# I Jornadas Gastronómicas

## Carnes, aceite y vino

2012

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

CEDES Centro de Investigación Económica y Social
Centro de Desarrollo Económico y Social

más información:
www.turismodecastellon.com

Castellón MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

**ANDRÉS MARTÍNEZ**
Vicepresidente Segundo
Diputado de Turismo
Diputación Provincial de Castellón

**JOSÉ PONS**
Diputado de Turismo de Interior
Diputación Provincial de Castellón

## SALUDA

La Provincia de Castellón presenta su rico patrimonio gastronómico como uno de los productos más interesantes de la oferta turística provincial.

Con la realización de las "I Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino", doce municipios del interior de la provincia y cincuenta restaurantes, presentan numerosos platos y recetas, en las que son parte fundamental la tradición gastronómica de los mismos basada en estos elementos tan importantes dentro de la gastronomía mediterránea.

Las carnes de cordero, tan especiales en esta zona, el estupendo aceite de oliva que en ella se produce, los vinos, que cuentan también con una larga tradición en estos municipios, así como la almendra cosechada en estas tierras conforman la base sobre la que se sostienen estas jornadas que estamos seguros harán las delicias de los aficionados a la buena mesa.

Estas "I Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino" tendrán lugar los fines de semana a partir del 13 de abril y continuarán hasta el 13 de mayo en los municipios de Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloch, Cabanes, La Pobla Tornesa, Les Useres, Sant Joan de Moró, Serra d'en Galcerán, Vall d'Alba, Vilanova d'Alcolea, Vilafamés y Vistabella del Maestrat.

Además de degustar la buena gastronomía que ofrecen estas jornadas, las mismas ofrecen la oportunidad de conocer el rico patrimonio histórico y natural de estos municipios, pasear por sus calles, realizar compras de productos típicos de los mismos e imbuirse del ambiente acogedor de los mismos.

Desde aquí les animamos a conocer y participar en las "I Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino", con el deseo de que disfruten plenamente de los buenos menús que los profesionales de la restauración han preparado para que todos los comensales vuelvan a su hogar con el grato recuerdo de la buena gastronomía que estos municipios de la provincia de Castellón ofrecen.

# BAR RESTAURANTE ELIAS

Plaça Major, 34 - 12132 **Atzeneta del Maestrat**
Tel. 964 37 00 11

MENÚ

## ENTRANTES

Tabla de embutidos de la zona y quesos de oveja
Revuelto de setas con jamón
Crujiente de manitas de cerdo con alcachofas

## SEGUNDO PLATO A LA BRASA (A ELEGIR)

Parrillada de carne (chuletas de cordero con embutidos artesanos)
Chuletas de cabritillo empanadas
Conejo a la brasa con ajoceite
Secreto de cerdo a la brasa

## POSTRE

Flan de almendras con helado de caramelo

Cafés i dulces artesanos de Atzeneta

Bodega: Temps (Mas de Rander, crianza), Clos de Esgarracordes (Roure)

Precio por persona: 19 € (IVA incluido)

# RESTAURANTE ROURES

Ctra. Vistabella, 13 - 12132 **Atzeneta del Maestrat**

Tel. 964 37 00 83


MENÚ

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Potaje de cardos con garbanzos
Tombet de cordero con patata de Vistabella
Surtido de embutidos y quesos de la zona

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de carne y embutidos
Suprema de cordero al horno
Conejo guisado con "rovellons"

## POSTRE

Cuajada de "Els Masets"
Flan de huevo casero
(Gran surtido de postres caseros)

Bodega: Vino de l'Alcalatén
Agua de Benasal

Precio por persona: 16,5 € (IVA Incluido)

Salón para 40 comensales.

# RESTAURANTE CASA RAMÓN

Avda. Castellón, 74 - 12132 **Atzeneta del Maestrat**
Tel. 964 37 03 12
www.restaurantcasaramon.com
restaurantcasaramon@hotmail.com


MENÚ

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Jamón de Vistabella con embutidos de Atzeneta
Crujiente de morcilla de pueblo
Revuelto de setas de bosque

Tortilla de arroz al estilo de Atzeneta

Olleta de garbanzos

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero del maestrazgo a la brasa

Rabo de toro en salsa con marceras (Hygrophorus marzuolus)

Tombet del Maestrat con caracoles de montaña

## POSTRE (A ELEGIR)

Tortà de almendra marcona con crema pastelera Fabiola
Helado de pie azul (Lepista nuda) con “melcotxa”

Vino tinto Alcalatén Useras
Agua de Benasal

Precio por persona: 20 € (IVA incluido)

Salón climatizado gran capacidad. Bodas, banquetes, grupos, etc.
Menús para niños con hinchable gratuito.
Almuerzos populares, típica picaeta, a 6.50 € con bebida y carajillo incluidos.

# EL MANGRANAR

Masia El Mangranar, s/n. - Ctra. Xodos, Km 3.4
12132 **Atzeneta del Maestrat**
Tels. 619 80 09 21 - 964 76 68 31
info@elmangranar.com


MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada de la casa
Croquetas caseras
Morcillas con miel
Revuelto de setas y espárragos

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Conejo a la brasa
Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa
Parrillada de cerdo
Rabo de toro
Lenguado a la plancha
Hojaldre relleno de salsa de verduritas y lagostinos

## POSTRE

Surtido de postres

Bodega: Arrels de Bocoi

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 6 € (IVA Incluido)

# CA FELIPO RESTAURANT

C/ Portellàs, 2 - 12134 **Benafigos**

Tels. 964 37 03 61 - 620 98 08 03

www.ruralmaestrat.com | info@ruralmaestrat.com


MENÚ

## APERITIVO

Selección de patés de aceituna del terreno caseros y chupito de consomé (detalle de la casa)

## ENTRANTES

Cecina de jabalí de Benafigos acompañada de quesos curados de oveja y cabra

## PRIMERO

Fideos fritos con selección de robellones de la Lloma de Benafigos y jamón

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Costillar al horno a la miel de romero de la comarca
Secreto de ibérico a la brasa con patatas de pueblo
Parrillada con carne de cordero y embutidos de la zona

## POSTRE

Pastel de avellana

Vino: Vi Eixarmet de Vilafamés

Precio por persona: 17 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 7 € (IVA Incluido)

Lugar ideal para disfrutar de una oferta conjunta de alojamiento rural en "Sol de Pico Apartament Rural" y "Mas dels Albis - Turisme Rural"
Se ruega reservar mesas con anticipación

# BRASERÍA LA BODEGETTA

C/. Llibertat, 20 - 12181 **Benlloch**

Tel. 964 33 98 47 - 686 22 43 08


MENÚ

## PRIMER PLATO (3 ENTRANTES A ELEGIR)

Revuelto de setas variadas
Pimientos rellenos de perdiz
Croquetas caseras de pollo
Revuelto de morcilla con ajos tiernos
Ensalada de tomate con quesos variados
Champiñones con miel al horno

## SEGUNDO PLATO A LA BRASA (A ELEGIR)

Conejo con ajoaceite
Entrecot de buey
Churrasco de potro
Secreto de cerdo ibérico
Chuletitas de cabritillo

## POSTRE

Postre casero

Bebidas, agua y refrescos
Bodega:
Vino Bamus "Benlloch" y Mas de Rander "Benlloch"

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

# BAR RESTAURANTE L'HOSTAL

C/ Ramón y Cajal, 1 - 12180 **Cabanes**
Tels. 964 33 10 80 - 636 17 26 87
jcondesoto@gmail.com


MENÚ

## ENTRANTES

Pan tostado con tomate y ajoaceite
Ensalada

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla
Habas al tombet
Berenjena rellena de marisco

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Manitas de cerdo
Bacalao guisado a la sidra

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Manzana horno
Cuajada
Flanes

Vino de la zona, agua, refrescos y café

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)
Precio medio menú: 10 € (IVA Incluido)

Posada antigua restaurada recientemente. Imprescindible reserva.
Posibilidad menú niños.

