



I Jornadas Gastronómicas Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012

más información:
www.turismodecastellon.com



Castellón
MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

ANDRÉS MARTÍNEZ

Vicepresidente Segundo
Diputado de Turismo
Diputación Provincial de Castellón

JOSÉ PONS

Diputado de Turismo de Interior
Diputación Provincial de Castellón

SALUDA

La Provincia de Castellón presenta su rico patrimonio gastronómico como uno de los productos más interesantes de la oferta turística provincial.

Con la realización de las “I Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino”, doce municipios del interior de la provincia y cincuenta restaurantes, presentan numerosos platos y recetas, en las que son parte fundamental la tradición gastronómica de los mismos basada en estos elementos tan importantes dentro de la gastronomía mediterránea.

Las carnes de cordero, tan especiales en esta zona, el estupendo aceite de oliva que en ella se produce, los vinos, que cuentan también con una larga tradición en estos municipios, así como la almendra cosechada en estas tierras conforman la base sobre la que se sostienen estas jornadas que estamos seguros harán las delicias de los aficionados a la buena mesa.

Estas “I Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino” tendrán lugar los fines de semana a partir del 13 de abril y continuarán hasta el 13 de mayo en los municipios de Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloch, Cabanes, La Pobla Tornesa, Les Useres, Sant Joan de Moró, Serra d'en Galcerán, Vall d'Alba, Vilanova d'Alcolea, Vilafamés y Vistabella del Maestrat.

I Jornadas Gastronómicas Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012

Además de degustar la buena gastronomía que ofrecen estas jornadas, las mismas ofrecen la oportunidad de conocer el rico patrimonio histórico y natural de estos municipios, pasear por sus calles, realizar compras de productos típicos de los mismos e imbuirse del ambiente acogedor de los mismos.

Desde aquí les animamos a conocer y participar en las “I Jornadas Gastronómicas de las Carnes, Aceite y Vino”, con el deseo de que disfruten plenamente de los buenos menús que los profesionales de la restauración han preparado para que todos los comensales vuelvan a su hogar con el grato recuerdo de la buena gastronomía que estos municipios de la provincia de Castellón ofrecen.

BAR RESTAURANTE ELIAS

Plaça Major, 34 - 12132 Atzeneta del Maestrat

Tel. 964 37 00 11

MENÚ

ENTRANTES

Tabla de embutidos de la zona y quesos de oveja
Revuelto de setas con jamón
Crujiente de manitas de cerdo con alcachofas

SEGUNDO PLATO A LA BRASA (A ELEGIR)

Parrillada de carne (chuletas de cordero con embutidos artesanos)
Chuletas de cabritillo empanadas
Conejo a la brasa con ajoceite
Secreto de cerdo a la brasa

POSTRE

Flan de almendras con helado de caramelo

Cafés i dulces artesanos de Atzeneta

Bodega: Temps (Mas de Rander, crianza), Clos de Esgarracordes (Roure)

Precio por persona: 19 € (IVA incluido)

RESTAURANTE ROURES

Ctra. Vistabella, 13 - 12132 Atzeneta del Maestrat

Tel. 964 37 00 83

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Potaje de cardos con garbanzos

Tombet de cordero con patata de Vistabella

Surtido de embutidos y quesos de la zona

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de carne y embutidos

Suprema de cordero al horno

Conejo guisado con "rovellons"

POSTRE

Cuajada de "Els Masets"

Flan de huevo casero

(Gran surtido de postres caseros)

Bodega: Vino de l'Alcalatén

Agua de Benasal

Precio por persona: 16,5 € (IVA Incluido)

Salón para 40 comensales.

RESTAURANTE CASA RAMÓN

Avda. Castellón, 74 - 12132 Atzeneta del Maestrat

Tel. 964 37 03 12

www.restaurantcasaramon.com

restaurantcasaramon@hotmail.com

MENÚ

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Jamón de Vistabella con embutidos de Atzeneta

Crujiente de morcilla de pueblo

Revuelto de setas de bosque

Tortilla de arroz al estilo de Atzeneta

Olleta de garbanzos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero del maestrazgo a la brasa

Rabo de toro en salsa con marceras (*Hygrophorus marzuolus*)

Tombet del Maestrat con caracoles de montaña

POSTRE (A ELEGIR)

Tortà de almendra marcona con crema pastelera

Fabiola

Helado de pie azul (*Lepista nuda*) con "melcotxa"

Vino tinto Alcalatén Useras

Agua de Benasal

Precio por persona: 20 € (IVA incluido)

Salón climatizado gran capacidad. Bodas, banquetes, grupos, etc.

Menús para niños con hinchable gratuito.

Almuerzos populares, típica picaeta, a 6.50 € con bebida y carajillo incluidos.

EL MANGRANAR

Masia El Mangranar, s/n. - Ctra. Xodos, Km 3.4

12132 Atzeneta del Maestrat

Tels. 619 80 09 21 - 964 76 68 31

info@elmangranar.com

ENTRANTES

- Ensalada de la casa
- Croquetas caseras
- Morcillas con miel
- Revuelto de setas y espárragos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Conejo a la brasa
- Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa
- Parrillada de cerdo
- Rabo de toro
- Lenguado a la plancha
- Hojaldre relleno de salsa de verduritas y lagostinos

POSTRE

Surtido de postres

Bodega: Arrels de Bocoï

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 6 € (IVA Incluido)

CA FELIPO RESTAURANT

C/ Portellàs, 2 - 12134 Benafigos

Tels. 964 37 03 61 - 620 98 08 03

www.ruralmaestrat.com | info@ruralmaestrat.com

APERITIVO

Selección de patés de aceituna del terreno caseros y chupito de consomé (detalle de la casa)

ENTRANTES

Cecina de jabalí de Benafigos acompañada de quesos curados de oveja y cabra

PRIMERO

Fideos fritos con selección de robellones de la Lloma de Benafigos y jamón

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Costillar al horno a la miel de romero de la comarca Secreto de ibérico a la brasa con patatas de pueblo Parrillada con carne de cordero y embutidos de la zona

POSTRE

Pastel de avellana

Vino: Vi Eixarmet de Vilafamés

Precio por persona: 17 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 7 € (IVA Incluido)

Lugar ideal para disfrutar de una oferta conjunta de alojamiento rural en "Sol de Pico Apartament Rural" y "Mas dels Albis - Turisme Rural"
Se ruega reservar mesas con anticipación

BRASERÍA LA BODEGETTA

C/. Libertat, 20 - 12181 Benlloch

Tel. 964 33 98 47 - 686 22 43 08

MENÚ

PRIMER PLATO (3 ENTRANTES A ELEGIR)

