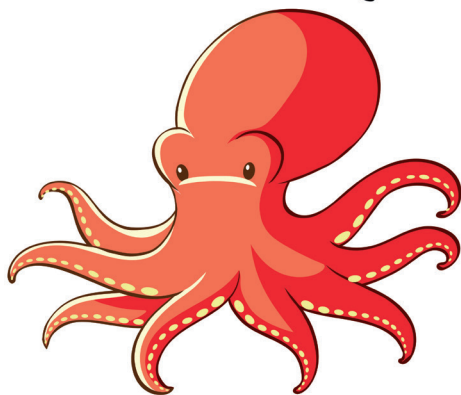


# Jornadas del Pulpo



REST. NÁUTICO - FLAMINGO COFFEE  
PINOCCHIO - BOMBORA'S - AL NATURAL  
EL ARENAL - DA PAOLO - NAUTILUS  
COPPELIA BONICA - CÍRCULO PRUTERO  
GRILL NEGRE - NONNA'S

DEL 25 DE MARZO AL 10 DE ABRIL

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized octopuses. Each octopus is light pink with a large, bright red bulbous head. The tentacles are also light pink with small red spots at the tips. The octopuses are arranged in a grid-like pattern, facing different directions.

# Flamingo Coffee

Bolita de ensaladilla de salpicón de marisco y pulpo sobre fondo de salsa de piquillo

Patata rellena de pulpo encebollado con ajoaceite gratinado

Arroz con tropezones de pulpo, sepia y gambitas.

Coulant relleno de chocolate con salsa caliente.

Precio 20 €


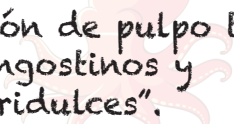
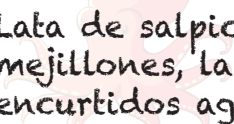

Bebida y café no incluidos  
Horario de Lunes a sábado no festivos de  
13'30 a 15'30

Reserva previa 646 723 174



# AL Natural

## TAPA



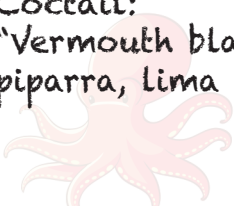



Lata de salpicón de pulpo tostado mejillones, langostinos y encurtidos agridulces”.

Ingredientes: Pulpo, mejillones, langostinos, pepinillos, aceitunas, pimienta roja y verde, cebolleta, aceite de oliva virgen extra, vinagre de manzana, pimienta negra, sal y azúcar

5,00 €

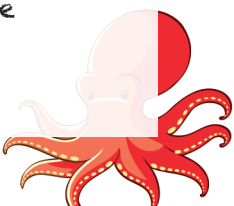
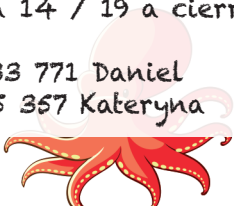


## Coctail:



“Vermouth blanco de albariño con piparra, lima y frambuesas”.

3,50 €

Horario: Viernes 19 a cierre  
y Sábados 12:30 a 14 / 19 a cierre



Teléfonos 605 633 771 Daniel  
615 275 357 Kateryna




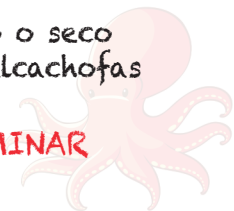
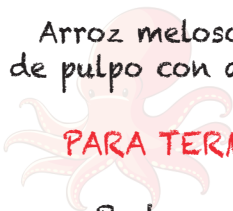

Da Paolo



**ENTRANTE**

Vinagreta de cítricos

**PLATO PRINCIPAL**



Arroz meloso o seco  
de pulpo con alcachofas

**PARA TERMINAR**





Postre casero



**PRECIO 20 €**

Bebida no incluida

Horario de martes a domingo a partir  
de las 14 h. hasta cierre





## Círculo Frutero

TAKOYAKI DE PULPO  
SOBRE MAHONESA DE BOMBAS!!!  
(4 UNIDADES)

7 €



## EL Grill Negro

TENTÁCULO DE PULPO AHUMADO  
CON SAL NEGRA

15.80€



## Nautilus

TABLA DE PULPO TRES TEXTURAS

- Churro de pulpo

Reservas:

Teléfono 964 02 31 50 WhatsApp 667 681 811

Horario: de Martes a Domingo de 12 a 16 y de  
19 a 23.



The page is framed by a decorative border of stylized octopuses in shades of red and orange. The octopuses are arranged in a repeating pattern along the top, bottom, and sides of the page. The central text is set against a light pink background with faint octopus silhouettes.

# Coppelia Bonica

## ENTRANTES

- Carpaccio de pulpo aliñado con aceite de sésamo, pimentón de la Vera, sal maldon especiada y pétalos deshidratados de mix de flores.
- Ceviche de pulpo con salsa mirin y A.V.O.
- Yakitori de pulpo con salsa agri dulce sobre parmentier de batat, zanahoria y puerro.
- Medallones de pulpo a presión con soja líquida, chalotas y mistela.

## PLATO PRINCIPAL

Arroz de pulpo con sepia sucia, volandeiras y ajos tiernos (seco, meloso o caloso)

## POSTRE

Tarta de queso casera

Café o infusión. Bodega no incluida  
29 €

Abierto todos los días  
Reservas 643 80 11 54

The page is framed by a decorative border of stylized octopuses in shades of red and pink. The octopuses are arranged in a repeating pattern around the edges of the page. The central text is contained within a white rectangular area.

## Rte. Náutico

- Ensalada de pulpo  
con vinagreta de guindillas.

- Timbal de pulpo a la  
mallorquina sobre puré  
de patata y ajoaceite.

- Arroz negro con pulpo  
y habitas.

- Helado de sorbete  
de mandarina  
con salsa de chocolate.

Bebida y café no incluidos

28,00 €

Horario de martes a domingo de 13:00  
a 16:00

Reserva previa: 964 586 112

650 864 640



Nonna's

CROQUETAS DE PULPO

6 unidades  
con salsa semipicante

9 €

TACOS DE PULPO

2 tacos de pulpo, salsa romescu,  
pico de gallo y rábano

9 €





# Pinocchio



## ENTRANTE FRÍO

Guacaocopus: El aguacate y su animal de compañía



## ENTRANTE CALIENTE

Fuego, mar y humo



## PRIMER PLATO

Tagliatelle elegante con pulpo y bogavante



## SEGUNDO PLATO

El Nostre Campanar del Port



## POSTRE

Fresca Mascletà de la Lonja

Precio: 29.50

# Rte. EL Arenal

## ENTRANTES

Pan recién hecho, tomate  
y ali i oli casero

Ensalada de pulpo de Burriana  
con vinagreta de naranja

Atún en escabeche parisino  
con salsa romesco

Pulpo feira con parmentier de aguacate

## SEGUNDO a elegir

Paella fina de pulpo y zamburiñas.

Mariscada cocida a la sal marina

(5 € más por persona)

San Pedro al horno con guarnición  
de verduras para dos

Para carnívoros entrecot  
con su guarnición

Postres caseros o Gin tonic baby

29'75 €/por persona mín 2 peronas

Bebida no incluida.

Horario de lunes a domingo 12:00 a 16:00

viernes y sábados 20'30 a 24:00



# Bombora's Gastro-arrocería



## PRIMER PLATO

Barquita de salpicón con pulpo.



## SEGUNDO PLATO

Fideuá de pulpo y alcachofas.





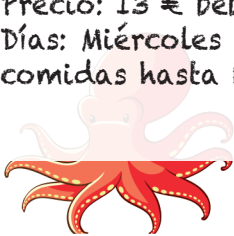

## POSTRES a elegir

Mousse de limón con culís de piña

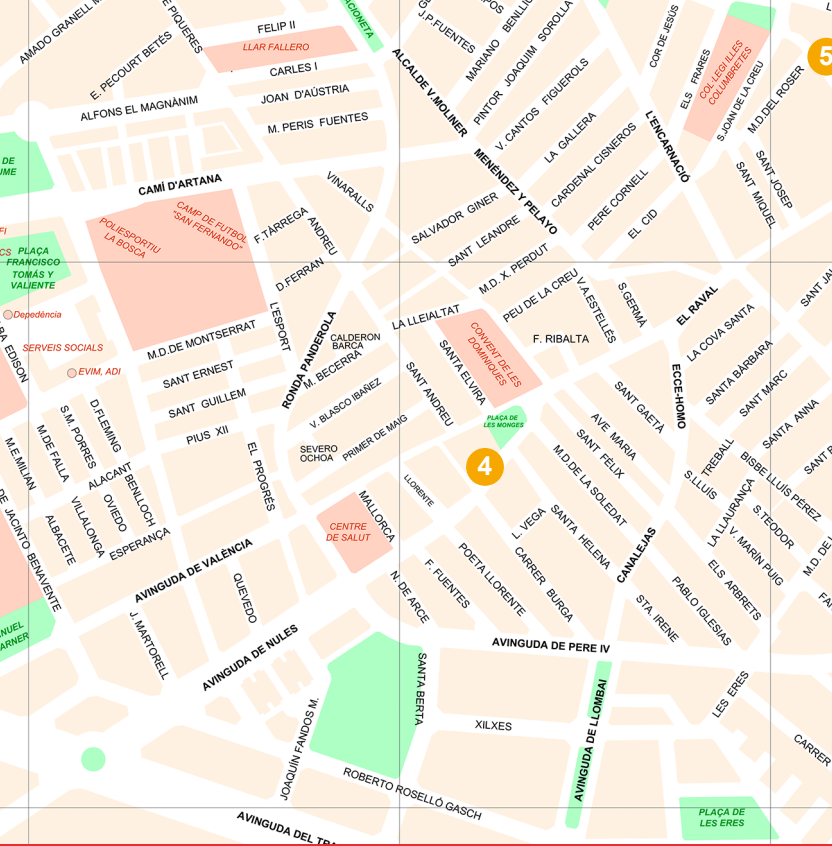
Natillas caseras con galleta

Pan de calatrava

Manzana asada



Precio: 13 € bebida y café no incluidos  
Días: Miércoles a Viernes en horario de  
comidas hasta las 16h



- 1 FLAMINGO COFFEE
- 2 NAUTILUS
- 3 AL NATURAL



4 GRILL NEGRE

5 PIZZERÍA DA PAOLO

6 CÍRCULO FRUTERO



7 RTE. PIZZERÍA PINOCCHIO

8 NONNAS

9 COPPELIA BONICA

12 CLUB NÀUTIC

8

9

11



**10 BOMBORA'S GASTRO-ARROCERÍA**

**11 RESTAURANTE EL ARENAL**

**12 RESTAURANTE NÁUTICO**



ASOCIACIÓN DE  
HOSTELERÍA DE  
BURRIANA



AJUNTAMENT  
DE BURRIANA  
TURISME