

Jornades Gastronòmiques d'Alcossebre



CASTELLÓ RUTA DE SABOR



Del sábado 27 de abril
al domingo 5 de mayo,
en los bares y restaurantes locales.



AJUNTAMENT
D'ALCALÀ DE XIVERT



ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Saluda



Francisco Juan Mars

Alcalde de Alcalà-Alcossebre

Bienvenidos a la segunda edición de la Fira Gastronòmica d'Alcossebre-Castelló Ruta de Sabor. Con tan solo un año de historia, esta feria y las jornadas gastronómicas que la completan, han conseguido hacerse un hueco en la apretada agenda de eventos que se viven en la provincia, en estas fechas. Con el apoyo imprescindible de la Diputación Provincial, desde el Ayuntamiento de Alcalà-Alcossebre, apostamos por esta cita para apoyar los productos de proximidad y la gastronomía, como motor económico ligado al comercio y al turismo.

En esta feria podréis conocer y comprar los productos de la marca Castelló Ruta de Sabor, sinónimo de calidad, elaboración propia y apego a la tierra y las costumbres de nuestra provincia. Y, para completar vuestra visita, es imprescindible que disfrutéis de los menús y tapas conformados íntegramente con productos de Castelló Ruta de Sabor que os ofrecen los doce restaurantes de Alcossebre que participan en estas jornadas.

Solo hay una forma de querer y defender nuestros productos y nuestra gastronomía y es valorándolos, dándolos a conocer y fomentar así su consumo. En Alcalà-Alcossebre, mantenemos intacto nuestro amor a la tierra y a lo nuestro con productos que forman parte de Castelló Ruta de Sabor: la tomata de penjar, hortalizas y verduras, pastas artesanas, cerveza y aceite de oliva. Junto al resto de productos de Castelló Ruta de Sabor, os invitamos a que los degustéis y disfrutéis.

Gracias a todos por venir.

Saluda

Javier Moliner Gargallo

Presidente de la
Diputación de Castellón



Castellón bien merece un viaje gastronómico. Nuestra provincia es un territorio privilegiado con una extensa y rica despensa mediterránea. La generosidad de la naturaleza y la amabilidad de nuestro clima nos regalan unas materias primas extraordinarias, que junto al mimo diario de nuestros productores, se tornan en los productos más auténticos, con verdadero sabor y pura esencia mediterránea.

Verduras, frutas, aceites, pescados, carnes, quesos, vinos, cervezas, licores... son el ejemplo de que Castellón tiene una de las mejores alacenas del Mediterráneo, con una extensa variedad y una excelente calidad de productos que nos llevan a una ruta de sabor única, desde el mar a la montaña. Por ello, la Diputación a través de su marca Castelló Ruta de Sabor sigue trabajando por contribuir a dinamizar la economía agrícola, ganadera y pesquera de nuestros pueblos, valorizando el trabajo de nuestras gentes, pero también creando nuevas alternativas económicas y dinamizando el turismo.

Esta segunda Feria Gastronómica de Alcossebre y las jornadas gastronómicas que la acompañan, ponen de manifiesto el rotundo éxito que están teniendo este tipo de iniciativas, que consiguen atraer un mayor número de visitantes que valoran nuestra forma de vida y, con ello, nuestros pueblos se muestran hospitalarios y muy vivos.

Sintámonos orgullosos del legado de nuestros antepasados y demos a conocer al mundo, entre todos, el sabor sin parangón de nuestra provincia.

Productos
tradicionales
de la provincia
de Castellón

APERTURA VIERNES 3 A LAS 18:00H

4 - 5 MAYO 2019

CALLE RENCH - ALCOSSEBRE

11 Fira Gastronòmica d'Alcossebre

 CASTELLÓN RUTA DE SABOR

Inauguración de la feria
SÁBADO 4 DE ABRIL A LAS 10:30 HORAS

Showcookings
Catas de vino
Música en directo



VIERNES 3 DE MAYO

Programación

18:00h - Apertura del recinto de la Feria.