# HOSTAL RESTAURANTE
# EL RACO DE NAVARRETE

Avda. España, 1 - Pol. Ind. Pont de Cabanes
Tel. 964 33 20 60 - 12180 **Cabanes**
elracodenavarrete@gmail.com


MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada templada con frutos secos y cabrales
Embutidos del Maestrazgo
Tostadas con tomate
Cazuela de mejillones a la marinera
Huevos rotos con jamón
Croquetas bechamel

## CARNES A LA BRASA (A ELEGIR)

Secreto de cerdo ibérico
Chuletas de cordero
Conejo a la brasa y all i oli gratinado
Muslo de pollo
Entrecotte de ternera

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Vino de la Tierra Crianza
Refrescos, café y degustación de Turrones San Luis

Precio por persona: 22 € (IVA Incluido)

Salón apto para 400 comensales. Sala reservada con capacidad para 100 personas habilitada para grupos, posibilidad de música o baile para después del evento.
Wi-fi gratis y menú niños los domingos. Disponemos de terraza, hinchable para los niños y habitaciones para pernoctar.

# RESTAURANTE CASA CARMEN

C/ Calvari, 36 - 12180 **Cabanes**
Tel. 964 33 21 16

MENÚ

## ENTRANTES

Jamón, cecina y queso de Catí
Mojama con escalibada
"Torraeta" de anchoas
Morro de cerdo picante
Pan con tomate i ajoaceite

## PLATO PRINCIPAL

Conejo a la brasa con ajoaceite
Chuletas de cordero
Secreto a la brasa
Combinado de embutidos de Rosell a la brasa
Entrecot
Costilla de cerdo o ternera

## POSTRE

Flan casero de almendra, huevo o chocolate
Coca moca

Café, "figues albardaes i moscatell"
Vins de la Terra de Castelló: MAESTRAZGO
(Roure Selecció 2007)

Precio por persona: 20 € (IVA incluido)

Capacidad para 100 comensales, terraza y aparcamiento privado. Especialidad en carnes a la brasa. Sábados y domingos abierto, viernes noche servicio bajo reservas.

# RESTAURANTE MAS DE GAIDÓ

C/ Fray Gabriel Ripollés, 2 - 12180 **Cabanes**
Tel. 964 33 15 25
restaurantegaido@hotmail.com


MENÚ

## ENTRANTES

Croquetas de cocido con almendras
Crujiente de morcilla con manzana
Timbal de pimientos a la brasa con sardina de bota y huevo

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Taco de atún con vinagreta de cítricos
Manitas de cerdo a la brasa
½ Perdiz en escabeche

## POSTRE

Tarta de naranja con chocolate

Bodega: Vinos de la tierra de Castellón
Agua de Benasal
Café o infusión

Precio por persona 30 € (IVA Incluido)

Local para 40 comensales

# RESTAURANTE BAR TONI

C/ Calvari, 2 - 12180 **Cabanes**
Tels. 964 33 10 26 - 655 82 61 81
tonieldelbar@hotmail.com

MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada con queso de Catí y vinagreta de mostaza
Jamón, queso y cecina con almendras fritas
Pan con tomate i all i oli

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Confit de pato con frutos secos
Codornices escabechadas
Manitas de cerdo
Bacalao confitado con miel
Lenguado a la almendra

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Coca moca
Tiramisú
Flanes variados
Peras al vino

Vino tinto "O Macabeo de la Tierra"
Refrescos, cerveza o agua y café

Precio por persona: 18 € (IVA incluido)

Salón para grupos no muy numerosos en primera planta y abajo cafetería.

# LA FONT SECA

C/ Vilafamés, s/n. - 12191 **La Pobla Tornesa**
Tels. 964 33 80 65 - 696 53 51 25 - 686 75 66 43
lafontsecarestaurant@hotmail.com


MENÚ

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Ensalada de perdices escabechadas y queso de Catí
Canelones de cordero del Maestrazgo
Olla de garbanzos
Revuelto de espárragos trigueros, ajos tiernos y setas
Sopa de verduras con caldo de pollo de corral
Corazones de alcachofa y jamón de Benasal

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Estofado de jabalí de La Pobla Tornesa
Costillas braseadas a la miel
Tombet de cordero del Maestrazgo
Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa
Pato de corral a la naranja
Conejo a la brasa con all i oli

## POSTRE (A ELEGIR)

Tarta de manzana
Mousse de naranja
Cuajada con miel
Flan de almendra marcona
Buñuelos de calabaza con helado de nueces

Precio por persona 18,5 € (IVA Incluido)

MENÚ

## ENTRANTES (A ELEGIR)

Pa de poble a la brasa con tomate y ajoaceite
Jamón y queso de Benasal

Revuelto de setas y espárragos trigueros

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de Les Useres
Crema de almendra

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de cordero de Les Useres
Chuletas de cordero a la brasa con guarnición

## POSTRE (A ELEGIR)

Almendras garrapiñadas caseras
Flan de huevo y almendras
Cuajada casera

Vinos de Les Useres, agua y café

Precio por persona: 27 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 12 € (IVA Incluido)

# RESTAURANTE Y ALOJAMIENTO RURAL CAU BLANCH

Les Crevades, 13 - 12118 **Les Useres**
Tel. 697 45 49 66
www.caublanch.com | cau.blanch@yahoo.fr


MENÚ

Pan de Les Useres con tomate, all i oli y crema de aceitunas verdes

## ENTRANTES (A ELEGIR)

Ensalada de perdiz escabechada con queso de cabra gratinado
Parrillada de verduras
Plato de quesos de Castellón con taquitos de membrillo

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Paletilla de cordero del Maestrazgo asado al horno como lo hacían nuestras abuelas
Magret de pato a la barbacoa con salsa a la naranja de Castellón
Parrillada de carnes y embutidos de la zona

## POSTRE (A ELEGIR)

Cuajada de Castellón con miel de Benlloch
Helado de turrón de Atzeneta

Bodega: Vino tinto de Vilafamés, Vino blanco o rosado Alcalatén, Bodega Useras
Agua de Benasal

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 12 € (IVA Incluido)

Salón para 80 personas. Restaurante y Alojamiento Rural. Parking para autobuses. Todas nuestras recetas están elaboradas con nuestro propio aceite de oliva extra virgen que proviene de olivos centenarios.

# BAR - RESTAURANTE CA'L MISTERO

C/ Camí Real, 89 - 12118 **Les Useres**
Tel. 657 08 90 94

MENÚ

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de Les Useres
Arroz de "Els Pelegrins" (Por encargo)

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de Les Useres (Por encargo)
Parrillada de carne y embutido

## POSTRE (A ELEGIR)

Fruta de temporada
Postre casero

Bodega:
Vino de la bodega de Les Useres

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Comedor estilo rústico con capacidad para 20 personas.

# MAS DE PIQUERES RESTAURANTE

Avda. Mas del Pi, s/n. - Urb Mas de Piqueres
12130 **Sant Joan de Moró**
Tel. 964 70 67 45
www.masdepiqueres.es

MENÚ

## ENTRANTES

Tostas con pimiento, berenjena y queso fresco
Pimientos rellenos de morcilla y calabacín
Salteado de hongos con alcachofas
Choricitos a la sidra
Caracoles con salsa
Timbal de patata, jabalí, perdiz y codorniz

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Olla con manitas de cerdo, cardos, morcillas y garbanzos
Chuletas de cordero a la brasa
Conejo con caracoles y robellones
Rabo de toro caramelizado con cebolla y pera y aromatizado con frambuesa

## POSTRE (A ELEGIR)

Bavarois de almendra
Creppe de naranja con chocolate

Café, agua de Benassal
Vino tinto Mas de Rander

Precio por persona: 22,5 € (IVA incluido)

Restaurante situado en plena naturaleza.

# LA TABERNA DE TONI

C/ Músico Sanchis, 44 - 12130 **Sant Joan de Moró**
Tels. 964 70 13 51 - 636 62 58 41

MENÚ

## ENTRANTES

Jamón del Alto Maestrazgo y queso de Catí
Caracoles en salsa de almendra
Habitas tiernas de la huerta con panceta serrana

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Entrecot de Ternera de la Vilanova
Chuletas de Cordero en salsa de aceites de olivas milenárias y almendras del Maestrazgo

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Tiramisú
Tarta de queso
Tarta de almendras

Bodega vino de las Useras
Agua, refrescos
Café, copa, infusión

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Menú infantil.

# MESÓN LOS ARCOS

C/ Borriol, 5 - 12130 **Sant Joan de Moró**
Tel. 964 32 80 40
sllansola@gmail.com

MENÚ

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Ensalada variada con aceite de la Cooperativa de San Juan de Moró
Entremeses con queso de Benassal
Olla de San Juan de Moró
Paella a la leña, arroz negro o arroz de bogavante por encargo

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de embutido casero de la Carniceria Mª Dolores de San Juan de Moró a la brasa
Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa
Conejo a la brasa
Muslo de pollo a la brasa
Bacalao al horno
Parrillada de pescado

## POSTRE

Postre casero a elegir o fruta del tiempo

Pan de pueblo hecho de forma tradicional de San Juan de Moró
Vino de la bodega de Les Useres, agua, refrescos

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 6 € (IVA Incluido)

# RESTAURANTE GALLEGO II

C/ Santa Teresa (esquina Padre Vicente)
12130 **Sant Joan de Moró**
Tels. 964 32 84 32 - 606 56 44 90

MENÚ

## ENTRANTES

Virutas de jamón y queso
Escalibada
Champiñones salteados
Ensalada de la casa rociada con aceite virgen de la zona

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cabritillo o de cordero de la zona
Chuletitas de conejo de corral
Chuletas de pavo a la brasa
Combinado de carnes con embutidos de Villahermosa

## POSTRE (A ELEGIR)

Postres caseros

Vinos del terreno, refrescos
Cafés o carajillos típicos

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Salón climatizado. Capacidad para 250 comensales, para todo tipo de celebraciones.

# MESÓN RTE. LES FORQUES

Avda. Maestrazgo, 15 - 12130 **Sant Joan de Moró**
Tels. 964 32 83 18 - 655 51 42 16

MENÚ

## ENTRANTES (A ELEGIR)

Ensalada especial de la casa (canónigos, rúcula, lechuga, frutos secos, tomates cherry, queso fresco, con vinagre balsámico)
Alcachofas al horno con sorpresa de jamón, aderezadas con aceite de la Coop. Agrícola de San Juan de Moró
Habas al tombet con panceta y morcilla
"Olleta" de Moró
Caracoles en salsa
Callo de Moró

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Manitas de cerdo con salsa del "Pla de Lluch"
Carrillada al horno con salsa de verduras y aroma de tomillo y romero
Conejo braseado al "all i oli" casero
Bacalao frito con escalibada de la huerta del "Más de Flors"
Rollito de pescado relleno con papas a lo pobre

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Milhojas de nata y fresas
Brazo de gitano
Flan de tres chocolates
Flan de queso

Vino de pueblo, refrescos y café (especialidad en carajillos y "cremaets" del terreno)

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Aforo limitado a 50 personas. Posibilidad de elegir a la carta, o cualquier otra cosa, en el caso de no querer el menú.

# TABERNA PRADES

C/ Useres, 4 - 12130 **Sant Joan de Moró**
Tel. 686 65 47 87

MENÚ

## ENTRANTES

Mollejas, sepia croquetas caseras, jamón y queso

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas del Maestrat
Pechuga
Secreto
Merluza
Lenguado

## POSTRE

Postre casero

Vino de Useres o refrescos
Café

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Salón climatizado. Terraza para fumadores.

# RESTAURANTE LA TROBADA

12130 **Sant Joan de Moró**
Tel. 964 32 82 06
oliver.caracas@hotmail.com

MENÚ

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Ensalada de perdices
Olla de cardo corredor
Paella valenciana
Langostinos con ajos tiernos

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Carne de novia
Escalibada con foie
Solomillo con hojaldre y queso azul
Bacalao con salsa a la moronera

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Mus de limón
Peras al vino
Manzanas al horno a la crema
Tarta de 3 chocolates

Pan y vino autóctono

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Local de 110 m². Aforo de 70 personas. Tenemos menú de niños.

# MESÓN EL BOSC

C/ Abadía, 8 - 12182 **Sierra Engarcerán**
Tel. 669 57 66 78

MENÚ

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Entremeses (embutidos y queso de la zona)
Sopa de Pastor (sopa de tortilla de arroz)
"Olleta"

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de Cordero a la Brasa
(acompañadas de guarnición y "all i oli")
Embutidos y panceta a la brasa
(acompañado de guarnición y "all i oli")
"Perol" (exquisita conserva de carne frita en aceite de oliva que no solía faltar en las despensas de las masías) con patatas y/o huevos revueltos
Conejo "El Bosc" (especialidad de la casa)

## POSTRE

Cuajada
Frutos secos con miel
"Carquiñols" del horno de al lado (Forn Rafael) y mistela
Tarta "El Bosc" (para los amantes del chocolate)

Ensalada, agua, vinos de la zona, refresco o cerveza
Café y licores de la zona

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Carne de alta calidad de Carnicería Adell de Catí.

# RESTAURANTE ROSILDOS

Avda. Constitució, 23 - 12164 **Rosildos**

Tel. 964 70 68 49

www.restauranterosildos.es


MENÚ

## ENTRANTES

Tabla de jamón
Ensalada de jabalí, perdiz y codorniz
Tostas de calabacin, esparragos y queso fresco
Conejo en escabeche con pimientos y berenjena
Piquillos rellenos de morcilla
Caracoles con salsa

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Olla con manitas de cerdo, cardos, morcillas y garbanzos
Chuletas de cordero a la brasa
Secreto a la brasa con alcachofas
Carrillera de cerdo con salsa de verduras

## POSTRE (A ELEGIR)

Semi-frio de almendra
Helado de naranja con salsa de chocolate sobre tulipa de galleta
Tarta de flan de almendra

Café, agua de Benassal, vino tinto Mas de Randers

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

# BAR RESTAURANTE EL ASADOR
## (Els Ibarsos)

Avda. Castellón, 58 - **Sierra Engarcerán**
Tels. 964 70 85 34 - 696 06 92 27

MENÚ

### ENTRANTES

Ensalada
Tacos de jamón y queso (de Benassal)
Pan dels Ibarsos a la brasa con tomate y ajoaceite

### PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas a la brasa (cordero del Maestrat)
Parrillada de carne (pollo, panceta y embutidos locales)

### POSTRE DEGUSTACIÓN (A ELEGIR)

Tarta de almendra
Tarta de queso
Tarta de cuajada
Requesón de Catí con miel de Cuatrovientos

Vino Barranc dels Sirers de Benlloch
Aguas minerales de Benassal

Precio por persona: 23 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

# RESTAURANTE HNOS. SALES

Av. Constitución, 41 - Tel. 964 70 67 21
**12164 Los Rosildos - Sierra Engarcerán**
www.restaurantesales.com
comercialrosildos@hotmail.com

MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada con virutas de perdiz en escabeche
Cochifrito
Caracoles con salsa de almendras

## PRIMER PLATO

Olla o estofado de jabalí

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de cordero y embutidos de la zona a la brasa con “all i oli” de aceite de oliva virgen
Paletilla de cordero al horno
Entrecot de ternera del Maestrazgo

## POSTRE

Cuajada de leche de oveja o postres de la casa
Surtido de repostería tradicional de almendra “marcona”

Café y licor
Bodega: Vinos de la zona

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Plazas limitadas. Salón climatizado. Bodas, banquetes y comuniones.
Menús especiales para celíacos i vegetarianos.

# RESTAURANTE BARREDA

Ctra. Castellón - Villafranca, s/n
12164 **Los Rosildos - Sierra Engarcerán**
Tel. 964 70 67 44
info@restaurantebarreda.com


MENÚ

## ENTRANTES

Jamón, queso, cecina de la zona
Pan dels Ibarsos asado con tomate
Setas con queso al horno
Pimientos rellenos
Ensalada especial de la casa

## PLATO PRINCIPAL A LA BRASA (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Churrasco
Entrecot
Solomillo
Emperador

## POSTRE (A ELEGIR)

Flan de almendra
Tarta de queso de Benassal

Bodega: Vino Banús de Benlloch
Agua de Benassal

Precio por persona: 28 € (IVA incluido)

Menú especial para niños. Terraza

# RESTAURANTE BERNARDO

**12164 Los Rosildos - Sierra Engarcerán**

Tels. 964 70 67 36 - 964 70 66 16

restaurantebernardo@hotmail.com


MENÚ

## PRIMER PLATO

Olleta de la casa

## SEGUNDO PLATO

Chuletas de cordero a la brasa con matanza de cerdo y guarnición

## POSTRE

Cassoleta de la casa

Café y licores
Bodega: Vino Clos d'Esgarracordes (Les Useres)

Precio por persona: 18 € (IVA incluido)

Local climatizado, parking, zona de juegos para niños.
Nuestros productos son de la zona, siempre frescos y de primera calidad.

# HOTEL RTE. L'ERMITA CASA RIPO

Paratge Sant Cristòfol, s/n. - 12194 **Vall d'Alba**
Tels. 964 76 67 47 - 610 24 56 99
ermita@casaripo.com


MENÚ

## ENTRANTES

Pan de hogaza tostado con tomate
Caracoles del Mallol
Patatas rotas con picada
Ensalada de tomate y queso
Calamar Casa Ripo

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero a la brasa
Combinado de carne a la brasa (chuletas, longaniza, chorizo y morcilla)
Entrecotte a la brasa

## POSTRE (A ELEGIR)

Tarta de la casa
Flan
Fruta

Vino y refrescos
Café

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Local ideal para celebraciones con aforo para 200 personas.
Menús para niños: consultar. Disponemos de habitaciones dobles, pudiendo concertar media pensión o pensión completa.
Oferta especial fin de semana: 2 personas habitación en media pensión 53 €

# CA FERNANDO

C/ Diputació, 9 - 12194 **Vall d'Alba**
Tels. 660 21 85 61 - 964 33 01 28
barfernando@hotmail.es

MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y mermelada de tomate
Frito con revuelto al estilo Ca Fernando
Surtido de croquetas de setas, alcachofas, vegetales con queso

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Carrilleras estofadas con sinfonía de setas
Paletilla de cordero del Maestrazgo al horno con aromas de montaña
Lomos de bacalao gratinado con ajoaceite, salsa de piquillos y patata panadera

## POSTRE (A ELEGIR)

Cuajada de turrón
Pudín de higos
Tarta de calabaza

Bodega: Vino Barranc de l'Infern (Benlloch)
Agua, Café y Licores

Precio por persona: 23 € (IVA incluido)

Local climatizado. Capacidad para 56 comensales. Lunes cerrado.

# MAS BLANC CLUB DEPORTIVO
# HOTEL RESTAURANTE ITALIANO

Pol. Ind. Caseta Blanca, s/n. - 12194 **Vall d'Alba**
Tel. 964 32 40 00
www.masblancclub.com | masblancplus@gmail.com

MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada caprese con queso de Catí
Ensalada de almendras, pasas, queso de cabra, tomate y canónigos

## PRIMER PLATO

Spaghetti en salsa de olivas verdes y negras con tomate y aceite Plà de l'Arc

## SEGUNDO PLATO

Estofado de cordero en salsa de "aceto balsamico" con patatas al horno con salsa de romero

## POSTRE

Flambeado de fresas y plátano con sorbete de limón

Vinos de la comarca, agua de Benasal
Café, infusiones

Precio por persona: 22 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 12 € (IVA Incluido)

Amplio salón con aforo máx. 140 personas. Local para eventos, grupos y celebraciones.
Amplio aparcamiento y zona exterior de juegos para niños.
Dispones de hotel con habitaciones dobles y triples con baño.

# RESTAURANTE CASA RURAL BARRANC DEL MINYÓ

Ctra Villafranca, Km. 13,5

**Vall d'Alba (Partida Pelejana)**

Tels. 964 76 02 32 - 616 79 02 72 - 630 67 79 51


MENÚ

Pan de los Ibarsos con tomate y aceite extra virgen de cosecha propia

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla del terreno
Canelones de ternera, magro de cerdo y pollo

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero de lechal a la brasa
Fricandó con carne de ternera de la Vilanova

## POSTRE (A ELEGIR)

Pastisset del terreno
Figues Albardaes

Bodega
Clos d'Esgarracordes, roble 2008 (Medalla de Oro)

Precio por persona: 22 € (IVA Incluido)

Menú niños.
Cocina tradicional - cocina de la abuela. Casa rural con 6 habitaciones.
Recetas elaboradas con aceite de oliva extra virgen de la propia cosecha.

# LA PELEJANETA

Ctra. CV-15 Km 13,200 - **La Pelejaneta (Vall d'Alba)**
Tel. 964 32 00 75
www.lapelejaneta.net | info@lapelejaneta.net

MENÚ

## APERITIVO

Olla de La Pelejaneta

## ENTRANTES

Selección de embutidos de la zona
"Esqueixada" de bacalao

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero lechal de La Pelejana al horno
Lomos de bacalao con pisto

## POSTRE

Carpaccio de naranja con helado de vainilla
Cuajada de leche de oveja con miel

Pan d'Els Ibarsos, tomate y aceite de oliva virgen
Agua de Benasal
Magnanimus Serie d'Or vi d'autor
Café

Precio por persona: 28 € (IVA Incluido)

Ambiente rústico y acogedor.
Se recomienda reservar en www.lapelejaneta.net o 964 32 00 75

# RESTAURANTE LA MASÍA

Ctra. La Pobla-Vilafranca, Km. 6 - **Montalba**
Tels. 964 32 00 84 - 606 98 46 17
www.restaurante-lamasia.com
restaurantelamasia@hotmail.com


MENÚ

Hogaza a la brasa con tomate y all i oli

## PRIMER PLATO

En la comida: Olla de la Plana
En la cena: Croquetas de queso de cabra con membrillo y confituras
Revuelto de morcilla con setas

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de Cordero a la Brasa
Pierna de Cordero al horno
Conejo a la Brasa

## POSTRE (A ELEGIR)

Leche Frita
Torrijas con miel
Tarta de Almendra

Aguas, cervezas y refrescos
Vino Fernando Diago Señorío de Vilafamés

Precio por persona: 23 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Capacidad hasta 500 comensales, dos salones. Cocina tradicional, especialidad carnes a la brasa, la Paella a fuego de leña y postres caseros. Carta de vinos con cerca de 50 variedades.

# POU DE BECA
# ESPAI CULTURAL OBERT

Pou de Beca, s/n. - 12194 **Vall d'Alba**
Tel. 964 32 04 59
poudebeca@gmail.com

MENÚ

## ENTRANTE

Ensalada mar y montaña

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Brocheta de pollo de corral a la vinagreta de tomillo
Timbal de patata, sardina de bota y tomate seco de Cuarentena
Revuelto vegetal de primavera al azafrán puro de Jiloca

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero del Maestrazgo al horno
Conejo a la brasa con ajoaceite
Canelones de espinacas, piñones y pasas de Denia con bechamel trufada
Plato de pescado lonja del Grao de Castellón

## POSTRE

Repostería casera

Pan, café, agua y copa de vino de la tierra (Arrels, Clos d'esgarracordes, Flor de Clotàs, Ull de Llebre, La Mariana, Magnanimus, Quatre Vents, Temps)

Precio por persona: 26 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Salón para grupos. Salón de exposiciones. Terraza exterior con espacio para los niños. Cocina de proximidad con productos naturales.

MENÚ

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Tomate de penjar semiseco, sardina de bota y ajos a la brasa

Bocadillo de panceta con alioli y cebolleta

Gazpacho de poleo de nuestro monte, hierbas y verduras silvestres

Alcachofa y otras verduras a la brasa, al aroma de las hierbas de nuestro entorno

Semiesférico de la carne de la olleta, un velo de garbanzos y encurtidos

Pollo de campo guisado como antes y un puf de sus menudillos

## POSTRE

Espuma de marcona, "gelée" de naranja sanguina y bizcocho

Bodega: Vinos IGP Castellón

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)

Moderno, acogedor. Restaurante recomendado en GUÍA MICHELIN 2012 de España y Portugal. Restaurante destacado con una R en la GUÍA REPSOL 2012. Restaurante destacado por D. Antonio Vergara como NOTABLE en el Anuario de la cocina de la CV 2012. Restaurante laureado con 1 LAUREL en el Almanaque gastronómico de la CV 2011-2012

# CASA GERMÁN

C/ Mayor, 4 - 12193 **La Barona (Vall d'Alba)**
Tel. 964 32 04 88

MENÚ

## ENTRANTES (A ELEGIR DOS)

Revuelto de setas
Tabla de ibéricos
Tombet
Manitas de cerdo
Callos

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero o cerdo a la brasa
Pollo a la brasa
Conejo a la brasa
Ternasco
Carrillada
Rabo de toro

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Cuajada
Natillas
Tarta de queso
Pudín de fruta o almendra
Peras al vino

Bebida, café
Bodega Magnanimus y Clos d'Esgarracordes

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

Especialidad carnes a la brasa y embutidos de la zona.

# CASA JULIÁN

Plaza La Aldea, 10 - 12193 **La Barona (Vall d'Alba)**
Tel. 964 32 01 65
julianlabarona@hotmail.com

MENÚ

## ENTRANTES

Jamón con tomate y embutidos de la zona
Surtido de croquetas caseras con salsa boletus
Ensalada de bacalao y perdiz con vinagreta de frutos secos
Pan dels Ibarsos con tomate

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletitas de cordero de lechal a la brasa
Cordero lechal al horno de leña
Tombet de cordero
Chulelitas de cabritillo fritas con ajos tiernos
Cabritillo al horno de leña a la miel

## POSTRE

Surtido de postres caseros de la zona

Vinos de la zona Magnanimus Platino, Clos d'Esgarracordes o Clotás

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Especialidad en chuletas de cordero a la brasa y cabritillo al horno a la miel.
Se ruega reserva previa.

# CASA GERMÁN II

Ctra. La Pobla a Vilafames, 26, 1 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 662 35 27 31

MENÚ

## ENTRANTES (A ELEGIR DOS)

Revuelto de setas
Tabla de Ibéricos
Tombet
Manitas de cerdo
Callos

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero o cerdo a la brasa
Pollo a la brasa
Conejo a la brasa
Ternasco
Carrillada
Rabo de toro

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Cuajada
Natillas
Tarta de queso
Pudín de fruta o almendra
Peras al vino

Bebida, café
Bodega Magnanimus y Clos d'Esgarracordes

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

Especialidad carnes a la brasa y embutidos de la zona.

# HOTEL EL JARDÍN VERTICAL

C/ Nou, 15 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 964 32 99 38
www.eljardinvertical.com
casarural@eljardinvertical.com

MENÚ

## ENTRANTES

Variado de ibéricos
Ensalada de marinados de atún y bacalao

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz meloso de sepia y gambas, ajos tiernos y alcachofas
Tombet de cordero con alcachofas y frutos secos

## POSTRE

Postre casero

Bebida incluida

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Comedor acogedor y romántico. Terraza al aire libre

# RESTAURANTE L'ESPIGOL

Avda. Castellón, 10 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 964 32 98 21

MENÚ

## ENTRANTES CENTRO DE MESA

Ensalada de bonito con frutos secos y piña
Virutas de jamón y surtido de queso
Chipirones la plancha con salsa verde
Revuelto de morcilla de Burgos con ajos tiernos

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Solomillo de cerdo a la brasa
Secreto ibérico
Churrasco
Conejo a la brasa
Bacalao gratinado al horno
Suprema de merluza al gusto
Lenguado relleno de gambas con salsa de setas
Lomo de atún

## POSTRE

Gran variedad de repostería casera a elegir

Vino Bodega Mayo García
Cerveza, agua, refresco y café

Precio por persona: 20 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Gran variedad de carnes a la brasa. Arroces por encargo al gusto del cliente.
Menús variados para todos lo bolsillos.

# HOTEL RTE. EL RULLO
# HOTEL RURAL L'ANTIC PORTAL

C/ La Fuente, 2 y 6 - 12192 **Vilafamés**
Tels. 964 32 93 84 - 651 11 26 15
www.hotelvifames.com | recepcion@anticportal.com

MENÚ

## ENTRANTES

Tabla de quesos variados (tiernos, curados, semi)
Tostas de patés de olivas del terreno con almendras fritas caseras
Ensalada con verduras de nuestra huerta

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de la casa (plato típico de la casa)
Sopa de melón con loncha de jamón
Habitas de Vilafamés con morcilla del Rosario

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de jabalí
Solomillo de cerdo con patatas a lo pobre
Guisado de manitas de cerdo con salsa de manzana

## POSTRE (A ELEGIR)

Postres caseros

Vinos de Vilafamés
Pan, café

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 8 € (IVA Incluido)

Local para 42 plazas.

# RESTAURANTE TIVOLI

Avda. Barceló, 3 - 12192 **Vilafamés**
Tels. 964 32 92 00 - 677 52 17 16
restaurantetivoli@yahoo.es

MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada bañada con los mejores aceites de la tierra
Almendras

## PRIMER PLATO

Olla del pueblo
Sopa de la abuela con tropezones

## SEGUNDO PLATO

Embutidos del pueblo con guarnición de pisto
Lomo al vino con patatas panaderas

## POSTRE

Flan casero
Tarta de la casa

Vino del pueblo
Café

Precio por persona: 13 € (IVA incluido)

Capacidad para 70 comensales. Chiki Park, para niños hasta 10 años.

# MESÓN VILAFAMÉS

Plaza de la Fuente, 1 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 964 33 50 05
mesonvillafames@gmail.com

MENÚ

## ENTRANTES CENTRO DE MESA (mín. 2 pers.)

Ensalada de la casa
Plato jamón serrano, queso y embutidos
Revuelto

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de carne a la brasa
Arroces por encargo

Bebida. Pan (Café y licores no van incluidos)

Precio por persona: 23,8 € (IVA incluido)

Local rústico.
Arroces por encargo (especialidad: arroz al horno dentro de la calabaza).

# MESÓN SANT MIQUEL

Avda. Valencia, 15 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 964 33 51 21

MENÚ

## ENTRANTES

Setas con ajos tiernos
Ensalada perdiz

## PRIMER PLATO

Olla de Vilafamés

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de Vilafamés (de cordero)
Confit con trufa
Chuletas a la brasa

## POSTRE

Postres de la casa

Vinos de Vilafamés
Café y bebida

Precio por persona: 22 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 13 € (IVA Incluido)

Local climatizado. Aforo para 60 personas. Acojedor con fuego de leña.
Menús, carta, menús concertados, empresa, fin de semana, con parque delante del local.
Carnes a la brasa, pescados, paellas.

# ENTREPANS PAIMA

Plaza de la Fuente, 2 - 12192 **Vilafamés**
Tels. 695 12 16 27 - 651 38 77 81

MENÚ

## ENTRANTES

Conejo con caracoles
Ensalada de la casa
Pollo rebozado

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero a la plancha
Lomo a la pimienta
Ternera al roquefort

## POSTRE

Tarta de almendra

Bodega Mayo García de Vilafamés (Roure)
Bebida, café

Precio por persona: 12,5 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 7 € (IVA Incluido)

Tres salones, capacidad de 50 o 60 personas. Sala juegos niños.

# BAR EL CRESOL

C/ d'Avall, 35 - **Villanova de Alcolea**
Tels. 699 86 01 64 - 615 81 29 99

MENÚ

## ENTRANTES CENTRO MESA

Ensalada Cresol
Embutidos ibéricos con pan tostado a la brasa con ajoaceite
Callos caseros

## PLATO PRINCIPAL A LA BRASA

Chuleta cordero
Morcilla
Longaniza
Chorizo
Pieza de panceta
Alcachofas a la brasa
Patatas fritas

## POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Vino crianza y agua
Café y licor

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Local para 80 comensales diáfano, grupos o individuales. Lunes cerrado.

# MESÓN BORRÁS

C/ Mayor, 3 - 12183 **Vilanova d'Alcolea**
Tel. 964 70 72 30

MENÚ

## ENTRANTES

Ensalada de pollo con frutos secos
Hogaza de pueblo con all i oli y tomate casero

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Sopa mesón
Olla de cardos
Melón con jamón ibérico

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Solomillo de ternera al vino
Chuletas de cabritillo

## POSTRE (A ELEGIR)

Tarta tiramisú
Flan de almendra

Vino tinto de la comarca de l'Alcalatén
Cafés

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 9 € (IVA Incluido)

# ROSTIDOR L'ALFORÍ

Font de l'Alforí, s/n - 12135 **Vistabella del Maestrat**
Tel. 964 76 02 47

MENÚ

Menú de la trufa

## ENTRANTES

Tostadas de trufa negra de cosecha propia
Ensalada de "fredolics" con trufa de verano

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

"Brou" casero con garbanzos y pelotas de carne a la trufa negra
Sopa trufada

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero a la brasa con trufa negra
Entrecot, acompañado de huevo trufado, patata de Vistabella y hortalizas de temporada

## POSTRE

Flan de huevo artesano con caramelo de trufa, estilo l'Alforí

Vino de Les Useres 12 meses en barrica de roble
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusión, licores de trufa i el famoso "carajillet de la carrasca"

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 6 € (IVA Incluido)

Comedor de 40 plazas.

# RESTAURANT EL DAU

Plaza de la Iglesia - 12135 **Vistabella**
Tels. 964 38 90 25 - 658 09 14 98

MENÚ

## ENTRANTES

Jamón, queso, lomo embuchado y salchichón ibérico
Ensalada
Huevos rotos con trufa sobre patata de Vistabella y jamón

## PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de garbanzos
Sopa de la casa
Risotto de setas y foie
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

## SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero a la brasa
Entrecote de ternera a la brasa
Churrasco de ternera a la brasa
Carrillera de cerdo con salsa de manzana

## POSTRE (A ELEGIR)

Postres caseros

Vinos de la tierra de Castellón

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Todos nuestros platos son de elaboración casera.
Existe menú para niños. Consultar

# I Jornadas Gastronómicas

## Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012

## ATZENETA DEL MAESTRAT

Situado en un valle bajo la vigilancia y puerta de entrada del macizo de Peñagolosa. Es llanura en general, pero rodeado de altas montañas. Se conservan restos de la primitiva muralla y de una torre, la población obedece a las trazas de una villa medieval.

## BENAFIGOS

De relieve montañoso, con una altitud sobre 800 metros, el pueblo está situado en lo alto de un cerro llamado "El Tossalet", con magníficas vistas.

## BENLLOCH

Perteneciente a la comarca de la Plana Alta, su superficie es ondulada con algunos llanos y cerros de poca elevación. Tuvo su origen en las alquerías musulmanas. El paisaje se mezcla con vegetación de matorrales y tierras de cultivos. Famoso por su fábrica de turrones.

## CABANES

Localidad situada en la comarca de la Plana Alta sobre una colina, con terreno montañoso en el interior y plano hacia el litoral. Entre sus monumentos destacan el Arco Romano recuerdo de su nacimiento como villa romana en la vía Augusta. Su término se extiende hasta el mar pasando por el paraje de la ermita de Les Santes hasta su población marítima de Torre la Sal.

## LA POBLA TORNESA

Municipio montañoso con un 70% del término de superficie forestal con numerosos pinares, encuadrado dentro del Paraje natural del Desert de les Palmes. Fue nudo de comunicaciones desde antiguo (Vía Augusta en época romana y Camino Real durante la Edad Media).

## LES USERES

Pertenece a la comarca de L'Alcalatén y sus pintorescas calles van descendiendo hacia cotas más bajas creando una bella panorámica. El último viernes de abril salen los "Pelegrins de les Useres", romería de vieja tradición hacia el santuario de Sant Joan de Penyagolosa, que es seguida en silencio con una gran devoción.

## SANT JOAN DE MORO

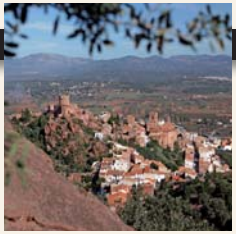
Situado en la comarca de la Plana Alta, en las inmediaciones del pantano de Mª Cristina. Esta población, que perteneció a Vilafamés, posee un buen número de masías diseminadas por su término municipal.

## SIERRA ENGARCERÁN

Pertenece a la comarca de la Plana y constituye un auténtico mirador de La Plana, podemos divisar la mayor parte de las poblaciones de la comarca y hasta las Islas Columbretes en días despejados. El terreno es muy montañoso con multitud de opciones para excursiones.

## VALL D'ALBA

Un paisaje típicamente mediterráneo recibe al visitante de este municipio de la Plana Alta. Almendros, olivos y vides nos acompañan por todo el término municipal. Desde la ermita de San Cristóbal veremos un impresionante paisaje sobre el Pla de l'Arc, Desierto de las Palmas y Montes de Peñagolosa.



## VILAFAMÉS

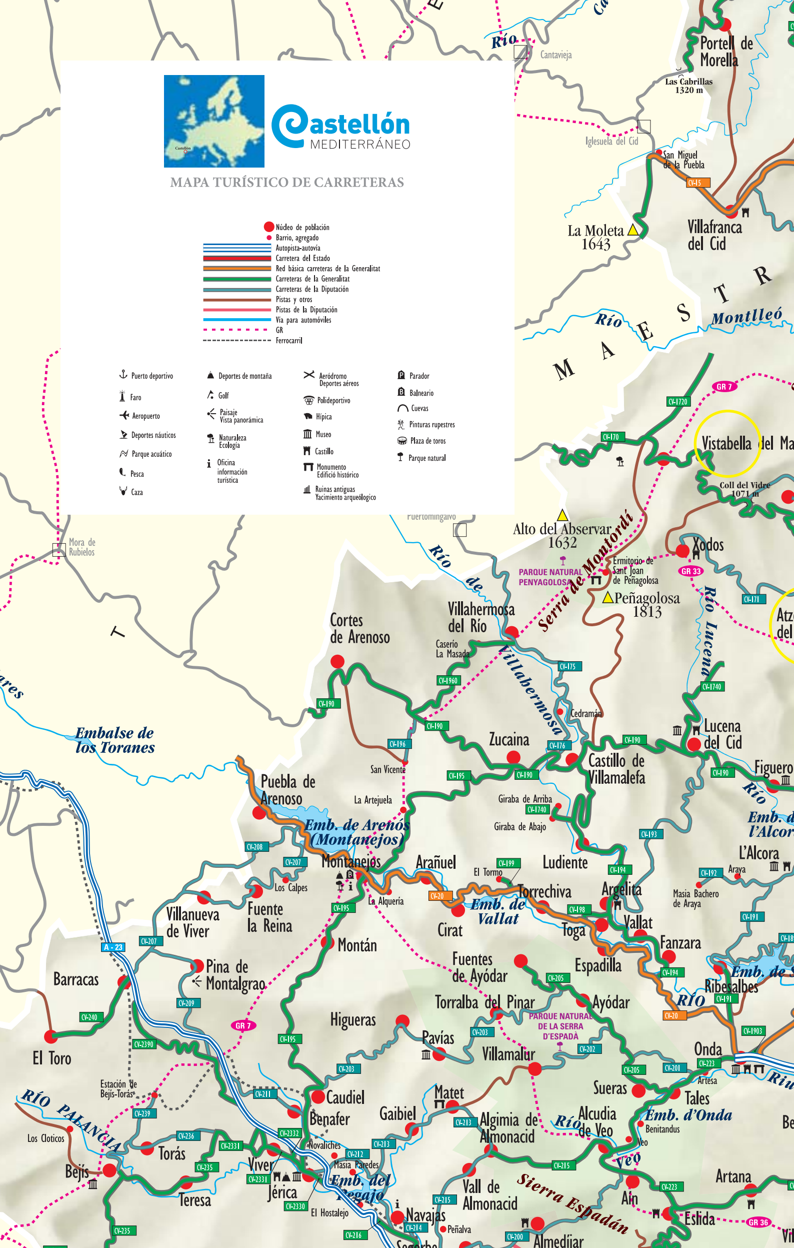
Vilafamés declarado Conjunto Histórico Artístico posee un casco urbano repleto de espléndidos rincones. Su castillo, el Museo de Arte Contemporáneo, el Barrio del Cuartijo, la "Roca Grossa", … son sólo algunos de los lugares que no debemos perdernos en nuestra visita este bello municipio de la comarca del la Plana Alta.

## VILANOVA D'ALCOLEA

Vilanova d'Alcolea, cuyo término municipal está atravesdo por la antigua Vía Augusta, es conocida por sus fiestas dedicadas a San Antonio. Jinetes y monturas atraviesan las calles en llamas creando unas bellísimas estampas en esta sensacional fiesta que tiene lugar en el mes de enero.

## VISTABELLA del Maestrazgo

En el término de Vistabella se sitúa el pico de Penyagolosa, el más alto de las tierras valencianas. Junto a él el ermitorio de Sant Joan es meta de ancestrales peregrinaciones. Pinares, fuentes, setas,... se unen al interesante casco urbano con una espléndida iglesia renacentista.


Castellón
castellón
MEDITERRÁNEO
MAPA TURÍSTICO DE CARRETERAS
Núcleo de población
Barrio, agregado
Autopista-autovía
Carretera del Estado
Red básica carreteras de la Generalitat
Carreteras de la Generalitat
Carreteras de la Diputación
Pistas y otros
Pistas de la Diputación
Vía para automóviles
GR
Ferrocarril
Puerto deportivo
Faro
Aeropuerto
Deportes náuticos
Parque acuático
Pesca
Caza
Deportes de montaña
Golf
Paisaje
Vista panorámica
Naturaleza
Ecología
Oficina
información
turística
Aeródromo
Deportes aéreos
Polideportivo
Hípica
Museo
Castillo
Monumento
Edificio histórico
Ruinas antiguas
Yacimiento arqueólogico
Parador
Balneario
Cuevas
Pinturas rupestres
Plaza de toros
Parque natural
Portell de Morella
Las Cabrillas
1320 m
Cantavieja
Iglesuela del Cid
San Miguel
de la Puebla
CV-15
La Moleta
1643
Villafranca
del Cid
Río
Montlleó
M A E S T R
GR 7
CV-1720
CV-170
Vistabella del Ma
Coll del Vidre
1071 m
Puertomingalvo
Alto del Abservar
1632
Serra de Montordí
Xodos
Ermitorio de
Sant Joan
de Peñagolosa
GR 33
PARQUE NATURAL
PENYAGOLOSA
Peñagolosa
1813
Río Lucena
CV-171
Mora de
Rubielos
Río de Villahermosa
Villahermosa
del Río
Caserío
La Masada
Cortes
de Arenoso
CV-175
CV-1960
CV-190
CV-1740
Cedramán
Embalse de
los Toranes
CV-196
Zucaina
CV-176
Castillo de
Villamalefa
Lucena
del Cid
Figuero
Río
San Vicente
Puebla de
Arenoso
La Artejuela
CV-195
Giraba de Arriba
Giraba de Abajo
Emb. de Arenós
(Montanejos)
CV-208
CV-207
Montanejos
Arañuel
El Tormo
CV-199
Ludiente
CV-193
Emb. de
l'Alcora
L'Alcora
Araya
CV-192
Masia Bachero
de Araya
Los Calpes
Villanueva
de Viver
Fuente
la Reina
La Alquería
CV-20
CV-195
Emb. de
Vallat
Torrechiva
Argelita
CV-198
Vallat
Toga
Cirat
Montán
A-23
Fanzara
CV-191
Pina de
Montalgrao
Fuentes
de Ayódar
Espadilla
CV-194
Emb. de
Ribesalbes
Barracas
CV-209
CV-205
Ayódar
RÍO
CV-240
GR 7
Torralba del Pinar
PARQUE NATURAL
DE LA SERRA
D'ESPADÀ
Higueras
CV-203
Pavías
Villamalur
CV-202
CV-1903
Onda
El Toro
CV-2390
CV-223
Artesa
Estación de
Bejís-Torás
CV-211
CV-203
Caudiel
Matet
Sueras
CV-201
Tales
RÍO PALANCIA
CV-239
Benafer
Gaibiel
Algimia de
Almonacid
Río de Veo
Alcudia
de Veo
Emb. d'Onda
Benitandus
Los Cloticos
CV-236
CV-2332
Novaliches
CV-213
Veo
Torás
CV-2331
CV-212
Masia Paredes
CV-215
Bejís
CV-235
Viver
Emb. del
Regajo
Vall de
Almonacid
Sierra Espadán
Aín
Artana
CV-2331
Jérica
CV-223
Teresa
CV-2330
El Hostalejo
CV-215
Navajas
CV-214
Peñalva
Eslida
GR 36
CV-235
CV-216
Segorbe
CV-200
Almedíjar

Santuario de Vallivana
Xert
Traiguera
Sant Jordi
Anroig
La Jana
Ermita Font de la Salut
Castellfort
Balneario L'Avella
Catí
Sant Mateu
Càlig
Ares de Maestre
Coll d'Ares 1157 m
Cervera del Maestre
Sierra En Celler
Tírig
La Salzadella
Serra de la Vall Ampla
Ermita de San Gregorio
Apeadero Peñíscola
Benassal
Balneario Fuente En-Segures
Vilar de Canes
Albocàsser
Río de las Cuevas de San Miguel
La Estación
Santa Magdalena de Pulpis
Sierra d'Irta
Culla
Torre d'En Besora
Coves de Vinromà
Alcalà de Xivert
Sierra d'En Segures
Sierra d'Esparraguera
Sierra d'En Galceran
Los Rosildos
Sarratella
Torre de Endoménech
PARQUE NATURAL SERRA D'IRTA
Benafigos
Sierra Engarcerán
Vilanova d'Alcolea
Urb. Las Fuentes
Alcossebre
Els Ibarsos
Benlloch
Torreblanca
Cap i Corb
Torrenostra
Maestrat
La Pelechaneta
Les Rambletes
Vall d'Alba
Arco Romano
PARQUE NATURAL PRAT DE CABANES - TORREBLANCA
Les Useres
La Barona
Cabanes
Estación de Cabanes
La Ribera de Cabanes
Costur
Rambla de la Viuda
La Foya
Vilafamés
La Pobla Tornesa
Oropesa del Mar
l'Alcora
Mas de Flors
Convento de Desierto de Las Palmas
PARQUE NATURAL DESERT DE LES PALMES
Sant Joan de Moró
Les Playetes
Emb. de María Cristina
Benicàssim
Borriol
Aero Club Castellón
CASTELLÓN DE LA PLANA
MIJARES
El Grao de Castellón
Sta. Quiteria
Virgen de Gracia
Almassora
Vila-real
La Playa de Benafelí
La Playa de la Torre
Sec
Santa Bárbara
Alquerías del Niño Perdido
Burriana
El Grao
Playa del Arenal
El Puerto
Nules

# I Jornadas Gastronómicas

## Carnes, aceite y vino

2012

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

CEDES
Centro de Cooperación Económica y Social
Grupo en Desarrollo Económico y Social

más información:
www.turismodecastellon.com

castellón
MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO