



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR

V Jornadas Gastronómicas 2016

Carnes, aceite y vinos

Del 16 de septiembre al 16 de octubre
Fines de semana (viernes, sábado y domingo)

**ATZENETA DEL MAESTRAT / BENAFIGOS / BENLLOCH / CABANES / LES USERES /
ELS ROSILDOS (SERRA D'EN GALCERAN) / VALL D'ALBA / XODOS**



**DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓN**

Castellón
MEDITERRÁNEO

PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

Más información: www.turismodecastellon.com





Participantes

RESTAURANTES

ATZENETA DEL MAESTRAT

El Mangranar

L'Etrusco ATZ

BENAFIGOS

Ca Felipo Restaurant

BENLLOCH

La Bodeguetta de Casa Perito

CABANES

Bar Restaurante L'Hostal

LES USERES

Restaurante Cal Mistero

Restaurante Picando



Participantes

RESTAURANTES

ELS ROSILDOS (SERRA D'EN GALCERAN)

Restaurante Barreda
Restaurante Hermanos Sales
Restaurante Rosildos

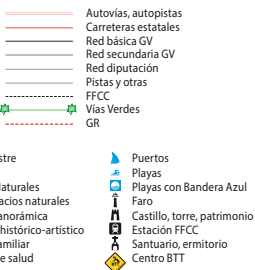
VALL D'ALBA

Barranc del Minyó

XODOS

Hotel Rural Casa Anna
Restaurante Porcar







Santa Magdale
de Pu

Vilar de
Canes
ures

Albocàsser

Ermitori de
Sant Pau

la Torre
d'En Besora

els Rosildos

Sierra
Engarcerán

la Torre d'en
Doménec

Vilanonva
d'Alcolea

els Ibarsos

Benlloch

Vall d'Alba

Cabanes

Arc Romà

la Barona

Vilafamés

la Pobla
Tornesa

Desert de
les Palmes

el Mollet

Borriol

Convent del Desert
de les Palmes

Benicàssim/Benicasim

Ermitorio de la Magdalena

Basílica de la
Mare de Déu del Lledó

Castelló de la Plana/Castellón de

el Grao de Castelló

Playa del Serradal
Playa del Gurugú
Playa del Pinar
Sendero Azul «Parque Litoral»

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 final de romero.

Boca: equilibrado, con sutiles taninos pero persistentes.



FLOR DE TARONGER BLANC

Macabeu, Moscatel, Gewürztraminer

NOTA DE CATA



Blanco aromático con uvas de las variedades Macabeu, Muscat y Gewürztraminer. Fresco, ligero y totalmente floral. Color pajizo con ribete acerado. En nariz se muestra fragante, floral y afrutado. En boca fresco, vivo, de paso ligero y final agradable.

Precio (IVA incluido)

BODEGA VICENTE FLORS. Les Useres

www.bodegaflors.com



L'ALCALATÉN ULL DE LLEBRE

100% Tempranillo

NOTA DE CATA



Color: vino de color intenso. Presenta un bonito color picota granatado 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 aparecida 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, 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



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

Ensalada de otoño.

Revuelto de habitas baby con ajetes y gambitas.

Timbal de verduras

Tosta de anchoas con base de tomate y queso mozzarella.

Morcillitas a la miel estilo "El Mangranar".

Carrilleras al vino tinto.

Degustación de postres caseros

Cafés/infusiones

BODEGA

Vino tinto y blanco

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

L'ETRUSCO ATZ

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

Tel. 600 52 24 05

cristianalbado@gmail.com

MENÚ

PARA DOS PERSONAS

1/4 de lechazo

Ensalada de guarnición

BODEGA

Una botella de vino de la tierra
o vino de la casa

POSTRE

Agua, Pan

Café/Poleo (de monte)

Precio (IVA incluido)

55 €

Salón climatizado. Se ruega reservar anticipadamente.



Benafigos

CA FELIPO RESTAURANT

C/ Portellàs, 2 - 12134 Benafigos

Tels. 964 37 03 61 - 620 98 08 03

www.ruralmaestrat.com

info@ruralmaestrat.com

MENÚ

APERITIU

Selecció de patés cassolans d'oliva del terreny i xupito de consomé (detall de la casa)

ENTRANT

Taula d'embotits de la Comarca i cecina de porc senglar de Benafigos acompanyats de formatges curats d'ovella i cabra.
Amanida de la casa

PRIMER

Fideus fregits amb selecció de rovellons de la Lloma de Benafigos

SEGONS (A TRIAR)

Costellar al forn amb mel de romer de poble / Secret d'Ibèric a la brasa amb creïlles de poble / Graellada amb carn de corder i embotits de la zona

POSTRE (A TRIAR)

Quallada amb mel de romer de Benafigos / Pastís d'avellana amb cobertura de xocolata / Pastís 3 xocolates

CELLER

Eixarment selecció (Coop. Vilafamés - L'Alcalatén) /
Ull de Llebre (Bog. Les Useres)
Café, Infusió o Carajillo de la casa inclòs.

Precio (IVA incluido)

17 €

Menú nens 7 €. L'Loc ideal per gaudir d'una oferta conjunta d'allotjament rural. Es prega reservar taules amb temps.



Benlloch

LA BODEGUETTA DE CASA PERITO

C/ Sants Màrtirs, 19 - 12181 **Benlloch**

Tels. 964 33 90 54 - 678 75 24 59

casaperito@gmail.com

www.facebook.com/casaperito

MENÚ

ENTRANTS

Fogasseta de pa de poble amb tomata i all-i-oli / Xarrup de gaspatxo amb verduretes del terme / Tauleta de formatges variats d'Almassora, Benassal i de les Coves de Vinromà / Croquetes casolanes de pollastre de corral / Botifarra artesana saltejadeta amb allets tendres / Polp a la brasa amb salsa de la casa

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR)

Olleta del terreny / Xulletes de corder del Maestrat a la brasa / Corder al forn amb mel del terme / Galtetes de porc aromatitzades i tornadetes a l'oli del Pla de l'Arc / Llom de porc amb salsa de bolets de temporada / Manetes de porc amb salseta / Xurrasco de poltre / Cuixa de pollastre a la brasa amb all-i-oli. Bacallà a la brasa / Calamars a la planxa

POSTRE

Postres variats casolans maridats amb mistela negra "Mas de Rander"

Aigua de Bejís / Formatges de Benassal i Almassora / Café o infusió

CELLER

Syrah, Temps (Bodega Mas de Rander, Benlloch) / Marenostrium blanc o rosat (Bodega Vitivinícola de Cabanes SLU. Cabanes) / Alvaro Gil (Bodega Finca Torregil. Benlloch)

Precio (IVA incluido)

22,5 €

Local climatizado. Posibilidad de menú niño. Parking privado
Pan Forn Ca Pedro de Benlloch. Quesos de Benassal, Almassora y Les Coves de Vinromà.
Morcilla Artesana carnicería M.ª Paz d'Els Ibarsos. Platos cocinados con aceites del Pla de l'Arc. Carne de potro de Carnes Saura (Vilanova d'Alcolea-Cabanes). Verduras km-0 para la elaboración de la guarnición y diferentes platos.



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, embutidos y salazones.

Tapita de habas al tombet.

Ensalada variada con queso fresco de la zona.

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Embutidos de la zona a la brasa.

Manitas de cerdo con "picaeta" de almendras.

Codornices en escabeche.

Lomos de merluza con salsa de frutos secos.

Bacalao frito acompañado de verduras de temporada.

POSTRE

Fruta de temporada de Cabanes o postres caseros

Agua o cerveza o refresco o vino, Café

BODEGA

Ildum Vinarius de Cabanes

Precio (IVA incluido)

18 €



Les Useres

RESTAURANT CAL MISTERO

Camí Real, 89 - 12118 Les Useres

Tel. 692 10 13 31

calmistero@hotmail.com

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

MENÚ

PICA-PICA DE BENVINGUDA

Escalibada, moixama i formatge de Les Coves.

Anec, foie i fruits secs.

Mandonguilles casolanes amb curry.

PLAT PRINCIPAL

Tombet de corder.

Galtes de porc amb vi i un toc de vainilla.

Cua de bou guisada al vi

Bacallà amb salsa holandesa i verduretes.

POSTRE

Postre del dia

Café, aigua i pa.

Precio (IVA incluido)

20 €

Menú a amb maridatge de vins de les Useres: 25 €.
Capacitat per 30 persones.



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,
Croquetas caseras con setas de temporada y foie
Pan a la brasa con tomate y ajoaceite
Ensalada con frutos secos y parmesano

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de carnes y embutidos de les Useres
Tombet de les Useres
Conejo con robellones y caracoles de montaña

POSTRE (A ELEGIR)

Copa de sorbete de mandarina / Requesón con miel y nueces /
Cuajada casera / Flan de almendra marcona /
Tarta de queso casera

BODEGA

33 Route tempranillo bonicaire / L' Alcatén tempranillo /
L' Alcatén macabeo

Agua café o carajillo

Precio (IVA incluido)

25 €

Precio menú niños: 10 €.



Els Rosildos

RESTAURANTE BARREDA

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

MENÚ

ENTRANTES

Combinado de ahumados / Jamón y queso de Benassal /
Pan dels ibarsos asado al horno / Tabla de verduras a la brasa /
Ensalada especial con aceite "Cova la Palla"

PLATO PRINCIPAL A LA BRASA (A ELEGIR)

Chuletas de cordero / Churrasco / Entrecot /
Solomillo / Emperador

POSTRE (A ELEGIR)

Postre de la casa / Flan de almendra Marcona /
Tarta de queso de Benassal / Requesón con miel

BODEGA

Ildvm (bodega castillo de la duquesa, Benlloch)
Clos d'Esgarracordes (bodega baron d'Alba, Les Useres)
Flor de Taronger (Vicente Flors, Les Useres)
Y más

Precio (IVA incluido)

28 €

Local climatizado, terraza, menu para niños, reserva previa de mesa.
Gran aparcamiento.



Els Rosildos

RESTAURANTE HNOS. SALES

Av. Constitución, 41 - Tel. 964 70 67 21
12164 Els Rosildos - Serra d'En Galceran
www.restaurantesales.com

MENÚ

Pan con tomate y "all i oli"

PARA EMPEZAR

Ensalada de queso de cabra: lechuga variada, frutos secos, arándanos, papaya, tomates cherry, rulo de cabra y crema balsámica de Módena.

Jamón, queso y embutidos de la zona.
Caracoles con salsa de almendra marcona

CONTINUAMOS CON

Parrillada de carne y embutidos de la zona
Entrecot de ternera del Maestrazgo
Ternasco de cordero
Atún en escabeche
Lubina a la espalda

POSTRE

A elegir entre la variedad de postres caseros del día

Cafés y licores

Precio (IVA incluido)

20 €

Bodega sugerida para el menú: Magnanimvs Platinum (Bodega Mayo García), Flor de Taronjer Blanc (Bodega Vicent Flors).
Salon grupos. Menu para niños. Local climatizado. Amplia zona de parking.



Els Rosildos

RESTAURANTE ROSILDOS

Av. Constitució, 23 - Tel. 964 70 68 49
12164 Els Rosildos - Serra d'En Galceran
www.restauranterosildos.es

MENÚ

ENTRANTES

Jamón y queso.
Asadillo de pimientos con bacalao y mojama.
Queso fresco con anchoas y tomate.
Montaditos de foie caramelizado.
Albóndigas de carne.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero a la brasa
Carrillada de cerdo con salsa de verduras
Rabo de toro con salsa
Entrecot de ternera
Bacalao al horno con alioli

POSTRES

Postres caseros

Precio (IVA incluido)

20 €



RESTAURANTE BARRANC DEL MINYÓ

Cv-10 (salida 33) CV-15, Crta Vilafranca km 13,5

Mas d'Albarde - Vall d'Alba

Tels. 616 79 02 72 – 964 76 02 32

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada o picada (jamón, queso, embutidos)

PRIMERO

Caldo casero (de carne)

SEGUNDO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero

Pollo

Lomo

Bistec de ternera con patatas

POSTRES

Fruta o flan de la casa (de huevo)

Pan, vino de la casa, gaseosa o agua

Café o infusión natural

Precio (IVA incluido)

20 €

El restaurante es de 25 comensales. Hay menú de niños.
Se ruega reserva anticipada.



HOTEL CASA ANNA

Plaza de la Fuente, 5 - 12134 Xodos

Tel. 653 08 89 96

MENÚ

ENTRANTES

Carpaccio de trufa / Timbal de croquetas /

Tosta de sardina y crujiente de morcilla /

Ensalada de gargan

Tabla de ibéricos acompañada de frutos secos.

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Bacalao gratinado / Manitas de cerdo rellenas de setas y carne de la zona / Carrillada de ternera al oporto / Chuletas a la brasa rociadas de cognac trufado.

POSTRES

Bizcocho de chocolate negro.

Islas flotantes de merengue.

Flan de cantarellus.

Café, infusiones naturales

BODEGA

Flor de Taronger (Bodega Vicente Flors)

Mas de Rander Syrah (Bodega Benlloch)

Precio (IVA incluido)

25 €

Se ruega reserva anticipada.



RESTAURANTE PORCAR

Enmig, 54 - 12134 Xodos
Tels. 964 37 02 82 - 649 62 65 28

MENÚ

ENTRANTES

Olleta / Crema de setas
Tortilla de arroz / Trigeros con jamón

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Conejo con caracoles de montaña y robellones /
Manitas de cerdo a la brasa con ajoaceite /
Parrillada de carne.

POSTRES

A elegir

BODEGA

Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
33 route

Precio (IVA incluido)

20 €

Servicio de bar y terraza exterior (nueva imagen). Salón comedor.
Se ruega reserva anticipada.





CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR

V Jornadas Gastronómicas 2016

Carnes, aceite y vinos

Del 16 de septiembre al 16 de octubre
Fines de semana (viernes, sábado y domingo)

**ATZENETA DEL MAESTRAT / BENAFIGOS / BENLLOCH / CABANES / LES USERES /
ELS ROSILDOS (SERRA D'EN GALCERAN) / VALL D'ALBA / XODOS**



**DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓN**



PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

Más información: www.turismodecastellon.com