18:30h - Showcooking en directo: "Amigos del Buen Yantar". Elaboración de arroces con cangrejo azul y posterior degustación entre el público asistente.

20:00h - Concierto en directo: "The B. Wild"

SÁBADO 4 DE MAYO

10:30h - Inauguración de la II Fira Gastronòmica d'Alcossebre - Castelló Ruta de Sabor.

11:30h - Showcooking en directo: CDT Castellón.

17:00h - Showcooking en directo: Restaurante Atalaya con Emmanuel Carlucci y Alejandra Herrador.

18:00h - Showcooking en directo: Gaudir Restaurant con Marc Martorell y Dany Silva.

19:00h - Cata Popular de VINOS TINTOS Castelló Ruta de Sabor, maridada con QUESOS Tot De Poble, realizada por Juan Carlos Pavía, copropietario de la bodega El Mollet Vino y Cultura y Oscar Sales. Inscripciones y tickets en el mismo recinto de la Feria (límite 50 personas). Precio 3€

20:00h - Concierto en directo: "Simago Lemons".

DOMINGO 5 DE MAYO

10:00h - Reapertura de la Feria.

11:00h - Showcooking en directo: Paco González, comunicador gastronómico, acompañado de Beatriz González, creadora del Blog "comisqueros.es".

12:00h - Cata Popular de VINOS BLANCOS Castelló Ruta de Sabor, realizada Carlos García, gerente del restaurante Opalo de Oropesa del Mar. Inscripciones y tickets en el mismo recinto de la Feria (límite 50 personas). Precio 3€.

17:30h - Showcooking en directo: Restaurante Serra d'Irta, con Modesto Fabregat.

18:30h - Showcooking en directo: Restaurante Pou de Beca con Nico Barreda.

*Coordinador del Showcooking: José Miguel Martorell
Colaboran la Asociación de Amigos del Buen Yantar y la
Asociación Enológica de Castellón.*

Menús gastronómicos

**Del sábado 27 de abril
al domingo 5 de mayo de 2019**

Restaurantes participantes:

L'ILLA RESTAURANT ASADOR

TABERNA PIKAPOTE

RESTAURANTE SERRA D'IRTA

RESTAURANTE SANCHO PANZA

ATALAYA RESTAURANTE

GAUDIR RESTAURANT

RESTAURANTE RU-SOS

RESTAURANTE SAN ANTONIO

Consulta en tu móvil, a través del siguiente Código QR, el mapa con la ubicación de todos los restaurantes participantes.



L'illa Restaurant Asador

Menú  CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Primero a elegir:

- Tabla de quesos de Catí y embutidos del Maestrazgo
- Ensalada del "Maestrat"
- Croquellanas de carne de cocido y de alcachofa y jamón
- Mejillones a la marinera

Entre platos:

- Crema de tomata de penjar de Alcalà con espuma de bacalao

Segundo a elegir:

- Solomillo de cerdo a la cerveza Castelló Beer Factory
- Entrecot de ternera a la brasa
- "Suquet" de gallineta con gambas
- Bacalao confitado con falso alioli y espinacas con frutos secos

De postre:

- Flan de requesón de Catí con mermelada casera de tomate
- Vino Flor de Taronger, agua de Benassal
- Pan con tomata de penjar de Alcalà y aceite Pla de l'Arc

*Puerto Deportivo Las Fuentes 5,
Alcossebre
Reservas: 964 41 21 02
Abierto de jueves a domingo*

24,5€
IVA INCLUIDO

Taberna Pikapote

Menú  CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Aperitivo:

- Chupito de salmorejo de tomate de penjar

Entrantes:

- Ensalada tibia de tomate de penjar de Alcalà de Xivert, pimientos asados y salazones
- Alcachofa de Benicarló confitada con cecina de vaca del Maestrazgo y AOVE Bardomus

Plato principal:

- Arroz con sepia y pescado de temporada de la cofradía de Benicarló, cebolla caramelizada y chirivía.

