

3'50€

EDICIÓN OTOÑO 2020 22 octubre al 14 de noviembre







Descarga aquí la

RUTA DE TAPAS

SABORES CASTELLÓN, es la Muestra de Tapas de la ciudad, que este año 2020 llega a su 11ª Edición con un total de 60 LOCALES PARTICIPANTES, presentando a concurso 120 tapas, DOS TAPAS DIFERENTES POR LOCAL, elaboradas según nuestras costumbres, tradiciones y cultura gastronómica.

DISFRUTA DE LA RUTA Y VOTA LA MEJOR TAPA

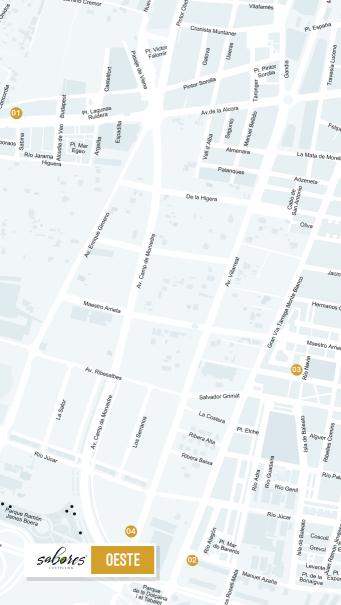
	1Pide tu TAPAVOTO en cualquiera de los Ruta de Tapas.	locales de la
d		
	2Con cada TAPA consumida en cualquiera (podrás conseguir el sello del local (solo uno) TAPAVOTO	
	3Consigue el sello de SEIS LOCALES DIFERE completar en tu TAPAVOTO .	ENTES para
9		
-1		

4.Ya sólo te queda votar cualquiera de las 120 tapas, indicando en tu **TAPAVOTO**, el número del local (del 01 al 60) y tu Tapa favorita (la n° 1 o la n° 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 60 locales, antes de las 24:00 del 14 de noviembre de 2020.

AI ÉRGENOS

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



ASADOR PIZZERÍA

MARISOL

AV. DE L'ALCORA, 82

 MARTES
 13:00-15:30 / 20:00-22:00

 MIÉRCOLES
 13:00-15:30 / 20:00-22:00

 JUEVES
 13:00-15:30 / 20:00-22:00

 VIERNES
 13:00-15:30

 SÁBADO
 13:00-15:30



ALL I PEBRE MARISOL

All i pebre de Anguila del Mercado al estilo tradicional

TAPA 1



__ TAPA 2 ____

CALZONE

Calzone cuatro quesos con carne picada –picante o Sin picante.

COPA DE VINO / CAÑA / REFRESCO

02

HORARIO

BAR AMO MARTES MIÉRCOLI JUEVES VIERNES SÁBADO

 MARTES
 /19:00-22:00

 MIÉRCOLES
 /19:00-22:00

 JUEVES
 /19:00-22:00

 VIERNES
 /19:00-21:00

 SÁBADO
 10:30-14:00/19:00-21:00

 DOMINGO
 10:30-14:00/19:00-22:00



CALLE MANUEL AZAÑA, 19

TAPA 1

MAR Y SIERRA

Bombón de salmón con quesos cremosos de relleno y gambas sobre salsa de mango y curry acompañado de mini pan de romero.



TAPA 2

SORPRESA DE ARROZ

Croqueta de arroz cremoso, acompañada de panecillo de chorizo sobre salsa de setas.

CORPORE SANO DUO

CALLE RÍO NAVIA. 16

11:30-13:30 / 19:30-21:30 JUEVES 11:30-13:30 / 19:30-21:30 VIERNES 11:30-13:30 / 19:30-21:30 SÁBADO **DOMINGO** 11:30-13:30





TAPA 1

PAN DE TORO

Pan de higos relleno de rabo de toro a la jardinera de vino tinto, sobre champiñones cazadora y gelatina de trufa.



TAPA 2

PULPO COOPORE SANO

Pulpo mediterráneo sobre arepa arenosa con pico de gallo y emulsión de miel y sriracha.



OUINTO CERVEZA / COPA DE VINO / AGUA / REFRESCO

HORARIO

TAPES & BIRRES MARTES RESTORAR

AVENIDA VILLARREAL, 96

10:00 - 20:00 MIÉRCOLES 10:00 - 20:00 JUEVES 10:00 - 20:00 VIERNES 10:00 - 20:00 SÁBADO 10:00 - 20:00 DOMINGO 10:00 - 20:00







TAPA 1

CAUSA CON

POLLO DE CORRAL

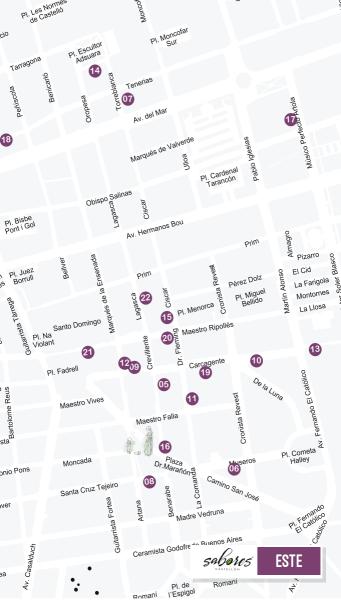
Pastelito frito de patata del terreno con pollo de corral y salsa de mostaza, miel y curry

TAPA 2

MINIBURGUER

CON SALSA AJI

Minihamburguesa de ternera y queso, con tomate del terreno, huevo de codorniz, cebolla, rúcula y salsa Aji



ACORDES GASTROBAR

CALLE CREVILLENTE. 7

MARTES 12:00-14:00 MIÉRCOLES 12:00-14:00 / 18:30-21:30 JUEVES 12:00-14:00 / 18:30-21:30 VIERNES 12:00-14:00 / 18:30-21:30 SÁBADO 12:00-14:00 / 18:30-21:30 DOMINGO 12:00-14:00 / 18:30-21:30





TAPA 1 PAZ Y AMOR

Suguet de bacalao confitado, bacalao confitado, mahonesa de plancton y teja de remolacha.

TAPA 2

MORRITOS ACORDES

Morro a baja temperatura con emulsión de uva encurtida de Les Useres.

COPA DE VINO / CAÑA / REFRESCO / AGUA

06

HORARIO

EL BARCO

CALLE MUSEROS. 4

MARTES 11:30-13:30 MIÉRCOLES 11:30-13:30 JUEVES 11:30-13:30

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







PULPO NADADOR

Pulpo al alioli sobre crema de calabaza del terreno.





TAPA 2

MEJILLONES EL BARCO

Mejillones de la lonja con salsa de puerro y mostaza.

BLACK AND WHITE

TORREBLANCA, 1

MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO DOMINGO / 19:30-21:30 / 19:30-21:30 / 19:30-21:30 12:00-13:30 / 19:30-21:30 11:00-13:30 / 19:30-21:30

11:00-13:30



LLESCA GUACATUN

TAPA 1 _____

Atún marinado con soja, cebolla roja y pistachos, presentado en tosta.

____ TAPA 2 ____

PALMERA DE BOQUERONES

Boquerón del Grao en tempura con alioli de albahaca

CAÑA / AGUA

HORARIO

BAR RESTAURANTE BON GUST

08

CALLE SANTA CRUZ DE TEIXEIRO, 10

LUNES TO MIÉRCOLES TO JUEVES TO VIERNES TO SÁBADO

DOMINGO

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





MICI

Longaniza Ibérica con especias varias, acompañada de patatas fritas.



____ TAPA 2 ____ EMPANADA BON GUST

Empanada de queso Edam acompañada de patatas fritas.

FRAPPÉ

CALLE CARCAGENTE, 7

JUEVES 10:00-22:00 VIERNES 10:00-00:00 SÁBADO 10:00-00:00 DOMINGO 10:00-22:00



TAPA 1

MAFALDA

Alitas de pollos maceradas con soja, acompañadas con salsa de naranja.



FRAPPÉ

Solomillo macerado leche con queso de cabra, empanado y mermelada de tomate.



CAÑA / COPA DE VINO / REFRESCO / AGUA HORARIO

LUNES	12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30
MARTES	12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30
MIÉRCOLES	12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30
JUEVES	12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30
VIERNES	12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30
SÁBADO	12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30
DOMINGO	12:30 - 14:00 / 19:00 - 20:30

CASA ALINA

CALLE CARCAGENTE, 26



TAPA 1

TOSTA DANI

Tosta de morcilla con queso de cabra y cebolla caramelizada



TAPA 2

CRUJIENTE CASA ALINA

Crujiente de ternera con pimiento de padrón y salsa cazadora.

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

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

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

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

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

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

CASA MIGUELÍN

CALLE DOCTOR FLEMING, 9



____ TAPA 1 ____ POCHÉ DE SARDINA

Huevo relleno de sardina de bota y pimiento sobre tosta de ajo-aceite con jamón.



____ TAPA 2 ____

PAM-PAM ORELLUT

Patata rellena de oreja, con salsa de naranja, mostaza y miel.

VINO RIOJA, ROSADO, BLANCO VERDEJO / CAÑA

DOMINGO

LUNES

MARTES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

MIÉRCOLES

12

HORARIO

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

DUBLIN HOUSE

CARCAGENTE, 7





TAPA 1

XIMO 2020

12:30-14:00 /

Ximo de Jurela de la lonja del Grao a baja temperatura, con alcachofa de Benicarló.

____ TAPA 2 ____

LA REINA TRUFADA

Esfera líquida trufada del Maestrazgo.

BAR EL RACONET LUNES MARTE MÉRCO

CARCAGENTE, 41

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO

/17:00- CIERRE /17:00- CIERRE /17:00- CIERRE /17:00- CIERRE /17:00- CIERRE /17:00- CIERRE



____ TAPA 1 ____

VEROX 1.0

Doble tosta de ensaladilla a base de cangrejo, jamón york y huevo, sobre sobrasada.



VEROX 1.1

Doble tosta de queso, anchoa, y crema de guacamole



AGUA / COPA DE VINO / TERCIO DE CERVEZA

14

GAMBRINUS

BOCADI

PZA ESCULTOR ADSUARA, 4

HORARIO

LUNES	11:00-15:30/20:00-23:00
MARTES	11:00-15:30/20:00-23:00
MIÉRCOLES	11:00-15:30/20:00-23:00
JUEVES	11:00-15:30/20:00-23:00
VIERNES	11:00-15:30/20:00-23:00
SÁBADO	11:00-15:30/20:00-23:00
DOMINGO	11:00-15:30/20:00-23:00



TAPA 1

CORDOBAO

Pan bao con rabo de toro a la cordobesa



TAPA 2

NUDE DE BACALAO

Buñuelo de bacalao sobre mar de gamba rojo.

LA LLANDA VERMUT-BAR

CALLE CÍSCAR, 26

MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO DOMINGO /19:00-21:30 /19:00-21:30 /19:00-21:30 /19:00-21:30 12:00-15:00 /19:00-21:30 12:00-15:00 /





TAPA 1 _____

REMOJÓN ANDALUZ

Coulan de patata relleno de bacalao portugués, pimiento, aceituna y naranja amarga, acompañado de espuma de queso de pimentón.

____ TAPA 2 ____

CAVALAROL

Roller de masa casera, relleno de caballa con mostaza, con mermelada de tomate y melocotón.

VERMUTS DE CASTELLÓ / COPA DE VINO / CERVEZA / AGUA

16

LA TASQUETA DE **MARAÑÓN**

PZA DOCTOR MARAÑÓN, 1

JUEVES VIERNES SÁBADO DOMINGO

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

HORARIO

12:00-14:00



TAPA 1

LA MELOSA

Carrillera de cerdo al vino tinto con su reducción, acompañada de puré de zanahoria y aceite de Traiguera



TAPA 2

PIQUILLOS COLOMET

Pimientos de piquillo rellenos de carabinero y demi-glace de su jugo, con bechamel de espárragos trigueros cocinados alaceite de Traiguera

MIRAMAR RESTAURANTE

CALLE MÚSICO PERFECTO ARTOLA

JUEVES VIERNES SÁBADO /18:00-21:00 11:00-13:00 / 18:00-21:00 11:00-13:00 / 18:00-21:00





____ TAPA 1 ____

TAPIZ DEL MAR

Base de bacalao crujiente con langostino, pulpo y mejillones, acompañado de ali-oli de tinta de calamar y crema de planto marino.

TAPA 2

HUEVO ECOLÓGICO SOBRE FOIE

Patata de Vistabella sobre foie, huevo ecológico y queso parmesano

18

VINO TINTO Y BLANCO / AGUA / QUINTO CERVEZA

HORARIO

MOMO BOCATA FACTORY

CALLE TENERÍAS. 3

JUEVES VIERNES SÁBADO DOMINGO

/20:00 - 23:00 /20:00 - 23:00 /20:00 - 23:00 /20:00 - 23:00





TAPA 1

ALITAS CRISPY

Degustación de alitas crujientes caseras, acompañadas de tres salsas: barbacoa, brava y salsa de miel y mostaza.

TAPA 2

TORTILLA TRUFADA

Tortilla de patata trufada con jamón serrano en pan chapata. Así de simple y sabrosa.

REST. PULPERÍA A L'AREIRA

CALLE CARCAGENTE. 10

MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO DOMINGO 12:00-13:30

12:00-13:30 / 20:00-CIERRE 12:00-13:30 / 20:00-CIERRE 12:00-13:30 / 20:00-CIERRE 12:00-13:30 / 20:00-21:30 12:00-13:30 / 20:00-21:30



TAPA 1 _____

GALLEGIÑA

Vieira al horno con reducción de albariño





TAPA 2

LA MORCILLITA

Morcilla en revuelto con mermelada de tomate

CERVEZA / REFRESCO / AGUA / COPA DE RIBEIRO

DOMINGO

ROKELÍN GOURMET

CALLE MAESTRO RIPOLLÉS, 24

HORARIO

LUNES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00

13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00 13:00 - 16:00 / 19:45 - 20:30 13:00 - 16:00 / 19:45 - 20:30



TAPA 1

ESFERA GOURMET

Esfera de morcilla de arroz con patata de Vistabella, cebolla caramelizada v salsas de pimientos



TAPA 2

RULO ROKELÍN

Rulo de jamón D.O. de Teruel con crema de queso y confitura de tomate de la huerta

RESTAURANTE **SHEITO**

CALLE MAESTRO RIPOLLÉS, 6

 MARTES
 12:00-13:30 / 19:00-22:00

 MIÉRCOLES
 12:00-13:30 / 19:00 - 22:00

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

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

 SÁBADO
 12:00-13:30 / 19:00 - 21:30

 DOMINGO
 12:00-13:30



____ TAPA 1 ____

BUÑOLET

Buñuelo de brandada de Bacalao y ali-oli de membrillo.



TAPA 2

OLLETA

Olla de la Plana con texturas presentada en gyozas.

22

QUINTO DE CERVEZA / VINO / REFRESCO / AGUA

HORARIO

TASCA **LA FINCA**

CALLE LAGASCA, 19

MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
DOMINGO

/19.30-00:00 /19.30-00:00 /19.30-00:00 /19.30-00:00 /19.30-00:00



TAPA 1

VENADO 2.0

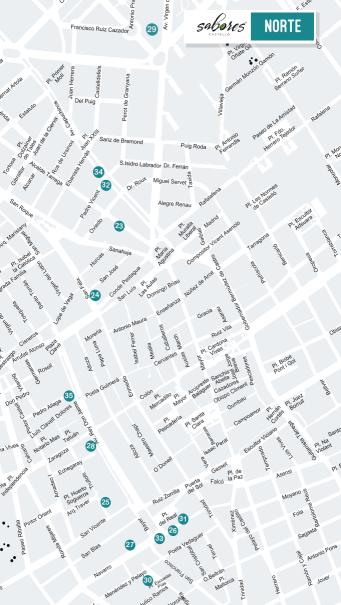
Brocheta de ciervo con verduras asadas y salsa de vino tinto



TAPA 2

EL TRIÁNGULO DE LAS PERDICES

Triángulo de perdiz desmigada, acompañado de paté de perdiz trufada con boletus



09:00-13:00 LUNES 09:00-13:00 / 19:30-22:00 MARTES 09:00-13:00 / 19:30-22:00 MIÉRCOLES 09:00-13:00 / 19:30-22:00 JUEVES 09:00-13:00 / 19:30-22:00 VIERNES 09:00-13:00 / 19:30-22:00 SÁBADO 10:00-13:00 DOMINGO

BAR EL GUA

CALLE ALCALDE TÁRREGA, 25





SARDINA TÍMIDA CON HUEVO

TAPA 1

Tradicional sardina de bota escondida en pimiento asado con huevo estrellado.

TAPA 2

SPANISH OMFLET CON SERRANO

Tortilla de patata con jamón serrano y esgarraet del Grao con olivas de Borriol.

24

REFRESCO / TERCIO / COPA VINO / AGUA

HORARIO

BOTIGA **DE LA FIGA**

CALLE SAN FÉLIX, 6

MARTES 09:00-13:30 / 17:00-20:30 MIÉRCOLES 09:00-13:30 / 17:00-20:30 JUEVES 09:00-13:30 / 17:00-20:30 09:00-13:30 / 17:00-20:30 VIERNES SÁBADO 09:00-13:30 / 17:00-20:30 DOMINGO 09:00-13:30







TAPA 1

CHURRO DE BACALAO AL ESTILO BOTIGA

Churro de bacalao gratinado con salsa aioarriero, alioli v kinchi.

TAPA 2

CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA

Crujiente de queso de cabra y nueces con vinagreta de higo.

CERVECERÍA BLASÓN

C/ SANTOS VIVANCO, 3

HORARIO

LUNES 11:00-15:30/20:00-23:00
MARTES 11:00-15:30/20:00-23:00
MIÉRCOLES 11:00-15:30/20:00-23:00
JUEVES 11:00-15:30/20:00-23:00

 VIERNES
 11:00-15:30

 SÁBADO
 11:00-15:30

 DOMINGO
 11:00-15:30/20:00-23:00





Cazuelita de secreto con ajos tiernos y jamón ibérico, con reducción de vino blanco de Les Useres

TAPA 2



CRUJIENTE DE MARISCO

Saquito de pescado de lonja del Grao y marisco, acompañado de coulise de carabinero

CERVEZA / VINO / AGUA

HORARIO

TASCA **DESOCA**

C/ NAVARRA, 4

26

MIÉRCOLES JUEVES VIERNES SÁBADO /19:00-21:30 /19:00-21:30 /19:00-21:30 /19:00-21:30



TAPA 1

COCA TOMATE "FERNANDO"

Tomate confitado con bonito y espuma de pimiento y polvo de coca.



TAPA 2

PAM-PAM ORELLUT

Taco de "blanco y negro"

RESTAURATE **FLOTE**

CALLE NAVARRA, 58

MIÉRCOLES /19:00-21:00 JUEVES 12:30-14:00 / 19:00-20:30 12:30-14:00 / 19:00-20:30 VIERNES 12:00-14:00 / 19:00-20:30 SÁBADO 12:00-14:00 / 19:00-22:00 DOMINGO





Buñuelo de viento relleno de chilicrab, emulsión de cebollino v rabanito encurtido

____ TAPA 2 ____

MANITAS DE CERDO

Pan de cristal relleno de manitas con salsa.

TRAPIZZINO DE



CAÑA / AGUA / REFRESCO / VINO

HORARIO

GALLERY	
SHUSHI	

AVENIDA DEL REY, 31

LUNES	13:30 - 15:00 / 20:00 23:00
MARTES	13:30 - 15:00 / 20:00 23:00
MIÉRCOLES	13:30 - 15:00 / 20:00 23:00
JUEVES	13:30 - 15:00 / 20:00 23:00
VIERNES	13:30 - 15:00 / 20:00 23:00
SÁBADO	13:30 - 15:00 / 20:00 23:00
DOMINGO	13:30 - 15:00 / 20:00 23:00





TEMPURA GALLERY SUSHI

Futomaki en tempura de cerveza japonesa





SOPA HORTELANA

Sopa de crema de verduras de huerto de Castelló, con eneldo y crujiente de cebolla



PREMIUM BURGUER

JULIETA

CALLE CARLOS FABRA ANDRÉS, 4

13:00-14:30 / 18:00-19:30 LUNES MARTES 13:00-14:30 / 18:00-19:30 13:00-14:30 / 18:00-19:30 MIÉRCOLES 13:00-14:30 / 18:00-19:30 JUEVES 13:00-14:30 / 17:00-20:00 VIERNES SÁBADO **DOMINGO**

/17:00-20:00 /17:00-20:00





TAPA 1 SHAKESPEARE

Hamburguesa de vaca con cebolla caramelizada, patata paja, pimiento ahumado, salsa mahonesa con chimichurri.

TAPA 2 ____

EMPANADILLA DE ENTRAÑA

Ternera con cebolla, reducción de vino tinto y toque de pimentón de la Vera, acompañada de salsa "pico de gallo"

30

CAÑA / VINO / REFRESCO

HORARIO

	LUNES	10:00-13:00 / 18:00-22:00
	MARTES	10:00-13:00 / 18:00-22:00
	MIÉRCOLES	10:00-13:00 / 18:00-22:00
(ARAGOLS 2.0	JUEVES	10:00-13:00 / 18:00-22:00
VARAGOLS 2.0	VIERNES	10:00-13:00 / 18:00-22:00
	SÁBADO	10:30-13:00 / 18:00-22:00

DOMINGO

PLAZA ESCUELAS PÍAS





TAPA 1

TRES GAMBAS Y UN DESTINO

10:30-13:00 /

Gambas de lonja con gabardina tricolor

TAPA 2

TARTALETA DE PULPO

Pulpo roquero de Ionia del Grao sobre cama de puré de patata y ali-oli

LA CAJA DE **PANDORA**

CALLE NAVARRA, 50

 LUNES
 /18:00-23:00

 MARTES
 /18:00-23:00

 MIÉRCOLES
 /18:00-23:00

 JUEVES
 /18:00-23:00

 VIERNES
 /18:00-23:00

 SÁBADO
 11:00-14:00 /18:00-23:00



_____ TAPA 1 _____

PILOTES DE PANDORA

Pilotes de frare rellena de robellón, queso de Catí y dulce de ciruela.



____ TAPA 2

SUQET DE MUSEO

Saquito de pasta filo, relleno marisco con salsa americana y pimentón de la Vera

32

CAÑA / COPA DE VINO / REFRESCO / AGUA

DOMINGO

HORARIO

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

LUNES /19:00-22:00
MARTES /19:00-22:00
MIÉRCOLES /19:00-22:00
JUEVES /19:00-22:00
VIERNES /19:00-22:00
SÁBADO 12:00-16:00/19:00-22:00

MISS **DAYSI**

AVENIDA CAPUCHINOS, 27



____ TAPA 1 ____

COCTEL DE CAMARONES

Coctel a base de gamba con aguacate, limón y toque de salsa agridulce.



TAPA 2

BOMBÓN DE SOLOMILLO

Bombón de solomillo con beicon crujiente y reducción de Pedro Ximénez

RINCÓN **DE MIJARES**

CALLE NAVARRA, 15







____ TAPA 1 ____ SECRETO DEL MIJARES

Secreto trinchado y champiñones sobre nido de patatas y bajo huevos de codorniz, acompañado con gazpacho de remolacha

____ TAPA 2 ____

BROCHETA DE PULPO TROPICAL

Brocheta de pulpo con gamba y piña, acompañado de salsa de mostaza y miel, con arroz shushi y cebolla crujiente

34

CAÑA / VINO / REFRESCO / AGUA

HORARIO

	HORAKIO	
LUNES	11:00 - 13:00	/ 18:00 – 21:00
MARTES	11:00 - 13:00	/ 18:00 - 21:00
MIÉRCOLES	11:00 - 13:00	/ 18:00 - 21:00
JUEVES	11:00 - 13:00	/ 18:00 - 21:00
VIERNES	11:00 - 13:00	/ 18:00 - 21:00
SÁBADO	11:00 - 13:00	/ 18:00 - 21:00
DOMINGO	11:00 - 13:00	/ 18:00 - 21:00

J4

RINCONCITO **ANDALUZ**

AVENIDA CAPUCHINOS, 29





TAPA 1

VUELTA AL RUEDO

Guiso de rabo de toro en pasta filo, coulise de zanahoria, crema parmentier, elaborado con aceite de Eslida

TAPA 2

EL ANDALUZ

Cazón en adobo rebozado en sésamo negro, coulise de pimiento rojo y naranja de Castelló

SAN REMO

AVENIDA DEL REY. 31

LUNES MARTES	/20:00 – 23:00 /20:00 – 23:00
MIÉRCOLES	/20:00 – 23:00 /20:00 – 23:00
JUEVES VIERNES	/20:00 – 23:00
SÁBADO DOMINGO	/20:00 – 23:00 /20:00 – 23:00

HORARIO



TAPA 1

ES UN TARTAR

Tartar de salmón con aguacate, brotes verdes y kumkuats



TAPA 2

GYOZA VERDE

Gyozas de cinco verduras con salsa sweet chili

TERCIO / COPA DE VINO / REFRESCO





2º CONCURSO de FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA de CASTELLÓ

22 de octubre 14 de noviembre



Sigue y menciona @sabores castellon @aulafotocinelledo

sube tu foto Etiqueta #gastropixelcs20 v participa







BAR LOS QUINTOS

BARTOLOMÉ REUS, 58

MARTES	/18:00 - 22:00
MIÉRCOLES	/18:00 - 22:00
JUEVES	/18:00 – 22:00
VIERNES	/18:00 – 22:00
SÁBADO	/18:00 – 22:00
DOMINGO	/18:00 – 22:00

HORARIO





PLÁTANO POWER

Cocina dominicana a base de plátano macho y salami, con extra de aguacate.



____ TAPA 2

CALAMAR AL PIMENTÓN

Calamar de lonja cocinado con pimentón de la Vera picante y vino tinto.

37

CERVEZA / AGUA / REFRESCO

DOMINGO

HORARIO

12:00-15:00 /1 9:00 - CIERRE

	11010-010
LUNES	12:00-15:00 /1 9:00 - CIERRE
MARTES	12:00-15:00 /1 9:00 - CIERRE
MIÉRCOLES	12:00-15:00 /1 9:00 - CIERRE
JUEVES	12:00-15:00 /1 9:00 - CIERRE
VIERNES	12:00-15:00 /1 9:00 - CIERRE
SÁBADO	12:00-15:00 /1 9:00 - CIERRE

LA BODEGA

CALLE MAYOR, 36





DELICIA DE MAR

Pasta rellena de paté de mitílidos con atún y queso, acompañada de salsa Pedro Ximénez



____ TAPA 2 ____

FERRERO DE ANCHOA

Combinación de anchoa de Santoña con fruta Sukkari, envuelta en crema de queso y rebozada en crujiente de maíz.

BUENAJERA

AVENIDA DEL REY





LUNES 12:00-14:00/20:00 - 21:30
MARTES 12:00-14:00/20:00 - 21:30
MIÉRCOLES 12:00-14:00/20:00 - 21:30
UEVES 12:00-14:00/20:00 - 21:30
VIERNES 12:00-14:00/20:00 - 21:00
SÁBADO 12:00-14:00

TAPA 1 ____

ENSALADILLA BUENAJERA

Ensaladilla casera a base de marisco con patata de Vistabella

TAPA 2

CARACOLES DE LA ABUELA

Caracoles con chorizo picante del Maestrat y tacos de jamón

CAÑA / AGUA / COPA DE VINO / REFRESCO

39

LANA / AGUA / COPA DE VINO / REFRESCO HORARIO

CAFÉ BARISTA

MAYOR, 42





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

TAPA 1

TACO MONTERREY

Crema casera de tomate, ñora, ajos del Mercat Centra, con costilla especiada y "pico de gallo"

TAPA 2

WAFFLE MAYU

Crujiente a base de waffle salad, crema de queso y salteado de setas, champiñón y ajo tierno de Els Ports, terminado con láminas de parmesano.

CAFÉ **CENTRO**

CALLE VERA. 8

JUEVES VIERNES SÁBADO /18:00-20:30 /18:00-20:30 11:00-13:00 / 18:00-20:30

TAPA 1



CROQUETA DEL SENYORET

Croqueta con gamba del Grao en satsimi, calamar, allí i oli de ajo negro y alga wakame

TAPA 2 ____

ROSBIF CENTRO

Rosbif en base de hojaldre con crema de queso y mostaza, rúcula y salsa de frutas del bosque.



CERVEZA / COPA DE VINO / REFRESCO / AGUA HORARIO

SÁBADO

DOMINGO

CASALDUCH 16

CALLE CASALDUCH, 16

MARTES 12:00-14:00
MIÉRCOLES 12:00-14:00
JUEVES 12:00-14:00
VIERNES 12:00-14:00

12:00-14:00 / 19:15- 20:30 12:00-14:00 / 19:15-20:30 12:00-14:00 / 19:15-20:30 12:00-13:30 / 19:15-20:30 12:00-13:30 / 19:15-21:00



____ TAPA 1

DUMPLINGS

Dumplings de cerdo y verduras, con hoisin de fresa.



TAPA 2

VASITO DE CROQUETA

Croqueta deconstruida a base de pollo teriyaki y panko

LUNES	12:00 - 14:00
MARTES	12:00 - 14:00
MIÉRCOLES	12:00 - 14:00
JUEVES	12:00 - 14:00
VIERNES	12:00 - 14:00
SÁBADO	12:00 - 14:00

FI BAR **DEL MERCAT**

PASAJE DEL MERCAT CENTRAL



TAPA 1 ____

CROQUETA DRASÉ

Croqueta casera con gamba y pistacho, pintada de miel y mostaza.



TAPA 2

NO LO SÉ

Pulga de boquerón del Grao con cebolla caramelizada y pisto de tomate

QUINTO DE CERVEZA/CAÑA / COPA DE VINO

HORARIO

TASCA

EL TAPÓN

MIÉRCOLES

/19:30 - CIERRE

TEMPRADO, 4



TAPA 1 _____

ΤΑΡΑ ΤΑΡΌΝ

Choricitos a la sidra con miel y romero, y láminas de gueso



TAPA 2

TAPA TAPÓN 2

Croquetón de jamón con mayonesa de pimentón de la Vera



LINO GASTRONÓMIC

PUERTA DEL SOL, 1

LUNES	11:00 – 13:00 / 20:00 – 21:00
MARTES	11:00 – 13:00 / 20:00 – 21:00
MIÉRCOLES	11:00 – 13:00 / 20:00 – 21:00
JUEVES	11:00 - 13:00 / 20:00 - 21:00
VIERNES	11:00 - 13:00 / 20:00 - 21:00
SÁBADO	11:00 - 13:00

HORARIO



PIPES I CARASES

Un ali-oli de ñora, un caviar de aceite arbequina y capellanes marinados en ajo, fritos en tempura.



TAPA 2

ERIZOS

Espuma de mejillones y unas yemas de erizo envueltas en wakame.

CERVEZA / REFRESCO / AGUA / COPA DE VINO

DOMINGO

45

HORARIO

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

MARTES /19:00-23:00 MIÉRCOLES /19:00-23:00 JUEVES /19:00-21:00 VIERNES 13:00-15:30 / SÁBADO 12:00-15:30 /

ESTRAPERLO

CALLE TEMPRADO 6



____ TAPA 1 ____

BASERRI

Muselina de jamón ibérico con jamón de pato y duxelles de champiñones.



____ TAPA 2 ____

SAAM DE TORREZNO

Torrezno de Soria guisado con salsa mar y montaña, sobre cama de lechuga

GAMBRINUS BORRULL

PLAZA. JUEZ BORRULL, 15

RINUS LUNES 11:00-15:30/20:00-23:00
MARTES 11:00-15:30/20:00-23:00
MIÉRCOLES 11:00-15:30/20:00-23:00
VIERNES 11:00-15:30/20:00-23:00
VIERNES 11:00-15:30
SÁBADO 11:00-15:30
DOMINGO 11:00-15:30/20:00-23:00





____ TAPA 1 ____

TOMBET DE HABITAS COJONUDO

HORARIO

Mollet de habitas con espárragos trigueros, ajo tierno, jamón y huevo de codorniz

____ TAPA 2

STRUDENT DE BACALAO

Brandada de bacalao y chocolate al pil pil

CERVEZA / VINO / AGUA

47

GASSET IBERICOS

C/ GASSET, 3

HORARIO

 LUNES
 12:00-15:00

 MARTES
 12:00-15:00

 MIÉRCOLES
 12:00-15:00

 JUEVES
 12:00-15:00

VIERNES 12:00-15:00 / 20:00-21:30 SÁBADO 13:00-15:00 / 20:00-22:00





____ TAPA 1 ____

BOCADO DE CORDERO

Ravioli de cordero al romero cocido a baja temperatura, con emulsión de pimiento al carbón.

____ TAPA 2 ____

DELICIA FOIE GASSET

Vasito de foie con queso de cabra, pera confitada al ron y frutos secos.

LA BANCADA

CALLE LUÍS VIVES, 9

JUEVES VIERNES SÁBADO / 20:00-CIERRE / 19:30-21:00 12:30-14:00 / 19:30-21:00



_____ TAPA 1 _____

ENSALADA MEXICANA

Tartar detomata de penjar con aguacate y salmón marinado sobre quesadilla. Cebolla, maíz, requesón de Benasal, albahaca y mahonesa



CITRORRIJA

Torrija con pan de brioche infusionado en cítricos, acompañado de yogur griego al curry y coulis de lima-limón

49

CERVEZA / COPA DE VINO / LICOR DE VINO TINTO / REFRESCO

HORARIO

I A **BIZNAGA**

ARCIPRESTE BALAGUER, 2

MIÉRCOLES 12: JUEVES 12: VIERNES 12:

SÁBADO

12:00 - 14:00

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

12:00 - 14:00





CALLOS MELOSOS

Callos y morro de ternera al estilo tradicional





____ TAPA 2 ____

CARAGOLS AL ESTILO DE LA ABUELA

Caracoles del Mestrat, bien engañados, con su tradicional salsa de la abuela.

LA BODEGUILLA LUNES

ESCULTOR VICIANO, 13

LUNES MARTES MIÉRCOLES /19:30 – 20:30 /19:30 – 20:30 /19:30 – 20:30



TAPA 1

TARTA DE LA ABUELA

A base de Galleta bañada en café, mantequilla y azúcar.



TAPA 2

BROCHETA DE ALBÓNDIGAS DE CONSUELO

Albóndigas de ternera con salsa de almendras, según receta tradicional de la yaya Consuelo

51

CAÑA / COPA DE VINO / AGUA

HORARIO

LA **MARIMORENA**

CALLE GUITARRISTA TARREGA, 9

 MARTES
 12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:30

 MIÉROLES
 12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:30

 JUEVES
 12:00 - 14:00 / 20:00 - 21:30

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

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

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



____ TAPA 1 ____

CRUJIENTE DE ALCACHOFA

Crujiente de alcachofas con chantilly de foie

TAPA 2





CARRI-CANELÓN

Canelón relleno de carrillada, sobre cama de pimiento rojo

LA TASKA

CALLE VERA, 5

LUNES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00 MARTES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00 MIÉRCOLES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00 VIERNES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00 VIERNES 12:00 - 16:00



____ TAPA 1 ____

BARQUITO DE MORCILLA

Morcilla de Burgos, con queso de cabra y cebolla caramelizada



____ TAPA 2

MELOCOTON BILBAINO

Base de patatas, melocotón y puerro, pimiento rojo y berejena con tomate

53

CERVEZA / VINO BLANCO Y TINTO / AGUA

HORARIO

LO DE PEPE

ESCULTOR VICIANO, 13

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES / 20:00 - 23:00 / 20:00 - 23:00 / 20:00 - 23:00 / 20:00 - 23:00



____ TAPA 1 ____

PEPERAO

Pato confitado en pan bao con manzana y reducción de Pedro Ximénez



TAPA 2

ENSALANCHOA

Ensalada con auténtica verdura de huerta y anchoa



SIDRERÍA LOS LAGOS

PESCADORES, 22

 JUEVES
 /19:30 - 23:00

 VIERNES
 /19:30 - 23:00

 SÁBADO
 12:30 - 16:00 /19:30 - 23:00





____ TAPA 1 ____ CAPRICHO CON TURRÓN

Albóndigas de carne con interior de queso acompañado de turrón de queso con pistachos y tarrina de salsa barbacoa

____ TAPA 2 ____

TIMBAL DE LA TÍA ANA

Timbal de pera con sardina de bota (opcional, sin gluten)

CAÑA O 1/5 DE CERVEZA/ SIDRA / COPA DE VINO / AGUA / REFRESCO

55

TAPERÍA NELO´S

CAMPOAMOR, 34

HORARIO

LUNES	12:00-14:00
MARTES	12:00-14:00
MIÉRCOLES	12:00-14:00 / 19:00-21:00
JUEVES	12:00-14:00 / 19:00-21:00
VIERNES	12:00-14:00 / 19:00-21:00
SÁBADO	12:00-14:00 / 18:00-21:00

DOMINGO 12:00-14:00





PULPO GRATINADO AL ALIOLI

Base de patata especiada guisada al horno, pulpo braseado y alioli gratinado

TAPA 2 ____

VARIEDAD DE CROQUETAS

Cuatro croquetas: al chipirón en su tinta, de gambas al ajillo, de rabo de toro y de jamón ibérico

ORIGEN CLANDESTINO

CAZADORES, 33

VIERNES SÁBADO /19:00- 22:00 /19:00- 22:00



TRUFADA

TAPA 1

Hamburgesa de ternera con salsa trufada



____ TAPA 2

TACO CLANDESTINO

Taco de rabo de toro con reducción al vino tinto

1/5 de cerveza/ Zurito de vermut / Copa de vino

HORARIO

0/

PIZZERÍA **DANUBIO**

TEMPRADO, 7

UNES 13:00 -15:00/ 20:30 -23:00
MIÉRCOLES 13:00 -15:00/ 20:30 -23:00
JUEVES 13:00 -15:00/ 20:30 -23:00
VIERNES 13:00 -15:00/ 20:30 -23:00
SÁBADO 12:30 -14:00/ 20:15 - 21:30
DOMINGO 12:30 -14:00/ 20:30 -23:00



TAPA 1

LINGOTE

Manitas de cerdo, setas y foie



TAPA 2

MEDALLÓN DE TERNERA

Medallón de solomillo de ternera con crujiente de queso y calabacín en tempura

REMATE

TEMPRADO, 17





CARRILLERA DE REMATE

Carrillera de cerdo confitada

tamarindo

____ TAPA 1 _____

con salsa de mole v



____ TAPA 2 ____

CARAJILLO, CANELA Y CHUFAS

Bizcocho borracho de carajillo con crujiente de canela y espuma de horchata

59

CERVEZA/ AGUA / COPA DE VINO

HORARIO

RESTAURANTE LA SACRISTIA

PELAYO DEL CASTILLO, 4

LUNES		/ 20:00 -23:30
MARTES	12:30 - 15:30	/ 20:30 - 23:30
MIÉRCOLES	12:30 - 15:30	/ 20:30 - 23:30
JUEVES	12:30 - 15:30	/ 20:30 - 23:30
VIERNES	12:30 - 15:30	/ 20:30 - 23:30
SÁRADO	12:30 - 15:30	/20.30 - 23.30



COCA INVERSA DE

Tomate relleno de coca de tomate y anchoa



____ TAPA 2 ____

HUEVO SACRISTIA 2020

Chip de patata de Vistabella al curry rojo, con mandarina de la plana y huevo poché del Maestrazgo (los de Ramón)



TEMPRADO 19

CALLE TEMPRADO, 19

 MIÉRCOLES
 13:00-14:00 / 19:30-20:30

 JUEVES
 13:00-14:00 / 19:30-20:30

 VIERNES
 13:00-14:00 / 19:00-20:30

 SÁBADO
 13:00-14:00 / 19:00-20:30

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





CROQUETA TEMPRADO

Croqueta de pollo a la brasa, leche de coco y curry



_____ TAPA 2 _____

ALITAS CASALDUCH 16

Alita de pollo deshuesada con barbacoa china y crujiente de cebolla

1/5 CERVEZA / COPA DE VINO / 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

PREMIO MAGNA AL PÚBLICO



BUSCA ESTE DISTINTIVO EN LOS LOCALES QUE SIRVEN MAGNA Y SAN MIGUEL

Si los SEIS SELLOS de tu tapavoto corresponden a seis locales diferentes en los que se sirven nuestras cervezas oficiales, participarás en el sorteo de TU PESO EN CERVEZA.

PREMIOS MAGNA A LOS LOCALES

MAGNA premiará con **1000 EUROS** a la MEJOR TAPA de la ruta servida con **MAGNA** o **SAN MIGUEL**

MAGNA premiará con **500 euros** en cerveza a la SEGUNDA MEJOR tapa servida con **MAGNA** y **SAN MIGUEL**

PREMIO MERCAT CENTRAL CASTELLÓ



Premio especial MERCAT CENTRAL CASTELLÓ, de 300 euros, al local con la **"Mejor elaboración tradicional y tratamiento de producto."**

PREMIOS DIL



Premio especial **DIL**, de **300 euros**, cada uno, a los mayores consumos vinculados a:

- Consumo con productos Torry Harris
- Consumo productos Food Solutions



10 EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

para dos personas cada una, en los **10 primeros restaurantes** clasificados en **La Ruta de Tapas.**







PROVEEDORES OFICIALES



TELEVISIÓN OFICIAL













COLABORADORES

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



www.mycomunica.com / info@mycomunica.com

info@saborescastellon.com