



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

otoño

Gastronómico

Del **21** de octubre al **27** de noviembre

Jornadas Gastronómicas

LA MEJOR COCINA DE MERCADO

PRODUCTOS DE TEMPORADA

CON LA GARANTÍA DE CASTELLÓ RUTA DE SABOR

.....
PARTICIPA Y GANA
UNA ESCAPADA
GASTRONÓMICA 

.....

200
ANIVERSARI
1822-2022



 CASTELLÓN



ÍNDICE DE RESTAURANTES

Altura	4
San Remo Gastrobar	
Atzeneta del Maestrat	6
Casa Ramón	
Benicarló	8
Taberna Selecta Nuevo Rayfe	
Benicàssim	10
Restaurant Bruno	
Restaurante AMAR	
Benlloc	13
La BodegueTTa de CASA PERITO	
Cabanes	15
Restaurante L'Hostal	
Castelló de la Plana	17
ARRE	
¡ATAULA! Gastrobar	
Restaurante aQua – Hotel Luz	
Cervera del Maestre	21
Casa Mati	
Coratxà	23
Hostatgeria Sant Jaume	
Culla	25
Restaurante La Carrasca	



El Ballestar	27
Font de Sant Pere	
Grau de Castelló	29
Casa Lola	
Nou Escull	
La Vall d'Uixó	32
La Gruta	
Morella	34
Restaurante El Cid	
Oropesa del Mar	36
Restaurante ANUBO	
Ribera de Cabanes	38
Casa Tere Restaurant	
Rossell	40
Restaurant Can Joan	
Sant Mateu	42
Hotel Restaurante La Perdi	
Restaurant Rooms & Cabrit	
Segorbe	45
Casa Alba – Arrocería	
Gastroadictos	
Traiguera	48
Casa dels Capellans	
Vall d'Alba	50
Pou de Beca	
Vilafranca	52
L'Escudella	



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Vila-real

54

El cortijo de Gregorio Anaya

Vinaròs

56

Lo Capritxo

• Altura •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

SANREMO
GASTROBAR

San Remo Gastrobar

Av. Santuario, 6 - 12410 Altura, Castellón
Reservas 695855601 - sanremoaltura1967@gmail.com
El menú se sirve a mesa completa. Opción de maridaje
con vinos de la comarca del Alto Palancia.
Día de cierre: lunes y martes

• Entrantes •

Crema de puerros, pera y gorgonzola con jamón

Ensalada de tomate rosa de Navajas con espuma de
piparras, paté de aceitunas, taperots, capellán a la llama y
marcona

Croqueta de queso de Almedijar con velo de panceta ibérica
y tartufata

Gyoza de jabalí con boletus, castañas y su demi-glacé

• Segundos a escoger •

Canelones de rape y langostinos con bechamel trufada

Ragout de cordero con calabaza, verduras y cous cous

• Postres a escoger •

Cuajada de leche de cabra con mermelada de Higos y
crumble de nueces

Torrija Brioche con espuma de dulce de leche y tierra de
almendra

25,00€
IVA incluido

*El menú incluye agua, pan artesano y
aceite de oliva 1960 Artesanos Gil.*

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Atzeneta del Maestrat •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Casa Ramón

Av. Castellón, 74 - 12132 Atzeneta del Maestrat,
Castellón

Reservas: 964 37 03 12 o 669 77 05 35

Día de cierre: miércoles.

• Entrantes •

Escalivada con virutas de cecina
Variado de quesos de Benassal
Revuelto de Boletus y Trompetas de la muerte
Pan de Atzeneta, Tomates de penjar de Fumeros y AOVE

• Segundos a escoger •

Conejo a la brasa con ajo y aceite
Parrillada de carnes a la brasa
Canelón de rabo de buey con salsa de Boletus edulis
Costilla de cordero confitada a baja temperatura y braseada con
aromas de monte
Cordero confitado con miel de romero y trufa negra de Vistabella,
Bacalao con compota de tomate

• Postres a escoger •

Cuajada natural con miel de romero de Los Masets
Medio-frío de turrón Turróns Barbera
Flan de avellana
Coca de calabaza con crema de queso

