



del 16 de enero al
29 de marzo de 2015

Jornadas Gastronómicas de
LA NARANJA Y LA CLEMENULES

NULES BURRIANA MONCOFA XILXES LA LLOSA ALMENARA



Jornadas Gastronómicas de LA NARANJA Y LA CLEMENULES

ÍNDICE:

NULES	del 16 de enero al 1 de febrero de 2015	2
BURRIANA	del 2 al 15 de febrero de 2015	4
MONCOFA	del 16 de febrero al 8 de marzo de 2015	12
XILXES	del 16 de febrero al 8 de marzo de 2015	20
LA LLOSA	del 9 al 29 de marzo de 2015	23
ALMENARA	del 9 al 29 de marzo de 2015	24

BAR MINGO

C/ Ancha, 25

☐ 658 910 984

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada de bacon con frutos secos, naranjas y vinagreta de Clemenules
- Queso a la plancha con mermelada de Clemenules

Segundo:

- Salmón ibérico a la brasa marinado en zumo de naranja

Postre:

- Flan de naranja

12 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

Viernes, sábados y domingos: comidas y cenas.

BAR EL MUSICAL

Av. Castellón, 11

☐ 692 107 390

MENÚ

Entrantes:

- Tabla de ibéricos
- Ensalada Rossini con Clemenules
- Crujientes del Mediterráneo

Segundo (a elegir):

- Magret de pato con salsa de Clemenules
- Salmón a la ñoca

Postre:

- Panacota con salsa de Clemenules
- Café

25 € (IVA incluido)

Bebida incluida

De martes a domingo: comidas y cenas.



RESTAURANTE CASA RABITAS

Av. Diagonal, 15

☎ 964 672 602

MENÚ

Entrantes:

- Tartar de sardina ahumada con cítricos
- Bombón de micuit con corazón de Nulera
- Yemas de espárragos con mousseline de Clemenules

Platos:

- Ensalada con chips de patata, palomitas, melocotón y mandarina
- Gallo de San Pedro con reducción de Campari, Clemenules y frutos secos
- Asado de babilla de mamón del Valle del Esla con costra de cítricos y hierbas aromáticas

Postre:

- Brioch con zumo de Clemenules, agua de Azahar, vainilla y licor de chocolate

Café

24 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

De lunes a viernes: comidas.

Sábados: comidas y cenas.

RESTAURANTE CASA MANU

Av. Diagonal, 3

☎ 964 673 365

MENÚ

Entrante:

- Ensalada de Clemenules y langostinos

Primerο:

- Rollitos de perca a la naranja

Segundo:

- Pluma de cerdo ibérico guisada al aroma de Clemenules

Postre:

- Mus de Clemenules

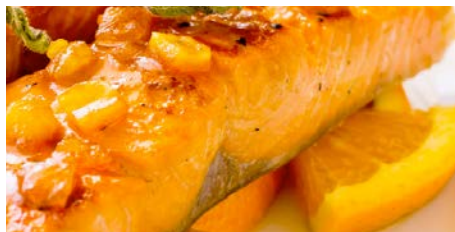
Café

19 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

De lunes a domingo: comidas.

Viernes y sábados: cenas.



EL ALBERO TASCA RESTAURANTE

C/ L'Aigua, 27

☐ 964 514 242

MENÚ

Cocktail de bienvenida:

- Agua de Valencia con degustación de carpaccio del mar con aceite de Sanguinelli y caviar de Navel

Primer plato:

- Ceviche de dorada salvaje con langostinos macerado con Ortanique y crema de calabaza y Lane Late

Segundo plato:

- Solomillo de jabalí con Navel y chocolate

Postre:

- Coca "mal feta" de crema de turrón y caramelo de naranja acompañado de helado de sorbete de mandarina

Café

20 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

Requiere reserva previa

Horario: Se ofrecerá en el horario completo del local. Lunes cerrado.

RESTAURANTE BRISAMAR II

Av. Jaime Chicharro, 57

☎ 964 586 712 | ☐ 607 165 235

restaurantebrisamar2@yahoo.es

www.restaurantebrisamarburriana.com

MENÚ

Primer:

- Carpaccio de gambas con ensalada y vinagreta de Lane Late

Segundo:

- Brocheta de salmón al toque de naranja y mostaza de Dijon

Tercero:

- Secreto ibérico con salsa de Navel y miel de azahar

Postre:

- Brownie de chocolate con nueces y naranja confitada

22 € (IVA incluido)

Bebida incluida

Horario: de lunes y de miércoles a domingo de 13.00 a 16.00 h

Cenas por encargo

Martes cerrado.

LA CABANENCA

Mercado Municipal de Burriana, puesto 46-49

☎ 964 516 133

MENÚ

Primero:

- Crema de calabaza con láminas de Navelate y crujiente de coents

Segundo:

- Solomillo relleno de frutos secos con jugo de naranja al brandy

Tercero:

- Sorbete de Agua de Valencia

Postre:

- Torrija de naranja y chocolate con menta

15 € (IVA incluido)

Una consumición incluida

Horario: viernes, sábados y domingos de 13.30 a 15.00 h.

Viernes y sábados de 21.00 a 22.30 h.

CASINO CAIXA RURAL

C/ La Carrera, 17

☎ 964 511 022

MENÚ

Entrantes:

- Mandarinas a la exótica

Primero:

- Filetes de merluza a la naranja

Segundo:

- Olla de magro al vino y a la clementina

Postre:

- Bizcocho de naranja con chocolate caliente

16 € (IVA incluido)

Horario: de martes a domingo de 13.30 a 15.30 h.

Viernes y Sábados también de 21.30 a 23.00 h.



DA PAOLO

C/ Sant Vicent, 34

☎ 964 515 256

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada de frutos secos con vinagreta de naranja y jengibre
- Ravioli de calabacín rellenos de risotto de marisco bañado con salsa de cítricos

Plato principal (a elegir):

- Solomillo ibérico a la crema de naranja
- Bacalao confitado con alioli de tomate seco al aroma de naranja

Postre:

- Crema de yogurt griego con mermelada casera de mandarina

18 € (IVA incluido)

(café y bebidas no incluido)

Horario: De martes a domingos de 13.30 a 15.30 h y de 20.30 a 22.00 h.

RESTAURANTE EL FRAU

C/ La Carrera, 34 Bj

☎ 663 989 392

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada templada de patata, pulpo y naranja
- Almejas aromatizadas a la naranja
- Langostinos frescos de Burriana con espárragos trigueros y crema de naranja

Plato principal:

- Solomillo de buey con salsa oscura a la naranja

Postre:

- Pastel de turrón con naranja

Brindis:

- Sorpresa cremosa casera de naranja

20 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

Horario: viernes y sábado noche. Se recomienda reserva.



HOTEL ALOHA

Av. Mediterrània, 74

☎ 964 585 000

info@hotelaloha.net

MENÚ

- Ensalada de canònigos con rúcula y dátiles rellenos de requesón, en su vinagreta de naranja y frutos secos
- Hojaldre de carrillera de cerdo con explosión de naranja
- Delicia de almendra y mandarina con crema de azahar

Bodega:

- Aguas minerales
- Vinos valencianos
- Café

20 € (IVA incluido)

Bebida y café incluido

Horario: de lunes a sábado, comidas y cenas.

Domingo sólo comidas.

MESTRAL

C/ Major, 9

☎ 964 591 635

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada exótica de Navelate
- Coulant de quesos y vieira sobre crema templada de calabaza y naranja

Plato principal:

- Carrillada de ternera confitada en aceite de navelina

Postre:

- Helado de crema valenciana con coulis de naranja y azahar

25 € (IVA incluido)

Horario: de lunes a sábado comidas y cenas.

Domingo cerrado.



RESTAURANTE MORRO

Escullera de Ponent, s/n.

☎ 964 586 033

info@restaurantemorro.com

MENÚ

Aperitivo de bienvenida:

- Ensalada de rúcula, con naranja y parmesano
- Huevo de codorniz con puré de chirivía y toques cítricos

Plato principal:

- Bacalao a la crema de naranja y hierbabuena

Postre:

- Clementinas caramelizadas
- Café

19 € (IVA incluido)

Bebidas no incluidas

Previa reserva.

Horario: de martes a domingo a mediodía.

Sábado comida y cena.

PIZZERIA RISTORANTE PINOCCHIO

C/ Escullera de Ponent, 1

☎ 964 586 513

MENÚ

Dedicada a les nostres falles ...

Presentació

- Carpaccio de tonyina de la Mediterrània amb guacamole de Nàvel

Pregó

- Es fa saber que tenim una llotja i un terme Pleitesia
- Sainet de mandarina fina

Plantà

- Que vinga tota la província a tastar la seua fideuà

Cremà

- Que et socarre el pato!

Batalla de flors

- Cavalcada de tarongetes i confeti

22 € (IVA incluido)

Horari: dilluns tancat.



RESTAURANTE NÁUTICO BURRIANA

Zona de Servicios

☎ 964 586 112 | 📠 650 864 640

info@restaurantenauticoburriana.com

www.restaurantenauticoburriana.com

MENÚ

Entrada:

- Tostada de sardina de bota con mermelada de naranja amarga y aceite de romero

Primero:

- Ensalada templada de foie fresco a la parrilla con Clemenules, pasas y vinagreta de trufa

Segundo:

- Rollito de salmón marinado en casa relleno sobre salsa de aguacate y Sanguineli

Tercero:

- Solomillo ibérico con setas y salsa de Navelates, o
- Calamares a la parrilla con vinagreta de Navelates

Postre:

- Flan de naranja, coco, galleta y lágrimas de chocolate

22 € (IVA incluido)

Bebida y café incluido

Horario: de martes a domingo de 13.00 a 16.00 h.

Noches viernes y sábado, de 20.30 a 23.00 h.

SAVARIN ARROCKERÍA RESTAURANTE

Av. Mediterrània, 42

☎ 964 585 081

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada de caballa escabechada con vinagreta de cítricos
- Carpaccio de salmón marinado con eneldo y jugo de Sanguina
- Canelón de carrillera y foie con cremoso de naranja

Plato principal:

- Comida: Fideuà con alioli de naranja
- Cena: Lenguado a la meunière de naranja o Pato confitado con jugo de Clemenules (a elegir)

Postre:

- Leche Frita con helado de mandarina.

18 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

Miércoles cerrado.

SCALA TAPAS

C/ Barranquet, 1 Bj

☎ 964 052 099

scala@scalarestaurante.es

MENÚ

Empezamos con:

- Paté casero a la naranja
- Asadillo de pimiento rojo, naranja y salteado de puntillas

Para elegir:

- Dorada con risotto verde y cítricos
- Presa ibérica con puré de coliflor, setas y naranja confitada

Lo dulce:

- Naranja al horno con merengue y Cointreau

22 € (IVA incluido)

**Horario: de martes a domingo de 13.30 a 16.00 h
y de 21.00 a 23.00 h.**



LA TASCA DE RICARDO

Burriana Nova Escullera de Ponent, s/n

☎ 964 585 078

MENÚ

Aperitivo:

- Gazpachuelo de naranja y moluscos de la zona
- Carpaccio de bacalao con caviar de clementina y chalotas
- Foie micuit al Cointreau con gelee de naranja y gominolas sanguinas

Segundo plato a elegir:

- Secreto ibérico con jugo de explosión de naranja
- Envolvini de pescado de lonja en hoja de bambú con escabeche cítrico templado

Postre:

- Lingote de chocolate negro, toffee de naranja y helado de mandarina

25 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

Previa reserva.

**Horario: de martes a sábado de 13.00 a 16.00 h.
Viernes y sábado de 20.30 a 23.30 h.**



RESTAURANTE EL PINO

Avenida del Puerto, 36

☎ 681 005 766

39°48'05.1"N 0°07'56.0"W

MENÚ

Primeros:

- Ensalada de canónigos con virutas de naranja del terreno
- Salpicón de pulpo a la naranja

Segundos:

- Pechuga de pollo rellena con salsa de naranja
- Bacalao gratinado con salsa All i Oli de naranja

Postres:

- Helado de Vainilla con Naranja
- Crema de Naranja con virutas de chocolate.

Bodega:

- Vinos IPG Castellon selección, bodegas almaros
- Aguas minerales, refrescos
Café incluido

20 € (IVA incluido)

Nota: Martes- Jueves, comida

Viernes- Sabado- Domingo, comida+cena

Recomendamos reserva de plazas.

RESTAURANTE CASA MARIA

Avda Mare Nostrum , 73 Playa de Moncofa

☎ 642 952 466 – 650 721 307

39°47'47.4"N 0°07'59.3"W

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada de Naranja con naranja y caviar
- Carpaccio de buey al aroma de soja y mandarina
- Gambas Flambeadas con licor de naranja

Segundos a elegir:

- Salmón con salsa de naranja y eneldo
- Carrillada Ibérica al vino de naranja.

