



VII Jornades
de la Cuina de la
fideuada

Vinaròs 2014
27 d'abril | 15 de juny



Després de la VI edició de les Jornades de Cuina de la Galera, el calendari anual d'esdeveniments gastronòmics de Vinaròs continua amb la VII edició de les Jornades de Cuina de la Fideuada. A l'igual que les anteriors, aquestes jornades estan plenament consolidades i prova d'això és que participen un total de 13 restaurants.

La fideuada és un plat molt arrelat a la gastronomia valenciana que també s'ha extès a altres indrets de la costa mediterrània. Tot i això, a tots els llocs no es prepara d'igual forma i aquí a Vinaròs, sol ser tradicional preparar-la amb fideus més fins que a la resta del territori valencià, la qual cosa li confereix una textura i un gust molt especials.

A les cartes dels restaurants de Vinaròs és habitual trobar aquesta recepta, però gràcies a les jornades tindrem la possibilitat de tastar-la de les formes més innovadores i suggeridores, per la qual cosa els convido a no deixar passar l'oportunitat i visitar Vinaròs del 27 d'abril al 15 de juny per assaborir la nostra cuina més tradicional i marinera.

Bon profit.

Elisabet Fernández Millán

REGIDORA DE TURISME DE VINARÒS

Después de la VI edición de las Jornadas de Cocina de la Galera, el calendario anual de eventos gastronómicos de Vinaròs continúa con la VII edición de las Jornadas de Cocina de la Fideuá. Al igual que las anteriores, estas jornadas están plenamente consolidadas y prueba de ello es que participan un total de 13 restaurantes.

La fideuá es un plato muy arraigado en la gastronomía valenciana que también se ha extendido a otros lugares de la costa mediterránea. Sin embargo, en todos los lugares no se prepara de igual forma y aquí en Vinaròs, suele ser tradicional prepararla con fideos más finos que en el resto del territorio valenciano, lo que le confiere una textura y un sabor muy especiales.

En las cartas de los restaurantes de Vinaròs es habitual encontrar esta receta, pero gracias a las jornadas tendremos la posibilidad de probarla de las formas más innovadoras y sugerentes, por lo que les invito a no dejar pasar la oportunidad y visitar Vinaròs del 27 de abril al 15 de junio para saborear nuestra cocina más tradicional y marinera.

Buen provecho.

Elisabet Fernández Millán

CONCEJALA DE TURISMO DE VINARÒS

de
fi
da
da

Restaurant Bergantín

C. Varador, s/n
Tel. 964 455 990

ENTRANTS | ENTRANTES

Glopèt d'espàrrècs silvestres amb formatge de cabra
Chupito de trigueros con queso de cabra
Polp amb faves i pernil
Pulpo con habas y jamón
Tellines a la planxa
Coquinas a la plancha
Llagostins de Vinaròs
Langostinos de Vinaròs

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada amb galeres i porros
Fideuà con galeras y puerros
Fideus amb bacallà i verdures
Fideos con bacalao y verduras
Fideus caldosos mariners
Fideos caldosos marineros
Fideuada amb ortigues de mar
Fideuà con ortigas de mar
Fideuada negra amb sepionets
Fideuà negra con sepia pequeña
Fideus amb rap i gambetes
Fideos con rape y gambitas

POSTRES | POSTRE

Púding de carabassa amb nabius
Pudin de calabaza con arándanos

CELLER | BODEGA

Vi o cava i aigües minerals
Vino o cava y aguas minerales

28 € IVA INCLÒS

Restaurant C'Antonio

Passeig de Colom, 13
Tel. 964 459 825 / 630 965 364

ENTRANTS | ENTRANTES

Ensalada d'escarola amb polp amb vinagreta de xerès
Ensalada de escarola con pulpo a la vinagreta de jerez
Croquetes de galeres i llagostins
Croquetas de galeras y langostinos
Llagostins de Vinaròs
Langostinos de Vinaròs

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada negra amb carxofes i calamar
Fideuà negra con alcachofas y calamar
Cassola de fideus amb sépia, cloïsses i gambes
Cazuela de fideos con sepia, almejas y gambas
Fideuada marinera
Fideuà marinera

