



**IV JORNADAS  
GASTRONÓMICAS  
DEL PULPO Y LA SEPIA  
DE BORRIANA**

del 13 al 29 de abril

# IV Jornadas Gastronómicas del pulpo y la sepia

- 1- Restaurant Savarin
- 2- Ristorante Da Paolo
- 3- Restaurant Nàutic
- 4- Restaurant Mestral
- 5- Bómbora's Gastro-heladería
- 6- Restaurant Rita & Pepa
- 7- Scala Restaurant
- 8- Restaurant San Marino
- 9- Gastro-bar Ca la Rosa
- 10- Restaurant El Arenal
- 11- Restaurant Casa Lola
- 12- La Blava Restaurant
- 13- Pizzeria Ristorante Pinocchio
- 14- La Tapería de Miriam

# Restaurant Savarin

avda. Mediterrània, núm. 42  
Teléfono de reservas 964 58 50 81

Ensalada de salpicón de pulpo

*Carpaccio* de pulpo con puré de patata y alioli

*Sepionet* a la plancha con salsa romescu

Comidas:

*Fideuà* de pulpo y sepia

Cenas (a elegir):

Albóndiga de sepia con salsa marinera

o

Guiso de pulpo

Prostre: *Panna cotta* con dulce de leche

25 € por persona

Bebida no incluida

De lunes a domingo de 13.30 a 15.30 h y de 21 a 23 h. Miércoles cerrado.

# Ristorante Da Paolo

c/ Sant Vicent, 34

Teléfono de reservas 964 51 52 56

Degustación de entrantes:

Ensaladilla de pulpo.

Albóndigas de carne con sepia y salsa de almendras.

Plato principal:

Arroz meloso de pulpo de roca con alcachofas.

Postre:

Tarta de la abuela.

20 € por persona

Bebida no incluida

De martes a domingo, sólo comidas, de 13.30 a 15.00 h

Viernes y sábados también cenas a partir de 20.30h

# Restaurant Nàutic

Zona de serveis

Teléfono de reservas 964 58 61 12 – 650 864 640

[info@restaurantenauticoburriana.com](mailto:info@restaurantenauticoburriana.com)

[www.restaurantenauticoburriana.com](http://www.restaurantenauticoburriana.com)

Pulpo sobre puré de patata y ajoaceite negro con vinagreta de *aceto* balsámico.

*Foie* a la parrilla sobre sepia sucia.

Revuelto de gambas, sepia, pulpo y alcachofa.

Nidos de pasta italiana y aromas del mar con pulpo, sepia y erizo.

Timbal de arroz negro con pulpo, sepia y ajetes.

Helado de sorbete de mandarina y *mousse* de chocolate con un toque especial de licor de fresas con nata.

25 € por persona

Bebida y café no incluidos

De martes a domingo de 13 a 16 h. Viernes y sábados de 20.30 a 23 h

# Restaurant Mestral

c/ Major, 9

Teléfono de reservas 964 59 16 35

Tabla degustación (2 personas)

Croquetas de pulpo

Hojaldritos de sepia y sobrasada

Guiso de pulpo al estilo marinero

Sepia con alioli verde

Pulpo con cebolla

Sepia con alcachofas y almejas

Pulpo a la plancha sobre parmentier de cachelo y lombarda

17 € la tabla

Bebida, postre y café no incluidos

Imprescindible reserva previa

De lunes a sábados, comidas y cenas. Domingos cerrado.

# Bómbora's Gastro-heladería

pl. Estany Colombrí, 1

Teléfono de reservas 616 978 148

## Tapas:

Albóndigas de sepia *Burrianera* en salsa de piquillos.

4 €

*Marmitako Burrianero* de Pulpo. 3 €

Los precios de las tapas no incluyen bebida

Sábados y domingos de 12 a 15 h

# Restaurant Rita & Pepa

Escullera de Ponent s/n, local 1  
Teléfono de reservas 606 713 727

Cebiche de Pulpo

Tiras de sepia y alcachofa confitada con vinagreta de pistachos

*Fideuà* de verduras y sepionet

Tarta de queso.

20 € por persona

Bebida no incluida

De martes a domingo, de 13.30 a 15.30 h. Sólo comidas.



# Scala Restaurant

c/ Barranquet, 1

Teléfono de reservas 964 05 20 99

Tacos mejicanos de pulpo con tortillas de maíz y  
guacamole

Tosta de sepia y gambón con alioli al gratén

Guiso de pulpo y sepia con setas

Tiramisú de caramelo

22 € por persona

De martes a domingo, comidas. Viernes y sábados también cenas.

# Restaurant San Marino

avda. Mediterrània, 5

Teléfono de reservas 964 58 58 46

Degustación de entrantes:

Pulpo roquero gratinado al horno

Sepia tierna a la plancha con ajetes y algas

Segundo:

Arroz meloso de sepia y pulpo con ajetes

Postre:

Degustación de postres caseros

22,50 € por persona

Bebida no incluida

Sólo a mediodía. Imprescindible reserva previa.

# Gastro-bar Ca la Rosa

c/ Roberto Roselló Gasch, 3  
Teléfono de reservas 609 120 292

Ensalada de pulpo

Sepia plancha con albahaca

Milhojas de pulpo con alioli

Plato principal:

*Fideuà* negra

Una bebida, postre y café

23 € por persona

Viernes y sábados mediodía, siempre con reserva previa.

# Restaurant El Arenal

avda. Mediterrània, s/n (edifici Confraria de Pescadors)

Teléfono de reservas 964 58 50 10

## Entrantes:

Salpicón de pulpo con verduras

Sepia *brutesca* con cebolla

Pulpo a la brasa con puré de la abuela

## Segundo:

Paella de sepia y ajetes tiernos

## Postre:

Degustación de tartas caseras

Una bebida, vino, refresco o cerveza

Café o carajillo

25 € por persona

Comidas y cenas. Mínimo dos personas.

# Restaurant Casa Lola

c/ Juan Bautista Rochera, 5  
Teléfono de reservas 964 04 69 54

Entrantes:

Salpicón de pulpo

Salteado de verduras de temporada y sepia fresca de  
Borriana

Principal:

*Rossejat* de sepia

o

Meloso de sepia y alcachofa

Postre:

Postre casero

22 € por persona

Bebida no incluida

Imprescindible reserva previa

De martes a domingo, de 13.30 a 15.30 h

# La Blava Restaurant

Escullera de Ponent, s/n  
Teléfono de reservas 606 026 499

## Entrants:

Polp de Borriana *brasejat* sobre coixí d'humus  
Guisat de sépia al vi en la seua tinta

## Principal:

Arroz o *fideuà* (mínimo dos personas)  
Fiesta del pulpo y la sepia con galeras del terreno

## Postre:

Postre casero de la Blava

23 € por persona

Bebida no incluida

Todos los días de 13 a 15.30 h salvo el martes.

# Pizzeria Ristorante Pinocchio

c/ Escullera de Ponent, 1  
Teléfono de reservas 964 58 65 13

Dedicadas a los tentáculos del poder:

1995-2007. Entrante frío  
*Ferrada i Perellonet ens preparen aquest plateret*

1979-1983. Entrante caliente  
*El símbol de l'UCD: Juan Canós*

1983-1995. Primer plato  
*Juan Sanñoqui Pitarch*

2015- ....?. Segundo plato  
*Maria Josep, sépia en tres textures*

2007-2015. Postre  
*Calpe i el seu tinent*

22,50 € por persona

Bebida y café no incluidos

De 13 a 16 h y de 20 a 00 h. Lunes cerrado y martes noche también cerrado.

# La Tapería de Miriam

c/ Illes Columbretes, 9 i 11

Teléfono de reservas 964 35 29 84

Tapas:

Pulpo encebollado al vino tinto con almendra

Sepia sucia rebozada acompañada de nuestro alioli

6,90 € cada tapa y una caña de cerveza

De martes a jueves, de 9 a 21 h. Viernes, sábados y domingos, de 10 a 22 h.



Organitza:



Amb la col·laboració de:



**MAGNÍFIC  
AJUNTAMENT  
DE BORRIANA**