Postre:

- Panacotta de Naranja

Bodega:

- Vinos Tinto, IPG Castellón, D.O Ribera del Duero.
- Vino Blanco Verdejo

Refrescos

Aguas Minerales

22,5 € (IVA incluido)

EL MAM restaurante

Avda Mare Nostrum , 147 Playa de Moncofa

☐ 640 586 549

39°47'59.1"N 0°07'51.2"W

MENÚ

Aperitivo:

- Sex on the beach

Primero:

- Bogavante relleno de aguacate y mandarina

Segundo:

- Solomillo a la naranja

Postre:

- Leche frita de naranja con las texturas de helado de turrón

Bodega:

- Vinos IPG Castellón y vinos D.O

Cerveza

Refrescos

Aguas minerales

Café incluido

25 € (IVA incluido)

CA MARI

Avda Mare Nostrum, 149 Playa de Moncofa

☐ 616 487 834

39°47'59.2"N 0°07'51.2"W

MENÚ

Entrantes:

- Gambas a la pancha con virutas de mandarina
- Revuelto de morcilla burgos y habitas baby con aromas de naranja

Segundo plato a elegir:

- Conejo a la montañosa con salsa reducción de mandarina
- Suquet de Rape con delicias de Naranja

Postre:

- Mousse bicolor de Naranja y chocolate

Bodega:

- Selección de vinos gran calidad de IPG

Castellon, tintos, rosados y blancos

Refrescos y aguas minerales

Café o infusiones

24,5 € (IVA incluido)



BAR RESTAURANTE COPACABANA

Avda Mare Nostrum, 153, playa de Moncofa

☎ 695 193 982

✉ juanjoapv@hotmail.com

39°48'00.2"N 0°07'50.6"W

MENÚ

Entrantes para compartir:

- Ensalada templada de patata, pulpo y naranja de Bacalao con Naranja
- Lasagna de pollo con bechamel de Clemenules
- Risotto de verduras con verduras del Sur de Castellón y parmesano

Segundo plato a elegir:

- Secreto Ibérico con salsa de naranja y dátiles
- Bacalao al horno con costra de mandarina y parmesano

Postres:

- Naranja rellena de gelatina de frutas.
- Tarta de clementina con crema de café

Bodega:

- Vinos IPG Castellón

Refrescos y aguas minerales

22 € (IVA incluido)

RESTAURANTE DUC

Avda Mare Nostrum 149 b, playa de Moncofa

☎ 964 588 161

39°47'59.2"N 0°07'51.1"W

MENÚ

Primeros:

- Ensalada de pollo a la naranja
- Ensalada de naranja, cebolla y bacalao

Segundos a elegir:

- Rape a la crema de naranja
- Confit de pato a la naranja

Postres:

- Bizcocho de naranja
- Texturas de naranja

12,5 € (IVA incluido)

No incluye bebidas

Precio por menú maridado con bodega y

cócteles de la casa: 19 €

(*) Solo fines de semana.

BAR RESTAURANTE LAS PALMERAS

Avda diputación, 3 – Frente ambulatorio

☎ 964 580 130

39°48'22.0"N 0°08'52.5"W

MENÚ

Entrantes:

- Tosta de gambas con salsa all i oli a la naranja
- Queso de cabra con reducción de balsámico de naranja

Segundos:

- Cordero a la plancha con salteado de patatas a la viruta de naranja

Postre:

- Pudding de naranjana

Bodega:

- Vino tinto IPG Castellón, bodegas Almarós
- Vino rosado de la casa
- Vino blanco de la casa

Agua

Café

13 € (IVA incluido)

(*) Solo mañanas de Lunes a Domingo

RESTAURANTE PICAETES

Avda Mare Nostrum, 143, Playa de Moncofa

☎ 964 588 724

www.marmararestaurant.com

39°47'58.6"N 0°07'51.6"W

MENÚ

Entrantes:

- Tres variedades de montaditos cítricos
- Calabaza gratinada con naranja caramelizada

Segundos a elegir:

- Hojaldre de salmón a la naranja
- Solomillo a la mandarina.

Postre:

- Natillas de naranja y mandarina

Bodega:

- Vino tinto Flor de Clotàs bodega Vicent Flors (I.P.G Vins de la terra de Castelló)
- Vino Blanco Magnanimus bodegas Mayo Vilafames (I.P.G Vins de la terra de Castelló)

Café

Agua

Infusiones

16,5 € (IVA incluido)

BAR-RESTAURANTE MARITIM

C/ Isaac Peral, 28 Playa de Moncofa

☐ 667 351 796

39°48'00.4"N 0°07'54.5"W

MENÚ

Primeros:

- Ensalada de brotes de espinacas, queso fresco mozzarella, olivas negras y naranja
- Champiñones con crema de naranja