POSTRES | POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

CELLER | BODEGA

Vi i aigua
Vino y agua

Café i glopet
Café y chupito

26 € IVA INCLÒS

Casa Club Panoràmica Golf

Club Social. Urb. Panoràmica
Golf Sant Jordi
Tel. 964 109 127 / 678 679 687

ENTRANTS | ENTRANTES

Ensalada pastoral
Ensalada pastoral
Foie semicuit
Micuit de foie
Musclos a la marinera o al vapor
Mejillones a la marinera o al vapor

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada amb ortigues
Fideuà con ortigas
Fideuada de rap
Fideuà de rape
Fideuada de verdures
Fideuà de verduras

POSTRES | POSTRE

Pastís Panoràmica
Tarta Panoràmica

CELLER | BODEGA

Cava, vi blanc Rueda Verdejo, vi negre Rioja Crianza, aigües minerals
Cava, vino blanco Rueda Verdejo, vino tinto Rioja Crianza, aguas
minerales

Café
Café

27 € IVA INCLÒS

Restaurant El Casino

C. Pilar, 30
Tel. 964 450 033

ENTRANTS | ENTRANTES

Ensalada mixta
Ensalada mixta
Calamars a l'andalusa
Calamares a la andaluza
Croquetes casolanes de carn
Croquetas caseras de carne
Piquillos farcits de bacallà i salsa de marisc
Piquillos rellenos de bacalao y salsa de marisco
Llagostins fregits amb llima
Langostinos fritos con limón

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada amb bacallà
Fideuà con bacalao
Fideuada marinera
Fideuà marinero
Fideuada amb verdures
Fideuà con verduritas

POSTRES | POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

CELLER | BODEGA

Vi, aigua
Vino, agua

Café
Café

22 € IVA INCLÒS

Restaurant El Faro

Port de Vinaròs s/n
Tel. 964 45 63 62

ENTRANTS | ENTRANTES

Llagostins de Vinaròs al natural
Langostinos de Vinaròs al natural
Tempura de llagostins amb emulsió de Kimchee
Lagostinos en tempura con emulsi3n de Kimchee
Peix fresc de llotja del dia amb guarnici3
Pescado del d3a fresco de lonja del d3a con guarnici3n

Fideuada de calamar i escamarlanets
Fideuá de calamar y cigalitas

Galta de porc ibèric
Carrillera ibèrica

POSTRES | POSTRE

Semifret crem3s de maduixes naturals
Semifrio cremoso de fresas naturales

CELLER | BODEGA

Restaurant El Langostino de Oro

C. Sant Francesc, 31
Tel. 964 451 204

ENTRANTS | ENTRANTES

Glopet de crema marinera amb cruixent de fideus
Chupito de crema marinera con crujiente de fideos
Llagostins amb cloïsses a la marinera
Langostinos con almejas a la marinera
Calamarsons amb carxofes
Chipirones con alcachofas

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÁ A ELEGIR

Fideus amb bacallà, gambes i escamarlanets
Fideos con bacalao, gambas y cigalitas
Fideus del senyoret amb rap i sépia
Fideos del señorito con rape y sepia
Fideus malaguenys amb costella, verdura i gambes
Fideos malagueños con costilla, verdura y gambas
Fideus melosos de marisc
Fideos melosos de marisco

POSTRES | POSTRE

Sorbet de fruites del bosc i mousse de cafè
Sorbete de frutas del bosque y mousse de café

CELLER | BODEGA

Vi blanc o negre, aigües minerals
Vino blanco o negro, aguas minerales

Cafè
Café

25 € IVA INCLÒS

25 € IVA INCLÒS

Restaurant La Isla

Passeig de Sant Pere, 5
Tel. 964 452 358

ENTRANTS | ENTRANTES

Cloïsses a la marinera
Almejas a la marinera
Sepionet de la punxa a la planxa
Sepionet de la punxa a la plancha
Llagostins de Vinaròs amb llima
Langostinos de Vinaròs al limón

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada de Vinaròs a l'estil mariner
Fideuà de Vinaròs al estilo marinero
Fideuada negra amb sépia i la seua tinta
Fideuà negra con sepia y su tinta
Fideusexats amb bolets i verdures
Fideosexats con setas y verduras

POSTRES | POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

CELLER | BODEGA

Vi de la casa o cava
Vino de la casa o cava

Café
Café

27 € IVA INCLÒS

Restaurant Los Arcos

Passeig de Colom, 9
Tel. 964 455 672 / 658 826 699

ENTRANTS | ENTRANTES

Salmorejo cordovés amb encenalls de pernil i ou
Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo
Delícies de llagostins
Delicias de langostinos
Peix fregit de llotja
Pescadito frito de lonja

