



Primavera 2017

LA RUTA MÁS SELECTA

Estrella Galicia 

del 18 al 28 de Mayo

TAPA +
BEBIDA
3'00€



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



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADOS



CACAHUETES



GRANOS
DE SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



ALTRAMUCES



MOLUSCOS

SORTEO SABORES CASTELLÓN

El sorteo se realizará el Jueves 09 de Junio en el local ganador de la Ruta. + info y condiciones en nuestras Redes Sociales.

1^{ER} PREMIO: ESCAPADA FIN DE SEMANA

¡Gana un viaje para dos personas!

Vuelo de ida y vuelta, más alojamiento en Lisboa.

*Condiciones a consultar en ReserTours



2^O PREMIO: TU PESO EN CERVEZA

Estrella Galicia 

BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de CUATRO locales diferentes de la RUTA.



Vota tu local favorito entre los 26 locales participantes.

TU NOMBRE:

TU TELÉFONO:

LOCAL N^º

Rellena, recorta, y deposita este boletín en cualquiera de los 26 locales de la Ruta antes del domingo 28 de Mayo del 2017.

01

CA L'ENRIC

C/ DESIERTO DE LAS PALMAS, 3



HABAS Y MAR

Habitas Baby con chipirones de la Lonja del Grao de Castellón, con aceite de la Cooperativa Oleícola de Penyagolosa.

Mención Especial

Edición Otoño 2016

HORARIO

L-M-X-J-V-S de 19:00h a 22:00h

D de 12:00h a 14:00h

02

CAFÉ CENTRO

C/ VERA, 8



HOJALDRE DE MAR Y HUERTA

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

Mejor Tapa

Edición Otoño 2016

HORARIO

J-V-S de 19:00h a 22:00h

03

CAFÉ CUPIDO

C/ COLÓN, 34 BAJO DERECHA



GURURÚ

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

9ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2016

HORARIO

L-M-X-J-V-S 10:00h a 21:00h

04

CANDELA

C/ ALLOZA, 185



CROQUETA DE GAMBA ROJA

Croquetas de gamba roja con jugo de sus cabezas y galeras del Grao de Castellón.

Mejor Tapa

Edición Primavera 2015

HORARIO

X de 12:00h a 14:00h

J-V-S de 12:00h a 14:00h y 20:30h a 22:00h

*Excepto Sábado 20, cerrado al mediodía

05

EL BAR DEL MERCAT

PASSATGE MERCAT CENTRAL

TARALETA MONTAÑA

Ternera guisada con robellones del Maestrat y decorada con pimiento frito.



9ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2015

HORARIO

J-V-S de 12:00h a 15:00h

06

EL CORALET

C/ MAESTRO FALLA, 27

CANELÓN CORALET

Canelón relleno de codillo de cerdo del Maestrat, con verduras y boletus.



3ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2015

HORARIO

V-S de 20:15h a 22:30h

07**EL TENDIDO**

C/ FALCÓ, 12

**ALBÓNDIGAS Y ALBERO**

Albóndigas caseras de TodoIella, con tomate de Useres, reogado con Aceite de Vall D'Alba y acompañado de cremoso de patata y perejil de la huerta.

*Mejor Trato al Cliente**Edición Otoño 2016***HORARIO**

L-M-X-J de 18:00h a 00:00h

V-S de 12:00h a 15:00h y 19:00h a 00:00h

08**ESTRAPERLO**

C/ TEMPRADO, 6

**TORREZNOS CONFITADOS**

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

*Mención Especial**Edición Otoño 2016***HORARIO**

X-J y D de 12:00h a 15:30h y 20:00h a 23:00h

V de 12:00h a 15:30h y 20:00h a 23:30h

S de 12:00h a 16:00h y 20:00h a 23:30h

09

GASSET IBÉRICOS

C/ GASSET, 3



RAVIOLI DE LANGOSTINO

Langostino de Vinaroz, con salteado de setas y boletus, regado con salsa de guindilla, sobre base crujiente de arroz.

2ª Mejor Tapa

Edición Primavera 2015

HORARIO

L y J de 20:00h a 23:30h

V de 13:00h a 15:00h y 19:00h a 22:00h

S de 12:00h a 15:00h y 19:00h a 22:00h

10

LA BANCADA

C/ LUIS VIVES, 9



CALIQUEÑO

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

3ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2016

HORARIO

L-M-X de 12:00h a 14:00h

J de 12:00h a 14:00h y 20:00h a 23:00h

V-S de 12:00h a 14:00h y 20:00h a 21:30h

11

LA CAÇOLA

C/ CERVANTES, 18 BAJO



TARTAR DE TOMATE

Tomate de la huerta con dátiles y crema de almendras al aceite del Alt Maestrat.

3ª Mejor Tapa

Edición Primavera 2015

HORARIO

J de 20:00h a 23:00h

V-S de 20:00 a 21:30h

D de 13:00h a 14:00h

12

LA MALAGUETA

C/ MAYOR, 83



ALBÓNDIGAS MARINERAS

Albóndigas de carne mixta, con salsa de sepia del Grao de Castellón y frutos secos.

8ª Mejor Tapa

Edición Primavera 2015

HORARIO

L-M-X de 12:00h a 16:00h

J-V de 12:00h a 16:00h y 18:00h a 21:00h

S de 12:00h a 15:00h y 18:00h a 21:00h

13

LA MARIMORENA

C/ GUITARRISTA TÁRREGA, 1



MORRO Y BONIATO

Morro de cerdo de Villahermosa con pasta picante, boniatos asados y tostados, y salsa de aceite de Ñora y avellana.

3ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2014

HORARIO

M-X-J-V de 12:00h a 14:00h y 20:00h a 23:00h

S de 12:00h a 14:00h

D de 12:00h a 14:00h y 20:00h a 23:00h

14

LA TASQUETA DE MARAÑÓN

PLAZA DR. MARAÑÓN, 1 E



MARAÑÓN BRO

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

Mención Especial

Edición Otoño 2016

HORARIO

L de 20:00h a 23:00h

M-X-J y D de 12:00h a 15:00h y 20:00h a 23:00h

V-S de 12:00h a 15:00h y 20:00h a 00:00h

15

LINK DOWN & CÍA

C/ MORERÍA, 10



CALAMAR LINK

Calamar de la Lonja del Grao de Castellón, relleno y bañado con salsa de almendra y reducción de vinagre de Módena, a los frutos rojos.

2ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2014

HORARIO

J de 19:30h a 23:00h

V de 19:30h a 22:00h

S de 12:30h a 13:30h y 19:30h a 21:00h

D de 12:30h a 13:30h

16

LO DE PEPE

C/ ESCULTOR VICIANO, 13



VASITO DE MAR Y HUERTA

Albóndiga de Bacalao con tomate natural de Alcalá y aceite del Alto Palancia.

Mejor Uso del Aceite

Edición Otoño 2014

HORARIO

L-M-X-J-V-S de 12:00h a 16:00h y 20:00h a 22:00h

17

REST. CASA ALJARO

C/ CERVANTES, 16 BAJO

EMPANADILLA DE VINAROZ

Empanadilla casera, rellena de una crema de alcachofas y chipirones de Vinaroz.



6ª Mejor Tapa

Edición Primavera 2015

HORARIO

M-X-J de 09:30h a 12:00h

V-S de 20:00h a 22:00h

18

REST. LA SACRISTÍA

C/ PELAYO DEL CASTILLO, 4

HUEVOS ROTOS SACRISTÍA

Huevos rotos sobre patatas de Vistabella, con cebolla caramelizada y foie rallado.



4ª Mejor Tapa

Edición Invierno 2014

HORARIO

TODOS LOS DÍAS de 12:00h a 16:00h y 20:00h a 00:00h

*Excepto Sábado 27, cerrado al mediodía

19

REST. MIRAMAR

C/ MÚSICO PERFECTO ARTOLA, 6



TOSTA DE CASTELLÓ

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

8ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2016

HORARIO

L-M-X-J-V-S de 12:00h a 14:00h y 20:30h a cierre

20

TABERNA EL CANDIL

C/ TRINIDAD, 28



OLLETA DEL MAESTRAT

Guiso casero con carne de cerdo, verduras de Villanova y patata de Vistabella.

4ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2015

HORARIO

L-M-X-J-V-S de 19:00h a cierre

21

TABERNA EL ROBLE

C/ CREVILLENTE, 4

CIERVO EN TOQUE DE ORO

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



Mejor Presentación

Edición Otoño 2016

HORARIO

M-X-J-V-S de 20:00h a 23:00h

D de 12:00h a 13:30h

22

TASCA MEL DE ROMER

C/ NAVARRA, 8

COLUMBRETES

Foie sobre vieira en emulsión de gamba y patata de Vistabella, acompañado con crujientes de algas.



Mejor Tapa

Edición Otoño 2014

HORARIO

J de 19:30h a 23:00h

V-S de 19:30h a 21:30h

23

TASCA PLATOS ROTOS

C/ MORERÍA, 6



DULCE DE CARAJILLO

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

Mejor Diseño

Edición Otoño 2016

HORARIO

M-X de 20:00h a 23:00h

J de 14:00h a 15:30h y 20:00h a 23:30h

V de 14:00h a 15:30h y 20:00h a 23:00h

S de 14:00h a 16:00h y 20:00h a 23:00h

24

TASTANT

C/ TEMPRADO, 17



TIRAMISÚ TASTANT

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

4ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2016

HORARIO

L-M-X-J-V-S de 12:00h a 16:00h a 20:00h a cierre

25

TAZZAS

PLAZA PESCADERÍA, 6



RATJA

Tradicional receta de Raya con salsa de ajo y pimentón, acompañado de patatas.

10ª Mejor Tapa

Edición Otoño 2016

HORARIO

L-M-X de 13:30h a 15:30h

J-V de 13:30h a 15:30h y 19:00h a 21:00h

S de 13:30h a 16:00h

26

TU SUSHI

C/ AMADEO I, 9



TARTAR DE "COCHINILLA"

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

Tapa más Artística

Edición Otoño 2016

HORARIO

L-M-X-J de 19:00h a 23:00h

V-S-D de 12:00h a 16:00 y 19:00h a 21:00h

LA RUTA MÁS SELECTA

Desde Junio de 2013 la Ruta de Tapas SABORES CASTELLÓN ha desarrollado 6 Ediciones, poniendo a disposición del público más de 400 tapas elaboradas con productos de Castellón, en un evento que integra no sólo la gastronomía sino también la cultura, el arte, la moda, la música y otros aspectos de nuestra identidad local.

Proponemos una selección de algunas de las mejores tapas, que gracias a nuestros patrocinadores y colaboradores oficiales, presentamos en esta Edición Limitada Primavera 2017.

CERVEZA OFICIAL

Estrella Galicia 

PATROCINADORES



COLABORADORES



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