Postre:

- Quesos de leche cruda de oveja: Los Corrales, Almedíjar y Tot de Poble

Bodega:

- Vicente Flors (Les Useres)
- Agua de Benassal

Recomendamos reservar y encargar el menú

Paseo Jaime Roda 30, Alcossebre

Reservas: 964 41 29 02

www.pikapote.com

Viernes, sábado y domingo a mediodía

38€

IVA INCLUIDO

Hotel Rest. Serra d'nta

Menú II Fira Gastronòmica d'Alcossebre



- Cebiche de boquerones del grao con frutas y verduras de temporada y aceite de hierbas
- Coca de aceite de oliya virgen extra de Castellón, remolacha ahumada, tomate confitado aromatizado con lavanda, cebolla roja y queso de oveja Tot de Poble
- Canelón de alcachofas y gambas
- Arrocito de Castellón
- Nuestro postre de cítricos en texturas

Este menú no incluye la bodega.

Este menú se servirá los días 27 y 28 de abril y 3, 4 y 5 de mayo, en servicio de comidas y cenas.

Es necerio reservar.

*Carretera de las Fuentes s/n,
Alcossebre.
Reservas 619 31 92 63*

28,5€
IVA INCLUIDO

Restaurante Sancho Panza

Menú  CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Entrantes para compartir:

- Langostinos de la zona con salsa romescu de tomata de penjar
- Revuelto de setas y alcachofas de Benicarló
 - Cremosas croquetas de bacalao y alcachofas de Benicarló

Plato principal a elegir:

- Filetes de lenguado y langostinos a la crema tibia de cigalas y mermelada de tomate
- Arroz "Mar y Montaña"

Postre:

- Puding de naranja y tomata de penjar con coulis de alcachofa dulce de Benicarló a la reducción de limonchelo

Bebida no incluida.

C/ Jai Alai 3, Las Fuentes, Alcossebre
Teléfono y reservas: 964 41 22 65
Martes cerrado.

24€
IVA INCLUIDO

Atalaya Restaurante

Menú  CASTELLO RUTA DE SABOR

- Snacks para ir abriendo boca
- Mantequilla de tomata de penjar, sal y aceite bardomus
 - Clòtxina del Mediterráneo con sopa thai y algas
 - Bonito de nuestras costas con crema de ajo blanco de almendra marcona y uva moscatel
 - Corvina con calçots de Capicorb con pilpil de anguila de la albufera
- Cordero de Castellón a baja temperatura con hierbas de la Serra d'Irta
 - Queso Tot de Poble con miel (nuestra versión del mel y mato)
 - Petit fours para el café

El menú se servirá a mesa completa (mediodía y noche).

Incluye café y servicio de pan.

Bebida no incluida.

Camí L'Atall zona Les Fonts, Alcossebre

*Teléfonos de contacto: 964 41 49 30 /
630 358 306*

Miércoles de 13:45 a 15:00

Jueves, viernes y sábado de 13:45

a 15:00 y de 20:00 a 22:30

Domingos de 13:45 a 15:00

35€

IVA INCLUIDO

Gaudir Restaurant

Menú Gaudeix de  CASTELLO RUTA DE SABOR

Aperitivos:

- Gominola de AOVE Bardomus Picual, escorpa ahumada y encurtidos
- Cono de anguila, emulsión de cerezas de La Salzadella y teriyaki
- Albóndiga de conejo del Maestrat a la Royal

Entrantes:

- Sepia de playa, adobo de su tinta, chalota y romescu
- Langostino de Vinaros, salsa diabla y vichysoisse de coco
- Sopa de cebolla, dentelle de queso Tot de poble y foie

A escoger:

- Lenguado, mantequilla y guisantes a la llama con colatura de anchoas de Vinaròs y vino manzanilla
- Cordero dels Ports, algarroba, keffir de leche y berenjena

Postre:

- Texturas de Licor Nelet, chocolate y jengibre
- Petit- fours

Incluye maridaje de las bodegas Flors y Mas de Rander

Cafés e infusiones no incluidos

*Avda. Valencia 39, Alcossebre
Teléfono para reservas: 964 41 44 89*

30€
IVA INCLUIDO

Restaurante Ru-sos

Menú  CASTELLÓ RUTA DE SABOR

- Entrantes centro mesa:

- Corte de mus

de turrón Agut de Catí y foie

- Festival de gambas, cigalas
y langostinos a la crema

- Tabla de quesos de Tot de Poble con frutos
secos del Baix Maestrat

Plato principal:

Mediodía - Arroz meloso de sepia bruta,
alcachofas y tomata de penjar Herrera

Noche - Suquet trufado de rape y
langostinos

Postre:

Cuajada de leche de oveja Els Masets

Pan, bebidas y vino no incluidos

Para maridar aconsejamos:

Flor de Clotás tinto: 15€

Flor de taronger blanco: 12,50€

Reserva previa en el telf. 964 41 40 60

Playa Romana 48-A, Alcossebre

Reservas: 964 41 40 60

27€

IVA INCLUIDO

Restaurante San Antonio

Menú  CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Para compartir

- Hogaza de pan caliente con tomate de colgar y ajoaceite.
- Ensalada de queso de cabra con berenjena y pimiento a la llama.

Entrantes:

Crema de ajo con puntilla y habas del terreno bañadas con all y pebre.

Plato principal:

Pulpo relleno de arroz con verduras de la tierra.

Postre:

Coca de patata de Castellón con nieve de café B+O.
(Ideal para celíacos)
Incluye agua de Benassal.

Para maridar
Vinos de Castelló Ruta de Sabor
(no incluidos)

Todos nuestros menús están elaborados con aceite de oliva Xivert y productos de Castelló Ruta de Sabor

Camí L'Atall 5, Capicorb - Alcossebre
Reservas al teléfono. 657 58 68 39

25€
IVA INCLUIDO

Tapas gastronómicas

**Del sábado 27 de abril
al domingo 5 de mayo de 2019**

Bares participantes:

CASA ANTONIO

BAR LA TABERNA

TIPIC BAR

PASODOBLE BAR

Consulta en tu móvil, a través del siguiente Código QR, el mapa con la ubicación de todos los bares participantes.



Casa Antonio

Tapas  CASTELLO RUTA DE SABOR

- Tomata de penjar de Alcalà de Xivert gratinada con emulsi3n de queso de cabra "Los Corrales"
- Alcachofas de Benicarl3 con foie micuit
- Secreto a la plancha con salsa de turr3n "Agut de Benlloch"
- Queso de Oveja "Los Corrales" con membrillo

+ copa de vino tinto o blanco Bodega Vicente Flors o caña o agua de Benassal

Calle Rench 103, Alcossebre
Tel3fono: 657 16 76 57

3€

IVA INCLUIDO

La Taberna

Tapa  CASTELLO RUTA DE SABOR

- Empanadilla de alcachofa de Benicarló, tomata de penjar de Alcalà y queso de Catí "Vall de Catí"

**+ copa de tinto o blanco
de la bodega Ildum Vinarius**

Solo mediodía de 12:00h a 15:00h

*Calle Rench 97-B, Alcossebre
Teléfono: 964 41 20 94*

2,5€
IVA INCLUIDO

Típic Bar

Tapa  CASTELLO RUTA DE SABOR

- Dados de patata de Vistabella con salsa de quesos de Catí

+ cerveza LaTípica

Plaza Constitución 3A, Alcossebre
Teléfono: 661 932 768

3€
IVA INCLUIDO

Pasodoble bar

Tapas  CASTELLÓ RUTA DE SABOR

- "Caramelo de alcachofa"
Masa oblea, AOVE de la provincia,
alcachofa de Benicarló,
tartar de tomate de penjar de Alcalà
y mandarina en gelatina acidulce

2,6€
IVA INCLUIDO

- Queso fresco de "La Abuela" de
Les Alqueries, tapenade de negras
y crema de tomata de penjar de Alcalà

1,7€
IVA INCLUIDO

*Puede acompañarse con
cerveza artesanal Badum de Peñíscola,
a precio reducido durante la feria.*



AJUNTAMENT
D'ALCALÀ DE XIVERT



ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE



DIPUTACIÓ
D E
CASTELLÓ



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR