



24€
Menú

Guía Menús

Castellón

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
CASTELLÓN Y PROVINCIA

www.jornadasarrozvinocv.es



Jornadas Gastronómicas del Arroz y Vino de Castellón y Provincia

El arroz es, sin duda, el gran protagonista de la gastronomía de la Comunitat Valenciana. A lo largo de los años y de norte a sur de nuestro territorio, el arroz se ha presentado sobre la mesa de hogares y locales de hostelería como el plato estrella del menú, preparado en infinidad de recetas diferentes.

Afortunadamente, la Comunitat Valenciana ofrece una amplia variedad de productos autóctonos de calidad procedentes del mar y del campo que contribuyen a enriquecer la ya de por sí amplia oferta gastronómica de nuestra tierra.

Precisamente con el objetivo de reconocer y valorar dos de los productos locales más reconocidos de la Comunitat Valenciana, como son el vino y el arroz, la Confederación Empresarial de Hostelería y Turismo de la Comunitat Valenciana con la colaboración de la Agencia Valenciana del Turismo ha puesto en marcha la presente guía con motivo de la Tercera Edición de las “JORNADAS GASTRONÓMICAS DEL ARROZ Y VINO DE CASTELLÓN Y PROVINCIA”.

Del 1 al 31 de octubre de 2017, 24 restaurantes de Castellón y provincia ofrecerán menús de 24 euros que incluyen 3 entrantes, un plato principal con el arroz como protagonista y maridaje con vino valenciano y postre.

En esta guía vas a encontrar propuestas gastronómicas como arroces melosos, caldosos, secos, en paella, en caldera, del senyoret, marínero, amb fesols i naps... Elige el que más te guste y disfruta del maridaje con algunos de nuestros vinos valencianos.

¡Qué aproveche!

Índice de Locales

Castellón

Restaurant ReLEVANTE by Miguel Barrera	6
Aqua Restaurant Hotel Luz Castellón	8
Restaurante Rústico.....	10
Restaurant Rosangel's.....	12
Restaurante Candela	14
Restaurant Hotel Intur Castellón	16
Restaurant Mesón Navarro.....	18
Restaurant Ataula Gastrobar Hotel Jaime I	20
Restaurante Panchos	22
Restaurante Antoxo	24

Grao de Castellón

Restaurante Club Náutico de Castellón.....	26
Restaurant El Mirador Del Port.....	28
Restaurant Hotel Golf Playa.....	30

Nules

Restaurante Cafo's.....	32
Restaurante Casa Rabitas	34

Villareal

Restaurante Cal Dimoni.....	36
Restaurant Birbar Spai Gastrònic Valencià.....	38

Alcocebre

Restaurante El Mirador.....	40
-----------------------------	----

Burriana

Restaurante Náutico Burriana.....	42
--------------------------------------	----

Forcall

Restaurant Palau dels Osset	44
-----------------------------------	----

Montanejos

Restaurant Hotel Xauen.....	46
-----------------------------	----

Benicasim

Restaurant Villa del Mar	48
Restaurante Bruno	50

Xert

Restaurante Clot d'en Simó	52
----------------------------------	----

Restaurante ReLEVANTE by Miguel Barrera

Castellón

-  C/ Moyano, 4
12002 Castellón
-  Telfs. Reservas: 663031181 - 964222300
-  www.re-levante.com
relevante@nh-hotels.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes noche a sábado noche.
- DÍAS DE CIERRE:** Domingo y lunes almuerzo.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Nuestra ensaladilla rusa con langostinos del Grao y huevas de salmón.
- 2- Coca tradicional de verduras a la brasa con caballa marinada.
- 3- Sepieta del Grao con romescu y emulsión de ajo a la brasa.

Arroz



Arroz negro de pulpo de roca del Grao.

Postre



Orxata y fartons, con sopa de mango y menta.

Bebida



Vino Juan de Juanes D.O. Valencia.

Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).


Aqua Restaurant Hotel Luz Castellón

Castellón

 C/ Pintor Oliet, 3
Castellón

 Telfs. Reservas: 964201010

 www.hotelluz.com/restauranteaqua
aqua@hotelluz.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Del 1 al 30 de octubre de 13:30 a 15:30



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Coca de verduras escalibadas, salmonete a la llama y jugo de escabeche.

2- Mejillones y “farinetes”.

3- Huevo, chirivía y morcilla de El Tormo.

Arroz



Arroz de chipirones y cigalitas en blan-coco.

Postre



Coca de Castelló declinada.

Bebida



Blanco: Roques Negres (Macabeo)


Tinto: Roques Negres (Monastrelly Syrah)

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Rústico

Castellón

 Avd. Casalduch, 28

 Telfs. Reservas: 964269603

 www.rusticorestaurante.com

 restrustic@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días 13:30-16:00



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Tomate burrata.
- 2- Sepia del Grao.
- 3- Pate de perdiz roja con cebolla.

Arroz



Paella de Castellón.

Postre



Cheese Cake.

Bebida



Vino de Castellón.


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Rosangel's

Castellón

 Polígono Pullman C/Hungría 22
12006 Castelló de la Plana

 Telfs. Reservas: 964 214 279

 patemar@ono.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Mediodía (excepto domingos)

DÍAS DE CIERRE: Domingo cerrado



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de bacalao con naranja.
- 2- Carpaccio de tomate con anchoa y boquerón.
- 3- Patatas bravas de la casa.

Arroz



Arroz caldoso de perol.

Postre



Tarta de naranja.

Bebida




Vino valenciano.


Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).


Restaurante Candela

Castellón

 Calle Alloza, 1854

 Telfs. Reservas: 964254377

 Candelaalloza185@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Miércoles, jueves, viernes y sábado de 13:30
a 15:15

DÍAS DE CIERRE: Domingos cerrado



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Tomate del terreno, judías verdes, cebolleta, anchoa, olivas negras y vinagreta de almendra Marcona.

2- Croqueta de gamba roja y galera del Grao con jugo de sus cabezas.

3- Pulpo toquero con mojo de tomate seco y ajo asado.

Arroz



Arroz al horno de bacalao, ajos tiernos y gambas.

Postre



Soufflé helado de turrón con compota de manzana.

Bebida





Incluida agua de Benassal y copa de tinto Odissea Roble bodegas Divinos & viñas Segorbe.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Con Tacto Intur Castellón


Castellón

 Herrero, 20
 Telfs. Reservas: 964 22 50 00

www.hotelinturcastellon.es

 mjlopez@intur.com

arobledo@intur.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Jueves y viernes de 13:00 a 15:30



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Tartar de tomate valenciano con esgarraet.
- 2- Coca de titaina y tonyina.
- 3- All i pebre de lubina.

Arroz



Arroz de pato y perona.

Postre



Nuestro Arnadí.

Bebida




Eduardo Bermejo blanco D.O. Valencia /
Flor de Taronger tinto
IGP Castellón/Moscatel Uva d'Or


Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).


Restaurante Mesón Navarro

Castellón

 Mesón Navarro II
c/ Amadeo I, 8 12001 Castellon

 Telfs. Reservas: 964 250966

 www.mesonnavarro.com
mesonnavarro@ono.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Martes, miércoles jueves viernes para comida
y cena.

DÍAS DE CIERRE: Domingo por la tarde y
lunes cerrado



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1-Mezclum de lechuga con naranja del terreno
y virutas de bacalao.

2-Tosta de queso de cabra con mermelada
de tomate.

3-Chipirones fritos

Arroz



Arroz meloso de sepia, gamba roja y calamar.

Postre



Tarta tiramisú casera.

Bebida




Temps o Flor de Clotas.


Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).


Restaurante Ataula Gastrobar

Castellón

 Ronda del Millars, 67
12002 Castellón

 Telfs. Reservas: 964 25 03 00

 info@hoteljaime.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a domingo de 13:00-15:00

Parking gratuito



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Mojama casera de atún y esponja de tomate.
- 2- Tartar de camarones, mandarina verde y ají panca.
- 3- Buñuelos de perdiz trufados

Arroz



Arroz cremoso de setas de temporada, alcachofa, pato a la brasa y queso azul del terreno.

Postre



Sorbete de zanahoria, vainilla, Sichuan y frutos rojos.

Bebida



Rodeno crianza 2012.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Panchos

Castellón

 Maria Rosa Molas, 19
 Telfs. Reservas: 964232448
 cafeteria@cafeteriapanchos.com
 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días de 13:00-16:00



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Esgarraet de bacalao.
- 2- Calamar de playa con salsa verde.
- 3- Langostino de Vinaroz plancha.

Arroz



Arroz meloso de pato con setas y trufa.

Postre



Pudin de horchata con fartons y sirope de naranja.

Bebida






Vino Bodegas San Climent de San Mateo.


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Antoxo

Castellón

 Almenara, 5
 Telfs. Reservas: 964252924
 marysergi18@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Solo sábados.

DÍAS DE CIERRE: domingo cerrado.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada Antoxo.
- 2- Croquetas caseras con coulis artesano.
- 3- Pastel de verdura.

Arroz



Paella de pulpo, ajos tiernos y alcachofas
(mínimo 2 personas)

Postre



Tiramisú casero.

Bebida




Vino valenciano.


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Club Náutico de Castellón


Grau de Castellón

 Escollera de Poniente s/n, 2º piso

 Telfs. Reservas: 964284457

 www.brisamar.es

 clubnautico@brisamar.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a Domingo de 13:30 a 15:30 h



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Coca de escalibada y anchoa.
- 2- Sepionet con alcachofa.
- 3- Huevo escalfado con habitas, boletus y blanquet.

Arroz



Arroz de langostino, rape y ajos tiernos.

Postre



Buñuelos de clementina del terreno y helado.

Bebida



Vino Blanco Route 33 de Bodegas Les Useres.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante El Mirador Del Port

Grau de Castellón

-  Calle Treballadors del Mar s/n
-  Telfs. Reservas: 964286638
-  www.elmiradordelport.net
-  restaurante@elmiradordelport.net
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
De lunes a sábado
- DÍAS DE CIERRE:** Cerrado martes



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de foie de pato.
- 2- Pulpo a la plancha con puré de patatas.
- 3- Boquerones adobados del Grao.

Arroz



Paella Valenciana.

Postre



Flan de naranja.

Bebida







Vicente Gandía.


Precio Menú

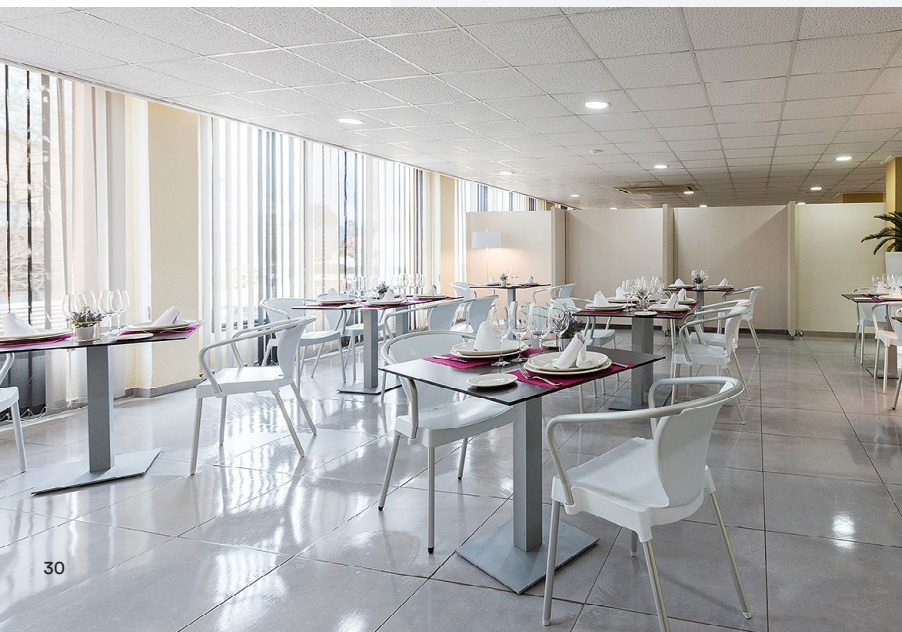
24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Hotel Golf Playa

Grau de Castellón

 Avd. del Golf nº2
 Telfs. Reservas: 964 28 01 80
 www.hoteldelplaya.com
 eventos@hoteldelgolfplaya.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
de 13.30 a 15:30 horas



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1-Crema de alcachofas con virutas de parmesano y picatostes caseros.

2- Ensalada valenciana desestructurada.

3- Ensaladilla de bacalao desalado al estilo "Golf Playa" y tostas caseras.

Arroz



Arroz con pilotes caseras con secreto ibérico y coctel de setas.

Postre



Bizcocho de naranjas valencianas, almendras y zanahoria con helado de fresa y barquillos crujientes.

Bebida




Vino valenciano.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).


Restaurante Cafo's


Nules

 Plaza Virgen del Pilar, nº 4

 964671492

 www.restaurantecafos.es

 info@restaurantecafos.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
todos los días excepto domingo.

DÍAS DE CIERRE: domingo.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Empanadilla de ave de corral y coco.
- 2- Esgarraet a la llaça de bacalao con helado de aceite de oliva.
- 3- Trinxat de morcilla con calamar de playa.

Arroz



Arroz meloso de vieiras y erizos.

Postre



Sopa de fresas al vino con crema de nata.

Bebida






Vinos de Clos d'Esgarracordes.


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Casa Rabitas

Nules

 Avd. Diagonal s/n
 Telfs. Reservas: 964672602
 casarabitas@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Viernes y sábados al mediodía.

DÍAS DE CIERRE: Domingo cerrado.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Queso de búfala con habitas, bacón y salsa pesto.
- 2- Buñuelos de bacalao con morcilla.
- 3- Oreja con garbanzos fritos.

Arroz



Arroz meloso de pollo, conejo, costilla y garrofó.

Postre



Tarta de la abuela.

Bebida






Copa de blanco Roques Negres / copa de tinto
Vega Palancia / Cava Babel


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Cal Dimoni

Villarreal

 Avd. Europa nº 15
 Telfs. Reservas: 676476053
 contacto@caldimoni.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Miércoles y viernes (con reserva antes de las 13:00 h)

DÍAS DE CIERRE: lunes cerrado



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Escalibada.
- 2- Sepia bruta.
- 3- Mandonguilles de bacalao.

Arroz



Arroz caldoso de galera (2 mínimo).

Postre



De la casa.

Bebida






Vino valenciano.


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Birbar Spai Gastròmic Valencià

Villarreal

 Avd. Cedre 41 Villarreal
 Telfs. Reservas: 964521848
 carmenabril@hotmail.es

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Jueves y viernes (Festivo no)

DÍAS DE CIERRE: lunes cerrado



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Ensalada de la huerta.
- 2- Croqueta del puchero.
- 3- Revuelto de mar y montaña.

Arroz



Arroz del "perolet" (pescado y marisco).

Postre



Postre de nuestra pastelera Carmen.

Bebida




Copa de Roques Negres o Clotas (Vicente Flors).


Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante El Mirador


Alcocebre

 C/l'atal, 52 (zona de campament)

 Telfs. Reservas: 964412293

 www.restauranteelmirador.com

 Ana_jarqueehijos@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días ,en horario de almuerzo-comida.

DÍAS DE CIERRE: Martes cerrado



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Colas de langostinos con cremoso de almendras en texturas.

2- Tosta de robellones con morcilla de nueces.

3- Lomo de atún con crema de berenjena y tomate de penjar.

Arroz



Arroz de sepia y boletus con all i oli gratinado.

Postre



Espuma tostada con frutos secos y hojaldre caramelizado.

Bebida







Vino de Castellón (tinto o blanco).

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Náutico Burriana

Burriana

-  Zona de servicio s/n
-  Telfs. Reservas: 964586112
-  info@restaurantenauticoburriana.com
-  **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Martes a Domingo medio día
- DÍAS DE CIERRE:** lunes cerrado



Entrantes



1- Ensalada de capellanes de Paiporta sobre fondo de tomate confitado con vinagreta de aceto balsámica.

2- Boquerones de la lonja de Burriana adobados con vinagreta de ajo y perejil.

3- Patata rellena de calamar de la lonja de Burriana y ajoaceíte, sobre salsa de foie.

Arroz



Arroz de bacalao y garbanzos.

Postre



Flan de naranja con salsa de chocolate.

Bebida



Blanco Flor de Taronger macabeo y moscatel Bodegas Les Useres / Tinto Flor de Taronger tempranillo Bodegas Les Useres.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Palau dels Osset

Forcall

 Plaza Mayor, Forcall
 Telfs. Reservas: 964171130
www.palauelsosset.com
 palauforcall@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Fin de semana (mínimo 2 personas)



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Carpaccio de cecina con nueces y aceite milenario.
- 2- Revuelto de setas del bosque con trufa de temporada.
- 3- Ensalada tibia de setas y jamón.

Arroz



Arroz meloso con conejo y verduras.

Postre



Cuajada o tartas caseras.

Bebida




Copa de vino Magnanimus (blanco o tinto).


Precio Menú


24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Hotel Xauen

Montanejos

 Avd. Fuente los Baños nº 26

 Telfs. Reservas: 964 13 11 51

 www.hotelxauen.com

xauen@hotelxauen.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
de lunes a domingo



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Gyozzas rellenas de embutidos regionales.
- 2- Trigueros con atadillo de bacón.
- 3- Revuelto de habitas y chipirones.

Arroz



Pimientos rellenos de arroz y productos vidigoneros.

Postre



Postre de la casa.

Bebida






Vino Pago de Tharsys City. D.O. Utiel Requena.


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Villa del Mar

Benicasim

 Paseo Pilar Coloma, 24
 Telfs. Reservas: 964743205
www.facebook.com/Villa-Del-Mar-Benicasim
 [nicassim](#)
villadelmarlounge@hotmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Fines de semana y festivos a mediodía.
(Obligatorio reserva) Resto de días previa reserva.

DÍAS DE CIERRE: Lunes cerrado.



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



- 1- Sardina ahumada en nido kataifi y tartar de tomate valenciano.
- 2- Berenjena a la llama con crema de queso de cabra, miel y nuez.
- 3- Calamaret del Grau con emulsión de lima y caviar cítrico.

Arroz



Arroz de gambones y alcachofas.

Postre



Bizcocho de naranja y chocolate con helado de yogurt.

Bebida



Vino blanco, Taroger (IGP Castellón)
Vino tinto Paraje de Mosquera (IGP Castellón)


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).

Restaurante Bruno

Benicasim

 Ctra. Desierto de las Palmas, C.V. 147, Km 7
 Telfs. Reservas: 964398162
 bonnetarmelle@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
sábado a martes al medio día

DÍAS DE CIERRE: de miércoles a viernes incluido



Entrantes



- 1-Tostada de pan dels Ibarsos, tartar de tomate de penjar, anchoas del Grao aceite de oliva canetera de Bardomus.
- 2- Crema de calabaza violín de Benicarlos con virutas de foie y trufa negra de Catí.
- 3- Huevo de campo “meurette” con salsa vino tinto Barranc dels Cirers y cecina crujiente de Morella.

Arroz



Arroz de montaña con setas silvestres, caracoles, conill del Maestrat y pollo de campo de Valencia, pebrera y tomillo del Desierto de las Palmas.

Postre



Higo del desierto de las Palmas al horno con crema de nuestras almendras, miel de tarongers y helado de turrón.

Bebida




Copa de vino Barrac del Cirers.


Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).


Restaurante Clot d'en Simó

Xert

 Carretera N.232, KM 30
Xert 12360

 Telfs. Reservas: 964490060

 restauranteclotdensimo@gmail.com

 **DÍAS Y HORARIOS DE OFERTA DEL MENÚ:**
Todos los días de 08:00 a 23:00 Bajo reserva



Jornadas Gastronómicas
del Arroz y Vino de Alicante y Provincia

Menú

Entrantes



1- Crujiente de langostinos de Vinaròs con verduritas de temporada al estilo Thai y salsa de boletus edulís.

2- Nuestras croquetas Clotanas caseras.

3- Patatas meneás “Charras” con AOVE de Xert y crujiente.

Arroz



Arroz Meloso del Clot D'en Simó, mar y montaña con sepia, gambas, costilla, conejo, pollo campero.

Postre



Nuestro carrusel de postres caseros.

Bebida



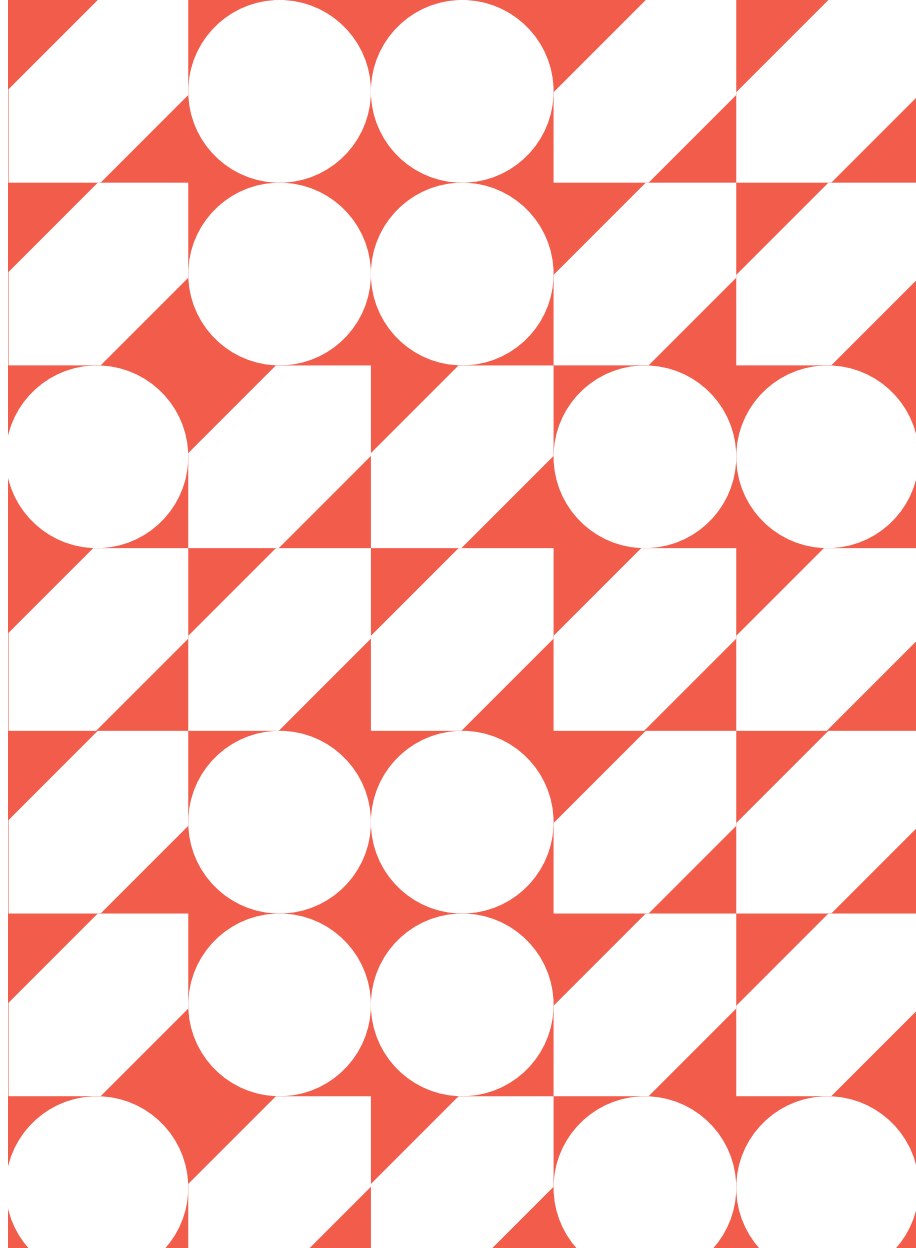
Vino valenciano.

Precio Menú

24 € (IVA INCLUIDO).



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
CASTELLÓN Y PROVINCIA





JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DEL ARROZ Y VINO DE
CASTELLÓN Y PROVINCIA

