

**X Mostra de la Trufa Negra
dels Port Maestrat
Se celebrarà en Catí
los días 14 - 15 de febrero**

IV Jornadas Gastronómicas de la Trufa - Alt Maestrat

**Albocàsser - Ares del Maestrat
Benassal - Catí - Culla - La Serratella**



Fines de semana del 16 de enero al 15 de marzo 2015



Saluda

Javier Moliner Gargallo

Presidente de la Excma. Diputación Provincial Castellón

La Diputación de Castellón apuesta por un valor seguro como es nuestra gastronomía, basada en productos de calidad y en la profesionalidad de nuestros restauradores, como un valor estratégico.

Tras el éxito obtenido en las diversas jornadas gastronómicas, es una satisfacción para mí invitarles a las IV Jornadas Gastronómicas de la Trufa que se van a celebrar durante los meses de enero, febrero y marzo en los municipios de Albocàsser, Ares del Maestre, Benassal, Catí, Culla y La Serratella.

Unas Jornadas ya consolidadas y que se presentan como una oportunidad extraordinaria de volver a disfrutar de los mejores platos basados en un producto en el que Castellón es referente mundial: la Trufa.

Es el momento también para recorrer las calles de estos municipios, descubrir su patrimonio histórico, comprar en los numerosos establecimientos, caminar por su entorno natural y finalmente relajarse en el ambiente acogedor de los restaurantes que participan en las Jornadas.

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

Buen provecho !



Índice

Restaurantes:

Mesón Pele
Rte. La Perdigana
Casa Sonia
Mesón el Coll
Hotel Rte. La Castellana
Hotel La Piqueta
Rte. Novella Benassal
Casa Carbó (El Tubo)
Casa de Banys L'Avellà
Rte. El Prigó
Hotel Mas El Cuquello
Rte. La Solaneta
Mesón La Setena
Rte. La Carrasca
Rte. Els Perxes

Comercios:

Carnicería Gonzalo
Demetrio Trufa de
Benassal
Pastelería Moliner
Industrias Cárnicas
Fabregat, S.L.
Forn de Rosa Elvira
Carnisseria Bellés
Supermercat Puig

Albocàsser

INFORMACIÓN:

Tel. 964 428 001

www.albocasser.es



Tourist Info Albocàsser

Carretera CV-15

La Pobla Tornesa-Vilafranca, Km. 32

Ermitori de Sant Pau, Albocàsser

Tel. 964 428 127

Fax: 964 428 359

Web: www.albocasser.es

E-mail: albocasser@touristinfo.net

El 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.

Ares del Maestrat

INFORMACIÓN:

Tel. 964 443 064

www.aresdelmaestrat.es



Tourist Info Ares del Maestrat

Plaza de la Iglesia 1

12165 Ares del Maestrat

Tel. 964 443 064

Fax: 964 443 064

Web: www.aresdelmaestrat.es

E-mail: info@aresdelmaestrat.es

Ares del Maestrat sorprende al viajero por la ubicación, casi imposible, de su hermoso casco urbano medieval con casonas, portales, lienzos de murallas y los restos de un importante castillo desde donde Jaime I inició la conquista de Valencia.

Lugares mágicos son la Plaza Mayor y sus porches, la Iglesia Parroquial de la Asunción, la antigua Lonja y como no el Castillo y la Cueva, convertida en sala de exposiciones.

El término de Ares ha sido un enclave habitado desde hace miles de años, ya en la prehistoria nuestros antepasados nos dejaron un magnífico legado en los barrancos del término, llenos de pinturas rupestres. Especial mención merecen las de la Cueva Remigia en el Barranco de la Gasulla, considerada la Capilla Sixtina del Neolítico. Estas pinturas fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

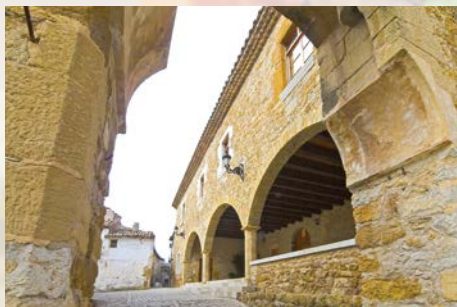
Benassal

INFORMACIÓN:

Tel. 964 44 20 04

benassal@touristinfo.net

www.benassal.es



Tourist Info Benassal

La Mola, 2

12160 Benassal

Tel. 964 442 004

Fax: 964 431 411

Web: www.benassal.es

E-mail: benassal@touristinfo.net

Benassal está situado en la zona central de la comarca del Alt Maestrat. Se encuentra a unos 821 metros de altura, 1276 habitantes. Destaca la gran cantidad de recursos naturales y culturales existentes en el municipio. Su principal núcleo turístico es la Font d'en Segures donde se concentra la mayoría de plazas y alojamientos hoteleros. En el ámbito cultural encontramos en la población el Museo arqueológico del Maestrazgo, la Iglesia Parroquial del s.XVIII, las Murallas del s.XIII y sus tres Torres y como principal recurso natural del municipio y muy querido por sus vecinos el Rivet, Paraje Natural Municipal. Hay que hacer especial mención al Centro Termal "Balneario de Benassal", un Centro equipado con las últimas instalaciones y más modernas dentro del sector de balnearios. También es necesario resaltar El Rivet, paraje situado en la población de Benassal, muy cerca de la Fuente d'en Segures a 900 m de altitud. Este lugar muy estimado por los vecinos de Benassal. El Rivet, gracias a su riqueza natural y paisajística cuenta con dos figuras de protección: La Microrreserva de flora y fauna y la declaración de Paraje Natural Municipal.

Catí

INFORMACIÓN:

Tel. 964 409 081

www.cati.es



Tourist Info Catí

C/ Llarguer, 68

12513 Catí

Tel. 964 409 015

Fax: 964 409 154

Web: www.cati.es

E-mail: cati@touristinfo.net

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.

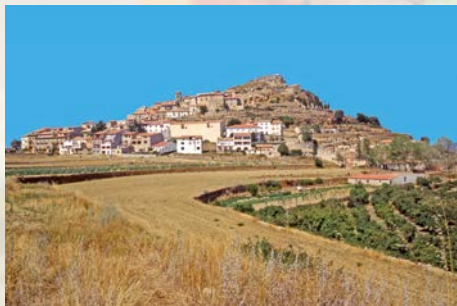
Culla

INFORMACIÓN:

Tel. 964 446 325

infoculla@culla.es

www.culla.es



Ajuntament de Culla

C/ Recaredo García, 20

12163 Culla

Tel. 964 446 325

Fax: 964 446 337

Web: www.culla.es

E-mail: infoculla@culla.es

Culla es una realidad turística donde se mezcla una parte importante de naturaleza, de impresionantes paisajes en el estado más puro y salvaje, junto con los vestigios aún latentes de épocas pasadas, propias de las civilizaciones que le aportaron su historia e identidad: prehistórica, musulmana, templaria...

Su casco antiguo fue declarado Conjunto de Interés Histórico-Artístico. Entre sus monumentos cabe destacar: la iglesia parroquial del Salvador (s.XVII), el Antiguo Hospital (s.XVII), la Porta Nova (s.XVII), la cárcel y mazmorras medievales, las torres y ruinas del castillo; así como otros rincones de singular belleza, tales como: el Perxet o el Terrat. Asimismo, cuenta un importante archivo Municipal y Parroquial perfectamente conservado, con documentos que poseen un gran valor histórico. Además, a tan sólo a 8 km. de la población se encuentra Victoria Esperanza, el Parc Miner del Maestrat. Un espacio privilegiado en el que conocer la antigua industria minera subterránea, recorrer sus galerías y saber cómo vivían y trabajaban aquellos hombres que dejaron este extraordinario legado. Culla ofrece el sosiego al que busca en ella el descanso, pero también gran variedad de actividades lúdicas y rutas para quien necesita de la aventura.

La Serratella

INFORMACIÓN:

Tel. 964 708 320

www.serratella.es

aedl@serratella.es



Ajuntament de La Serratella

Plaça Major, 1

12184 La Serratella

Tel. 964 708 320

Web: www.saratella.es

E-mail: aedl@serratella.es

El pequeño municipio de La Serratella, está rodeado de un paisaje mediterráneo típico del interior de Castellón, donde una agricultura de secano, con el almendro y el olivo como principales cultivos se une a una naturaleza montañosa.

En el siglo XVIII se construye la ermita de San Juan de Nepomuceno desde donde se divisa una buena panorámica de las tierras circundantes, ya que desde allí se puede ver por un lado, el mar, la costa con sus pueblos y las islas Columbretes y por otro Culla, Ares y Albocàsser.

En el casco urbano destaca la iglesia de San Miguel (ss. XVIII – XIX) y el antiguo horno medieval. La Font de la Figuera y la del Rotadó, pueden ser el destino de agradables excursiones.

Existen muestras de pinturas rupestres, Patrimonio de la Humanidad, en diferentes localizaciones del municipio, visitables acompañados de expertos.

Diferentes alojamientos rurales tanto en masías como en el casco antiguo ofrecen la posibilidad de disfrutar de uno de los municipios más auténticos del interior de Castellón.

Mesón Pele

C/ La Font, 1 - 12140 ALBOCÀSSER

Tels. 964 42 82 08 - 619 609 363

Menú

Para Empezar

Cecina y queso con aceite aromatizado

Ensalada gourmet con frutos secos y vinagreta de trufa

Primer Plato (a elegir)

Sopa de almendra con trufa

Olleta Maestrat trufada

Segundo Plato (a elegir)

Conejo con trufa y setas

Pescado variado con salsa de trufa

Postres (a elegir)

Cuajada de cabra y oveja con turrón y trufa

Flan de almendra trufada con yogurt de piña

Bebidas y cafés incluidos

Precio por cubierto: 20 € (IVA INCLUIDO)
sábados y domingos

ALBOCÀSSER

Rte. La Perdigana

Masia Sant Pau, s/n. - 12140 ALBOCÀSSER

Tel. 964 42 83 67

Menú

Menú degustación

Tosta de jamón ibérico con trufa y tomate de colgar

Huevo poche trufado con cremoso de patata a la trufa y gambas

Bacalao confitado con aceite de trufa y su arroz meloso

Cordero del maestrazgo trufado en cuscus de frutos secos

Panacotta de vainilla y trufa con helado de chocolate trufado y tierra de avellanas

Incluye bebida y cafe

Precio por cubierto: 30 € (IVA INCLUIDO)
se recomienda reserva

Menú

Entrantes

Carpaccio de cecina, queso parmesano y trufa

Bocaditos de cecina, uva y queso rociado en aceite de trufa

Langostinos trufados

Crep relleno de setas y trufa

Segundo (a elegir)

Entrecot acompañado de coulant de patata con corazón de setas y trufa

Cordero al horno con patatas a lo pobre y virutas de trufa

Bacalao gratinado con alioli y ralladura de trufa

Postre

Cuajada con miel y trufa

Requesón con trufa

Peras al vino con helado de trufa

Bebida, café y cava incluidos

Precio por cubierto: 30 € (IVA INCLUIDO)

menú infantil 10 € / cocina tradicional y casera

recomendamos reserva con antelación tel. 964 44 30 35

Mesón el Coll

Mas del Coll d'Ares, s/n - CV-15 a 1 km de Ares
12165 ARES DEL MAESTRAT
Tels. 964 44 30 88 - 617 424 973

Menú

Entrantes

Ensalada de Canónigos y rúcula con virutas de cecina y queso, piñones, brotes de alfalfa y vinagreta de avellanas trufada

Montadito de queso del Maestrat frito con mermelada de tomate trufada

Foie con cebolla caramelizada y trufa laminada

Huevo de codorniz trufado sobre lecho de bolo y patata

Segundo (a elegir)

Carrillera Ibérica a la reducción de PX trufada.

Cabritillo al horno trufado

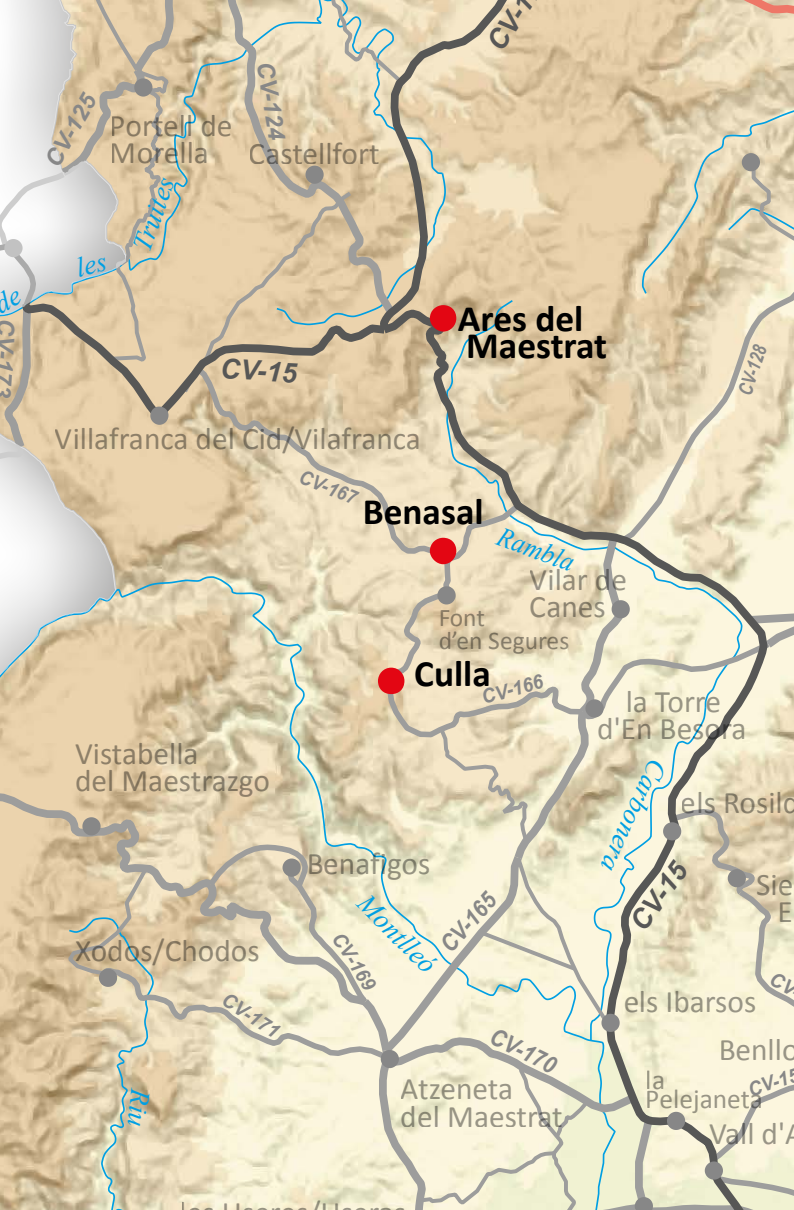
Postre (a elegir)

Requesón con membrillo trufado.

Pastisset de Carabassa

Vino o Agua y Café

Precio por cubierto: 30 € (IVA INCLUIDO)
salón para grupos / cocina tradicional



Ares del Maestrat

Benasal

Culla



N-232

Xert/Chert

CV-113

Traiguera

la Jana

Sant Jordi/San Jo

Sant Mateu

CV-132

CV-136

CV-135

Cervera del Maestre

CV-130

la Salzadella

CV-131

CV-10

Santa Magdalena de Pulpis

Albocàsser

CV-129

la Serratella

les Coves de Vinromà

CV-133

AP-7

Alcalà de Xivert

les Fonts

Alcossebre

la Torre d'en Doménec

Vilanova d'Alcolea

CV-145

CV-142

Torreblanca

Cap i Corb

CV-13

AP-7

Cabanes

BENASSAL

Hotel Rte. La Castellana

Avd. Dr. Puigvert - Fuente en Segures - 12160 BENASSAL
Tels. 964 44 40 17 - 636 085 140

Menú

Menú degustación

Tostada de mantequilla trufada

Queso curado de Benassal con miel y virutas de trufa

Revuelto de manitas con trufa

Sopa de setas y hongos trufada

Canelon crujiente de pollo con foie y trufa

Mouse de chocolate blanco trufado con cremoso de limon

Agua, vino de Castellón, café incluido

Precio por cubierto: 32 € (IVA INCLUIDO)

todos los platos están elaborados con trufa negra (Tuber Melanosporum) / se recomienda reserva previa

BENASSAL

Hotel La Piqueta

Avda. Vilafranca, 1 - 12160 BENASSAL

Tels. 964 44 40 99 - 679 008 465

facebook: www.facebook.com/hotellapiqueta

web: www.hotellapiqueta.com

Menú

Entrantes

Trufa sorpresa con su pequeña ensalada

Butifarra de mollejas con trufa raspada y base de alcachofas

Brochetas de solomillo de ternera con salsa de oporto y trufa

Postre

Postre casero

Café

Bebida incluida. Vins de la terra de Castelló

Precio por cubierto: 33 € (IVA INCLUIDO)

reservas en: 964 44 40 99 - 679 008 465

o email a: reservas@hotellapiqueta.com

BENASSAL

Rte. Novella Benassal

Crta. Balneario a Culla, 1 - 12160 BENASSAL

Tel.: 964 43 10 94

hotelnovella@hotmail.com

Menú

Empezamos...

Tostada de trufa en aceite y tostada de mantequilla
trufada

Cigarrillos de queso de trufa

Huevo en dos cocciones con virutas de alcachofa y trufa

Continuamos...

Consomé con pelota trufada

Secreto ibérico con parmentier de patata y trufa

De postre...

Brownie de chocolate con helado de trufa.

Vinos de Castellón, agua de Benassal, Café

Precio por cubierto: 32 € (IVA INCLUIDO)

CATÍ

Casa Carbó (El Tubo)

C/ Larga, 59 - 12513 CATÍ

Tel. 964 40 99 11

Menú

Entrantes

Queso de Cati y embutidos trufados de pueblo

Primer Plato (a elegir)

Olla catinenca trufada

Canelones de pato trufados

Segundo (a elegir)

Solomillo cremoso de setas y trufa

Muslo de Pato confitado a la trufa con salsa de castaña o manzana verde

Carrillada a la trufa

Postre

Panacota trufada (con salsa de frutos del bosque)

Cuajada con miel y trufa

Piña y pera caramelizada con licor de trufa

Vino, cafés y pastas incluidos

Precio por cubierto: 20 € (IVA INCLUIDO)

Menú niños (chuletas y longanizas+albondigas+postres y bebida) 10 € / se recomienda reservar mesa con antelación

Menú

Entrantes

Tostaditas de pan con virutas de trufa / Tabla de jamón ibérico con aceite trufado / Tabla de embutidos y quesos de Catí trufados / Milhojas de cecina y trufa
Montadito de cochinillo crujiente con lamina de trufa y compota de manzana / Caracolas de pasta rellenas de requesón, trufa y parmesano / Miniensalada de salmón ahumado, trufa y caviar rojo

Primero (a elegir)

Crema de calabaza con boletus, queso y aceite trufado
Crema de almendra con albondigas de carne trufadas
Canalones de pescado y trufa

Segundo (a elegir)

Cabritillo al horno con aromas de trufa
Bacalao gratinado con mayonesa trufada
Magret de pato trufado con alcachofas

Postre (a elegir)

Cuajada con miel trufada / Pera con chocolate trufado
Creppe relleno de frutas aromatizadas de trufa

Café, Vino tintoy blanco Clos

Precio por cubierto: 35 € (IVA INCLUIDO)

Menú

Entrantes

Ensalada templada de foie, jamón de pato y vinagreta de naranja con trufa (*tuber uncinatum*) / Milhoja de cecina, trufa (*melanosporum*) y foie caramelizado / Huevos rotos trufados (*melanosporum*), alcachofas, patatas y foie / Saquito crujiente de manitas de cerdo, gamba y trufa (*melanosporum*)

Fabada de alubias negras de tolosa con embutidos y pelota trufada

Sorbete de piña y manzana gran Smith

Segundo (a elegir)

Lomo de bacalao con infusión de queso de Catí al romero y trufa (*melanosporum*) con mermelada de tomate y albahaca / Estofado de venado con puré de boniato rojo, chalotas glaseadas y demiglace de trufa (*melanosporum*) con aceite de tomillo / Tournedo de pollo de corral relleno de manzana, jamón con jugo infusionado de trufa (*melanosporum*) / Cochinillo crujiente con parmentier de trufa (*melanosporum*)

Postres (a elegir)

Degustación de postres de la casa (financier almendra marcona del maestrat y brownie de chocolate trufado con helado de plátano).

Mínimo 2 personas

Copa de chocolate caliente trufado con pastel ruso

Vino, repostería y café

Precio por cubierto: 35 € (IVA INCLUIDO)
mínimo 2 personas

CULLA

Hotel Mas El Cuquello

Crta. de Ibarsos a Culla km. 1 (a 1km de Els Ibarsos)

12163 CULLA - Tel. 964 76 25 01

www.maselcuquello.com

info@maselcuquello.com

Menú

Entrantes

Ensalada de trigueros al aceite de trufa

Croquetas de boletus con trufa

Crema de marisco trufada con brocheta de gambas

Plato Principal (a elegir 1)

Carrillera ibérica con salsa trufada

Suquet de rape a la trufa

Postre (a elegir 1)

Cuajada con miel trufada

Coulant de chocolate con nata y trufa

Vino y agua

Café

Precio por cubierto: 30 € (IVA INCLUIDO)

salón con capacidad para 75 comensales / menú infantil (no trufado): 10 € / comidas: sábado y domingo / cenas:
viernes y sábado / resto días a consultar / se recomienda reservar / el menú se servirá por mesa completa

CULLA

Rte. La Solaneta

C/ Doctor Agut, 20 - 12163 CULLA

Tels. 626 254 870 - 681 128 715

lasolaneta@hotmail.es

Facebook: La Solaneta

Menú

Entrantes

Ensalada Tibia de Pasta y Verduras al Aceite Trufado

Alcachofas a la Bechamel Trufada

Queso fresco con Aceite Trufado

Revuelto Trufado con Setas y Jamón

Plato Principal (a elegir)

Secreto Ibérico a la brasa y trufado

Bacalao en salsa de almendra y trufa rallada

* Puede consultar otras opciones

Postre

Crema Trufada de Manzana u otros a elegir.

Vino de "Terra de Castelló" (Flor de Clotàs, Clos d'Esgarracordes o similar), Agua, cerveza, ...

Café / infusión

Precio por cubierto: 27 € (IVA INCLUIDO)

menú infantil: 9-11 €. (no trufado) / cocina a la brasa y casera / ambiente agradable / local con calefacción / servimos este menú sábados, domingos y festivos, siempre con reserva previa

CULLA

Mesón La Setena

Avda. Mártires, 9 - 12163 CULLA

Tels. 964 44 63 88 - 653 86 29 15

Menú

Alcachofas en salsa trufada

Revuelto de setas trufado

Cardos con salsa de almendras a la trufa

Solomillo de cerdo con salsa de trufa

Conejo trufado

Pollo relleno trufado

Queso fresco con virutas de trufa

Incluye bebida y café

Precio por cubierto: 28 € (IVA INCLUIDO)
martes cerrado

CULLA

Rte. La Carrasca

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

Tels. 964 76 21 76 - 649 334 891

www.lacarrascadeculla.com

Menú

Entrantes

Ensalada de tomate, queso fresco trufado y olivas negras con aliño de aceite de oliva y albahaca

Huevo trufado con patatas

Sepia entera a la plancha con salsa verde y mayonesa de trufa

Primero

Crema de marisco con láminas de trufa

Segundo

Cordero del maestrazgo al horno al aroma de romero y trufa

Postre

Gofre con helado de nata trufada y chocolate caliente

Vino L'Alcalaten (Les Useres), agua de Benassal

Café o infusiones de monte

Precio por cubierto: 30 € (IVA INCLUIDO)

abrimos sábados, domingos y festivos / para otros días consultar / recomendamos reserva / mínimo dos menús

Rte. Els Perxes

Plaza Mayor, 1 - 12184 LA SERRATELLA

Tel. 964 70 83 42

Entrantes

Ensalada templada variada con beicon crujiente, frutos secos, queso fresco de Cati, vinagreta de trufa y miel con reducción de PX

Crepe de Vieiras y gambas con salsa de puerro y trufa.

Delicias de la casa

Primero (a elegir)

Olla de garbanzos, alcachofas y cordero con láminas de trufa

Guiso de patatas, verduras y cochinillo trufado

Segundos (a elegir)

Conejo relleno de jamón ibérico, verduras y trufa con gratinado de patatas con trufa

Rabo de toro estofado con cebolla caramelizada y trufa

Bacalao al horno con crema de champiñones trufada

Postre

A elegir

Bebida incluida, vinos de Castellón

Precio por cubierto: 30 € (IVA INCLUIDO)

capacidad para 48 personas / se ruega reservar / existe un almuerzo: huevos rotos con patatas, jamón y virutas de trufa / plato de panceta, huevo, patatas y butifarra trufada / al precio de 8 € con bebida y café

Comercios

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

CARNICERÍA GONZALO

C/ Mayor, 21 - 12140 ALBOCÀSSER

Tel. 964 428 059

Productos cárnicos variados con trufa

DEMETRIO TRUFA DE BENASSAL

Avda. Albocàsser, 4 - 12160 BENASSAL - Tel. 688 91 12 32

www.demetriotrufadebenassal.es

info@demetriotrufadebenassal.es

Productes que es comercialitzen:

Trufa negra (tuber melanosporum) fresca, en conserva i congelada. Trufa d'estiu (tuber aestivum)) fresca, en conserva i congelada. Productes elaborats amb trufa negra (t. melanosporum). Bolets deshidratats. Altres

PASTELERÍA MOLINER

C/ Eres Tancaes, 7 - 12160 BENASSAL

Tel. 964 43 10 76 / 626 540 294

Pastelería con producto de trufa

Comercios

INDUSTRIAS CÁRNICAS FABREGAT, S.L.

C/ Valencia, 21 - Tel. 964 43 12 47

C/ Juan Barceló, 4 - Tel. 964 43 10 54

12160 BENASSAL

Embutido artesano fresco, curado y cocido con trufa

FORN DE ROSA ELVIRA

Avda. Mártires, 20 - 12163 CULLA

Tel. 964 44 63 65 / 688 965 659

www.panaderiaartesana.com

info@panaderiaartesana.com

Panadería con productos dulces y salados elaborados con trufa

CARNISSERIA BELLÉS

C/ 29 de Mayo, 17 - 12163 CULLA

Tels. 964 44 63 09 - 639 469 967

jvbelles@telefonica.net

Carnes frescas. Embutidos Caseros. Alimentación en general

SUPERMERCAT PUIG

C/ Recaredo García, 14 - 12163 CULLA

Tel. 964 44 63 39

Venta trufa fresca



**X Mostra de la Trufa Negra
dels Port Maestrat**
Se celebrará en Catí
los días 14 - 15 de febrero

IV Jornadas Gastronómicas de la Trufa - Alt Maestrat

Albocàsser - Ares del Maestrat
Benassal - Catí - Culla - La Serratella



www.cmykprint.com

Fines de semana del 16 de enero al 15 de marzo 2015