



# sabores<sup>®</sup>

GRAO DE CASTELLÓN



M. Benet

## RUTA DE TAPAS GRAU DE CASTELLÓ

EDICIÓN PRIMAVERA 2019

23 de MAYO - 09 de JUNIO

TAPA + BEBIDA  
3'50 €



Ajuntament  
de Castelló  
Turisme

CASTELLÓ  
GASTRONÓMICO



DIPUTACIÓ  
D  
CASTELLÓ



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

# BASES Y CONDICIONES

## LA RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

La Ruta de Tapas del Mar **SABORES GRAO** celebra su **Segunda Edición**, con el objeto de consolidarse como un evento gastronómico y popular 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 Grao de Castellón y su Lonja, y que se elaboran exclusivamente para este evento.

Degusta, Siente, Disfruta del Grao y su Gastronomía.

## SELECCIONAMOS LOS MEJORES LOCALES

En nuestra 2ª Ruta de Tapas del Mar **SABORES GRAO**, encontramos **14 LOCALES** que ofrecerán un total de **28 TAPAS** elaboradas con productos del Grao de Castellón.

## NUESTROS SORTEOS

Encuentra al final de esta Guía toda la información relacionada con nuestros nuestros sorteos.

# ALÉRGENOS

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



01

**AY KARMELA**

Paseo Buenavista, Esq Trafalgar

X-J 20:00 - 22:00

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



Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco

**TAPA 1****LUNAS DE PULPO  
A FEIRA**

Bolitas de pulpo a la gallega, con pimentón de la vera y aceite de oliva.

**TAPA 2****AY KARPACCIO**

Carpaccio de langostino, con aliño de aceituna negra y ralladura de lima acompañado de brotes micro-mezclum.

02

**C53 LA VERMUTERÍA**

C/ Canalejas, 53. Bajo

X-J 20:00 - 21:00

V-S 12:30 - 14:00 / 20:00 - 21:00

D 12:30 - 14:00

**TAPA 1****DEL HORT A LA SÈQUIA**

Textura de remolacha con anguila ahumada sobre pincelada de guisantes finos y "caracoles de pato" en su salsa.

**TAPA 2****DÍA DE PLAYA**

Plato frío de moluscos, crustáceos y cefalópodos con papel de arroz aromatizado con cítricos del terreno.

Vermut / Copa de vino

03

Cafetería Restaurante

**GOLF AZAHAR**

Avd. del golf, 1

L-M-X-J-V 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:45  
S-D 19:00 - 20:45

TAPA 1

**MOUSSE  
CON ERIZO**

Mousse de arroz, con espuma de erizo y polvo de alga Nori.



TAPA 2

**CHIPS & FOIE**

Chips caseros con crema de boletus, piñones y foie.



Copa de vino blanco / Caña de cerveza

04

Cervecería

**LA CASITA**

C/ San Pedro, 60

L-M 10:00 - CIERRE  
J-V-S-D 10:00 - CIERRE

TAPA 1

**SEPIA BURGUER**

Sepia picada con salsa verde, presentada en mini-hamburguesa con sésamo azul.

TAPA 2

**GALERA EN CREMA**

Tradicional crema casera de galeras, preparada con fondo del terreno.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

05

Café - Bar

**EL AMARRE**

C/ Churruga, 2

L-M 09:00 - CIERRE  
J-V-S-D 09:00 - CIERRE

TAPA 1

**GATET'S EN GUIISO**

Típico guisado marinero con patata pinta roja llamado gatet's.

TAPA 2

**ESPETO**

Sardina del Mediterráneo a la plancha, con salsa casera "El Amarre".



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

06

**L'ALGUER**

C/ San Pedro, 40

L-M 10:00 - CIERRE  
J-V-S-D 10:00 - CIERRE

TAPA 1

**CALAMAR**

Preparado de calamar encebollado con vino blanco y pimentón.

TAPA 2

**NUESTRO BOQUERÓN**

Boquerón de la Lonja del Grau de Castelló.



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua



Jardín del Puerto

M. Santàngel

C/L'illa  
C/Ingeniero Serrano Lloberes

C/Gravina

C/Trafalgar

Av. Juan Sebastián Elcano

C/Magallanes

C/Canalejas

C/Torrenostra

Plaza Virgen del Carmen

07

01

C/Ibiza

Plaza Pintor Porcar

A. Bazán

04

02

09

C/Juan de Austria

C/Alcocebre

Plaza Tripulants de la Paca

C/San Pedro Barceló

06

Teniente Alloza

10

Parque de La Panderola

C/Baleares

Plaza de La Peixatera

Paseo Buenavista

Av. del Puerto

05

Plaza Del Mar

Monturiol

08

Alcalá Galiano

Marina Española

Mosèn Lorenzo Cot

Almirante Cervera

Gomera

Plaza Miquel Peris

C/Churruga

C/Guardamar

lladors de la Mar

la Marineria

**AEROCLUB DE  
CASTELLÓN**

13

**CALLE ZARAUZ**

**CALLE RIAZOR**

**HOTEL DEL  
GOLF**

**CALLE SANTA CRISTINA**

14

**AVENIDA DE CASTALIA**

**AVENIDA DEL GOLF**

03

**CLUB DE GOLF  
COSTA DE AZAHAR**

**AVENIDA DE LOS PINOS**

**CALLE ZUMAYA**

**CALLE MARUCA**

**CALLE D'ONDARRETA**

12

**PARQUE  
EL PINAR**

**sabores<sup>®</sup>**

GRAO DE CASTELLÓN

EDICIÓN PRIMAVERA 2019

07

**LA TROCHA**

C/ Trafalgar, 12

L-M 11:00 - 13:30

X-J-V-S 11:00 - 13:30 / 19:30 - 21:00

D 11:00 - 13:30

**TAPA 1****BACALAO  
LA TROCHA**

Lomo de bacalao con cebolla caramelizada, piñones y reducción de mango.

**TAPA 2****NOGAT DE POLP**

Tradicional guiso de Pulpo al aceite con salsa de almendra, piñones, azafrán, pan remojado y perejil.



Caña de cerveza / Copa de vino

08

**NOU ESCULL**

C/ Alcalá Galiano, 3

V-S 20:30 - 22:30

**TAPA 1****COULAN DE PULPO**

Presentación de puré de patata con pulpo a la plancha, all i oli, aceite de oliva y pimentón.

**TAPA 2****SARDINA AHUMADA**

Sardina ahumada en tosta, sobre confitura de pimiento verde, perlas de tomate y brotes.



Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

09

Restaurante

**BRISAMAR**

Paseo Buenavista, 26

M-X-J-V-S 11:30 - 13:00 / 19:45 - 21:00

D 11:30 - 13:00



TAPA 1

**ANTOJO DE PULPO**

Coulán de patata relleno de pulpo a la brasa, con all i oli de naranja y perejil, sobre galleta crujiente de polenta y tinta de calamar.



TAPA 2

**ATÚN CONFITADO**

Atún confitado en tosta de pan de cereales y pasas, con cebolla confitada, mermelada de tomate e hilos de hojaldre.

0,25 Estrella Galicia / Vermut casero

10

Restaurante Cafetería

**ALEMANIA**

Paseo Buenavista, 13-25

L-M-X-J-V-S 10:00 - 13:00 / 19:30 - 22:00

D 10:00 - 13:00



TAPA 1

**CALAMAR Y HUERTA**

Calamar de lonja, bañado en confitura de pimientos.



TAPA 2

**FRUTOS DEL MAR**

Mejillones y Gambas frescos del Grao, con salsa marinera.

Cafía de cerveza / Copa de vino / Agua

11

Restaurante

**MARY MONTAÑA**

C/ Canalejas, 71-73

M-X-J 11:30 - 13:30

V-S 11:30 - 13:30 / 19:00 - 20:30

D 11:30 - 13:30

**TAPA 1****CRUJIENTE DE GAMBA**

Gambas en tempura casera sobre huevo poché y salsa americana de elaboración casera.

**TAPA 2****SOLOMILLO EN TOSTA**

Solomillo a la brasa sobre cebolla caramelizada, con queso de cabra a la plancha y compota de tomate.



Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco

12

Restaurante

**PUERTO PLAYA**

Avd. Castalia, 16

M-X-J-V-S 11:00 - 13:00 / 18:00 - 21:00

**TAPA 1****TORREZNO  
A MI MANERA**

Torrezno con alcachofa confitada a baja temperatura, crujiente de plátano macho y emulsión de remolacha.

**TAPA 2****CALDERETA  
DE MAR**

Caldereta de sepia, pulpo y habas baby sobre base de puré de yuca y algas Nori.



Copa de cerveza / Copa de vino / Agua 1/2

13

Restaurante

**TRES BANDERAS**

Camino de la plana, 206

J 10:00 - 15:00

V-S 10:00 - 14:00 / 20:00 - 21:00

D 10:00 - 15:00



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

TAPA 1

**CARACOL ESTILO  
LA PLANA**

Caracoles con majado de jamón, cebolla, ajo y almendra picada, aderezados con pimentón dulce cayena y aromatizado con romero.

TAPA 2

**SEPIA Y FOIE**

Sepia laminada y marcada a la brasa, acompañada de láminas de foie y mojo de tomate seco.

14

**RI&CO BISTRÓ**

Avd Castalia, 46

TODOS LOS DÍAS

11:00 - 13:30



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

TAPA 1

**ANGUILA  
DE LA ALBUFERA**

Clásico "all i pebre" de anguila siguiendo la elaboración tradicional.

TAPA 2

**CABALLA  
Y CALABAZA**

Lata de caballa presentada con escabeche de calabaza.

# PARTICIPA EN TODOS NUESTROS SORTEOS

**NUESTRAS RUTAS TIENEN PREMIO.** En cada edición queremos premiar vuestra participación y en nuestra Segunda edición de la Ruta de Tapas del Mar **SABORES GRAO**, no podrías ser menos.

Degusta en al menos cuatro locales diferentes una de las tapas. Y podrás conseguir sellos para tus **TAPAPORTES** de **SABORES GRAO** y su Ruta de Tapas del Mar.

## ¿CÓMO PARTICIPAR?

Para poder participar deberás seguir los siguientes pasos

- 1 - DISFRUTAR.** Toma una tapa y una bebida.
- 2 - CONSEGUIR TU TAPAPORTE.** Encuéntralo en la guía
- 3 - SÉLLARLO.** Por cada tapa que consumas obtendrás un solo sello.
- 4 - COMPLETARLO.** Debes rellenarlo con 4 sellos diferentes, además de con tu nombre, apellido, teléfono, el número de tu local favorito y tu tapa preferida (la 01 o la 02).
- 5 - DEPOSITARLO.** En cada local participante encontrarás una urna donde depositar tus tapaportes, hasta el 09 de Junio a las 20:00.

## UNA TAPA = UN SELLO

Cada **TAPAPORTE COMPLETO** es un **VOTO**.

Con cada **TAPA** tendrás derecho **SÓLO** a un sello del local en el que hayas consumido y se estampará en cualquiera de los 3 **TAPAPORTES** que encontrarás en esta guía.

No olvides pedir tu sello para así poder participar en nuestros 3 **SORTEOS**.

# Estrella Galicia

La Mejor Tapa servida con Estrella Galicia tiene **Premio**.

Sabores Castellón y Estrella Galicia, nuestra Cerveza Oficial, otorgarán un Premio Especial de **500€** a la tapa servida con Estrella Galicia, que a juicio del público y del Comité Gastronómico, sea la mejor valorada durante la Ruta.



Una  
*Historia*  
Diferente

Estrella Galicia © recomienda el consumo responsable

# PARTICIPA EN TODOS NUESTROS SORTEOS

Con cada boletín de participación podrás emitir UN VOTO, seleccionando el número de tu local favorito y la tapa de dicho local. Con el voto en cada boletín participarás en todos los sorteos de SABORES GRAO de CASTELLÓN.

**1<sup>er</sup> PREMIO:**  
**FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO (2 PERSONAS)**



Viaje, alojamiento y desayuno para dos personas en ALOJAMIENTO RURAL (incluye 2 noches).

**2<sup>er</sup> PREMIO:**  
**TU PESO EN CERVEZA "ESTRELLA GALICIA"**



Si los cuatro sellos de cualquier boletín corresponden a locales en los que se sirva ESTRELLA GALICIA, participarás en el sorteo de tu peso en CERVEZA.

**3<sup>er</sup> PREMIO:**  
**CENA PARA DOS PERSONAS**



Cena para dos personas en el local que resulte ganador del premio a la mejor tapa en esta edición PRIMAVERA 19 de la ruta de tapas.

Los sorteos se REALIZARÁN durante el mes de JUNIO de 2019. Los PREMIOS se entregarán durante la Gala de Presentación de Sabores Castellón OTOÑO 2019 en el mes de OCTUBRE.

\*Condiciones en nuestro perfil de Facebook.

# UNA TAPA = UN SELLO

## BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de CUATRO locales diferentes de la RUTA.

SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL
---------------	---------------	---------------	---------------

TU NOMBRE: \_\_\_\_\_

TU TELÉFONO: \_\_\_\_\_

NÚMERO DE LOCAL  
(del 01 al 14)

MARCA CON UNA "X"  
UNA DE LAS DOS TAPAS

tapa 1

tapa 2

## BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de CUATRO locales diferentes de la RUTA.

SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL
---------------	---------------	---------------	---------------

TU NOMBRE: \_\_\_\_\_

TU TELÉFONO: \_\_\_\_\_

NÚMERO DE LOCAL  
(del 01 al 14)

MARCA CON UNA "X"  
UNA DE LAS DOS TAPAS

tapa 1

tapa 2

## BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de CUATRO locales diferentes de la RUTA.

SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL	SELO DE LOCAL
---------------	---------------	---------------	---------------

TU NOMBRE: \_\_\_\_\_

TU TELÉFONO: \_\_\_\_\_

NÚMERO DE LOCAL  
(del 01 al 14)

MARCA CON UNA "X"  
UNA DE LAS DOS TAPAS

tapa 1

tapa 2

Rellena, recorta, y deposita cualquiera de estos tres boletines completos, en uno de los 14 locales de la Ruta antes del domingo 09 de Junio '19.

## PATROCINADORES OFICIALES



Ajuntament  
de Castelló  
Turisme

**CASTELLO**  
GASTRONÓMICO



DIPUTACIÓ  
D E  
CASTELLÓ



**CASTELLO**  
RUTA DE  
SABOR

## CERVEZA OFICIAL

**Estrella Galicia**



## COLABORADORES

M. Benet

Cafés  
**ZAFÓN**  
El café de Castellón

**hopibar**  
suministros  
hosteleros

**CABAÑERO**  
Ventanas

**Mediterráneo**

SABORES GRAO y su Ruta de Tapas del Mar  
está diseñada, producida y organizada por la agencia de comunicación:

**mycomunica**  
ideas comunicación eventos

[www.mycomunica.com](http://www.mycomunica.com) / [info@mycomunica.com](mailto:info@mycomunica.com)

[info@saborescastellon.com](mailto:info@saborescastellon.com)