

Actividades Turismo

(Noviembre-Diciembre)



Peñíscola, ciudad en el mar, es uno de los parajes más encantadores de todo el Mediterráneo.

Su casco antiguo, adentrado en el mar, la convierte en una “casi” isla de inigualable belleza. En su interior encontraremos casas encaladas de blanco, callejuelas empedradas, balcones llenos de flores y coronando la ciudad antigua, el imponente castillo del Papa Luna.

Les ofrecemos la posibilidad de realizar nuestras visitas guiadas y esperamos, que una vez finalizadas, usted vea con otros ojos nuestra ciudad, y si decide volver no lo dude, aquí le esperamos!

Visita guiada “Un paseo por la Marjal de Peñíscola

La visita consistirá en un paseo por la Marjal de Peñíscola, adentrándose primero en la zona más natural e inalterada del humedal, hasta llegar a la zona transformada por el hombre, bordeando y siguiendo el curso de las acequias hasta la desembocadura. Conoceremos el origen de sus aguas, su flora, fauna, la arquitectura agrícola, y cómo el hombre ha aprovechado los recursos que ofrece el humedal para su subsistencia.

Días de visita en noviembre: 7, 14, 21, 28.
Días de visita puente de diciembre: 4, 5, 6, 7, 8.

Horarios: 11.30 h.

Duración de la visita: 2 horas.

Dificultad: Baja, apta para todos los públicos.

Punto de salida: Policía Municipal-Camping Edén (Calle Madrid S/n)



Actividad infantil “Gimcana por Marjal”

La gimcana, consistirá en un juego, en el que los niños conocerán la importancia que tiene el ecosistema de los humedales.

En la prueba conocerán especies protegidas como el Samaruc, el Fartet y el Espinoso, los cuales encuentran en la marjal un hábitat inmejorable. El juego consistirá en encontrar las diferentes pistas y al final formar un rompecabezas.

Días de visita puente de diciembre: 5,7.

Horarios: 12.00 h

Duración de la actividad: 2 horas.

Dificultad: Baja, apta para todos los niños.

Punto de salida: Policía Municipal Camping Edén (Calle Madrid s/n).

Recomendaciones Marjal y gimcana:

- Utilizar calzado y ropa cómoda, protección solar y bebida. Protección para mosquitos
- Las personas que tengan alergia a las picaduras de insectos, se les recomienda que lleven protección.
- Para participar deberán estar en el punto de salida 10 minutos antes de cada visita.
- Los niños deberán ser acompañados por los padres.

Visita guiada “El Secreto de Peñíscola”

Visita guiada histórica por los lugares más relevantes de la historia de la ciudad.

En ella conoceremos las leyendas más famosas y los personajes más ilustres, que desde los amaneceres de la historia hasta hoy en día, han surcado nuestros mares.

Duración: 1 h 30 min.

Días visita:

NOVIEMBRE:

- **Hora salida:** 20 h. Viernes días 5, 12, 19, 26.
- **Hora salida:** 18 h. Sábado días 6, 13, 20, 27.

DICIEMBRE:

- **Hora salida:** 20 h. Viernes días 3, 10.
- **Hora salida:** 18 h. Días 4, 5, 6, 7.

Visitas guiadas “Descubre la sierra irta”:

Descubre la Sierra de Irta, es un conjunto de rutas guiadas que le permitirá conocer el patrimonio natural e histórico-cultural que alberga el Parque Natural, que junto con la flora, fauna y la riqueza paisajística, hacen de la Sierra de Irta un lugar inigualable y difícil de olvidar. En ella existen diferentes tipos de hábitats totalmente mediterráneos, terrestres y marinos.

Debido a su ubicación geográfica, es un parque que consta de mar y montaña. Cada ruta le mostrará diferentes zonas del parque y le dará a conocer lugares y vistas realmente impresionantes, que junto con otras cualidades antes mencionadas convierten la Sierra de Irta en un Parque Natural digno de recordar.

Punto de salida: Caseta de INFO-RUTA.

Partiendo desde la población de Peñíscola y bordeando la costa sur dirección urbaniza-

Visita guiada Infantil “Aventura en Peñíscola”

Los más pequeños de la casa disfrutarán de esta visita guiada adaptada al público infantil y familiar por el casco antiguo de Peñíscola, descubriendo el patrimonio histórico-cultural a través de historias y juegos.

Duración: 1 h 15 min.

- **Hora salida:** 11 h.

