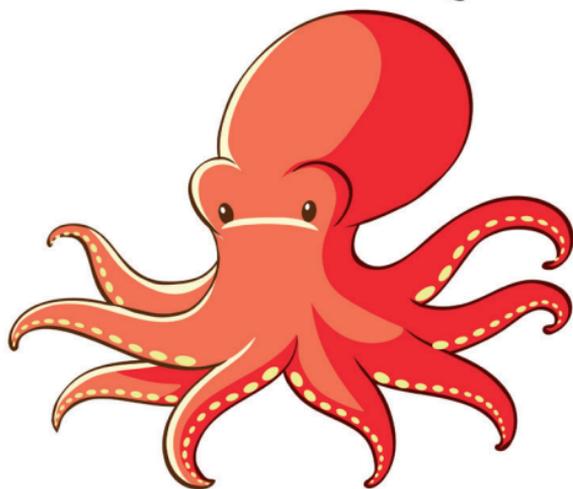
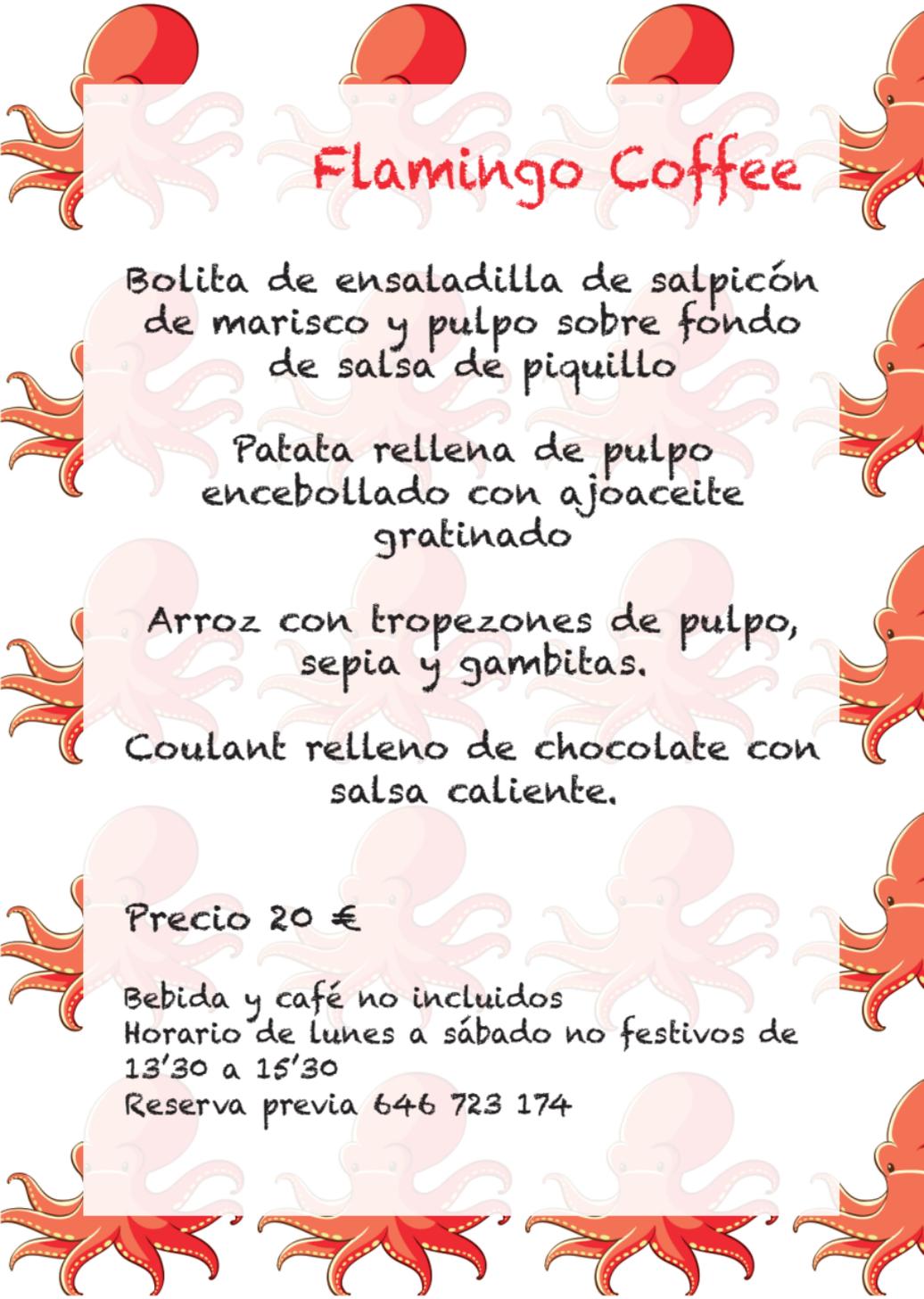


Jornadas del Pulpo



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



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.