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada marinera
Fideuà marinera
Fideuada amb sepionet
Fideuà con sepia pequeña

POSTRES | POSTRE

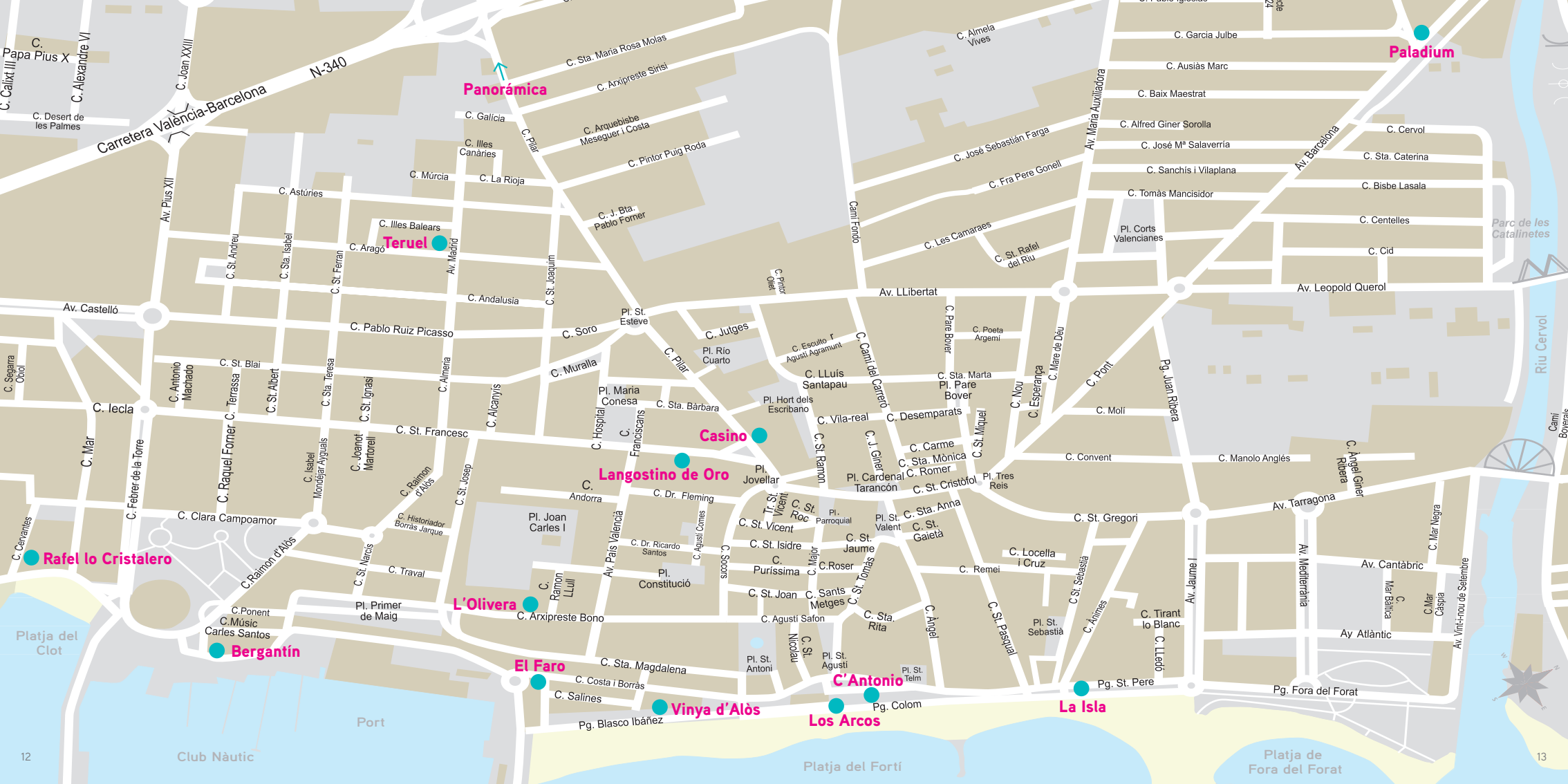
Postres casolanes
Postre casero

CELLER | BODEGA

Vi blanc Rueda, negre Rioja, aigües minerals
Vino blanco Rueda, tinto Rioja, aguas minerales

