



IV Jornadas Gastronómicas 2015

Carnes, aceite y vinos

5 / 6 / 7 - 12 / 13 / 14 - 19 / 20 / 21 - 26 / 27 / 28 de junio

ATZENETA DEL MAESTRAT / BENAFIGOS / BENLLOCH / CABANES / LES USERES-USERAS
SANT JOAN DE MORÓ / LOS ROSILDOS-SIERRA ENGARCERÁN / VALL D'ALBA / VILAFAMÉS
VISTABELLA DEL MAESTRAZGO / XODOS

Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

Más información: www.turismodecastellon.com

Presentación

Javier Moliner Gargallo

Presidente Diputación de Castellón
Presidente del Patronato Provincial de Turismo

Las "IV Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino" que aquí presentamos suponen otra oportunidad de volver a disfrutar de la mejor gastronomía basada en productos autóctonos, tras el éxito de las primeras ediciones.

Estas jornadas suponen además dar a conocer al visitante vinos procedentes de bodegas de la zona, que cuentan también con una larga tradición en estas tierras y aceites fruto de los olivos que pueblan el paisaje de la comarca y que se podrán degustar en los restaurantes participantes de las jornadas. Estos productos se integrarán en el proyecto "Castelló: Ruta de Sabor" para valorar como se merece nuestro rico patrimonio agroalimentario.

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 "IV Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino" tendrán lugar los fines de semana del mes de junio de 2015 en los municipios de Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloch, Cabanes, 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 !

Presentació

Javier Moliner Gargallo

Presidente Diputación de Castellón
Presidente del Patronato Provincial de Turismo

Les "IV Jornades Gastronòmiques de la Carn, Oli i Vi" que açí presentem son una altra oportunitat per tornar a gaudir de la millor gastronomia basada en productes autòctons, després de l'èxit de les primeres edicions.

Les Jornades suposen a més donar a conèixer al visitant diversos vins provinents de cellers de la regió, els quals compten també amb una llarga tradició en aquestes terres i oli fruit de les oliveres que poblen el paisatge de la comarca i que es podrán tastar als restaurants participants de les jornades. Son productes que s'integraran en el projecte "Castelló: Ruta de Sabor" per a valorar com es mereix el nostre patrimoni agroalimentari.

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 "IV Jornades Gastronòmiques de la Carn, Oli i Vi" es celebraran els caps de setmana del mes de juny de 2015 als municipis d'Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloch, Cabanes, 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 !

Participantes

RESTAURANTES

ATZENETA DEL MAESTRAT

Bar Restaurante Elias

El Mangranar

Restaurante Casa Ramon

BENAFIGOS

Ca Felipo Restaurant

BENLLOCH

La Bodeguetta de Casa Perito

CABANES

Bar Restaurante L'Hostal

Bar Toni

LES USERES/USERAS

Restaurante Mas de Picando

SANT JOAN DE MORÓ

Restaurante Gallego II

LOS ROSILDOS / SIERRA ENGARCERÁN

Restaurante Barreda

Restaurante Hermanos Sales

Restaurante Rosildos

Participantes

RESTAURANTES

VALL D'ALBA
Cal Paradis

VILAFAMÉS
Restaurante Germán II
Mesón San Miguel

VISTABELLA DEL MAESTRAZGO
Restaurant El Dau

XODOS
Hostal Casa Anna
Restaurante Porcar

BODEGAS

Mas de Rander
Castillo de la Duquesa

Barón d'Alba
Bodega Les Useres

Vicente Flors
Mayo García

RAGÓN



MAPA TURÍSTICO DE CARRETERAS

- | | | | |
|--|----------------------|--|-----------------------------|
| | Autovías, autopistas | | Puertos |
| | Carreteras estatales | | Playas |
| | Red básica GV | | Playas con Bandera Azul |
| | Red secundaria GV | | Faro |
| | Red diputación | | Castillo, torre, patrimonio |
| | Pistas y otras | | Estación FFCC |
| | FFCC | | Santuario, ermitorio |
| | Vías Verdes | | Centro BTT |
| | GR | | |
- | | | | |
|--|------------------------------|--|-----------------------------|
| | Arte rupestre | | Puertos |
| | Golf | | Playas |
| | Parques Naturales | | Playas con Bandera Azul |
| | Otros espacios naturales | | Faro |
| | Paisaje, panorámica | | Castillo, torre, patrimonio |
| | Conjunto histórico-artístico | | Estación FFCC |
| | Turismo familiar | | Santuario, ermitorio |
| | Turismo de salud | | Centro BTT |