Días visita:

NOVIEMBRE:

- Días 6, 7, 13, 14, 20, 21, 27, 28.

DICIEMBRE:

- Días 4, 5, 7, 8.

La visita guiada se realizará con un mínimo de 5 personas.

ción Font Nova, siguiendo las indicaciones “Irta y Calas del Pebret”; a 3 km, encontrará en la entrada de la pista del Pebret la caseta de INFO-RUTA.

La caseta de info-ruta permanecerá abierta todos los fines de semana y puentes de noviembre y diciembre, **de 8.30 h a 14.00 h.**

- **PR-RUTA 2. CLOT DE MAIG - TORRE BADÚM (sólo puente de diciembre).**

Recorrido: Info-ruta, Coll d’Imberri, Clot de Maig, Despoblado de Irta, Torre Badúm, Info-ruta.

Distancia: 10 km.

Tiempo. 3.30 h. con paradas.

Desnivel. 170 m.

Dificultad: media

Días de visita puente de diciembre: 5 y 7

Horario salida: 9:00 h

En ella hablaremos de los aspectos más importantes de la Sierra de Irta, disfrutando de las maravillosas vistas que envuelven nuestro Parque Natural.

Visita guiada “Peñíscola Marinera”

El mar mediterráneo, compañero incansable de nuestra ciudad, será el protagonista de esta visita. Conoceremos el antiguo puerto pesquero, donde llegaron Fenicios, Griegos, Cartagineses, Romanos... y la evolución de nuestra ciudad siempre ligada a la cultura marinera.

Duración: 1 h aprox.

- **Hora salida:** 12 h.

Días visita:

DICIEMBRE:

- Días 5, 6, 8.

Tourist Info Peñíscola

Paseo Marítimo, s/n
12598 Peñíscola
Teléfono: 964 48 02 08
Fax: 964 48 93 92
peniscola@touristinfo.net

- **Lugar de encuentro para todas las visitas turísticas:** Tourist Info Central.
- **Todas las visitas guiadas son gratuitas.**

I Jornadas Gastronómicas de Comida Medieval y Caza

Del 4 de diciembre de 2010 al 2 de enero de 2011

PRÓXIMAS JORNADAS GASTRONÓMICAS EN FEBRERO



- **PR-RUTA 3. MARINERA Y LABRADORA**
- Recorrido:** Info-ruta, cala Volante, cala Ordí, cala Puerto azul, Capelleta, barranco Pitxells, cala Arjub, Info-ruta.
- Distancia:** 8 km.
- Tiempo:** 2.30 h con paradas.
- Dificultad:** baja
- Días de visita noviembre:** 6, 13, 20, 27.
- Días de visita puente de diciembre:** 4, 6, 8.
- Horario salida:** 9:00 h
- En ella hablaremos de la flora, fauna, y sobre todo de la agricultura y la pesca, como principales fuentes de ingresos de la población de Peñíscola hasta mediados de siglo. En esta ruta también, podremos observar algunas construcciones simbólicas que explicaremos con detalles a lo largo de la ruta.
- ropa adecuada.
- En caso de lluvia podrán suspenderse las rutas.
- Se recomienda que las personas con problemas cardiovasculares o limitaciones para caminar, se abstengan de realizar las rutas.
- Las personas que tengan alergia a las picaduras de insectos, se les recomienda que lleven protección.
- La edad mínima recomendada para niños es de 8 años y los padres son totalmente responsables de ellos.

Recomendaciones para las visitas de la Sierra de Irta:

- En la caseta de info-ruta se podrán apuntar antes del inicio de cada ruta. Se recomienda ser puntuales.
- Llevar agua y algo de comida en función de la duración de cada ruta. Al igual que calzado y

Actividades Medio Ambiente

(Noviembre-Diciembre)



**A**

RESTAURANTE BARRA ALTA
Plaça de Bous, 6
Tel. Reservas 964 480 023 / barraalta@live.com

Menú

ENTRANTES:
Vichyssoise fría o caliente acompañada con montaditos de pechuga de ave y paté de canard

PLATO PRINCIPAL [A ELEGIR]:
Arroz con pato del Delta, caracoles y alcachofas de temporada
Perdiz en escabeche con setas y boletus de temporada

POSTRE:
Crepes flambeados con Grand Marnier acompañados de helado sobre una base de fresas

BODEGA:
Vino blanco, rosado o tinto (Conde de Caralt)
Agua mineral
Café o Tisana del Papa Luna
Degustación del auténtico licor producido en Peñíscola del Papa Luna

