

VII Jornades gastronòmiques de carn, oli i vins

Del 14 de setembre al 14 d'octubre de 2018

Més informació a:

www.turismodecastellon.com



Una ruta de sabor pel Maestrat

Municipis participants:

Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloc, Cabanes, Les Useres, Sierra Engarcerán-Els Rosildos, Sierra Engarcerán-Els Ibarsos, Vall d'Alba, Vilafamés, Vistabella del Maestrat i Xodos



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!



DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ





VINS

■ Barranc dels Cirers Bodega Barranc dels Cirers (Vall d'Alba).....	5
■ Mas de Rander Blanc Bodega Mes de Rander (Benlloc).....	6
■ L'Alcalatén Ull de Llebre Bodega Les Useres (Les Useres).....	7
■ 33 Route Bodega Les Useres (Les Useres).....	9
■ Flor de Clotás Bodega Vicent Flors (Les Useres).....	9
■ El Pelegrí Bodega Les Useres (Les Useres).....	10

RESTAURANTS

■ Atzeneta del Maestrat El Mangranar.....	11
■ Benafigos Ca Felipo Restaurant.....	12
■ Benlloch La Bodeguetta de Casa Perito.....	13
■ Cabanes Bar Restaurante l'Hostal.....	14
■ Les Useres Hotel Restaurante Rural Cau Blanch.....	15
Restaurant Cal Mistero.....	16
Restaurante Mas de Picando.....	17
■ La Serra d'en Galceran (Els Ibarsos) Bar Ramón.....	18
■ La Serra d'en Galceran (Els Rosildos) Restaurante Hnos. Sales.....	19
■ Vall d'Alba Hotel l'Ermitea Casa Ripo.....	20
■ Vilafamés Restaurante El Rullo.....	21
■ Vistabella Rostidor l'Alforí.....	22
■ Xodos Hotel Rural Casa Anna.....	23
Mapa de la zona.....	24

Vall d'Alba

BARRANC DELS CIRERS

Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot

NOTA DE CATA



- Vino de personalidad fresca y atrevida, seductor y que se muestra de una forma golosamente compleja.
- Nariz: ofrece aromas de fruta roja y especias combinadas con aromas de torrefactos y chocolate, procedentes de su paso por las barricas.
- Boca: vino fresco, potente y equilibrado.
- Color: Color cereza picota intenso.
- Crianza: 4 meses en barrica de roble francés.

Barranc dels Cirers

Vall d'Alba

castellorutadesabor.dipc.es

Benlloc

MAS DE RANDE BLANC

Macabeo y Viognier

NOTA DE CATA



- De color blanco pajizo, con aromas a flor blanca y vegetales.
- En boca se presenta fresco, ligero, con sabor a manzana verde con un final cítrico.

Bodegas Mas de Rander
Benlloc
masderander.com

Les Useres

L'ALCALATÉN ULL DE LLEBRE 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.

Bodega Les Useres

Les Useres

www.bodegaslesuseres.com

Les Useres

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.

Bodega Les Useres

Les Useres

www.bodegaslesuseres.com

Les Useres

FLOR DE CLOTÁS

Tempranillo y Garnacha

NOTA DE CATA



- Color rojo picota con reflejos granate y ribete violáceo. La capa es media y la lágrima acuosa. Gran fuerza aromática, balsámicos muy intensos así como notas especiadas y ahumadas.
- En boca tiene una entrada muy fresca con predominio de la fruta roja. Tiene personalidad tánica (estructura y una ligera astringencia) que la botella se ocupará de pulir. Se repiten las notas especiadas de la nariz en los sabores sobre fondo mentolado. Es muy sabroso, amplio y persistente.

Bodega Vicent Flors

Les Useres

www.bodegaflores.com

Les Useres

EL PELEGRÍ

Tempranillo, Syrah y Merlot

NOTA DE CATA



- Rojo picota madura con ribete rubí. Nariz intensa con aromas de fruta roja con ligeros toques especiados.
- En boca es sabroso, suave y amable con un postgusto largo y muy bueno.

Bodega Les Useres

Les Useres

www.bodegalesuseres.es

Atzeneta del Maestrat

EL MANGRANAR

Ctra. Xodos, Km 3.4 • 12132 Atzeneta del Maestrat

Tels. 964 76 68 31 - 619 80 09 21

info@elmangranar.com

www.elmangranar.com

ENTRANTES

- Ensalada de quesos de la comarca, manzana y frutos secos, aderezado con aceite milenario.
- Tartar de tomate y codorniz escabechada.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Jarrete de cordero.
- Carrilleras de cerdo al vino.

Bodega: Vinos de la comarca

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

28,5
€uros

Precio (IVA incluido)

Benafigos

CA FELIPO RESTAURANT

C/ Portellàs, 2 • 12134 Benafigos

Tels. 964 37 03 61 - 620 98 08 03

www.ruralmaestrat.com

info@ruralmaestrat.com

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 i Pastís 3 xocolates.

Bodega: Eixarment selecció (Coop. Vilafamés)
L'Alcalaten – Ull de Llebre (Bodega Les Useres)

Imprescindible reserva prèvia

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

20
€uros

Precio (IVA incluido)

Benloc

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

ENTRANTS

- Fogasseta de pa de poble amb tomata i all-i-oli
- Tosta de patè de carxofa amb pernil
- Xarrup de gaspatxo amb verdures del terme
- Carn maridada amb una fusió de sabors en reducció de la Casa
- Escalivada de mar i muntanya
- Tauleta de formatges variats d'Almassora, Benassal, les Coves i Torre d'Embessora
- Degustació de croquellanes i Caragols amb salseta.

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

- Olleta del terreny
- "Callos"
- Corder del Maestrat al forn amb mel del terme
- Galtetes de porc aromatitzades i tornadetes a l'oli del Pla de l'Arc
- Manetes de porc amb salseta
- Entrecot de vaca a la brasa
- Xurrasco de poltre de Carns Saura de Cabanes
- "Cabritillo" a la brasa o amb alls tendres
- Bacallà a la brasa amb salsa de llima
- Xipironets saltejats
- Crep de gambes i vieires amb salseta suau

POSTRE

- Postres variats casolans

Celler: Vins del cellers de Benloc
Aigua de Bejís

Cafè, infusions o carajillo de la Casa

▪ Posibilidad de menú niño ▪ Parking privado

▪ Pan Forn Ca Pedro de Benlloch ▪ Quesos de Benasal, Almazora, Les Coves de Vinromà i Torre d'Embessora ▪ Morcilla Artesana carnicería M.ª Paz d'Els Ibarsos ▪ Cocinados con aceites del Pla de l'Arc. ▪ Carne de potro de Carns Saura (Vilanova d'Alcolea-Cabanes) ▪ Verduras km-0
CERRADO LOS DÍAS 14, 15 i 16 de septiembre per OBRAS.

25
€uros

Precio (IVA incluido)

Cabanes

BAR RESTAURANTE L'HOSTAL

Plaça Els Hostals • 12180 Cabanes
Tels. 964 33 10 80 - 618 80 99 73
info@restauranteelhostal.com
www.restauranteelhostal.com

ENTRANTES

- Pan tostado con tomate y ajoaceite.
- Variado de jamón y quesos de la zona.
 - Tapita de habas al tombet.
- Ensalada de frutos secos con almendra de Cabanes.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Parrillada de pollo con verduras.
 - Costilla de cerdo a la miel.
- Tombet de cordero del Maestrazgo.

POSTRE

- Fruta de temporada de Cabanes o postre casero.

Agua o refresco o cerveza o vino

Bodega: Ildum Vinarius de Cabanes

-
- Amplio salón para grupos.
 - Conexión Wifi.
 - Disponible menú infantil: 10 €.

20
€uros

Precio (IVA incluido)

Les Useres

HOTEL RESTAURANTE RURAL CAU BLANCH

Les Crevades, 57 • 12131 Les Useres

Tels: 964 81 26 09 - 697 45 49 66

cau.blanch@yahoo.fr

www.caublanch.com

APERITIVO

- Copa de cava Valenciano.

ENTRANTES (CENTRO DE MESA PARA COMPARTIR)

- Pan tostado con tomate y ajoaceite.
- Crema de champiñones.
- Tabla de quesos de la zona, con frutos secos, membrillo, mermelada fresa y albaricoque limón caseras.

SEGUNDOS A ELEGIR

- Brasa
- Chuletas de cordero del Maestrat
- Entrecote de buey
- Conejo allioli.

Estas carnes se acompañarán con parrillada de verduras y champiñones de la zona y salsa boletus trufa.

POSTRE

- Caseros del día.

Agua y cafés

Bodega: Vinos de la zona no incluidos en el menú.

- Todo estos platos están elaborados con nuestro propio aceite de oliva que proviene de olivos milenarios.
- Menú infantil: 12 € ▪ Reserva previa, sitio ideal para reservar alojamiento rural.
- Salón climatizado. Gran terraza. Eventos : Bodas, banquetes, comuniones y bautizos.

28
€uros

Precio (IVA incluido)

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 CASTELLÓ RUTA DE SABOR

- Escalibada con bacalao, mojama y aceite Bardomus
 - Tartar de tomate de penjar Mas dels Fumeros, con caballa marinada y encurtidos.
 - Patata de Vistabella con all-i-oli i chile.
 - Tosta de foie, setas y mermelada La Cartuja.

PRINCIPAL A ELEGIR

- Carrillera ibérica con vino y vainilla.
 - Tombet de Les Useres.
- Bonito soasado con escabeche de verduras.

POSTRE

- Mousse de turrón de Atzeneta.

■ Disponemos de menú infantil, 10 €

25
€uros

Precio (IVA incluido)

Les Useres

RESTAURANTE MAS DE PICANDO

Tel. 964 76 03 18 • 12118 Les Useres
info@restaurantepicando.com
www.restaurantepicando.com

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 rovellones 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.

Agua, café o carajillo.

Bodega: 33 Route tempranillo Bonicaire; L' Alcatén tempranillo;
L' Alcatén macabeo

■ Precio menú niños: 10 €.

27
€uros

Precio (IVA incluido)

Sierra Engarcerán - Els Ibarsos

BAR RAMÓN

Calle Mayor, 3 • Els Ibarsos - Serra d'En Galceran

Tel. 964 70 85 53

Reservas por Whatsapp: 625 23 08 88

ENTRANTES PARA COMPARTIR (ELEGIR 3)

- Mezcla de lechugas con calabaza, queso, pasas y nueces caramelizadas.
 - Revuelto de verduras de temporada con o sin carne de longanizas de carnicería M^a Paz.
 - Croquetas de cecina.
- Albóndigas de soja texturizada con salsa de almendras.

Pan del Ibarsos con tomate y alioli.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Carrillada especial de la casa al vino tinto.
- Canelones de carne de berenjena y champiñones con ralladura de almendra marcona de la zona.

POSTRE

- Cuajada de caramelo.
- Postre de la casa

Bodega: Barranc dels Cirers, Agua

-
- Menú para niños, 9 €
 - Salón apto para Grupos
 - Terraza con carpa en vía pública pet-friendly
 - Opción de menú ovo lacto vegetariano
 - Aceite de oliva virgen extra de la Cooperativa San José de Els Ibarsos.



Establecimiento asociado



Sierra Engarcerán - Els Rosildos

RESTAURANTE HNOS. SALES

Av. Constitución, 41 • 12164 Els Rosildos - Serra d'En Galceran

Tel. 964 70 67 21

info.restaurantesales@gmail.com

www.restaurantesales.es

ENTRANTES

- Pan con tomate y "all i oli"
- Tartar de tomate con bacalao aliñado con aceite de oliva virgen extra del Maestrazgo .
- Selección de quesos de Catí, Benassal y Torre de Embesora.
 - Tostada de escalibada con crujiente de jamón y aceite de oliva virgen extra del Maestrazgo.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Costilla de cerdo ibérico a la miel.
- Parrillada de carne de la casa.

POSTRE

- Postre a elegir entre la variedad de postres caseros del día.

Bodega: Flor de Clotás (Bodega Vicent Flors de les Useres)

-
- Bebidas y cafés no incluidos
 - Menú para niños
 - Local climatizado
 - Amplia zona de parking.

23
€uros

Precio (IVA incluido)

Vall d'Alba

HOTEL L'ERMITA CASA RIPO

Paratge Sant Cristòfol, s/n • 12194 Vall d'Alba

Tel.: 964 76 67 47

ermitaaladino@outlook.com

www.casaripo.es

4 ENTRANTES CENTRO DE MESA

- ½ Hogaza de Pan "Sant Cristòfol"
- Ensalada de Tomate con Escalibada, queso de Catí y jamón Reserva
- + Dos Entrantes (variamos cada semana)

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Chuletón de ternera a la brasa
- Parrillada de embutidos a la brasa
 - Lubina al horno o brasa
- Arroz meloso (tipo de arroz varia cada semana) (arroz min. dos personas)

POSTRE

- Postres caseros

-
- Bebidas y Cafés no Incluidos
 - Mínimo Dos Personas

18
€uros

Precio (IVA incluido)

Vilafamés

RESTAURANTE EL RULLO

Calle La Font, 2 • Vilafamés
Tels. 675 61 78 58 - 964 32 93 84

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Ensalada de codorniz escabechada con aceite de oliva a la vinagreta de miel y mostaza.
 - Alcachofas en tempura.
- Pulpo confitado a baja temperatura con aceite de oliva.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Olleta de Vilafamés.
- Carrillera al vino tinto.
- Rabo de toro estofado.
- Tombet de cordero con salsa tradicional.
 - Bacalao muselina.

POSTRE

- Postre a elegir.

Café

Bodega: Tinto D.O. Bodega Vilafamés. Blanco D.O. Bodega Vilafamés
Água

■ Menú infantil 8,5 €

20
€uros

Precio (IVA incluido)

Vistabella del Maestrat

ROSTIDOR L'ALFORÍ

Tels.: 964 76 02 47 - 606 83 91 03

rostidoralfori@gmail.com

www.rostidoralfori.wordpress.com

ENTRANTES

- Ensalada de temporada con aceite J.M Robres de La Barona.
 - Pan de pueblo y ajoaceite.
- Tabla de quesos de Catí, Les Coves de Vinromà y Benassal y mermeladas de Almazora y Altura.
 - Embutidos de Villahermosa del Río.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

(Acompañados con Patata de Vistabella)

- Carne y embutidos a la brasa.
- Chuletas de Cordero del Maestrat a la brasa.
 - Manitas de cerdo.
 - Tombet de corder.

POSTRE

- Postre casero

Café

Bodega: El Pelegrí (Bodega Les Useres)

-
- Necesaria reserva previa ■ Restaurante indicado tanto para parejas como para grupos, ambiente familiar
 - Posibilidad de menú infantil ■ Dos salones separados
 - Oferta de productos de la provincia de Castellón con la marca Castelló Ruta de Sabor.

25
€uros

Establecimiento asociado



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Xodos

HOTEL RURAL CASA ANNA

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

BIENVENIDA

- Vermut casero acompañado de jamón de la zona.

APERITIVOS PARA COMPARTIR

- Timbal de croquetas con confitura de tomate con melón y alioli trufado.
 - Tosta de sardina y crujiente de morcilla.
 - Tomate de gargant.
- Chupito de Crema fría de boletus con ralladura de trufa negra.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Manitas rellenas de setas y foie acompañado de arroz
- Chuletas del Maestrazgo rociadas al cognac trufado, con patatas a lo pobre.
- Carne de cordero al Tombet trufado acompañado de setas.

POSTRE

- Postre casero a elegir.

Café arábigo o infusiones del terreno

Bodega: Vino de la casa o de las bodegas de la zona

-
- Incluye 1 botella vino cada 4 comensales.
Se ruega confirmación con antelación .

28
€uros

Precio (IVA incluido)

ARAGÓN



Castellón
MEDITERRÀNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

MAPA TURÍSTICO DE CARRETERAS

- Autovías, autopistas
- Carreteras estatales
- Red básica GV
- Red secundaria GV
- Red diputación
- Pistas y otras
- FFCC
- Vías Verdes
- GR

- Arte rupestre
- Golf
- Parques Naturales
- Otros espacios naturales
- Paisaje, panorámica
- Conjunto histórico-artístico
- Turismo familiar
- Turismo de salud
- Puertos
- Playas
- Playas con Bandera Azul
- Faro
- Castillo, torre, patrimonio
- Estación FFCC
- Santuario, ermitorio
- Centro BTS



els Rosildos

els Ibarsos

Benlloch

Vall d'Alba

Vilafamés

Cabanes

Desert de les Palmes

Ermitorio de la Magdalena

Castelló de la Plana/Castellón de

Puerto Deportivo el Grao de Castelló

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

- Playa Cuartell
- Playa Torre la

- Playa Vora
- Playa Alma
- Playa Torre
- Playa Els T
- Playa Heli

AEROPORT CASTELLO

AP-7

VIAT VERDES

Convent del Desert de les Palmes

Basilica de la Mare de Déu del Lledó

Prat de Ca

Santa Magdale de Pu

les Coves de Vinromà

Alcal de Xi

Torreblanca

Torren

la Torre d'En Besora

Albocàsser

CV-129

CV-154

CV-155

CV-156

CV-157

CV-158

CV-159

CV-15

CV-160

CV-162

CV-162

CV-162

CV-13

CV-146

CV-148

66

170

6

LA MARCA CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Castelló Ruta de Sabor se ha convertido en la marca que ampara a los productos locales, productos que son elaborados y producidos dentro de la provincia de Castellón y que siguen estrictos estándares de calidad y ahora también en el elemento diferenciador del turismo gastronómico provincial, la marca que agrupa las mejores propuestas turísticas para descubrir y deleitarse con los sabores de nuestra tierra.

OBJETIVOS DE CASTELLO RUTA DE SABOR

La marca Castelló Ruta de Sabor ha sido creada para acercar al público a nuestros pueblos y productores, para que conozcan nuestra forma de vida, disfruten de nuestros paisajes, participen en nuestras fiestas y descubran nuestros oficios y formas de vida, al tiempo que se deleitan con los verdaderos sabores de nuestra tierra.



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



 **Castellón**
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 **DIPUTACIÓ
D E
CASTELLÓ**

 **CASTELLÓ**
RUTA DE
SABOR