

VIII Jornades gastronòmiques de la Trufa

Caps de setmana de l'11 de gener al 10 de març de 2019

Més informació en:

www.turismodecastellon.com



Una ruta de sabor pel Maestrat

Municipis participants:

Albocàsser, Benassal, Catí, Culla



MOSTRA DE LA TRUFA NEGRA

Catí, 9 i 10 de febrer



Més informació: www.trufamaestrat.es



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

RESTAURANTS:

■ Benassal

Hotel Rte. Novella	4
--------------------------	---

■ Catí

Casa Carbó.....	5
Casa de Banys l'Avellà	6
Café Bar La Plaça.....	7
Restaurante El Prigó.....	8

■ Culla

Hotel Mas El Cuquello.....	9
Restaurante La Carrasca.....	10
Restaurante La Solaneta.....	11

COMERÇOS:

■ Albocàsser

Carnisseria Gonzalo	12
---------------------------	----

■ Benassal

Bemetro. Trufa de Benassal.....	12
"Cal Bort" Càrnics Fabregat.....	12
Formatges "El Poble Benassal"	13
Pasteleria Moliner.....	13

■ Catí

Carnisseria Adell.....	13
Carnisseria Roca.....	13
Quesos de Catí.....	14
Tufas del Maestrazgo.....	14
Carnisseria Bellés.....	14

Mapa de la zona.....	16
----------------------	----

Benassal

HOTEL RESTAURATE NOVELLA

Carretera de Culla n.º 1 (a 2 km de Benassal) • 12160 Benassal

Tel. 964 431 094

hotelnovella@hotmail.com

www.hoteldemontanovella.com

PARA COMPARTIR

- Tostada de virutas de panceta y trufa.
- Carpaccio de buey con vinagreta de trufa.
 - Canelón crujiente de pato con trufa.
 - Huevos en sartén con trufa y foie.

PRINCIPAL

- Entrecot de ternera a la mantequilla de trufa.

POSTRE

- Hojaldre de crema con trufa y peras al vino tinto.

Agua de Benassal

Vino de Castellón Route 33

-
- Salón climatizado con vistas a la montaña.
 - Se requiere reserva previa.

35
€uros

Precio (IVA incluido)

Catí

CASA CARBÓ

Calle Larga • 12513 Catí
Tel. 964 409 911

ENTRANTES

- Ensalada de quesos de Catí con aliño de trufa negra.
 - Embutidos de Catí trufados.
 - Olleta trufada.

SEGUNDOS A ELEGIR

- Carrillada trufada.
- Bacalao gratinado con alioli de trufa.
- Entrecot a la brasa con salsa de trufa negra.

POSTRES

- Cuajada casera con miel y trufa.
- Trufas de chocolate y helado.
- Panacota con salsa de vainilla y trufa.

Bebida y cafés
Vino Rioja o del terreno.

-
- Reserva con antelación
 - Se admiten grupos hasta 50 personas.
 - Menú Infantil: Albóndigas caseras, longaniza, patatas y bebida. 9 €

28
€uros

Precio (IVA incluido)

Catí

CASA DE BANYS L'AVELLÀ

Balneario de L'Avellà - Casa de Banys, • 12513 Catí
Tel. 964 765 051 - 661 900 075

MENÚ

- Tosta de jamón de jabugo y trufa negra.
- Burrata con aceite trufado, anchoa, remolacha y trufa.
 - Milhojas de foie y cecina.
- Crema templada de espárragos blancos con trufa negra y tartar de bonito.
- Pollo de corral en “nugat” de ají amarillo y trufa negra.
 - Canelón de pato, manzana y trufa.
 - Caldereta de langosta, langostinos. y vaquetas con trufa.

POSTRE

- Minicuajada con miel trufada, helado de pistacho y torrija con leche de calabaza.

Café y repostería.

35
€uros

Precio (IVA incluido)

Catí

CAFÉ BAR LA PLAÇA

12513 Catí
Tel. 639 393 431

PRIMER PLATO

- Espaguetis con carbonara trufada.
- Canelones trufados.

SEGUNDO PLATO

- Solomillo de cerdo con salsa de trufera.
- Carrillera guisada a la trufa.
- Cordero relleno trufado.

POSTRE

- Coulant con nata trufada.
 - Bolas de helado trufado.
-

19
€uros

Precio (IVA incluido)

Catí

RESTAURANTE EL PRIGÓ

Santa Ana, 33 • 12513 Catí
Tels. 637 869 104 - 964 409 033
www.elprigo.com

APERITIVO

- Nuestro oxtail soup (consomé de rabo de toro) con bombón de foie trufado.

ENTRANTES

- Ensalada de burrata trufada, rúcula, parmesano y pesto trufado.
- Foie trufado y queso de cabra con manzana verde caramelizada, traza de puré de manzana, almendra y soja.
- Bao chino, panceta ibérica con su jugo trufado a la pequinesa.
 - Sashimi de salmón marinado con salsa de cítricos, huevos y aceite trufado.
- Flor de corazón de alcachofa, huevo de codorniz poché trufado.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Lomo de bacalao, cous cous de crudites y pil pil de ajo negro trufado.
 - Paletilla de cabrito de la Vall de Catí trufada.
- Estofado de corzo, garbanzos y murgula con su jugo trufado.

POSTRE A ELEGIR

- Sopita de horchata trufada con fartón y helado de canela.
 - Milhoja de crema de vainilla y salsa toffee trufada.
- Biscuit glacé de turrón de Catí y chocolate caliente con trufa.
Agua, café y repostería.

-
- Mínimo dos personas.
 - Menú: sábados y domingos. Entre semana, reservar.

40
€uros

Precio (IVA incluido)

Culla

HOTEL MAS EL CUQUELLO

Ctra. Ibarsos a Culla, km. 1 (a 1 km. de Els Ibarsos) • 12163 Culla

Tel: 964 762 501

www.maselcuquello.com

info@maselcuquello.com

ENTRANTES CENTRO MESA

- Láminas de queso brie con virutas de trufa.
- Alcachofas con huevo y trufa.

PRIMER PLATO

- Arroz meloso con codornices, setas y trufa.

SEGUNDO PLATO

- Lomo de Salmón acompañado de mayonesa trufada.

POSTRE

- Tronco de chocolate relleno de trufa.

Vino tinto de las tierras de Castellón y Agua de Benassal.

Café o Infusión

-
- Comidas: Sábado y Domingo. ▪ Cenas: Sábado. Resto de días, consultar.
 - Se recomienda reservar.
 - Menú infantil 9€.
 - El menú se servirá por mesa completa.

33
€uros

Precio (IVA incluido)

Culla

RESTAURANTE LA CARRASCA

Masía La Carrasca nº2 • 12163 Culla
Tels. 964 762 176 – 649 334 891
rtelacarrasca@hotmail.es
www.lacarrascadeculla.com

MENÚ

- Tomate, olivas negras y queso fresco con aliño de trufa y albahaca.
 - Terrina de cordero trufado con mermelada de clemenules.
 - Pulpo con patata trufada.
 - Canelón de salmón y verduras con bechamel trufada.
 - Huevo trufado con “perol”.

POSTRE

- “Es la hora del café”.

Vinos asociados a “Castelló, Ruta de Sabor”
y agua de Benassal.

Café o infusión

-
- Restaurante Rural, situado en una masía a 50m. de la famosa Carrasca de Culla (árbol monumental de la Comunidad Valenciana).
 - Abierto sábados, domingos y festivos. ■ Recomendamos reserva. ■ Mínimo dos menús.
 - Establecimiento adherido al producto turístico “Castelló Ruta de Sabor”



Establecimiento asociado



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Precio (IVA incluido)



Culla

RESTAURANTE LA SOLANETA

C/ Doctor Agut 18 • 12163 Culla
Tel. 679 390 541

ENTRANTES

- Huevos rotos trufados.
- Champiñón relleno con virutas de trufa.
 - Brandada de bacalao trufado.
 - Crujiente de morcilla con trufa.

PRIMER PLATO

- Raviolis de pera con salsa de queso trufada

SEGUNDO PLATO

- Solomillo con compota de manzana y trufa.

POSTRE

- Churros rellenos de chocolate con helado de vainilla.

Agua mineral, vino tinto Route 33 y café.

-
- Menú infantil. ▪ Acepta grupos.
 - Abierto fines de semana y festivos. ▪ Se recomienda reserva.

28
€uros

Precio (IVA incluido)

Albocàsser

CARNISSERIA GONZALO

C/ Mayor, 21 12140 • Albocàsser
Tel. 964 42 80 59

PRODUCTOS:

- Venta de productos frescos o secos trufados.
-

Benassal

DEMETRIO. TRUFA DE BENASSAL

Avda. Albocàsser, 2 • 12160 Benassal
Tel. 688 91 12 32
info@demetriotrufadebenassal.es

PRODUCTOS:

- Venta de: Trufa negra fresca y en conserva, trufa de verano en conserva, productos elaborados con trufa y productos relacionados con el mundo de la truficultura y la micología.
-

“CAL BORT” - CÁRNICAS FABREGAT

C/ Valencia, 21 • 12160 Benassal
Tel. 964 43 11 31 • www.calbort.es

PRODUCTOS:

- Venta de longaniza seca trufada, catalana trufada, blanquet trufado, hamburguesas con trufa.

FORMATGES “EL POBLE BENASSAL”

Codina, 40 • 12160 Benassal
Tels. 964 444 184 • www.quesosbenasal.com

PRODUCTOS:

- Nosotros fabricamos “queso de cabra trufado”. Puntos de venta en la fábrica y en cualquier establecimiento de Benassal.
-

PASTELERÍA MOLINER

Eres Tancades, 7 • 12160 Benassal
Tels. 964 431 076 pasteleriamoliner@gmail.com

PRODUCTOS:

- Venta de productos de pastelería elaborados con trufa.
-

Catí

CARNISSERIA ADELL

C/ Larga, 62 • 12513 Catí
Tel. 964 409 089 • carniceriaadell@hotmail.com

PRODUCTOS:

- Venta de productos frescos o secos trufados, patés, ...
-

CARNISSERIA ROCA

San Roque, 13 • 12513 Catí • Tel. 964 40 99 08

PRODUCTOS:

- Venta de productos de carnicería con trufa.

QUESOS DE CATÍ COOP.V

C/ H, 5 • 12513 Catí
Tel. 964 40 90 92
www.quesosdecati.es

PRODUCTOS:

- Venta de todo tipo de quesos trufados.
-

TRUFAS DEL MAESTRAZGO

Hospital, s/n • 12513 Catí
Tels. 600 702 655 - 964 409 086 • daniel@trufasmaestrazgo.com

PRODUCTOS:

- Venta de: Trufa negra fresca y en conserva, trufa de verano en conserva, productos elaborados con trufa y productos relacionados con el mundo de la truficultura y la micología.
-

CARNISSERIA BELLÉS

C/ 29 de maig, 17 • 12163 Culla
Tel. 964 44 63 09

PRODUCTOS:

- Venta de productos frescos o secos trufados.

LA MARCA CASTELLÓ RUTA DE SABOR

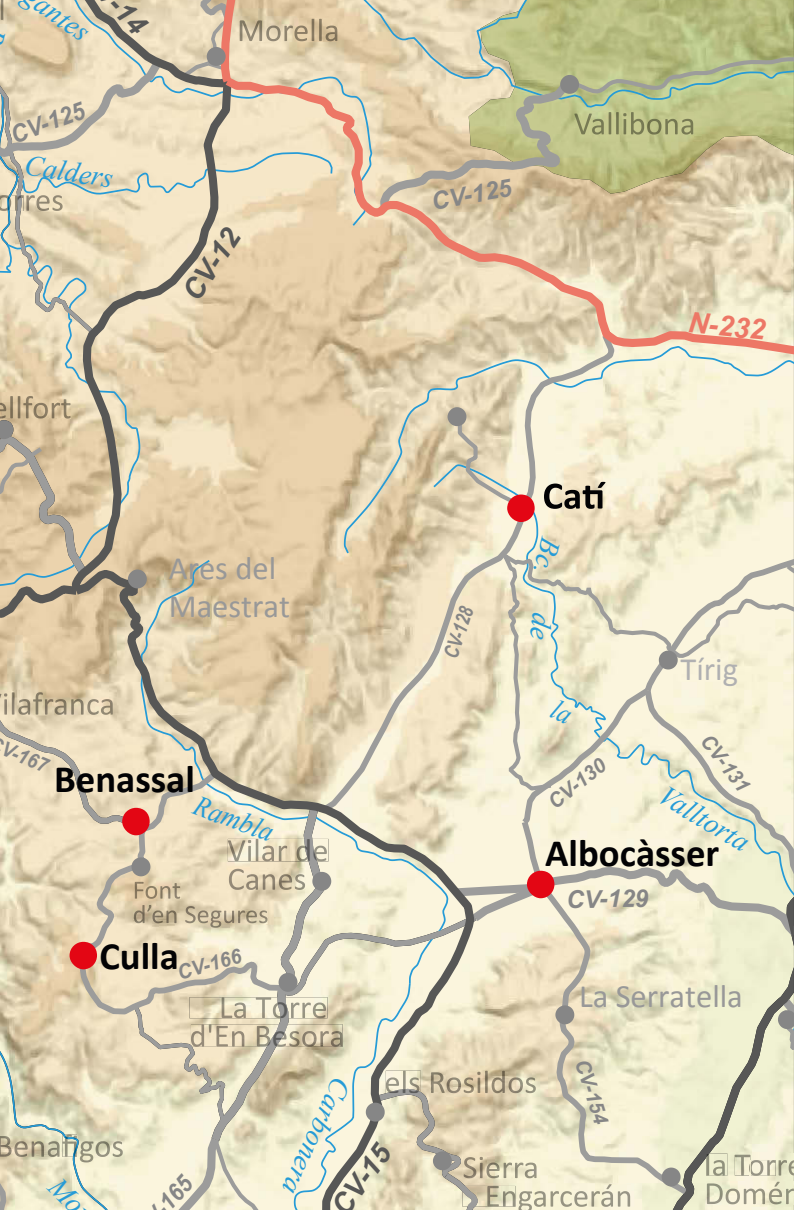
Castelló Ruta de Sabor se ha convertido en la marca que ampara a los productos locales, productos que son elaborados y producidos dentro de la provincia de Castellón y que siguen estrictos estándares de calidad y ahora también en el elemento diferenciador del turismo gastronómico provincial, la marca que agrupa las mejores propuestas turísticas para descubrir y deleitarse con los sabores de nuestra tierra.

OBJETIVOS DE CASTELLO RUTA DE SABOR

La marca Castelló Ruta de Sabor ha sido creada para acercar al público a nuestros pueblos y productores, para que conozcan nuestra forma de vida, disfruten de nuestros paisajes, participen en nuestras fiestas y descubran nuestros oficios y formas de vida, al tiempo que se deleitan con los verdaderos sabores de nuestra tierra.



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Morella

Vallibona

CV-12

CV-125

N-232

Catí

Ares del Maestrat

CV-128

Rc de la

Valltorta

Benassal

Rambla

Albocàsser

CV-129

Vilar de Canes

Font d'en Segures

Culla

CV-166

La Torre d'En Besora

La Serratella

els Rosildos

CV-154

Carbonera

CV-155

Sierra Engarcerán

la Torre Domèr

Benaïngos

CV-165

Santes

CV-14

Calders d'Enfres

ellfort

ilafranca

CV-167

Benaïngos

Mo





Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 **DIPUTACIÓ
D E
CASTELLÓ**

 **CASTELLÓ**
RUTA DE
SABOR