Revuelto de setas variadas
Pimientos rellenos de perdiz
Croquetas caseras de pollo
Revuelto de morcilla con ajos tiernos
Ensalada de tomate con quesos variados
Champiñones con miel al horno

SEGUNDO PLATO A LA BRASA (A ELEGIR)

Conejo con ajoaceite
Entrecot de buey
Churrasco de potro
Secreto de cerdo ibérico
Chuletitas de cabritillo

POSTRE

Postre casero

Bebidas, agua y refrescos

Bodega:

Vino Bamus "Benlloch" y Mas de Rander "Benlloch"

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

BAR RESTAURANTE L'HOSTAL

C/ Ramón y Cajal, 1 - 12180 Cabanes

Tels. 964 33 10 80 - 636 17 26 87

jcondesoto@gmail.com

MENÚ

ENTRANTES

Pan tostado con tomate y ajoaceite

Ensalada

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla

Habas al tombet

Berenjena rellena de marisco

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero

Manitas de cerdo

Bacalao guisado a la sidra

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Manzana horno

Cuajada

Flanes

Vino de la zona, agua, refrescos y café

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

Precio medio menú: 10 € (IVA Incluido)

Posada antigua restaurada recientemente. Imprescindible reserva.
Posibilidad menú niños.

HOSTAL RESTAURANTE EL RACO DE NAVARRETE

Avda. España, 1 - Pol. Ind. Pont de Cabanes

Tel. 964 33 20 60 - 12180 Cabanes

elracodenavarrete@gmail.com

ENTRANTES

Ensalada templada con frutos secos y cabrales

Embutidos del Maestrazgo

Tostadas con tomate

Cazuela de mejillones a la marinera

Huevos rotos con jamón

Croquetas bechamel

CARNES A LA BRASA (A ELEGIR)

Secreto de cerdo ibérico

Chuletas de cordero

Conejo a la brasa y all i oli gratinado

Muslo de pollo

Entrecotte de ternera

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Vino de la Tierra Crianza

Refrescos, café y degustación de Turrónes San Luis

Precio por persona: 22 € (IVA Incluido)

Salón apto para 400 comensales. Sala reservada con capacidad para 100 personas habilitada para grupos, posibilidad de música o baile para después del evento. Wi-fi gratis y menú niños los domingos. Disponemos de terraza, hinchable para los niños y habitaciones para pernoctar.

RESTAURANTE CASA CARMEN

C/ Calvari, 36 - 12180 Cabanes

Tel. 964 33 21 16

MENÚ

ENTRANTES

Jamón, cecina y queso de Catí

Mojama con escalibada

“Torraeta” de anchoas

Morro de cerdo picante

Pan con tomate i ajoaceite

PLATO PRINCIPAL

Conejo a la brasa con ajoaceite

Chuletas de cordero

Secreto a la brasa

Combinado de embutidos de Rosell a la brasa

Entrecot

Costilla de cerdo o ternera

POSTRE

Flan casero de almendra, huevo o chocolate

Coca moca

Café, “figues albardaes i moscatell”

Vins de la Terra de Castelló: MAESTRAZGO

(Roure Selecció 2007)

Precio por persona: 20 € (IVA incluido)

Capacidad para 100 comensales, terraza y aparcamiento privado. Especialidad en carnes a la brasa. Sábados y domingos abierto, viernes noche servicio bajo reservas.

RESTAURANTE MAS DE GAIDÓ

C/ Fray Gabriel Ripollés, 2 - 12180 Cabanes

Tel. 964 33 15 25

restaurantegaido@hotmail.com

MENÚ

ENTRANTES

Croquetas de cocido con almendras

Crujiente de morcilla con manzana

Timbal de pimientos a la brasa con sardina de bota
y huevo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Taco de atún con vinagreta de cítricos

Manitas de cerdo a la brasa

½ Perdiz en escabeche

POSTRE

Tarta de naranja con chocolate

Bodega: Vinos de la tierra de Castellón

Agua de Benasal

Café o infusión

Precio por persona 30 € (IVA Incluido)

Local para 40 comensales

RESTAURANTE BAR TONI

C/ Calvari, 2 - 12180 Cabanes

Tels. 964 33 10 26 - 655 82 61 81

tonieldelbar@hotmail.com

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada con queso de Catí y vinagreta de mostaza
Jamón, queso y cecina con almendras fritas
Pan con tomate i all i oli

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Confit de pato con frutos secos
Codornices escabechadas
Manitas de cerdo
Bacalao confitado con miel
Lenguado a la almendra

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Coca moca
Tiramisú
Flanes variados
Peras al vino

Vino tinto "O Macabeo de la Tierra"
Refrescos, cerveza o café

Precio por persona: 18 € (IVA incluido)

Salón para grupos no muy numerosos en primera planta y abajo cafetería.

LA FONT SECA

C/ Vilafamés, s/n. - 12191 La Pobla Tornesa
Tels. 964 33 80 65 - 696 53 51 25 - 686 75 66 43
lafontsecarestaurant@hotmail.com

MENÚ

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Ensalada de perdigones escabechadas y queso de Catí
Canelones de cordero del Maestrazgo
Olla de garbanzos
Revuelto de espárragos trigueros, ajos tiernos y setas
Sopa de verduras con caldo de pollo de corral
Corazones de alcachofa y jamón de Benasal

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Estofado de jabalí de La Pobla Tornesa
Costillas braseadas a la miel
Tombet de cordero del Maestrazgo
Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa
Pato de corral a la naranja
Conejo a la brasa con all i oli

POSTRE (A ELEGIR)

Tarta de manzana
Mousse de naranja
Cuajada con miel
Flan de almendra marcona
Buñuelos de calabaza con helado de nueces

Precio por persona 18,5 € (IVA Incluido)

RESTAURANTE MAS DE PICANDO

Tel. 964 76 03 18 - 12118 Les Useres

www.restaurantepicando.com

MENÚ

ENTRANTES (A ELEGIR)

Pa de poble a la brasa con tomate y ajoaceite
Jamón y queso de Benasal

Revuelto de setas y espárragos trigueros

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de Les Useres
Crema de almendra

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de cordero de Les Useres
Chuletas de cordero a la brasa con guarnición

POSTRE (A ELEGIR)

Almendras garrapiñadas caseras
Flan de huevo y almendras
Cuajada casera

Vinos de Les Useres, agua y café

Precio por persona: 27 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 12 € (IVA Incluido)