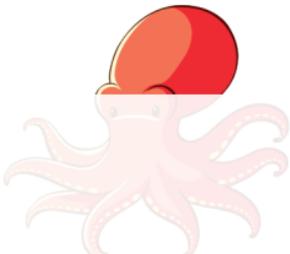
Coulant relleno de chocolate con salsa caliente.

Precio 20 €

Bebida y café no incluidos

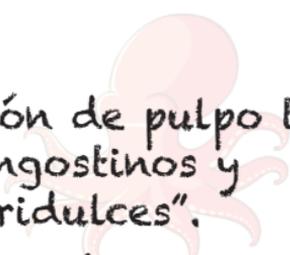
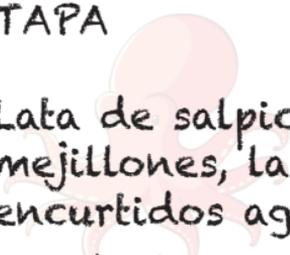
Horario de Lunes a sábado no festivos de 13'30 a 15'30

Reserva previa 646 723 174



AL Natural

TAPA

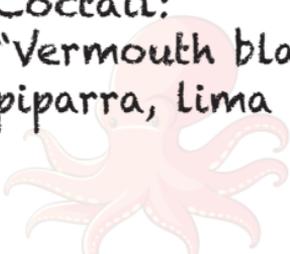


Lata de salpicón de pulpo tostado mejillones, langostinos y encurtidos agridulces".

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 €

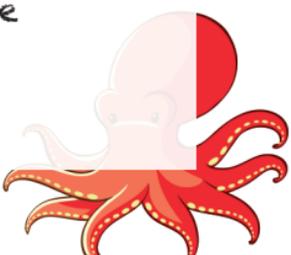
Coctail:



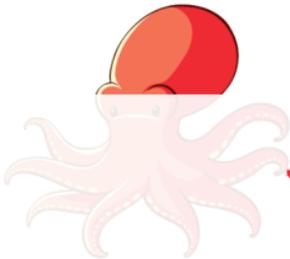
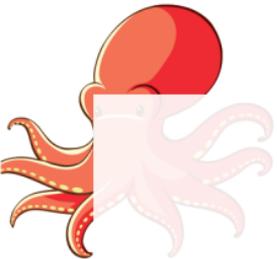
"Vermouth blanco de albariño con piparra, lima y frambuesas".

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



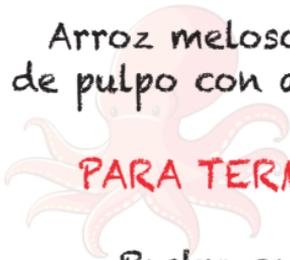
Da Paolo



ENTRANTE

Vinagreta de cítricos

PLATO PRINCIPAL



Arroz meloso o seco
de pulpo con alcachofas

PARA TERMINAR

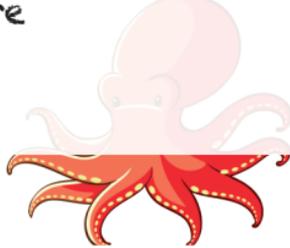
Postre casero



PRECIO 20 €

Bebida no incluida

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



The background of the entire page is a repeating pattern of stylized octopuses. Some are in shades of red and orange, while others are light pink. They are arranged in a grid-like fashion, with some appearing larger and more prominent than others.

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

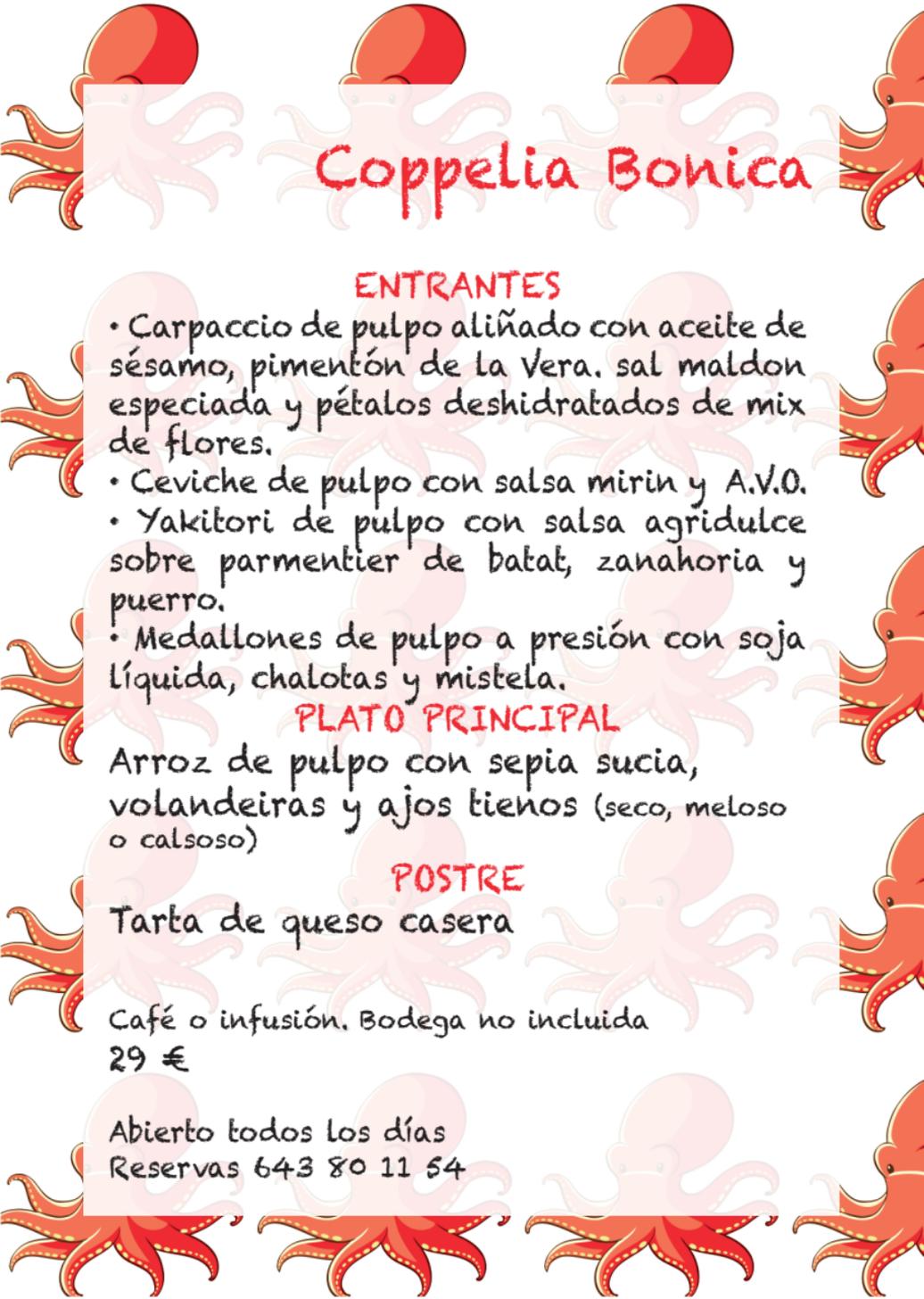
TABLA DE PULPO TRES TEXTURAS

- 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. In the center, the text is presented in a white rectangular box.

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.

