Productos de la tierra..., Saborea Castellón

Castellón MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

CEDES Centres de Dinamització Econòmica i Social
Centros de Dinamización Económica y Social

II Jornadas Gastronómicas

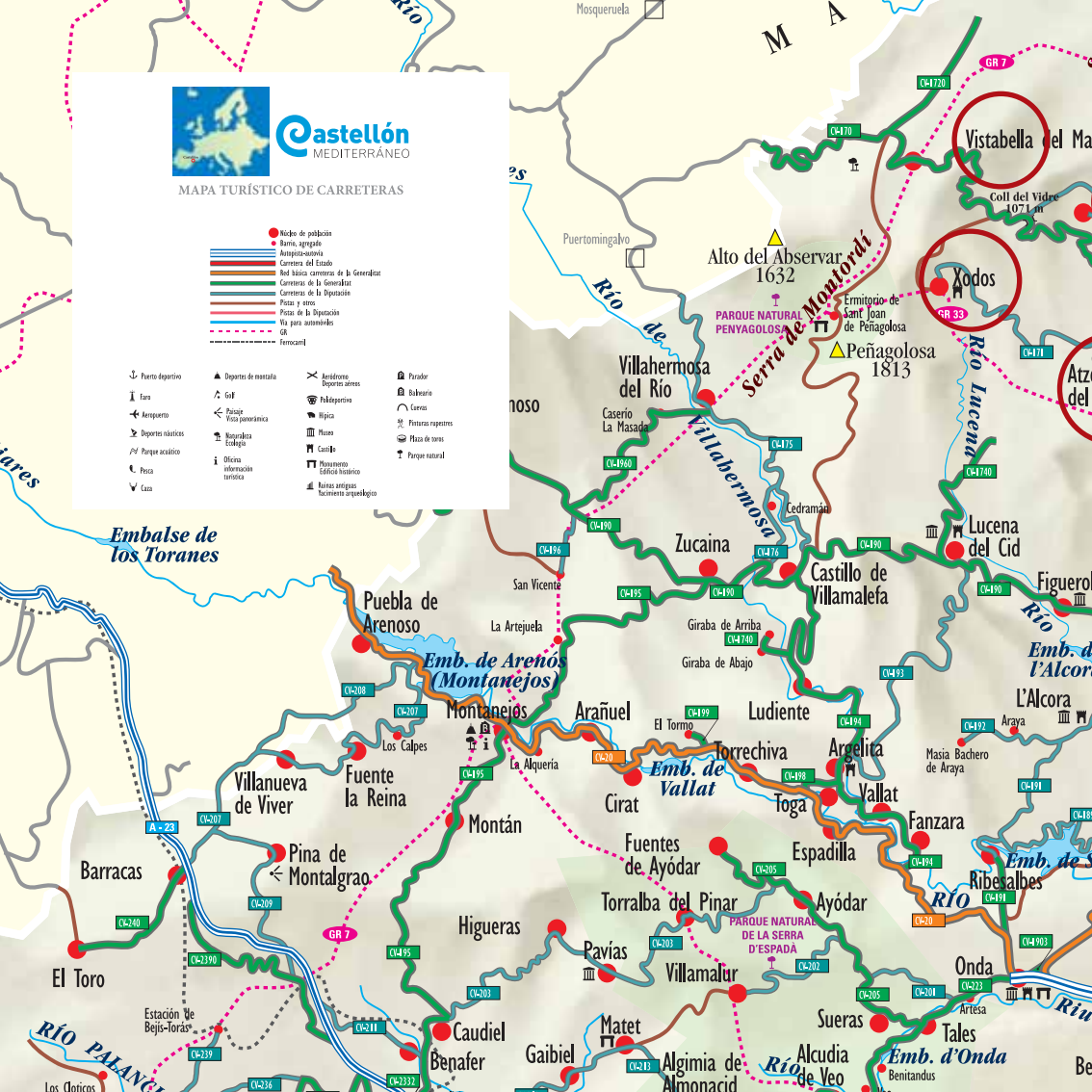
Carnes, aceite y vino

Del 12 de abril al 12 de mayo

Basadas en productos autóctonos

2013

Mas información:
www.turismodecastellon.com



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 arqueológico
Parador
Balneario
Cuevas
Pinturas rupestres
Plaza de toros
Parque natural
Mosqueruela
Puertomingalvo
Alto del Abservar
1632
PARQUE NATURAL
PENYAGOLOSA
Ermitorio de
Sant Joan
de Peñagolosa
Peñagolosa
1813
Serra de Montordi
Vistabella del Ma
Coll del Vidre
1071 m
Xodos
GR 7
GR 33
Río de Villahermosa
Río Lucena
Villahermosa
del Río
Caserio
La Masada
Cedramán
Zucaina
Castillo de
Villamalefa
Lucena
del Cid
Figuerol
Embalse de
los Toranes
Puebla de
Arenoso
San Vicente
La Artejuela
Giraba de Arriba
Giraba de Abajo
Emb. de Arenós
(Montanejos)
Montanejos
Arañuel
El Tormo
Ludiente
Torrechiva
Argelita
Emb. de
Vallat
Cirat
Toga
Vallat
Fanzara
L'Alcora
Araya
Masia Bachero
de Araya
Los Calpes
La Alquería
Villanueva
de Viver
Fuente
la Reina
Montán
Pina de
Montalgrao
Barracas
Fuentes
de Ayódar
Espadilla
Ribesalbes
Torralba del Pinar
Ayódar
PARQUE NATURAL
DE LA SERRA
D'ESPADÀ
Higueras
Pavías
Villamalur
Onda
Artesa
El Toro
Estación de
Bejís-Torás
Caudiel
Benafer
Matet
Gaibiel
Algimia de
Almonacid
Sueras
Tales
Alcudia
de Veo
Emb. d'Onda
Benitandus
RÍO PALANG
Los Cloticos
A - 23
CV-1720
CV-170
CV-171
CV-1740
CV-175
CV-1960
CV-190
CV-196
CV-176
CV-195
CV-193
CV-194
CV-192
CV-191
CV-198
CV-20
CV-205
CV-203
CV-202
CV-201
CV-223
CV-1903
CV-208
CV-207
CV-209
CV-240
CV-2390
CV-211
CV-239
CV-236
CV-2332
CV-213

Canes
Fuente En-Segures
Culla
Torre d'En Besora
Sierra d'En Segure
Sierra d'Esparraguera
Sierra d'En Galcerán
Sarratella
Los Rosildos
Coves de Vinromà
Alcalà de Xivert
Santa Magdalena de Pulpis
Cuevas de San Miguel
PARQUE NATURAL SERRA D'IRTA
Torre de Endoménech
Benafigos
Sierra Engarcerán
Vilanova d'Alcolea
Urb. Las Fuentes
Alcossebre
Els Ibarsos
Benlloch
Torreblanca
Cap i Corb
Torrenostra
Maestrat
La Pelechaneta
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
Emb. de María Cristina
Les Playetes
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
44
45
46
47
N-340
AP-7
N-225
A-7
GR 33

Javier Moliner Gargallo
Presidente Diputación de Castellón
Presidente del Patronato Provincial de Turismo

PRESENTACIÓN

Tras el éxito de la primera edición, con las "II Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino" presentamos otra oportunidad de volver a disfrutar de la mejor gastronomía basada en productos autóctonos

Como novedad se incluye la presentación de diferentes vinos procedentes de bodegas de la zona, que cuentan también con una larga tradición en estas tierras y que se podrán degustar en los restaurantes participantes de las jornadas

El interior de la provincia de Castellón preserva tesoros inigualables como su tradición gastronómica, que incluye carnes de cordero, aceite de oliva y vinos que junto a otros productos estrella como la trufa y la almendra, hacen de base y complementan a unos platos que seguramente harán las delicias de los aficionados a la buena mesa

Estas "II Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino" tendrán lugar los fines de semana a partir del 12 de abril hasta el 12 de mayo de 2013 en los municipios de Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloch, Cabanes, La Pobla Tornesa, Les Useres, Sant Joan de Moró, Sierra Engarcerán, Vall d'Alba, Vilafamés, Vistabella del Maestrazgo y Xodos

Les invitamos a recorrer las calles de estos municipios, descubrir su patrimonio histórico, el entorno natural, comprar los productos autóctonos en sus establecimientos y finalmente relajarse en el ambiente acogedor de los restaurantes, que seguro resultará una muy buena opción tanto para visitantes como para los propios vecinos

Buen provecho !

Javier Moliner Gargallo
Presidente Diputación de Castellón
Presidente del Patronato Provincial de Turismo

PRESENTACIÓ

Després de l'èxit de la primera edició, amb les "II Jornades Gastronòmiques de la Carn, Oli i Vi" presentem una altra oportunitat per tornar a gaudir de la millor gastronomia basada en productes autòctons

Com a novetat s'inclou la presentació de diversos vins provinents de cellers de la regió, els quals compten també amb una llarga tradició en aquestes terres i que es podran tastar als restaurants participants de les jornades

L'interior de la província de Castelló preserva tresors inigualables com ara la seua tradició gastronòmica, que inclou carn de corder, oli d'oliva i vins que juntament amb altres productes estrella com ara la tòfona i l'ametlla, fan de base i complementen uns plats que de ben segur faran les delícies dels aficionats a la bona taula

Aquestes "II Jornades Gastronòmiques de la Carn, Oli i Vi" es celebraran els caps de setmana a partir del 12 d'abril fins el 12 de maig de 2013 als municipis d'Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloch, Cabanes, La Pobla Tornesa, Les Useres, Sant Joan de Moró, Serra d'Engarceran, Vall d'Alba, Villafamés, Vistabella del Maestrat i Xodos

Els convidem a recòrrer els carrers d'aquests municipis, descobrir el seu patrimoni històric, l'entorn natural, comprar els productes autòctons en els seus establiments i finalment relaxar-se gaudint de l'ambient acollidor dels restaurants; de segur resultarà una molt bona opció tant per als visitants com per als mateixos veïns

Bon profit!

CLOS D'ESGARRACORDES
TINTO CRIANZA 2007

Coupage de Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y Syrah

Les Useres

Nota de Cata

Color: burdeos, muy cubierto e intenso. Aromas a frutos negros maduros en compota (ciruela, grosella negra, mora).

Nariz: Con recuerdos balsámicos, a cedro, minerales, con notas torrefactas y especiadas que le aportan gran complejidad y elegancia.

Boca: aterciopelado, cálido, suave; con una acidez muy bien equilibrada.

Nota de tast

Color: bordeus, molt cobert i intens. Aromes de fruites negres madures en compota (prunes, grosella negra, móra).

Nas: Amb records balsàmics, de cedre, minerals, amb notes torrefactes i especiades que li aporten una gran complexitat i elegància.

Boca: vellutat, càlid, suau; amb una acidesa molt ben equilibrada.

BODEGA BARÓN D'ALBA. Les Useres
www.barondalba.com

Les Useres

BARRANC DE L'INFERN

100% Merlot

Nota de Cata

Vino tinto criado 5 meses en barricas de roble francés. De carácter frutal (moras, arándanos) con ligeros recuerdos especiados (pimienta, clavo). Suave y aterciopelado en el paladar.

Nota de tast

Vi negre criat 5 mesos en bótes de roure francès. De caràcter fruiter (móres, nabius) amb lleugers records especiats (pebre, clau d'espècia). Suau i vellutat al paladar.

BODEGA VINYA NATURA. Benlloch y Les Useres
www.vinyanatura.com

ESPERIT 2009

100% Syrah

Vall d'Alba

Nota de Cata

De aspecto intenso, en nariz se revela afrutado, balsámico, y especiado, su paso por boca, es armónico, flexible y untuoso, dejando en su final una sensación de redondez, que a copa agitada va mostrando sutilmente los 4 meses de barrica francesa de primer año donde ha madurado.

Nota de tast

D'aspecte intens, en nas es mostra afruitat, balsàmic i especiat; el pas en boca resulta armònic, flexible i untuós, deixant al final una sensació de rodonesa, la qual va mostrant subtilment els 4 mesos de bóta francesa de primer any on ha madurat.

BODEGA EL ROSSO. La Barona - Vall d'Alba
www.labarona.net/bodega.html

Vilafamés

FERNANDO DIAGO 2008

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Nota de Cata

Vista: Color granate intenso con ribetes púrpura. Limpio y brillante. Es un vino muy glicérico, con lágrima viva.

Boca: Untuoso y aterciopelado; amplio en boca con un post-gusto largo de ahumados y torrefactos. Acidez equilibrada.

Nota de tast

Vista: Color granat intens amb rivets púrpura. Net i brillant. Es tracta d'un vi molt glicèrid, amb llàgrima viva.

Boca: Untuós i vellutat; ampli en boca amb un darrer gust llarg de fumats i torrefactes. Acidesa equilibrada.

BODEGA SEÑORÍO DE VILLAFAMÉS. Vilafamés

www.senoriodevillafames.com

FLOR DE CLOTÀS

100% Tempranillo, Añada 2011, 15% Vol

Les Useres

Nota de Cata

Color: cereza picota capa medio alta.

Nariz: balsámico, luego aparecen la trufa, regaliz, cacao junto con frutos rojos en compota.

Sabor: goloso con un tanino muy redondo con larga persistencia en boca.

Nota de tast

Color: cirera picota capa mig alta.

Nas: balsàmic després apareixen la tòfona, regalèssia, cacau juntament amb fruits vermells en compota.

Sabor: llaminer amb un taní molt rodó amb llarga persistència en boca.

BODEGA VICENTE FLORS. Les Useres

www.bodegaflors.com

Medalla de oro 2013 en la categoría de tintos hasta 6 meses de crianzas de ASUCAP

Medalla d'or 2013 en la categoria de TINTOS fins 6 mesos de criança d'ASUCAP

Benlloch

ILDVM Crianza 2011

Cabernet Sauvignon

Nota de Cata

Color: Rojo ciruela intenso.

Nariz: Aromas de frutos rojos en compota, pimiento rojo, cedro, notas balsámicas muy elegantes que le aportan complejidad.

Boca: Predomina la fruta en compota, la suavidad y a la vez tiene buena estructura, es redondo, con cuerpo, con un final muy agradable y muy persistente.

Nota de tast

Color: Roig cirera intens.

Nas: Aromes de compota de fruites roges, pebrot roig, cedre, notes balsàmiques molt elegants que li aporten complexitat.

Boca: Predomina la compota de fruita, la suavitat i, al mateix temps, presenta una bona estructura, és rodó, amb cos, amb un final molt agradable i molt persistent.

BODEGAS CASTILLO DE LA DUQUESA. Benlloch

www.banus.eu

L'ENCANTERI

Coupage de Garnacha y Cabernet Sauvignon

La Torre d'en Domènech

Nota de Cata

Color: Vino de capa media y color rojo brillante.
Nariz: fresco con aromas a fresas y golosinas.
Boca: goloso, con un cierto punto mineral, de cuerpo medio y personalidad marcada.

Nota de tast

Color: Vi de capa mitja i color roig brillant.
Nas: Fresc amb aromes de maduixes i llepolies.
Boca: golós, amb un cert punt mineral, de cos mitjà i personalitat marcada.

BODEGA CASTELLS I MONTOLIU
La Torre d'en Domènech
castellsimontoliu.com

Vilafamés

MAGNANIMVS PLATINO

Cabernet, Merlot y Syrah

Nota de Cata

Color: cereza fresca y capa alta.

Nariz: frutillos negros en licor, toffe, cacao, regaliz y pimienta, que, al agitar, despierta el toque balsámico con notas de clavo, nuez moscada y bombón de chocolate y café.

Sabor: potente, amplio, con recorrido intenso y redondo. Final largo, envolvente e invitando al trago.

Nota de tast

Color: cirera fresca i capa alta.

Nas: fruites negres en licor, toffee, cacau, regalèssia i pebre que, en remenar, desperta el toc balsàmic amb notes de clau d'espècia, nou moscada i bombó de xocolata i café.

Sabor: potent, ampli, amb recorregut intens i rodó. Final llarg, envoltant i que convida al glop.

BODEGA MAYO GARCÍA. Vilafamés

mayogarcia.com

ROQUES NEGRES “Francisco Salvador”

Monastrell (70%) y Syrah (30%).

Les Useres

Nota de Cata

Color: De color intenso a cereza con tonos azulados.
Nariz: Su nariz da fruta madura, recuerdos a especias (pimienta), intensa.
Boca: En boca es fresco, agradable.

Nota de tast

Color: De color intens de cirera amb tons blaus.
Nas: El nas és de fruita madura, records a espècies (pebre), intens.
Boca: En boca és fresc, agradable.

BODEGA EL MOLLET VINO Y CULTURA. Les Useres

Les Useres

TEMPS'08

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah

Nota de Cata

Color: Rojo Picota, muy cubierto.

Nariz: Se combinan aromas de madera con frutos del bosque maduros.

Boca: con taninos muy presentes, pero no agresivos.

Nota de tast

Color: Roig cirera Picota, molt cobert.

Nas: Es combinen aromes de fusta amb fruites del bosc madures.

Boca: Amb tanins molt presents, però no agressius.

BODEGA MAS DE RANDER. Les Useres

www.masderander.com

86 WINEGROWERS

70% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon

Les Useres

Nota de Cata

Color: Vino de color intenso. Presenta con tono picota granate de capa media alta.

Aroma: Nariz intensa, en la que hay algo de caramelo de cerezas, fruta roja madura y un toque fresco. Con bastante profundidad.

Boca: En boca tiene ataque, cuerpo medio, suave tonicidad, buena acidez y buen recorrido. Vino que perdura en la boca dejando un vivo recuerdo frutal y fresco.

Nota de tast

Color: Vi de color intens. Presenta un to cirera cruixalenca granat de capa mitja alta.

Aroma: Nas intens, on es nota la presència de caramel de cireres, fruita roja madura i un toc fresc. Amb bastant profunditat.

Boca: En boca té atac, cos mig, tonicitat suau, bona acidesa i bon recorregut. Vi que roman a la boca deixant un viu record de fruites i frescor.

BODEGA LES USERES. Les Useres

www.bodegalesuseres.es

II Jornadas Gastronómicas

Carnes, aceite y vino

Del 12 de abril al 12 de mayo

Basadas en productos autóctonos

2013

EL MANGRANAR
Ctra. Xodos, Km 3.4 - 12132 **Atzeneta del Maestrat**
Tels. 619 80 09 21 - 964 76 68 31
info@elmangranar.com - www.elmangranar.com

Atzeneta del Maestrat

MENÚ

Entrantes

Ensalada de la casa rociada con aceite virgen extra
Plato de embutidos d'Atzeneta
"Fogasseta" del pueblo tostada con tomate y "allioli"
Albóndigas con salsa de avellanas
Patatas con huevo y jamón

Segundo (a elegir)

Conejo guisado con caracoles
Chuletas de cordero a la brasa
Codornices escabechadas

Surtido de postres caseros

Bodega

L'Alcalaten (Bodega Les Useres)
Magnaminvs 3.0 (Bodega Mayo García)
Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)
Agua de Benassal

Situado en plena naturaleza / Disponemos de hotel y casas rurales
Se ruega reserva anticipada
Posibilidad de realizar actividades para niños

Precio: 22 € / Niños: 8 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida de la casa ruixada amb oli verge extra
Plat d'embotits d'Atzeneta
"Fogasseta" del poble torrada amb tomata i allioli
Mandonguilles amb salsa d'avellanes
Creïlles amb ou i pernil

Segon (a escollir)

Conill guisat amb caragols
Xulles de corder a la brasa
Guatlles escabetxades

Assortiment de postres casolans

Celler

L'Alcalaten (Celler Les Useres)
Magnaminvs 3.0 (Celler Mayo García)
Clos d'Esgarracordes (Celler Barón d'Alba)
Agua de Benassal

Situat en plena naturalesa / Disposem d'hotel i cases rurals
Es prega reservar anticipadament
Posibilitat de fer activitats per a nens

Preu: 22 € / Nens: 8 € (IVA inclòs)

Atzeneta del Maestrat

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

MENÚ

Entrantes

Jamón de Vistabella con embutidos de Atzeneta
Revuelto de setas de bosque / Albóndigas de Setas del Penyagolosa
Crujiente de morcilla de pueblo

Segundo (a elegir)

Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa
Rabo de toro con Hygrophorus marzuolus (seta de marzo)
Carrilleras de cerdo del Maestrazgo con boletus Edulis (ceps)

Postres (a elegir)

Helado de Lepista nuda (pie azul)
Tortà de almendra marcona y crema pastelera
Setas de ostra caramelizadas al ponche
Cuajada de Turrón de Atzeneta con leche de oveja

Bodega

Clos d'Esgarradores (Bodegas y viñedos Barón d'Alba SL)
Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
L'alcalaten (Bodegas Les Useres)
L'alcalaten Macabeo-Chardonnay (Bodegas Les Useres)
Barranc de l'Infern (Les Useres)
Magnanimvs (Bodega Mayo García de Vilafamés)
Agua de Benassal

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.

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrants

Pernil de Vistabella amb embotits d'Atzeneta
Ous remenats amb bolets del bosc / Mandonguilles de bolets del Penyagolosa
Cruixent de botifarró de poble

Segon (a escollir)

Xulles de corder del Maestrat a la brasa
Cua de brau amb Hygrophorus marzuolus (bolet març ot)
Galtes de porc del Maestrat amb Boletus edulis (ceps)

Postres (a *escollir*)

Gelat de Lepista nuda (bolet de peu violeta)
Coca d'ametlla marcona i crema pastissera
Gírgoles (bolets Pleurotus ostreatus)
caramel·litzades amb ponx
Quallada de torró d'Atzeneta amb llet d'ovella

Celler

Clos d'Esgarradores (Cellers i vinyes Barón d'Alba SL)
Flor de Clotàs (Celler Vicente Flors)
L'Alcalaten (Cellers Les Useres)
L'Alcalaten Macabeo-Chardonnay (Cellers Les Useres)
Barranc de l'Infern (Les Useres)
Magnanimvs Platino (Celler Mayo García, Vilafamés)
Aigua de Benassal

Saló climatitzat, gran capacitat. Casaments, banquets, grups, etc
Menús infantils amb inflable gratuït
Esmorzars popular, típica picaeta a 6,50€ amb beguda i "carajillo" inclosos.

Preu: 20 € (IVA inclòs)

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

Atzeneta del Maestrat

MENÚ

Entrantes

Pan tostado acompañado de ajos, tomates "de penjar" y aceite Centium de Atzeneta
Tabla de embutidos de la zona y queso de oveja
Croquetas de cordero del Maestrat
Patata rellena de setas

Segundo (a elegir)

Chuletas de cordero a la brasa
Parrillada de carne (chuletas con embutido)
Secreto de ibérico a la brasa
Conejo a la brasa con allioli / Carrilleras al Oporto
Bacalao confitado con salsa de piquillos

Postre

Puding de requesón y miel
Teja de almendras con helado de caramelo

Bodega

Clos d´Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)
Syrah (Bodega Mas de Rander)
Magnaminvs 3.0 (Bodega Mayo García)

Obsequio de dulces tradicionales para acompañar el café

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrants

Pa torrat acompanyat d'alls, tomates "de penjar" i oli Centium, d'Atzeneta
Fusta d'embotits de la zona i formatge d'ovella
Croquetes de corder del Maestrat
Creïlla farcida de bolets

Segon (a escollir)

Xulles de corder a la brasa
Graellada de carn (xulles amb embotit)
Secret d'ibèric a la brasa
Conill a la brasa amb allioli / Galtes amb porto
Abadejo confitat amb salsa de piquillos

Postres

Púding de recuit i mel
Teula d'ametlles amb gelat de caramel

Celler

Clos d´Esgarracordes (Celler Barón d'Alba)
Syrah (Celler Mas de Rander)
Magnaminvs 3.0 (Celler Mayo García)

Obsequi de dolços tradicionals per acompanyar el café

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Atzeneta del Maestrat

RESTAURANTE ROURES
Ctra. Vistabella, 13 - 12132 **Atzeneta del Maestrat**
Tel. 964 37 00 83

MENÚ

Primeros (a elegir)

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

Segundos (a elegir)

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

Postre (a elegir)

Surtido de postres caseros
Cuajada de "Els Masets"
Flan de huevo casero

Bodega

L'Alcalatén (Bodega Les Useres)
Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
Arrels de Bocoi (Coop. Benlloch)
Agua de Benassal

Salón para 40 comensales
Llamar para reservar con antelación al Tel. 964 37 00 83

Precio: 19 € (IVA incluido)

Primers (a escollir)

Potatge de cards amb cigrons
Tombet de corder amb pataca de Vistabella
Assortiment d'embotits i formatges de la zona

Segons (a escollir)

Graellada de carn i embotits
Suprema de corder al forn
Conill guisat amb rovellons

Postres (a escollir)

Assortiment de postres casolans
Quallada de "Els Masets"
Flam d'ou casolà

Celler

L'Alcalatén (Celler Les Useres)
Flor de Clotàs (Celler Vicente Flors)
Arrels de Bocoi (Coop. Benlloch)
Agua de Benassal

Saló per a 40 comensals
Telefonar per reservar amb temps al Tel. 964 37 00 83

Preu: 19 € (IVA inclòs)

CA FELIPO RESTAURANT

C/ Portellàs, 2 - 12134 **Benafigos**
Tels. 964 37 03 61 - 620 98 08 03

Benafigos

www.ruralmaestrat.com - info@ruralmaestrat.com

MENÚ

Aperitivo

Selección de Patés de Aceituna del terreno caseros y chupito de consomé (detalle de la casa)

Entrante

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

Segundos (a elegir)

Costillar al Horno a la miel de romero de la comarca
Secreto de Ibérico a la brasa con patatas de pueblo
Parrilada con carne de cordero y embutidos de la zona

Postre: Pastel de Avellana

Bodega

Eixarmet (Coop. Vilafamés)
L'Alcalatén UII de Llebre (Bodega Les Useres)
Temps (Bodega Mas de Rander)

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.

Precio: 17 € / Niños: 7 € (IVA incluido)

Aperitiu

Selecció de patés casolans d'oliva del terreny i xopet de consomé (detall de la casa)

Entrant

Cecina de porc senglar de Benafigos acompanyada de formatges curats d'ovella i cabra

Primer

Fideus fregits amb selecció de rovellons de la Lloma de Benafigos i pernil

Segons (a escollir)

Cap de costella al forn amb mel de romer de la comarca
Secret d'ibèric a la brasa amb creïlles de poble
Graellada amb carn de corder i embotits de la zona

Postres: Pastís d'avellana

Celler

Eixarmet (Coop. Vilafamés)
L'Alcalatén UII de Llebre (Celler Les Useres)
Temps (Celler Mas de Rander)

Lloc ideal per gaudir d'una oferta conjunta d'allotjament rural a "Sol de pico Apartament Rural" i "Mas dels Albis - Turisme Rural"
Preguem reservar taules amb temps.

Preu: 17 € / Nens: 7 € (IVA inclòs)

Benlloch

BRASERÍA LA BODEGETTA

C/. Llibertat, 20 - 12181 **Benlloch**
Tels. 964 33 98 47 - 678 75 24 59

MENÚ

Primero plato (3 entrantes a elegir)

Revuelto de espárragos del terreno con jamón
Pimientos rellenos de perdiz / Croquetas caseras de pollo
Revuelto de morcilla con ajos tiernos
Ensalada de tomate con quesos variados de la zona
Huevos rotos de Benlloch

Segundo plato (a elegir)

Conejo con ajoaceite / Entrecot de buey
Churrasco de potro / Secreto de cerdo ibérico
Chuletitas de cabritillo con ajos tiernos
Olleta del terreno

Postre

Postres caseros variados, acompañados con mistela "Mas de Rander Benlloch"
Flan de chocolate blanco
Tarta de galletas con moka / Flan de manzana
Tarta de chocolate con zanahoria / Cuajada

Bodega

Banús (Bodega Castillo de La Duquesa, Benlloch)
ILDVM (Bodega Castillo de La Duquesa, Benlloch)
Temps (Mas de Rander, Benlloch)
Syrah 10 (Mas de Rander, Benlloch)
Bebida (agua, refresco o cerveza) / Café o infusión

Precio: 24 € (IVA incluido)

Primer plat (3 entrants a escollir)

Ous remenats amb espàrrecs del terreny i pernil
Pebrots farcits de perdiu / Croquetes casolanes de pollastre
Ous remenats amb botifarró i alls tendres
Amanida de tomata amb formatges variats de la zona
Ous trencats de Benlloch

Segon plat (a escollir)

Conill amb allioli / Entrecot de bou
Xurrasco de poltre / Secret de porc ibèric
Costelletes de cabrit amb alls tendres
Olleta del terreny

Postres

Postres casolans variats, acompanyats de mistela "Mas de Rander Benlloch"
Flam de xocolata blanca
Pastís de galetes amb moca / Flam de poma
Pastís de xocolata amb carlota / Quallada

Celler

Banús (Celler Castillo de La Duquesa, Benlloch)
ILDVM (Celler Castillo de La Duquesa, Benlloch)
Temps (Mas de Rander, Benlloch)
Syrah 10 (Mas de Rander, Benlloch)
Beguda (aigua, resfresc o cervesa) / Café o infusió

Preu: 24 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE CASA PERITO

C/ San Martirs, 15 - 12181 **Benlloch**
Tel. 964 33 90 54

Benlloch

MENÚ

Primero plato (3 entrantes a elegir)

Revuelto de setas con ajos tiernos
Pimientos rellenos de bacalao con gambas
Croquetas caseras de pollo
Ensalada de frutos secos con queso de cabra y mermelada de tomate
Jamón y quesos variados de la zona

Segundo plato a la brasa (a elegir)

Solomillo de cerdo / Entrecot de buey
Churrasco de ternera / Pollo de corral casero
Chuletitas de cordero

Postre

Postres caseros variados, acompañados con mistela "Mas de Rander Benlloch"
Flan de chocolate / Tarta de galletas con moka
Flan de café / Tiramisú

Bodega

Banús (Bodega Castillo de La Duquesa, Benlloch)
ILDVM (Bodega Castillo de La Duquesa, Benlloch)
Temps (Mas de Rander, Benlloch)
Syrah 10 (Mas de Rander, Benlloch)
Bebida (agua, refresco o cerveza) / Café o infusión

Precio: 23 € (IVA incluido)

Primer plat (3 entrants a escollir)

Ous remenats amb bolets i alls tendres
Pebrots farcits de bacallà amb gambes
Croquetes casolanes de pollastre
Amanida amb fruites seques amb formatge de cabra i melmelada de tomata
Pernil i formatges variats de la zona

Segon plat a la brasa (a escollir)

Rellomello de porc / Entrecot de bou
Xurrasco de vedella / Pollastre de corral casolà
Costelletes de corder

Postres

Postres casolans variats, acompanyats de mistela "Mas de Rander Benlloch"
Flam de xocolata / Pastís de galetes amb moca
Flam de café / Tiramisú

Celler

Banús (Celler Castillo de La Duquesa, Benlloch)
ILDVM (Celler Castillo de La Duquesa, Benlloch)
Temps (Mas de Rander, Benlloch)
Syrah 10 (Mas de Rander, Benlloch)
Beguda (aigua, resfresc o cervesa) / Café o infusió

Preu: 23 € (IVA inclòs)

Cabanes

RESTAURANTE CASA CARMEN

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

MENÚ

Entrantes

Ensalada de frutos secos con queso de cabra
Croquetas de bacalao / "Torraeta" de anchoa / Olla

Segundo plato a la brasa (a elegir)

Churrasco de cerdo con cebolla caramelizada
Chuletas / Conejo con ajoaceite
Combinado de embutidos / Entrecot de ternera
Chuletón de buey / Secreto de cerdo

Postre

Flan de almendra

Bodega

Temps (Bodega Mas de Rander)
Syrah'10 (Bodega Mas de Rander)
Syrah Merlot (Bodega Mas de Rander)

Café incluido

Capacidad 90-100 comensales.

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida de fruita seca amb formatge de cabra
Croquetes de bacallà / "Torraeta" d'anxova / Olla

Segon plat a la brasa (a escollir)

Xurrasco de porc amb ceba caramel·litzada
Xulles / Conill amb allioli
Combinat d'embotits / Entrecot de vedella
Mitjana de bou / Secret de porc

Postres

Flam d'ametlles

Celler

Temps (Bodega Mas de Rander)
Syrah'10 (Bodega Mas de Rander)
Syrah Merlot (Bodega Mas de Rander)

Café inclòs

Capacitat 90-100 comensals.

Preu: 20 € (IVA inclòs)

HOSTAL RTE. EL RACO DE NAVARRETE

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

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 allioli gratinado
Muslo de pollo / Entrecot de ternera

Postres caseros a elección

Bodega

Flor de Taronger (Bodega Vicente Flors, Les Useres)
Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba, Les Useres)
Arrels de Bocoi (Bodega Cooperativa de Benlloch)

Refrescos café y degustación de Turrones San Luis de Cabanes

Salón apto para 400personas. Sala reservada con capacidad de 100 personas habilitado 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

Precio: 22 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida tèbia amb fruita seca i cabrales
Embotits del Maestrat
Pa torrat amb tomata
Cassola de clòtxines a la marinera
Ous trencats amb pernil
Croquetes beixamel

Carns a la brasa (a escollir)

Secret de porc ibèric / Xulles de corder
Conill a la brasa i allioli gratinat
Cuixa de pollastre / Entrecot de vedella

Postres casolans a escollir

Celler

Flor de Taronger (Celler Vicente Flors, Les Useres)
Clos d'Esgarracordes (Celler Barón d'Alba, Les Useres)
Arrels de Bocoi (Celler Cooperativa de Benlloch)

Refrescs, café i degustació de torrons San Luis de Cabanes

Saló apte per a 400 persones. Sala reservada amb capacitat de 100 persones habilitada per a grups, amb possibilitat de música o ball per a després de la celebració. Wi-fi gratuït i menú infantil els diumenges. Disposem d'una terrassa, inflable per als més menuts i habitacions per pernoctar

Preu: 22 € (IVA inclòs)

Cabanes

jcondesoto@gmail.com

RESTAURANTE L'HOSTAL
Plaça Els Hostals - 12180 **Cabanes**
Tels. 964 33 10 80 - 636 17 26 87

MENÚ

Entrantes sobre la mesa

Pan tostado con tomate y ajoaceite
Queso fresco de San Mateo con anchoas, cherri y canónigos
Surtido de salazones dels Ports
Tapita de "habas al tombet"

Segundo plato (a elegir)

Chuletas a la brasa
Tombet de cordero del Maestrazgo
Manitas de cerdo
Churrasco de ternera
Conejo con caracoles
Lenguado con salsa de almendra marcona
Lomos de merluza con verduras de temporada

Postre casero a elegir

Bodega

Bodega Castillo de la Duquesa
Bodega Les Useres
Bodega Mayo García *con suplemento
Agua, refrescos y café

Posibilidad de menú para niños. Aconsejable reserva.

