DE FORA DEL FORAT
PLATJA DE LA BOCA DEL RIU
1
3
5

CALENDARI 2026 D'ACTIVITATS GASTRONÒMIQUES

La cuina de Vinaròs, segons la temporada, té diferents colors i aromes, és per això que al llarg de l'any organitzem una agenda gastronòmica perquè seguisques gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

CALENDARIO 2026 DE ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

La cocina de Vinaròs, según la temporada, tiene diferentes colores y aromas, es por eso que a lo largo del año organizamos una agenda gastronómica para que sigas disfrutando de Vinaròs y su gastronomía.

Jornades de la Cuina de la Galera
Del 19 de gener al 8 de febrer

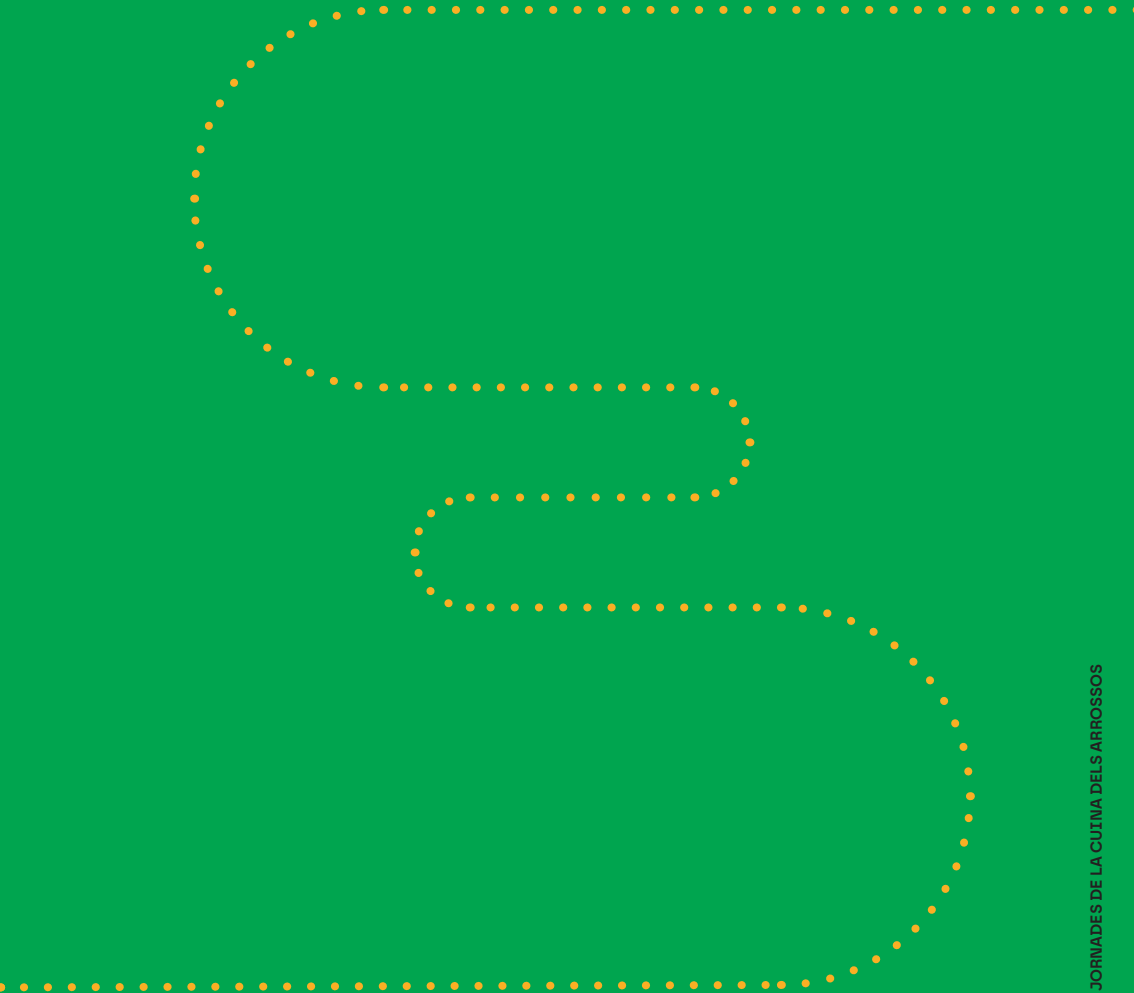
Jornades de la Cuina dels Cítrics
Del 9 de març al 29 de març

Gastrofestival del Llagostí de Vinaròs
6 i 7 de juny

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs
Del 18 de maig al 21 de juny

Dia Mundial de la Tapa
De l'11 al 27 de setembre

JORNADES DE CUINA DELS ARROSSOS
Del 2 de novembre al 29 de novembre



Ajuntament de Vinaròs

Turisme VINARÒS

saboreavinaròs TASTINGVINARÒS

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

COMUNITAT VALENCIANA

L'EXQUISIT mediterrani

saboreaespaña TASTINGSPAIN

GALP COSTA DE AZAHAR

GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura, Aigua, Ramaderia i Pesca

Cofinançat per la Unió Europea

@turismevinaros TurismeVinaros Turisme_Vinaros @TurismeVinaros www.turisme.vinaros.es

OBJECTIUS DE DESENVOLUPAMENT SOSTENIBLE