Segundos a elegir:

- Picantones asados con naranjas y uvas
- Lenguado en salsa de clemenules y almendras

Postre:

- Bavaroise de naranja

Bebidas vinos, refrescos y café incluidos

17,5 € (IVA incluido)

BAR-RESTAURANTE CAMPOY

Avda mare Nostrum, 153 Playa de Moncofa

☐ 634 903 907

39°48'00.2"N 0°07'50.6"W

MENÚ

Primeros:

- Crema de zanahoria y naranja
- Ensalada de endivias y salmón a la vinagreta de mandarina

Segundos a elegir:

- Codornices en escabeche de cítricos
- Dorada a la naranja

Postres:

- Crema de Naranja
- Aguas Minerales
Cervezas o vino de la casa
Refrescos

15 € (IVA incluido)



EL PIRATA

C/ Sebastian el Cano, 8 Playa de Moncofa

☎ 964 588 830

www.restaurantmarmara.com

39°47'42.0"N 0°08'06.2"W

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada campestre a la naranja
- Crujiente de berenjena con miel de azahar
- Mejillones a la naranja

Segundos a elegir:

- Dorada del puerto a la naranja
- Solomillo a la naranja

Postre:

- Trilogía de Naranja

Bodega:

- Vino tinto Flor de Clotàs bodega Vicent Flors (I.P.G Vins de la terra de Castelló)
- Vino Blanco Magnanimus bodegas Mayo Vilafames (I.P.G Vins de la terra de Castelló)

Café

Agua

Infusiones

22 € (IVA incluido)

(*) Los menús se servirán viernes sábado y domingo.

MONMAR Restaurant

C/ de Serratelles, s/n.

☎ 964 588 297 | ☎ 652 826 352

www.complejomonmar.com

39°48'19.8"N 0°07'47.9"W

MENÚ

Entrantes:

- Ensalada de Clemenules con foie y queso de cabra
- Saquitos de longaniza y habas sobre sirope de naranja
- Tosta de Langostinos con mermelada de naranja

Segundos:

- Carrillada confitada de naranja

Postre:

- Texturas de naranja con fondue de chocolate

Bodega:

- Vinos blancos del penedés
 - Tintos de la Rioja
 - Aguas minerales, refrescos y cervezas
- Café

16,5 € (IVA incluido)

(*) Solo fines de semana, recomendable la reserva previa por la elaboración de las especialidades.

ALVANE BAR-RTE

C/ Santa Pola, s/n., esq. Avda. del Puerto

☐ 667 351 796

39°48'04.0"N+0°07'54.9"W

MENÚ

Primero:

- Ensalada de champiñones y setas con crema de calabaza a los aromas de naranja

Segundo:

- Solomillo a la naranja

Postre:

- Bavaoise de naranja a los cítricos

Bebidas, vinos, refrescos y café incluidos

18 € (IVA incluido)





L'ALTER RESTAURANTE XILXES
HOSTELERIA L'ALTER, S.L
C/ Adolfo Suárez, s/n.
 ☎ 964 583 450 | ☎ 676 068 825
www.restaurantelalter.com
elalterbarrestaurant@hotmail.com

MENÚ ESPECIAL GOURMET

Entrante individual:

- Ensalada de achicoria, pato y naranja

Primer Plato:

- Salmón al horno con costra de naranja y parmesano

Segundo plato elegir entre:

- Lomo de cerdo asado al horno: una idea diferente, con zumo de naranja, mostaza y miel
- Pollo a la naranja con almendra: Una receta con muslos de pollo, elaborado con el zumo de la naranja, y granada, le dejara con la miel en los labios

Postre:

- Pudín de naranja cremoso con polvo de especias: Es Ud. goloso? Le sugerimos un pudín de naranja, muy cremoso, coronado con galletas, cacao, almendras caramelizadas y unas virutas de chocolate

Bodega:

- Vinos tinto de Rioja, blanco verdejo de Rueda Rosado Abadía del roble

Aguas, refrescos, cerveza, café. Licores: con naranja

18 € (IVA incluido)

Este menú está se ofrece a nuestros clientes durante las fechas que dure la jornada gastronómica de la naranja los días viernes, sábados y domingo.

CA CHARLY
C/ Barranquet, 16
 ☎ 964 590 358

MENÚ

Entrante:

- Foie Gras acompañado de frutos del bosque con reducción de naranja al P X y las 5 bayas de pimienta con sus tostadas

Primer plato:

- Ensalada de canónigos con pasas, nueces y queso de cabra, con fondo de naranja, acompañado de una vinagreta de crema balsámica y mostaza.
- Sorbete de naranja al cava con guarnición de membrillo confitado.

