

VI Jornades gastronòmiques de carn, oli i vins

Del 15 de setembre al 15 d'octubre de 2017

Més informació a:

www.turismodecastellon.com



Una ruta de sabor pel Maestrat

Municipis participants:

Atzeneta del Maestrat, Benafigs, Benlloch, Cabanes,
La Pobla Tornesa, Les Useres, La Serra d'en Galceran [Els Rosildos],
Vall d'Alba, Vistabella del Maestrat i Xodos



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!



DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ





VINS

■ Syrah'12	Bodega Mas de Rander (Benlloch).....	5
■ Flor de Taronger Blanc	Bodega Vicente Flors (Les Useres).....	6
■ L'Alcalatén Ull de Llebre	Bodega Les Useres (Les Useres).....	7
■ 33 Route	Bodega Les Useres (Les Useres).....	8
■ Flor de Taronger	Bodega Vicente Flors (Les Useres).....	9
■ Magnanimus Platinum	Bodega Mayo García (Vilafamès).....	10

RESTAURANTS

■ Atzeneta del Maestrat	El Mangranar.....	11
■ Benafigos	Ca Felipo Restaurant.....	12
■ Benlloch	La Bodeguetta de Casa Perito.....	13
■ Cabanes	Bar Restaurante l'Hostal.....	14
■ La Pobla Tornesa	Restaurant La Font Seca.....	15
■ Les Useres	Hotel Restaurante Rural Cau Blanch.....	16
	Restaurant Cal Mistero.....	17
	Restaurante Mas de Picando.....	18
■ La Serra d'en Galceran (Els Rosildos)	Restaurante Hnos. Sales.....	19
■ Vall d'Alba	Hotel l'Ermida Casa Ripo.....	20
■ Vistabella	Rostidor l'Alforí.....	21
■ Xodos	Hotel Rural Casa Anna.....	22
	Restaurante Porcar.....	23
Mapa de la zona.....		24

Benlloch

SYRAH'12

Syrah

NOTA DE CATA



- Color: rojo-violeta, muy cubierto.
- Nariz: aromas penetrantes de cereza negra madura y cassis (grosella negra), con un final de romero.
- Boca: equilibrado, con sutiles tanninos pero persistentes.

Bodega Mas de Rander
Benlloch
www.masderander.com

Les Useres

FLOR DE TARONGER BLANC

Macabeu, Moscatel, Gewürztraminer

NOTA DE CATA



- Blanco aromático con uvas de las variedades Macabeu, Muscat y Gewürztraminer.
- Fresco, ligero y totalmente floral.
- Color pajizo con ribete acerado.
- En nariz se muestra fragante, floral y afrutado.
- En boca fresco, vivo, de paso ligero y final agradable.

Bodega Vicente Flors
Les Useres

www.bodegaflores.com

Les Useres

L'ALCALATÉN ULL DE LLEBRE 100% Tempranillo

NOTA DE CATA



- **Color:** vino de color intenso. Presenta un bonito color picota granatoso brillante.
- **Aroma:** expresivo tempranillo.
- **Nariz** de buena intensidad y trae recuerdos a flores rojas, toques de fruta roja madura, algo de plátano maduro, un toque balsámico y una leve punta de alcohol. Fondo tostado.
- **Boca:** despliega un buen ataque, cierta calidez, cuerpo medio, buena acidez y buen recorrido.

Bodega Les Useres

Les Useres

www.bodegaslesuseres.com

Les Useres

33 ROUTE

70% Tempranillo y 30% Bonicaire

NOTA DE CATA



- **Color:** presenta un color intenso. Bonito color cereza madura limpio y brillante.
- **Nariz:** armonía entre dos antiguas variedades nacionales. Intenso en nariz y recuerda a flores silvestres, toques a fruta roja madura, un toque balsámico y a tostados.
- **Boca:** amable ataque, cierta calidez, con cuerpo, buena acidez y recorrido. Perdura agradablemente en la boca.

Bodega Les Useres

Les Useres

www.bodegaslesuseres.com

Les Useres

FLOR DE TARONGER

Añada 2014, 12% Vol (blanco) 12,5% Vol (tinto)

NOTA DE CATA



- El blanco es color pajizo. En nariz aromas de flores blancas y frutas como la piña, albaricoque, etc. Siendo muy agradable sensación de frescura. En boca es seco con una acidez potente sin molestar el paso sedoso en boca, continuando esa frescura aparecida en nariz muy agradable.
- Maridaje: arroces, pescados, ensaladas con un buen aceite.
- El tinto es color intenso, con aromas a fruta roja, en boca es seco con potente sabor a frutos rojos con una acidez muy equilibrada, bien estructurado y carnoso.
- Maridaje: arroces, embutidos y quesos.

Bodega Vicente Flors

Les Useres

www.bodegaflores.com

Vilafamés

MAGNANIMVS PLATINO

Cabernet, Merlot y Syrah

NOTA DE CATA



- Color: cereza fresca y capa alta.
- Nariz: frutillos negros en licor, toffe, cacao, regaliz y pimienta, que, al agitar, despierta el toque balsámico con notas de clavo, nuez moscada y bombón de chocolate y café.
- Sabor: potente, amplio, con recorrido intenso y redondo. Final largo, envolvente e invitando al trago.

BODEGA MAYO GARCÍA.

Vilafamés

mayogarcia.com

Atzeneta del Maestrat

EL MANGRANAR

Ctra. Xodos, Km 3.4 • 12132 Atzeneta del Maestrat

Tels. 964 76 68 31 - 619 80 09 21

info@elmangranar.com

www.elmangranar.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Tabla de quesos de Catí.
- Pan a la brasa, tomate de colgar, aceites milenarios de Vilafamés y Atzeneta.
- Robellones a la plancha.
- Ternasco con patatas a la pobre o Secreto con guarnición de verduras.

POSTRE

- Milhojas de queso fresco y membrillo o Cuajada casera.

Bodega: Vinos de la comarca

-
- Situado en plena naturaleza, con piscina y zona infantil.
 - Menús especiales para niños.
 - Disponemos de alojamiento.
 - Capacidad de 2 a 46 personas.

35
€uros

Precio (IVA incluido)

Benafigos

CA FELIPO RESTAURANT

C/ Portellàs, 2 • 12134 Benafigos
Tels. 964 37 03 61 - 620 98 08 03
www.ruralmaestrat.com
info@ruralmaestrat.com

APERITIU

- Selecció de patés cassolans d'oliva del terreny i xupito de consomé (detall de la casa)

ENTRANT

- Taula d'embotits de la Comarca i cecina de porc senglar de Benafigos acompanyats de formatges curats d'ovella i cabra. ▪ Amanida de la casa.

PRIMER

- Fideus fregits amb selecció de rovellons de la Lloma de Benafigos

SEGONS (A TRIAR)

- Costellar al forn amb mel de romer de poble ▪ Secret d'Ibèric a la brasa amb creïlles de poble ▪ Graellada amb carn de corder i embotits de la zona.

POSTRE (A TRIAR)

- Quallada amb mel de romer de Benafigos ▪ Pastís d'avellana amb cobertura de xocolata ▪ Pastís 3 xocolates.

Bodega: Eixarment selecció (Coop. Vilafamés)
L'Alcalaten – Ull de Llebre (Bodega Les Useres)

Imprescindible reserva previa

- Menú nens 7 €.
- Lloc ideal per gaudir d'una oferta conjunta d'allotjament rural.
- Es prega reservar taules amb temps.

19
€uros

Precio (IVA incluido)

Benlloch

LA BODEGUETTA DE CASA PERITO

C/ Sants Màrtirs, 19 • 12181 Benlloch

Tels. 964 33 90 54

casaperito@gmail.com

www.facebook.com/casaperito

ENTRANTS

- Fogasseta de pa de poble amb tomata i all-i-oli
- Amanida d'escabetx
- Xarrup de gaspatxo amb verdures del terme
- Tauleta de formatges variats d'Almassora, Benassal, les Coves de Vinromà i Torre d'Embessora
- Croquetes casolanes de pollastre de corral
- Daus de vedella aromatitzada amb herbes del terme.

PLAT PRINCIPAL A TRIAR:

- Olleta del terreny
- Tombet de corder del Maestrat
- Corder del Maestrat al forn amb mel del terme
- Galtetes de porc aromatitzades i tornadetes a l'oli del Pla de l'Arc
- Manetes de porc amb salseta
- Entrecot de vaca a la brasa
- Combinat de carn (tall que es pela de vedella, llom de porc, secret,...) a la brasa
- Xurrasco de poltre
- Combinat d'embotits a la brasa
- Bacallà a la brasa amb salsa de llima
- Tonyina amb salseta de verdures

POSTRE A TRIAR:

- Postres variats casolans
- Aigua de Bejís / Café, infusió o carajillo de la casa
- Reposteria casera (elaborada amb fruits secs)

Celler: Vins de les bodegues de Benlloch

▪ Posibilidad de menú niño ▪ Parking privado

▪ Pan Forn Ca Pedro de Benlloch ▪ Quesos de Benasal, Almazora, Les Coves de Vinromà i Torre d'Embessora ▪ Morcilla Artesana carnicería M.ª Paz d'Els Ibarsos ▪ Cocinados con aceites del Pla de l'Arc. ▪ Carne de potro de Carnes Saura (Vilanova d'Alcolea-Cabanes) ▪ Verduras km-0

23
€uros

Precio (IVA incluido)

Cabanes

BAR RESTAURANTE L'HOSTAL

Plaça Els Hostals • 12180 Cabanes
Tels. 964 33 10 80 - 636 17 26 87
info@restauranteelhostal.com
www.restauranteelhostal.com

ENTRANTES

- Pan tostado con tomate y ajoaceite.
- Ensalada variada con almendras, pipas y granada.
 - Choricitos de Cabanes a la sidra natural.
 - Escalivada con queso fresco de oveja.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

- Surtido de carnes a la brasa.
- Rabo de Toro con salsa de vino tinto joven de Cabanes Frito.
 - Lenguado con salsa casera de almendras.
 - Boquerones fritos con verdura de temporada.

POSTRE

- Fruta de temporada de Cabanes o postre casero
 - Agua o cerveza o refresco o vino, Café

BODEGA

- Ildum Vinarius de Cabanes
 - Vte. Flors

-
- Amplio salón para grupos.
 - Conexión Wifi.
 - Disponible menú infantil: 10 €.

20
€uros

Precio (IVA incluido)

La Pobla Tornesa

RESTAURANT LA FONT SECA

C/ Vilafamès, s/n • 12191 La Pobla Tornesa
Tels. 964 33 80 65 – 696 53 51 25

ENTRANTS (A TRIAR TRES)

- Rollets d'Albargina farcits de Pernil i Formatge
 - Ceps de Botifarra i Panses
- Tosta amb Confitura de Tomata, Cecina i Formatge
 - Varietat de Croquetes Casolanes
- Amanida d'Ànec amb Fruits Secs i Vinagreta de Cirera
- Cruixent de Formatge semicorat de Catí amb Melmelada de Pruna
- Crep de Pernil de l'Alt Maestrat amb Formatge tendre de Benassal
 - Remenat d'Espàrrecs i Bolets
 - Tripes de Vedella

PLAT PRINCIPAL (A TRIAR)

- Xulles de Corder a la Brasa
- Graellada de Carn a la Brasa
- Xurrasco de Poltre a la Brasa
- Galtes de Vedella guisades amb Ví
- Cua de Bou guisada amb Verdures
 - Llobarro a l'Esquena
- Bacallà amb Salsa d'Ametlla.

POSTRE

- Postres Casolans

-
- Posibilidad de Menú infantil.
 - Local climatizado con capacidad para 200 personas
 - Acceso discapacitados.
 - Reserva previa.

20
€uros

Precio (IVA incluido)

Les Useres

HOTEL RESTAURANTE RURAL CAU BLANCH

Les Crevades, 57 • 12131 Les Useres

Tel: 964 81 26 09 - 697 45 49 66

cau.blanch@yahoo.fr

www.caublanch.com

BUFFET DE ENTRANTES

- Pan de Les USERES ■ Ensaladas diversas ■ Embutidos de la zona
- Jamón y queso de Benassal ■ Salteado de hongos ■ Tomate y ajoaceite
- Alcachofas de Benicarló ■ Caracoles con salsa ■ Crema de aceitunas verdes y Sopa de verduras.

SEGUNDOS A ELEGIR A LA BRASA

- Chuletas de cordero del Maestrat ■ Entrecote de buey
- Conejo ■ Secreto de cerdo

Estas carnes se acompañarán de una parillada de verduras y champiñones de la zona

POSTRES A ELEGIR

- Crepes de naranja con chocolate
- Panacota con frutos del bosque
- Helado de turrón de Benlloc
- Madalena de chocolate caliente con helado de vainilla y nata

Agua, café y licores

Bodega: Vinos de la zona

▪ Todo estos platos estan elaborados con nuestro propio aceite de oliva que proviene de olivos milenarios.

▪ Menú infantil: 12 €

▪ Salón climatizado. Eventos : Bodas, banquetes, comuniones y bautizos

25
€uros

Les Useres

RESTAURANT CAL MISTERO

Camí Real, 89 • 12118 Les Useres

Tel. 692 10 13 31

calmistero@hotmail.com

<https://www.facebook.com/calmistero>

APERITIU DE BENVINGUDA

- Amanida de caballa en escabetx
 - Carpaccio de vedella
 - Remenat de bolets

PLAT PRINCIPAL A TRIAR

- Tombet de Les Useres
- Galtes de porc a la vainilla
 - Bacallà amb all-i-oli

POSTRE

- Postres casolans del dia

El menú inclou pa, primera beguda i cafè

-
- Saló grups
 - Menú infantil
 - Capacitat per 30 persones

20
€uros

Precio (IVA incluido)

Les Useres

RESTAURANTE MAS DE PICANDO

Tel. 964 76 03 18 • 12118 Les Useres
info@restaurantepicando.com
www.restaurantepicando.com

ENTRANTES

- Jamón y queso de Benassal
- Croquetas caseras con setas de temporada y foie
 - Pan a la brasa con tomate y ajoaceite
 - Ensalada con frutos secos y parmesano

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Parrillada de carnes y embutidos de Les Useres
 - Tombet de Les Useres
- Conejo con rovellones y caracoles de montaña

POSTRE A ELEGIR

- Copa de sorbete de mandarina
- Requesón con miel y nueces
- Cuajada casera
- Flan de almendra marcona
- Tarta de queso casera

Agua, café o carajillo

Bodega: 33 Route tempranillo Bonicaire; L' Alcatén tempranillo;
L' Alcatén macabeo

▪ Precio menú niños: 10 €.

25
€uros

Precio (IVA incluido)

Els Rosildos

RESTAURANTE HNOS. SALES

Av. Constitución, 41 • 12164 Els Rosildos - Serra d'En Galceran

Tel. 964 70 67 21

info.restaurantesales@gmail.com

www.restaurantesales.com

PARA EMPEZAR

- Pan con tomate y "all i oli"
- Ensalada de ahumados, aliñada con crema de Módena y aceite de oliva
- Cecina de Teruel con virutas de parmesano, almendras y aceite de oliva del Maestrazgo
- "Vol au vent" de ibéricos con champiñones

CONTINUAMOS CON

- Carrillera ibérica en su jugo
- Entrecot de ternera del Maestrazgo a la brasa

POSTRE

- A elegir entre la variedad de postres caseros del día

Café

Bodega: Magnanimvs Platinum (Bodega Mayo García); Flor de Taronger Blanc (Bodega Vicent Flors)

-
- Bebidas y licores no incluidos
 - Salón grupos
 - Menú para niños
 - Local climatizado
 - Amplia zona de parking.

23
€uros

Precio (IVA incluido)

Vall d'Alba

HOTEL L'ERMITA CASA RIPO

Paratge Sant Cristòfol, s/n • 12194 Vall D'alba

Tel.: 964 76 67 47

ermitaaladino@outlook.com

www.casaripo.es

ENTRANTES CENTRO DE MESA

- ½ Hogaza de Pan "Sant Cristòfol"
- Ensalada de Tomate con Escalibada y Queso de Catí
 - Patatas Bravas con Chorizo Casero
 - Gambas al Ajillo

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Chuletón de Ternera a la Brasa
- Parrillada de Embutidos a la Brasa
 - Lubina al Horno o Brasa
- Arroz Meloso con Chipirones, Alcachofas y Gambas
(Arroz Min. Dos Personas)

POSTRE

- Tarta casera

-
- Bebidas y Cafés no Incluidos
 - Mínimo Dos Personas
 - Menú de niños
 - Salón para grupos

18
€uros

Precio (IVA incluido)

Vistabella del Maestrat

ROSTIDOR L'ALFORÍ

Tels.: 964 76 02 47 - 606 83 91 03

rostidoralfori@gmail.com

www.rostidoralfori.wordpress.com

- Ensalada de temporada con aceite J.M Robres de La Barona
 - Olleta del terreno con legumbres de Vistabella
 - Garreta de cordero del Maestrat al horno

POSTRE

- Postre casero

Café

Bodega: Vino Syrah, de bodega Mas de Rander

-
- Restaurante indicado tanto para parejas como para grupos, ambiente familiar
 - Posibilidad de menú infantil con chuletas de cordero del Maestrat a la brasa
 - Dos salones separados
 - Oferta de productos de la provincia de Castellón con la marca Castelló Ruta de Sabor.

17
€uros

Precio (IVA incluido)

Xodos

HOTEL RURAL CASA ANNA

Plaza de la Fuente, 5 • 12134 Xodos

Tel. 653 08 89 96

bloggerhostalrural-casaanna

BIENVENIDA

- Cocktail tradicional

ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Carpaccio de trufa "tuber eastium" ■ Ensalada de Gargan
 - Tostas caseras de foie y sardina ahumada
 - Tabla de embutidos ibéricos y frutos secos

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

- Crêpe de verduras con salsa de foie ■ Manitas rellenas de "boletus edulis"
 - Brasa ecológica rociada al cognac trufado ■ Cordero a la miel

POSTRE

- Bizcocho de chocolate negro con virutas y fresas
- Flan de setas ■ Islas flotantes ■ Cuajada casera con cereales y miel.

Café, infusiones naturales

Bodega: Flor de Taronger (Bodega Vicente Flors);
Mas de Rander Syrah (Bodega Benlloch)

-
- Incluye 1 botella vino cada 4 comensales.
Se agradece si reservan con antelación.

28
€uros

Precio (IVA incluido)

Xodos

RESTAURANTE PORCAR

Enmig, 54 • 12134 Xodos
Tels. 964 37 02 82 - 649 62 65 28

ENTRANTES

- Olleta
- Crema de setas
- Tortilla de arroz
- Trigeros con jamón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Conejo con caracoles de montaña y robellones
 - Manitas de cerdo a la brasa con ajoaceite
 - Parrillada de carne

POSTRE

A elegir

Bodega: Flor de Clotàs (Bodega Vicente Flors)
33 route

-
- Servicio de bar y terraza exterior (nueva imagen)
 - Salón comedor.
 - Se ruega reserva anticipada.

20
€uros

Precio (IVA incluido)

ARAGÓN



Castellón
MEDITERRANEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

MAPA TURÍSTICO DE CARRETERAS

- Autovías, autopistas
- Carreteras estatales
- Red básica GV
- Red secundaria GV
- Red diputación
- Pistas y otras
- FFCC
- Vías Verdes
- GR

- Arte rupestre
- Golf
- Parques Naturales
- Otros espacios naturales
- Paisaje, panorámica
- Conjunto histórico-artístico
- Turismo familiar
- Turismo de salud
- Puertos
- Playas
- Playas con Bandera Azul
- Faro
- Castillo, torre, patrimonio
- Estación FFCC
- Santuario, ermitorio
- Centro BTS



els Rosildos

Benlloch

Vall d'Alba

Cabanes

la Pobla Tornesa

Desert de les Palmes

Ermitori de la Magdalena

Castelló de la Plana/Castellón de

Playa Cuartell
Playa Torre la

Playa Vora
Playa Alma
Playa Torre
Playa Els T
Playa Heli

Playa del Serradal
Playa del Gurugú
Playa del Pinar
Sendero Azul «Parque Litoral»

Puerto Deportivo
el Grao de Castelló

AEROPORT CASTELLO

AP-7

CV-10

CV-15

CV-129

CV-133

CV-154

CV-155

CV-145

CV-156

CV-13

CV-157

CV-146

CV-162

CV-158

CV-159

CV-148

CV-160

real



