

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

13 - 14 - 15 / 20 - 21 - 22 / 27 - 28 - 29 DE ENERO

3 - 4 - 5 / 10 - 11 - 12 / 17 - 18 - 19 / 24 - 25 - 26 DE FEBRERO

2012

**Albocàsser - Benassal - Catí - Culla**

**Feria Itinerante de  
la Trufa Negra 2012  
11 y 12 de febrero  
Albocàsser**



I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa



# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Saluda Presidente

El interior de la provincia de Castellón preserva tesoros inigualables, tanto monumentales como naturales. Pero hay un tesoro que constituye una fuente de riqueza para nuestros municipios y un recurso turístico de especial importancia; la trufa.

Las I Jornadas Gastronómicas de la Trufa que se van a celebrar durante los meses de enero y febrero en los municipios de Albocàsser, Benassal, Catí y Culla, cuentan con el apoyo de la Diputación de Castellón que apuesta por un valor seguro; nuestra gastronomía y nuestros pueblos del interior.

Es el momento de conocer su patrimonio histórico, pasear por sus cuidadas calles, comprar en sus establecimientos, caminar por su entorno natural y finalmente relajarse en el ambiente acogedor de los restaurantes que participan en las Jornadas para degustar un menú basado en la trufa.

Animo a los visitantes de la provincia de Castellón y a los propios castelloneros/castellonenses a que descubran estas municipios y la gastronomía de la trufa que con tan buen hacer nos ofrecen los restaurantes participantes en estas Jornadas.

Buen provecho!

*Javier Moliner*  
*Presidente*  
*Diputación Provincial Castellón*

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa Albocàsser

Infomación: tel. 964 428 001

[www.albocasser.es](http://www.albocasser.es)



**E**l casco urbano de Albocàsser se sitúa en la ladera de una colina en cuya cima se encuentra la plaza Mayor donde destacan los edificios del Ayuntamiento y la Iglesia Parroquial dedicada a la Asunción y datada entre los siglos XVII y XVIII. También en el casco urbano podemos contemplar el palacio de la familia Fuster del siglo XVII y la iglesia de los Santos Juanes del XIII donde se conserva el interesante sepulcro de Juan de Brusca y los retablos góticos de los Santos Juanes y de la Esperanza.

A unos 3 Km del núcleo de población, se encuentra la Ermita Hospedería de Sant Pau, declarado Monumento Histórico Artístico Nacional. Se trata de un importante centro religioso de los siglos XV a XVII, compuesto por un cuerpo central formado por la iglesia y la casa hospedería y dos cuerpos laterales porticados. Una gigantesca hiedra en el arco de acceso a la plaza del Ermitorio constituye un monumento natural único en la provincia de Castellón

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

# Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Benassal

Infomación: tel. 964 442 004

[benassal@touristinfo.net](mailto:benassal@touristinfo.net)  
[www.benassal.es](http://www.benassal.es)



Las calles de Benasal estuvieron encerradas por murallas de las cuales todavía podemos admirar partes de sus lienzos y tres hermosas torres (Redona, de la Presó y d'En Garcés), junto a ellas como monumentos más importantes podemos citar "La Mola", antiguo ayuntamiento gótico del s.XIV y ahora sede del Museo Arqueológico local al que se accede a través de un interesante portal de tradición morisca; la iglesia parroquial de la Asunción (s.XIV-XVIII), el palacio barroco de los Sánchez Cotanda, "Els Carrerons", conjunto de callejuelas con una cuidada arquitectura popular. En cuanto a ermitas destacamos la de "Sant Roc", "Sant Cristófol", "La Magdalena" y la del Cristo del Calvario.

Destaca el paraje del río Montlleó, en las inmediaciones de su cauce se encuentra una pequeña escuela, diversas masías y molinos, además de las pinturas rupestres del Racó de Nando.

El municipio de Benassal es además famoso por las excelentes aguas del Balneario de la Font d'En Segures, indicadas ya desde antiguo para combatir las afecciones del riñón, vejiga y vías respiratorias. Este balneario constituye un importante centro de vacaciones rodeado de hoteles, chalets y apartamentos. Además a poca distancia de la Fuente En Segures se encuentra el paraje del Rivet, pequeño bosque de robles y encinas, lugar muy interesante desde el punto de vista natural.

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa Catí

Infomación: tel. 964 409 081

[www.cati.es](http://www.cati.es)



Esta población que durante la Edad Media y el Renacimiento tuvo gran importancia en el comercio de la lana como Morella o Sant Mateu, posee un notable atractivo medieval en su bellos edificios, con puertas de arcos de piedra, ventanales góticos y blasones de casas señoriales, entre ellos destacan la Lonja o Casa de la Vila, la Casa de los Miralles, Delme, Casa de los Monserrats y Casa de la Plaza. La Iglesia gótica se inició en el s. XIV destacando el famoso retablo pintado por Jacomart dedicado a San Lorenzo y San Pedro de Verona. Por todo ello su casco urbano, ha sido declarado Conjunto Histórico Artístico.

Catí cuenta también con numerosas ermitas como la de Ntra. Sra. de l'Avellà, El Pilar, Santa Anna, Sant Josep y Sant Vicent. En su término municipal encontramos dos neveras que atestiguan el comercio de la nieve en las tierras del interior.

De las numerosas fuentes con la que cuenta el municipio destaca especialmente la de l'Avellà, a unos cinco kilómetros del casco urbano y junto a la ermita. En ella se encuentra el balneario del mismo nombre al que se accede por un túnel de más de 300 m, constituyendo en época veraniega un importante centro de vacaciones con sus fondas, hospedería y recientemente acondicionada casa de baños así como chalets y apartamentos. El agua del manantial de l'Avella fue declarada de utilidad pública como minero medicinal en 1929 por sus propiedades curativas en afecciones de la piel, riñón, etc.

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa Culla

Infomación: tel. 964 446 325

infoculla@culla.es  
www.culla.es



**C**ulla está declarado Conjunto de Interés Histórico - Artístico. Entre sus monumentos cabe señalar: la iglesia parroquial del Salvador (s.XVII) con el antiguo retablo en piedra de San Roque (s.XIV), el Antiguo Hospital, el arco de la Porta Nova (s.XVII), la cárcel y mazmorras medievales, las torres y ruinas del castillo, así como por su importancia documental los archivos Municipal y Parroquial. Rincones singulares como "el Perxet" y la ermita de San Cristobal o el "Arco de la porta nova" son especialmente agradables.

Numerosas fuentes y lugares pintorescos salpican el término municipal de Culla, de todos ellos destacamos el paraje del río Molinell, donde abundan los molinos de agua, y la famosa Carrasca de Culla en la masía Bassa, declarado árbol monumental de la Comunidad Valenciana.

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## La Perdigana

Masia Sant Pau, s/n  
12140 ALBOCASSER

Tel.: 964 42 83 67 - 650 097 274

### MENÚ

#### **Entrantes:**

Tostas de pan de pueblo con sus laminas de trufa y aceite de oliva de Albocàsser

Huevos rotos trufados-empanadilla de pollo de corral y trufa negra

Queso trufado-gambas salteadas con su picada de trufa

#### **A elegir:**

Guiso de perdiz trufada-carrillera de ternera trufada

Bacalao glaseado con ajoaceite de trufa-solomillo con salsa de trufa y foie

#### **A elegir Postre:**

Manzanas al cava con salsa de trufas-panacotta de trufa

Flan de almendra trufado

Incluye bebida y Café

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

**Precio por cubierto: 30 € (IVA incluido)**



# Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Mesón Pele

C/ La Font, 1  
12140 ALBOCASSER

Tel.: 964 42 82 08 - 619 609 363

### MENÚ

#### Entrantes:

- Ensalada tibia de queso brie trufado con alcachofas, avellanas y vinagreta de almendra
- Bombeta trufada de queso de cabra
- Croquetas de jamón ibérico y trufa

#### Primer Plato (a elegir):

- Olla con botifarra trufada
- Crema de almendra con aceite de trufa

#### Segundo Plato (a elegir):

- Bacalao confitado con trufa y salsa de ajos tiernos y gambas
- Terrina de manitas de cerdo con puré de patatas infusionado con romero y trufa
- Carn de Boda* con virutas de trufa

#### Postres:

- Pastel de chocolate con crema de vainilla y helado de higo
- Flan de almendra de la casa
- Cuajada casera con almendra

#### Menú de niños:

- Espaguetis con tomate, finas hierbas y trufa
- Longanizas con huevos trufados
- Pastel de chocolate con crema de vainilla y trufa

#### Almuerzo:

- Frito de matanza con huevo y longaniza trufada
- Tostada de escalivada con vinagreta trufada

**Precio por cubierto: 30 € (IVA incluido).**

**Menú niños: 12 € (IVA incluido). Almuerzos: 10 € (IVA incluido)**

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Hotel Rte. Novella

Crta. Culla, s/n  
12160 BENASSAL

Tel.: 964 43 10 94  
[www.hoteldemontanovella.com](http://www.hoteldemontanovella.com) - [hotelnovella@hotmail.com](mailto:hotelnovella@hotmail.com)

### MENÚ

Crostino de trufa

Tostadas de virutas de panceta y trufa- Carpaccio de cecina con aceite trufado

Trufa de patata y foie

Crujiente de alcachofa, queso de Benassal y trufa

Chupito de consomé trufado

Brocheta de langostino, setas y trufa

Capón relleno trufado

Cuajada o helado de avellana sobre su tierra trufada

Agua y Refrescos incluidos

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

Precio por cubierto: 32 € (IVA incluido)

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Hotel Rte. La Castellana

Avda. Dr. Puigvert, s/n  
12160 BENASSAL

Tel.: 964 44 40 17  
[www.hotel-lacastellana.net](http://www.hotel-lacastellana.net)

### MENÚ

#### Entrantes:

Ensalada de invierno con crujiente de jamón, frutos secos y vinagreta de trufa.

Queso y cecina de Benassal con aceite trufado.

Paté casero trufado.

Crujiente de puerro, gambas y trufa sobre mermelada de tomate.

Blinis de salmón ahumado, salsa de iougurt y trufa.

Albóndigas con trufa

#### Plato Principal:

Medallones de solomillo de cerdo ibérico a la crema de trufa y patatas panadera

#### Postre:

Trufas de chocolate

Surtido mini de pastas típicas

Café

Bebidas no incluidas

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

Precio por cubierto: 28 € (IVA incluido)

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Hostal La Piqueta

Avda. Vilafranca, 1  
12160 BENASSAL

Tel.: 964 44 40 99 / 964 43 10 48  
[www.hotellapiqueta.com](http://www.hotellapiqueta.com)

### MENÚ

#### **Entrantes:**

Patatas al mortero con trufa

Chupito de boletus con crema de queso trufado

Carpacio de cecina con virutas de foie y milhojas de parmesano con vinagreta de trufa

Vieira sobre callos de bacalao trufado

Medallón de ibérico al aceite de trufa

#### **Postre:**

Mousse de queso con tomate y frutas de la pasión

#### **Bodega:**

Vino Rioja de la casa

Agua de Fuente en Segures

Café

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

Precio por cubierto: 30 € (IVA incluido)

# Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Restaurante El Prigó

C/ Santa Ana, 33  
12513 CATÍ

Tel.: 964 40 90 33 - 637 869 104  
[www.elprigo.com](http://www.elprigo.com)

### MENÚ

#### Entrantes:

- Mantequilla trufada con tostaditas y caviar
- Milhojas de cecina con caviar y trufa
- Ensalada de queso de Catí trufado con tomate deshidratado y frutos secos
- Salteado de rebozuelos con foie y trufa
- Croquetas brie con senderuelas y trufa
- Queso probolone , jamon de pato y trufa
  
- Crema de almendra con pelotas trufadas

#### Segundo plato a elegir:

- Cochinillo asado tradicional con parmetier de trufa melanosporum
- Carrilera de ternera estofada con trufa
- Bacalao al pil pil de trufa

#### Postre:

- Frutas osmotizada con almíbar de moscatel y trufa
- Cuajada casera con miel de trufa melanosporum
  
- Café y repostería
  
- Vino de rioja crianza Cune, vino homenaje rosado de Navarra

**Precio por cubierto: 35 € (IVA incluido)**

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Restaurante Casa Carbo

C/ San Roque, s/n  
12513 CATÍ

Tel.: 964 40 90 37  
[www.restaurantes-casa-carbo.es.tl](http://www.restaurantes-casa-carbo.es.tl)

### MENÚ

#### Especialidades en tapas caseras trufadas

##### Aperitivo:

Quesos de Catí con virutas de trufa  
Espárragos trigueros con aceite de trufa  
Albondigas de carne con trufa negra  
Embutidos trufados

Pan tostado, all-i-oli, tomate

##### Primer Plato:

Olla de Catí

##### Segundo Plato:

Carrillera con trufa y Boletus

##### Postre:

Pudin de piña o Pudín de requesón trufado

Vinos de la Tierra, aguas o cerveza o refrescos

Notas: Precio especial niños

Precio por cubierto: 30 € (IVA incluido)

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Casa de Banys l'Avellà

C/ Santa Ana, s/n  
12513 CATÍ

Tel.: 964 76 50 51 - 964 40 90 33  
[www.banyslavella.com](http://www.banyslavella.com) - [info@banyslavella.com](mailto:info@banyslavella.com)

### MENÚ

#### Entrantes:

- Mantequilla trufada con tostaditas y caviar
- Milhojas de cecina con caviar y trufa
- Ensalada de queso de Catí trufado con tomate deshidratado y frutos secos
- Salteado de rebozuelos con foie y trufa
- Croquetas brie con senderuelas y trufa
- Queso probolone, jamon de pato y trufa
  
- Crema de almendra con pelotas trufadas

#### Segundo plato a elegir:

- Cochinillo asado tradicional con parmetier de trufa melanosporum
- Carrilera de ternera estofada con trufa
- Bacalao al pil pil de trufa

#### Postre:

- Frutas osmotizada con almíbar de moscatel y trufa
- Cuajada casera con miel de trufa melanosporum

Café y repostería

Vino de rioja crianza Cune, vino homenaje rosado de Navarra

**Precio por cubierto: 35 € (IVA incluido)**

# Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Restaurante La Carrasca

Crta. Torre d'en Besora-Culla, Km. 12  
12163 CULLA

Tel.: 964 76 21 76 - 649 334 891  
[www.lacarrascadeculla.com](http://www.lacarrascadeculla.com) - [telacarrasca@hotmail.es](mailto:telacarrasca@hotmail.es)

### MENÚ

Crujiente de queso trufado con ensalada verde, vinagreta de avellanas y mermelada de tomate

Crema de calabaza con sus pipas, láminas de trufa y teja de jamón

Rape alangostado con patatas confitadas en aceite de trufa

Cordero del maestrazgo guisado con salsa de almendras y virutas de trufa

Y de postre: "nos comemos la carrasca"

Vino de la tierra, agua de Benassal, café o infusiones de monte

**Notas:** Restaurante situado en una masía rodeado de naturaleza y a sólo 50 m de "la carrasca de Culla". Disponemos de tres comedores dónde poder disfrutar de la comida tranquilamente.

Abierto sábados, domingos y festivos. Para otros días consultar.  
Recomendamos reserva

**Precio por cubierto: 30 € (IVA incluido)**



# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## La Solaneta

C/ Doctor Agut, 20  
12163 CULLA

Tel.: 626 254 870 - 681 128 715  
[www.lasolaneta.es](http://www.lasolaneta.es) - [lasolaneta@hotmail.es](mailto:lasolaneta@hotmail.es)

### MENÚ

#### **Entrante del día.**

#### **Primeros a elegir:**

- Potaje trufado de garbanzos
- “Farinetes” con trufa
- Verdura salteada a la trufa

#### **Segundos a elegir:**

- Filete de ternera con salsa de verdura y setas, con ralladura de trufa
- Pollo al chilindrón trufado
- Bacalao con salsa de yema de huevo con chispas rojas y virutitas de trufa

#### **Postre:**

- Crema trufada de manzana u otros a elegir

#### **Notas:**

- Cocina casera. Puede consultar otras opciones, según disponibilidad.
- Disponemos de Menú Trufado los sábados y domingos.
- Utilizamos sólo trufa negra (*tuber melanosporum*).
- Ambiente agradable. Local con calefacción.

**Precio por cubierto: 23 € (IVA incluido), (no incluye bebida, cafés o licores)**

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Mesón La Setena

Avda. Mártires, 9  
12163 CULLA

Tel.: 964 44 63 88 - 653 862 915

### MENÚ

Alcachofas trufadas

Revuelto setas y trufa

Huevos rotos trufados

Muslos de pollo rellenos de trufa y foie

Conejo relleno trufado

Notas:

Grupos reducidos. Máximo 40 personas.

Menú niños.

Reservar mesa.

**Precio por cubierto: 25 € (IVA incluido)**

# Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Mas El Cuquello-Hotel Rural\*\*\*

Crta. Ibarsos-Culla, Km. 1  
(a 1 km. de Els Ibarsos) 12163 CULLA

Tel.: 964 76 25 01  
[www.maselcuquello.com](http://www.maselcuquello.com) - [info@maselcuquello.com](mailto:info@maselcuquello.com)

### MENÚ

Huevos de Codorniz Trufados con Patatas Confitadas

Hojaldre de Puerro con Foie y Trufa Negra

Alcachofas Salteadas en aceite de Trufa y Virutas de Ibérico

Costillas de Cordero rellenas de Setas y Trufa

Helado de Chocolate con Trufa y frutos del bosque

### Bodega:

Vino de la provincia de Castellón

Agua, cerveza, refrescos y café

### Notas:

El menú degustación se servirá en cenas (viernes, sábado) y comidas (sábado, domingo).

Parking, jardines y terraza.

**Precio por cubierto: 35 € (IVA incluido)**

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Bares

Estos bares servirán tapas con la trufa como ingrediente durante los almuerzos del fin de semana.

### **Bar Pedro**

C/ La Font, 19  
12140 ALBOCASSER  
Tel.: 964 428 052  
*Almuerzos y tapas variadas con trufa*

### **Bar Eladio**

Pza. Gaspar Fuster, 11  
12140 ALBOCASSER  
Tel.: 964 42 81 34 - 669 055 790  
*Tapas variadas con trufa*

### **Bar Borcho**

C/ Mayor, 4  
12513 CATÍ  
Tel.: 964 40 90 11  
*Huevos fritos trufados y longanizas trufadas; conejo trufado y embutidos trufados.*

### **Restaurante Mas-Sol**

Posada del Sol, s/n  
12140 ALBOCASSER  
Tel.: 964 42 80 85 – 964 76 10 32  
*Tapas y carnes elaboradas con trufa.*

El lugar ideal para tapear, conocer el municipio y después comer en alguno de los restaurantes.

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Comercios

Estos comercios colaboran con las I Jornadas Gastronómicas de la Trufa, poniendo a disposición de los visitantes durante las jornadas productos elaborados con trufa.

### **Carns Ismael**

C/ La Font, 2  
12140 ALBOCASSER  
Tel.: 964 42 80 12

*Embutido fresco, curado y cocido con trufa.*

### **Carnicería Gonzalo**

C/ Mayor, 21  
12140 ALBOCASSER  
Tel.: 964 428 059 - 686 774 250

*Productos trufados*

### **Panadería Vidal**

C/ Major, 29  
12140 ALBOCASSER  
Tel.: 964 42 81 97

*Cocas saladas elaboradas a base de trufa.*

### **Rebost de Llops**

Avda. Jaume I, baix 2  
12140 ALBOCASSER  
Tel.: 646 589 163

*Productos agroalimentarios de la zona, trufas en su jugo, en aceite, laminadas, en cognac; aceite y aceto trufado; queso trufado.*

### **Carnicería Roca**

C/ San Roque, 27  
12513 CATÍ  
Tel.: 964 40 90 86

*Embutidos y productos cárnicos con trufa. Comercio de Excelencia y Productos Artesanos (marca).*

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Comercios

### **Carnicería Adell**

C/ Larga, 62  
12513 CATÍ  
Tel.: 964 40 90 89  
*Embutidos y productos cárnicos con trufa*

### **Turrone y Mazapanes Blasco de Cati**

C/ Campo de fútbol, 4  
12513 CATÍ  
Tel.: 964 40 91 17  
[www.camaracastellon.com/bcati](http://www.camaracastellon.com/bcati) - [jbpcati@yahoo.es](mailto:jbpcati@yahoo.es)  
*Turrone y mazapanes que incorporan la trufa.*

### **Quesos de Cati**

C/ Hospital, s/n  
12513 CATÍ  
Tel.: 964 40 90 92  
[www.quesosdecati.com](http://www.quesosdecati.com) - [info@quesosdecati.com](mailto:info@quesosdecati.com)  
*Quesos artesanos de oveja trufados.*

### **Forn de Rosa Elvira**

Avda. Mártires, 20  
12613 CULLA  
Tel.: 964 44 63 65  
*Panadería con productos dulces y salados elaborados con trufa.*

### **Supermercat Puig**

C/ Recaredo García, 14  
12613 CULLA  
Tel.: 964 44 61 39  
*Venta trufa fresca.*

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa

# I Jornadas Gastronómicas de la Trufa

## Información

### **Tourist Info Albocàsser**

Carretera CV-15, La Pobla Tornesa-Vilafranca, Km. 32  
Ermitori de Sant Pau, Albocàsser  
Teléfono: 964 428 127 - Fax: 964 428 359  
Web: [www.albocasser.es](http://www.albocasser.es)  
E-mail: [albocasser@touristinfo.net](mailto:albocasser@touristinfo.net)

### **Tourist Info Benassal**

La Mola nº 2  
12160 Benassal  
Teléfono: 964 442 004 - Fax: 964 431 411  
Web: [www.benassal.es](http://www.benassal.es)  
E-mail: [benassal@touristinfo.net](mailto:benassal@touristinfo.net)

### **Tourist Info Cati**

C/ Llarguer nº 68  
12513 Cati  
Teléfono: 964 409 015 - Fax: 964 409 154  
Web: [www.cati.es](http://www.cati.es)  
E-mail: [cati@touristinfo.net](mailto:cati@touristinfo.net)

### **Ajuntament de Culla**

C/ Recaredo García, 20  
12163 Culla  
Teléfono: 964 446 325 - Fax: 964 446 337  
Web: [www.culla.es](http://www.culla.es)  
E-mail: [infoculla@culla.es](mailto:infoculla@culla.es)

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa



[www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com)

I Jornadas  
Gastronómicas  
de la trufa