TEMPS

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.



SYRAH'12

Syrah

NOTA DE CATA



Color: rojo-violeta, muy cubierto.

Nariz: aromas penetrantes de cereza negra madura y cassis (grosella negra), con un fi nal de romero.

Boca: equilibrado, con sutiles taninos pero persistentes.



ILDVM Crianza Cabernet Sauvignon

NOTA DE CATA



Color: rojo ciruela intenso.
Nariz: aromas de frutos rojos en compota, pimienta roja, 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.



CLOS D'ESGARRACORDES TINTO CRIANZA

Coupage de Cabernet Sauvignon, Tempranillo,
Merlot y Syrah

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.



L'ALCATÉN ULL DE LLEBRE 2011

100% Tempranillo

NOTA DE CATA



Color: vino de color intenso. Presenta un bonito color picota granatoso brillante. Aroma: expresivo tempranillo. Nariz de buena intensidad y trae recuerdos a flores rojas, toques de fruta roja madura, algo de plátano maduro, un toque balsámico y una leve punta de alcohol. Fondo tostado.

Boca: despliega un buen ataque, cierta calidez, cuerpo medio, buena acidez y buen recorrido.



33 ROUTE

70% Tempranillo y 30% Bonicaire

NOTA DE CATA



Color: presenta un color intenso. Bonito color cereza madura limpio y brillante.

Nariz: armonía entre dos antiguas variedades nacionales. Intenso en nariz y recuerda a flores silvestres, toques a fruta roja madura, un toque balsámico y a tostados.

Boca: amable ataque, cierta calidez, con cuerpo, buena acidez y recorrido. Perdura agradablemente en la boca



FLOR DE TARONGER

Añada 2014, 12% Vol (blanco) 12,5% Vol (tinto)

NOTA DE CATA



El blanco es color pajizo. En nariz aromas de flores blancas y frutas como la piña, albaricoque, etc. siendo muy agradable sensaciones de frescura. En boca es seco con una acidez potente sin molestar el paso sedoso en boca, continuando esa frescura a parecida en nariz muy agradable.

Maridaje: arroces, pescados, ensaladas con un buen aceite.

El tinto es color intenso, con aromas a fruta roja, en boca es seco con potente sabor a frutos rojos con una acidez muy equilibrada, bien estructurado y carnoso.

Maridaje: arroces, embutidos y quesos.



FLOR DE CLOTÀS

100% Tempranillo, Añada 2011, 15% Vol

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.

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

BODEGA VICENTE FLORS. Les Useres
www.bodegaflors.com



MAGNANIMVS 3.0

Cabernet, Merlot y Syrah

NOTA DE CATA



Vino de alta gama, único en su estilo debido al coupage de 3 variedades típicas.

Vino tinto de color granate con intensos aromas tostados.

En boca es de cuerpo aterciopelado, con una buena acidez, afrutado y con un final largo y redondo.



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.



Atzeneta del Maestrat

BAR RESTAURANTE ELIAS

Plaça Major, 34 - 12132 **Atzeneta del Maestrat**

Tels. 964 37 05 75 - 964 37 00 11

MENÚ

ENTRANTES

Pan de pueblo con tomate de colgar
Ensalada templada de queso y frutos secos
Pulpo a la gallega
Tabla de jamón y embutidos de Atzeneta

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Parrillada de embutidos de la zona
Secreto de cerdo

POSTRES

Crema catalana
Cuajada de turrón
Tarda de requesón

BODEGA

Route 33 (macabeo chardonnay 2014)
Barranc dels cirers (selección 2012))

Precio (IVA incluido)

22 €

Salón climatizado. Capacidad del local 25 personas. Se ruega reservar anticipadamente. Especialidad en pulpo encebollado y pulpo a la gallega.

Atzeneta del Maestrat

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

MENÚ

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tostada de sobrasada de Atzeneta con parmesano

Corazones de lechuga con sardina de bota

Champiñón relleno al estilo "el Mangranar"

Caracoles con salsa de almendra Marcona

Crujiente de morcilla

Sepia con guisantes del terreno

Costillitas de cordero rebozadas con ajos tiernos

Degustación de postres caseros

Cafés / Infusiones

BODEGA

Magnanimvs 3.0

Flor de Clotàs

Alcalatén

Clos d'Esgarracordes

Precio (IVA incluido)

25 €

Situado en plena naturaleza, con piscina y zona infantil. Menús especiales para niños.
Disponemos de alojamiento. Capacidad de 2 a 46 personas.



Atzeneta del Maestrat

RESTAURANTE CASA RAMÓN

Avda. Castellón, 74 - 12132 **Atzeneta del Maestrat**

Tel. 964 37 03 12

restcasaramon@gmail.com

www.restaurantcasaramon.com

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada de montaña con helado de aceite de oliva de Atzeneta

Pan de pueblo con tomate y allioli

Jamón de Vistabella con embutidos de Atzeneta

Croqueta de neula con carne y setas

SEGUNDO (A ELEGIR)

Chuletas de cabritillo del Maestrazgo rebozadas

Rabo de toro guisado con setas

Manitas de cerdo a la brasa con alioli

Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa

POSTRES (A ELEGIR)

Requesón de Benasal con miel de romero y nueces

Cuajada natural de leche de oveja

Tartas de la casa

Agua de Benassal, cafés

BODEGA

Vinos de la Tierra de Castellón

Precio (IVA incluido)

22 €

Salones climatizados y de gran capacidad para eventos. Menús para niños con hinchable gratuito. Almuerzos populares (picaeta o plato ciclista) por 6.50 € con 1 bebida y carajillo incluidos. Menús diarios y de fin de semana.



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 caseros de oliva del terreno y chupito de consomé (detalle de la casa)

ENTRANTE

Tabla de embutidos de la Comarca y cecina de jabalí de Benafigos acompañados de quesos curados de oveja y cabra / Ensalada de la casa

PRIMERO

Fideos fritos con selección de robellones de la Lloma de Benafigos

SEGUNDOS (A ELEGIR)

Costellar al horno con miel de romero de pueblo

Secreto de Ibérico a la brasa con patatas de pueblo

Parillada de carne de cordero y embutidos de la zona

POSTRE (A ELEGIR)

Cuajada con miel de romero de Benafigos / Pastel de avellana con cobertura de chocolate

Pastel 3 chocolates

Café, Infusión o Carajillo de la casa incluidos

BODEGA

Eixarmet selección (Coop. Vilafamés)

L'Alcalatén - UII de Llebre (Bodega Les Useres)

Precio (IVA incluido)

17 €

Precio menú niños: 7 € (IVA incluido). Lugar ideal para disfrutar de una oferta conjunta de alojamiento rural. Se ruega reservar mesas con anticipación.



LA BODEGUETTA DE CASA PERITO

C/ Sants Màrtirs, 15 - 12181 **Benlloch**

Tels. 964 33 90 54 - 678 75 24 59

casaperito@gmail.com

www.facebook.com/casaperito

MENÚ

APERITIVOS

Hogaza de pan y "all-i-oli" / Bocaditos de embutidos de la comarca
Sorbete de gazpacho

ENTRANTES (A ESCOGER 4)

Revuelto de espárragos de la comarca con jamón / Tabla de quesos variados de la comarca / Croquetas caseras de pollo / Ensalada de escabeche y dados de naranja / Pimientos rellenos de morcilla con salsa / Albóndigas caseras de carne con salsa de tomate

PLATO PRINCIPAL (A ESCOGER)

Olla del terreno / Chuletas de cordero del Maestrat / Codornices con escabeche / Tombet de cordero / Churrasco de potro / Combinado de embutidos a la brasa / Ternera estofada / Muslo de pollo a la brasa con "all-i-oli" / Bacalao a la brasa con salsa de lima / Ventresca de atún

Postres variados caseros aderezados con mistela negra "Mas de Rander"

Agua de Bejís / Quesos de Banassal y Almassora
Café o infusión

BODEGA

Syrah, Temps (Bodega Mas de Rander, Benlloch)
Flor de Taronger (Bodega Vicente Flor, Les Useres)

Precio (IVA incluido)

18,5 €

BAR RESTAURANTE L'HOSTAL

Plaça Els Hostals - 12180 Cabanes

Tels. 964 33 10 80 - 636 17 26 87

info@restauranteelhostal.com

www.restauranteelhostal.com

MENÚ

ENTRANTES

Pan tostado con tomate y ajoaceite

Variado de jamón y quesos de la zona

Tapita de habas al tombet

Ensalada de frutos secos aliñada con aceite de la Cooperativa

Agrícola de Cabanes

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas y embutidos de la zona a la brasa

Manitas de cerdo con "picaeta" de almendras

Tombet de cordero del Maestrat

Lenguado con salsa de almendra marcona

Bacalao al horno guisado a la sidra acompañado de manzana del terreno

POSTRE

Fruta de temporada de Cabanes / Cuajada con leche de oveja dels

Ports / Flan de almendra

Bebida, café

BODEGA

Ildum Vinarius de Cabanes

Precio (IVA incluido)

18 €

Precio menú niños: 10 € (IVA incluido). Salón para grupos



Cabanes

BAR TONI

C/ Calvari, 2 - 12180 Cabanes

Tel. 964 33 10 26

<https://www.facebook.com/BarCabanes>

<http://bartonicabanes.blogspot.com.es/>

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada de jamón serrano de Benasal con queso de Catí
Carpaccio de bacalao con aceite de oliva Pla de L'Arc

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Solomillo de cerdo en nuestra salsa
Rabo de toro
Bacalao a la miel
Lomos de lubina

Postres Caseros

Flanes, moka, tiramisu

Café

BODEGA

Gallus
Optimus
Magnanimus
Clos
Temps
Syrah

Precio (IVA incluido)

20 €



Les Useres

RESTAURANTE MAS DE PICANDO

Tel. 964 76 03 18 - 12118 Les Useres

www.restaurantepicando.com

info@restaurantepicando.com

MENÚ

ENTRANTES

Jamón y queso de Benassal / Pan de Les Useres con escalivada a la brasa, huevos rotos con jamón, ensalada al foie con virutas de parmesano y reducción de vino casero

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de carne y embutidos de Les Useres a la brasa / Tombet de Les Useres / Conejo a La Cazadora con robellones y caracoles de montaña / Olla de la casa

POSTRES (A ELEGIR)

Fresas del huerto con yogur / Copa de sorbete de mandarina
Requesón casero con miel y nueces / Flan de almendra casero
Cuajada casera con miel y nueces

Agua y café o carajillo

BODEGA

33 route Tempranillo Bonicaire 2013

L'Alcalatén Tempranillo

L'Alcalatén Macabeo

L'Alcalatén Beniaire Rosé

Precio (IVA incluido)

25 €

Precio menú niños: 10 € (IVA incluido). Especialidades en carnes a la brasa, tombet de Les Useres y paellas. Almuerzos 6 €. Comidas para llevar.



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

Plato jamón y queso de la zona
Caracoles en salsa de almendras
Ensalada frutos secos casa rociada con aceite de la Cooperativa de Moró
Pimiento relleno de pulpo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletón de ternera con verduras de Moró
Bacalao al pil pil
Chuletitas de Conejo con ajos tiernos

Postres caseros a elegir

Café o carajillo típico de la casa

BODEGA

Vinos del terreno de Vilafamés



Precio (IVA incluido)



20 €

Precio menú niños: 10 € (IVA incluido). Salón climatizado.
Capacidad para 250 comensales para todo tipo de celebraciones.
Abierto de lunes a domingo. Especialidades de la casa pulpo a la gallega, chuletón de Galicia y la queimada gallega.

Los Rosildos

RESTAURANTE BARREDA

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

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada de ahumados
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 con guarnición
Entrecot / Solomillo / Emperador con guarnición

POSTRE (A ELEGIR)

Postre de la casa / Flan de almendra Marcona
Tarta de queso de Benassal / Flan de requesón

BODEGA

Ildvm (Bodega Castillo de la Duquesa, Benlloch)
Banús (Bodega Castillo de la Duquesa, Benlloch)
Clos d'Esgarracordes (Bodega Barón d'Alba, Les Useres)
Flor de Clotàs (Vicente Flors, Les Useres)
Flor de Taronger (Vicente Flors, Les Useres)

Precio (IVA incluido)

28 €

Local climatizado, terraza, menú para niños y reserva previa de mesa.



Los Rosildos

RESTAURANTE HNOS. SALES

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

MENÚ

Pan con tomate y "all i oli"

PARA EMPEZAR.... 3 ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada de queso de cabra (lechuga variada, frutos secos, arándanos, papaya, tomates cherry, rulo de cabra y crema balsámica de Módena) / Ensalada ibérica (lechuga variada, jamón crujiente, presa ibérica a la brasa, frutos secos y vinagreta de mostaza y miel) / Jamón, queso y embutidos de la zona / Croquellanas de carne con reducción de setas silvestres y champiñones / Pimientos del piquillo carne ibérica con salsa de miel y mostaza / Costilla de cerdo a la barbacoa / Caracoles con salsa de almendra marcona

CONTINUAMOS CON

Parrillada de carne y embutidos de la zona / Entrecot de ternera del Maestrazgo / Ternasco de cordero / Filete de presa ibérica con calabacín y salsa de queso cabrales / Rabo de toro en su jugo / Atún en escabeche / Lubina a la espalda

POSTRE

A elegir entre la variedad de postres caseros del día

Café y licor

BODEGA

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

Precio (IVA incluido)

23 €



Bebidas a parte. Salón amplio y climatizado, menú especial para niños.

Los Rosildos

RESTAURANTE ROSILDOS

Av. Constitución, 23 - Tel. 964 70 68 49
12164 Los Rosildos - Sierra Engarcerán
www.restauranterosildos.es

MENÚ

ENTRANTES (3 A ELEGIR)

Tabla de jamón de Benassal
Tabla de quesos de Els Masets
Ensalada mediterránea con aceite de oliva de la Cova la Palla
Canelones de foie y pato confitado

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Churrasco de ternera
Solomillo de cerdo

POSTRE (A ELEGIR)

Tarta de almendra y flan
Tarta de queso
Tarrina de crema con chocolate

Bebidas, pan y café

BODEGA

Flor de Taronger Vicente Flors (Les Useres)

Precio (IVA incluido)

20 €



CAL PARADIS

Avda. Vilafranca, 30 - 12194 Vall d'Alba

Tel. 964 32 01 31

info@calparadis.es

www.calparadis.es



MENÚ

MENÚ TRADICIÓN

LA CUINA OBERTA

Histórico de CAL PARADÍS

Una selección de snacks, tapas y un plato principal elegidos de nuestras creaciones de los últimos años



Precio (IVA incluido)

35 €

Bebida no incluida. 1 Estrella Michelin. 1 Sol guía Repsol.

RESTAURANTE GERMÁN II
Ctra. VC-160, Km. 16 - 12192 Vilafamés
Tel. 662 35 27 31

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada de queso fresco de la casa
Carpacio de piña con jamón y frutos secos
Chipirón patagonico a la andaluza
Delicias de costilla rustidas al horno

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Pescado:

Dorada a la brasa / Emperador / Lenguado a la almendra

Carne:

Rabo de toro / Osobuco / Ternasco / Carrillada / Manitas de cerdo
Tombet de cordero / Tombet de toro con setas

POSTRE

Panacota con fresas

BODEGA

Eixarment tinto o Eixarment
Blanco de Villafamés

Pan de hogaza con tomate o alioli y aceite de oliva de Vilafamés

Precio (IVA incluido)

18 €



MESÓN SAN MIGUEL

Avda. Valencia, 15 - 12192 Vilafamés

Tel. 964 33 51 21

MENÚ

ENTRANTES

Pan tomate y aceite
Ensalada griega
Embutido ibérico
Calamares a la romana

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Conejo a la brasa
Chuletas a la brasa
Bacalao
Emperador

Repostería hecha de la casa

Cafe y bebida

Precio (IVA incluido)

22 €

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



Vistabella del Maestrazgo

RESTAURANTE 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 / Conejo
en escabeche tibio

POSTRES (A ELEGIR)

Gran variedad de postres caseros

Café e infusiones

Invitación de la casa a un chupito de limonchelo

BODEGA

Flor de Taronger (Bodega Vicente Flors)

Precio (IVA incluido)

20 €

Precio menú niños: 7,5 € (IVA incluido).

Todos nuestros platos son de elaboración casera.



HOSTAL CASA ANNA

Plaza de la Fuente, 5 - 12134 Xodos

Tels. 964 37 01 57 - 690 96 20 45

hostalanna@hotmail.com

www.hostalrural-casaanna.com

MENÚ

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Crema de boletus trufada / Olla de Xodos

Escalibada con mojama / Virutas de jamón / Tosta de sardina

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Revuelto con frito con aceite trufado de la zona / Conejo con robellones silvestres acompañado de caracoles blancos / Tombet (carne ecológica del Maestrazgo) / Cabritillo con ajos tiernos / Brasa (chutetas rociadas de cognac trufado o conejo con "allioli" trufado)

POSTRE

Flan de cantarelus con nuestros huevos de corral / Cuajada / Tarta de queso o chocolate

Cafés o carajillos (con aroma a vainilla o rosas)

BODEGA

Flor de Clotàs o Taronger (Bodega Vicente Flors)

Magnanimus (Bodega García Mayo)

Temps (Bodega Mas de Rander)

Precio (IVA incluido)

22 €

Menús especiales para grupos. Reservar con antelación.

RESTAURANTE PORCAR

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

MENÚ

ENTRANTES

Carpacho de cecina
Ensalada de queso curado y frutos secos
Escalivada con bacalado aliñado con aceite de cosecha propia
Degustación de olleta de la casa

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Pastel de carne trufado
Tombet de jabalí de Xodos
Rabo de toro al vino tinto
Parrillada de chuletas de cordero y embutido a la brasa
Entrecot a la brasa

POSTRES

Cuajada de turrón / Flan de huevo / Tarta de chocolate
Manzana asada al horno con miel de romero

Agua de Benassal, cafés

BODEGA

Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
33 route

Precio (IVA incluido)

20 €



Servicio de bar y terraza. Salón comedor. Se ruega reserva anticipada.



IV Jornadas Gastronómicas 2015

Carnes, aceite y vinos

5 / 6 / 7 - 12 / 13 / 14 - 19 / 20 / 21 - 26 / 27 / 28 de junio

ATZENETA DEL MAESTRAT / BENAFIGOS / BENLLOCH / CABANES / LES USERES-USERAS
SANT JOAN DE MORÓ / LOS ROSILDOS-SIERRA ENGARCERÁN / VALL D'ALBA / VILAFAMÉS
VISTABELLA DEL MAESTRAZGO / XODOS

Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

Más información: www.turismodecastellon.com

www.cmykprint.com