Café
Café

24 € IVA INCLÒS



Club Nàutic

Platja del Fortí

Platja de Fora del Forat

Port

Parc de les Catalinetes

Restaurant L'Olivera

C. Arxipreste Bono, 28
Tel. 964 456 978

ENTRANTS | ENTRANTES

Calamars a la romana
Calamares a la romana
Cues de gamba gavardina
Colas de gamba gabardina
Musclos i llagostins
Mejillones y langostinos
Ensalada especial L'Olivera
Ensalada especial L'Olivera

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada de mariscos
Fideuà de mariscos
Fideuada negra amb calamarsons i cloïsses
Fideuà negra con chipirones y almejas

POSTRES A ESCOLLIR | POSTRE A ELEGIR

Sorbet de llima
Sorbete de limón
Pannacotta amb fruits del bosc
Pana cotta con frutos del bosque
Copa especial de la casa
Copa especial de la casa

CELLER | BODEGA

Cava o vi Rioja jove i aigua
Cava o vino Rioja joven y agua

25 € IVA INCLÒS

Restaurant Salons Paladium

Av. Barcelona s/n
Tel. 964 400 424

ENTRANTS | ENTRANTES

Croquetes morellanes
Croquetas morellanas
Carpaccio de bacallà, coulis de tomata i oli d'oliva
Carpaccio de bacalao, coulis de tomate y aceite de oliva
Dos llagostins al vapor
Dos langostinos al vapor
Dos llagostins a la sal
Dos langostinos a la sal
Pimentó del piquillo farcit de marisc
Pimiento del piquillo relleno de marisco

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÀ A ELEGIR

Fideuada de marisc
Fideuà de marisco
Fideuada amb ceps
Fideuà con setas
Fideus amb favetes i calamarsons amb la tinta
Fideos con habitas y chipirones en su tinta
Fideuada del senyoret
Fideuà del señorito

POSTRES | POSTRE

Postres de la casa
Postre de la casa

CELLER | BODEGA

Vi de la casa, aigües minerals
Vino de la casa, aguas minerales

Café
Café

25 € IVA INCLÒS

Restaurante Rafel lo Cristalero

C. Cervantes, 2
Tel. 964 402 048

ENTRANTS | ENTRANTES

Ostrot del Delta i copa de cava
Ostrón del Delta y copa de cava
Sepionet de la punxa
Sepionet de la punxa
Tempura de fruits del mar
Tempura de frutos del mar
Monets de Vinaròs saltats amb faves tendres
Monets de Vinaròs salteados con habas tiernas

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÁ A ELEGIR

Fideuada a la marinera
Fideuá a la marinera
Fideuada amb costella i carxofa
Fideuá con costilla y alcachofa
Fideuada amb ortigues de mar
Fideuá con ortigas de mar

POSTRES | POSTRE

Postres artesanes
Postre artesano

CELLER A ESCOLLIR | BODEGA A ESCOGER

Vi blanc Rueda Verdejo, vi negre Rioja, cava brut Nature, aigua mineral
Vino blanco Rueda Verdejo, vino tinto Rioja, cava brut Nature, agua mineral

Café
Café

25 € IVA INCLÒS

Hostal Teruel

Av. Madrid, 34
Tel. 964 400 424

APERITIU | APERITIVO

Embotits, pernil i formatge típics de Terol amb emulsió de tomata
Embutidos, jamón y queso típicos de Teruel con emulsión de tomate

ENTRANT A TRIAR | ENTRANTE A ELEGIR

Llagostins de Vinaròs a la graella amb verdures de fulla saltades, ametlles i salsa de formatge suau
Langostinos de Vinaròs emparrillados con salteado de verduras de hoja, almendras y salsa de queso suave
Espàrrecs blancs gratinats amb mussolina de salmó amb anet i pols de panís
Espárragos blancos gratinados con muselina de salmón al eneldo y polvo de maiz
Barqueta de pasta fullada farcida de fruits de mar
Barqueta de hojaldre rellena de frutos de mar

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÁ A ELEGIR

Fideuada amb sèpia i calamarsó amb la tinta amb favetes tendres
Fideuá con sepia y chipirón en su tinta con habitas tiernas
Fideuada de peix de roca, amb marisc de cua perfumada de safrà
Fideuá de pescado de roca, con marisco de cola perfumada de azafrán
Fideuada amb verdures de temporada amb ànec del Delta
Fideuá con verduras de temporada con pato del Delta

POSTRES | POSTRE

Pastís de fartons amb mousse d'orxata
Tarta de fartons con mousse de horchata

CELLER | BODEGA

Vi negre i blanc Rioja, Antaño, aigües minerals
Vino tinto y blanco Rioja, Antaño, aguas minerales

Cremadeta de calmant
Cremadeta de calmante

25,50 € IVA INCLÒS

Restaurant Vinya d'Alòs

Passeig de Blasco Ibàñez, 13

Tel. 964 454 962

ENTRANTS | ENTRANTES

Tapa Tour de Llagostí de Vinaròs

Tapa Tour de Langostino de Vinaròs

Pastís de gambes i rap amb salsa tàrtara

Pastel de gambas y rape con salsa tàrtara

Llagostins menuts fregits amb oli mil·lenari

Langostinos pequeños fritos con aceite milenario

Pimentó farcit de brandada i salsa de nècora

Pimiento relleno de brandada y salsa de nécoras

FIDEUADA A TRIAR | FIDEUÁ A ELEGIR

Fideuada típica de Vinaròs

Fideuá típica de Vinaròs

Fideuada amb verduretes

Fideuá con verduras

Fideuada melosa amb marisc

Fideuá melosa con marisco

Fideuada amb bolets i foie

Fideuá con setas y foie

POSTRES | POSTRE

Postres casolanes a triar

Postre casero a elegir

CELLER | BODEGA

Vi o cava. Aigua.

Vino o cava. Agua.

Café

Café

25 € IVA INCLÒS



de fideuada

Calendari d'activitats gastronòmiques 2014

Calendario de actividades gastronómicas 2014

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 seguísques gaudint de Vinaròs i la seua gastronomia.

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

Jornades de Cuina de la Galera

Del 21 de febrer al 23 de març | Del 21 de febrero al 23 de marzo

Jornades de Cuina de la Fideuada

Del 27 d'abril al 15 de juny | Del 27 de abril al 15 de junio

Jornades de Cuina del Llagostí de Vinaròs

Del 4 al 27 de juliol | Del 4 al 27 de julio

Tapa tour Llagostí de Vinaròs

Del 4 al 27 de juliol | Del 4 al 27 de julio

Festa del Llagostí

El 7 d'agost | El 7 de agosto

Concurs Nacional de Cuina Aplicada al Llagostí de Vinaròs

El 22 de setembre | El 22 de septiembre

Dia Mundial de la Tapa

El 29 de setembre | El 29 de septiembre

Jornades de Cuina del Ranxo Mariner

Del 19 de setembre al 12 d'octubre | Del 19 de septiembre al 12 de octubre

Jornades de Cuina dels Arrossos

Del 19 d'octubre al 8 de desembre | Del 19 de octubre al 8 de diciembre

VISITA VINARÒS

Aprofita el dia per a descobrir Vinaròs. Comença la ruta al centre històric, recorrent els carrers de vianants més destacats, cases modernistes com la Casa Giner (c. Major) i la Casa Sendra (pl. Jovellar), recomanem l'entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual seu de la Fundació Caixa Vinaròs i que funciona com una casa museu.

L'església arxiprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció acull aquest any una exposició única. La fundació La Llum de les Imatges ha restaurat íntegrament aquest temple que compleix amb una doble funció de parròquia i fortalesa, fet que la diferencia de la gran majoria d'esglésies contemporànies. En el seu interior alberga l'exposició *Pulchra Magistri* on podràs contemplar obres mestres de pintura, orfebreria i escultura centrades en l'Edat Moderna i Contemporània. A la sortida del temple es contempla una de les restauracions més sorprenents realitzades fins al moment a la comarca: 1.500 m² de pintures d'arquitectures fingides a les façanes, que van formar part de la decoració del temple.

Caminant cap a la platja, trobaràs la plaça de Sant Agustí, coneguda popularment com la plaça del mercat, per trobar-se allí el mercat municipal. Si tens l'oportunitat entra i visita l'edifici i fixa't en els productes que la mar i la terra ens regalen. Al costat mateix pots visitar l'auditori municipal Ayguals d'Izco, antic convent dels frares agustins, seu actual d'exposicions temporals i actes culturals.

Des d'aquesta plaça tens vista oberta al passeig marítim, un modern passeig de vianants on pots fer una agradable passejada vorejant la platja fins a la desembocadura del riu Cervol. També pots assistir a l'entrada de les barques de pesca i la posterior subhasta del peix. Atura't a la Tourist Info Vinaròs, situada al passeig marítim i lloga de forma gratuïta les audioguies de Vinaròs, coneixeràs Vinaròs d'una forma dinàmica i entretinguda, prova-les! També aprofita per tastar els productes més dolços i adquireix la ruta Vinaròs Llépol a la mateixa oficina. Abans de la posta de sol, és visita recomanada el Santuari de la Misericòrdia, a 6 km del centre urbà, un indret de gran valor paisatgístic i monumental i des d'on es pot contemplar la plana de Vinaròs, els pobles veïns i el delta de l'Ebre.

I recorda que al llarg de l'any Vinaròs té diferents sabors (a galera, arròs, fideuada, llagostí...). Descobreix tot el que Vinaròs t'ofereix en: www.turisme.vinaros.es

VISITA VINARÒS

Aprovecha el día para descubrir Vinaròs. Comienza la ruta en el centro histórico, recorriendo las calles peatonales, y contempla los monumentos más destacados; casas modernistas como la Casa Giner (c. Major) y la Casa Sendra (pl. Jovellar), recomendamos la entrada a la Casa Membrillera (c. Socors), actual sede de la Fundació Caixa Vinaròs y que funciona como una casa-museo.

La iglesia arciprestal de la Mare de Déu de l'Assumpció acoge este año una exposición única. La fundación La Luz de las Imágenes ha restaurado íntegramente este templo que cumple con una doble función de parroquia y fortaleza, hecho que la diferencia de la gran mayoría de iglesias contemporáneas. En su interior se alberga la exposición *Pulchra Magistri* donde contemplar obras maestras de pintura, orfebrería y escultura centradas en la Edad Moderna y Contemporánea. A la salida del templo se contempla una de las restauraciones más sorprendentes realizadas hasta el momento en la comarca: 1500 m² de pinturas de arquitecturas fingidas en las fachadas, que formaron parte de la decoración del templo.

Caminando hacia la playa encontrarás la plaza de San Agustín, conocida popularmente como la plaza del Mercado, por situarse allí el mercado municipal, si tienes la oportunidad entra y contempla el edificio y los productos que el mar y la tierra nos proporcionan. Junto a este edificio, se encuentra el auditorio municipal Ayguals d'Izco, antiguo convento de los frailes agustinos, sede actual de exposiciones temporales y actos culturales.

Desde esta plaza tienes vista abierta al paseo marítimo, un moderno paseo peatonal donde puedes dar un agradable paseo costero hasta la desembocadura del río Cervol. También puedes asistir a la entrada de las barcas de pesca y la posterior subasta del pescado. Haz un alto en el camino en la Tourist Info Vinaròs, situada en el paseo marítimo y alquila de forma gratuita las audioguías de Vinaròs, conocerás Vinaròs de una forma dinámica y entretenida, pruébalas! También aprovecha para degustar los productos más dulces y adquiere la ruta Vinaròs Llèpol en la misma oficina. Antes de la puesta de sol, es visita recomendada el Santuario de la Misericordia, a 6 km del centro urbano, un lugar de gran valor paisajístico y monumental y desde donde se puede contemplar la plana de Vinaròs, los pueblos vecinos y el delta del Ebro.

Y recuerda que a lo largo del año Vinaròs tiene distintos sabores (a galera, arroz, fideuá, langostino...). Descubre todo lo que Vinaròs te ofrece en: www.turisme.vinaros.es



+ INFO: WWW.TURISME.VINAROS.ES



TURISME VINARÒS

SI COMPRES AQUÍ... **BON PROFIT!**

del **26** d'abril de abril al **17** de maig de mayo 2014

COMPRA ALS COMERÇOS ADHERITS A AQUESTA CAMPAÑA I PARTICIPARÀS EN EL SORTEIG DE 5 SOPARS/DINARS, PER A 2 PERSONES, DE LES VII JORNADES DE CUINA DE LA FIDEUADA
COMPRA EN LOS COMERCIOS ADHERIDOS A ESTA CAMPAÑA Y PARTICIPARÁS EN EL SORTEO DE 5 CENAS/COMIDAS, PARA 2 PERSONAS, DE LAS VII JORNADAS DE COCINA DE LA FIDEUÁ