35,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal o de
Bejís, aceite de Penyagolosa, vinos Bodega
Vicent Flors, refresco o cerveza Montmirà y
cafés.*

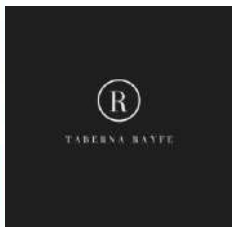
*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Benicarló •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Taberna Rayfe

C/ Manuel Alvar, 3 - 12580 Benicarló, Castellón

Reservas 622 344 858 - rayfetr@gmail.com

El menú se sirve a mesa completa. Si tiene alergias o intolerancias le rogamos lo indique en la reserva.

Día de cierre: lunes

• Entrantes •

Tosta de Tomata de *penjar* y Sardina Ahumada

Langostino de Benicarló y *sriracha*

Sepia del Mercat y Ajo Negro

• Segundos •

Pata de pulpo a Caduf con parmentier

Terrina de carrillera cebolla morada y Rovellones

• Postres •

Tarta cremosa de queso de Catí

30,00€
IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal, pan artesano Morente panaderos y aceite de oliva de Olis Cuquello.

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Benicàssim •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

**Restaurante
BRUNO**
BENICÀSSIM

Restaurante Bruno

Ctra. CV-147, km 7 - 12560 Benicàssim, Castelló

Reservas: 647 862 303

Se requiere reserva previa. El menú se sirve a mesa completa. Día de cierre: jueves y viernes.

• Entrantes •

Sepia del grao en su tinta

Raviole de queso azul Tot de Poblet

Huevo à baja temperatura con crema de setas de temporada

• Segundos a escoger •

Arroz de cangrejo azul

Carrillada de ternera en salsa de cítricos de Castellón y garrafrones de nuestra huerta

• Postres •

Tarta de limón merengada

35,00€

IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal aceite de oliva de Bardomus. Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



Restaurante AMAR

Pº Marítimo Pilar Coloma s/n - 12560
Benicàssim, Castellón
Reservas: 964 300 150.
El menú se sirve a mesa completa

• Entrantes •

Tabla de jamón de Villahermosa y quesos del terreno y
rosquilletas Aima tomate de colgar y tostas

Fritura de boquerón del grao y cazón en adobo con
padrones y mayonesa cítrica

• Segundos a escoger •

Arroz del *senyoret* con gamba roja

Lingote de cochinillo nacional puré de manzana asada y
endivias, con *crumble* de papas García y salsa de vino
Roques Negres

Lomo de salmón con linguini de tinta de calamar con
verduras y mayonesa de plancton

• Postres •

Tarta casera de queso de Almazora y coulis de
melocotón

25,00€
IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal y aceite
de oliva ECO Segorbe Nostrum.
Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Benlloc •

La BodegueTTa de Casa Perito

C/ Sants Màrtirs, 19 a - 12181 Benlloc, Castellón
Reservas: 964 339054 o 678752459 –
casaperito@gmail.com.
Opción vegana y vegetariana.

• Menú degustación •

Hogaza de pan del Horno Ca Pedro de Benlloc con tomate y
ajoaceite artesano Gil

Crema de otoño

Tabla de cecina y quesos variados de Benassal y Masia els
Masets de la Torre d'En Besora

Ensalada de brotes i frutos del tiempo

Degustación de setas de temporada

Cabritillo del Maestrat con ajos tiernos

Solomillo de vaca madurado a la brasa

Calamar La BodegueTTa sobre lecho de membrillo

• Postres •

Postres caseros

35,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de Bejís, vino Syrah
Bodega Mas de Rander I.G.P. Castelló y
aceite de Pla de l'Arc Oleícola de
Penyagolosa*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Cabanes •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Restaurante L'Hostal

Rest. L'Hostal
CABANES

C/ Ramón y Cajal, 1 - 12180 Cabanes, Castellón

Reservas: 964 331 080 / 618 809 973

Se requiere reserva previa. El menú se sirve a mesa completa. Día de cierre: lunes y domingo tarde.

• Entrantes •

Pan tostado con tomate y ajoaceite
Surtido de salazones y quesos de la zona
Cazuela de mejillones al estilo L'Hostal
Ensalada de granada, queso y nueces

• Segundos •

Codornices escabechadas
Conejo al ajillo con champiñones
Manitas de cerdo con salsa de almendras
Pescado de lonja con verduras de temporada

• Postres •

Postre casero
Fruta del día

28,00€
IVA incluido

El menú incluye agua de Bejís, vino Bodega I.G.P. Castelló o cerveza artesana y aceite de oliva de Oleícola de Penyagolosa.

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Castelló de la Plana •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

ARRE.

ARRE

C/ Antonio Maura, 31 - 12001 Castelló de la Plana,
Castellón

Reservas: 964 18 36 91 – www.arrerestaurant.com.

Horario: domingo a miércoles comidas y jueves a viernes
comidas y cenas.

• Entrantes •

Nuestra Rosquilla de Ahumados y Encurtidos

All-i-pebre de Sepieta del Grau

Paletilla de Conejo confitada con Setas

• Principal •

La *Torrá*, con embutidos del Tormo, Ternera ecológica y
Cordero del Maestrat

• Postres •

Sorbete de Mandarinas de nuestro huerto con aire de
miel

Helado de hojas de higuera

33,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal y aceite
Bardomus Arbequina. Bodega
recomendada vinos I.G.P. Castelló*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*





CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

¡ATAULA!

GASTROBAR

¡A TAULA! Gastrobar

Ronda del Millars, 67 - 12006 Castelló de la Plana,
Castellón

Reservas: 652288338 – ataula@civishoteles.com

*El menú se sirve a mesa completa. Imprescindible
reserva previa. Día de cierre: domingo noche.*

• Menú degustación •

Berberechos del grao con chilpachole de Alcalá del Mas
dels Fumeros

Endivia a la brasa, salsa cesar de berenjena y yogurt,
salmonete del grao curado y frutos secos

Takoyaki de conejo del Maestrat con robellones.

Pierna de cabrito del Maestrat trufada, hongos, kaki
glaseado y almendras marconas

• Postres •

Cuajada de oveja Tot de Poble, helado de miel y polen

40,00€
IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal y aceite
de oliva de Bardomus. Bodega
recomendada vinos I.G.P. Castelló*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*





CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

aQua
-restaurant-

aQua - restaurant

Hotel Luz, C/ Pintor Oliet, 3 - 12006 Castelló de la Plana, Castellón

Reservas: 964 201 010 – aqua@hotelluz.com

Menú se servirá a mesa completa. Almuerzos y cenas

• Entrantes •

Ensalada Otoñal: Espinacas tiernas, manzana Granny Smith, vinagreta de granadas y nueces tostadas

Tartar de bacoreta del grao, con robellones y piñones

Pulpo y cordero

• Segundos •

Arroz al *forn*, calabaza y embutido de Villahermosa

• Postres •

Nuestra coca de Castelló declinada

42,00€
IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal, vinos Bodega Roques Negres I.G.P. Castelló y aceite de oliva de Bardomus

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Cervera del Maestre •



Casa Mati

C/ Nueva, 19 - 12578 Cervera del Maestre,
Castellón

Reservas: 656 189 194 – casamati2013@gmail.com. Se
requiere reserva previa. El menú se sirve a mesa
completa.

• Entrantes •

Ensalada de tomates del terreno, queso de Catí con
AOVE de albahaca y pipas de girasol

Surtido de croquetas morellanas

• Segundos •

Costillas con salsa de almendra y algarroba con *cardets*
esbardats del terreno

• Postres caseros •

Requesón de Morella con miel

Crema de chocolate

Pastissets variados

18,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de l'Avella, vino
Route 33 y aceite de oliva de Olis Cuquello.*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Coratxà •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Hostalgeria Sant Jaume

Plaza Mayor, 6 - 12599 Coratxà, Castellón

Reservas: 627416541 o 686274939

lahostalgeria@gmail.com. *El menú se sirve a mesa completa. Día de cierre: de lunes a jueves.*

• Entrantes •

Berenjenas rellenas de carne y setas

Embutidos de casa de Rossamelia Forcall

Canelones de Corzo con trufa

• Segundos a escoger •

Ternasco al horno

Entrecot de Morella a la brasa

Estofado de jabalí

• Postres •

Cuajada de leche de oveja dels Masets

30,00€

IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal y aceite de oliva de Olis Cuquello.

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló.

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Culla •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Restaurante La Carrasca

Masia La Carrasca, 2 - 12163 Culla, Castellón
Reservas: 649 334 891 o 964 762 176 –
rtelacarrasca@hotmail.es. Se recomienda reservar.
Día de cierre: de lunes a jueves.

• Menú degustación •

Pan de Culla

Che! Quin Churro! segunda mejor tapa de la Comunidad
Valenciana 2022

Salteado de calabaza con niscalos, huevo poché y
crujiente de jamón

Salmonetes con costra de almendras

Cordero a baja temperatura con cuscús y verduras

• Postres •

Sabores de otoño

28,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal y aceite
de oliva de Olis Cuquello.
Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló.*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• El Ballestar •



Restaurant Font de Sant Pere

Partida Sant Pere 20 – 12999 El Ballestar,
Castellón

Reservas: 977575551 –

fontdesantpere.admi@gmail.com

*El menú se sirve a mesa completa. Se recomienda
reservar. Apto para celiacos. Día de cierre: miércoles*

• Entrantes •

Crema de calabaza de nuestra Huerta con chicharrones de cochino de Traiguera, brotes frescos y aceite al curry
Ceviche de rape con granada, choclo crujiente y polen de las dehesas

Milhojas crujientes de *pulled pork* sobre crema de Boletus edulis

• Segundos •

Tataki de presa ibérica con puré de castañas y salteado de trompetas de la muerte al ajillo

• Postres •

Tarta de queso de Cati con nueces y miel de las dehesas de Peñíscola

38,00€
IVA incluido

El menú incluye agua, vino Bodega L'Estanquer I.G.P. Castelló y aceite de oliva de Lo Canetà.

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Grau de Castelló •



Casa Lola

Pº Buenavista, 5 – 12100, Grau de Castelló,
Castellón

Reservas: 964 284 097 – casalolaelgrau@gmail.com.

Día de cierre: jueves

• Entrantes •

Boquerón en vinagre y olivas.

Pulpo de roca con crema de setas y trufa.

Sepia de lonja con salsa de almendras y tomate de colgar

• Segundos •

Arroz meloso de calamar, robellones, gamba roja y
pelotas de caldo.

• Postres •

Tarta de queso y naranja

39,50€

IVA incluido

*El menú incluye Vermouth rojo Carmelitano
y aceite de oliva de Lo Canetà.*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*





CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

nouescull
de la mar a la festa

Nou Escull

Alcalá Glaiano, 3- 12100 Grau de Castelló,
Castellón

Reservas 964281619- Se requiere reserva previa.

El menú se sirve a mesa completa

Día de cierre: lunes

• Entrantes •

Aperitivo del chef según mercado.

Ensalada templada de ciervo al brandy trufado.

Crema de calabaza con tallarines de calamar y setas

• Segundos •

Arroz de Castelló

• Postres •

Tarta de almendra con naranja y chocolate caliente

33,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal y aceite
Bardomus Arbequina.*

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• La Vall d'Uixó •

DESDE
1979
lagruta
...

Restaurante La Gruta

Paratge de Sant Josep, Passeig de les Grutes - 12600
la Vall d'Uixó, Castellón

Reservas: 964 660 008 - Se requiere reserva previa

El menú se sirve a mesa completa. Día de cierre: lunes

• Entrantes •

Trenkadis de queso

Champiñones de nuestra cueva con aceite trufado,
Ensalada de pimientos y ventresca de atún

• Segundos •

Lingote de cordero en su jugo

• Postres •

Nuestras naranjas en un postre valenciano

34,75€
IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal y aceite
de oliva de Almazara Sierra Espadán.
Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló.*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Morella •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Hotel El Cid

Porta de Sant Mateu, 3 - 12300 Morella,
Castellón

Reservas: 964 160 125 - info@hotelelcidmorella.com
Se requiere reserva previa. Menú apto para celiacos.

• Entrantes •

Ensalada tibia con *gírgoles*, panceta y manzana caramelizada

Croquetas morellanas caseras

Revuelto de *bolo* con espárragos verdes y robellones

Olleta morellana de legumbres

• Segundos a escoger •

Ternasco del Maestrazgo al horno con patatas SALTIMBOCA
de solomillo de cerdo en salsa de queso de Morella

Entrecot de ternera de Morella a la plancha

Bacalao gratinado a la muselina de ajos tiernos

• Postres a escoger •

Cuajada de leche de oveja

Requesón de Benassal con miel de Els Ports

Tarta de queso con frutos rojos

35,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal, vino
Route 33 Bodega Les Useres I.G.P. Castelló
y aceite de oliva de Aceites Xivert.*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Oropesa del Mar •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

ANUBO Restaurante ANUBO

C/Goya, 36 - 12594 Oropesa, Castellón

Reservas: 964 311 256

Se requiere reservar previa. El menú se sirve a mesa completa. Mínimo 2 personas.

Día de cierre: martes. Solo servicio de comidas.

Pan Pagés de leña, tomate de colgar Más de Fumeros y selección de aceites Bardomus

• Entrantes centro mesa •

Degustación de quesos Els Masets y Cecina Dels Ports con almendra marcona del Maestrat

Croquetas Morellanas

Sardina de bota, tomate de colgar, ajo y huevo

• Segundos a escoger •

Arroz meloso de conejo del Maestrazgo, caracoles, setas y judías verdes

Rossejat de sepionet de la lonja del Grao con langostino de Vinaroz y ajos tiernos

• Postres •

Cuajada de leche de oveja Els Masets

Flan de requesón

Tarta tatin de calabaza

36,50€

IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal y aceite Bardomus.

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló.

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Ribera de Cabanes •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Casa Tere Restaurant

Ctra. N-340, km 1004 - 12595 Ribera de Cabanes,
Castellón

Reservas: 696 543 358 casatererestaurant@gmail.com

Se requiere reserva previa. Día de cierre: solo servicio
de comidas.

• Entrantes •

Tabla de quesos de Castellón

Berenjena asada con anchoas de Vinaròs

Mejillones con salsa de tomate de *penjar*

• Segundos •

Arrossejat senyoret

• Postres •

Puding de naranja y miel

28,00€

IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal, vinos
Bodegas Mas de Rander I.G.P. Castelló y
aceite de oliva de Bardomus*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Rossell •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Can Joan

C/ Marina Cardona, 15- 12511 Rossell, Castellón
Reservas: 640284649 - can_joanrossell@hotmail.com
El menú se sirve a mesa completa. Imprescindible reserva previa. Opción vegana y vegetariana.

• Entrantes •

Ensalada variada de setas de temporada y gambas

Chipirones salteados con ajos tiernos

Tostada de anguila ahumada

• Segundos a escoger •

Bacalao con muselina de ajo negro.

Manto de la reina con salsa de trompetas de la muerte.

• Postres •

Flan de requesón

28,00€

IVA incluido

El menú incluye agua, Bodega vinos I.G.P. Castelló y aceite de Lo Canetà y Cervol.

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Sant Mateu •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Hotel Restaurante La Perdi

C/ de l'Historiador M. Betí Bonfill, 9 - 12170
Sant Mateu, Castellón

Reservas: 639633552 – laperdicb@hotmail.com

Día de cierre: lunes a jueves. Horario: viernes a
sábado comidas y cenas. Domingo solo comidas

• Entrantes •

Papas Geysel – Croquellanas de Alcachofa y jamón – Queso fresco y semicurado de Catí – Jamón y Cecina del Maestrat – Pan con tomate y AOVE de Sant Mateu

• Segundos a escoger •

Codornices en escabeche

Parrillada de carne

Cordero relleno con salsa de setas

Atún con aceite trufado

Bacalao con salsa de tomate

• Postres •

Flan de almendra

Cuajada de cabra y oveja

Tarrina Cecilia de Moka

28,00€
IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal, vino I.G.P. Castelló a elegir: Noticiari Besalduch i Valls; Celler L'Estanquer; Mas de Rander; y aceites de Sant Mateu Sant Climent.

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.





Restaurant & Rooms Cabrit

Pla. de la Mare de Deu de la Font, 19 - 12170 Sant Mateu, Castellón

Reservas: 666 974 438 –

restaurantroomscabrit@gmail.com

Reserva mínima dos personas.

• Entrantes •

Degustación de aceites de Sant Mateu

Entremeses y queso del Maestrazgo

Pan con Tomate de *penjar* eco

Nuestras croquetas caseras

Torradeta de anchoas hechas por nosotros y alioli de azafrán

• Segundos •

Secreto ibérico a la brasa y patatas crujientes estilo Cabrit

• Postres •

Carrusel de nuestros postres

25,00€
IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal, aceites de Sant Mateu y café ECO.

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Segorbe •



Casa Alba - Arrocería

C/ Rioja, 147 y 146 Pol. La Esperanza - 12400
Segorbe, Castellón

Reservas: 964 713 110 o 635 270 789 – Al trabajar con producto de temporada, si no está disponible se sustituirá por otro similar sin alterar las elaboraciones. El menú se servirá a mesa completa.

• Menú degustación •

Champiñón, tierra de trufa, gel de romero y teja de jamón de Segorbe

Crema templada de boletus edulis, trufa y texturas de edulis

Salmonete sobre cus cus marino, rebozuelos salteados con aromáticas y crema picante de trigueros

Callos a nuestro estilo y rebollones

Arroz con rabo de Toro y shiitakes

• Postre •

Dulce otoño

36,00€

IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal y aceite de oliva de Essentia Oleum. Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.





CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Gastroadictos

C/ Palau, 22 - 12400 Segorbe, Castellón

Reservas: 655 933 302 -

*El menú se sirve a mesa completa. Disponemos de
menú infantil. Día de cierre: lunes y martes.*

• Entrantes •

Paté de Teresa, Cantueso Alicantino y cítrico DO Valencia
Tomata de *penjar* de Les Useres, crema agria y pescado azul del Grao de
Castellón

Bocata de morcilla casera con *alloli*
Cóctel de gambas

Pingano con jamón de Segorbe ETGC

• Segundos a escoger •

Arròs DO Valencia *llauna* de sepia, calabaza del Altura y güeña de Segorbe
Arròs DO Valencia meloso de conejo de Gaibiel, setas de Espadán y
caracoles

Celery con atún marinado y yema de corral

Lasaña de callos a la madrileña con alcachofa DO Benicarló

Nuestro *dürum kebab* de vacuno de la comarca

• Postres a escoger •

De la Terreta: AOVE DO, Kaki DOP Rivera del xúquer, Granada DOP Mollar de Elche
y Naranja DO Valencia

ChocolatRes ó 4 ó 5: con marcona ECO y harina ECO Florencia Aurora

Petit-Fours

Enchúfatelo con xufa DO Valencia

A quien la pique, paga los GINs

36,00€
IVA incluido

*El menú incluye agua de Benassal y aceites
de oliva del Alto Palancia*

*Vota nuestro menú a través del QR y
entra en el sorteo de 1 experiencia
gastronómica CRS.*



• Traiguera •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Casa dels Capellans

Real Santuario Virgen Fuente de la Salud - 12330
Traiguera, Castellón

Reservas: 964 765 490 o 665 510 561. Menú se sirve a mesa completa. Día de cierre: lunes y martes, de miércoles a domingo cenas.

• Menú degustación •

Guacamole Mediterráneo con mejillones en escabeche y su crujiente de maíz

Canelón de cecina con foie, manzana, mango y crema de queso del Maestrazgo

Rigatoni al curry con salsa de marisco al amontillado, brócoli, hierbabuena y limón.

Merluza a la parrilla con salsa de manitas de cerdo y alubias Santa Maria

Saam de panceta asada, mayonesa de trufa negra y boletus salteados con ajos fritos

• Postres •

Nuestro campo en un plato: Algarrobas, almendras, aceitunas y cítricos

35,00€

IVA incluido

El menú agua incluye Vinos I.G.P. Castellón y aceite de oliva de Traiguera

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Vall d'Alba •



Pou de Beca

Mas de Beca, 11 - 12194 Vall d'Alba, Castellón
Reservas 964 320 459 - El menú se sirve a mesa completa. Se recomienda reserva previa. Se puede adaptar a personas con intolerancias, vegetarianos y veganos. Día de cierre: domingo, lunes y martes.

• Aperitivos bienvenida •

Aceitunas tradicionales y almendras marconas

• Centro mesa •

Pan de pueblo, tomate de colgar de Alcalà y aceite de oliva de nuestra comarca – Jamón serrano, quesos ecológicos de Catí y mermeladas de La Cartuja – Mézclum de Ecograu con granada Mollar de Elche, uva del Vinalopó y almendra marcona – Crema de tubérculos de Ecograu con setas

• Segundos a escoger •

Conejo con caracoles – Canelones de carne y setas – Parrillada de carne a la brasa – Cordero al horno con un toque de miel de Mos de Bresca (supl. 4 €) – Arroz meloso del día D.O. Arròs de València (mínimo 2 p.) – Raviolis de berenjena (pasta fresca casera) con salsa de queso de leche cruda Los Corrales – *Peix de llotja* de Castelló

• Postres a escoger •

Helado artesano de turrón D.O. Xixona
Mousse de caqui de la Ribera del Xúquer
Cuaja de leche de oveja de Els Masets

33,00€

IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal y aceites de la comarca

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Vilafranca •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



L'Escudella

Ctra. CV-15, km 68,1 - 12150 Vilafranca, Castellón

Reservas: 685 856 286 – emiliocuiner@gmail.com

El menú se sirve a mesa completa. Entre semana solo bajo reserva.

Día de cierre: lunes y martes.

• Entrantes •

Agua de bienvenida

Solomillo de ternera curado

Galleta

Caña tradicional de Vilafranca

Chuleta de cabritillo con gachas

Crema al estilo mudéjar de anchoas

• Segundos •

Cereales a paella con cochinillo.

• Postres •

Requesón con crema de almendra marcona

35,00€

IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal y aceite de oliva de Les Tiboyes de Sant Mateu y Lo Canetà de Canet lo Roig.

Bodega recomendada vinos I.G.P. Castelló.

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Vila-real •



El Cortijo de Gregorio Anaya

Ducat d' Atenes,10- 12540 Villareal, Castellón
Reservas 964912149-620117306- *Se requiere reserva previa. El menú se sirve a mesa completa*
Día de cierre: domingos

• Entrantes •

Xatonada

• Segundos •

Olla de La Plana

• Postres •

Tarta de queso de Almassora

21,00€
IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal y aceite Bardomus Arbequina. Bodega recomendada vinos I.G.P. Castellón

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.



• Vinaròs •



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Lo Capritxo

C/ Socorro nº37 - 12500 Vinaròs, Castellón
Reservas: 673 301 701- Se requiere reserva previa
El menú se sirve a mesa completa.
Días de cierre: domingo y lunes.

• Entrantes •

Ensalada canónigos, burrata y pesto inyectado
Tabla de quesos con uvas y mermelada
Bolo con cebolla caramelizada
Cecina media curación a la plancha

• Segundos a escoger •

Conserva de Frito con Huevo
Sepia a la plancha

• Postres •

Croquellanas de Requesón con miel

32,00€
IVA incluido

El menú incluye agua de Benassal, vino tinto Bodega L'estanquer (Canet lo roig), Vino blanco Bodega Alcovi (Almedíjar), café y aceite Lo Canetà.

Vota nuestro menú a través del QR y entra en el sorteo de 1 experiencia gastronómica CRS.