Precio: 27€ (IVA incluido)**C**

RTE. MARISQUERÍA EL CARAGOL
Av. d'Espanya, 41
Tel. Reservas 964 480 761

Menú

ENTRANTES:
Surtidos de ibéricos
Pan con tomate
Bacalao laminado

SEGUNDO PLATO [A ELEGIR]:
Caldereta de arroz con conejo, almejas y alcachofas
"Conill rostit al estil caragol"

POSTRE:
Surtido de postres caseros

BODEGA:
Vino tinto crianza
Aguas minerales
Café Ipanema
Chupito casero

Precio (mínimo 2 personas): 30€ (IVA incluido)
Solo por encargo, tel.: 964 480 761**E**

RESTAURANTE "EL PEÑÓN"
Santos Mártires, 22 (Casco Antiguo)
Tels. 964 480 716 y 635 538 097 / www.elpenyon.com

Menú

Aperitivo de bienvenida
Surtido de ibéricos y verduras a la plancha
Entrecot al estilo Medieval
Postre casero

BODEGA:
Tinto DO Rioja Viña Real Crianza
Refrescos, cerveza o aguas minerales
Café, digestivo

Precio (mínimo 2 personas): 33€/persona (IVA incluido)
Ser servirá sólo durante el servicio de la cena, los días 4 al 12 de diciembre (9 de diciembre cerrado)**G**

BAR-RTE. LA BODEGUETA
Irta, 1
Tel. Reservas 964 481 670

Menú

Ensalada de codorniz en escabeche y queso fresco
Langostinos encebollados
Sopa de pescadores

PLATO PRINCIPAL [A ELEGIR]:
Entrecot a la plancha con rovellones
Arroseixat seco con langostinos y almejas (mín. 2 pers.)
Allipebre de rape y langostinos (mín. 2 pers.)

POSTRE:
Natillas caseras con requesón

BODEGA:
Ramón Bilbao Crianza (Rioja)
Lágrima Baccus Blanc de Blancs (Penedés)
Cava Lágrima Baccus Brut
Café

Precio: 30€ (IVA incluido)
Cerrado los lunes 13, 20 y 27 y los sábados 25 y 31**I**

HOTEL HOSTERÍA DEL MAR****
Avda. Papa Luna, 18
Tel. 964 480 600 · Fax 964 467 603

Menú

Tosta de paté de liebre
Pimientos rellenos de perdiz con boletus
Corazón de alcachofas con brandada de jabalí
Olleta de Peñíscola

PLATO PRINCIPAL [A ELEGIR]:
Guiso de conejo de campo con caracoles
Dorada al hinojo

POSTRE [A ELEGIR]:
Copa "Hostería" (macedonia, helado de chocolate con nata)
Torrija con helado de arroz con leche

BODEGA:
Vino tinto Otoñal DO Rioja o Albali Crianza DO Valdepeñas
Vino blanco Los Molinos
Agua mineral y Café

Precio: 25€ (IVA incluido)**K**

TABERNA ANFORA
Matilde Thinet, 5 · Tel. 964 482 361
www.tabernaanfora.com

Menú

Tapa de bienvenida
Surtido de mariscos (cáscara)
Pulpo patatas con all i oli (al estilo medievo)
Pescado plancha
Fruta del tiempo
Vino tinto y blanco (Terra Alta)

Pan
Moscatel
Pastas

Precio (mínimo 2 personas): 25€ (IVA incluido)
Abierto todo el año. Horario de invierno:
Fines de semana
Viernes de 19 a 24 horas
Sábados de 13 a 16 horas y de 19 a 24 horas
Domingos de 13 a 16 horas

Mercado Navideño

Del 4 al 8 de diciembre
en la Plaça de Bous y Plaça Santa Maria
De 11.00 a 22.0 horas

*Crepería, música ambiental,
ludoteca, tióvivo artesanal,
juegos antiguos y
taller infantil navideño.*



Saluda



Presentamos una nueva cita gastronómica en nuestra ciudad. Esta primera edición de las Jornadas Gastronómicas de Cocina Medieval y Caza, es una excelente excusa para disfrutar de la gastronomía durante este mes de diciembre en un enclave privilegiado, como lo es nuestra Ciudad en el Mar.

La cocina medieval y la caza, habitualmente desconocida en lugares costeros, no es para nosotros ninguna novedad y con el entorno mágico de nuestro Castillo templario-pontificio, así como con la experiencia y el buen saber hacer de nuestros restauradores, aportamos al reclamo gastronómico el aliciente necesario para transportar al comensal al medioevo.

El entorno, la exquisitez de los menús y las fechas entrañables de la Navidad, aseguran éxito para esta nueva iniciativa del Patronato de Turismo en conjunto con los restauradores de la ciudad. Desde aquí animo a todos a descubrir los nuevos sabores que propone Peñíscola, una oferta de excelencia y singularidad a la altura de los paladares más exigentes.

Rafael Suescun
Presidente del Patronato Municipal de Turismo de Peñíscola**B**

RESTAURANTE CASA JAIME
Avda. Papa Luna, 5
Tel. 964 480 030 / www.casajaime.net

Menú

Aperitivo de la casa
Capricho del Papa Luna (erizo, alcachofas y langostinos)
Vieira con espárragos trigueros y boletus

Arroz de calabaza y bacalao

Postre casero

Café

BODEGA:
Tino Matsu "El Picaro" (Toro)
Blanco Castillo de Monjardín (Navarra)
Rosado Libalis Rose (Rioja)
Aguas Solán de Cabras y Vichy

Precio: 39,75€ (IVA incluido). Mesa completa**D**

CAMPING EL CID
Azagador de la Cruz, s/n
Tel. Reservas 964 480 380

Menú

PRIMER PLATO [A ELEGIR]:
Sopa de la abuela
Puchero medieval (verduras, garbanzos, carne y jamón)

SEGUNDO PLATO [A ELEGIR]:
Cordero al horno de leña con guarnición
Cochinillo en cuchifrito en base de patatas panadera

POSTRE [A ELEGIR]:
Postre casero medieval
Tarta de Santiago

BODEGA:
Rioja crianza Viña Alcorta
Aguas minerales
Café

Precio: 27€ (IVA incluido)
Martes cerrado por descanso**F**

RTE. HOGAR DEL PESCADOR
Plaza Llonja Vella, s/n
Tel. 964 489 588

Menú

Nuestros salazones
Rovellones al gusto del chef
Degustación de arroz
Muslo de pato salvaje con rovellones y alcachofa de Peñíscola
Nuestros postres

BODEGA:
Viña Cantosan o Valdelana
Café
Chupito

Precio (mínimo 2 personas): 30€ (IVA incluido)
Mesa completa**H**

HOTEL TIO PEPE
Av. España, 32
Tel. Reservas 964 480 640 / reservas@hoteltiopepe.com

Menú

PRIMER PLATO [A ELEGIR]:
Alcachofas a la peñíscolana
Olleta del Maestrat
"Galeres aulfegaes"

SEGUNDO PLATO [A ELEGIR]:
"Suquet" de pescado
Jabalí estofado al chocolate
Arroz d'Irta (con conejo de monte)

POSTRE [A ELEGIR]:
Flan de calabaza con salsa de Tisana del Papa Luna
Membrillo con queso

Precio: 25€ (IVA incluido)
Bebida, pan y café**J**

RESTAURANTE "ROCA-MAR"
Porteta, 3 · Tel. Reservas 964 480 621
www.restauranterocamar.com

Menú

Langostinos "ofegats"
Croquetas de puchero

Caldo de la Reina

PLATO PRINCIPAL [A ELEGIR]:
Cochinillo al horno
Arroz caldoso de Navidad
Cazuela de pescado de la isla

POSTRE:
Crespells

BODEGA:
Blanco Verdejo
Tinto Rioja Crianza
Agua Solán de Cabras y Cremaet

Precio (mínimo 2 personas): 25€ (IVA incluido)
Solo los fines de semana y festivos**L**

RESTAURANTE SIMÓ
Porteta, 5 · Tel. 964 48 06 20
www.restaurantesimo.es / info@restaurantesimo.es

Menú

PRIMEROS:
Carpaccio de "carn d'olla trufada"
Crema de marisco con rape
Alcachofas con marisco y berberechos

SEGUNDOS [A ELEGIR]:
Arroz de verduras y conejo de monte
Arroz con perdiz, caracoles y verduras
Rabo de buey al vino tinto

POSTRE [A ELEGIR]:
Menjar blanc
Crema Catalana

BODEGA:
Vino blanco o tinto de Navarra
Agua mineral
Café

Precio: 29€ (IVA incluido)

Próximo Mercado Medieval
del 31 de diciembre de 2010
al 2 de enero de 2011