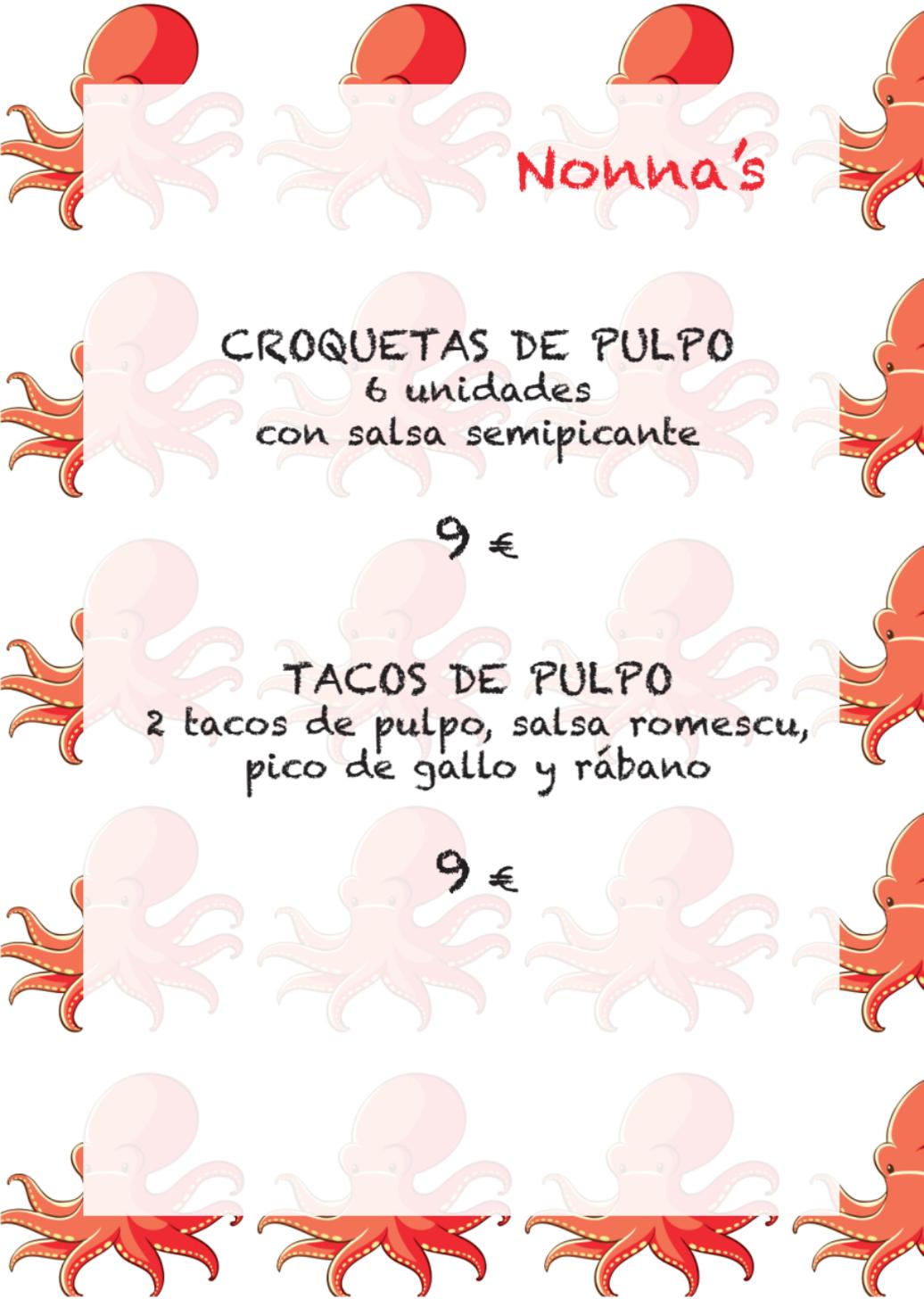
Bebida y café no incluidos

28,00 €

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

Reserva previa: 964 586 112

650 864 640

The background of the entire page is a repeating pattern of octopuses. Some are solid red, while others are semi-transparent pink. They are arranged in a grid-like fashion, with some partially cut off by the edges of the page.

Nonna's

CROQUETAS DE PULPO

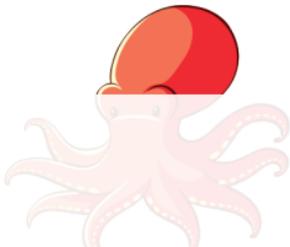
6 unidades
con salsa semipicante

9 €

TACOS DE PULPO

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

9 €

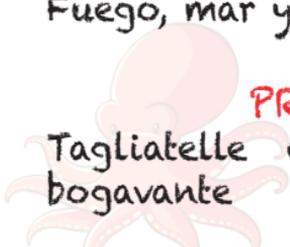


Pinocchio



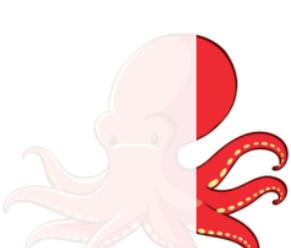
ENTRANTE FRÍO

Guacaocopus: El aguacate y su animal de compañía



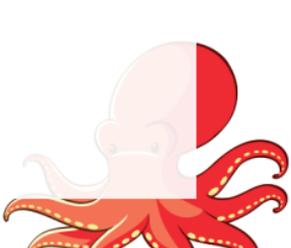
ENTRANTE CALIENTE

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

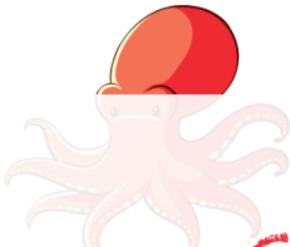
Postres caseros o Gin tonic baby

29'75 €/por persona mín 2 peronas

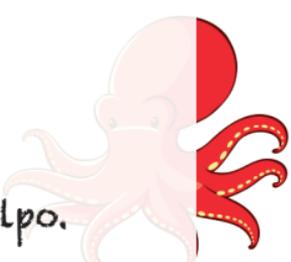
Bebida no incluida.

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

viernes y sábados 20'30 a 24:00



Bombora's Gastro-arrocería



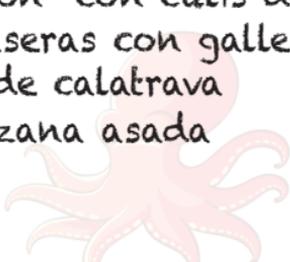
PRIMER PLATO

Barquita de salpicón con pulpo.



SEGUNDO PLATO

Fideuá de pulpo y alcachofas.



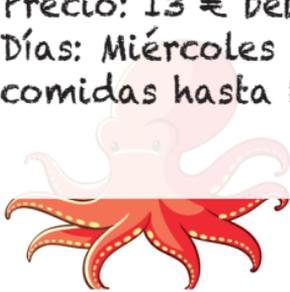
POSTRES a elegir

Mousse de limón con culís de piña

Natillas caseras con galleta

Pan de calatrava

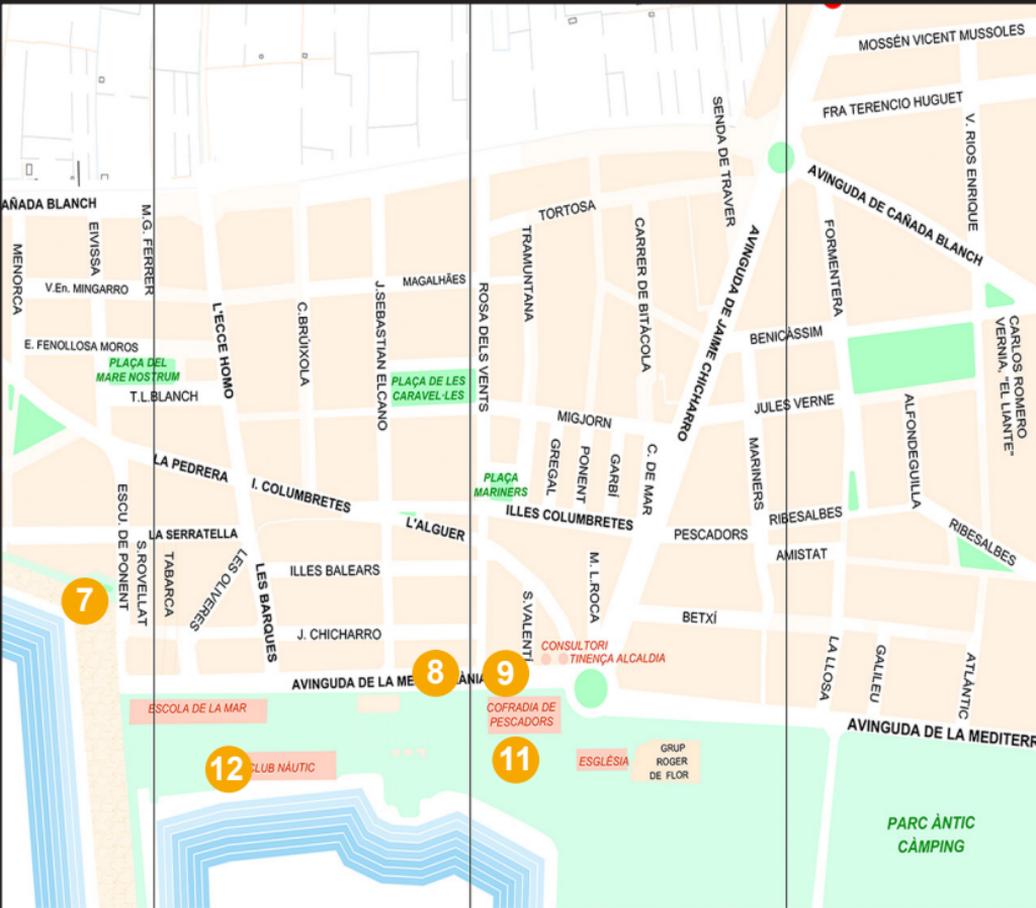
Manzana asada



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



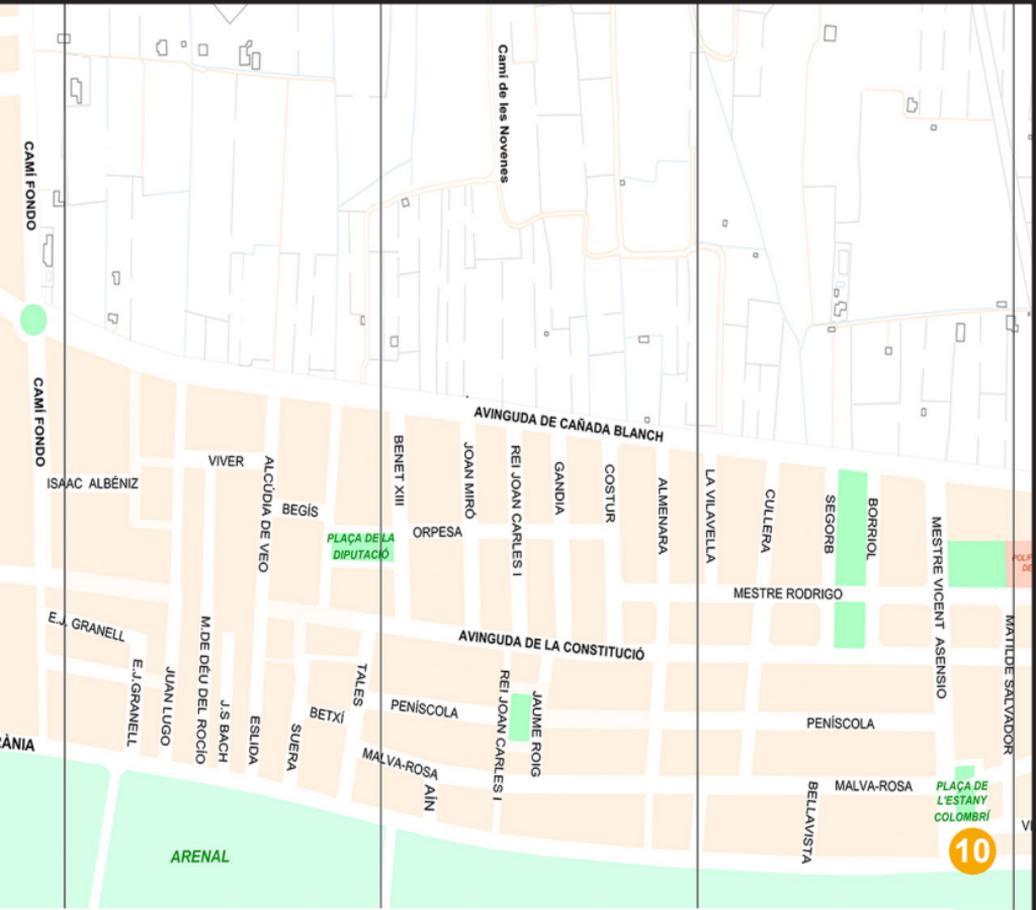
- 1 FLAMINGO COFFEE
- 2 NAUTILUS
- 3 AL NATURAL



7 RTE. PIZZERÍA PINOCCHIO

8 NONNAS

9 COPPELIA BONICA



10 BOMBORA'S GASTRO-ARROCERÍA

11 RESTAURANTE EL ARENAL

12 RESTAURANTE NÁUTICO



ASOCIACIÓN DE
HOSTELERÍA DE
BURRIANA



AJUNTAMENT
DE BORRIANA
TURISME