



sabores[®]

CASTELLÓN
RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

EDICIÓN OTOÑO 2016

mejor ZAPATA '16



20 Octubre - 13 Noviembre

TAPA + BEBIDA
3'00 €



Ajuntament
de Castelló
Turisme



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



COMUNITAT
VALENCIANA

BASES Y CONDICIONES

LA RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

La Ruta de Tapas **SABORES CASTELLÓN** celebra su VI Edición, consolidándose como un evento gastronómico y popular altamente valorado, que promociona y ensalza la gastronomía de nuestra tierra y el trabajo de nuestros hosteleros.

Los locales seleccionados cuidan y miman la elaboración de sus tapas, con productos de nuestra gastronomía que podemos adquirir en el Mercat Central Castelló, y que se elaboran exclusivamente para este evento.

¿CÓMO PUEDES PARTICIPAR?

Pide tu **TAPAPORTE SABORES** en cualquiera de los locales participantes en la Ruta.

Degusta en, al menos, cuatro locales diferentes y consigue sus sellos estampados en tu **TAPAPORTE SABORES**.

Una vez hayas conseguido los 4 sellos diferentes, puedes votar cualquiera de las 114 tapas de la Ruta **SABORES CASTELLÓN**, indicando el número del local, del 01 al 57, y si es la tapa nº 1 o la tapa nº 2.

Entrega el **TAPAPORTE SELLADO** con tus datos en alguno de los locales para entrar en el sorteo que la Ruta ofrece.

ALÉRGENOS

Recuerda informarte en tu local sobre los **ALÉRGENOS** incluidos en las tapas.



01

AGRANEL

Avenida Casalduch, 16

X-J-V-S
19:30 - 21:00tapa
1**SOPA DE PAN**

Sopa de pan con huevo a baja temperatura y polvo de jamón.

tapa
2**MAKI**

Maki sobre endivia al carbón, salmón y jamón de pato.

Caña Estrella Galicia Bodega / Copa de vino / Agua

02

ANEM ANEM!

C/ Obispo Climent, 3

L-M-X 12:00 - 15:00
J 12:00 - 15:00 / 20:00 - 00:00
V-S 12:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00tapa
1**PERLA ÉTNICA
DEL MAR MUERTO**

Arroz negro con calamares de la Lonja del Grao en su tinta, frito con tempura negra acompañada de lombarda.

tapa
2**MI GAMBA**

Suprema de pescado de la Lonja del Grao en esencia, a la crema de gambas y romero.

1/5 Estrella Galicia / Copa de vino / Refresco / Agua

03

ASADOR CASTILLO

Avenida Alcora, 82

J-V 11:00 - 13:00 / 20:00 - 22:00

D 20:00 - 22:00

tapa
1**CARACOLES
EN SALSA**

Caracoles con picadillo de la abuela, perejil, ajo y almendra Marcona del Maestrat.

tapa
2**CAZUELITA DE
RABO DE TORO**

Rabo de toro en su jugo, con verduras de la tierra y patata panadera casera.

Caña o 1/5 de cerveza / Copa de vino Rioja

04

Bocatería

CALETS

C/ Museros, 4

M-X-J-V-S-D

11:00 - 14:30 / 20:00 - 23:00

tapa
1**LÁGRIMAS DE POLLO**

Fingers de pollo de Castellón empanados, acompañados con cebolla caramelizada a la miel y limón.

tapa
2**TIMBAL CALETS**

Timbal de patata de Vistabella, con huevo, crujiente de beicon y queso Gouda.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco

05

Bocatería

PLAERDEMAVIDA

Plaza Clavé, 31

M-X-J 18:30 - A CIERRE

V-S 18:30 - 20:30

* 12 de Noviembre cerrado

tapa
1**HAMBURGUESA
OTOMANA**

Carne de vacuno rellena de queso azul con base de canónigos y rodaja de tomate, acompañada de salsa de yogur con pepinillos.

tapa
2**CUESTIÓN DE PIMIENTOS**

Pimiento de padrón envuelto en beicon con relleno de queso y frutos secos, y canelón de beicon relleno de piquillo, queso brie y mermelada de melocotón a la mostaza.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

06

CA L'ENRIC

C/ Desierto de las palmas, 3

J 19:00 - 22:00

V 18:30 - 20:30

S 12:00 - 13:30 / 18:30 - 20:30

D 12:00 - 13:30

tapa
1**TURRÓN DE MORCILLA**

Morcilla dels Mestrets con frutos secos del Maestrazgo.

tapa
2**HABAS Y MAR**

Habitas baby con chipirones de la Lonja del Grao en aceite de la Cooperativa Oleícola Penyagolosa.

1/5 o caña de cerveza / Copa de vino / Agua

07

CAFÉ BARISTA

C/ Mayor , 42

V-S

20:00 - 00:00

*Lunes 31 de Octubre abierto

tapa
1**MATÍAS**

Crema de boletus con calabacín en tempura y champiñón a la plancha coronada con queso Guinness.

tapa
2**GILITO**

Bocado de confit de pato con manzana caramelizada.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

08

CAFÉ CENTRO

C/ Vera, 8

J-V-S

19:00 - 22:00

tapa
1**HOJALDRE
DE HUERTA Y MAR**

Hojaldre de verduras de la huerta y boquerones del Grao con aguacate, salsa de ostras, remolacha y salsa verde.

tapa
2**CROQUETA CASERA DE
ARROZ NEGRO**

Croqueta de arroz negro, gambas, sepia y ajoaceite de leche, con salsa de gambas.

Opcional sin gluten

Cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

09

CAFÉ CÚPIDO

C/ Colón, 34 Bajo Derecha

L-M-X 12:00 - 16:00

J-V-S 12:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00

tapa
1

LUNA DE AGOSTO

Base de churro salado con chimichurri, queso de cabra, cebolla, jamón, alcachofa de Benicarló, reducción de pimiento y nuez crocante.

tapa
2

GURUGÚ

Base de churro salado, pastel de cabracho elaborado con productos del Grao de Castellón: pulpo, huevas de salmón, boquerón, gulas y crema de eneldo.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

10

CAFETERÍA BB+

Plz. Dr. Marañón, Bajo 1 D.

TODOS LOS DÍAS

12:00 - 15:00 / 17:00 - 23:00

tapa
1

TORRE DE PISA

Tostas al horno con pan crujiente, queso fundido de Catí, beicon, champiñones y pollo.

tapa
2

CREMA DE TRIGO

Crema polaca de trigo a base de chorizos ahumados, huevo y tocino, en pan de Castellón.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

11

CANDELA

C/ Alloza, 185

J 13:00 - 14:30 / 20:00 - 22:30
V-S 13:00 - 14:30 / 19:30 - 21:30tapa
1**SECRETO
EN ESCABECHE**

Secretito de cerdo Duroc en escabeche suave de cerveza y verduritas crujientes.

tapa
2**TATAKI, COCA Y YUCA**

Coca de Castellón con Tataki de atún, hummus de Yuca y vinagreta de frutos secos.

Cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

12

EL BAR DEL MERCAT

Passatge Mercat Central

J-V-S

12:00 - 15:00

tapa
1**CHIMO TORRES**

Cobertura de chimo tradicional de Castellón, relleno con guiso de sepia de la Lonja del Grao.

tapa
2**FABES DE LA PLANA**

Guiso de alubia blanca elaborado con ajo, cebolla, guindilla y sardina de bota.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

13

Bocatería

EL BURLADERO

c/ Pérez Galdós, 3

L-M-X 12:00 - 14:00

J-V-S 12:00 - 14:00 / 20:00 - 23:00

D 12:00 - 14:00

tapa
1**TOMBET DE BOU**

Paellita de estofado con carne de "Bou" y verduritas del Mercado.

tapa
2**LA ESPAÑOLA**

Tortilla con huevos Villarraig, calabacín, cebolla y queso, con acompañado de pimiento caramelizado sobre tosta de pan.

Caña de cerveza / Sangría con Ron / Agua

14

EL CORALET

C/ Maestro Falla, 27

J-V-S

20:15 - 22:30

tapa
1**QUICHE CORALET**

Rabo de ternera de Vinaròs con queso de oveja de Benassal gratinado.

tapa
2**CROQUETA
DE SEPIA BLACK**

Sepia del Grao en croqueta, acompañada de gulas y patatas de Vilafamés con "all i pebre".

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

15

EL LLAGAR

C/ Caballeros, 45

L-M-X-J-V-S

10:00 - 12:00 / 19:00 - 20:30

D 10:00 - 12:00

tapa
1**EL ASTURIANO**

Crema de cabrales, pimiento piquillo y anchoas del Cantábrico sobre pan de Castellón.

tapa
2**PASTEL CABRACHO**

Pastel de pescado de roca con salsa tártara y oliva de Borriol sobre pan de Castellón.

Caña / Copa de vino Odisea / Caña de sidra dulce

16

EL TENDIDO

C/ Falcó, 12

L-M-X-J-V

19:00 - 23:30

S 12:00 - 15:00 / 19:00 - 23:30

tapa
1**ALBÓNDIGA Y ALBERO**

Albóndiga de carne de ternera acompañada con crema de verduras del Mercat Central.

tapa
2**EMPANADA TAURINA**

Empanada de carne de rabo de toro estofada y trufa de Benassal.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

17

GASSET IBÉRICOS

C/ Gasset, 3

L 12:00 - 14:00 / 20:00 - 23:00
 M-X 12:00 - 14:00
 J 12:00 - 14:00 / 20:00 - 23:00
 V 12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:30
 S 11:00 - 15:00 / 19:00 - 21:30

tapa
1**ROLLITO GASSET**

Rollito de arroz bomba, panceta Ibérica, setas, pimiento rojo y zanahoria. Acompañado con germinados de ajo y esferificación de aceite del Penyagolosa.

tapa
2**CROQUETÓN DE PULPO**

Croquetón de pulpo de la Lonja del Grao a la gallega, rebozado con panko y base de pasta Kataifi y pimentón de la Vera.

Caña / Copa de vino (Vina del Oja y Valdelagunde) / Refresco / Agua

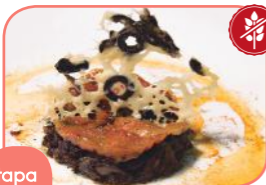
18

GOODFOOD GASTRO-BAR

C/Maestro Ripollés, 6

TODOS LOS DÍAS

12:00 - 13:30 / 18:30 - 21:00

tapa
1**TIMBAL DE MORCILLA**

Timbal de morcilla con salsa de queso de cabra y miel, verduritas con crujiente de Grana Padano y aceite de Penyagolosa.

tapa
2**GAMBÓN MARINADO**

Gambón de la Lonja del Grao marinado, con tocineta y mermelada de serrano.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

19

IL FRAGOLINO DUE

C/ Mosén Sorell, 2

X-J 20:00 - 23:00

V 19:30 - 21:00

tapa
1**CREMA FRAGOLINO**

Deliciosa crema de quesos de Castellón para untar, acompañada de pimientos caramelizados.

tapa
2**BOCADO DE REY**

Ternera de Benlloch con jamón, pera flambeada y salsa de boletus.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco

20

LA ABADÍA

C/ Colón, 16

L-M-X-J-V-S

12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:30

tapa
1**MANITAS DEL ABAD**

Manitas de cerdo del Maestrat con caracoles de l'Alcalatén.

tapa
2**CARICIAS DE ALCACHOFA**

Alcachofas de Viver, rellenas de manzana reineta y foie de pato de la Marjal, con crujiente de jamón serrano.

1/5 de cerveza / Copa de vino

21

LA BANCADA

C/ Luis Vives, 9

L-M-X 12:30 - 14:00
 J 12:30 - 14:00 / 19:30 - 22:00
 V-S 12:30 - 14:00 / 19:30 - 21:30

tapa
1**VOLCÁN**

Lámina de atún rojo con olivada del Alto Palancia, queso fresco de Almazora y salsa de piquillos.

tapa
2**CALIQUEÑO**

Cordero con paté campagne, romero, crema de calabaza de Borriol y alcachofa de Benicarló.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

22

LA CAÇOLA

C/ Cervantes, 18 Bajo

J-V 20:00 - 22:30
 S 20:00 - 22:00

tapa
1**MI SECRETO**

Secreto Ibérico con mermelada de tomate y queso curado sobre tosta de pan dels lbarsos.

tapa
2**LA TRADICIONAL**

Sardinas de la Lonja del Grao en escabeche de antigua receta.

Caña / Copa de vino / Sangría de Cava / Agua

23

LA MALAGUETA

C/Mayor, 83

L-M 12:00 - 15:00
 X 12:00 - 15:00 / 18:00 - 20:00
 J-V 12:00 - 15:00 / 18:00 - 21:00
 S 18:00 - 21:00

tapa
1

MANITAS IBÉRICAS

Manitas de cerdo de Benlloch en salsa tradicional acompañadas de chorizo.

tapa
2

SAN FERMÍN

Huevo relleno de jamón y queso de Catí, con rebozado crujiente.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

24

LA MARIMORENA

C/ Guitarrista Tárrega, 1

L 20:00 - 21:30
 M-X-J 12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:30
 V 12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:00
 S 12:00 - 14:00
 D 12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:30

tapa
1CABALLA
CON ESPUMA DE LIMÓN

Caballa de la Lonja del Grao, tomate de la huerta y espuma de limón.

tapa
2SECRETO
CON CIRUELA

Secreto con setas shiitake y crema de ciruela.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco

25

LA TASQUETA DE MARAÑÓN

Plz. Dr. Marañón, 1 E.

L 20:00 - 23:30
 M-X-J 12:00 - 15:00 / 20:00 - 23:30
 V-S 12:00 - 15:30 / 20:00 - 00:00
 D 12:00 - 15:30 / 20:00 - 23:30



tapa
1

MARAÑÓN BRO

Milhojas de carrillera de ternera con manzana asada, salsa española con Aceite Virgen Extra de Traiguera y frutos secos.



tapa
2

SOPA DE ALMENDRAS

Típico plato de Traiguera, a base de caldo de ave con almendra Marcona del Maestrat y "pilotes" de carne.

1/5 o caña de cerveza / Copa de vino / Agua

26

LINK DOWN & CIA

C/ Morería, 10

*22 de Octubre cerrado a mediodía

J 19:00 - 22:00
 V 12:30 - 14:00 / 19:00 - 21:00
 S 12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30
 D 12:00 - 14:00



tapa
1

CALÇOTS EN TEMPURA

Calçots en tempura con salsa romescu acompañados de calabacín y pimiento rojo.



tapa
2

OLLITA LINK

Típica olla con morro, oreja, morcilla, cardet, garbanzos, judías, patatas, manitas, garreta y nabos.

1/5 o caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

27

LO DE PEPE
C/ Escultor Viciano, 13

L-M-X-J 12:00 - 14:00 / 19:30 A CIERRE
V-S 12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00



tapa
1

TOMBET DE LES USERES

Cordero del Maestrat guisado con patata, ajo y almendra Marcona, al modo tradicional de Les Useres.



tapa
2

SUSHI ESPAÑOL

Pimiento verde relleno de tortilla de patata con base de piquillos.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

28

MACAMEU
C/ Ximénez, 12

TODOS LOS DÍAS

11:30 - 13:00 / 19:30 - 21:00



tapa
1

FERREROS DE MORCILLA

Bombocitos de morcilla de Flor con piñones, envueltos en capa de frutos secos, acompañados de mermelada de tomate.



tapa
2

SEPIETA MACAMEU

Sepia del Grao con soja, acompañada de cherry, cebolla caramelizada y trigueros del terreno.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco

29

MANETE

C/ Navarra, 15

M-X-J-V 12:00 - 14:30 / 19:30 - 21:30

S 12:00 - 15:00 / 19:30 - 21:30

tapa
1**CROQUETÓN IBÉRICO**

Croqueta de carrillera de cerdo Ibérico cocinada con aceite del Penyagolosa.

tapa
2**CALLOS MANETE**

Cazuelita rellena de callos de Castellón elaborados según la receta tradicional madrileña con el toque Manete.

Caña doble / Faustino crianza o Verdejo Blanco / Resfresco / Agua

30

Restaurante

EL PRÍNCIPE PLAZA

Plz. Dr. Marañón, 3 Bajo

TODOS LOS DÍAS

12:00 - 14:00 / 20:00 - 22:00

tapa
1**COCA MONTADA**

Coca de Castelló con queso de cabra y miel de caña.

tapa
2**GAZOLETA ESPAÑOLA**

Base de galleta semi salada con morcilla de Burgos, huevo de codorniz, cebolla caramelizada y beicon.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Resfresco / Agua

31

Restaurante
CASA ALJARO
C/ Cervantes, 16 Bajo

J-V-S
19:30 - 21:30



tapa
1

MEJILLONES MAJADOS

Mejillones de la Lonja al vapor con un majado de olivas negras y un toque de guindilla.



tapa
2

CROQUETAS ESTOFADAS

Carne casera de toro del Mercat Central, estofada y desmigada, con bechamel.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

32

Restaurante
LA SACRISTÍA
C/ Pelayo del Castillo, 4

TODOS LOS DÍAS
12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00



tapa
1

HUEVOS DE SAN PEDRO

Huevos rotos con patata de Vistabella y cefalópodos de la Lonja del Grao.



tapa
2

SACRISTIBURGUER

Hamburguesa de rabo de toro estofado con queso fresco a la naranja de Castellón.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

33

Restaurante

MIRAMAR

C/ Músico Perfecto Artola, 6

L-M-X-J 12:00 - 14:00

V 12:00 - 14:00 / 20:00 - 23:30

S 12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00

tapa
1**TOSTA DE CASTELLÓ**

Pulpo sobre tosta de almendra de Alcalá y patata de Vistabella, con alioli de almendra.

tapa
2**EL MIRAMAR**

Solomillo de cerdo de l'Alt Maestrat con queso de oveja a las hierbas, y mermelada de naranja arrufatina.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

34

Restaurante

PORTOLÉS

Avenida Alcora, 246

L-M-X-J 10:00 - 15:30

V-S 10:00 - 15:30 / 20:00 - 23:00

D 10:00 - 15:30

tapa
1**MILHOJAS DE SARDINAS**

Sardinas del Grao en aceite de oliva, pimienta, bechamel y parmesano.

tapa
2**ROSBIF
DEL MAESTRAZGO**

Presca de cerdo con aceites, soja y pimienta, lima y limón, al toque de jengibre y pistachos.

Cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

35

RONDA 22

C/ Ronda Mijares, 22

X-J 20:00 - 22:00

V-S 12:00 - 14:00 / 20:00 - 22:00

tapa
1**VIEIRA GRATINADA**

Vieira al horno con salsa de almendra Marcona de Vall d'Alba, acompañada de patata asada y queso roquefort.

tapa
2**PINCHO MORUNO**

Pincho de magro de cerdo con fritura de patata de Vistabella y salsa brava.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

36

RÚSTICO

Avenida Casalduch, 28

M-X-J-V-S

12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:00

D 12:00 - 14:00

tapa
1**BAO DE CARRILLERA**

Carrillera con salsa Hoisin con vegetales y soja.

tapa
2**CAZÓN**

Cazón en adobo ligero y crema de piquillo.

Caña Estrella Galicia Bodega / Copa de vino / Agua

37

TABERNA
EL CANDIL
 C/ Trinidad, 28

L-M-X-J-V-S

18:30 - 23:00

*1 de Noviembre cerrado

tapa
1

COCIDO DE MATANZA

Productos de cerdo de Villahermosa del Río, con legumbres y verduras de Ludiente, según receta típica del Mijares.

tapa
2

MILHOJAS DE MORCILLA

Milhojas de morcilla de cebolla y queso de cabra, acompañado por salsa de miel de romero y frutos secos.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

38

TABERNA
EL PORTÓN
 C/ Navarra, 4

L-M-X-J-V-S

19:00 - 23:00

tapa
1

BOCAPINCHO

Pisto de verduritas con jamón de Villahermosa y banderilla de encurtidos.

tapa
2

ALBÓNDIGAS PORTÓN

Carne de cerdo y ternera con salsa de tomate de Penjar de Alcalá en vinagreta de mostaza y miel, y sesámo negro.

Caña de cerveza / Copa de vino / Sangría

39

TABERNA
EL ROBLE
C/ Crevillente, 4

L-M-X-J 20:00 - 23:00
V-S 20:00 - 21:00
D 12:00 - 13:30



tapa
1

CEVICHE DE BACALAO

Ceviche de bacalao en salsa de apio con verduras y aceite de Vilafamés.



tapa
2

CIERVO EN TOQUE DE ORO

Ciervo a baja temperatura con reducción de uva de Syrah y polvo de oro.

Caña / Vino (Viña del Oja o Valdelagunde) / Refresco / Agua

40

TABERNA
ROMERO
C/ Mayor, 72

M-X 12:30 - 14:30
J 12:30 - 14:30 / 20:00 - 23:00
V-S 12:30 - 14:30



tapa
1

“XIMO” BAO DE BACALAO

Ximo con pan bao relleno de pisto con bacalao y verduritas de la Marjalería.



tapa
2

CON “FABES” Y A LO LOCO

Tombet de fabes con embutido de Villahermosa.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

41

TABERNA
TAURINA
Plz. Dr. Marañón, 1

TODOS LOS DÍAS
13:30 - 15:30 / 19:30 - 22:30



tapa
1

BOQUERONES

Boquerones con Aceite Virgen Extra de la Cooperativa Sierra de Espadán.



tapa
2

ALBÓNDIGAS DE LA ABUELA

Albóndigas de carne de Carnes Flors de Villahermosa, con salsa de verduras.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

42

TABERNA
TAURINA DE FADRELL
C/ Segarra Vives, 2 Esq. Fadrell

TODOS LOS DÍAS
13:30 - 15:30 / 19:30 - 22:30



tapa
1

SUEÑO

Platillo de gambas del Grao con garbanzos y langostinos.



tapa
2

ALMUERZO CASTELLONERO

Típico plato con huevo frito, sardina de bota y pimiento al horno.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

43

TASCA
MEL DE ROMER
 C/ Navarra, 8

J 19:30 - 23:00
 V-S 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:00



tapa
1

SEPIA BRUTA

Sepia del Grao de Castellón cocinada en su tinta con aceite de Bardomus, cebolla caramelizada y piparra.



tapa
2

MONTAÑERA

Carne de cabra en base de patata de Vistabella y crujiente de cebolla con ajoaceite de ajo negro.

Caña de cerveza / Copa de vino

44

TASCA
PLATOS ROTOS
 C/ Morería, 6

M 19:00 - 23:00
 X 13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:00
 J 13:00 - 15:30 / 19:00 - 22:30
 V 14:00 - 15:30 / 19:00 - 21:30
 S 14:00 - 15:30 / 19:00 - 21:00



tapa
1

MINIHAMBURGUESA DE CECINA

Magro de cerdo y cecina Els Ports de Morella, cebolla caramelizada, queso de Almassora, pan de poble y sal de cecina.



tapa
2

DULCE DE CARAJILLO

Nata, café, azúcar y licor de carajillo de Ron.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco

45

TAZZAS

Plz. Pescadería, 6

L-M-X 13:30 - 15:30
 J-V 13:30 - 15:30 / 19:00 - 21:00
 S 13:30 - 16:00

tapa
1**RATJA**

Tradicional receta de raya con salsa de ajo y pimentón, acompañada de patatas.

tapa
2**CODORNIZ EN ESCABECHE**

Codorniz en escabeche con pochado de manzana, zanahoria y cebolla, con salsa de limón y naranja de Castellón.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

46

Temprado Gastronómico

ESTRAPERLO

C/ Temprado, 6

X-J-V-S-D

11:30 - 16:00 / 19:30 - 00:00

tapa
1**TORREZNOS CONFITADOS**

Panceta adobada con denominación de orgien de Soria, confitada con aceite del Maestrazgo a baja temperatura.

tapa
2**TXAPELA DE BONITO DEL NORTE**

Muselina de bonito del Norte con encurtidos y mayonesa, coronada con antxoa de Vinaròs.

Zurito de cerveza / Copa de vino / Agua

47

Temprado Gastronómico

LE BISTROT

C/ Temprado, 12

X-J-V-S

19:30 - 21:30

tapa
1**COUS-COUS AL FORN**

Cous-Cous cocinado con costilla y morcilla del Maestrazgo, acompañado de calabaza.

tapa
2**PERAS AL VINO CON BROWNIE**

Peras cocidas al vino de Vilafamés, aromatizadas con canela y clavo, y brownie de chocolate realizado con harina de Almenara.

Zurito de cerveza / Copa de tinto de L'Equip de Castellón

48

Temprado Gastronómico

PIZZERÍA DANUBIO

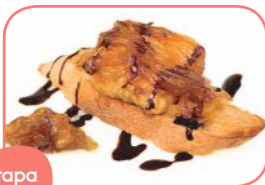
C/ Temprado, 7

L-M-X-J-V

13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00

S 13:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00

D 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00

tapa
1**BACALAO CON CEBOLLA CARMELIZADA**

Tosta de pan con bacalao del Grao acompañado de cebolla caramelizada.

tapa
2**CRUJIENTE RABO DE TORO**

Crujiente de rabo de toro con verduritas de la plana en salsa.

Cerveza / Copa de vino de Castellón / Refresco / Agua

49

Temprado Gastronómico

SABORITJA

C/ Temprado, 23

M-X-J 19:30 - 23:00

V-S 12:30 - 14:00

tapa
1**CODORNIZ
EN ESCABECHE**

Codorniz escabechada con cebolla caramelizada al vinagre de Módena y toque de aceites de Segorbe.

tapa
2**TORTILLA SABORITJA**

Berenjenas y queso de Almazora en tortilla casera.

1/5 o caña de cerveza / Copa de vino / Agua

50

Temprado Gastronómico

TASTANT

C/ Temprado, 17

L-M-X 12:00 a 15:00

J 12:00 a 15:00 / 19:30 a 22:00

V-S 12:00 a 15:00 / 19:30 a 23:00

tapa
1**COSTILLAS A LA MIEL**

Costillitas de cerdo con salsa barbacoa ahumada, miel de Esilda y jengibre sobre arroz aromático.

tapa
2**TIRAMISÚ TASTANT**

Tiramisú de naranja de Nules, chips de chocolate amargo y almendra crocanti.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

51

TU SUSHI

C/ Amadeo I, 9

L-M-X-J 20:00 - 22:00

V-S-D 15:00 - 21:00

tapa
1

MAKI FRESH

Sardina ahumada con manzana verde ácida, remolacha asada y hierbas frescas con mayonesa wasabi y grosella.

tapa
2TARTAR DE
"COCHINILLA"

Pez mantequilla con verduritas de temporada, aliño yuzu y caviar Avruga.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

DISTRITO MARÍTIMO DEL GRAO



52

C53 LA VERMUTERÍA

C/ Canalejas, 53 Bajo

J-V 20:00 - 22:00

S 12:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00

D 12:00 - 16:00

tapa
1**BANDERILLA GRAUERA**

Brocheta de pulpo roquero del Grau con tomate seco, capellán torrat y ajoaceite con ralladura de cítricos de la plana.

tapa
2**CARRILLERA DEL INTERIOR**

Carrillera de cerdo al vino tinto de las Useras y crema de verduras con setas del Maestrazgo.

Caña de cerveza / Vermout de la casa

53

CASA LOLA

Paseo Buena Vista, 5

M-X-J-V-S-D

12:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00

tapa
1**POLLO BRAVO**

Pollo de corral de Cabanes con crujiente de patatas y salsa brava.

tapa
2**CORNETAS**

Langostino de la Lonja del Grao en pasta brick con salsa de mostaza y miel.

Caña / Copa de vino / Cava / Vermout / Refresco / Agua

54

MUELLE 31

LA ABADÍA

Centro Ocio Puerto Azahar

S 12:30 - 14:00 / 20:00 - 22:00

D 12:30 - 14:00

tapa
1

NUESTRO MAR Y MONTAÑA

Muslos de pollo de corral del Prior, guisado con amor y acompañado de gamba roja del Puerto del Grau.

tapa
2

PAPA LUNA

Mousse de bacalao del puerto de Peñíscola, acompañado de pimientos caramelizados de la huerta de Castellón.

1/5 de cerveza / Copa de vino

55

LOCAL 21

LA PULPERÍA DE LUCAS

Centro Ocio Puerto Azahar

V-S 12:00 - 15:00 / 19:30 - 21:00

D 19:30 - 21:00

tapa
1

EMPANADA DE PULPO

Coca de marina con pulpo de Castellón, pimientos y cebolla.

tapa
2

PINCHO DE CHORIZO

Broncheta de chorizo gallego al vino de Villafamés.

Caña / Copa de vino (Ribeiro o Azabache joven) / Refresco

56

MUELLE 31

**LOLA
SE VA A LOS PUERTOS**

Centro Ocio Puerto Azahar

V 20:00 - 23:00

S 13:00 - 15:30 / 20:00 - 23:00

D 13:00 - 15:30

tapa
1**SUEÑO DE BACALAO**

Coca tradicional con masa crujiente de piel de bacalao, brandada de bacalao, bacalao confitado y emulsión cremosa de queso de cabra de Catí con aceitunas negras.

tapa
2**GUISO
CRUJIENTE DE CONEJO**

Guiso tradicional de conejo con caracoles, en envoltorio crujiente de pan, salsa agridulce de zanahoria y ensalada de brotes.

Cerveza / Copa de vino

57

MUELLE 31

VINNUM

Centro Ocio Puerto Azahar

V 20:00 - 23:00

S 13:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00

D 13:00 - 15:00

tapa
1**GRATEN DE SETAS Y FOIE**

Mousse de boletus edulis, trompetas de la muerte y foie acompañado de crujiente de maíz y mermelada de setas.

tapa
2**TIMBAL DE GULAS**

Base de patata de Vistabella con gulas y huevo de codorniz, con cebolla caramelizada.

Copa R. Duero / Copa de cava

DEGUSTACIONES FUERA DE CONCURSO

En LA CAMBRA DELS VINS podrás saborear los mejores vinos seleccionados para la ocasión, durante los días de la Ruta, acompañados de sus degustaciones.



LA CAMBRA DELS VINS

C/ Caballeros, 24

J-V-S

19:00 - 22:30

GRAN CONCURSO FACEBOOK



Hazte Fan de "Sabores Castellón", participa en nuestros eventos y entrarás en el sorteo de regalos ofrecidos por la Ruta de Tapas y comercios de nuestra ciudad y además...

Una CENA para 2 personas
en el local ganador de la Ruta.

Un FIN DE SEMANA gastronómico, incluyendo viaje,
alojamiento y desayuno para 2 personas.

*Condiciones en nuestro perfil de Facebook.

GRAN CONCURSO GASMA



Participando con tus votos en la Ruta de SABORES entrarás también en el sorteo de:

5 CURSOS DE COCINA que se impartirán en GASMA
(Campus Gastronómico y de Management de la
Universidad CEU Cardenal Herrera)

Lleva siempre contigo esta Guía Oficial de la Ruta. Tapea en 8 locales diferentes y consigue sus sellos estampados en este boletín.

Participarás en el sorteo de los siguientes premios:

1^{er} PREMIO: VIAJE A NUEVA YORK

Para 2 personas.
Vuelo de ida y vuelta
Directo desde Barcelona
+ 5 días / 4 noches
+ Tour Alto/Bajo Manhattan

Fecha del viaje: Marzo 2017
Viaje sujeto a condiciones de ReserTours
Confirmación antes del 31/11/2016



2^o PREMIO: ESTRELLA GALICIA



Si los ocho sellos estampados en este boletín corresponden a locales en los que se sirve Estrella Galicia, entrarás en el sorteo de **TU PESO** en **CERVEZA ESTRELLA GALICIA**.

*Ambos sorteos se realizarán ante notario el viernes 18 de Noviembre de 2016 y se harán públicos a través del Facebook SABORES CASTELLÓN.

BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de OCHO locales diferentes de la RUTA.

Vota tu local favorito entre los 57 locales de la ruta.

TU NOMBRE: _____ LOCAL Nº _____
TU TELÉFONO: _____



Rellena, recorta, y deposita este boletín en cualquiera de los 57 locales de la Ruta antes del domingo 13 de Noviembre del 2016.

PATROCINADORES OFICIALES



Ajuntament de Castelló
Turisme



COMUNITAT
VALENCIANA



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ

CERVEZA OFICIAL

Estrella Galicia

SOCIOS PATROCINADORES



gasma

GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CAMPUS



The Power to Surpris
AUTOMOCIÓ CANO

PROVEEDOR OFICIAL



MEDIOS OFICIALES



COLABORADORES

Antonio Mata
LOS PLACERES DE LA MESA



CRISTINA MAÑES
ATELIER



SABORES CASTELLÓN y su Ruta de Tapas de Gastronomía Local está diseñado, producido y organizado por la agencia de comunicación:

mycomunica
ideas comunicación eventos