RESTAURANTE Y ALOJAMIENTO RURAL CAU BLANCH

Les Crevades, 13 - 12118 Les Useres

Tel. 697 45 49 66

www.caublanch.com | cau.blanch@yahoo.fr

MENÚ

Pan de Les Useres con tomate, all i oli y crema de aceitunas verdes

ENTRANTES (A ELEGIR)

Ensalada de perdiz escabechada con queso de cabra gratinado

Parrillada de verduras

Plato de quesos de Castellón con taquitos de membrillo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Paletilla de cordero del Maestrazgo asado al horno como lo hacían nuestras abuelas

Magret de pato a la barbacoa con salsa a la naranja de Castellón

Parrillada de carnes y embutidos de la zona

POSTRE (A ELEGIR)

Cuajada de Castellón con miel de Benlloch

Helado de turrón de Atzeneta

Bodega: Vino tinto de Vilafamés, Vino blanco o rosado Alcalatén, Bodega Useras

Agua de Benasal

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 12 € (IVA Incluido)

Salón para 80 personas. Restaurante y Alojamiento Rural. Parking para autobuses.
Todas nuestras recetas están elaboradas con nuestro propio aceite de oliva extra virgen que proviene de olivos centenarios.

BAR - RESTAURANTE CA'L MISTERO

C/ Camí Real, 89 - 12118 Les Useres

Tel. 657 08 90 94

MENÚ

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de Les Useres

Arroz de "Els Pelegrins" (Por encargo)

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de Les Useres (Por encargo)

Parrillada de carne y embutido

POSTRE (A ELEGIR)

Fruta de temporada

Postre casero

Bodega:

Vino de la bodega de Les Useres

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Comedor estilo rústico con capacidad para 20 personas.

MAS DE PIQUERES RESTAURANTE

Avda. Mas del Pi, s/n. - Urb Mas de Piqueres

12130 Sant Joan de Moró

Tel. 964 70 67 45

www.masdepiques.es

MENÚ

ENTRANTES

Tostas con pimiento, berenjena y queso fresco

Pimientos rellenos de morcilla y calabacín

Salteado de hongos con alcachofas

Choricitos a la sidra

Caracoles con salsa

Timbal de patata, jabalí, perdiz y codorniz

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Olla con manitas de cerdo, cardos, morcillas y garbanzos

Chuletas de cordero a la brasa

Conejo con caracoles y robellones

Rabo de toro caramelizado con cebolla y pera y aromatizado con frambuesa

POSTRE (A ELEGIR)

Bavarois de almendra

Creppe de naranja con chocolate

Café, agua de Benassal

Vino tinto Mas de Rander

Precio por persona: 22,5 € (IVA incluido)

Restaurante situado en plena naturaleza.

LA TABERNA DE TONI

C/ Músico Sanchis, 44 - 12130 Sant Joan de Moró

Tels. 964 70 13 51 - 636 62 58 41

ENTRANTES

Jamón del Alto Maestrazgo y queso de Catí
Caracoles en salsa de almendra
Habitas tiernas de la huerta con panceta serrana

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Entrecot de Ternera de la Vilanova
Chuletas de Cordero en salsa de aceites de olivas milenarias y almendras del Maestrazgo

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Tiramisú
Tarta de queso
Tarta de almendras

Bodega vino de las Useras
Agua, refrescos
Café, copa, infusión

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Menú infantil.

MESÓN LOS ARCOS

C/ Borriol, 5 - 12130 Sant Joan de Moró

Tel. 964 32 80 40

sllansola@gmail.com

MENÚ

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Ensalada variada con aceite de la Cooperativa de San Juan de Moró

Entremeses con queso de Benassal

Olla de San Juan de Moró

Paella a la leña, arroz negro o arroz de bogavante por encargo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de embutido casero de la Carnicería M^a

Dolores de San Juan de Moró a la brasa

Chuletas de cordero del Maestrazgo a la brasa

Conejo a la brasa

Muslo de pollo a la brasa

Bacalao al horno

Parrillada de pescado

POSTRE

Postre casero a elegir o fruta del tiempo

Pan de pueblo hecho de forma tradicional de San Juan de Moró

Vino de la bodega de Les Useres, agua, refrescos

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 6 € (IVA Incluido)

RESTAURANTE GALLEGO II

C/ Santa Teresa (esquina Padre Vicente)

12130 Sant Joan de Moró

Tels. 964 32 84 32 - 606 56 44 90

MENÚ

ENTRANTES

Virutas de jamón y queso

Escalibada

Champiñones salteados

Ensalada de la casa rociada con aceite virgen de la zona

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cabritillo o de cordero de la zona

Chuletitas de conejo de corral

Chuletas de pavo a la brasa

Combinado de carnes con embutidos de Villahermosa

POSTRE (A ELEGIR)

Postres caseros

Vinos del terreno, refrescos

Cafés o carajillos típicos

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Salón climatizado. Capacidad para 250 comensales, para todo tipo de celebraciones.

MESÓN RTE. LES FORQUES

Avda. Maestrazgo, 15 - 12130 Sant Joan de Moró

Tels. 964 32 83 18 - 655 51 42 16

ENTRANTES (A ELEGIR)

Ensalada especial de la casa (canónigos, rúcula, lechuga, frutos secos, tomates cherry, queso fresco, con vinagre balsámico)

Alcachofas al horno con sorpresa de jamón, aderezadas con aceite de la Coop. Agrícola de San Juan de Moró

Habas al tombet con panceta y morcilla

“Olleta” de Moró

Caracoles en salsa

Callo de Moró

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Manitas de cerdo con salsa del “Pla de Lluch”

Carrillada al horno con salsa de verduras y aroma de tomillo y romero

Conejo braseado al “all i oli” casero

Bacalao frito con escalibada de la huerta del “Más de Flors”

Rollito de pescado relleno con papas a lo pobre

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Milhojas de nata y fresas

Brazo de gitano

Flan de tres chocolates

Flan de queso

Vino de pueblo, refrescos y café (especialidad en carajillos y “cremaets” del terreno)

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Aforo limitado a 50 personas. Posibilidad de elegir a la carta, o cualquier otra cosa, en el caso de no querer el menú.

TABERNA PRADES

C/ Useres, 4 - 12130 Sant Joan de Moró

Tel. 686 65 47 87

ENTRANTES

Mollejas, sepia croquetas caseras, jamón y queso

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas del Maestrat

Pechuga

Secreto

Merluza

Lenguado

POSTRE

Postre casero

Vino de Useres o refrescos

Café

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Salón climatizado. Terraza para fumadores.