Precio: 18 € (IVA incluido)

Entrants a la taula

Pa torrat amb tomata i allioli
Formatge fresc de Sant Mateu amb anxoves, tomatetes cherry i canonges
Assortiment de saladures d'Els Ports
Tapeta de "faves al tombet"

Segon plat (a escollir)

Xulles a la brasa
Tombet de corder del Maestrat
Peus de porc
Xurrasco de vedella
Conill amb caragols
Llenguado amb salsa d'ametlla marcona
Llom de lluç amb verdures de temporada

Postres casolans a escollir

Celler

Celler Castillo de la Duquesa
Celler Les Useres
Celler Mayo García *amb suplement*
Aigua, refrescs i café

Possibilitat de menú infantil. S'aconsella reservar.

Preu: 18 € (IVA inclòs)

HOTEL LA CAVA
C/ La Cava, 42 - 12180 **Cabanes**
Tel. 964 33 19 32

Cabanes

MENÚ

Entrantes (centro de mesa)

Olla de Cabanes (individual)
Ensalada de ventresca con crema de quesos de Catí
Huevos con jamón de Segorbe y trufa negra

Segundo plato (a elegir)

Ternasco con patatas a lo pobre
Tombet de cordero
Caldereta de rape con almendra
Zarzuela de pescado

Postre

Flan de almendra de la Sra. Pilar
Turrones San Luis

Bodega

Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)
Syrah (Bodega Mas de Rander)
Magnaminvs blanco (Bodega Mayo García)

Agua, café o infusión

Hotel-Restaurante-Cafetería. Salón con capacidad para 120 personas
Grupos previa reserva. Se recomienda reservar al tel. 964 33 19 32

Precio: 20 € / Niños: 12 € (IVA incluido)

Entrants (centre de taula)

Olla de Cabanes (individual)
Amanida de ventresca amb crema de formatges de Catí
Ous amb pernil de Sogorb i tòfona negra

Segon plat (a escollir)

Anyell amb creïlles de pobre
Tombet de corder
Caldereta de rap amb ametlles
Sarsuela de peix

Postres

Flam d'ametlles de la Sra. Pilar
Torrons San Luis

Celler

Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)
Syrah (Bodega Mas de Rander)
Magnaminvs blanco (Bodega Mayo García)

Aigua, café o infusió

Hotel-Restaurant-Cafeteria. Saló amb capacitat de 120 persones
Es recomana reservar al tel. 964 33 19 32

Preu: 20 € / Nens: 12 € (IVA inclòs)

Cabanes

restaurantegaido@hotmail.com

RESTAURANTE MAS DE GAIDÓ
C/ Fray Gabriel Ripollés, 2 - 12180 **Cabanes**
Tel. 964 33 15 25

MENÚ

Entrantes

Lomo a la sal con vinagreta de mostaza a la antigua
Alcachofas confitadas con jamón
Croquetas caseras de cocido

Segundo plato (a elegir)

Carrillera al vino tinto
Redondo de ternera con manzana y vino

Postre (a elegir)

Bizcocho con chocolate caliente
Peras al vino

Café o infusión
Bebida no incluida

Local para 40 comensales
Cualquier cambio realizado por los usuarios en el menú de las jornadas gastronómicas se abonará según el precio indicado en la carta. Variedad de vinos de provincia de Castellón.

Precio: 25 € (IVA incluido)

Entrants

Llomello a la sal amb vinagreta de mostassa antiga
Carxofes confitades amb pernil
Croquetes casolanes de carn d'olla

Segon plat (a escollir)

Galta al vi negre
Tall rodó de vedella amb poma i vi

Postres (a escollir)

Bescuit amb xocolata calenta
Peres amb vi

Café o infusió
Beguda no inclosa

Local per a 40 comensals
Qualsevol canvi realitzat pels usuaris al menú de les jornades gastronòmiques s'abonarà segons el preu indicat a la carta. Varietat de vins de la província de Castelló.

Preu: 25 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE BAR TONI
C/ Calvari, 2 - 12180 **Cabanes**
Tels. 964 33 10 26 - 655 82 61 81

Cabanes

tonieldelbar@hotmail.com

MENÚ

Entrantes

Ensalada con jamón de Benassal y queso de Catí
Crujiente de morcilla
Tosta de paté de oliva del Plà de l'Arc
Pan con tomate i allioli

Plato principal (a elegir)

Chuletas de cordero / Confit de pato con frutos secos
Manitas de cerdo / Merluza confitada con miel
Bacalao a la almendra

Postre (a elegir)

Flanes variados / Moca / Tiramisú
Tarta de queso / Peras al vino

Bodega

Macameu / Vino Tinto de Fau (Plà de l'Arc)
o copa de:
Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)
Temps (Bodega Mas de Rander)
Magnaminvs (Bodega Mayo García)

Refrescos, cerveza o agua y café

Capacidad para 40 personas.

Precio: 18 € / Niños: 10 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida amb pernil de Benassal i formatge de Catí
Cuixent de botifarró
Torrada de paté d'oliva del Pla de l'Arc
Pa amb tomata i allioli

Plat principal (a escollir)

Xulles de corder / Confit d'ànec amb fruita seca
Peus de porc / Lluç confitat amb mel
Abadejo amb salsa d'ametlles

Postres (a escollir)

Flams variats / Moca / Tiramisú
Pastís de formatge / Peres amb vi

Celler

Macameu / Vi Negre de Fau (Plà de l'Arc)
o copa de:
Clos d'Esgarracordes (Celler Barón d'Alba)
Temps (Celler Mas de Rander)
Magnaminvs (Celler Mayo García)

Refrescs, cervesa o aigua i café

Capacitat per a 40 persones.

Preu: 18 € / Nens: 10 € (IVA inclòs)

La Pobla Tornesa

lafontsecarestaurant@hotmail.com

LA FONT SECA
C/ Vilafamés, s/n. - 12191 **La Pobla Tornesa**
Tels. 964 33 80 65 - 696 53 51 25

MENÚ

Entrante

Ensalada de Pato con Frutos Secos

Primer plato (a elegir)

Revuelto de espárragos trigueros, setas y ajos tiernos
Caldo de ave de corral con "pilotes" / Olla de la casa
Pimientos del piquillo rellenos con setas y jamón
Chipirones rellenos de cebolla caramelizada

Segundo plato (a elegir)

Magret de pato a la brasa con salsa de naranja
Estofado de pollo de corral con manzana y uvas pasas
Conejo escabechado / Entrecot a la vinagreta de higos
Chuletas de cordero a la brasa / Tombet de cordero

Postre (a elegir)

Flan de almendra marcona /Surtido de brazos de gitano
Buñuelos de calabaza con helado de frutos secos
Torta de almendra con crema pastelera

Bodega

Esperit (Bodega El Rosso)
Syrah merlot (Bodega Mas de Rander)
Fernando Diago 2009 (Bodega Señorío de Villafamés)
Agua, café y dulces variados

Local climatizado, parque infantil, parking gratuito. Restaurante situado en plena naturaleza ideal para cualquier tipo de celebraciones.

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrant

Amanida d'ànec amb fruites seques

Primer plat (a escollir)

Ous remenats amb espàrrecs silvestres, bolets i alls tendres
Brou d'au de corral amb "pilotes" / Olla de la casa
Pebrots del piquillo farcits de bolets i pernil
Calamarsons farcits de ceba caramel·litzada

Segon plat (a escollir)

Magret d'ànec a la brasa amb salsa de taronja
Estofat de pollastre de corral amb poma i panses
Conill escabetxat / Entrecot a la vinagreta de figues
Xulles de corder a la brasa / Tombet de corder

Postres (a escollir)

Flam d'ametlla marcona / Assortiment de braços de gitano
Bunyols de carabassa amb gelat de fruites seques
Pastís d'ametlla amb crema pastissera

Celler

Esperit (Celler El Rosso)
Syrah merlot (Celler Mas de Rander)
Fernando Diago 2009 (Celler Señorío de Villafamés)
Aigua, café i dolços variats

Local climatitzat, parc infantil, aparcament gratuït. Restaurant situat en mig de la natura, ideal per a qualsevol tipus de celebracions.

Preu: 20 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE MAS DE PICANDO

Tel. 964 76 03 18 - 12118 **Les Useres**
www.restaurantepicando.com

Les Useres

MENÚ

Entrantes

Jamón y queso de Benassal
Pa de Les Useres con tomates de colgar y ajoaceite
Revuelto de gambas setas y espárragos trigueros
Ensalada especial con foie, queso y frutos secos al Pedro Ximenez

Segundo plato (a elegir)

Parrillada de carnes (chuletas y embutidos de Les Useres a la brasa) / Tombet de Les Useres
Conejo a la cazadora con robellones y caracoles de montaña
Olla de Les Useres / Crema de almendra marcona

Postres (a elegir)

Copa especial de sorbete de mandarina
Requesón casero con frambuesa miel y nueces
Flan de almendra casero
Almendras marconas garrapiñadas
Cuajada casera con miel y nueces

Bodega

L'Alcalatén Tempranillo - UII de Llebre
L'Alcalatén Macabeo-Chardonnay
L'Alcalatén Bonicaire Rosé (de Bodega Les Useres)
Agua y café o carajillo de la casa

Especialidad en carnes a la brasa, Tombet de Les Useres y Paellas
Almuerzos típicos. Comidas para llevar.

Precio: 25 € / Niños: 10 € (IVA incluido)

Entrants

Pernil i formatge de Benassal
Pa de Les Useres amb tomates de penjar i allioli
Ous remenats amb gambes, bolets i espàrrecs silvestres
Amanida especial amb foie, formatge i fruita seca al Pedro Ximenez

Segon plat (a escollir)

Graellada de carn (xulles i embotits de Les Useres a la brasa) / Tombet de Les Useres
Conill a la caçadora amb rovellons i caragols de muntanya
Olla de Les Useres / Crema d'ametlla marcona

Postres (a escollir)

Copa especial de sorbet de mandarina
Mató casolà amb gerd, mel i nous
Flam d'ametlla casolà
Ametlles marcones garapinyades
Quallada casolana amb mel i nous

Celler

L'Alcalatén Tempranillo - UII de Llebre
L'Alcalatén Macabeo-Chardonnay
L'Alcalatén Bonicaire Rosé (de Celler Les Useres)
Aigua, café o "carajillo" de la casa

Especialistes en carn a la brasa, Tombet de Les Useres i Paelles
Esmorzars típics. Menjars per emportar.

Preu: 25 € / Nens: 10 € (IVA inclòs)

Sant Joan de Moró

RESTAURANTE GALLEGO II

C/ Santa Teresa (esquina Padre Vicente) - 12130 **Sant Joan de Moró**

Tels. 964 32 84 32 - 606 56 44 90

margaritacousorios@hotmail.com

MENÚ

Entrantes

Pan de pueblo con tomate y ajoaceite
Jamón y queso con embutido de la zona
Ensalada mixta con aceite de Moró
Caracoles con salsa de almendras

Segundo plato (a elegir)

Garbanzos con callos
Chuletas de cordero de la zona
Combinado de embutidos
Alcachofas rellenas de carne
Chuletón de ternera

Postres caseros a elegir

Bodega

L'Alcalatén UII de Llebre (Bodega Les Useres)
Magnaminvs (Bodega Mayo García)
Vino Cooperativa de Vilafamés

Refrescos, cafés o carajillo de la casa

Salón climatizado. Capacidad para 250 comensales para todo tipo de celebraciones. Abierto de lunes a domingo. En caso de no querer menú tenemos carta destacando la especialidad de la casa. El pulpo a la gallega, chuletón de Galicia y la queimada Gallega.

Precio: 20 € / Niños: 8 € (IVA incluido)

Entrants

Pa de poble amb tomata i allioli
Pernil i formatge amb embotit de la zona
Amanida mixta amb oli de Moró
Caragols amb salsa d'ametlles

Segon plat (a escollir)

Cigrons amb tripa
Xulles de corder de la zona
Combinat d'embotits
Carxofes farcides de carn
Mitjana de vedella

Postres casolans a elegir

Celler

L'Alcalatén UII de Llebre (Celler Les Useres)
Magnaminvs (Celler Mayo García)
Vi Cooperativa de Vilafamés

Refrescs, cafés o "carajillo" de la casa

Saló climatizar Capacitat per a 250 comensals per a qualsevol tipus de celebracions. Obert de dilluns a diumenge. Disposem de carta amb l'especialitat de la casa, en cas de no voler el menú. El pop a la gallega, "chuletón de Galicia" i la "queimada gallega".

Preu: 20 € / Nens: 8 € (IVA inclòs)

MESÓN LOS ARCOS
C/ Borriol, 5 - 12130 **Sant Joan de Moró**
Tel. 964 32 80 40

Sant Joan de Moró

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

Pan de pueblo hecho de forma tradicional de San Juan de Moró

Postre

Postre casero a elegir o fruta del tiempo

Bodega

Vino de casa Cooperativa de Les Useres
Arrels de Bocoi (Coop.Benlloch)
Magnaminvs (Bodega Mayo García)
Magnaminvs Blanco (Bodega Mayo García)
Agua / Refrescos

Precio: 15 € / Niños: 6 € (IVA incluido)

Primer plat (a escollir)

Amanida variada amb oli de la Cooperativa de Sant Joan de Moró
Entremesos amb formatge de Benassal
Olla de Sant Joan de Moró
Paella a la llenya, arròs negre o arròs de llamàntol per encàrrec

Segon plat (a escollir)

Graellada d'embotit casolà de la Carnisseria Mª Dolores de Sant Joan de Moró a la brasa
Xulles de corder del Maestrat a la brasa
Conill a la brasa / Cuixa de pollastre a la brasa
Abadejo al forn / Graellada de peix

Pa de poble fet de la forma tradicional de Sant Joan de Moró

Postres

Postres casolans a escollir o fruita del temps

Celler

Vi de Les Useres
Arrels de Bocoi (Coop.Benlloch)
Magnaminvs (Celler Mayo García)
Magnaminvs Blanco (Celler Mayo García)
Aigua / Refrescs

Preu: 15 € / Nens: 6 € (IVA inclòs)

Sant Joan de Moró

www.mesonmaestrazgo.com

MESÓN MAESTRAZGO
Avda. Maestrazgo, 42 - 12130 **Sant Joan de Moró**
Tel. 964 32 82 70

MENÚ

Entrantes

Tosta de calabacín, espárragos trigueros, queso fresco y aceite de oliva Farga
Ensalada de codorniz con frutos secos

Primer plato (a elegir)

Olla de garbanzos, cardos, morcilla y manitas de cerdo
Berenjena rellena de jamón y verduras variadas con manta de almendra marcona

Segundo plato (a elegir)

Chuletas de cordero a la brasa
Costillar de cerdo con salsa de boletus

Postre (a elegir)

Volcán de chocolate con helado de naranja
Tarta de galleta y caramelo

Bodega

L´Ombrió (Vino de Castellón)
Flor de Taronger (Bodega Vicent Flors de Les Useres)
Syrah (Mas de Rander, Benlloch)

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrants

Torrada de carbassó, espàrrecs silvestres, formatge fresc i oli d'oliva Farga
Amanida de guatlla amb fruites seques

Primer plat (a escollir)

Olla de cigrons, cards, botifarró i peus de porc
Albergínia farcida de pernil i verdures variades amb cobertura d'ametlla marcona

Segon plat (a escollir)

Xulles de corder a la brasa
Cap de costella de porc amb salsa boletus

Postres (a escollir)

Coulant de xocolata amb gelat de taronja
Pastís de galetes i caramel

Celler

L'Ombrió (Vi de Castelló)
Flor de Taronger (Celler Vicent Flors de Les Useres)
Syrah (Mas de Rander, Benlloch)

Preu: 20 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE BARREDA
Ctra. Castellón - Villafranca, s/n
12164 **Los Rosildos - Sierra Engarcerán** - Tel. 964 70 67 44

Los Rosildos

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

ILDVM (Bodega Castillo de la Duquesa)
Banús (Bodega Castillo de la Duquesa)
Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)

Agua de Benassal

Menú especial para niños.

Precio: 28 € (IVA incluido)

Entrants

Pernil, formatge, cecina de la regió
Pa dels Ibarsos torrat amb tomata
Bolets amb formatge al forn
Pebrots farcits
Amanida especial de la casa

Plat principal a la brasa (a escollir)

Xulles de corder / Xurrasco
Entrecot / Rellomello / Emperador

Postres (a escollir)

Flam d'ametlla
Pastís de formatge de Benassal

Celler

ILDVM (Celler Castillo de la Duquesa)
Banús (Celler Castillo de la Duquesa)
Clos d'Esgarracordes (Celler Barón d'Alba)

Aigua de Benassal

Menú especial infantil.

Preu: 28 € (IVA inclòs)

Los Rosildos

restaurantebernardo@hotmail.com

RESTAURANTE BERNARDO
12164 **Los Rosildos - Sierra Engarcerán**
Tels. 964 70 67 36 - 964 70 66 16

MENÚ

Primer plato (a elegir)

Entremeses variados
Olleta de la casa

Segundo plato

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

Postre (a elegir)

Cassoleta de la casa
Cuajada
Postre de la casa
Helados

Café

Bodega

Clos d´Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)
Tinto Bodega El Rosso
Barranc de l'Infern (Bodega Vinya Natura)

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

Precio: 18 € (IVA incluido)

Primer plat (a escollir)

Entremesos variats
Olleta de la casa

Segon plat (a escollir)

Xulles de corder a la brasa amb carn de perol i guarnició

Postres (a escollir)

Cassoleta de la casa
Quallada
Postre de la casa
Gelats

Café

Celler

Clos d´Esgarracordes (Celler Barón d'Alba)
Vi Negre de Celler El Rosso
Barranc de l'Infern (Celler Vinya Natura)

Local climatitzat, aparcament, zona de jocs infantil
Tots els nostres productes són productes de la zona, sempre frescs i de la millor qualitat.

Preu: 18 € (IVA inclòs)

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

Los Rosildos

MENÚ

Entrantes

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

Primer plato (a elegir)

Olla / Estofado de jabalí

Segundo plato (a elegir)

Parrillada de cordero y embutidos de la zona a la brasa con "allioli" 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

L'Alcalatén Tempranillo Cabernet
L'Alcalatén UII de Llebre
L'Alcalatén Rosé (de Bodega Les Useres)

Menús especiales para celiacos y vegetarianos

Precio: 25 € / Niños: 10 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida amb encenalls de perdiu en escabetx
Caragols amb salsa d'ametlla

Primer plat (a escollir)

Olla / Estofat de porc senglar

Segon plat (a escollir)

Graellada de corder i embotits de la regió a la brasa amb allioli d'oli d'oliva verge
Espatlla de corder al forn
Entrecot de vedella del Maestrat

Postres

Quallada de llet d'ovella o postres de la casa
Assortiment de rebosteria tradicional d'ametlla marcona

Café i licor

Celler

L'Alcalatén Tempranillo Cabernet
L'Alcalatén UII de Llebre
L'Alcalatén Rosé (de Celler Les Useres)

Menús especials per a cel·líacs i vegetarians.

Preu: 25 € / Nens: 10 € (IVA inclòs)

Los Rosildos

www.restauranterosildos.com

RESTAURANTE ROSILDOS
Avda. Constitució, 23 - 12164 **Los Rosildos**
Tel. 964 70 68 49

MENÚ

Entrantes

Tosta de pimiento, anchoa y ajo-aceite
Ensalada de queso con frutos secos

Primer plato (a elegir)

Olla de garbanzos, cardos, morcilla y manitas de cerdo
Conejo en escabeche con escalibada y aceite de oliva farga

Segundo plato (a elegir)

Chuletas de cordero a la brasa
Secreto de cerdo

Postre (a elegir)

Tarta de almendra y flan
Tarta de queso fresco

Bodega

L´Ombrió (Vino de Castellón)
Flor de Taronger (Bodega Vicent Flors de Les Useres)
Syrah (Mas de Rander, Benlloch)

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrants

Torrada de pebrot, anxova i allioli
Amanida de formatge amb fruita seca

Primer plat (a escollir)

Olla de cigrons, cards, botifarró i peus de porc
Conill en escabetx amb escalivada i oli d'oliva varietat Farga

Segon plat (a escollir)

Xulles de corder a la brasa
Secret de porc

Postres (a escollir)

Pastís d'ametlla i flam
Pastís de formatge fresc

Celler

L'Ombrió (Vi de Castelló)
Flor de Taronger (Celler Vicent Flors de Les Useres)
Syrah (Mas de Rander, Benlloch)

Preu: 20 € (IVA inclòs)

CA FERNANDO

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

Vall d'Alba

barfernando@hotmail.es

MENÚ

Entrantes

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y balsámico de Módena
Revuelto de morcilla de cebolla del maestrazgo, ajos tiernos y jamón / Croquetas caseras de setas y carne / Hogaza de pan de pueblo asada con aceite de oliva virgen extra casero

Segundo plato (a elegir)

Secreto a la piedra / Churrasco a la piedra
Solomillo de cerdo a la pimienta / Ventresca de atún
Chuletas de cordero del Maestrazgo a la piedra
Bacalao gratinado al horno con ajoaceite y patata panadera
Pulpo de roca al estilo Ca Fernando (por encargo)

Postre (a elegir)

Cuajada de turrón casera / Pudín de higos
Tarta de calabaza

Bodega

Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
Barranc de L'Infern (Bodega Vinya Natura)
Banús (Bodega Castillo de la Duquesa)
Agua Benassal / Cafés

Local climatizado. Capacidad para 56 comensales.

Precio: 22 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida de formatge de cabra amb fruita seca i balsàmic de Mòdena
Ous remenats amb botiffarró de ceba del Maestrat, alls tendres i pernil / Croquetes casolanes de bolets i carn / Fogassa de pa de poble torrada amb oli d'oliva verge extra artesà

Segon plat (a escollir)

Secret a la llosa / Xurrasco a la llosa
Rellomello de porc amb pebre / Ventresca de tonyina
Xulles de corder del Maestrat a la llosa
Bacallà gratinat al forn amb allioli i creïlles panadera
Pop de roca a l'estil Ca Fernando (per encàrrec)

Postres (a escollir)

Quallada de torró casolana / Púding de figues
Pastís de carabassa

Celler

Flor de Clotàs (Celler Vicente Flors)
Barranc de L'Infern (Celler Vinya Natura)
Banús (Celler Castillo de la Duquesa)
Aigua de Benassal / Cafés

Local climatitzat. Capacitat per a 56 comensals

Preu: 22 € (IVA inclòs)

La Barona

julianlabarona@hotmail.com

CASA JULIÁN
Plaza La Aldea, 10 - 12193 **La Barona (Vall d'Alba)**
Tel. 964 32 01 65

MENÚ

Entrantes

Torraetas de la casa
Ensalada de vieras con foie parmesano, jamón de pato y vinagreta de frutos secos
Buñuelos de sepia con crema de pescado
Chipirones con alcachofa y morcilla

Segundo plato (a elegir)

Chuletitas de cabritillo fritas con ajos tiernos
Cordero lechal al horno de leña
Conejo a la brasa con ajoaceite
Bacalao al horno con ajitos tiernos
Filete de lubina con salsa boletus

Surtido de postres caseros

Bodega

Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)
Magnanimvs Platino (Bodega Mayo García)
Espirit (Bodega El Rosso)

Especialidad en chuletas de cordero a la brasa y cabritillo al horno de leña
Se ruega reserva previa para solicitar este menú de las jornadas.

Precio: 25 € (IVA incluido)

Entrants

Torraetes de la casa
Amanida de vieires amb foie, parmesà, pernil d'ànec i vinagreta de fruites seques
Bunyols de sípia amb crema de peix
Calamarsons amb carxofa i botifarró

Segon plat (a escollir)

Costelletes de cabrit fregides amb alls tendres
Corder lletó al forn de llenya
Conill a la brasa amb allioli
Abadejo al forn amb allets tendres
Filet de llobarro amb salsa boletus

Assortiment de postres casolans

Celler

Clos d'Esgarracordes (Celler Barón d'Alba)
Magnanimvs Platino (Celler Mayo García)
Espirit (Celler El Rosso)

Especialistes en costelles de corder a la brasa i cabrit al forn de llenya
Preguem reserven amb temps per sol·licitar aquest menú de les jornades.

Preu: 25 € (IVA inclòs)

HOTEL RTE. L'ERMITA CASA RIPO

Paratge Sant Cristòfol, s/n. - 12194 **Vall d'Alba**
Tel. 964 76 67 47

Vall d'Alba

ermita@casaripo.com - www. casaripo.com

MENÚ

Entrantes (centro de mesa)

Pan de hogaza con tomate
Caracoles del Mallol
Patatas y cebollas al horno
Tomate con ajo picado

Plato principal (a elegir)

Cordero a la brasa
Costillar de ibérico a la mostaza
Conejo (gazapo) a la brasa
Conejo con tomate y caracoles

Postre (a elegir)

Tarta de la casa
Flan
Fruta
Cuajada con nueces y miel

Bodega

Vinos de la Ruta de Castellón, Agua y Refrescos
Café y Copa

Local para celebraciones con aforo para 200 personas. Disponemos de habitaciones. Menús para niños: consultar. Disponemos de habitaciones dobles, pudiendo concertar media pensión o pensión completa.

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrants (centre de taula)

Pa de fogassa amb tomata
Caragols del Mallol
Creïlles i cebes al forn
Tomata amb all picat

Plat principal (a escollir)

Corder a la brasa
Cap de costella d'ibèric amb mostassa
Conill (llorigó) a la brasa
Conill amb tomata i caragols

Postres (a escollir)

Pastís de la casa
Flam
Fruita
Quallada amb nous i mel

Celler

Vins de la ruta de Castelló, aigua i refrescs
Café i copa

Local per a celebracions amb un aforament de 200 persones. Disposem d'habitacions. Menús infantils: consultar. Disposem d'habitacions dobles, amb opció de mitja pensió o pensió completa.

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Vall d'Alba

poudebeca@gmail.com

POU DE BECA - ESPAI CULTURAL OBERT
Pou de Beca, s/n. - 12194 **Vall d'Alba**
Tel. 964 32 04 59

MENÚ

Entrantes

Aperitivo fresco de queso de leche cruda de oveja
Guirra y espuma de vino
Tomate seco de Cuarentena, sardina de bota y "olives sevillenques" / Vino: Copa de Flor de Taronger
Espiral de pollo de corral, cerdo y frutos secos (almendra Marcona, cacao del Collaret y pasas de Dénia) / Ravioli de verduras de "riba silvestres"
Vino: Copa de Flor de Clotàs

Plato principal (a elegir)

Cordero ecológico de Castellón al horno con un toque de miel de brezo / Entrecot de Ternera del Maestrazgo / Chuletas de cordero ecológico a la brasa
Otros: consultar opción vegetal y de pescado de la semana / Vino: Copa de Clotàs

Postres

Repostería casera / Infusión digestiva natural o café de comercio justo
Menú elaborado con aceite ecológico el Maestrat (Clot d'en Simó Coop. Comarcal de Xert. Variedad: Arbequina)

Bodega

Vicente Flors de Les Useres / Agua, pan

Cocina de proximidad con productos naturales / Sala de exposiciones.

Precio: 30 € / Niños: 10 € (IVA incluido)

Entrants

Aperitiu fresc de formatge de llet crua d'ovella
Guirra i escuma de vi
Tomata de Quarentena seca, sardina de bota i olives sevillenques / Vi: Copa de Flor de Taronger
Espiral de pollastre de corral, porc i fruits secs (ametlla Marcona, cacau del Collaret i panses de Dènia) / Ravioli de verdures de riba silvestres
Vi: Copa de Flor de Clotàs

Plat principal (a escollir)

Corder ecològic de Castelló al forn amb un toc de mel de bruc / Entrecot de Vedella del Maestrat / Costelles de corder ecològic a la brasa
Altres: consultar opció vegetal i de peix de la setmana / Vi: Copa de Clotàs

Postres

Rebosteria casolana / Infusió digestiva natural o café de comerç just
Menú elaborat amb oli ecològic el Maestrat (Clot d'en Simó Coop. Comarcal de Xert. Varietat: Arbequina)

Celler

Vicent Flors de Les Useres / Aigua, pa

Cuina de proximitat amb productes natural / Sala d'exposicions.

Preu: 30 € / Nens: 10 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE LA BARONA

C/ Major, 4. - 12193 **La Barona (Vall d'Alba)**
Tels. 964 32 02 42

La Barona

MENÚ

Entrantes

Ensalada La Barona
Pan con tomate y allioli

Primer plato (a elegir)

Tabla de embutidos ibéricos
Olleta de la plana

Segundo plato (a elegir)

Chuletón a la brasa con finas hierbas
Conejo a la brasa con allioli

Postres

Sorbete de clemenules
Coqueta y carajillo especial de la casa

Bodega

Vino tinto de la Bodega El Rosso
Vino de la Bodega Castillo de la Duquesa
Vi Macameu de Vinos Barrachina

Restaurante La Barona dispone de dos amplios salones para albergar hasta 150 comensales. Celebra aquí bautizos, comuniones y todo tipo de eventos. Menú infantil muy económico. Restaurante La Barona (l'Antic Hostal) Especialidad en carnes a la brasa y platos tradicionales. Reservas al Tel. 964 32 02 42.

Precio: 23 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida La Barona
Pa amb tomata i allioli

Primer plat (a escollir)

Fusta d'embotits ibèrics
Olleta de La Plana

Segon plat (a escollir)

Mitjana a la brasa amb fines herbes
Conill a la brasa amb allioli

Postres

Sorbet de Clemenules
Croqueta i "carajillo" especial de la casa

Celler

Vi negre del Celler El Rosso
Vi del Celler Castillo de la Duquesa
Vi Macameu de Vinos Barrachina

Restaurant La Barona disposa de dos grans salons per sentar fins a 150 comensals. Celebre ací batejos, comunions i qualsevol tipus d'esdeveniment. Menú infantil molt econòmic. Restaurante La Barona (l'Antic Hostal). Especialistes en carn a la brasa i plats tradicionals. Reserves al Tel. 964 32 02 42.

Preu: 23 € (IVA inclòs)

Montalba

RESTAURANTE LA MASÍA

Ctra. La Pobla-Vilafranca, Km. 6 (CV-15) - **Montalba**

Tels. 964 32 00 84 - 606 98 46 17

restaurantelamasia@hotmail.com - www.restaurante-lamasia.com

MENÚ

Primer plato (a elegir)

Virutas de Jamón y Quesos de la zona
Timbal de escalibada, sardina de bota y huevo
Olleta de la Plana

Segundo plato (a elegir)

Carrillera de cerdo
Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa
Cordero lechal al horno
Bacalao gratinado al "allioli"

Postres (a elegir)

Tarta de cuajada
Flan de almendra
Cuajada de leche de oveja con miel

Bodega

Bodega Mayo García de Vilafamés
Fernando Diago (Bodega Señorío de Villafamés)
Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba)

Agua, cervezas y refrescos / Café

Consultar menús de niños. Cocina tradicional, especialidad carnes a la brasa, arroces y postres caseros. Carta de vinos con cerca de 50 variedades.

Precio: 22 € (IVA incluido)

Primer plat (a escollir)

Encenalls de pernil i formatges de la regió
Timbal d'escalivada, sardina de bota i ou
Olleta de La Plana

Segon plat (a escollir)

Galta de porc
Xulles de corder del Maestrat a la brasa
Corder lletó al forn
Abadejo gratinat amb allioli

Postres (a escollir)

Pastís de quallada
Flam d'ametlla
Quallada de llet d'ovella amb mel

Celler

Celler Mayo García de Vilafamés
Fernando Diago (Celler Señorío de Villafamés)
Clos d'Esgarracordes (Celler Barón d'Alba)

Aigua, cerveses i refrescos / Café

Consultar menús infantils. Cuina tradicional, especialistes en carn a la brasa, arrossos i postres casolans. Carta de vins amb prop de 50 varietats.

Preu: 22 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE HOTEL MAS BLANC

Pol. Ind. Caseta Blanca, s/n. - 12194 **Vall d'Alba**
Tel. 964 32 40 68

Vall d'Alba

www.masblancclub.com - rmasblanc@gmail.com

MENÚ

Entrantes

Hogaza de pueblo con tomate
Ensalada de codorniz a la vinagreta
Tablas de embutidos de la zona
Caracoles con salsa Mas Blanc

Plato principal (a elegir)

Cazuela de montaña
Tombet de la casa
Chuletilla de cordero de lechal a la brasa
Costillar ibérico al horno
Judías con almejas y Gambón

Postres

Surtidos de postres caseros

Bodega

Temps (Mas de Rander, Benlloch)
Syrah (Mas de Rander, Benlloch)
Quatre Vents (Bodega Vinya Natura de Les Useres)
Agua, cafés y licores

Hotel acogedor con habitaciones dobles y triples. Disponemos de amplio salón y local para eventos, grupos y celebraciones, aparcamiento, instalaciones deportivas y zona exterior de juegos para niños con castillo hinchable y parque infantil.

Precio: 20 € (IVA incluido)

Entrants

Fogassa de poble amb tomata
Amanida de guatlla a la vinagreta
Fustes d'embotits de la zona
Caragols amb salsa Mas Blanc

Plat principal (a escollir)

Cassola de muntanya
Tombet de la casa
Costelleta de corder lletó a la brasa
Cap de costella ibèric al forn
Bajoques amb cloïsses i pernil

Postres

Assortiment de postres casolans

Celler

Temps (Mas de Rander, Benlloch)
Syrah (Mas de Rander, Benlloch)
Quatre Vents (Bodega Vinya Natura de Les Useres)
Aigua, cafés i licors

Hotel acollidor amb habitacions dobles i triples. Disposem d'un gran saló i local per a esdeveniments, grups i celebracions, aparcament, instal·lacions esportives i zona exterior de jocs infantils amb castell inflable i parc infantil.

Preu: 20 € (IVA inclòs)

Vilafamés

RESTAURANTE GERMÁN II

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

MENÚ

Entrantes

Tombet de cordero
Tombet de toro
Manitas de cerdo

Plato principal (a elegir)

Ternasco / Carrillada
Entrecot
Embutidos de la zona a la brasa
Chuletas de cordero o cerdo a la brasa
Pollo a la brasa
Conejo a la brasa

Postres (a elegir)

Cuajada con almendras
Tarta Cuajada

Bodega

Cooperativa de Vilafamés
3.0 (Bodega Mayo García)
Magnanimvs ((Bodega Mayo García)
Fernando Diago (Bodega Señorío de Villafamés)

Capacidad para 120 comensales. Reservas al Tel. 662 35 27 31. Especialidad carnes a la brasa y embutidos de la zona.

Precio: 18 € / Niños: 8 € (IVA incluido)

Entrants

Tombet de corder
Tombet de brau
Peus de porc

Plat principal (a escollir)

Anyell / Galtes de porc
Entrecot
Embotits de la zona a la brasa
Xulles de corder o porc a la brasa
Pollastre a la brasa
Conill a la brasa

Postres (a escollir)

Quallada amb ametlles
Pastís de quallada

Celler

Cooperativa de Vilafamés
3.0 (Celler Mayo García)
Magnanimvs (Celler Mayo García)
Fernando Diago (Celler Señorío de Villafamés)

Capacitat per a 120 comensals. Reserves al Tel. 662 35 27 31. Especialitat carn a la brasa i embotits de la zona.

Preu: 18 € / Nens: 8 € (IVA inclòs)

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

Vilafamés

MENÚ

Sopa de calabaza, mantequilla de curry y pequeña pasta casera

Bacalao con salsa de queso de oveja, judías verdes y vinagreta de piñones

Panceta de cerdo a baja temperatura con toffee de boniato asado

Cremoso de chocolate emulsionado con aceite de Vilafamés y quinotos de "la puerta"

Bodega

Magnanimvs Oro (Bodega Mayo García)
Magnaminvs Blanco (Bodega Mayo García)
Fernando Diago (Bodega Señorío de Villafamés)

Agua

Cocina personal, creativa y respetuosa con los productos del entorno. Menús especiales a lo largo del año.

Precio: 29 € (IVA incluido)

Sopa de carabassa, mantega de curri i pasteta casolana

Abadejo amb salsa de formatge d'ovella, bajoques planes i vinagreta de pinyons

Cansalada de poc a baixa temperatura amb toffee de moniato rostit

Cremós de xocolata emulsionat amb oli de Vilafamés i cumquats de "la puerta"

Celler

Magnanimvs Oro (Celler Mayo García)
Magnaminvs Blanco (Celler Mayo García)
Fernando Diago (Celler Señorío de Villafamés)

Aigua

Cuina personal, creativa i respectuosa amb els productes de l'entorn. Menús especials al llarg de l'any.

Preu: 29 € (IVA inclòs)

Vilafamés

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.elrullo.es - recepcion@anticportal.com

MENÚ

Entrantes (centro mesa)

Tosta de beicon ibérico con ajo aceite
Canapé de paté de olivas verdes y negras con almendras del terreno / Esqueixada de bacalao

Primer plato (a elegir)

Olla de casa / Espárragos blancos a la vinagreta
Potaje de garbanzos con jamón

Segundo plato (a elegir)

Frito de carrillera con patatas y cebolla
Tombet de jabalí / Escalope de lomo y pimiento

Postres

Postre de la casa

Bodega

Los vinos no están incluidos ya que el cliente podrá elegir entre los de la ruta

Bebida (cerveza y agua) / Café

Establecimiento colaborador con la ruta del vino Useras-Vilafamés. Los clientes que se hospeden durante estas jornadas tendrán un obsequio de la casa.

Precio: 17 € (IVA incluido)

Entrants (centre taula)

Torrada de bacó ibèric amb allioli
Canapè de paté d'olives verdes i negres amb ametlles del terreny / Esqueixada de bacallà

Primer plat (a escollir)

Olla de casa / Espàrrecs blancs a la vinagreta
Potatge de cigrons amb pernil

Segon plat (a escollir)

Fregit de galtes amb creïlles i ceba
Tombet de poc senglar / Escalopa de llomello i pebrot

Postres

Postres de la casa

Celler

Els vins no estan inclosos, ja que el client podrà triar entre els de la ruta

Beguda (cervesa i aigua) / Café

Establiment col·laborador de la Ruta del Vi Les Useres-Vilafamés. Els clients que s'allotgen durant aquestes jornades rebran un obsequi de la casa.

Preu: 17 € (IVA inclòs)

RESTAURANTE L'ESPIGOL
Avda. Castellón, 10 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 964 32 98 21

Vilafamés

restaurantespigol@hotmail.es

MENÚ

Entrantes

Pan de Vilafamés con allioli y tomate
Jamón, quesos y embutidos
Revuelto de setas, morcilla y jamón
Ensalada especial de l'Espigol

Segundo plato (a elegir)

Churrasco a la brasa / Codillo al horno
Manitas a la brasa con allioli
Costilla rustida al horno
Solomillo a la salsa de setas
Chuletas de cordero / Dorada a la espalda
Bacalao gratinado al allioli
Arroces (por encargo)

Postres

Repostería casera
Infusión o café
Licores no incluidos

Bodega

Vino blanco de Cooperativa de Vilafamés
3.0 (Bodega Mayo García)
Fernando Diago (Bodega Señorío de Villafamés)
Ull de Llebre (Bodega Les Useres)

Precio: 22 € (IVA incluido)

Entrants

Pa de Vilafamés amb allioli i tomata
Pernil, formatges i embotits
Ous remenats amb bolets, botifarró i pernil
Amanida especial de l'Espigol

Segon plat (a escollir)

Xurrasco a la brasa / Garró al forn
Peus de porc a la brasa amb allioli
Costella rostida al forn
Rellomello amb salsa de bolets
Xulles de corder / Orada oberta i cuita pel dors
Abadejo gratinat amb allioli
Arròs (per encàrrec)

Postres

Rebosteria casolana
Infusió o café
Licors no inclosos

Celler

Vi blanc Coop. Vilafamés
3.0 (Celler Mayo García)
Fernando Diago (Celler Señorío de Villafamés)
Ull de Llebre (Celler Les Useres)

Preu: 22 € (IVA inclòs)

Vilafamés

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

MENÚ

Primer plato (a elegir)

Ensalada de la casa
Olla típica de Vilafamés
Revuelto de espárragos

Segundo plato (a elegir)

Cordero a la plancha
Lomo a la pimienta
Ternera al roquefort
Secreto ibérico

Postres

Tarta de almendra

Bodega

3.0 Magnaminvs (Bodega Mayo García)
Magnaminvs Platino (Bodega Mayo García)
Rodeno (Bodega de Vilafamés)

Bebida, café

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

Precio: 15 € / Niños: 7 € (IVA incluido)

Primer plat (a escollir)

Amanida de la casa
Olla típica de Vilafamés
Ous remenats amb espàrrecs

Segon plat (a escollir)

Corder a la planxa
Llomello amb salsa de pebre
Vedella amb formatge rocafort
Secret ibèric

Postres

Pastís d'ametlles

Celler

3.0 Magnaminvs (Celler Mayo García)
Magnaminvs Platino (Celler Mayo García)
Rodeno (Celler de Vilafamés)

Beguda, café

Tres sales, capacitat de 50 o 60 persones. Sala de jocs infantils

Preu: 15 € / Nens: 7 € (IVA inclòs)

TASCA LA ROCA GROSSA

C/ La Font, 17 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 628 01 20 62

Vilafamés

MENÚ

Entrantes

Tabla de jamón y queso
Ensaladilla rusa

Primeros

Judias pochas con perdíz escabechada
Olleta de Vilafamés
Arroz al horno con costilla adobada
Ensalada de frutos secos con queso feta

Segundos

Carrilleras estofadas con vino de macameu
Rabo de toro confitado con vino tinto
Entrecot de ternera
Chuletas de cordero al aroma del romero

Postres caseros

Bodega

3.0 (Bodega Mayo García)
Magnaminvs (Bodega Mayo García)
Temps (Bodega Mas de Rander)
Syrah (Bodega Mas de Rander)

Precio: 18 € (IVA incluido)

Entrants

Fusta de pernil i formatge
Ensalada russa

Primers

Bajoques seques amb perdiu escabetxada
Olleta de Vilafamés
Arròs al forn amb costella adobada
Amanida de fruita seca amb formatge feta

Segons

Galtes estofades amb vi de Macameu
Cua de brau confitada amb vi negre
Entrecot de vedella
Xulles de corder amb aroma de romer

Postres casolans

Celler

3.0 (Celler Mayo García)
Magnaminvs (Celler Mayo García)
Temps (Celler Mas de Rander)
Syrah (Celler Mas de Rander)

Preu: 18 € (IVA inclòs)

Vilafamés

MESÓN SANT MIQUEL

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

MENÚ

Menú Degistación

Setas con morcilla y aceite oliva

Bocaditos de jamón pasado por la brasa y cebollita

Ensalada de atún con sardina de bota

Olla de garbanzos y cardos con careta de cerdo

Conejo guisado con chuletas a la leña

Postres

Muss de café con sorbete mandarina
Café

Bodega

Castell de Vilafamés (Bodega Mayo García)
Magnaminvs (Bodega Mayo García)
Fernando Diago (Bodega Señorío de Villafamés)

Local climatizado. Acogedor con fuego de leña. Menús diarios. Menús especiales. Carta. Buen aparcamiento, con parque delante del local. Carnes a la leña, pescados. Grandes almuerzos fin de semana.

Precio: 24 € (IVA incluido)

Menú Degustació

Bolets amb botifarró i oli d'oliva

Tastets de pernil brasejat i ceba

Amanida de tonyina amb sardina salada

Olla de cigrons i cards amb careta de porc

Conill guisat amb xulles a la llenya

Postres

Mousse de café amb sorbet de mandarina
Café

Celler

Castell de Vilafamés (Celler Mayo García)
Magnaminvs (Celler Mayo García)
Fernando Diago (Celler Señorío de Villafamés)

Local climatitzat. Acollidor amb foc de llenya. Menús diaris. Menús especials. Carta. Bon aparcament, amb parc davant el local. Carn a la llenya, peixos. Grans esmorzars els caps de setmana.

Preu: 24 € (IVA inclòs)

MESÓN VILAFAMÉS
Plaza de la Fuente, 1 - 12192 **Vilafamés**
Tel. 964 33 50 05

Vilafamés

mesonvillafames@gmail.com

MENÚ

Entrantes

Ensalada de la casa
Jamón serrano, queso y embutidos
Revuelto de verduritas con jamón

Segundo plato (a elegir)

Parrillada de carne a la brasa
Arroces por encargo
Lomo de merluza

Postres

Tarta casera de queso

Pan, café y bebida (licores no incluidos)

Bodega

3.0 (Bodega Mayo García)
Magnanimvs Blanco (Bodega Mayo García)
Magnanimvs Platino (Bodega Mayo García)
*suplemento

Local rústico. Especialidad carnes a la brasa y arroz al horno dentro de la calabaza. Los arroces especiales tiene un suplemento de 2€.

Precio: 22 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida de la casa
Pernil serrà, formatge i embotits
Ous remenats amb verduretes i pernil

Segon plat (a escollir)

Graellada de carn a la brasa
Arrossos per encàrrec
Llom de lluç

Postres

Pastís casolà de formatge

Pa, café i beguda (licors no inclosos)

Celler

3.0 (Celler Mayo García)
Magnanimvs Blanco (Celler Mayo García)
Magnanimvs Platino (Celler Mayo García)
**suplement*

Local rústic. Especialitat de carn a la brasa i arròs al forn dins de la carabassa. Els arrossos especials porten un suplement de 2€.

Preu: 22 € (IVA inclòs)

Vistabella del Maestrazgo

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

MENÚ

Entrantes

Plato de ibéricos y jamón serrano / Ensalada con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de trufa
Huevos rotos sobre jamón y patatas de Vistabella

Primer plato (a elegir)

Olla de garbanzos típica "El Dau"
Sopa de la casa / Risotto de setas con virutas de foie
Crema de boletus y setas con crujiente de jamón

Segundo plato (a elegir)

Chuletas de cordero a la brasa / Entrecot de ternera a la brasa / Carrillada de cerdo confitada sobre compota de manzana / Pierna de pato a la salsa de naranja

Postres (a elegir)

Gran variedad de postres caseros

Bodega

Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
L'Alcalatén (Bodega Les Useres)
Café e infusiones
Invitación de la casa a un chupito de limonchelo

Todos nuestros platos son de elaboración casera.

Precio: 20 € / Niños: 7,5 € (IVA incluido)

Entrants

Plat d'ibèrics i pernil serrà / Amanida amb formatge de cabra, fruites seques i vinagreta de tòfona
Ous trencats amb pernil i pataques de Vistabella

Primer plat (a escollir)

Olla de cigrons típica "El Dau"
Sopa de la casa / Risotto de bolets amb encenalls de foie
Crema de boletus i bolets amb cruixent de pernil

Segon plat (a escollir)

Xulles de corder a la brasa
Entrecot de vedella a la brasa
Galtes de porc confitades amb compota de poma
Cuixa d'ànec amb salsa de taronja

Postres (a escollir)

Gran varietat de postres casolans

Celler

Flor de Clotàs (Celler Vicente Flors)
L'Alcalatén (Celler Les Useres)
Café i infusions
Invitació de la casa a un xopet de limoncello

Tots els nostres plats són d'elaboració casolana.

Preu: 20 € / Nens: 7,5 € (IVA inclòs)

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

Vistabella del Maestrazgo

foresttuber@gmail.com

MENÚ

Entrantes

Ensalada del tiempo con negrillas y trufa de verano
Tostadas con aceite de trufa negra

Primer plato (a elegir)

Sopa de trufa negra / Olla de garbanzos y trufa negra
Caldereta de cordero y trufa negra

Segundo plato (a elegir)

Cabeza de lomo con trufa negra
Cordero a la brasa con trufa negra
Bacalao al horno con ajoaceite y trufa negra

Postres (a elegir)

Cuajada con miel trufada / Requesón trufado
Flan de huevo con caramelo de trufa

Bodega

L'Alcalaten 2008 tempranillo, Ull de llebre. (Bodega Les Useres)
L'Alcalaten Guarda 2006, Ull de Llebre Cabernet Sauvignon. (Bodega Les Useres)
Flor de Taronger. Tinto Joven 2011. Tempranillo. (Bodega Vicente Flors. D.O.Castellón)
Agua y refrescos incluidos

Precio: 25 € / Niños: 6 € (IVA incluido)

Entrants

Amanida del temps amb fredolics i tòfona d'estiu
Torrades amb oli de tòfona negra

Primer plat (a escollir)

Sopa de tòfona negra / Olleta de cigrons i tòfona negra
Caldereta de corder i tòfona negra

Segon plat (a escollir)

Cap de llom a la brasa amb tòfona negra
Corder a la brasa amb tòfona negra
Bacallà al forn amb alioli i tòfona negra

Postres (a escollir)

Quallada amb mel tofonada / Requesón tòfonat
Flam d'ou amb caramel de tòfona

Celler

L'Alcalaten 2008 tempranillo, Ull de llebre. (Celler Les Useres)
L'Alcalaten Guarda 2006, Ull de Llebre Cabernet Sauvignon. (Celler Les Useres)
Flor de Taronger. Vino tinto Joven 2011. Tempranillo. (Celler Vicente Flors. D.O.Castellón)
Aigua i refrescs

Preu: 25 € / Nens: 6 € (IVA inclòs)

Vistabella del Maestrazgo

BAR RESTAURANT PENYAGOLOSA

C/ Major, 16 - 12135 **Vistabella**
Tels. 629 98 68 07 - 699 02 06 18

MENÚ

Entrante (centro de mesa)

Ensalada de perdiz escabechada con mango

Primer plato (a elegir)

Verduras salteadas con sorbete de manzana y virutas de queso curado
Ravioli de morcilla de arroz de Vistabella con higos secos y crujientes de jamón
Potaje de alubias del pla con oreja y chorizo

Segundo plato (a elegir)

Solomillo de cerdo albardado en bacon con setas salteadas y puré de arándanos
Crujiente de cordero del Maestrat al horno con "Pataca de Vistabella"
Rodaballo salvaje en salsa de azafrán y gambas

Postres

Nuestra torrija con helado de turrón y reducción de vino de les Useres

Bodega

Flor de Tarongers (Bodega Vicente Flors)
L'Alcalatén Tempranillo 2008 - UII de Llebre
Bodega Vinícola de Les Useres
Pan, bebida y café incluidos

Precio: 25 € / Niños: 6 € (IVA incluido)

Entrant (centre de taula)

Amanida de perdiu escabetxada amb mango

Primer plat (a escollir)

Verdures saltades amb sorbet de poma i encenalls de formatge curat
Ravioli de botifarró d'arròs de Vistabella amb figues seques i cruixents de pernil
Potatge de fesols del Pla amb orella i xorís

Segon plat (a escollir)

Rellomello de porc albardat de bacó amb bolets saltats i puré de nabius
Cruixent de corder del Maestrat al forn amb "Pataca de Vistabella"
Rèmol salvatge amb salsa de safrà i gambes

Postres

La nostra torrada amb gelat de torró i reducció de vi de Les Useres

Celler

Flor de Tarongers (Celler Vicente Flors)
L'Alcalatén Tempranillo 2008 - UII de Llebre
Celler Vinícola de Les Useres
Pa, beguda i café inclosos

Preu: 25 € / Nens: 6 € (IVA inclòs)

HOSTAL RURAL CASA ANNA

Plaza de la Fuente, 5 - 12134 **Xodos**
Tels. 653 08 89 96 - 964 37 01 57

Xodos

www.hostalrural-casaanna.com

MENÚ

Primer plato (a elegir)

Ensalada de la casa / Setas con alcachofas
Escalibada con mojama
Virutas de jamón y queso con pan braseado al allioli trufado / Olla

Segundo plato (a elegir)

"Perol" con aceite de las masias de la zona
Cabritillo trufado con ajos tiernos
Rabo de toro a las finas hierbas
Conejo con robellones trufado
Carne del maestrazgo a la brasa

Postres (a elegir)

Cuajada casera con leche de oveja
Puding de frutos secos con nuestros huevos de corral
Biscuit de chocolate

Bodega

Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
Flor de Taronger (Bodega Vicente Flors)
Bodega Mas de Rander

Es un pequeño local con un aforo de 50 personas, dispone de chimenea y terraza exterior. Estamos ubicados en un lugar privilegiado al lado de Penyagolosa i Marinet. La especialidad de la casa es la trufa negra (tuber Melenosporum) y nuestro huerto ecológico.

Precio: 22 € (IVA incluido)

Primer plat (a escollir)

Amanida de la casa / Bolets amb carxofes
Escalivada amb moixama
Encenalls de pernil i formatge amb pa torrat i allioli trufat / Olla

Segon plat (a escollir)

Perol amb oli dels massos de la zona
Cabritillo trufat amb alls tendres
Rabo de bou a les fines herbes
Conill amb rovellons trufat
Carn del maestrat a la brasa

Postres (a escollir)

Qualla cassolana amb llet d'ovella
Puding de fruits secs amb els nostres ous de corral
Bencuit de xocolata

Celler

Flor de Clotàs (Celler Vicente Flors)
Flor de Taronger (Celler Vicente Flors)
Celler Mas de Rander

Es tracta d'un xicotet local amb capacitat de 50 persones. Disposa de xemeneia i terrassa exterior. Estem situats a un lloc privilegiat al costat de Penyagolosa i Marinet. L'especialitat de la casa és la tòfona negra (Tuber Melenosporum) i tenim el nostre propi hort ecològic.

Preu: 22€ (IVA inclòs)

Xodos

RESTAURANTE PORCAR
Enmig, 31 - 12134 **Xodos**
Tels. 964 37 02 82 - 649 62 65 28

MENÚ

Primer plato (a elegir)

Trigueros con jamón del Maestrazgo
Escalibada con mojama / Olleta de Xodos
Berenjena rellena

Segundo plato (a elegir)

Garreta de cordero al horno / Manitas de cerdo
Conejo con caracoles y robellones
Carrilleras de cerdo / Codornices en escabeche
Chuletas de cordero a la brasa
Embutidos del terreno a la brasa / Entrecot a la brasa

Postres (a elegir)

Tarta de queso / Tarta de chocolate
Flan de huevo / Cuajada natural / Cuajada de turrón

Bodega

Magnanimvs (Bodega Mayo García)
Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
Flor de Taronger (Bodega Vicente Flors)

Refrescos y agua
Café o carajillos

Precio: 18 € / Niños: 8 € (IVA incluido)

Primer plat (a escollir)

Espàrrecs silvestres amb pernil del Maestrat
Escalivada amb moixama / Olleta de Xodos
Albergínia farcida

Segon plat (a escollir)

Garreta de corder al forn / Peus de porc
Conill amb caragols i rovellons
Galtes de porc / Guatlles escabetxades
Xulles de corder a la brasa
Embotits del terrenya a la brasa / Entrecot a la brasa

Postres (a escollir)

Pastís de formatge / Pastís de xocolata
Flam d'ou / Quallada natural / Quallada de torró

Celler

Magnanimvs (Celler Mayo García)
Flor de Clotàs (Celler Vicente Flors)
Flor de Taronger (Celler Vicente Flors)

Refrescs i aigua
Café o "carajillos"

Preu: 18 € / Nens: 8 € (IVA inclòs)

Productos de la tierra..., Saborea Castellón

Castellón MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

CEDES Centres de Dinamització Econòmica i Social
Centros de Dinamización Económica y Social

II Jornadas Gastronómicas

Carnes, aceite y vino

Del 12 de abril al 12 de mayo

Basadas en productos autóctonos

2013

Mas información:

www.turismodecastellon.com

www.cmykprint.com