

IV Jornadas Gastronómicas

Pulpo y Sepia del Grau de Castelló

del 25 de mayo al 17 de junio de 2018



Brisamar

Paseo Buenavista, 26
Grao de Castellón
964 283 664

*Aperitivo de bienvenida, pan, tostas,
tomate y all i oli*

*El guiso de sepia en su tinta
al estilo neleta*

*Pulpo de roca sobre timbal de patata
perfumada al ajo*

*Arroz con pulpo, sepia, galeras
y alcachofas*

Postre

28 €

(Mínimo 2 menús)



Casa Juanito

Paseo Buenavista, 11
Grao de Castellón
964 282 057

*Croquetas de pulpo y queso
San Simón Da Costa*

*Pulpo con pesto de almendra, albahaca
y queso curado*

*Sepias rellenas de ensaladilla
de marisco*

*Arroz seco o meloso con verduritas, sepia y pulpo
o fideuà con sepia y pulpo*

Postres de la casa

25 €



Casa Lola

Paseo Buenavista, 5
Grao de Castellón
964 284 097

*"Torraeta" de caballa ahumada,
maridada con vermut Carmelitano*

"All i pebre" de pulpo de roca

*Sepieta guisada con nuestra salsa de
"tomata de penjar"*

Arroz seco o meloso de pulpo de roca y sepia

Brownie de nueces con helado de vainilla

25 €

(Mínimo 2 menús)



Casa Santiago

Paseo Buenavista, 36
Grao de Castellón
964 282 944

Aperitivo de cortesía

*Sepia de nuestra costa
con cebollitas tiernas y habitas*

Pulpo con cachelos y dos salsas

*Arroz de pulpo y sepia con alcachofa
y dos frutos del mar, meloso o en paella*

Postres de nuestro carrito

25 €

(Mínimo 2 menús)



El Rincón de Ortega

Calle Pintor Porcar, 14
Grao de Castellón
964 281 104

*Aperitivo de recepción cortesía
Rincón de Ortega*

*Voulevant de sepia del terreno,
al ron encebollada*

*Pulpo al horno con ligera espalda,
sobre cama de patata nueva*

*Arroz meloso con pulpitos
y sepión de muelle*

Postre a elegir

25 €



Golf Azahar Restaurante

Avenida del Golf, 2 - Playa del Pinar
Grao de Castellón
964 280 180

*Chupito de crema de marisco
y tropezones de sepia*

*Piquillo relleno de ensaladilla de pulpo y sepia,
al toque de lima y cilantro*

*Pulpo a la parrilla, con puré de patatas ahumadas
y aliño de aceite al pesto casero*

*Arroz meloso de marisco,
con pulpo y sepia*

*Sablé de higos asados con helado de coco
y crujientes de chocolate*

25 €



La Ballena

Paseo Buenavista, 4
Grao de Castellón
964 283 593

Aperitivo de cortesía

*Sepieta con su barquita
y aro de calabacín*

*Pulpo con patatas
y crema de all i oli*

*Arroz meloso con pulpo, sepia
y alcachofas*

Repostería casera

27 €



La Ola

Calle Mar Adriático, 1 - Playa del Pinar
Grao de Castellón
964 284 889

Aperitivo de la casa

*Lasaña de pulpo con parmentier
y all i oli de almendras*

"Tombet" de sepia

*Arroz de pulpo, alcachofas
y gambones*

*Milhojas con helado de turrón
y chocolate caliente*

25 €



La Trocha

Calle de Trafalgar, 12
Grao de Castellón
964 283 209

Aperitivo de bienvenida

Sepia a la brutesca

Pulpo al "oli"

Arroz con sepia

Postre de la casa

25 €



Mediterráneo

Paseo Buenavista, 46
Grao de Castellón
964 284 609

Coctel de bienvenida

*Salmorejo
y pulpo roquero*

Guiso marinero de sepia

*Rossejat de pulpo, alcachofas
y garbanzos*

*Granizado de piña colada y cremoso de coco
y coca de la abuela Carmen*

28 €



Nou Escull

Calle Alcala Galiano, 3
Grao de Castellón
964 281 619

Aperitivo de Bienvenida

Nuestro pulpo a la plancha

Sepia salteada con habitas tiernas

*Arroz con pulpo, sepia, alcachofas
y ajete tierno*

Postre de la casa

25 €



Ri & Co Bistro

Avenida de Castalia, 46 - Playa del Pinar
Grao de Castellón
964 286 253

*Conociendo la sepia con sus
tres alternativas*

*Otra manera de entender el pulpo
cocinado en tres platos*

*El pulpo y la sepia, sopa dashy
y arroz verde*

*Fondo marino
y copa de cava*

25 €



Tasca del Puerto

Avenida del Puerto, 13
Grao de Castellón
964 284 481

*Nuestras tostas, antojos y petit four
de bienvenida*

*Nuestras bombas de sepia en su tinta
rebozadas con pan japonés*

*Pulпитos roqueros del Grao estofados
con tomate de pera al estilo siciliano*

*Arroz de pulpo y sepia del Grao con verduritas,
seco, meloso o caldoso*

Postre a elección del cliente

28 €



