



Vinaròs, la gastronomia

Vinaròs, la gastronomia

no puedo solamente decir que conozco muy bien la firmeza de las carnes del langostino de Vinaròs como si fuera legítimo hijo de esta ciudad, sino que lo trabajé en mi casa y desde que lo probé, no he vuelto a comprar de otra procedencia ya que, ni en frescura, textura o calidad se puede encontrar mejor

Ricard Canals  




Ricard Camarena

## presentación

La cocina de Vinaròs, según la temporada, tiene diferentes colores y aromas. El clima, las tradiciones y las fiestas conforman una rueda que gira cada vez con más fuerza y sin dejar de crecer alrededor de los fogones.

Antiguamente, en la mesa, la gente se reunía para celebrar fechas importantes o acontecimientos extraordinarios; hoy en día, el sencillo acto de pasar por Vinaròs ya está considerado en sí un hecho especial como para parar y disfrutar de una buena cena bien acompañado, ya que la calidad y buena preparación de la cocina que aquí se prepara lo sugiere.

A un lado del paso más importante creado por los romanos, La Vía Augusta, encontramos extensiones de mandarinos y naranjos. Los primeros dan su fruto nada más pasar los últimos calores del verano. Las variedades primerizas como la "clemensol" nos dicen que empieza el otoño. No importa demasiado, el frío nos hará disfrutar de otras clementinas y las dulces naranjas, ya una golosina de por sí.

Al otro lado, a la orilla del mar, el clima nos deja el resto de invierno para recoger las frutas del frío como las coles de diferentes formas y colores o las versátiles alcachofas, auténticos frutos catalizadores de sabores y agradecidos hasta el alma. Se portan tan bien con las almejas y el resto de marisco como con las aves de corral y otras aves. Las alcachofas dan paso a las habas, guisantes, cerezas y así sucesivamente.

El tiempo va cambiando, y pasando por la primavera llega el tiempo de hermosas sardinas ideales para hacer a la brasa, y unos espléndidos boquerones para sazonar y dejar reposar tranquilamente hasta convertirse unas brillantes anchoas. Éstas, siempre acompañantes incansables de los pimientos rojos y las berenjenas asadas que nos regala el verano.

El calor sigue pidiendo salir a la calle, y eso se celebra en una terraza con unos buenos mejillones con salsa verde, tellinas al vapor o navajas y caracoles acabados de hacer. Vinaròs es una tierra agradecida por el mar.





Y aunque cualquier aliño ayuda a mejorar un plato, en el caso de Vinaròs, el aceite de oliva procedente de los campos de olivos de su término y la comarca del Maestrat, son el mejor acompañante. Muchos de estos olivos superan los mil años de vida y, resguardados al abrigo de la Antigua Ciudad Ibera de la cima del Puig, el jugo que se extrae lentamente de su molturación ya nos consta que por aquellos tiempos era bienpreciado.

Desde Vinaròs partían barcos hacia el Antiguo Imperio Romano, cargados del preciado aceite y el vino que por estas zonas de interior se preparaba. El puerto de Vinaròs siempre ha tenido un importante papel en el día a día del País, y a fecha de hoy, continúa siendo un referente tanto a nivel pesquero como comercial.

Y de este puerto pesquero sale el preciado crustáceo rey de los mares y las mesas de Vinaròs y comarcas del país. No podemos hablar de otro que del famoso langostino de Vinaròs, pescado la mayor de las veces aún como antes. Con tradicionales artes de pesca totalmente selectivas y respetuosas con el resto de especies con las que el langostino convive. Este modo de extracción lo hace único y de una calidad insuperable, y tanto la riqueza de corrientes de las aguas como la abundancia de alimento para su crecimiento hacen al langostino de Vinaròs merecedor del calificativo de uno de los mejores, si no el mejor, de todo el Mediterráneo.

Para mi, como cocinero, sería muy fácil hablar y elogiar un producto de sobra reconocido como éste, pero dada la circunstancia que trabajo en un pueblo pesquero, con productos locales tan y tan frescos como de grandísima calidad, no puedo solamente decir que conozco muy bien la firmeza de las carnes del langostino de Vinaròs como si fuera legítimo hijo de esta ciudad, sino que lo trabajo en mi casa y desde que lo probé, no he vuelto a comprar de otra procedencia ya que, ni en frescura, textura o calidad se puede encontrar mejor. El langostino de Vinaròs es para mi auténtica representación sávida y cualitativa del más delicioso fruto de la mar que aún hoy día podemos denominar como gran placer gastronómico al alcance del buen gourmet.

Para acabar estas líneas solo me queda recomendaros la visita a Vinaròs y que probéis su gastronomía.

¡No os arrepentiréis!





## Vinaròs Gastronòmic

El club de producto turístico gastronómico de Vinaròs

Los clubs de producto turístico de Vinaròs nacen como propuesta del Patronato de Turismo y el Ayuntamiento de Vinaròs a raíz de la realización del Plan de Marketing Turístico de Vinaròs y de acuerdo con las líneas estratégicas marcadas por el Plan Estratégico de Turismo ESPAÑA 2020, que apoya este modelo de gestión como forma de comercialización y promoción de un destino.

En 2009 nace el club gastronómico de Vinaròs. La iniciativa surge de la importancia del sector gastronómico en la ciudad. El reconocimiento que tiene la gastronomía de Vinaròs por medio de su producto más emblemático, el langostino de Vinaròs, dan fuerza a la idea de crear un club que propicie una mejor promoción y comercialización de la ciudad como destino turístico gastronómico.





## VINARÒS GASTRONÒMIC



En la Costa del Azahar castellanense la gastronomía vinarocense es una de las que marca tendencia respecto a innovación y calidad. Fruto de esto es la apuesta por dar un paso más y crear el club de producto turístico gastronómico. Para dar a conocer el club se ha creado una marca identificativa, a la que se ha añadido el texto: Vinaròs Gastronòmic. La marca está representada a través de un logo compuesto por dos cubiertos situados en forma de V. La V significa Vinaròs pero también ok o visto bueno de calidad.

Vinaròs gastronòmic ha nacido pues en tierra aliñada. El colectivo de cocineros y restaurantes locales ha demostrado su experiencia y saber hacer en innombrables ocasiones, lo que es una clara muestra del dinamismo de este subsector turístico en la economía local.

Los principales beneficiarios de este club son los restaurantes, pero también queda espacio para que en un futuro se puedan incorporar las cafeterías, vinotecas o tiendas de alimentación. El objetivo pasa por fomentar una gastronomía de calidad entre todos los oferentes de esta tipología de servicios en Vinaròs. El destino Vinaròs apuesta de este modo por una cultura de la calidad que tiene como base su tradición gastronómica.

El club gastronómico de Vinaròs no pretende substituir a nadie, sino todo lo contrario, el objetivo pasa por unir esfuerzos entre todos los agentes del sector de la restauración y alimentación sin que cada uno deje de hacer su trabajo.

El club está trabajando en la organización de jornadas gastronómicas, en la transmisión de una mejora de la calidad entre sus asociados, en la búsqueda de los mejores canales de promoción y comercialización para dar a conocer la gastronomía de Vinaròs.

En esta guía presentamos los nueve establecimientos vinarocenses que han alcanzado, en la 1ª fase de inicio del club, los criterios establecidos por la Mesa de Trabajo multisectorial turística, que se creó a tal efecto. No obstante, el carácter de continuidad con el que se concibe el proyecto posibilita que tanto los restaurantes que no han podido acceder, como los que han desestimado la idea en un principio, tengan aún la opción de formar parte de los clubs en un futuro.





## La despensa

En la cocina vinarocense se encuentran diferenciadas dos familias de productos perfectamente complementarias entre sí. Por una parte todos los productos del mar y por otra, los del campo.

En el caso de la pesca, la diversidad de flota y tipo de trabajo en particular de cada una de ellas da la posibilidad de congeniar multitud de variedades y especies extraídas del mar. Por los tipos de captura podríamos desglosar dos: la pesca de diferentes especies de pescado y marisco realizada con la pesca del buey y por otra parte, la pesca de pescado azul con la modalidad de la luz.

Esta última es de una importancia vital tanto para el puerto pesquero como para toda la población. En la época de mayor confluencia de paso de pescado azul por el Mediterráneo y coincidiendo con el inicio del verano, se congregan en Vinaròs más de 80 embarcaciones de todo el litoral español que de manera incansable persiguen el preciado "oro azul".

Pero, son muchas aún las pequeñas embarcaciones que de manera artesanal, y siguiendo las más antiguas costumbres y tradiciones marineras, faenan con ayuda de rudimentarias piezas de red para llevar a las mesas más golosas los langostinos, bogavantes, caracoles, rodaballos y otras delicias que los fondos pesqueros de Vinaròs nos ofrecen.





Platos de tiempos lejanos nos conducen por el recetario vinarocense a través de sus *suquets* de pescado, *all i pebre de locha* y langostinos, *llandetes* de salmonete con patatas, las conservas como las anchoas o las sardinas en escabeche, pulpo *sulsit*, secado y asado o con *allíoli*, sepías a la brutesca, caballa *xapà* o los incontables arroces, como el de galeras, arroz a *banda*, *arrossejat*, la paella o el arroz con *espardeñes*.

Cada día, a primera hora de la mañana y de la tarde, se subastan las capturas que los marineros llevan a puerto, esta actividad puede visitarse en los locales de la cofradía situados en el mismo puerto pesquero justo a pie de mar.

En cuanto al campo, podríamos dar muchas explicaciones de la unión entre Vinaròs y la huerta; tales como que en el escudo de la ciudad aparece en primer plano una vid; o que su término municipal lo delimitan dos ríos al norte y al sur, confirmando así la riqueza de sus tierras; pero, tal vez, con dar un buen paseo por el recién renovado mercado municipal las dudas serán más que satisfechas. La riqueza de verduras y hortalizas en época estival favorecen platos hechos con éstas, tanto a la brasa como al horno. Las berenjenas rellenas, las empanadillas de tomate y pimiento, patatas al *caliu* o las refrescantes sandías y melones aportan color y dulzura a la mesa estival.





En invierno, son las coles y coliflores las que ganan terreno. Las setas, entre ellas el rey Rovelló (niscaló), y las carnes tanto de buey como de cordero, las preciadas costillas de cabrito rebozadas, los chuletones de buey a la piedra, la caldereta de cordero del Maestrat o el *tombet* siempre serán bien acompañados de las deliciosas alcachofas que aquí se cultivan. Y del mismo modo que el río llega al mar, en tiempo de mucho frío, las preciadas trufas del interior de la provincia de Castelló se hermanan con los productos más humildes y sencillos para dar como resultado de la unión innumerables viandas como los canelones de pollo de corral con trufa o el cordero trufado relleno.

Auténticas piruetas gastronómicas ya cocinadas y conocidas por nuestros antecesores en tiempos lejanos. Sin ir más lejos, los romanos nos dejaron constancia de cómo y de qué manera era mejor cocinar las setas y las trufas, de la misma forma que describieron el mejor modo de conservar sus perfumes para disfrutarlas al máximo.





El otro complemento de la mesa no puede ser otro que todo aquello que esté relacionado con los hornos. Los panes, cocinados en hornos redondos de piedra alimentados por la leña de nuestros olivos, resultan de la herencia de todo el tiempo de ocupación musulmana en Vinaròs.

La larga lista de comidas que por tradición se han llevado a cocer al horno, en días tan marcadamente festivos como los jueves, han dejado grabados platos tan antiguos como las *farinades* de cabello de ángel o de *repassos*, las *mones*, todas las *llandetes* en la más amplia posibilidad de ingredientes que las conforman, el arroz al horno, los rellenos o las empanadillas dulces como la de manzanas agridulces y saladas como la de tomate y atún de *sorra*. La parte divertida, por decirlo de alguna manera de esta tradición, era que el homero tenía como derecho adquirido el poder cobrar su parte de la misma *llanda* que había cocido. Y en muchos casos, estos *talls de coc* que se habían cobrado, volvían al mostrador del horno para ser revendidos.





## El langostino de Vinaròs

En la costa de Vinaròs existen abundantes y ricos caladeros que ofrecen gran variedad de pescados y mariscos. El pescado de este litoral es capturado por la flota artesanal con métodos respetuosos que garantizan el equilibrio ecológico de nuestras preciadas reservas pesqueras. Gracias al esfuerzo de los pescadores, el producto llega al mercado cada día en unas condiciones óptimas de frescura y calidad.

Es necesario destacar que la calidad y textura del langostino de Vinaròs es diferente respecto a otras capturas de la costa mediterránea, a causa de las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y atemperado durante todo el año. Combinación que da lugar a una elevadísima CALIDAD.

De aspecto, es un langostino increíble, tanto por la elegancia y sutileza de su sabor exquisito, como por su carnosidad. Un producto incomparable y único con una producción limitada y localizada en el litoral mediterráneo de aguas transparentes que va desde el Delta del Ebro hasta Peñíscola.

El langostino de Vinaròs presenta un tamaño que puede llegar hasta los 20 centímetros en los ejemplares grandes, y con un grosor muy considerable. Su color fluctúa entre los rosáceos y marrones, con una serie de bandas transversales en su abdomen y la característica bandera republicana en su cola. Tonos que se ven matizados por el brillo de su frescura, que le proporciona reflejos de color naranja vivo.



Físicamente tiene unas características distintivas, la carnosidad y fuerza de su cuerpo. En cuanto a su sabor, puede afirmarse que se trata de uno de los langostinos más sabrosos de la Península. La delicadeza de su sabor se debe a la riqueza de alimentos de las aguas de esta costa, enriquecidos por los depósitos del río Ebro, que confieren a sus carnes unas características organolépticas especiales.

Elegante, porque su sabor es exquisito, incomparable, porque el langostino de Vinaròs es único, y sorprendente por la cantidad de sensaciones que despierta su degustación. El langostino de Vinaròs es pues un producto de calidad indiscutible con un futuro prometedor, que día a día está conquistando un merecido espacio en la alta gastronomía española

## Denominación de origen

Los langostinos comercializados por las cofradías de pescadores de la provincia de Castellón podrían contar en un futuro con la denominación de origen Langostino de Vinaròs. En Vinaròs se está trabajando desde hace varios años en poder implantar esta denominación de origen o la de producto de calidad.

El Instituto de Calidad Agroalimentaria Valenciano, órgano dependiente de La Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación ha recomendado que los langostinos capturados en los puertos de la provincia de Castellón, o sea, Vinaròs, Benicarló, Peñíscola, Castellón y Burriana lo hagan bajo la marca "D.O. Langostino de Vinaròs".

Las Cofradías de pescadores de toda la provincia están de acuerdo en aceptar la denominación de origen Vinaròs para todas las capturas que se realicen en este ámbito territorial. Así pues, el Ayuntamiento de Vinaròs ha trasladado al Instituto de Calidad Agroalimentaria Valenciano la necesidad de crear un órgano en el que estuvieran representadas todas las partes, a través del cual se creara la reglamentación por la que se basaría esta denominación de origen y cuáles serán las características mínimas necesarias para que un langostino pudiera tenerla.

Vinaròs ha realizado siempre un gran esfuerzo por la promoción de este crustáceo de indudable calidad. Buena prueba de ello es el Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino, que ha adquirido un gran renombre y repercusión.



El calendario de actos y acontecimientos gastronómicos que tienen lugar en Vinaròs es sumamente amplio.

#### Fiestas del Langostino.

Es el acto de carácter gastronómico y turístico de mayor tradición y antigüedad. Se celebran en el mes de agosto, mes de tradición turística por excelencia en la costa mediterránea española. Estas fiestas nacen en los años 60 del pasado siglo con la idea de dar a conocer la oferta turística del municipio a través de un reclamo de enorme calidad, el langostino. Para ello, el entonces alcalde, el sr. Francisco José Balada escoge el langostino como producto singular y de contrastada calidad y en base a él, la imagen turística de la ciudad comienza a dar sus primeros pasos.

De entre las primeras fiestas del Langostino cabe destacar las de 1965. En ese año, el invitado de honor fue el polifacético pintor Salvador Dalí. Aquella visita situó a Vinaròs en el mapa turístico de España y de paso dio a conocer, su producto gastronómico más destacado, el langostino.



*Rubén Sánchez y Francisco Javier García,  
del Restaurante El Bodegón de Daimiel, Ciudad Real,  
ganadores del Langostino de Oro 2008*



*Jurado de la edición 2007. Presidente del jurado, Jordi Roca (3 estrellas Michelin).*

Hoy en día, las fiestas del langostino siguen siendo la mayor atracción de Vinaròs en el mes de agosto. El acto más singular de las mismas es la popular degustación de langostinos que se realiza en el paseo marítimo de Vinaròs. En él se reparten hasta 300 kg de este manjar entre los miles de personas que se dan cita en el evento.

#### Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino

Desde el año 2003 se ha retomado el popular Concurso de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs, que con anterioridad se venía realizando, desde el año 1964, en coincidencia con las Fiestas del Langostino. Tras su desaparición se vuelve a recuperar, trasladándolo al mes de septiembre, durante los actos de celebración del otorgamiento de la carta puebla a la ciudad.



La realización del Concurso es una magnífica oportunidad para ver a cocineros de toda España preparando sus recetas más especiales, teniendo como ingrediente principal al Langostino de Vinaròs. Para la organización del concurso, que se realiza abierto al público, se ha contado en los últimos años con cocineros de reconocido prestigio y valía como Martín Berasategui, Carne Ruscalleda, Jordi Roca y Ricard Camarena.

#### Jornadas de Cocina Aplicada al Langostino

Éstas jornadas se organizan por parte de los restauradores pertenecientes al club de turismo gastronómico. Como no podría ser de otra manera, el langostino de Vinaròs es el protagonista principal de estas jornadas, que se organizan en el mes de septiembre, coincidiendo con la celebración del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs.



#### Noviembre, mes de los arroces

Desde hace 15 años el mes de noviembre es en Vinaròs el mes de los arroces. La Asociación de Hostelería de Vinaròs ha desarrollado, con un éxito destacado, unas jornadas que son un claro catalizador de la oferta turística gastronómica en las comarcas del norte de Castellón. En el mes de noviembre el arroz es el ingrediente a través del cual, los restauradores preparan unos menús deliciosos.

**Degustación de paellas populares durante la celebración de San Sebastián y Nuestra Señora de la Misericordia.** San Sebastián se celebra el 20 de enero y N<sup>ra</sup> Señora de la Misericordia el 1<sup>er</sup> domingo de junio. Ambos son los santos patronos de la población y desde tiempos inmemoriales, en estos días se invitaba a todos los pobres de la población a caldero de arroz. Con el paso del tiempo esta tradición se ha transformado en una degustación popular de paellas realizadas por la Asociación de Hostelería de Vinaròs y promovidas por el ayuntamiento.

#### Paellas de las comparsas del Carnaval de Vinaròs

Coincidiendo con la celebración del Carnaval de Vinaròs, fiesta declarada como de Interés Turístico Autonómico, las 33 comparsas que participan, se reúnen en una comida de hermandad en la que la paella es el plato principal de la fiesta y la comida, siendo elaboradas por los propios integrantes de las comparsas.

#### Fiestas de la virgen del Carmen.

Se celebran el 16 de julio. La fiesta es organizada por la Cofradía de pescadores de San Pedro en honor de su patrona, la virgen del Carmen. Ese mismo día, después de la celebración de la misma y de la procesión marítima se invita a todos los asistentes a una sardinada popular en las instalaciones del puerto. Cabe destacar que el puerto de Vinaròs se distingue por la gran cantidad y calidad de capturas de esta especie pesquera.



### Carme Rusalleda

Fue presidenta del jurado del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs en el año 2006. Pero su vinculación con Vinaròs no se limita al concurso de cocina ya que fruto de su amistad con el genial compositor vinarocense Carles Santos decide crear y dedicarle una receta denominada Salmonete Carlos Santos que encontrarán en esta guía.

En julio de 1988 abre, junto a su marido Toni Balam, el restaurante Sant Pau, que en sólo tres años consiguió su primera estrella de la Guía Michelin. En 2004 abrió un restaurante de cocina catalana en Tokio, también llamado Sant Pau. En la actualidad es la única mujer del mundo que posee seis estrellas de la Guía Michelin, por su restaurante en Sant Pol de Mar, cerca de Barcelona, y por su restaurante en Tokyo. Su cocina está fundamentada en la tradición, cocina catalana pero dando siempre un toque de modernidad. Se preocupa por que su cocina sea saludable, por lo que se centra en productos de temporada de calidad, añadiendo 'cierta poesía' a lo que cocina.



### Martín Berasategui

En la edición 2006 del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino de Vinaròs colabora con el departamento de Turismo del Ayuntamiento de Vinaròs en la organización del acto promocional y de presentación del concurso en la ciudad de San Sebastián, más concretamente en el palacio Kursaal. Para tal ocasión, preparó la receta Langostinos al Carbón, la cual también aparece en esta guía.

El restaurante Martín Berasategui se ha colocado por méritos propios entre las grandes citas gastronómicas internacionales. Este donostiarra inquieto y enamorado de su trabajo está considerado una referencia de la alta gastronomía, galardonado con tres estrellas Michelin y reconocido por sus altas puntuaciones en todas las guías gastronómicas del mundo, practica una cocina que algunos definen como ligera, imaginativa, fresca, inmediata y elaborada con técnica preciosista.

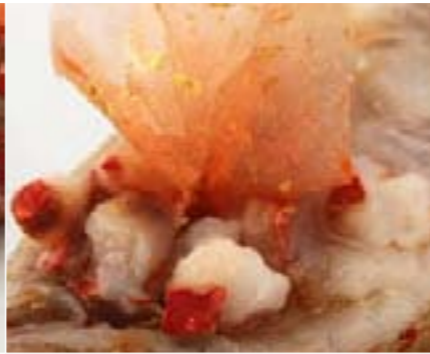


### Ricard Camarena

En la edición 2008 del concurso este genial cocinero valenciano fue el presidente del jurado. En su restaurante de Gandia, el Arrop, suele utilizar el langostino de Vinaròs como materia prima para la elaboración de alguna de sus recetas más especiales.

Junto con su esposa, M<sup>l</sup>Carmen Bañuls, en el verano de 2004 abre sus puertas en Gandia el restaurante Arrop. Poseedor de una Estrella Michelin, con una cocina original y un recetario renovado que no olvida sus raíces valencianas, en Arrop sirven una comida contemporánea, platos de alta cocina elaborados por jóvenes chefs. Son auténticos a la hora de recuperar viejas recetas para el siglo XXI y renovarlas. Las mezclas de texturas son muy habituales. De Ricard destacan sus manos, capaces de proyectar la tradición culinaria valenciana hacia el futuro, y la pasión por su oficio que le permite atreverse en cada plato que elabora.





Carme Ruscalleda  
Rte. Sant Pau.

*los ingredientes*

*Para el pescado:*

6 salmonetes grandes

*Para la morcilla magra-vegetal:*

20 grs. judía verde escaldada, 20

grs. espinaca escaldada, 10 grs.

puerro escaldado, 2 grs. perejil, 20

grs. piñones y 20 grs. de pasas

picados, 100 grs. de papada y 50

grs. de tocino magro de cerdo

picados, sal, pimienta, aceite de oliva,

6 láminas de tocino curado, muy fino.

*Para los langostinos:*

6 langostinos de Vinaròs.

*Para la salsa "pebrescu":*

2 ajos asados, 1 pimiento verde

asado, mostaza verde, perejil

6 almendras tostadas, un carquiñol,

sal, pimienta, aceite y vinagre.

*Para el pescado:*

Limpiar, desescamar y filetear sin separar el lomo de la cabeza. Reservar el hígado y el estómago para preparar la salsa "Opera".

*Para la morcilla magra-vegetal:*

Saltear ligeramente los vegetales y añadir la carne picada, arreglar de sazón.

*Para los langostinos:*

Pelar y pulir los langostinos, excepto la cola. Reservar las cabezas para la salsa "Opera"

*Para la salsa "pebrescu":*

Machacar todos los ingredientes al mortero y ligar con el aceite y el vinagre.

*Para la salsa "Ópera"*

Dorar las cabezas de langostinos en aceite. Añadir los interiores de los salmonetes, 1 ajo picado, 2 tomates rallados,

y la pulpa de 1 ñora. Sofreír a fuego lento 15 minutos. Añadir 1 cucharada de vino rancio y después 200 ml. Agua. Reducir, colar y arreglar de sazón.

*Para la textura "Teixit-Roqué" (Dedicado a M<sup>o</sup>.Angela Roqué):*

Hervir 3 minutos 100 grs. de patata líquida con 50 grs. de tomate licuado. Estirar sobre papel de horno y espolvorear con oro en polvo. Dejar secar una noche y recortar, arremolinando como un tejido plisado y secando al horno a 40°C.

*Acabado y presentación*

Cortar el filete de salmonete a la altura de la cintura, picar, salpimentar y rellenar el hueco entre el lomo y la espina. Estirar una lámina de tocino blanco y rellenar con la farsa de la butifarra, enrollando y uniendo con la cola de langostino. Sujetar con un palillo y hornear a 190 °C con aceite y vermouth 3 minutos. Servirlo sobre salsa opera , junto a un poco de pebrescu y el tejido "Roqué" sobre el lomo de los salmonetes.

*La receta que aquí presentamos es una versión resumida de la original. La versión completa se puede encontrar en [www.langostinodevinaros.com](http://www.langostinodevinaros.com)*



Martín Berasategui  
Rte. Martín Berasategui

*los ingredientes*

*Para el caldo:*

8 cabezas de bogavante, 3 kg. de galeras, 4 cebollas (paisana), 10 zanahorias (paisana), 3 puerros (paisana), 30 l. de agua, 180 grs. de sal, aceite, 5 tomates (tacos), 200 grs. brandy, 8 dientes de ajo.

*Para los langostinos:*

10 de langostinos de Vinaròs (35 unid./kg.),  
10 palos de brocheta.

*Para el carbón:*

1/2 bolsa de té ahumado (China Terry).

*Para el germen de soja:*

1 paquete de germen de soja, mantequilla noisette, sal fina.



*Para el caldo:*

Dorar las cebollas y los ajos en el aceite, añadir el puerro, dorar, poner el tomate y dejar pochar hasta que empiece a pegarse.  
Poner las cabezas y las galeras, rehogar todo.  
Cuando esté seco el fondo, añadir el brandy y flambear.  
Meter el agua, la sal y cocer cuatro horas a fuego muy lento. Colar y clarificar.

*Para los langostinos:*

Cocer los langostinos y pelar solo el cuerpo, quitarle el cordón de tripa y meter un palo de brocheta por la cola hasta la cabeza.  
Cocer en horno a 100° C durante tres minutos.

*Para el carbón:*

Triturar en thermomix el té ahumado (China Terry).

*Para el germen de soja:*

Calentar la mantequilla noisette y saltear en ella el germen de soja, sazonar y colocar en el fondo de los platos.

*Acabado y presentación*

Colocar en el fondo de los platos el germen de soja salteado y, encima, colocar los langostinos ya cocinados.  
Espolvorear con el polvo de té y sacar el caldo en una jarra aparte.





Ricard Camarena  
Rte. Arrop

*los ingredientes*

*Para el jugo de clóchinas:*

2 kg. de clóchinas limpias,  
1 limones a rodajas, ½ manojo  
de perejil picado groseramente,  
75 ml. Vino blanco seco,  
1 cuch. de pimienta negra en  
grano, 1 hojas de laurel,  
½ cabeza de ajos machacada

*Para el jugo de  
moluscos y vainas:*

470 grs. de jugo de clóchinas  
200 grs. de vainas de guisantes  
cortadas en juliana

*Además:*

250 grs. de guisantes del  
maresme ya pelados, 3  
tirabeques, 2 germinados de  
guisantes, Cebolletas cocktail  
confitadas, Aceite de arbequina



*Para el jugo de clóchinas:*

Disponer todos los ingredientes en un rondón. Tapar y filmar a conciencia con papel film. Poner al fuego y retirar cuando empiece a salir vapor de la tapa. Reposar 1 hora. Colar y pasar por un colador de tela.

*Para el jugo de moluscos y vainas:*

Introducir el jugo de clóchinas muy frío junto con las vainas en la thermomix. Triturar a máxima potencia durante un minuto. Colar y texturizar con 4 grs de xantana por litro.

*Acabado y presentación:*

Estofar en un cazo con un poco de aceite, los tirabeques y las cebolleta. Añadir los guisantes y el jugo de moluscos y vainas. Hervir durante 3 minutos e ir ligando con aceite de arbequina como si de un pil-pil se tratara. Reposar un minuto y emplatar, decorando con los germinados de guisantes.







Gerente:  
Carlos Albiol



## Suquet de gallo de mar con almejas y langostinos de Vinaròs

Restaurante Bergantín

### Restaurante Bergantín

C/ Varadero, s / n  
964 455 990

Tipo de cocina: marinera

Especialidades: arroces,  
pescados y mariscos

Vivero de langostas

Precio medio 35 a 40 €

Cierra domingo noche y lunes

### los ingredientes (4 personas)

- 1 gallo de mar de 1 kg.
- ½ cabeza de ajos
- ¼ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 1 tomate maduro
- 1 litro de fumet de pescado
- 4 patatas grandes
- 12 almejas
- 8 langostinos de Vinaròs
- sal
- aceite de oliva

Tiempo aproximado: 25 min.

### la preparación

En una sartén con aceite sofreiremos los ajos picados, y una vez dorados añadiremos los pimientos que habremos troceado previamente, por último incorporamos el tomate cortado a dados. Lo sofreiremos bien todo.

Pelaremos y cortaremos las patatas panaderas y las introduciremos dentro del sofrito. Una vez esté todo bien dorado, incorporamos el caldo de pescado. En cuanto empiece a hervir, metemos el gallo que hemos cortado en 4 trozos, los langostinos y las almejas, cuando esté todo bien cocido lo sacamos y finalmente emplatamos.





Gerente:  
Javier Ramos

Restaurante  
La Cocina de Javier Ramos  
Av. Barcelona, 11  
610 035 059

Cocina marinera/mediterránea  
Especialidad: mariscos,  
pescados y arroces  
Precio medio: 25 €  
Cierra domingo noche y lunes

#### los ingredientes (4 personas)

1 merluza entera ( 1.200 grs.)  
pedir que la abran como un libro y separen la  
cabeza y la espina  
6-7 ajos  
aceite de oliva virgen extra  
una guindilla  
vinagre de jerez  
sal

Tiempo aproximado: 20 min.

#### la preparación

Calentaremos el horno a máxima potencia (250 grados) con la bandeja/fuente manteniéndola en el horno de manera que cuando posteriormente añadamos el pescado ya esté caliente. Mientras, en una fuente colocamos los lomos de merluza y los embadurnamos por encima con aceite de oliva, añadimos sal. A continuación, sacaremos la bandeja del horno, ponemos un poco de aceite e incorporamos el pescado. Horneamos 7-8 minutos a 250°. En una sartén pequeña echaremos aceite de oliva y doraremos los ajos cortados en láminas y la guindilla cortada en rodajas.

#### la presentación

Por último, sacaremos el pescado del horno y regaremos bien con un buen chorro de vinagre por encima y a continuación echaremos el refrito de ajos muy caliente, debido a que tiene que "chisporrotear" al echarlo sobre el pescado con el vinagre.

Manitas de cerdo rellenas de setas y trufa

Restaurante  
Rafel lo Cristalero



Gerente:  
Emilia Doménech

Restaurante  
Rafel, lo Cristalero  
C/ Cervantes, 2  
(Esq./ Pablo Bejar)  
964 402 048

Cocina mediterránea  
Especialidad: arroces, mariscos,  
carnes y pescado  
Precio medio: 30 €  
Cierra martes noche



*los ingredientes (4 personas)*

6 manitas de cerdo  
300 grs. de setas  
trufa negra

*Tiempo aproximado:* 30 min.

*la preparación*

Pondremos una cazuela con agua al fuego y herviremos las manitas de cerdo y seguidamente las deshuesaremos.  
Aparte, pondremos a calentar aceite en una sartén y sofreiremos las setas incorporando la trufa rallada.  
Por último horearemos durante 15 minutos a 180°





Gerente:  
José Castell Vericat



**Restaurante La Isla**  
C/ P<sup>o</sup>. San Pedro, 5  
964 452 358

*Cocina marinera*  
*Menú degustación, rodaballo*  
*al hinojo, arroces marineros,*  
*fideuà, postres caseros*  
Precio medio: 35 a 50 €  
Cierra domingos noche y lunes  
Cierra primera quincena  
octubre y Navidad

**los ingredientes (4 personas)**

- 1 rodaballo de 1,8 kg.
- 12 langostinos de Vinaròs
- 3 zanahorias cortadas a trozos pequeños (en juliana)
- ½ cebolla cortada a trozos pequeños (en juliana)
- 8 tallos de hinojo tierno cortado a trozos pequeños (en juliana)
- aceite de oliva
- sal

*Tiempo aproximado:* 25 min.

**la preparación**

Limpiamos el rodaballo, lo cortamos a trozos y salamos al gusto. En una sartén plana, pondremos media tacita de aceite de oliva y pocharemos todas las verduras, a media cocción añadiremos el rodaballo dejar cocer unos minutos y seguidamente lo ponemos al horno durante 10 minutos a temperatura media.

**la presentación**

Pasado este tiempo, añadiremos los langostinos y al horno otra vez durante 4 minutos más y listo para servir.



Gerente:  
Salvador Alcaraz



Rte. Langostino de Oro  
C/ San Francisco, 31  
964 451 204

Cocina marinera y de mercado  
Especialidad en cocina marinera  
Precio degustación: 30 €  
Precio especial pintxos: 25 €  
Cierra lunes

**los ingredientes (4 personas)**  
Caldo de pescado o de verdura  
400 grs. de arroz  
200 grs. de langostinos de Vinaròs  
150 grs. de foie  
100 grs. de mantequilla  
200 grs. de col china  
200 grs. de setas  
1 clavo  
10 grs. de jengibre rallado  
10 grs. de pimentón rojo dulce molido  
1 copa de jerez  
aceite de oliva  
sal

Tiempo aproximado: 35 min.

**la preparación**

Salteamos todas las verduras juntas, cuando éstas hayan tomado una textura de color, añadimos el arroz y lo sofreímos durante 3 o 4 minutos. Añadimos el caldo y el colorante (pimiento rojo molido). Comprobamos de sal y lo introducimos en el horno a temperatura media durante 15 minutos. Es conveniente que el arroz quede un poquito al dente.  
Salteamos el foie con un poco de aceite y con éste mismo saltearemos los langostinos.

**la presentación**

La presentación de este plato es en molde redondo, por lo tanto moldearemos el arroz y añadiremos los langostinos y el foie.





Gerente:  
Alfredo Barberà



### Restaurante La Ermita

La Ermita  
964 456 847

Cocina tradicional mediterránea

Especialidad: paellas y arroces,

fideuà, carnes a la brasa y tapeo

Precio medio: 21 €

Abierto todo el año excepto 25

diciembre y 1 de enero

En caso de evento,

durante invierno, previa reserva

mínima 15 personas,

se abrirá por la noche.

### los ingredientes (4 personas)

400 grs. de arroz,  
4 gambas rojas, 300 grs. de mejillones,  
100 grs. de caracoles de tierra,  
1 pieza de costilla de cerdo, conejo y pollo por  
persona, 100 grs. de judía verde,  
100 grs. de garrofón, 1 tomate,  
2 alcachofas de temporada, 0.5 grs. de azafrán,  
romero, aceite de oliva virgen y 100 grs. de  
picada de ajo y perejil (4 dientes de ajo y un  
manojito de perejil)

Tiempo aproximado: 45 min.

### la preparación

Primero, sofreiremos en la paella con aceite las gambas rojas, reservamos. A continuación, sofreiremos la carne cortada a trozos medianos, y a media cocción añadiremos toda la verdura bien troceada y dejaremos al fuego unos 5 minutos más. Una vez está todo sofrito, añadiremos la picada de ajo y perejil y el tomate triturado y se deja sofreir unos segundos más. Incorporaremos el agua (250 ml. por persona), dejamos hervir unos 10 minutos y añadimos sal y una pizca de azafrán. Una vez hayan pasado los 10 minutos de ebullición se añaden los caracoles (previamente cocidos aparte) y los mejillones, por último el arroz. Removemos todo con una espátula de madera, luego dejar la espátula y siempre remover agitando con el asa de la paella. Aumentar el fuego y dejar cocer. Si durante el proceso la paella se queda seca, y el arroz no está cocido, añadir un poco de agua caliente esparcida por toda la superficie. Con veinte minutos en total, el arroz está cocido. Retirar del fuego y dejar reposar unos minutos.

### la presentación

Al final, para decorar, se añaden las gambas rojas y una pizca de romero.



Gerente:  
Mariano Luis Fernández Sánchez



**Restaurante Mera**  
Plaza San Antonio, 27  
964 401 617

Cocina de mercado  
Menú del día: 13 €  
Precio medio degustación: 24€  
Cierra miércoles

**los ingredientes (4 personas)**  
400 grs. de hígado de pato fresco escalopado  
Escamas de sal y pimienta recién molida  
Tomatitos cherry  
**para el salteado de verduras:**  
5 dientes de ajo fileteados, 1 zanahoria cortada  
en juliana, 8 espárragos trigueros troceados  
(dejar las yemas enteras)  
200 grs. de setas de cardo fileteadas  
50 cl. de brandy, aceite de oliva y sal  
**para la salsa de Oporto:**  
50 grs. de azúcar, 50 cl. de agua  
20 cl. de vino de Oporto  
50 cl. de jugo de carne. 25 gr. mantequilla

**Tiempo aproximado:** 45 min.



**la preparación**

Marcaremos los escalopines en una sartén o plancha hasta el punto de cocción deseado junto con los tomates cherry.

**el salteado de verduras**

En una sartén pondremos un poco de aceite de oliva en el que saltearemos los ajos, la zanahoria, los espárragos troceados, las setas y las yemas enteras. Cuando veamos que empiezan a tomar color, agregaremos el brandy y ahogaremos las verduras unos minutos, rectificaremos de sal y reservaremos.

**la salsa de oporto**

En un cazo, sin remover, pondremos el agua y el azúcar. Cuando veamos que se ha disuelto todo el azúcar, pondremos el vino de oporto y el jugo de carne. Dejaremos reducir hasta la mitad de su volumen. En el momento de servir, ligaremos la salsa con un poco de mantequilla.

**la presentación**

Pondremos en la base del plato el salteado de verduras y setas, y sobre ellas los escalopines. Salsearemos con la salsa de Oporto. Finalizaremos el plato con un poco de escamas de sal y pimienta recién molida.

Escalopines de foie-gras y salteado de verduras y setas con salsa de Oporto

Mesón La Mera





Gerente:  
Mireia Folch

Rte. Càtering del Maestrat  
C/ Santa Magdalena, 50  
964 453 555

Cocina tradicional de vanguardia  
Servicio de catering  
Noche, salón interior para grupos  
con reserva previa

Precios:  
Menús para llevar:  
diario 5 €, fin de semana 7,5 €  
Menú restaurante 15 €  
Menú degustación 25 €  
Cierra 25 de diciembre,  
1 de enero y 20 de enero

**los ingredientes (4 personas)**  
1,5 l. de caldo blanco (de pollo y verduras)  
180 grs. de boletus  
350 grs. arroz  
200 grs. puerros  
1 cebolla tierna  
1 manojo ajitos tiernos  
80 grs. queso parmesano  
aceite de oliva  
sal

**Tiempo aproximado:** 35 min.

#### la preparación

Picaremos la cebolla tierna, los puerros y los ajitos tiernos y doraremos, junto con los boletus, a fuego moderado en una cazuela con bordes bajos. Cuando las verduras están casi doradas, incorporamos el arroz y sofreímos junto con las verduritas. Vertemos un cucharón de caldo blanco y poco a poco lo vamos incorporando según lo pida el arroz. Cuando el arroz esté a punto de cocción añadiremos queso parmesano rayado. Probaremos de sal y dejaremos el arroz al punto.

#### la presentación

En el momento de servir, añadiremos por encima virutas de parmesano. Una sugerencia es que podemos añadir las verduras que más nos gusten, incluso marisco.



Gerente:  
Mercedes Escribano

### Restaurante Lúgano

Pda. Saldonar, 6  
964 450 966

Cocina creativa y de mercado

Amplia variedad de carta

Precio medio: 20 €

Menú degustación: 23 €

Cierra martes

Cierre anual: mes de

noviembre



## Pastel de hojaldre relleno de langostino

Restaurante  
Lúgano

### los ingredientes (4 personas)

- 32 langostinos de Vinaròs (8 langostinos por ración)
- 60 grs. de puerros cortados en juliana
- 6 dl. nata líquida
- 400 grs. de pastel de hojaldre
- mantequilla
- 1 yema de huevo
- sal y pimienta

Tiempo aproximado: 15 min.

### la preparación

En un cazo pequeño calentamos la mantequilla y pochamos los puerros cortados en juliana, incorporamos la nata y salpimentamos. A continuación pelamos los langostinos quitando y reservando las cabezas que machacaremos suavemente para obtener el coral (jugo rojizo concentrado) y lo incorporamos a la salsa.

Calentamos el horno a 230º entre 8-10 minutos y ponemos la pasta de hojaldre, previamente untada con la yema de huevo por la capa de arriba. Una vez el hojaldre estará subido y dorado lo sacamos del horno. Reservamos. Cocinamos la salsa añadiéndole los langostinos pelados, hasta que éstos estén hechos.

Nota: en caso de que la nata no espese, podemos añadirle un poco de maicena exprés para espesar.

### la presentación

Por último abriremos el hojaldre por el medio e incorporamos dentro los langostinos y la salsa, seguidamente taparemos con la otra mitad, la parte de arriba del pastel de hojaldre.



**COCINA MARINERA Y ARROCES**



• **Restaurante Asador Rafel "lo cristalero"**  
Cocina mediterránea.

Especialidad arroces, mariscos, carnes y pescado.

Precio medio 30 €.

Cierra martes noche.

C/ Cervantes, 2 (Esq./ Pablo Béjar).....964 402 048



• **Restaurante Bergantín**

Cocina marinera.

Especialidad arroces, pescados y mariscos.

Precio medio 35 a 40 €.

Cierra domingo noche y lunes

C/ Varadero, s/n.....964 455 990

• **Bona Vista**

Carta

Port Vinaròs, s/n.....964 455 012

• **Casa Lina**

C/ Santa Magdalena.....660 841 130

• **Casa Paco**

Menú 25 €. Del 15 de Septiembre al 31 de Junio solo abre al mediodía

Paseo Blasco Ibáñez, 7.....964 451 998

• **Casa Pocho**

Menú 32 €. Cierran domingo noche y lunes, excepto festivos

C/ San Gregorio, 49.....964 451 095



• **El Langostino de Oro**

Cocina marinera y de mercado.

Especialidad en cocina marinera. Precio degustación 30 €.

Precio especial pintxos 25 €.

Cierra lunes.

C/ San Francisco, 31.....964 451 204

• **Faro de Vinaròs**

Port de Vinaròs, s/n.....964 456 362

• **La Cabaña**

Club Náutico.....964 450 904

• **La Cuina**

Paseo Blasco Ibáñez, 12.....964 454 736



• **La Isla**

Cocina marinera.

Menú degustación, rodaballo al hinojo, arroces marineros, fideuà, postres caseros.

Precio medio 35 a 50 €.

Cierra domingos noche y lunes.

Cierra primera quincena octubre y Navidad

Pº San Pedro, 5.....964 452 358



• **La Cocina de Javier Ramos**

Cocina marinera/mediterránea.

Especialidad mariscos, pescados y arroces. Precio medio 25 €.

Cierra domingo noche y lunes

Av. Barcelona, 11.....610 035 059

• **Nou Calafat**

Carta. Cierran lunes noche y martes noche, en verano todos los días y todo el día abierto. 170 a 180 plazas.

C/ Raimundo d'Alòs, 3b.....964 455 904

• **Vin-arròs**

Menús caseros 10 €. Capacidad 72 personas. No cierran nunca.

C/ Lluís Santapau, 12.....964 828 372

• **Vinya d'Alòs**

Carta. Cierran el miércoles y el domingo por la noche; capacidad 70 a 90 personas.

Pº Blasco Ibáñez, 13.....964 454 962

• **Voramars**

Paseo Colón, 34.....964 450 037

• **El barco**

Especializado en arroces; menú 12 €. Cierran domingo por la noche y lunes, en verano solo el lunes.

Pº Blasco Ibáñez, 15.....964 451 685



**COCINA DE AUTOR**

- **Restaurante Lúgano**  
*Cocina creativa y de mercado.*  
Precio medio 20 €. Menú degustación 23 €. Amplia variedad de Carta.  
Cierra martes. Cierre mes de noviembre  
Pda. Saldonar s/n.....964 450 966

**COCINA TRADICIONAL**

- **Casino**  
C/ Pilar, 30.....964 450 033
- **L'Ermita Sant Sebastià**  
*Cocina tradicional mediterránea.*  
*Especialidad paellas y arroces, tìdeuà, carnes a la brasa y tapeo.*  
Precio medio 21 €.  
*Abierto todo el año excepto 25 diciembre y 1 de enero.*  
*En caso de evento, durante invierno, previa reserva mínima 15 personas, se abrirá por la noche.*  
La Ermita.....964 456 847
- **Hotel Duc de Vendome**  
*Menú diario 9 €, sábado y domingo 14 €, sábado noche cena-baile 25 €.*  
Ctra. N-340 Km. 1053.....964 450 944



- **Mesón la Mera**  
*Cocina de mercado. Menú del día 13 €. Precio medio, degustación 24€*  
*Cierra miércoles.*  
Plaza San Antonio, 27 .....964 401 617



- **Restaurante Càtering el Maestrat**  
*Cocina tradicional de vanguardia.*  
*Servicio de catering , tu pon el sitio y nosotros el resto.*  
*Menú diario para llevar 5 €. Fin de semana 7,5 €.*  
*Menú restaurante 15 €. Menú degustación 25 €.*  
*Horario: Todos los días de 9 a 16 horas. Noches, salón interior con reserva previa. Abierto todo el año excepto 25 diciembre, 1 y 20 de enero.*  
C/ Santa Magdalena nº 50.....964 453 555
- **Teruel (Hostal)**  
*Menú 11,75 €. Carta 32,64 €.*  
Av/ Madrid, 34 .....964 400 424

- **Vinaròs (bar-restaurante)**  
*Menú 8,50 €, de septiembre a junio el restaurante cierra en domingo, en verano no cierran.*  
C/ Pintor Puig Roda, 8.....964 452 475

**BUFFET**

- **Hotel Vinaròs Playa**  
Av/ Febrer de la Torre, s/n ..... 964 402 121

**BANQUETES Y CONVENCIONES**

- **Teruel (Hostal)**  
*Plazas restaurante 60, plazas cafetería 40.*  
Av/ Madrid, 34 .....964 400 424
- **Salones Paladium**  
*Alterna cocina moderna con la marinera de mercado. No cierran nunca.*  
*Capacidad: 3 salones, uno de 400, otro 200 y último de 150.*  
Av/ Barcelona s/n .....964 459 328
- **Hotel Roca**  
*Menú 12 €.*  
Ctra. N-340 Km. 1049.....964 401 312
- **Hotel Duc de Vendome**  
*Menú celebraciones a convenir.*  
Ctra. N-340 Km. 1053.....964 450 944
- **Hotel La Bolera**  
*Menú 12 €, precios reducidos para grupos, máximo 500 personas de capacidad.*  
Av. Castellón, 18 .....964 402 800

**TAPAS Y PLATOS COMBINADOS**

- **Bar Antenna**  
*Cierran domingos y festivos, vacaciones segunda quincena de agosto y primera de septiembre.*  
Pl. Jovellar, 10 .....964 454 675
- **Bar C' an Mari**  
C/ del Puente, nº 83 .....665 977 330

- **Bar Colón**  
C/ Pilar, 158.....964 454 956
- **Bar el Mosset**  
Av/ Castellón, 13.....964 400 090
- **Bar Folet**  
*Cierran martes.*  
C/ Costa Borrás, 58.....964 453 145
- **Bar la Cantonada**  
C/ Costa y Borrás, 62.....630 665 501
- **Bar La Torre**  
Av/ Pío XII, 16.
- **Bar - Restaurante Los Arcos**  
Paseo Colón, 9.....964 455 672
- **Bar Mayor**  
C/Mayor, 39 .....964 453 454
- **Bar Nancy**  
Pl. San Antonio, 13 .....964 451 486
- **Bar Servol**  
Camino Sant Sebastián, 3.
- **Bar Unión Ciclista**  
*Menú 8,50 €; 50 personas de capacidad.*  
C/ San Francisco, 26.....964 455 817
- **Bar Puerto**  
C/ Costa y Borrás, 60.....964 455 672
- **Bar Tic-Tac**  
Av. Fco. José Balada, 231 .....964 496 137
- **Barbacoa 4 camins**  
Av/ Francisco José Balada, 15 .....964 453 212
- **Casa Encarna**  
*Cierran lunes y domingo noche.*  
Av./ Barcelona, 12 .....964 453 273
- **Centro Aragonés**  
Av/ María Auxiliadora, 2.....964 455 518
- **Cervecería Morrison**  
Pl/ San Agustín, 19 .....606 692 997

- **Cha Sisco**  
*Cierran lunes.*  
C/ Costa y Borrás, 96.....964 452 901
- **Club de Tenis**  
*Menú 10 €; capacidad 200 personas; no cierran.*  
Pda. La Closa, s /n .....964 451 902
- **Cop de Mar**  
Av/ Colón, 16.....964 455 742
- **Costa cálida**  
*Menú 9,50 €; capacidad 50 personas; cierran los domingos.*  
Av./ Leopoldo Querol, 85 .....964 456 909
- **Desperados**  
*Abierto todo el año, invierno solo de noche. Ambiente con música rock.*  
Cala Puntal calle 0, nº 8 .....627 004 513
- **Diego Puerta**  
C/ Doctor Fleming, 11.....964 451 615
- **El Barril del Tapeo**  
C/ San Francisco, 99.....964 825 282
- **El Boquerón de Plata**  
*Menú 8 €, cierran los domingos.*  
C/ Hospital nº 6.....964 452 233
- **El Garrofer**  
Zona Barbiguera, C/ k-2.....964 496 065
- **El Picoteo Aguilera**  
C/ El Cid, 73 .....964 827 425
- **El Vago**  
Av/ Fco. Baila, 3 bis.....964 401 037
- **Hat- Trick**  
C/ Blasco Ibáñez, 17 .....964 450 648
- **La Bodegueta**  
C/ San Vicente, 11 .....964 454 379
- **La Farola**  
*Carne a la brasa.*  
C/ San Francisco, 52.....671 152 118



- Las Yucas  
Colonia Europa S/n.....964 400 514
- Mesón Marilyn  
C/ Costa y Borrás, 22.....616 304 040
- Nou Bar  
País Valencià, 7.....964 452 772
- Pensión Victoria  
*Menú 9,50 €*  
C/ Botánico Cavanilles, 2.....964 450 820
- La pirámide  
Cala Puntal, 30.....964 401 537
- L'Olivera  
C/ Arcipreste Bono, 28.....964 456 978
- Mesón Aragonés  
Paseo Colón, 13.....964 454 870
- Mesón del Jamón  
*Solo abren por la tarde-noche.*  
Pl. 1º Mayo, 35.....964 453 781
- Peña Barça  
C/ Andorra, 5.
- Peña Madridista  
Plaza Constitución, 2.
- Peña Valencia  
C/ Santa Magdalena, 48-B.
- Peña Pan y Toros  
Pl/ Tres reyes, 18.....964 452 525
- Restaurante -Bar Km. 148  
*Menú 8,50 €; cierran los domingos; capacidad 150 personas; carnes a la brasa.*  
Ctra. N-340 Km. 1053,5.....964 450 071
- Rochil  
Partida Boverals calle H, 18.
- Rosario (complejo deportivo y ocio)  
*Menú 11 €; capacidad 70-80 personas; cierran los lunes, excepto julio, agosto y primera quincena de septiembre que abren todos los días.*  
Pda. Ameradors, 40; ( En la pista de Kart) .....964 765 110

**ARGENTINOS**

- San Telmo  
C/ Socorro, 37.....964 456 923
- Puerto Madero  
Paseo Blasco Ibáñez, 16.....964 825 462

**MEXICANOS**

- La Hacienda del Mexicano  
Paseo San Pedro, 4.....964 453 302

**ORIENTALES**

- Dragón Fénix  
Av./ Barcelona, 3.....964 454 043
- Gran Muralla Nueva  
Av./ País Valencia, 40.....964 453 251
- Hong-Kong  
Av. País Valencia, 1.....964 402 201
- Palacio Imperial  
Av./ Libertad, 1-D.....964 454 609
- Wok  
Av./ Castellón.
- Wok wang  
Av./ Pablo Ruiz Picasso.

**PIZZERÍAS**

- Pizzería L'arena di Giovanni  
Paseo San Pedro, 7.....964 453 798
- Pizzería Casa José  
C/ San Ignacio, 7.....964 459 142
- Pizzería Italiana  
Paseo Blasco Ibáñez, 15.....964 451 690
- Mamma Mía II  
C/ Arcipreste Bono, 16.....964 454 160

- Pizzería Mistral I  
Paseo Blasco Ibáñez, 1.....964 450 952
- Pizzería Mistral II  
*Capacidad 60 personas.*  
Paseo Blasco Ibáñez, 11.....964 456 907
- Pizzería Roma  
*Cierran en miércoles.*  
C/ Costa Borrás, 10.....964 456 082
- Pizzería Samaruc  
Pl. 1º Mayo, 36.....670 690 627
- Ristorantino Italiano Sottovoce  
Av/ Barcelona, 8.....964 459 974
- Pizzería Tres Reyes  
Paseo San Pedro, 17.....964 452 961
- Telepizza  
C/ Santa Magdalena, 72.....964 459 164

**COMIDA PARA LLEVAR**



• Restaurante Càtering el Maestrat  
*Cocina tradicional de vanguardia. Servicio de catering, tu pon el sitio y nosotros el resto. Menú diario para llevar 5 €. Fin de semana 7,5 €. Menú restaurante 15 €. Menú degustación 25 €.*  
*Horario: Todos los días de 9 a 16 horas. Noches, salón interior con reserva previa. Abierto todo el año excepto 25 diciembre, 1 y 20 de enero.*  
C/ Santa Magdalena nº 50.....964 453 555

- 3 Pontets  
Av. Pablo Béjar s/n.....964 402 071
- 3 Pontets  
C/ San Francisco, 97.....964 453 524
- Margo  
C/Nueva, 27.....964 451 424
- Sybaris  
Plaza San Agustín, 24.....964 454 271
- Pollastres Picasso  
Av/ Pablo Ruiz Picasso, 24.....964 402 461

- Pizzería Kabab Shop  
C/ San Narciso.....964 402 555  
964 452 626.
- Pollería Fany  
C/ San Cristóbal, 67.....964 456 628
- La Taula  
Av/ Tarragona, 15.....964 451 000

**COMIDA RÁPIDA**

- Burguer Texas  
Av/ Tarragona, 1.....964 455 874
- Chester Fried  
Av/ Jaime I, 19.....964 453 513
- McDonald's  
Ctra. N-340, Km.1049.....964 401 100
- Mатуca Bocatería  
C/ San Gregorio, 31.....964 452 519
- Frankfurt Noa's  
C/ San Pascual, 65.....964 829 387
- Frankfurt Vinaròs  
Paseo Colón, 15.....964 455 598

**POR TEMPORADAS**

- Terraza Els Cossis  
*Abren desde pascua a la 1º semana de septiembre (depende situaciones climatológicas); durante ese periodo cierran el domingo de noche; cocina y tapas marineras; tiene aproximadamente capacidad para 14 mesas.*  
Pda. Boverals, C/ KK-11.....964 450 811
- Terraza Callao  
Playa del Saldonar s/n



**Textos:**

Ricard Camarena, Juanjo Roda y  
Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Vinaròs.

**Agradecimientos:**

**Ricard Camarena,**  
Conservas Gil Comes - El Menú, Conservas Coarvi, Horno Farga,  
Horno Massita y Mancomunidad Taula del Sénia.

**Fotografía:**

Patronato de Turismo del Ayuntamiento de Vinaròs,  
Juan Amela, J.M. Andreu Vidal, A. Rot Albarca y J. Adell Ortigues  
(Mancomunitat de la Taula del Sénia).  
Pilar Diago,  
Juanjo Peret.

**Diseño y maquetación:**

Costa Mediterránea Comunicación S.L.

**Diseño de portada:**

Enrique Mateo.

Esta guía se ha elaborado dentro del proyecto conducente a la creación de los clubes de producto turístico de Vinaròs. El proyecto está subvencionado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio a través de la Secretaría de Estado de Turismo.

1ª Edición. Febrero 2009



### Tourist Info Vinaròs

Plaça de Jovellar, 2 | 12500 Vinaròs | Castellón  
Tel. +34 964 453 334 | Fax +34 964 455 625  
vinaros@touristinfo.net  
www.turisme.vinaros.es

