



AJUNTAMENT
D'ALMASSORA

IIJORNADES GASTRONÒMIQUES DE L'ARRÒS I LA TARONJA



ASSABOREIX ALMASSORA, 17 DE NOVEMBRE AL 3 DE DESEMBRE 2017

PARTICIPA

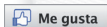
**EN EL SORTEO DE 3 CENAS PARA 2 PERSONAS
EN EL SORTEIG DE 3 SOPARS PER A 2 PERSONES**

Solicita la tarjeta para participar en el sorteo de tres cenas para 2 personas en los restaurantes participantes de las II Jornadas.

Participa en todos locales colaboradores hasta el 4 de diciembre.

Los nombres de los ganadores se publicaran en la página de facebook del Ayuntamiento.

No olvides hacer click en



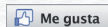
¿A QUÉ ESPERAS?

Solicita la tarjeta per participar en el sorteig de tres sopars per 2 persones en els restaurants participants de les II Jornades.

Participa en tots els locals col·laboradors fins al 4 de desembre.

Els noms dels guanyadors es publicaran a la pàgina de Facebook de l'Ajuntament.

No oblidis fer clic en



¿QUÉ ESPERES?

www.facebook.com/Ajuntament-dAlmassora
www.almassora.es



AJUNTAMENT
D'ALMASSORA

DÚO GASTRO BAR

T. 625657602
C/ Trinitat, 109

20€

PARA COMPARTIR

- Ensalada de jamón de pato y naranja
- Canelón de rabo de toro
- Alcachofas a la brasa rellenas de marisco

PLATO PRINCIPAL

Aroz meloso mar y montaña
(carrillada, setas y anguila)

Postre: Teja de almendra
con crema de naranja
Sorbete de naranja sanguina

PER A COMPARTIR

- Amanida de pernil d'ànec i taronja
- Caneló de cua de bou
- Carxofes a la brasa farcides de marisc

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós "mar i muntanya"
(galta de vedella, bolets i anguila)

Postres: Teula d'ametla
amb crema de taronja
Sorbet de taronja sanguina.

** Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.*

Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Café. Cal reservar prèviament.



OLISEC



T. 964 560 839 M. 625 657 602
Plaza Santa Isabel, s/n

25€

APERITIVO

Crujiente de mar con brandada y gele cítrico.

ENTRANTES

1. Naranja del árbol al vaso juego de 3 bocados

- Naranja verde en árbol
- Naranja madura en árbol
- Zumo de naranja en vaso

2. Castellón en tres bocados

- Falsa ventresca con su cítrico favorito
- Tartar de tomate y naranja con yema crujiente
- Falso cava andaluz con sus crujientes.

3. Una de pescado una de carne... 2 bocados.

- Taco/ pincho de pato estilo Pekín 2.0
- Langostino de Benicarlo estilo Mediterraneo/Nikkei

PLATO PRINCIPAL

Arroz de sepia, alcachofas con su socarrat y su all i oli de naranja .

Postre: Coca mal feta y su naranja en 3 texturas.

APERITIUI

Cruixent de mar amb brandada i gel cítric

ENTRANTS

1. Taronja de l'arbre al got, joc de 3 mossos

- Taronja verda en arbre
- Taronja madura en arbre
- Suc de taronja en got

2. Castelló en 3 mossos

- Falsa ventresca amb el seu cítric favorit
- Tartar de tomaca i taronja amb rovell d'ou cruixent
- Fals cava andalús amb cruixents

3. Una de peix, una de carn... 2 mossos

- Tac/ broqueta d'ànec estil Pequín 2.0
- Llagostí de Benicarló estil mediterrani/Nikkei

PLAT PRINCIPAL

Arròs de sèpia, carxofes amb socarrat i all i oli de taronja

Postres: Coca mal feta amb taronja en 3 textures.

* *Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.*

Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Café. Cal reservar prèviament.



AJUNTAMENT
D'ALMASSORA





SIDRERÍA SANABRIA



T. 964 562 955
C/ San Fernando, 81-83

25€

ENTRANTES

- Ensalada templada
 - Revuelto de marisco
 - Piquillo relleno de merluza y gambas
- Pan, tomate y *allioli*

PRINCIPAL

- Arroz campero (pollo, foie y setas)

Postre: Tiramisú de naranja

ENTRANTS

- Amanida temperada
 - Ous remenats amb marisc
 - Pebrera del piquillo farcida de lluç i gambes
- Pa, tomaca i allioli

PRINCIPAL

- Arròs camper (pollastre, foie i bolets)

Postres: Tiramisú de taronja.

* *Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.*

Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Café. Cal reservar prèviament.



REST. ASADOR TASAZU



T. 964 551 198 /M. 666 524 838
C/ San Luis, 128

25€

ENTRANTES

- Sopita de cebolla deshidratada con caldo de jamón y puntillas de huevo
- Piruleta de ave con reducción de pasas
 - Taquitos de queso en aceite con sabor a romero

PRINCIPAL

Arroz meloso de pescado con verduras, cigalitas y rovellones

Postre: Helado de tocino de cielo con piñones sobre crema de navelates verdes

ENTRANTS

- Sopeta de ceba deshidratada amb caldo de pernil i puntes d'ou
- Piruleta d'au amb reducció de panses
 - Trossets de formatge en oli amb sabor a romer

PRINCIPAL

Arròs melós de peix amb verdures, cigalletes i rovellons

Postres: Gelat de flamet amb pinyons sobre crema de navelates verdes

* Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.

Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Café. Cal reservar prèviament.

LA RUA RESTOBAR

M. 655 627 822
C/ Santo Cristo, 84

25€

ENTRANTES

- Ensalada de queso de cabra y naranja
- Fritura de pescado
- Foie con membrillo

PRINCIPAL

Arroz negro

Postre: Flan de naranja y galleta

ENTRANTS

- Amanida de formatge de cabra i taronja
- Fritada de peix
- Foie amb codony

PRINCIPAL

Arròs negre

Postres: Flan de taronja i galeta

* Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.

Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Café. Cal reservar prèviament.



AJUNTAMENT
D'ALMASSORA

** Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.*

** Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Cafè. Cal reservar prèviament.*





PIZZERÍA DI MARÍA



T. 643103791/618683460

Paseo marítimo Ben-afeli, 56 bajo.

25€

ENTRANTES

- Piruleta de gamba
- Tabla de embutido italiano
- Provolone en salsa de tomate

PRINCIPAL

Arroz Risotto funghi porcini

- Postre: Hojaldre con crema pastelera y naranja

ENTRANTS

- Pirueta de gamba
- Taula d'embotit italià
- Provolone en salsa de tomaca

PRINCIPAL

Risotto funghi porcini

- Postres: Pasta fullada amb crema pastissera i taronja.

** Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.*

Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Café. Cal reservar prèviament.



EL RINCÓN DE JOSE ANTONIO

T. 964 563 338
C/ Santa Quitèria, 274

25€

ENTRANTES

- Ensalada de naranja, escarola, membrillo y frutos secos con vinagreta de mostaza.
- Pescado frito de lonja
- Piquillos rellenos de manitas y gambas con salsa de setas

PRINCIPAL (A ELEGIR)

- Arroz a la marinera (caldoso o meloso)

Postre: Mousse mandarina con hilos de miel de azahar.

ENTRANTES

- Amanida de taronja, escarola, codony i fruita seca amb vinagreta de mostassa
- Peix fregit de llotja
- Pebreres del piquillo farcides de manetes i gambes amb salsa de bolets

PRINCIPAL (A TRIAR)

- Arròs a la marinera (caldós o melós)

Postres: Mousse mandarina amb fils de mel de flor del taronger.

** Todos los menús degustación incluyen Biberius Roble tinto o Flor de Taronger blanc. Café. Hay que reservar previamente.*

Tots els menús de degustació inclouen Biberius Roure negre o Flor de Taronger blanc. Café. Cal reservar prèviament.

viernes, 19:30h - 21:00h

Mercado de Almassora

**Inscripciones a partir
del 10 de Noviembre en:*

www.almassora.es

*apartado Inscripciones
actividades o SIAC.*



divendres, 19:30h - 21:00h

Mercat d'Almassora

**Inscripcions a partir
del 10 de novembre en*

www.almassora.es

*l'apartat Inscripcions
activitats o SIAC.*

17 NOVIEMBRE, Viernes:

Chef Gadda Mohamed

Arroz con funghi porcini

PIZZERÍA DI MARÍA

17 NOVEMBRE, Divendres:

Xef Gadda Mohamed

Arròs amb funghi porcini

PIZZERÍA DI MARÍA

24 NOVIEMBRE, Viernes:

Chef Alejandro Borrás

*Arroz de galeras, alcachofa
y vieiras*

L'ARROSSET NULES

24 NOVEMBRE, Divendres:

Xef Alejandro Borrás

*Arròs de galeres, carxofa
i vieires*

L'ARROSSET NULES

1 DICIEMBRE, Viernes:

Chef Pablo Bravo

*Arroz de sepionet y alcachofa
con su socarrat de naranja*

OLISEC

1 DECEMBRE, Divendres:

Xef Pablo Bravo

*Arròs de sepionet i cartxofa
amb el seu socarrat de taronja*

OLISEC

** Después de cada showcooking se degustarán los arroces de manera gratuita. Limitado a 30 personas.*

** Després de cada demostració de cuina en directe (show cooking) es degustaran els arrossos de manera gratuïta. Limitat a 30 persones.*



AJUNTAMENT

II JORNADES
GASTRONÒMIQUES
DE L'ARRÒS I LA TARONJA



AJUNTAMENT
D'ALMASSORA



REGIDORIA DE
COMERÇ
AJUNTAMENT D'ALMASSORA