RESTAURANTE LA TROBADA

12130 Sant Joan de Moró

Tel. 964 32 82 06

oliver.caracas@hotmail.com

MENÚ

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

- Ensalada de perdices
- Olla de cardo corredor
- Paella valenciana
- Langostinos con ajos tiernos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Carne de novia
- Escalibada con foie
- Solomillo con hojaldre y queso azul
- Bacalao con salsa a la moronera

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

- Mus de limón
- Peras al vino
- Manzanas al horno a la crema
- Tarta de 3 chocolates

Pan y vino autóctono

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Local de 110 m². Aforo de 70 personas. Tenemos menú de niños.

MESÓN EL BOSC

C/ Abadía, 8 - 12182 Sierra Engarcerán

Tel. 669 57 66 78

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Entremeses (embutidos y queso de la zona)
Sopa de Pastor (sopa de tortilla de arroz)
"Olleta"

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de Cordero a la Brasa
(acompañadas de guarnición y "all i oli")
Embutidos y panceta a la brasa
(acompañado de guarnición y "all i oli")
"Perol" (exquisita conserva de carne frita en aceite
de oliva que no solía faltar en las despensas de las
masías) con patatas y/o huevos revueltos
Conejo "El Bosc" (especialidad de la casa)

POSTRE

Cuajada
Frutos secos con miel
"Carquiñols" del horno de al lado (Forn Rafael) y
mistela
Tarta "El Bosc" (para los amantes del chocolate)

Ensalada, agua, vinos de la zona, refresco o cerveza
Café y licores de la zona

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Carne de alta calidad de Carnicería Adell de Catí.

RESTAURANTE ROSILDOS

Avda. Constitució, 23 - 12164 Rosildos

Tel. 964 70 68 49

www.restauranterosildos.es

ENTRANTES

Tabla de jamón
Ensalada de jabalí, perdiz y codorniz
Tostas de calabacín, espárragos y queso fresco
Conejo en escabeche con pimientos y berenjena
Piquillos rellenos de morcilla
Caracoles con salsa

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Olla con manitas de cerdo, cardos, morcillas y garbanzos
Chuletas de cordero a la brasa
Secreto a la brasa con alcachofas
Carrillera de cerdo con salsa de verduras

POSTRE (A ELEGIR)

Semi-frio de almendra
Helado de naranja con salsa de chocolate sobre tulipa de galleta
Tarta de flan de almendra

Café, agua de Benassal, vino tinto Mas de Randers

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

BAR RESTAURANTE EL ASADOR (Els Ibarsos)

Avda. Castellón, 58 - Sierra Engarcerán

Tels. 964 70 85 34 - 696 06 92 27

MENÚ

ENTRANTES

Ensalada

Tacos de jamón y queso (de Benassal)

Pan dels Ibarsos a la brasa con tomate y ajoaceite

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Chuletas a la brasa (cordero del Maestrat)

Parrillada de carne (pollo, panceta y embutidos locales)

POSTRE DEGUSTACIÓN (A ELEGIR)

Tarta de almendra

Tarta de queso

Tarta de cuajada

Requesón de Catí con miel de Cuatrovientos

Vino Barranc dels Sirers de Benlloch

Aguas minerales de Benassal

Precio por persona: 23 € (IVA incluido)

Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

RESTAURANTE HNOS. SALES

Av. Constitución, 41 - Tel. 964 70 67 21

12164 Los Rosildos - Sierra Engarcerán

www.restaurantesales.com

comercialrosildos@hotmail.com

ENTRANTES

Ensalada con virutas de perdiz en escabeche

Cochifrito

Caracoles con salsa de almendras

PRIMER PLATO

Olla o estofado de jabalí

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de cordero y embutidos de la zona a la brasa con "all i oli" de aceite de oliva virgen

Paletilla de cordero al horno

Entrecot de ternera del Maestrazgo

POSTRE

Cuajada de leche de oveja o postres de la casa

Surtido de repostería tradicional de almendra
"marcona"

Café y licor

Bodega: Vinos de la zona

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Plazas limitadas. Salón climatizado. Bodas, banquetes y comuniones.
Menús especiales para celíacos i vegetarianos.

RESTAURANTE BARREDA

Ctra. Castellón - Villafranca, s/n
12164 Los Rosildos - Sierra Engarcerán
Tel. 964 70 67 44
info@restaurantebarreda.com

ENTRANTES

Jamón, queso, cecina de la zona
Pan dels Ibarsos asado con tomate
Setas con queso al horno
Pimientos rellenos
Ensalada especial de la casa

PLATO PRINCIPAL A LA BRASA (A ELEGIR)

Chuletas de cordero
Churrasco
Entrecot
Solomillo
Emperador

POSTRE (A ELEGIR)

Flan de almendra
Tarta de queso de Benassal

Bodega: Vino Banús de Benlloch
Agua de Benassal

Precio por persona: 28 € (IVA incluido)

Menú especial para niños. Terraza

RESTAURANTE BERNARDO
12164 Los Rosildos - Sierra Engarcerán
Tels. 964 70 67 36 - 964 70 66 16
restaurantebernardo@hotmail.com

MENÚ

PRIMER PLATO

Olleta de la casa

SEGUNDO PLATO

Chuletas de cordero a la brasa con matanza de cerdo y guarnición

POSTRE

Cassoleta de la casa

Café y licores

Bodega: Vino Clos d'Esgarracordes (Les Useres)

Precio por persona: 18 € (IVA incluido)

Local climatizado, parking, zona de juegos para niños.
Nuestros productos son de la zona, siempre frescos y de primera calidad.

HOTEL RTE. L'ERMITA CASA RIPO

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

Tels. 964 76 67 47 - 610 24 56 99

ermita@casaripo.com

MENÚ

ENTRANTES

Pan de hogaza tostado con tomate

Caracoles del Mallol

Patatas rotas con picada

Ensalada de tomate y queso

Calamar Casa Ripo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero a la brasa

Combinado de carne a la brasa (chuletas, longaniza, chorizo y morcilla)

Entrecote a la brasa

POSTRE (A ELEGIR)

Tarta de la casa

Flan

Fruta

Vino y refrescos

Café

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Local ideal para celebraciones con aforo para 200 personas.

Menús para niños: consultar. Disponemos de habitaciones dobles, pudiendo concertar media pensión o pensión completa.