Segundo plato:

- Tournedó rossini ibérico con mermelada de naranja y puré de patatas y naranjas

Postre:

- Puding de naranja

Bodega:

- Este menú será acompañado en todo momento por vinos de la tierra de Castellón de les Useres
 Vino blanco 33
 Vino tinto 86

25 € (IVA incluido)

Este menú se servirá por encargo durante las jornadas gastronómicas de la naranja organizadas en Xilxes.

LA TASCA

C/ Carnicería, esquina C/ Del Mar

☎ 964 583 080

MENÚ

Primer plato:

- Carpaccio de gambas y naranja con aceite de oliva virgen extra y sal piramidal ahumada

Segundo plato:

- Solomillo de Cerdo con salsa de naranja y canela

Postre:

- Sopa de naranja con helado de mandarina y crujiente de galleta

Bodega:

- Vino Blanco GA DIR de bodegas Osborne
- Vino RIOJA RONDAN Crianza 2010

Café

18 € (IVA incluido)

El menú estará disponible solo los fines de semana. Viernes: cena; Sábado: comida y cena; Domingos: comida.

HOTEL SIMBA ***

Salones Simba – Ctra. Nacional 340, Km. 950

☎ 964 584 000

eventos@hotelsimba.com

MENÚ

Aperitivo

Primer plato:

- Ensalada de escarola con olivas negras, naranja y bacalao

Segundo plato a elegir:

- Varita de hojaldre con magret de pato asado al horno de carbón a la naranja
- Salmón en escabeche de naranja

Postre:

- Puding de naranja

Bodega:

- Vino tinto CV de Campoviejo D.O Rioja o Rueda Verdejo

Agua Mineral

Cafés e infusiones

22 € (IVA incluido)

HOSTAL RESTAURANTE CASA PACO

C/ Padre Roque Melchor, 4

☎ 964 583 418

www.hostalcasapaco.com

MENÚ

Entrante:

- Salmorejo de Naranja

Primer plato:

- Dorada con Clemenules y Chalota

Segundo plato:

- Carrillera en salsa de Naranja

Postre:

- Arroz con Naranja, Almendras y Flores

Bodega:

- Rioja crianza, Blanco Rueda

Refresco, Cerveza o Agua Incluye Café

18 € (IVA incluido)

Este menú estará disponible para las jornadas gastronómicas de Xilxes los Viernes y Sábados.



BAR RESTAURANTE "EL CARCAU"

Ctra. Nacional 340

☎ 96 26 10 492

MENÚ

Primer plato:

- Entremeses con delicias de naranjas

Sorbete de naranja

Segundo plato:

- Pollo con ciruelas a la naranja

Postre:

- Tarta de Chocolate blanco a la naranja

16 € (IVA incluido)

Incluye bebidas, pan y café o infusiones

Reservar con una semana de antelación.

El menú se ofrecerá los domingos 15, 22 y 29 de marzo de 2015.



LA TASCA, EL CAU**C/ Dr. Berenguer, 8**☎ **654 757 508****MENÚ***Entrante:*

- Ensalada de langostinos, jamón y naranja

Primer plato:

- Sopa de naranja con pelota de pato

Segundo plato a elegir:

- Abaecho confitado con pic.pic de naranja
- Costilla de cerdo graseada a la naranja

Postre:

- Pudding de naranja y chocolate

16,5 € (IVA incluido)

Bebida no incluida

Previa reserva.**YAN-FORT RESTAURANTE****C/ Termens, 4**☎ **96 26 10 724 – 96 26 23 233****MENÚ***Entrante:*

- Ensalada de brotes tiernos, tomate cherry, queso de cabra y nuece

Primer plato:

- Crema de calabaza con aroma de azahar

Segundo plato a elegir:

- Brocheta de salmón a la naranja
- Brocheta de pollo especiado a la naranja

Postre:

- Bizcocho de naranja al chocolate

12 € (IVA incluido)

Pan, agua, vino de la casa incluido



Jornadas Gastronómicas de LA NARANJA Y LA CLEMENULES

Organizan:



Molt Il·lustre
Ajuntament de Nules



AJUNTAMENT DE
MONCOFA



Ajuntament de
Almenara



AYUNTAMIENTO DE CHILCHES
AJUNTAMENT DE XILCHES



EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE LA LLOSA

Colaboran:

