

TO

ROJA*

***ATÚN ROJO**

NYI

NA

II

**JORNADES
DE LA CUINA**

16 DE SETEMBRE | 8 D' OCTUBRE

VINARÒS 2024

ACTIVITAT COMPLEMENTÀRIA A LES JORNADES GASTRONÒMIQUES

Ruta de la Tonyina Roja del Mediterrani
Visita guiada experiencial i immersiva a un dels llocs
més autèntics i sovint desconeguts de Vinaròs:
el port pesquer.

Dia: dissabte 28 de setembre

Hora: a les 10 h

Preu: 10 €/persona (visita i tast mariner)

Venda d'entrades: www.turisme.vinaros.es

Submergeix-te en la tradició pesquera a la recerca de la tonyina roja i la biodiversitat que l'envolta. Descobreix el recorregut des de la barca fins al plat, passant per les tècniques de pesca, el tipus d'embarcacions i, finalment, la subhasta. Apropa't a una professió tradicional pujant a bord d'una barca, desvelant els seus secrets, sentint la seua inestabilitat, respirant l'olor de salnitre, palpant el tacte de les xarxes, compartint els sabers de la tripulació...

Inclou vermut i tastet de tonyina roja a bord amb la resta de la tripulació
Visita guiada inclosa en el marc de les Jornades Europees de Patrimoni 2024

Plazas limitadas

Més informació: Tourist Info Vinaròs 964 453 334

ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA A LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Ruta del Atún Rojo del Mediterráneo
Visita guiada experiencial e immersiva a uno de los lugares
más auténticos y a menudo desconocidos de Vinaròs:
el puerto pesquero.

Día: sábado 28 de septiembre

Hora: a las 10 h

Precio: 10 €/persona (visita y aperitivo mariner)

Venta de entradas: www.turisme.vinaros.es

Sumérgete en la tradición pesquera en busca del atún rojo y la biodiversidad que lo rodea. Descubre el recorrido desde la barca hasta el plato, pasando por las técnicas de pesca, el tipo de embarcaciones y, finalmente, la subasta. Acércate a una profesión tradicional subiendo a bordo de una barca, desvelando sus secretos, sintiendo su inestabilidad, respirando el olor de salitre, palpando el tacto de las redes, compartiendo los saberes de la tripulación...

Incluye vermut y aperitivo de atún rojo a bordo con el resto de la tripulación
Visita guiada incluida en el marco de las Jornadas Europeas de Patrimonio 2024

Plazas limitadas

Más información: Tourist Info Vinaròs 964 453 334

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.

MENÚS OPCIONES

MENÚS OPCIONES

Restaurants que ofereixen un «menú executiu» de la tonyina roja en dies feiners i un «menú complet» tota la setmana

Restaurants que ofrecen un «menú ejecutivo» del atún rojo en días laborables y un «menú completo» toda la semana

Restlounge La Puerta Azul: 35 € executiu / 45 € complet

Restaurants que ofereixen el «menú complet» tota la setmana

Restaurants que ofrecen el «menú completo» toda la semana

Restaurant Rafel Lo Cristalero: 39 €

Restaurant La Isla: 55 €

Restaurant Rubén Miralles: 73 €

Restaurant Nadiu: 60 €

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



Av. de Francisco José Balada, 199

Tel. 623 376 947

@restloungelapuertaazul

MENÚ EXECUTIU

(Disponible en dies feiners)

MENÚ EJECUTIVO

(Disponible en días laborables)

ENTRANTS ENTRANTES

Croqueta de tonyina amb panko /
Croqueta de atún con panko

Carpaccio de tonyina fumada /
Carpaccio de atún ahumado

A ESCOLLIR A ESCOGER

Marmitako / Marmitako

Rossejat de gambes i tonyina /
Rossejat de gambas y atún

POSTRES POSTRE

Postres de la casa /
Postre de la casa

CELLER BODEGA

Inclou una beguda (aigua, copa de
vi, cervesa o refresc) /

Incluye una bebida (agua, copa de
vino, cerveza o refresco)

35€ IVA INCLÒS

IMPRESINDIBLE
RESERVA PRÈVIA
IMPRESINDIBLE
RESERVA PREVIA

RESTAURANT RESTLOUNGE

LA PUERTA AZUL

MENÚ COMPLET (Disponible al llarg de tota la setmana)

MENÚ COMPLETO (Disponible a lo largo de toda la semana)

APERITIU / APERITIVO

Vermut valencià amb ametla trufada del Maestrat / Vermut valenciano
con almendra trufada del Maestrat

ENTRANTS / ENTRANTES

Salmorejo amb tonyina / Salmorejo con atún

Croqueta de tonyina amb panko / Croqueta de atún con panko

Carpaccio de tonyina fumada / Carpaccio de atún ahumado

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Marmitako / Marmitako

Rossejat de gambes i tonyina / *Rossejat* de gambas y atún

POSTRES / POSTRE

Postres a escollir / Postre a escoger

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Café o cremaeta / *Café* o *cremaeta*

Celler no inclòs / Bodega no incluida

45€ IVA INCLÒS

IMPRESINDIBLE RESERVA PRÈVIA / IMPRESINDIBLE RESERVA PREVIA

C. de Cervantes, 2
Tel. 964 402 048
@rafellocrystalero

RESTAURANT

RAFEL LO CRISTALERO

ENTRANTS / ENTRANTES

Ostra del Delta de l'Ebre amb caviar de llima

Ostra del Delta del Ebro con caviar de limón

Carpaccio de tonyina amb parmesà

Carpaccio de atún con parmesano

Tàrtar de tonyina amb mango i brins de pimentó deshidratat

Tartar de atún con mango y hebras de pimiento deshidratado

A ESCOLLIR / A ESCOGER

Arròs amb nakaochi (carn de l'espina de la tonyina) amb fons Thai de tonyina (melós o sec)

Arroz con nakaochi (carne de la espina del atún) con fondo Thai de atún (meloso o seco)

Arròs amb llagostins de Vinaròs (melós o sec)

Arroz con langostinos de Vinaròs (meloso o seco)

Fideuada marinera

Fideuá marinera

POSTRES / POSTRE

Postres artesanes

Postre artesano

Café / Café

Aigua / Agua

Celler no inclòs / Bodega no incluida

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

39 € IVA INCLÒS

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

RESTAURANT

LA ISLA

MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN

Brioix amb guacamole i tonyina roja

Brioche con guacamole y atún rojo

Llàgrimes de pèsols amb crema d'ajoblanco, fruites roges i tonyina roja

Lágrimas de guisantes con crema de ajoblanco, frutos rojos y atún rojo

Sashimi amb vel de cansalada ibèrica, ametles i gingebre

Sashimi con velo de panceta ibérica, almendras y jengibre

Tataki de tonyina roja

Tataki de atún rojo

Arròs amb boletus, tonyina roja i llagostins de Vinaròs

Arroz con boletus, atún rojo y langostinos de Vinaròs

POSTRES / POSTRE

Gelat de llima amb raïm de temporada / Helado de limón con uvas de temporada

Café / Café

Aigua mineral de Benassal / Agua mineral de Benassal

Pa amb allioli / Pan con alioli

Celler no inclòs / Bodega no incluida

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

55 € IVA INCLÒS

Trav. de Sant Vicent, 9
Tel. 964 026 939
@rubenmirallesrestaurante

RESTAURANT

RUBÉN MIRALLES

MENÚ DEGUSTACIÓ / MENÚ DEGUSTACIÓN

PASSES / PASES

Degustació de pa artesà i OOVE (oli d'oliva verge extra)

Degustación de pan artesano y AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Tàrtar i ajoblanco

Tartar y ajoblanco

Ventresca escabetxada a casa

Ventresca escabechada en casa

Morrillo guisat amb espuma de marmitako

Morrillo guisado con espuma de marmitako

Arròs cremós d'orella, cigrons i safrà

Arroz cremoso de oreja, garbanzos y azafrán

Caneló de guisat de galta amb camamilla

Canelón de guiso de carrillera con manzanilla

Parpatana curada, celery i wassabi

Parpatana curada, celery y wasabi

Taronja i merengue

Naranja y merengue

Poma rostida, gelat de pastís de formatge i xocolate de garrofa

Manzana asada, helado de tarta de queso y chocolate de algarroba

Petit four

Petit four

Celler no inclòs

Bodega no incluida

EL MENÚ DEGUSTACIÓ SE SERVIRÀ DE
MANERA INDIVIDUAL
EL MENÚ DEGUSTACIÓN SE SERVIRÁ DE
MANERA INDIVIDUAL

EL MENÚ SE SERVIRÀ A TAULA
COMPLETA PREVI ENÇÀRREC
EL MENÚ SE SERVIRÀ A MESA
COMPLETA PREVI ENCARGO

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

73 € IVA INCLÒS

Carrer de Costa | Borràs, 22
Tel. 964 845 317
@nadiu.restaurant

RESTAURANT

NADIU

SNACKS / SNACKS

Ximo de sangatxo de tonyina roja, tomata i pinyons

Ximo de sangacho de atún rojo, tomate y piñones

Pa, pimentons caramelitats i ventresca fumada

Pan, pimientos caramelizados y ventresca ahumada

Vichyssoise de tonyina roja

Vichyssoise de atún rojo

PLATS PRINCIPALS / PLATOS PRINCIPALES

Ravioli fred de llom de tonyina roja, ametles, formatge blau i albergínia

Ravioli frío de lomo de atún rojo, almendras, queso azul y berenjena

Tàrtar de tonyina roja amb escabetx de carbassa

Tartar de atún rojo con escabeche de calabaza

Arròs cremós de parpatana de tonyina roja i pesto vegetal

Arroz cremoso de parpatana de atún rojo y pesto vegetal

Royal de galta de tonyina roja, semifred de les seues espines, figues i mistela

Royal de facera de atún rojo, demi glace de sus espinas, higos y mistela

POSTRES / POSTRE

Coca de Castelló de xirivia, el seu gelat i toffee de les seues pells

Coca de Castelló de chirivía, su helado y toffee de sus pieles

Celler no inclòs

Bodega no incluida

ES RECOMANA RESERVA PRÈVIA
SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

60 € IVA INCLÒS

1. LA PUERTA AZUL
2. RAFAEL LO CRISTALERO
3. LA ISLA
4. RUBÉN MIRALLES
5. NADIU



PLATJA DEL CLOT

AENOR
Sistema de Gestión Ambiental
100% Verde

CLUB NAÚTIC

PORT

PLATJA DEL FORTÍ

AENOR
Sistema de Gestión Ambiental
100% Verde

PLATJA DEL FORTÍ

PLATJA DE FORA DEL FORAT

AENOR
Sistema de Gestión Ambiental
100% Verde

GALENDARI 2024 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 seguiu gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

CALENDARIO 2024 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.

De Tapa en Tapa, II Edició Carnaval de Vinaròs

Del 2 al 12 de febrer

Jornades de la Cuina de la Galera

Del 19 de febrer al 10 de març

Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

27 de maig

Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 20 de maig al 9 de juny

Dia Mundial de la Tapa

Del 13 al 29 de setembre

JORNADES DE LA CUINA DE LA TONYINA ROJA

Del 16 de setembre al 8 d'octubre

Jornades de la Cuina dels Arrossos

Del 4 al 24 de novembre



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



OBJECTIUS
DE DESENVOLUPAMENT
SOSTENIBLE