Oferta especial fin de semana: 2 personas habitación en media pensión 53 €

CA FERNANDO

C/ Diputació, 9 - 12194 Vall d'Alba

Tels. 660 21 85 61 - 964 33 01 28

barfernando@hotmail.es

ENTRANTES

Ensalada de queso de cabra con frutos secos y mermelada de tomate

Frito con revuelto al estilo Ca Fernando

Surtido de croquetas de setas, alcachofas, vegetales con queso

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Carrilleras estofadas con sinfonía de setas

Paletilla de cordero del Maestrazgo al horno con aromas de montaña

Lomos de bacalao gratinado con ajoaceite, salsa de piquillos y patata panadera

POSTRE (A ELEGIR)

Cuajada de turrón

Pudín de higos

Tarta de calabaza

Bodega: Vino Barranc de l'Infern (Benlloch)

Agua, Café y Licores

Precio por persona: 23 € (IVA incluido)

Local climatizado. Capacidad para 56 comensales. Lunes cerrado.

MAS BLANC CLUB DEPORTIVO HOTEL RESTAURANTE ITALIANO

Pol. Ind. Caseta Blanca, s/n. - 12194 Vall d'Alba

Tel. 964 32 40 00

www.masblancclub.com | masblancplus@gmail.com

ENTRANTES

Ensalada caprese con queso de Catí
Ensalada de almendras, pasas, queso de cabra,
tomate y canónigos

PRIMER PLATO

Spaghetti en salsa de olivas verdes y negras con
tomate y aceite Plà de l'Arc

SEGUNDO PLATO

Estofado de cordero en salsa de "aceto balsamico"
con patatas al horno con salsa de romero

POSTRE

Flambeado de fresas y plátano con sorbete de limón

Vinos de la comarca, agua de Benasal
Café, infusiones

Precio por persona: 22 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 12 € (IVA Incluido)

Amplio salón con aforo máx. 140 personas. Local para eventos, grupos y celebraciones.
Amplio aparcamiento y zona exterior de juegos para niños.
Dispones de hotel con habitaciones dobles y triples con baño.

RESTAURANTE CASA RURAL BARRANC DEL MINYÓ

Ctra Villafranca, Km. 13,5

Vall d'Alba (Partida Pelejana)

Tels. 964 76 02 32 - 616 79 02 72 - 630 67 79 51

Pan de los Ibarsos con tomate y aceite extra virgen de cosecha propia

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla del terreno

Canelones de ternera, magro de cerdo y pollo

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero de lechal a la brasa

Fricandó con carne de ternera de la Vilanova

POSTRE (A ELEGIR)

Pastisset del terreno

Figues Albardaes

Bodega

Clos d'Esgarracordes, roble 2008 (Medalla de Oro)

Precio por persona: 22 € (IVA Incluido)

Menú niños.

Cocina tradicional - cocina de la abuela. Casa rural con 6 habitaciones.

Recetas elaboradas con aceite de oliva extra virgen de la propia cosecha.

LA PELEJANETA

Ctra. CV-15 Km 13,200 - La Pelejaneta (Vall d'Alba)

Tel. 964 32 00 75

www.lapelejaneta.net | info@lapelejaneta.net

APERITIVO

Olla de La Pelejaneta

ENTRANTES

Selección de embutidos de la zona
"Esqueixada" de bacalao

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero lechal de La Pelejana al horno
Lomos de bacalao con pisto

POSTRE

Carpaccio de naranja con helado de vainilla
Cuajada de leche de oveja con miel

Pan d'Els Ibarsos, tomate y aceite de oliva virgen
Agua de Benasal
Magnanimus Serie d'Or vi d'autor
Café

Precio por persona: 28 € (IVA Incluido)

Ambiente rústico y acogedor.

Se recomienda reservar en www.lapelejaneta.net o 964 32 00 75

RESTAURANTE LA MASÍA

Ctra. La Pobla-Vilafranca, Km. 6 - Montalba

Tels. 964 32 00 84 - 606 98 46 17

www.restaurante-lamasia.com

restaurantelamasia@hotmail.com

Hogaza a la brasa con tomate y all i oli

PRIMER PLATO

En la comida: Olla de la Plana

En la cena: Croquetas de queso de cabra con
membrillo y confituras
Revuelto de morcilla con setas

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de Cordero a la Brasa

Pierna de Cordero al horno

Conejo a la Brasa

POSTRE (A ELEGIR)

Leche Frita

Torrijas con miel

Tarta de Almendra

Aguas, cervezas y refrescos

Vino Fernando Diago Señorío de Vilafamés

Precio por persona: 23 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Capacidad hasta 500 comensales, dos salones. Cocina tradicional, especialidad carnes a la brasa, la Paella a fuego de leña y postres caseros. Carta de vinos con cerca de 50 variedades.

POU DE BECA

ESPAI CULTURAL OBERT

Pou de Beca, s/n. - 12194 Vall d'Alba

Tel. 964 32 04 59

poudebeca@gmail.com

ENTRANTE

Ensalada mar y montaña

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Brocheta de pollo de corral a la vinagreta de tomillo
Timbal de patata, sardina de bota y tomate seco de
Cuarentena
Revuelto vegetal de primavera al azafrán puro de Jiloca

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero del Maestrazgo al horno
Conejo a la brasa con ajoaceite
Canelones de espinacas, piñones y pasas de Denia
con bechamel trufada
Plato de pescado lonja del Grao de Castellón

POSTRE

Repostería casera

Pan, café, agua y copa de vino de la tierra (Arrels,
Clos d'esgarracordes, Flor de Clotàs, Ull de Llebre,
La Mariana, Magnanimus, Quatre Vents, Temps)

Precio por persona: 26 € (IVA incluido)

Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Salón para grupos. Salón de exposiciones. Terraza exterior con espacio para los niños.
Cocina de proximidad con productos naturales.

RESTAURANT CAL PARADIS

Tel. 964 32 01 31 - Vall d'Alba

www.calparadis.es | info@calparadis.es

MENÚ

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tomate de penjar semiseco, sardina de bota y ajos a la brasa

Bocadillo de panceta con alioli y cebolleta

Gazpacho de poleo de nuestro monte, hierbas y verduras silvestres

Alcachofa y otras verduras a la brasa, al aroma de las hierbas de nuestro entorno

Semiesférico de la carne de la olleta, un velo de garbanzos y encurtidos

Pollo de campo guisado como antes y un puf de sus menudillos

POSTRE

Espuma de marcona, "gelée" de naranja sanguina y bizcocho

Bodega: Vinos IGP Castellón

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)

Moderno, acogedor. Restaurante recomendado en GUÍA MICHELIN 2012 de España y Portugal. Restaurante destacado con una R en la GUÍA REPSOL 2012. Restaurante destacado por D. Antonio Vergara como NOTABLE en el Anuario de la cocina de la CV 2012. Restaurante laureado con 1 LAUREL en el Almanaque gastronómico de la CV 2011-2012

CASA GERMÁN

C/ Mayor, 4 - 12193 La Barona (Vall d'Alba)

Tel. 964 32 04 88

MENÚ

ENTRANTES (A ELEGIR DOS)

Revuelto de setas
Tabla de ibéricos
Tombet
Manitas de cerdo
Callos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero o cerdo a la brasa
Pollo a la brasa
Conejo a la brasa
Ternasco
Carrillada
Rabo de toro

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Cuajada
Natillas
Tarta de queso
Pudín de fruta o almendra
Peras al vino

Bebida, café
Bodega Magnanimus y Clos d'Esgarracordes

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

Especialidad carnes a la brasa y embutidos de la zona.

