



# sabores<sup>®</sup>

CASTELLÓN

RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL



*Travesera Colzada 19*

TAPA + BEBIDA

3'50 €

EDICIÓN OTOÑO 2019  
NOVIEMBRE . 07 al 30



Ajuntament  
de Castelló  
Turisme



DIPUTACIÓ  
D  
CASTELLÓ



CASTELLO  
RUTA DE  
SABOR



L'EXQUISIT  
mediterrani

## BASES Y CONDICIONES

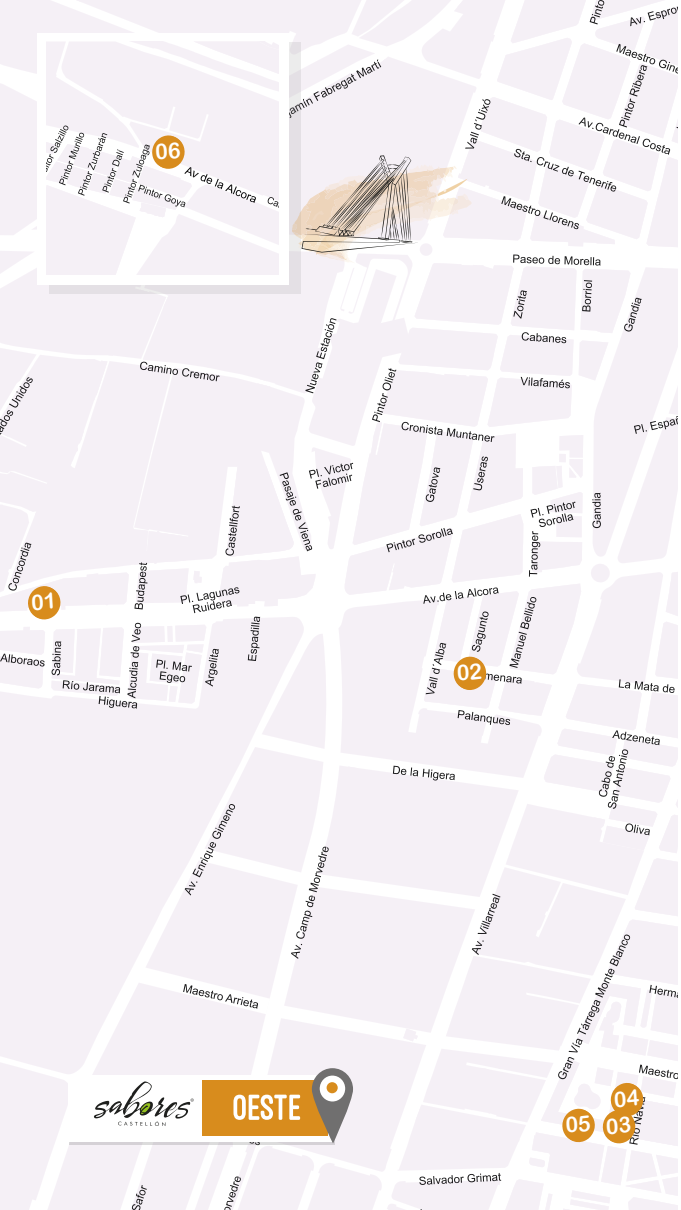
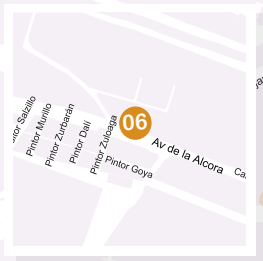
**SABORES CASTELLÓN**, es la Muestra de Tapas de la ciudad, que este año 2019 llega a su **DÉCIMA** Edición con un total de **71 LOCALES PARTICIPANTES**, presentando a concurso 142 tapas, **DOS TAPAS DIFERENTES POR LOCAL**, elaboradas según nuestras costumbres, tradiciones y cultura gastronómica.

### DISFRUTA DE LA RUTA Y VOTA LA MEJOR TAPA

1. Pide tu TAPAVOTO en cualquiera de los locales de la Ruta de Tapas.
2. Con cada TAPA consumida en cualquiera de los locales podrás conseguir el sello del local (solo uno) en tu TAPAVOTO.
3. Consigue el sello de CUATRO LOCALES DIFERENTES LOCALES para completar en tu TAPAVOTO.
4. Ya sólo te queda votar cualquiera de las 142 tapas, indicando en tu TAPAVOTO, el número del local (del 01 al 71) y tu Tapa favorita (la nº 1 o la nº 2 del local).
5. Rellena tu TAPAVOTO con tus datos personales (nombre y apellidos + número de teléfono) y deposítalo en las urnas a tu disposición en alguno de los 71 locales, antes de las 24:00 del 30 de noviembre de 2019.

## ALÉRGENOS

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



sabores  
CASTELLÓN

**OESTE**

04  
05  
03

Río Noya

Salvador Grimat

Sañor

Orvedre

Gran Via Tárrega Monte Blanco

Av. Villarreal

Av. Camp de Morvedre

Av. Enrique Gimeno

Maestro Arrieta

De la Higuera

Palanques

Vall d'Alba

Sagunto

Av. de la Alcora

Pintor Sorolla

Pl. Victor Falomir

Paseje de Vietna

Nueva Estación

Camino Cremor

Concorral

01

Budapest

Alcudia de Veo

Pl. Lagunas Ruidera

Espadilla

Argelita

Pl. Mar Egeo

Sabina

Río Jarama Higuera

Alboraos

Pl. Pintor Sorolla

Taronger

Useras

Galoya

Cronista Muntaner

Pintor Ollet

Vilafamés

Cabanes

Zorita

Paseo de Morella

Gandía

Maestro Llorens

Sta. Cruz de Tenerife

Av. Cardenal Costa

Pintor Ribera

Maestro Gine

Av. Espro

Pinto

01

ASADOR PIZZERÍA

**MARISOL**

Avenida de Alcora, 82

M-X-J-V 12:00 - 13:30 / 18:30 - 20:00

S 12:00 - 13:30

D 18:30 - 20:00



TAPA 1

## PROSCIUTO E FUNGHI

Tradicional pizza estirada a mano con jamón York y champiñones.



TAPA 2

## TERNERA AL ROMERO

Tradicional guiso de ternera con un toque de romero.

Cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

02

BAR REST.

**ANTOXO**

C/ Almenara, 5

L-M-XJ-V-S 20:00 - 22:00



TAPA 1

## ANTOJO EN DOS BOCADOS

Pulpo de roca de la lonja del Grao sobre lecho de patata del terreno aderezado con pimentón, aove y lluvia de pistacho.



TAPA 2

## EXPLOSIÓN DE SABORES

Crujiente de ave marinado en soja, coulis bicolor de pimientos, kellene de parmentier y toque de miel de caña.

Cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

03

## CORPORE SANO DUO

Río Navia, 16

L-M-X 11:00 - 14:00

J-V 11:00 - 14:00 / 19:30 - 23:00

S 11:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00

D 11:00 - 14:00



1/5 / Caña / Vino Ecológico / Refresco / Agua

### TAPA 1

#### COULANT DE CERDOLATE

Timbal de carrillera de Castellón al aroma de chocolate con parmentier al parmesano, yema de huevo ecológico, frutos rojos y humo de romero.

### TAPA 2

#### TUNABURGER DE HUERTA

Hamburguesita de atún de lonja fresco y verduras de la huerta, romescu picantita, wakame y palitos de tubérculos asados.

04

## EL RACÓ D'IVÁN

Río Navia, 14

L-M-X-J 18:00 - 20:00



### TAPA 1

#### LA NOSTRA BOTIFARRA

Tosta dels Ibarsos con cebolla caramelizada, reducció de Pedro Ximénez y morcilla de arroz.

### TAPA 2

#### BOCADITOS DE LOMO

Pan de hogaza con picatostes de lomo alto con ajetes de la terreta (Atzeneta) y crema de pimienta.

Cerveza / Copa de vino / Agua

05

**QUINÓPOLIS**

C/ Onda, 42

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

V 11:30 - 13:00 / 18:00 - 20:00

S-D 18:00 - 20:00

**TAPA 1****PECADO  
ROQUERO**

Pulpo de roca de la lonja del Grao en salsa verde con timbal de patata y un acabado de vichyssoise.

**TAPA 2****QUINOBURGER**

Hamburguesa de carrillada de cerdo de Culla, con queso y huevo de codorniz, patatas gajo y salsa BBQ del chef.

Cerveza / Copa de vino / Agua

06

RESTAURANTE

**PORTOLÉS**

Carretera de Alcora, 246

Todos los días

12:00 - 15:00

**TAPA 1****ARROZ AL HORNO  
PORTOLÉS**

Típico plato castellonero de arroz con calabaza, morcilla, papata y longaniza.

**TAPA 2****CANELONES  
OTOÑALES**

Llanpuga en pasta de trigo con bechamel y aceite de Esilda.

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

Pl. Escultor Adsuara

Pl. Moncloa Sur

sabores  
CASTELLÓN

ESTE

20

15

Oropesa

Torreblanca

Tenerias

Av. del Mar

Marqués de Valverde

Ulloa

Pl. Cardenal Tarancón

Pablo Iglesias

Músico Perfecto

Obispo Salinas

Lagasca

Ciscar

Av. Hermanos Bou

Bellver

Marqués de la Enseñada

Prim

Prim

Almagro

Pizarro

El Cid

La Farigol

Montorne

La Llosa

26

Lagasca

14

Ciscar

18

Pl. Menorca

Cronista Revest

08

Pérez Dolz

Pl. Miguel Bellido

Martín Alonso

Santo Domingo

Fadrell

10

Crevillente

24

Dr. Fleming

Maestro Ripollés

Carcagente

23

11

22

Maestro Vives

De la Luna

07

17

12

Maestro Falla

Cronista Revest

Moncada

16

19

21

25

13

Plaza Dr. Marañoñ

Museros

09

Pl. Cometa Halley

Santa Cruz Tejeiro

Benarabe

La Comanda

Camino San José

mando



07

GASTROBAR

**ACORDES**

C/ Crevillente, 7

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

D 12:00 - 14:00



TAPA 1

**GEMELOS  
ACORDES**

Chipirones del Grao en su tinta, con relleno de verduras, acompañados de arroz aromático de jazmín.



TAPA 2

**COFRE  
SORPRESA**

Saquito desmigado de rabo de toro con ralladura de queso de Almedijar, en su jugo y con puré de boniato.

Cañá / Copa de vino / Agua / Refresco

08

BAR

**ATURUXO**

C/ Pérez Dolz, 9

J-V-S 12:30 - 15:00 / 20:00 - 23:00



TAPA 1

**TOSTA DE  
SARDINA MARINADA**

Pan rústico con emulsión de queso crema, pimientos del piquillo de Lodosa y sardina marinada del Grao.

TAPA 2

**CALLOS  
A LA GALLEGA**

Garbanzos con "calleira" de ternera, oreja de cerdo celta y chorizo de Lalín.



Cañá o 1/5 / Copa de Ribeiro / Copa de Mencía / Agua



09

**BARCO**

C/ Museros, 4

L-M-X-J 11:00 - 13:30 / 18:30 - 20:30

V-S 11:00 - 13:30 / 18:30 - 22:00



TAPA 1

### **BOQUERONES MALAGUEÑA**

Boquerones de la lonja del Grao con patatas fritas, macerado en salsa de leche y orégano.



TAPA 2

### **“PILOTES” DE LA ABUELA**

Albóndigas caseras de magro y ternera con salsa de almendras de Benlloch.

Caña / Vermut / Copa de Vino / Refresco

10

CAFÉ

**FRAPPÉ**

C/ Carcagente, 7

Todos los días

10:00 - 14:00 / 17:00 - 21:00



TAPA 1

### **BARQUITO DE IBÉRICOS**

Croqueta casera de jamón ibérico acompañada de queso de oveja de Catí.

TAPA 2

### **TOST FRYGOÑA**



Tosta del picadillo de chorizo con huevo de codorniz aceite de trufa y pimienta del terreno.

Caña / Copa de vino / Agua

11

**CASA ALINA**

C/ Carcagente, 26

L-M-X-J-V-S

12:00 - 13:30 / 19:00 - 21:00

**TAPA 1****TOSTALINA**

Tosta con tomata de penjar, queso curado, huevo y anchoa.

**TAPA 2****JARDÍN DE SEPIA**

Sepia con salsa verde en base de alcachofa de Benicarló.

Cerveza / Copa de vino / Agua

12

**CASA MIGUELÍN**

C/ Doctor Fleming, 9

L-M-X-J-V-S

11:30 - 13:30 / 18:00 - 21:00

**TAPA 1****CALABITAS**

Calamar de la lonja del Grao con habitas mini baby.

**TAPA 2****TOMATITO MIGUELÍN**

Tomate del terreno con salazones de mar (sardina, anchoa, bacalao y ventresca).

Copa de vino / Cerveza / Agua

13

CERVECERÍA

**PLAZA**

Plz. Doctor Marañón, 3

L-M-X-J 12:00 - 14:00 / 20:00 - 22:00

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

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

TAPA 1

**TIERRA Y MAR**

Coca de cebolla descubierta, bacalao de la lonja y salsa romescu.

TAPA 2

**BRICK SALMONE**

Pasta brick, fideo asiático, salmón, nata, parmesano y lardones de jamón.

1/5 / Copa de vino / Refresco / Agua

14

TASCA

**LA FINCA**

Lagasca, 19

M-X-J-V-S-D

13:00 - 16:00 / 19:30 - 23:00

TAPA 1

**VENADO  
"LA FINCA"**

Croqueta de cecina de ciervo.

TAPA 2

**LA MADRIGUERA**

Rollito de conejo al romero, con reducción de verduras del terreno al vino.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

15

**GAMBRINUS  
BOCADI**

Plz. Escultor Adsuara, 4

L-M-X-J-V-S

12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:00

**TAPA 1****POTET**

Potet de pulpo del Grao en tempura con parmentier y coulis de gamba roja.

**TAPA 2****CRUJIENTE  
DE MANITAS**

Crujiente de manitas del Maestrazgo con chistorra a las hierbas provenzales.

Cerveza / Refresco / Agua

16

**LA GALERIE**

C/ Sta. Cruz de Teijeiro, 6

M-X-J 13:30 - 21:30

V-S 18:30 - 21:30

**TAPA 1****TAKOYAKI**

Buñuelos de pulpo de la lonja del Grao con salsa tonkatsu, all i oli y katsuobushi.

**TAPA 2****LA REINA**

Arepa reina pepiada con pollo desmenuzado y mayonesa de aguacate.

Copa de vino / Agua

17

LA KASA DELS  
**KARAGOLS**  
C/ Crevillente, 9

M-X-J-V 19:00 - 00:00  
S-D 13:00 - 15:00 / 19:00 - 00:00



1/5 / Caña / Vino / Agua

———— TAPA 1 ————

## EL CRUJIENTE

Crujiente de pollo con boletus del terreno y pimienta roja.

———— TAPA 2 ————

## FARTÁ

Paté de Cerdeña, sobrasada ibérica y cebolla caramelizada con pan dels lbarsos

18

VERMUT-BAR  
**LA LLANDA**  
C/ Císcar, 26

L-M-X 19:00 - 21:30  
J-V-S 12:30 - 15:30 / 19:00 - 21:00  
D 12:30 - 15:30



Vermut / Cava / Vino / Cerveza / Refresco / Agua

———— TAPA 1 ————

## BRAÇ DE LA LLANDA

Bizcocho relleno mousse de alcachofas, zamburiñas y mozzarella sobre muhammara de pimientos con espuma de la helado de aceite Bardomus.

———— TAPA 2 ————

## CORTE PARA EL APERITIVO

Corte relleno de sardina ahumada, huevo y patatas con albahaca y Picual de Bardomus, nueces, salsa perins y semillas.

19

LA TASQUETA DE

**MARAÑÓN**

Pza. Dr.Marañón, 1

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

S-D 12:00 -15:00/ 20:00 - 22:30

**TAPA 1****GAMBABURGER**

Minihamburguesa de gamba empanada crujiente, guacamole y salsa de mango y curry.

**TAPA 2****LA TARDOR**

Canelón crujiente de setas con chips de boniato y falsa mayonesa de calabaza.

Copa de vino / Agua / 1/5

20

RESTAURANTE

**MIRAMAR**

Músico Perfecto Artola, 6

J 19:00 - 21:00

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

**TAPA 1****PEINETA MEDITERRÁNEA**

Sardina ahumada a las dos texturas, arroz marinero y pesto de alcachofas de Benicarló.

**TAPA 2****CHUSCO IBÉRICO**

Mousse de boletus del Maestrazgo sobre crujiente relleno de secreto de cerdo ibérico.

Copa de Vino / Cava / 1/5 de Cerveza

21

**NOU GALY**

Plz. Dr. Marañón, 1

L-M-X-J-V-S-D

11:30 - 14:00/18:00 - 21:00

**TAPA 1****SALPICÓN  
GALY**

Gamba cocida, mejillón y pulpo acompañados de verduras del terreno.

**TAPA 2****HUEVOS Y CÍA**

Huevos rellenos de queso gouda, especias, acompañados de tosta de guacamole y longaniza casera.

Caña / Copa de Vino / Agua

22

RESTAURANTE

**CAÑADAS**

C/ Fernando El Católico, 8

M-X-J 19:00 - 21:00

V-S 19:00 - 20:00

**TAPA 1****TORRE  
DE VERDURAS**

Torre de calabacín, berenjena y tomate a la plancha con láminas de queso y un baño de aceite de albahaca.

**TAPA 2****PINCHO  
DE MAR**

Tosta de salmón, huevo cocido, mayonesa con atún, pimientos, anchoa y langostino de Vinaroz.

Vino / Cerveza / Refresco / Agua

23

Rte. Gallego Pulpería

**A LAREIRA**

C/ Carcagente, 10

M-X-J 12:00 - 14:00 / 20:00 - CIERRE

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

D 12:00 - 13:30

\*sábado 16 no hay servicio



## TAPA 1

**EMPANADA GALLEGA**

Empanada de bacalao de la lonja con pasas y pimientos de padrón.

## TAPA 2

**ROLLITO DE PULPO**

Pulpo a la gallega enrollado en hojaldre con cacheros, regado con aceite de la Sierra del Espadán.

Cerveza / Refresco / Agua / Copa de Ribeiro

24

**ROKELÍN**

C/ Maestro Ripollés, 24

L-M-X-J 13:30 - 16:00 / 20:30 - 24:00

V-S 13:30 - 16:00 / 20:15 - 21:30

D 13:30 - 16:00 / 20:30 - 24:00



## TAPA 1

**TIMBAL DE MORCILLA**

Timbal de morcilla de Cincorres con queso de cabra y jamón.

## TAPA 2

**FLOR DE PISTO**

Flor de pisto con huevo y salsa de setas de Maestrazgo.

Cerveza / Copa de vino / Agua



25

TABERNA

**TAURINA**

Plz. Dr. Marañón, 1

L-M-X-J 12:00 -16:00 /18:30 - 22:30

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




---

**TAPA 1**


---

**TORO INDULTADO**

Guiso de carne de toro con cebolla, pimiento murciano, patata de Vistabella y tomate con bachocones con un toque de ajo y laurel.




---

**TAPA 2**


---

**POTAJE DE LA PLANA**

Potaje de garbanzos, bacalao de la lonja, espinacas, ajos, laurel y huevo duro.

Caña / Vino / Refresco

26

TABERNA

**EL ROBLE**

C/ Lagasca, 28

L 20:30 - 23:00

X-J 20:30 - 23:00

V-S 20:30 - 21:30

D 20:30 - 23:00




---

**TAPA 1**


---

**DE TODO MENOS TORTILLA**

Nido de patata con espuma de huevo, sal de huevo frito y chips de cebolla.




---

**TAPA 2**


---

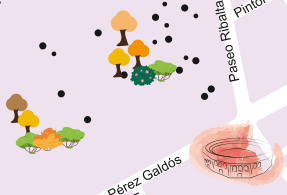
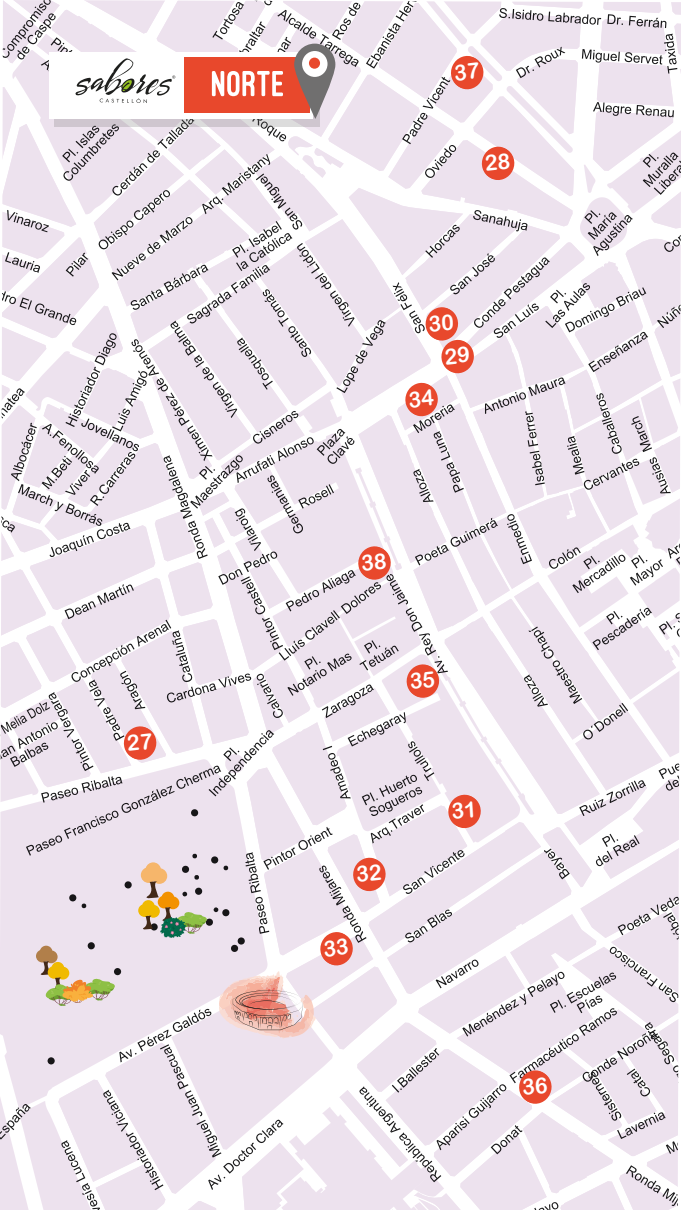
**OTOÑO EN EL BOSQUE**

Crujiente de pasta filo relleno de ternera estofada con crema de setas, polvo de oro y té negro.

Copa de vino / Cerveza / Agua

sabores  
CASTELLÓN

NORTE



27

BAR CAFETERÍA  
**EL DESCANS**

C/ Padre Vela, 2

L-M-X-J-V

09:00 - 16:00



———— TAPA 1 ————  
**TOSTA  
MEDITERRÁNEA**

Tosta con lechuga, queso fetta, pimiento asado, tomate, aceituna negra y anchoa de la lonja.



———— TAPA 2 ————  
**PATATACHO**

Patata de la huerta con bacon, queso y huevo.

Cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

28

BAR  
**EL GUA**

C/ Alcalde Tárrega, 25

L 11:00 - 14:00

M-X-J-V-S 11:00 - 14:00 / 18:30 - 21:00

D 11:00 - 14:00



———— TAPA 1 ————  
**TORTILLA  
GUANCHOA**

Tortilla con patata y cebolla anchoa de Vinaroz y tomatitos.



———— TAPA 2 ————  
**GUARACOLES**

Caracoles en salsa de almendra del Maestrazgo.

Vino de la casa / Cerveza / Caña / Refresco / Agua

29

Bocatería

**PLAERDEMAVIDA**

Plz. Clavé, 31

M-X 19:00 - 22:00

J-V-S 18:30 - 20:30

D 13:00 - 15:30



TAPA 1

## LA CONSERVA DE VAN GOGH

Oreja adobada con ajos tiernos y habitas, huevo de la granja Vilaroig y trufa.



TAPA 2

## BOCADILLO VEGGIE

Mini bocadillo de lomo de remolacha y quinoa, paté de tomate, plátano frito, pepinillo y salsa de chili dulce.

1/5 / Vino / Agua

30

**BOTIGA DE  
LA FIGA**

C/ San Félix, 6

M-X-J-V-S 8:30 - 13:30 / 16:30 - 20:30

D 8:30-13:00



TAPA 1

## CHURROS DE SETAS

Churro de setas de terreno acompañados con mayonesa trufada.



TAPA 2

## FOIE MI-CUIT CON HIGOS

Lingote de foie con higos, pera limonera de la Marjal y maíz crujiente.

Cerveza con o sin / Agua / Mistela

31

CERVECERÍA  
**BLASÓN**

C/ Santos Vivanco, 3

L-M-X-J 12:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
V-S-D 12:00 - 16:00



Cerveza / Refresco / Agua

## TAPA 1

**MAREA NEGRA**

Sepionet de punxa de la lonja sobre marea negra, salteado de habitas y ajos tiernos.

## TAPA 2

**CRUJIENTE DE GAMBÓN**

Crujiente de gambón con algas y coulis de mango y coco.

32

**CORPORE SANO**

C/ Amadeo I, 34

L-M-X 11:30 - 14:00  
J 11:30 - 14:00 / 19:30 - 23:00  
V-S 11:30 - 14:00 / 19:30 - 21:00  
D 11:30 - 16:00



## TAPA 1

**CORPORE SALMO**

Lomito de salmón en costra de anacardos en timbal de mango y arroz jazmín, lombarda, aguacate, mayonesa de wasabi y teriyaki.

## TAPA 2

**CON DOS PARES DE JAMONES**

Focaccia casera de jamones de Teruel y de bellota con tomata de penjar, speck italiano, jamón de pato y queso de Almazora.

Caña / 1/5 / Refresco / Agua / Vino ecológico



33

**EL BURLADERO**

C/ Pérez Galdós, 3

L-M-X-J-V-S

18:00 - 22:00



TAPA 1

**PULPO  
A LA BRASA**

Pulpo a la brasa con patatas y pimienta dulce ahumada y aceite de oliva.

TAPA 2

**SALTEADO  
DE GAMBAS**

Cocinado de gambas, champiñones, pimienta roja, jamón serrano y ajos.

Caña / Cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

34

RESTAURANTE

**FRIENDS**

C/ Morería, 10

M-X-J-V-S 12:30 - 16:00 / 19:30 - 21:00

D 13:00 - 16:00



TAPA 1

**INNOVACIÓN  
Y DESINNOVACIÓN**

Tataki de salmón con baño de oro en vinagreta de almendra de Benicàssim y avellana de Benassal.

TAPA 2

**TRES  
EN UNO**

Patatas bravas de Vistabella con huevo frito de Villahermosa y chistorra de Navarra.



Caña / Copa de vino de la casa / Agua

35

GASTROTASCA  
**GALLERY**

Avd. Rey Don Jaime, 23

M-X-J-V-S-D

13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:00



Cerveza / Copa de vino / Agua / Vermut

TAPA 1

**CUARTO SENTIDO**

Carrillada de ternera con puré de vainilla y trufa, salsa de curry rojo, espuma de coco y una rosquilla de pesto.

TAPA 2

**CEVICHE**

Corvina marinada con granada, mote y leche de tigre.

36

GASTROBAR  
**ATAULA**  
Ronda Mijares, 67

L-M-X-J 13:30 - 15:30 / 20:30 - 22:30

V 13:30 - 15:30 / 20:00 - 21:00

S 13:00 - 14:00 / 20:00 - 21:00

D 13:00 - 14:00 / 20:30 - 22:30



TAPA 1

**FORMATGES DE CASTELLÓ**

Diferentes quesos de Castelló servidos en texturas, con pera y crumble salado.



TAPA 2

**PULPO A LA BRASA Y PICO DE GALLO**

Taco crujiente de pulpo a la brasa con pico de gallo en tomata de penjar "Mas dels Fumeros" y salsa de yogur cítrico.

1/5 / Copa de vino

37

**MISS DAISY**

Avda. Capuchinos, 27

L-M-X-J-V 19:00 - 22:00

S-D 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00

**TAPA 1****TIERRA**

Lesqueta de queso de cabra con alcachofa de Benicarló confitada con miel de caña.

**TAPA 2****MAR**

Tartar de salmón ahumado con naranja de Castelló y sirope de vermut.



Copa de vino / Refresco / Agua / 1/3 Magna

38

**SAN REMO**

Avda. Rey Don Jaime, 31

L-M-X-J 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:30

V-S 13:00 - 16:00

D 20:00 - 23:30

**TAPA 1****BUEN ROLLO**

Lomo de queso y jamón york enrollado sobre pan rallado (sushi style) acompañado con salsa barbacoa.

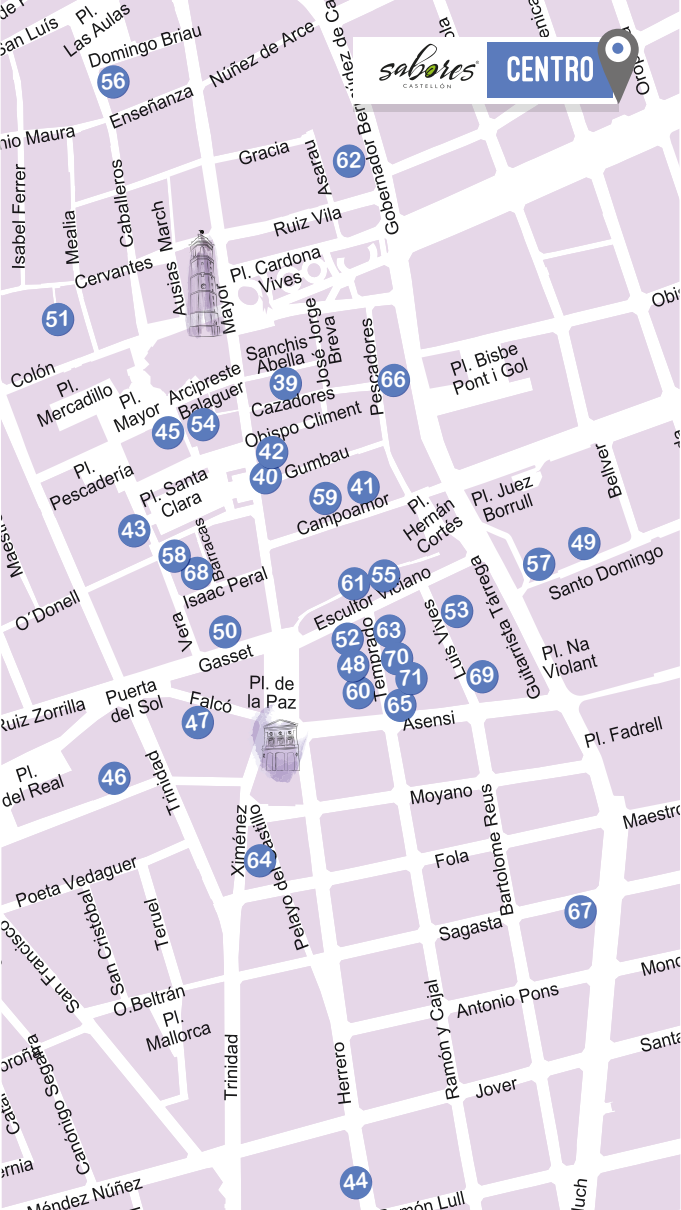
**TAPA 2****VEGGIE TACO**

Fajita de frijoles con tomate, pimiento, lechuga, zanahoria y salsa picante.



Agua / Vino / 1/5 / Refresco





39

**DONDE MARISA**

C/ Sanchís Abella, 8

L-M-X-J-V-S

13:00 - 16:00

**TAPA 1****POLENTA**

Mini-pizza de polenta con funghi a la crema.

**TAPA 2****VEGANITO**

Montadito vegano de tofu y membrillo, acompañado de salsa de pimientos y rúcula.

Café / Vino / Refresco / Agua

40

BODEGA

**LA FUENTE**

C/ Mayor, 36

Todos los días

12:00 - 16:00 - 19:00 - CIERRE

**TAPA 1****MICHIRONES**

Habas con jamón serrano, chorizo y especias.

**TAPA 2****CORBETA**

Hoja de endivia, rellena de queso feta, tomate asado y anchoa del Cantábrico, regada con reducción Pedro Ximénez.

Cerveza / Vermut / Vino de la casa / Agua

41

**BUON GUSTO**

C/ Campoamor, 35

M-X-J-V-S

19:00 - 21:30

**TAPA 1****PATACÓN**

Plátano macho frito, con ensalada de vegetales, chorizos fritos, topping de nata fresca, queso de cabra de Almazora y confitura de pimientos.

**TAPA 2****VITEL TONÉ**

Ternera de Morella con salsa de atún, encurtidos y anchoa, en focaccia con alcaparras crocantes y huevas de trucha.

Cerveza / Copa de vino / Agua

42

CAFÉ

**BARISTA**

C/ Mayor, 42

V 19:30 - 00:00

S 13:30 - 15:30 / 19:30 - 00:00

**TAPA 1****MAJOLINA**

Bocado de sepia del Grao, con mayonesa de cilantro y cítricos.

**TAPA 2****CARRY**

Carrillera especiada en su salsa de vino tinto de la IGP de Castelló.

1/5 de cerveza / Copa de Vino / Agua

43

CAFÉ  
**CENTRO**

Plz. Santa Clara, 8

J-V-S 19:00 - 22:00



TAPA 1

**BACALAO  
ALBINEGRO**

Bacalao en tempura sobre hoja de lechuga y su brandada, all i oli, espuma de galeras y toque de chile.



TAPA 2

**VIEIRA  
CENTRO**

Vieira a la plancha sobre crema de alcachofa de Benicarló y lima con crujiente.

Cerveza / Vino / Refresco / Agua

44

Restaurante

**ConTacto**

C/ Herrero, 20 ( Hotel Intur)

J-V 19:00 - 20:30



TAPA 1

**“XIMO” DE CALAMAR  
Y GAMBAS**

Calamar de lonja del Grao relleno de farsa de gambas y pisto fresco de hortalizas.



TAPA 2

**SANDWICH THAI**

Sandwich de paletilla de cerdo estilo thai con curry de coco y pera.



Cerveza / Vino / Refresco / Agua

45

**EL BAR DEL MERCAT**

Passatge Mercat Central

X-J-V 12:30 - 14:30

**TAPA 1****RATJÀ  
DEL MERCAT**

Raya de mercado con salsa de almendra sobre base de patata.

**TAPA 2****NIDO  
BLANCO**

Tosta con sepia de la lonja del Grao bañada en salsa mayo.

Cerveza / Vino / Refresco / Agua

46

**EL PIXAVÍ**

C/ Navarra, 8

V 19:00 - 21:00

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

**TAPA 1****ALCOCHOFAS  
EN TEXTURAS**

Huevo frito de corral con alcachofa de Benicarló en texturas, con jamón ibérico y trufa.

**TAPA 2****LA CASTAÑERA  
QUE QUISO HACER PATO  
A LA NARANJA**

Crujiente de pato con castañas e infusión de verduras a la parilla y toques cítricos.

Zurito / Copa de Vino / Agua

47

**EL TENDIDO**

C/ Falcó, 12

L-M-X-J-V 12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:00  
S 19:00 - 21:00**TAPA 1****TORTILLA  
DE LA YAYA**

Tortilla de patata con huevos del terreno y cebolla del huerto de mi yaya, cocinada con aceite Bardomus.

**TAPA 2****CROQUETÓN  
DE LA CASA**

Croquetón con jamón del Maestrazgo con mermelada de tomate.

Cerveza / Vino / Refresco / Agua

48

**ESTRAPERLO**

C/ Temprado, 6

M-X-J 19:30 - 23:30  
V-S-D 12:00 - 16:00 / 19:30 - 23:30**TAPA 1****HORCHATA  
CON FARTONS**

Trampantojo de leche de oveja de Les Coves, ahumada a la brasa con coco y fartón de anchoa.

**TAPA 2****CALAMAR  
BRAVO**

Bocata de rabas de calamar con calabazín y salsa de dragón rojo en su bolsa.

Marianito / Zurito / Agua / Copa de Vino / Mosto

49

## GAMBRINUS BORRULL

Pza Juez Borrull, 15

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

S 12:00 - 14:00

D 12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:00



Cerveza / Refresco / Agua

### TAPA 1

## SARDINA MARINADA

Asadillo de tomate, sardina marinada del Grao y vinagreta de frutos secos.

### TAPA 2

## PATO EN TEMPURA

Pato cocinado en tempura con salsa de ajo blanco y uva.

50

## GASSET IBÉRICOS

C/ Gasset, 3

J 19:30 - 22:30

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



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

### TAPA 1

## EMPANADA MEDITERRÁNEA

Mixta de cerdo y ternera, con tomata de penjar, queso de cabra y toque de salsa picante con guacamole.

### TAPA 2

## FRIO DE OTOÑO

Crema de queso de oveja con tomate seco, almendra y aroma de trufa blanca y membrillo.

51

**IL FRAGOLINO DUE**

C/ Mosen Sorell, 2

L-M-X 13:30 - 15:00

J 20:00 - 22:30

V 20:00 - 21:30

**TAPA 1****TIMBAL  
DE CORDERO**

Cordero confitado con canela y naranja de Castelló.

**TAPA 2****LA SEÑORITA**

Sardina de la lonja del Grao en escabeche.

Cafía / Copa de vino / Agua

52

**IZAKAYA**

C/ Temprado, 2

X-J-V-S 19:00 - 20:30

**TAPA 1****ANGUILA  
KABAYAKI**

Anguila del mercado, ahumada con salsa kabayaki y tortilla tamago.

ニューヨークが  
常陸野ネストビールを愛する理由  
NEW YORK  
常陸野ネストビール  
常陸野ネストビール

**TAPA 2****POLLO  
KARAAGE**

Pollo marinado estilo japonés con almidón y salsa nipona.

Vino blanco o tinto / Agua



53

**LA BANCADA**

C/ Luis Vives, 9

L-M-X 13:00 - 14:00

J 13:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00

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



1/5 / Copa de vino / Refresco / Agua

**TAPA 1**  
**ESGARRAET**  
**DE LA TERRETA**

Espuma de esgarrat, crema de pimiento asado emulsionado con aceite de Sant Mateu, chips de ajo esferificación con aceituna negra y pan de cebolla .

**TAPA 2**  
**PULLED BULL**

Estofado de carne de toro con vino de les Useres, boniato entre coca de patata y almendra de Castelló, granada y brotes de rabanito.

54

**LA BIZNAGA**

C/ Arcipreste Balaguer, 2

M-X 12:00 - 14:00

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

**TAPA 1**  
**CALLOS**  
**MELOSOS**

Callos al estilo tradicional.

**TAPA 2**  
**CARACOLES**  
**EN SALSA**

Caracoles según la receta de la abuela.

Caña / Vino / Refresco

55

**LA BODEGUILLA**

C/ Escultor Viciano, 15

L-M-X-J

13:00 - 16:00 / 19:30 - CIERRE

**TAPA 1****CARACOLES  
DE LA ABUELA**

Receta secreta de caracoles en salsa de almendra de Benlloch y toque picante.

**TAPA 2****BOCADO  
DE AMOR**

Ensaladilla con base de patata de Vistabella y anchoas, con virutas de jamón.

Cañá / Copa de vino / Agua / Refresco

56

**LA GALETA  
DAURADA**

C/ Caballeros, 38

M-J 11:00 - 14:00 / 18:00 - 22:00

V-S 11:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00

**TAPA 1****LEMPER**

Rollitos de arroz con pollo ecológico preparados con toque de coco.

**TAPA 2****SATE BABI**

Pinchos de cabeza de lomo adobado al estilo indonesio, con salsa de cacahuete ligeramente picante.

Copa de vino / Cañá / Agua

57

**LA MARIMORENA**

C/ Guitarrista Tárrega, 1

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 - 21:00

**TAPA 1****PIMIENTO  
DEL MEDITERRÁNEO**

Pimiento del piquillo relleno de  
delicias del mar de la lonja del  
Grao.

**TAPA 2****TOMBET  
DEL MAESTRAZGO**

Tombet de cordero del Maestrat  
con cama de patata.

Caña / Copa De Vino / Refresco / Agua

58

Las Tascas

**LA TASKA**

C/ Vera, 5

L-M-X 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:00

J-V-S 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30

**OSTRA  
LA TASKA**

Crujiente de ostra del Mercat  
Central con salsa de puerro y  
nido de ajete.

**TAPA 2****CROQUETÓN  
DE BOLICHE**

Croquetón de tigre de mejillón y  
centollo de la lonja, con salsa de  
piquillo.

1/5 / Refresco / Agua / Vino

59

## LA TASKITA KANALLA

C/ Campoamor, 31

M-X-J-V 09:00 - 12:00 / 19:00 - 22:00

S 09:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00



### TAPA 1

## TURRÓN DE FOIE

Foie con turrón de almendra de Benlloch y salsa de yogur griego y mango.

### TAPA 2

## PRESA KANALLA



Presa ibérica con coulis de calabaza al horno, salsa de aguacate, mayonesa de cilantro y arena de torrezno.

Cañía / Copa de vino / Refresco

60

## LE BISTROT

C/ Temprado, 12

X-J-V-S 19:30 - 20:30



### TAPA 1

## CAPRESE LE BISTROT

Tomata de penjar de Mas dels Fumeros, con crema de queso y trufa.

### TAPA 2

## LE BISTROT ROLL



Manitas de cerdo del Mercat Central, en pasta crujiente y salsa para dippear.

Zurito de cerveza / Copa de vino de la casa / Agua pequeña

61

**LO DE PEPE**

C/ Escultor Viciano, 13

L-M-X-J 12:00 - 13:30 / 20:00 - 22:30

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

**TAPA 1****GAMBÓN  
NEVADO**

Gambón en gabardina, con crujiente de fideos con toque de salsa de guacamole.

**TAPA 2****CARRILLADA  
OTOÑAL**

Carrillada al vino con patatas de Villahermosa y setas del terreno.

Cerveza (Magna) / Vino / Agua

62

RESTOBAR

**MINIM**

C/ Gobernador, 87

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

S 13:00 - 16:00

**TAPA 1****EXPLOSIÓN  
DE QUESOS**

Ensaladilla de quesos con patata, york, crema de quesos y nueces.

**TAPA 2****MORDISQUITO  
AHUMADO**

Pimiento del piquillo relleno de bacalao ahumado con crema de verduras.



Caña / Chato de vino / Refresco / Agua

63

PIZZERÍA  
**DANUBIO**  
C/ Temprado, 7

L-M-X-J-V 13:00 - 15:00 / 20:15 - 23:00  
S 12:30 - 14:30 / 20:15 - 22:00  
D 12:30 - 14:30 / 20:15 - 23:00  
\*Martes solo mañanas



TAPA 1

## CARRILLERA AL TINTO

Carrillera de cerdo ibérico al tinto de Les Useres sobre base de arroz con finas hierbas Danubio.

TAPA 2

## SECRETO Y PERA

Secreto ibérico con all i oli de pera, sobre pan cristal y ensalada de rúcula con pera caramelizada.



Copa de vino / 1/5 de cerveza / Agua

64

RESTAURANTE  
**LA SACRISTÍA**  
C/ Pelayo del Castillo, 4

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



TAPA 1

## EL HUEVO CANARIO

Huevos con patatas al mojo picón.

TAPA 2

## FRANKFURT CON GABARDINA

Frankfurt rebozado de Orly.



Café / Vino / Agua / Refresco

65

**SABORITJA**

C/ Temprado, 23

M-X-J 12:30 - 14:00 / 20:00 - 22:30

V-S 12:30 - 14:00

**TAPA 1****CROQUETA  
SABORITJA**

Croqueta casera de jamón.

**TAPA 2****SECRETO  
CHIMICHURRI**

Montadito de secreto ibérico con toque de salsa chimichurri y cebollino.

1/5 de cerveza / Vino / Agua

66

SIDRERÍA

**LOS LAGOS**

C/ Pescadores, 22

J-V 20:00 - 24:00

S 12:00 -16:00 / 19:30 - 24:00

**TAPA 1****CUCURUÇO  
DE OTOÑO**

Brandada de bacalao con "capella" del Mercat y encurtidos.

**TAPA 2****SOMBRERO  
DE EMBUTIDOS**

Picada de morcilla y chorizo asturianos y de Vistabella con manzana, montados en oblea.

Caña / Copa de Vino / Agua / Sidra / Refresco

67

TABERNA MODERNA  
**KHÀOS**  
 Avda. Casalduch, 16

M-X-J 13:00 - 14:00  
 V-S 13:00 - 14:00 / 18:30 - 20:30  
 D 13:00 - 14:00



———— TAPA 1 ————  
**HARUMAKI  
 DE LA TERRETA**

Guiso de careta de cerdo del Maestrazgo en pasta harumaki en salsa verde mexicana.



———— TAPA 2 ————  
**COCA KHAOS**

Coca de Castelló con anchoa sobre berenjena al miso.

Vino / 1/5 / Agua / Refresco /

68

TAPERÍA  
**MEL DE ROMER**  
 C/ Barraques, 6 (Las Tascas)

M-X-J 12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:00  
 V 12:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00  
 S 17:00 - 19:00



———— TAPA 1 ————  
**TRIÁNGULO  
 DE MAR**

Crujiente de langostino con musseline de patatas de Salsadella y samosa de espinacas y langostino.



———— TAPA 2 ————  
**EL SABOR  
 DE LA ABUELA**

Croquetones de jamón y pollo, brocheta de patata de Salsadella y nuestra salsa casera.

1/5 de Magna / Agua



69

TASCA

**INDALO**

C/ Luis Vives, 19

L-M-X 11:00 - 15:30

J 11:00 - 14:00 / 19:30 - 22:00

V-S 11:00 - 15:30 / 19:30 - 21:00



Vino / Cerveza / Refresco / Agua

**TAPA 1****BOCADO DE CIELO**

Pan Bao relleno de wok de secreto ibérico con salsa teriyaki.

**TAPA 2****PECADO CARNAL**

Empanadilla de carrillera con salsa española.

70

**TASTANT**

C/ Temprado, 17

V 20:00 - 23:00

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



Cerveza / Vino / Vino dulce / Agua / Café

**TAPA 1****TASTARINA**

Cheesecake de naranja de Castelló sobre tierra de galleta especiada.

**TAPA 2****MASICARNITAS**

Taco de cerdo macerado en naranja amarga con salsa de tomatillo verde.



## TAPA 1

## MINI-PITA

Pan pita con costillas a baja temperatura, salsa bourbon y queso de Almassora.



## TAPA 2

TARTA  
TEMPRADO 19

Tarta de queso hecha a la brasa.



Copa de vino tinto o blanco / Agua

## REDES SOCIALES

**Descárgate la Guía Oficial**, conoce la **actualidad** de la Ruta de Tapas de Castelló, **participa** en nuestras promociones, concursos y **comenta** a través de nuestras Redes Sociales,



@SaboresCastellon



@sabores\_castellon



@SaboresCastello

[www.saborescastellon.com](http://www.saborescastellon.com)

# GASTROPIXEL<sup>CS</sup>

CONCURSO de FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA  
de CASTELLÓ

07 al 30 de Nov'19



Escanea  
las bases  
y premios  
del concurso

FOTO CINE  
**LLEDÓ**



Ajuntament de Castelló  
Turisme



**SIGUE Y MENCIONA**

**@sabores\_castellon**

**@aulafotocinelledo**

**ETIQUETA A**

**#gastropixelcs**

## PREMIOS A LOS LOCALES PARTICIPANTES

Nuestro PATROCINADOR OFICIAL, el Ayuntamiento de Castelló a través de su Patronato Municipal de Turismo, busca la excelencia en nuestra hostelería y fomenta la atención al cliente como uno de los verdaderos motivadores y generadores de valor.

Junto a nuestra Cerveza Oficial MAGNA y a nuestros Proveedores Oficiales, MERCAT CENTRAL CASTELLÓ y CONGELADOS DIL, ofrecen los siguientes premios entre los diferentes locales.

### PREMIO TURISMO



Ajuntament de Castelló  
Turisme

Premio Especial Turisme de Castelló, al local que, a juicio técnico y de nuestro Comité Gastronómico sea designado como el local con la **“Mejor Atención Al Público”** durante toda la Ruta.

### PREMIOS MAGNA



**1.000 euros** a la **“Mejor Tapa”** de la ruta servida con MAGNA.

**500 euros** a la tapa más votada por el público en locales que sirvan MAGNA.

### PREMIO MERCAT CENTRAL CASTELLÓ



Premio Especial MERCAT CENTRAL CASTELLÓ, de **300 euros**, al local con la **“Mejor elaboración y tratamiento de producto en su Tapa”**.

### PREMIOS DIL



Premios Especiales DIL, de **300 euros**, cada uno a los mayores consumos vinculados a:

- Consumo con producto Torry Harris
- Consumo productos Food Solutions



# CASTELLÓ RUTA DE SABOR

La marca gastronómica de la **Diputación Provincial**, Patrocinador Oficial de la **Edición Otoño 2019**, nos permite conocer de cerca y saborear la excelencia y calidad de los mejores productos y gastronomía de nuestra provincia, capital de la dieta mediterránea.

En esta Guía encontrarás indicadas las **TAPAS** que en su elaboración utilizan los productos de nuestra tierra asociados a **Castelló Ruta de Sabor**.

## PREMIOS A LOS LOCALES



### PRIMER PREMIO

**Castelló Ruta de Sabor** otorgará un **PREMIO ESPECIAL** de a la TAPA elaborada con producto incluido en **Castelló Ruta de Sabor**, de entre las mejores valoradas por nuestro Comité Gastronómico.

### SEGUNDO PREMIO

**Castelló Ruta de Sabor** otorgará un **PREMIO ESPECIAL** a la tapa designada por nuestro Comité Gastronómico, como **“Mejor Elaboración Tradicional”**.

## PREMIOS AL PÚBLICO



Entre el público participante que deposite su TAPAVOTO debidamente cumplimentado en alguna de las urnas de los 71 locales participantes, se sortearán **TRES LOTES DE PRODUCTOS** de **Castelló Ruta de Sabor**.

Los sorteos de estos lotes, entre todos los votos depositados en las urnas de los locales, se harán en público durante la Gala de Premios que se celebrará el **10 de diciembre de 2019** y se publicarán en nuestro perfil de facebook.

## PREMIOS AL PÚBLICO



**Escala a  
Castelló**

El **Patronato Municipal de Turismo** sorteará entre el público que emita sus votos en cualquiera de los 71 locales participantes.

### **DOS CRUCEROS para DOS PERSONAS**

Los cruceros se desarrollarán entre la ciudad francesa de Sète y Castelló con ocasión del evento **“Escala a Castelló”**.

## PREMIOS AL PÚBLICO “SABORES CASTELLÓN”

**SABORES CASTELLÓN**, sorteará entre el público que emita sus votos en cualquiera de los 71 locales participantes:

\* Una **CENA PARA DOS PERSONAS**, en el local que resulte ganador con el premio a **“La Mejor Tapa”** de la Edición 2019.

\* Una **CENA PARA DOS PERSONAS** en el local premiado por nuestro Comité Gastronómico como **“Mejor Local de la Ruta”** en esta Edición 2019.

## DE TAPAS CON SU TAXI

En **SABORES CASTELLÓN**, recomendamos el consumo responsable y también queremos fomentar la seguridad vial.

Con la colaboración de nuestro **SOCIO PATROCINADOR**, lanzamos la campaña **“DE TAPAS CON SU TAXI”**.

Durante los **Lunes, Martes y Miércoles** de la Ruta de Tapas, entre 07 y 30 de noviembre, al utilizar el servicio de la Compañía **SU TAXI**, puedes ser beneficiario de un vale de Tapa + Bebida, completamente gratis.



# PREMIOS MAGNA AL PÚBLICO

**MAGNA**, nuestra **CERVEZA OFICIAL**, ofrecerá al público dos grandes premios con ocasión de su participación en la Ruta de Tapas Edición Otoño 2019.

## VIAJE A ITALIA PARA DOS PERSONAS

Viaje a la costa **mediterránea italiana**, para dos personas que incluye:

**VUELOS DE IDA Y VUELTA  
ALOJAMIENTO 4 NOCHES**



**TU PESO EN CERVEZA**



Si los **cuatro sellos de tu TAPAVOTO** corresponden a **4 locales diferentes** en los que se sirva **MAGNA**, participarás en el sorteo de tu peso en cerveza.

Los locales en los cuales se sirve nuestra cerveza oficial estarán **señalizados con un distintivo especial** durante la **Ruta de Tapas**.



Los sorteos, entre todos los votos depositados en las urnas de los locales, se harán en público durante la gala de premios que se celebrará el **10 de diciembre de 2019**, y se publicarán en nuestro perfil de facebook.

## PATROCINADORES OFICIALES



Ajuntament  
de Castelló  
Turisme

L'EXQUISIT  
mediterrani



DIPUTACIÓ  
D  
CASTELLÓ



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

## CERVEZA OFICIAL



## PROVEEDORES OFICIALES



Ayerca Calçada 19

## SOCIOS PATROCINADORES



## COLABORADORES



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



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