CASA JULIÁN

Plaza La Aldea, 10 - 12193 La Barona (Vall d'Alba)

Tel. 964 32 01 65

julianlabarona@hotmail.com

ENTRANTES

Jamón con tomate y embutidos de la zona
Surtido de croquetas caseras con salsa boletus
Ensalada de bacalao y perdiz con vinagreta de
frutos secos
Pan dels Ibarsos con tomate

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletitas de cordero de lechal a la brasa
Cordero lechal al horno de leña
Tombet de cordero
Chulelitas de cabritillo fritas con ajos tiernos
Cabritillo al horno de leña a la miel

POSTRE

Surtido de postres caseros de la zona

Vinos de la zona Magnanimus Platino, Clos
d'Esgarracordes o Clotás

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Especialidad en chuletas de cordero a la brasa y cabritillo al horno a la miel.
Se ruega reserva previa.

CASA GERMÁN II

Ctra. La Pobla a Vilafames, 26, 1 - 12192 Vilafamés

Tel. 662 35 27 31

ENTRANTES (A ELEGIR DOS)

Revuelto de setas
Tabla de Ibéricos
Tombet
Manitas de cerdo
Callos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero o cerdo a la brasa
Pollo a la brasa
Conejo a la brasa
Ternasco
Carrillada
Rabo de toro

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Cuajada
Natillas
Tarta de queso
Pudín de fruta o almendra
Peras al vino

Bebida, café
Bodega Magnanimus y Clos d'Esgarracordes

Precio por persona: 15 € (IVA Incluido)

Especialidad carnes a la brasa y embutidos de la zona.

HOTEL EL JARDÍN VERTICAL

C/ Nou, 15 - 12192 Vilafamés

Tel. 964 32 99 38

www.eljardinvertical.com

casarural@eljardinvertical.com

MENÚ

ENTRANTES

Variado de ibéricos

Ensalada de marinados de atún y bacalao

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Arroz meloso de sepia y gambas, ajos tiernos y alcachofas

Tombet de cordero con alcachofas y frutos secos

POSTRE

Postre casero

Bebida incluida

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Comedor acogedor y romántico. Terraza al aire libre

RESTAURANTE L'ESPIGOL

Avda. Castellón, 10 - 12192 Vilafamés

Tel. 964 32 98 21

MENÚ

ENTRANTES CENTRO DE MESA

Ensalada de bonito con frutos secos y piña
Virutas de jamón y surtido de queso
Chipirones la plancha con salsa verde
Revuelto de morcilla de Burgos con ajos tiernos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Solomillo de cerdo a la brasa
Secreto ibérico
Churrasco
Conejo a la brasa
Bacalao gratinado al horno
Suprema de merluza al gusto
Lenguado relleno de gambas con salsa de setas
Lomo de atún

POSTRE

Gran variedad de repostería casera a elegir

Vino Bodega Mayo García
Cerveza, agua, refresco y café

Precio por persona: 20 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 10 € (IVA Incluido)

Gran variedad de carnes a la brasa. Arroces por encargo al gusto del cliente.
Menús variados para todos lo bolsillos.

HOTEL RTE. EL RULLO

HOTEL RURAL L'ANTIC PORTAL

C/ La Fuente, 2 y 6 - 12192 Vilafamés

Tels. 964 32 93 84 - 651 11 26 15

www.hotelvifames.com | recepcion@anticportal.com

MENÚ

ENTRANTES

Tabla de quesos variados (tiernos, curados, semi)
Tostas de patés de olivas del terreno con almendras
fritas caseras
Ensalada con verduras de nuestra huerta

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de la casa (plato típico de la casa)
Sopa de melón con loncha de jamón
Habitas de Vilafamés con morcilla del Rosario

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de jabalí
Solomillo de cerdo con patatas a lo pobre
Guisado de manitas de cerdo con salsa de manzana

POSTRE (A ELEGIR)

Postres caseros

Vinos de Vilafamés
Pan, café

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 8 € (IVA Incluido)

Local para 42 plazas.

RESTAURANTE TIVOLI

Avda. Barceló, 3 - 12192 Vilafamés

Tels. 964 32 92 00 - 677 52 17 16

restaurantetivoli@yahoo.es

ENTRANTES

Ensalada bañada con los mejores aceites de la tierra
Almendras

PRIMER PLATO

Olla del pueblo
Sopa de la abuela con tropezones

SEGUNDO PLATO

Embutidos del pueblo con guarnición de pisto
Lomo al vino con patatas panaderas

POSTRE

Flan casero
Tarta de la casa

Vino del pueblo
Café

Precio por persona: 13 € (IVA incluido)

Capacidad para 70 comensales. Chiki Park, para niños hasta 10 años.

MESÓN VILAFAMÉS

Plaza de la Fuente, 1 - 12192 Vilafamés

Tel. 964 33 50 05

mesonvillafames@gmail.com

MENÚ

ENTRANTES CENTRO DE MESA (mín. 2 pers.)

Ensalada de la casa

Plato jamón serrano, queso y embutidos

Revuelto

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Parrillada de carne a la brasa

Arroces por encargo

Bebida. Pan (Café y licores no van incluidos)

Precio por persona: 23,8 € (IVA incluido)

Local rústico.

Arroces por encargo (especialidad: arroz al horno dentro de la calabaza).

MESÓN SANT MIQUEL

Avda. Valencia, 15 - 12192 Vilafamés

Tel. 964 33 51 21

ENTRANTES

Setas con ajos tiernos
Ensalada perdiz

PRIMER PLATO

Olla de Vilafamés

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Tombet de Vilafamés (de cordero)
Confit con trufa
Chuletas a la brasa

POSTRE

Postres de la casa

Vinos de Vilafamés
Café y bebida

Precio por persona: 22 € (IVA incluido)
Menú especial niños: 13 € (IVA Incluido)

Local climatizado. Aforo para 60 personas. Acojedor con fuego de leña.
Menús, carta, menús concertados, empresa, fin de semana, con parque delante del local.
Carnes a la brasa, pescados, paellas.

ENTREPANS PAIMA

Plaza de la Fuente, 2 - 12192 Vilafamés

Tels. 695 12 16 27 - 651 38 77 81

ENTRANTES

Conejo con caracoles

Ensalada de la casa

Pollo rebozado

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero a la plancha

Lomo a la pimienta

Ternera al roquefort

POSTRE

Tarta de almendra

Bodega Mayo García de Vilafamés (Roure)

Bebida, café

Precio por persona: 12,5 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 7 € (IVA Incluido)

Tres salones, capacidad de 50 o 60 personas. Sala juegos niños.

BAR EL CRESOL

C/ d'Avall, 35 - Villanova de Alcolea

Tels. 699 86 01 64 - 615 81 29 99

ENTRANTES CENTRO MESA

Ensalada Cresol

Embutidos ibéricos con pan tostado a la brasa con
ajoaceite

Callos caseros

PLATO PRINCIPAL A LA BRASA

Chuleta cordero

Morcilla

Longaniza

Chorizo

Pieza de panceta

Alcachofas a la brasa

Patatas fritas

POSTRE CASERO (A ELEGIR)

Vino crianza y agua

Café y licor

Precio por persona: 18 € (IVA Incluido)

Local para 80 comensales diáfano, grupos o individuales. Lunes cerrado.

MESÓN BORRÁS

C/ Mayor, 3 - 12183 Vilanova d'Alcolea

Tel. 964 70 72 30

ENTRANTES

Ensalada de pollo con frutos secos
Hogaza de pueblo con all i oli y tomate casero

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Sopa mesón
Olla de cardos
Melón con jamón ibérico

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Solomillo de ternera al vino
Chuletas de cabritillo

POSTRE (A ELEGIR)

Tarta tiramisú
Flan de almendra

Vino tinto de la comarca de l'Alcalatén
Cafés

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)
Menú especial niños: 9 € (IVA Incluido)

ROSTIDOR L'ALFORÍ

Font de l'Alforí, s/n - 12135 Vistabella del Maestrat

Tel. 964 76 02 47

Menú de la trufa

ENTRANTES

Tostadas de trufa negra de cosecha propia
Ensalada de "fredolics" con trufa de verano

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

"Brou" casero con garbanzos y pelotas de carne a la trufa negra
Sopa trufada

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Cordero a la brasa con trufa negra
Entrecot, acompañado de huevo trufado, patata de Vistabella y hortalizas de temporada

POSTRE

Flan de huevo artesano con caramelo de trufa, estilo l'Alforí

Vino de Les Useres 12 meses en barrica de roble
Agua, refrescos y cerveza
Café, infusión, licores de trufa i el famoso "carajillet de la carrasca"

Precio por persona: 25 € (IVA Incluido)

Menú especial niños: 6 € (IVA Incluido)

Comedor de 40 plazas.

RESTAURANT EL DAU

Plaza de la Iglesia - 12135 Vistabella

Tels. 964 38 90 25 - 658 09 14 98

ENTRANTES

Jamón, queso, lomo embuchado y salchichón ibérico
Ensalada
Huevos rotos con trufa sobre patata de Vistabella
y jamón

PRIMER PLATO (A ELEGIR)

Olla de garbanzos
Sopa de la casa
Risotto de setas y foie
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

Chuletas de cordero a la brasa
Entrecote de ternera a la brasa
Churrasco de ternera a la brasa
Carrillera de cerdo con salsa de manzana

POSTRE (A ELEGIR)

Postres caseros

Vinos de la tierra de Castellón

Precio por persona: 20 € (IVA Incluido)

Todos nuestros platos son de elaboración casera.
Existe menú para niños. Consultar

I Jornadas
Gastronómicas
Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012

I Jornadas Gastronómicas Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012



ATZENETA DEL MAESTRAT

Situado en un valle bajo la vigilancia y puerta de entrada del macizo de Peñagolosa. Es llanura en general, pero rodeado de altas montañas. Se conservan restos de la primitiva muralla y de una torre, la población obedece a las trazas de una villa medieval.



BENAFIGOS

De relieve montañoso, con una altitud sobre 800 metros, el pueblo está situado en lo alto de un cerro llamado "El Tossalet", con magníficas vistas.

I Jornadas Gastronómicas

Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012



BENLLOCH

Perteneciente a la comarca de la Plana Alta, su superficie es ondulada con algunos llanos y cerros de poca elevación. Tuvo su origen en las alquerías musulmanas. El paisaje se mezcla con vegetación de matorrales y tierras de cultivos. Famoso por su fábrica de turrone.



CABANES

Localidad situada en la comarca de la Plana Alta sobre una colina, con terreno montañoso en el interior y plano hacia el litoral. Entre sus monumentos destacan el Arco Romano recuerdo de su nacimiento como villa romana en la vía Augusta. Su término se extiende hasta el mar pasando por el paraje de la ermita de Les Santes hasta su población marítima de Torre la Sal.

I Jornadas Gastronómicas

Carnes, aceite y vino

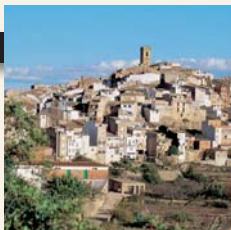
13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012



LA POBLA TORNESA

Municipio montañoso con un 70% del término de superficie forestal con numerosos pinares, encuadrado dentro del Paraje natural del Desert de les Palmes. Fue nudo de comunicaciones desde antiguo (Vía Augusta en época romana y Camino Real durante la Edad Media).



LES USERES

Pertenece a la comarca de L'Alcalatén y sus pintorescas calles van descendiendo hacia cotas más bajas creando una bella panorámica. El último viernes de abril salen los "Pelegrins de les Useres", romería de vieja tradición hacia el santuario de Sant Joan de Penyagolosa, que es seguida en silencio con una gran devoción.

I Jornadas Gastronómicas

Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012



SANT JOAN DE MORO

Situado en la comarca de la Plana Alta, en las inmediaciones del pantano de M^a Cristina. Esta población, que perteneció a Vilafamés, posee un buen número de masías diseminadas por su término municipal.



SIERRA ENGARCERÁN

Pertenece a la comarca de la Plana y constituye un auténtico mirador de La Plana, podemos divisar la mayor parte de las poblaciones de la comarca y hasta las Islas Columbretes en días despejados. El terreno es muy montañoso con multitud de opciones para excursiones.

I Jornadas Gastronómicas

Carnes, aceite y vino

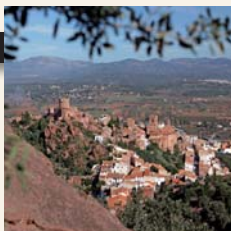
13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012



VALL D'ALBA

Un paisaje típicamente mediterráneo recibe al visitante de este municipio de la Plana Alta. Almendros, olivos y vides nos acompañan por todo el término municipal. Desde la ermita de San Cristóbal veremos un impresionante paisaje sobre el Pla de l'Arc, Desierto de las Palmas y Montes de Peñagolosa.



VILAFAMÉS

Vilafamés declarado Conjunto Histórico Artístico posee un casco urbano repleto de espléndidos rincones. Su castillo, el Museo de Arte Contemporáneo, el Barrio del Cuartijo, la "Roca Grossa", ... son sólo algunos de los lugares que no debemos perdernos en nuestra visita este bello municipio de la comarca del la Plana Alta.

I Jornadas Gastronómicas

Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012



VILANOVA D'ALCOLEA

Vilanova d'Alcolea, cuyo término municipal está atravesado por la antigua Vía Augusta, es conocida por sus fiestas dedicadas a San Antonio. Jinetes y monturas atraviesan las calles en llamas creando unas bellísimas estampas en esta sensacional fiesta que tiene lugar en el mes de enero.



VISTABELLA del Maestrazgo

En el término de Vistabella se sitúa el pico de Penyagolosa, el más alto de las tierras valencianas. Junto a él el ermitorio de Sant Joan es meta de ancestrales peregrinaciones. Pinares, fuentes, setas,... se unen al interesante casco urbano con una espléndida iglesia renacentista.



Castellón
MEDITERRÁNEO

MAPA TURÍSTICO DE CARRETERAS

- Nicheo de población
- Barrio, agregado
- Antipista-autovía
- Carretera del Estado
- Red básica carreteras de la Generalitat
- Carreteras de la Generalitat
- Carreteras de la Diputación
- Pistas y otros
- Pistas de la Diputación
- Vía para automóviles
- GR
- Ferrocarril

↙ Puerto deportivo

⌘ Faro

✈ Aeropuerto

⌘ Deportes náuticos

⌘ Parque acústico

☎ Pista

⌘ Casa

▲ Deportes de montaña

⌘ Golf

⌘ Paisaje Vista panorámica

⌘ Naturaleza Ecología

⌘ Oficina información turística

✂ Aeródromo Deportes aéreos

⌘ Pájaros

⌘ Hípica

⌘ Museo

⌘ Castillo

⌘ Monumento Edificio histórico

⌘ Bienes antiguos

⌘ Facilitación arqueológica

⌘ Parador

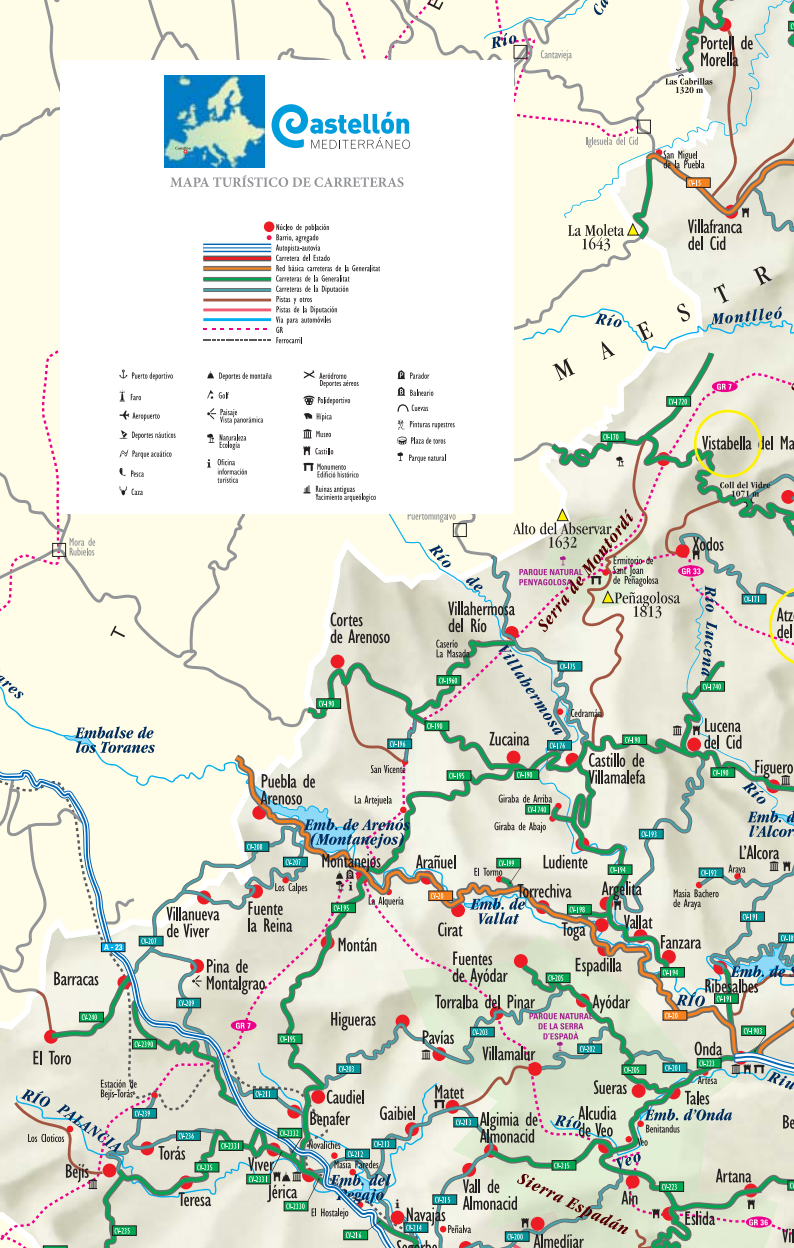
⌘ Bañadero

⌘ Cuevas

⌘ Pinturas rupestres

⌘ Plaza de toros

⌘ Parque natural





I Jornadas Gastronómicas Carnes, aceite y vino

13-14-15, 20-21-22, 27-28-29 abril
4-5-6, 11-12-13 mayo

2012

más información:
www.turismodecastellon.com



Castellón
MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO