



sabores

@sabores_castellon

RUTA DE TAPAS
DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN



TAPA + BEBIDA
5'00€

EDICIÓN OTOÑO 2025
16 Oct - 08 Nov



ruta de tapas

DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN Y GRAO

La Ruta de Tapas “**SABORES CASTELLÓN**” llega a su **16ª EDICIÓN** para celebrar de nuevo el mayor evento gastronómico/popular de la ciudad, que tradicionalmente muestra durante las primeras semanas de otoño, la riqueza y la singularidad de nuestra cultura culinaria.

DISFRUTA DE LA RUTA Y VOTA LA MEJOR TAPA

01

Pide tu **TAPAVOTO SABORES** en cualquiera de los 62 locales participantes en la Ruta Sabores Castellón.

02

Con cada **TAPA** podrás solicitar un **SELLO** del local en el que hayas consumido, para estamparlo en tu **TAPAVOTO**.

03

Visita y consume tus **TAPAS** en al menos **DOS** locales **DIFERENTES** y colecciona en tu **TAPAVOTO** sus **DOS** sellos.

04

Una vez completado, rellena tu **TAPAVOTO** con tus datos personales (nombre y teléfono) y vota cualquiera de los locales de la Ruta, indicando N° de **LOCAL** (del 01 al 62) y la **TAPA** que prefieras, la nº1 o la nº2 de dicho local.

05

ENTREGA TU TAPAVOTO en cualquiera de los locales de la Ruta, antes del 08 de noviembre de 2025 a las 23:59h, y participa en los sorteos al público.

ALÉRGENOS

Recuerda que en cada local, tienes a tu disposición toda la información sobre alérgenos; infórmate sobre aquellos incluidos en las Tapas.

PREMIOS AL PÚBLICO

PARTICIPA CON TU TAPAVOTO

(Debidamente cumplimentado y depositado en cualquiera de los **62 locales** participantes)

1^{er} premio

PACK DE CINCO experiencias gastronómicas
para dos personas en cada uno de los
5 PRIMEROS RESTAURANTES
de la edición otoño 2025

2º premio

UNA experiencia gastronómica
para dos personas en el **MEJOR LOCAL**
de la edición otoño 2025

3^{er} premio

UNA experiencia gastronómica
para dos personas en el
LOCAL MÁS POPULAR
de la edición otoño 2025

01

TÁCHIRA

LUNES	/ 19:00 - 21:00
MARTES	/ 19:00 - 21:00
MIÉRCOLES	/ 19:00 - 21:00
JUEVES	/ 19:00 - 21:00
VIERNES	/ 19:00 - 21:00
SÁBADO	/ 19:00 - 21:00
DOMINGO	

DESIERTO DE LAS PALMAS, 3 642 059 578

@tachirafusionfood



TAPA 1

EL COLGADERO DEL TÁCHIRA

Tres tapas en texturas de plátano macho frito, arepa viuda y pastelito andino, acompañado de poke de salmón ahumado, aguacate y queso.



TAPA 2

LA REINA Y SU PRÍNCIPE EN LLAMAS

Timbal de yuca relleno de mariscos, acompañado de un tequeño de queso fundido.

COPA DE VINO · CAÑA · MOJITO

02

LA LLANDA
VERMUT-BAR

LUNES	
MARTES	
MIÉRCOLES	
JUEVES	/ 19:30 - 21:00
VIERNES	/ 19:30 - 21:00
SÁBADO	12:00 - 14:30 / 19:30 - 21:00
DOMINGO	12:00 - 14:30 /

C/ CISCAR, 16 605 669 169 @lallandavermutbar



TAPA 1

CONCHITA

Tartar de fuet, encurtidos y guacamole, en hoja de arroz con mostaza de Dijon y esferificaciones de lima-limón.



TAPA 2

BOLINHA

Croqueta de bacalao ahumado con patata y queso, con salsa de ajo.

CAÑA · COPA DE VINO · VERMUT · OPORTO

03

BIER CASTELLÓ

C/ MAESTRO RIPOLLÉS, 7 964 250 517

LUNES
MARTES /19:00 - 21:00
MIÉRCOLES /19:00 - 21:00
JUEVES /19:00 - 21:00
VIERNES 31 OCT NO HAY /19:00 - 21:00
SÁBADO 13:30 - 15:00 /19:00 - 20:00
DOMINGO /19:00 - 21:00

@bier_castello



TAPA 1
2 BOCA 2

Carquiñol salado con crema de papas con anchoas sobre rodajas de higo caramelizado.



TAPA 2
GISTE DE BAVIERA

Codillo de cerdo con ajoaceite de naranja con alcachofa, sobre torta de harina de garbanzo coronado con espuma de cerveza.

CAÑA · COPA DE VINO

04

MADHUR GASTROBAR

C/ CABALLEROS, 20 722 604 423 @madhur_gastrobar

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



TAPA 1
BROCHETA

Brocheta de ternera y panceta en salsa japonesa con chimichurri aromático.



TAPA 2
PELMENY

Ravioli de pollo sobre una demiglace de pollo acompañado de setas.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO · AGUA

05

TABERNA LA COMARCA

LUNES 10:00 - 16:00 / 20:00 -23:00
MARTES 10:00 - 16:00 / 20:00 -23:00
MIÉRCOLES 10:00 - 16:00 / 20:00 -23:00
JUEVES 10:00 - 16:00 / 20:00 -23:00
VIERNES 10:00 - 16:00 / 20:00 -23:00
SÁBADO 10:00 - 16:00 / 20:00 -23:00
DOMINGO

PZA. ESPAÑA, 1 675 974 320 @lacomarca_taberna



TAPA 1

CROQUETÓN LA COMARCA

Croquetones caseros de morcilla de San Vicente con chips de manzana y cebolla.



TAPA 2

MONTADITO LA COMARCA

Montadito de pechuga de pollo, cebolla caramelizada y queso de cabra de rulo.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO

06

MESÓN CASA LAURA

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

AV/ ALCORA, 241 637 947 012 @mesoncasalaura



TAPA 1

EL CHIPIRÓN

Chipirón encebollado con reducción de Pedro Ximénez.



OPCIÓN



TAPA 2

LA CHISTORRA

Tosta de chistorra con alioli y pimiento verde.



OPCIÓN

COPA DE VINO · CAÑA

07

LA CAMBRA DELS VINS

C/ CABALLEROS, 24 669 423 339 @lacambradelsvins_1996

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES / 18:30 - 22:00
VIERNES 13:00 - 14:00 / 18:30 - 22:00
SÁBADO 13:00 - 14:00 / 18:30 - 22:00
DOMINGO



TAPA 1
SWEET POTATOE

Base de boniato con calabaza al horno acompañado de burrata mini y decorado con frutos secos, miel de romero y AOVE.



TAPA 2
UN CORAZÓN OTOÑAL

Cobertura de croissant rellena de melocotón asado con mantequilla, acompañado de queso camembert y decorado con pistacho.

COPA DE VINO · CAVA

08

SAPORI MIEI

C/ GRACIA, 26 620 384 540 @sapor_i_miei_castellon

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
JUEVES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
VIERNES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
SÁBADO 12:30 - 15:00 / 19:00 - 22:00
DOMINGO 12:30 - 15:00 /



TAPA 1
LUMERA DI NOTO

Hojaldre con salsa casera de tomate, "fontina", anchoa, alcaparras y olive "taggiascho".



TAPA 2
BONET PIEMONTESE

Dulce típico del Piamonte a base de cacao "amaretti" y caramelo.

SERVICIO DE TAPAS A PARTIR DEL VIERNES 17 DE OCTUBRE

LAMBRUSCO · AGUA · BRACHETTO D'ASTI

09

EL PORTÓN TASCA GASTRONÓMICA

C/ NAVARRA, 4 697 351 005 @elporton_castellon



TAPA 1

LA CROQUETA DE CALLOS

Croqueta de callos tradicionales con mayonesa choricera y piparras caseras encurtidas.



TAPA 2

MEJILLONES DE OTOÑO

Escabeche casero de mejillones con setas de temporada y cremoso de tubérculos.

COPA DE VINO · CAÑA

10

LA LOCA TASCA ARGENTINA

C/ MAESTRO RIPOLLÉS, 12 604 860 830



TAPA 1

LA BOLITA PRESUMIDA

Nuestra versión tradicional "pastel de papa argentino".



TAPA 2

SI LO VE MI ABUELA...

Crujiente de la tapa empanada, carne cortada a cuchillo, huevo rallado y esferificaciones de aceituna.

CERVEZA · COPA DE VINO · AGUA

LUNES / 19:00 - 23:00
MARTES / 19:00 - 23:00
MIÉRCOLES / 19:00 - 23:00
JUEVES / 19:00 - 23:00
VIERNES 12:00 - 13:30 / 19:00 - 21:00
SÁBADO 12:00 - 13:30 / 19:00 - 21:00
DOMINGO / 19:00 - 22:00

LUNES / 20:00 - 22:00
MARTES / 20:00 - 22:00
MIÉRCOLES / 20:00 - 22:00
JUEVES / 20:00 - 22:00
VIERNES / 19:30 - 21:00
SÁBADO / 19:30 - 21:00
DOMINGO

@laloca_tasca.argentina

11

EL DESPATARRAO

LUNES 12:00 - 16:00 / 16:00 - 21:30
MARTES 12:00 - 16:00 / 16:00 - 21:30
MIÉRCOLES
JUEVES 12:00 - 16:00 / 16:00 - 21:30
VIERNES 12:00 - 16:00 / 16:00 - 22:30
SÁBADO 12:00 - 16:00 / 16:00 - 22:30
DOMINGO 10:00 - 14:30 /

📍 AV/ LIDÓN, 14 📞 614 113 513 📷 @eldespatarrao



TAPA 1

CHORIPAN ARGENTINO

Pan tipo focaccia con base de salsa ranchera con chimichurri y chorizo criollo argentino.



TAPA 2

PATATAS DESPATARRAO

Patatas horneadas con queso provolone, salsa ranchera con chimichurri y jamón serrano cocido.

CAÑA · AGUA · REFRESCO · TERCIO · COPA DE VINO

12

RESTAURANTE CÚPULA

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

📍 PZA. VILANOVA D'ALCOLEA, 4 📞 698 447 307 📷 @cupula.castellon



TAPA 1

TARTAR DE ATÚN ROJO

Base de tapioca picante con tartar de atún rojo con salsa de manzana verde.



TAPA 2

¿DONUT?

Croqueta casera en forma de donut con setas del bosque y chocolate fundido.

AGUA · COPA DE VINO · CERVEZA

13

REST. GRAN CASINO CS

MUELLE SERRANO LLOBERES S/N (GRAO)

964 286 555

@grancasinoorenescastellon



TAPA 1

BAO FRITO

Bao frito relleno de panceta con emulsión de ají amarillo, lima y cilantro.



TAPA 2

MOCHI CASTELLONENSE

Mochi de coen, queso de Catí y confitura de tomate "de penjar".

CERVEZA · COPA DE VINO · AGUA

14

BAR LOS QUINTOS 2

C/ BARTOLOMÉ REUS, 52

698 410 612

@barlosquintos2



TAPA 1

PROVOLONE LOS QUINTOS

Provone con salsa de tomate acompañado de orégano y tomate cherry seco.



TAPA 2

PLÁTANO POWER

Base de plátano macho con salami y queso frito, acompañado con ketchup, guacamole y pico de gallo.

COPA DE VINO · CERVEZA · AGUA · REFRESCO



15

BAR ATURUXO

LUNES 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
 MARTES 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
 MIÉRCOLES 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
 JUEVES 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
 VIERNES 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
 SÁBADO 12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
 DOMINGO

C/ PÉREZ DOLZ, 9 641 986 169 @aturuxocastellon



TAPA 1
BRINDIS GALLEGO



Copa de pulpo a la gallega.



TAPA 2
CARPACCIO A LA PASIÓN



Carpaccio de pulpo con verduras y fruta de la pasión con falso caviar.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

16

TABERNA LIDÓN 20

LUNES
 MARTES
 MIÉRCOLES / 19:00 - 21:00
 JUEVES 11:00 - 14:30 / 19:00 - 21:00
 VIERNES 11:00 - 14:30 / 19:00 - 21:00
 SÁBADO / 19:00 - 21:00
 DOMINGO

AV/ LIDÓN, 20 646 202 850 @tabernalidon20



TAPA 1
PIM PAM



Cogollo con nuestra ensaladilla rusa y nuestra gilda.



TAPA 2
PUM



Ravioli de calabacín con jamón y queso de cabra de Teruel.

CAÑA PEQUEÑA · CHATO DE VINA · AGUA

17

MARGARITA GOURMET

C/ FERNANDO EL CATÓLICO, 18 BAJO

612 413 396

@rest.margaritagourmet



TAPA 1

TACO MARGARITEÑO

Base de plátano caramelizado coronado con tortilla de trigo frita rellena de antipasto venezolano con atún y verduras.



TAPA 2

MARGAYUCA

Basé de pure de yuca con capa de nata criolla venezolana, aguacate, jamón horneado a baja temperatura y naranja de Castellón, coronado con camembert, yuca frita y salsa de jamón.

PAPELÓN CON LIMÓN · COPA DE VINO · CAÑA

18

LA BODEGA

C/ MAYOR, 36

964 327 730

@labodega_cs



TAPA 1

BRAVE

Puerro asado, acompañado de queso azul, anchoa y toque de mermelada de tomate.



TAPA 2

LA HUERTANA

Hojaldre relleno de aceitunas anchoadas, cherrys, cebolla morada, pimiento del piquillo, semillas de girasol tostadas y queso crema.

CAÑA · VERMUT · CAVA · VINO (TINTO, BLANCO, ROSADO) · REFRESCO · AGUA

19

FRAPPÉ GASTROTAPAS

C/ CARCAGENTE, 17 BAJO ☎ 635 876 809



TAPA 1

TESORITO DE SALMÓN

Crujiente hojaldre relleno de tartar de salmón y aguacate aliñado con soja y aceite de sésamo.

LUNES

MARTES 10:00 - 15:00 / 15:00 - 22:00

MIÉRCOLES 10:00 - 15:00 / 15:00 - 22:00

JUEVES 10:00 - 15:00 / 15:00 - 22:00

VIERNES 10:00 - 15:00 / 15:00 - 22:00

SÁBADO 10:00 - 15:00 / 15:00 - 22:00

DOMINGO 10:00 - 15:00 /

@frappegastrotapas



TAPA 2

PATATA DE ORO

Suave bocado de patata coronado con crema de trufa y crujiente de jamón serrano.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA · REFRESCO

20

GIN & VIN

C/ GOBERNADOR, 53 ☎ 964 142 497 @ginvincastellon



TAPA 1

PLACER INFINITO

Crepe de pollo a la canela con manzana asada, queso crema camembert y reducción de Sauvignon blanc con hojas de hibiscos y pimienta rosa. (Marida con Saouignon blanco).

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO

/ 20:00 - 23:00

/ 20:00 - 23:00

/ 20:00 - 23:00



TAPA 2

TRUE BRAVAS

Ajo aceite casero de chorizo y pimienta asada con un toque de trufa.

COPA DE VINO · CERVEZA · REFRESCO · AGUA

21

LA MORERÍA GOURMET

LUNES / 19:30 - 21:00
 MARTES / 19:30 - 21:00
 MIÉRCOLES / 19:30 - 21:00
 JUEVES / 19:30 - 21:00
 VIERNES / 19:00 - 20:30
 SÁBADO / 19:00 - 20:30
 DOMINGO

C/ MORERÍA S/N 636 205 778 @lamoreriagourmet



TAPA 1



CONTRASTE DE MAR

Carpaccio de pulpo con vinagreta de mostaza y cítricos.



TAPA 2

SALEROSO

Tostada con mantequilla de anchoas y aceitunas, con boquerones del mediterráneo y picadita de encurtidos con pitaya.

COPA DE VINO · AGUA · CERVEZA · REFRESCO

22

CORPORE SANO

LUNES
 MARTES
 MIÉRCOLES
 JUEVES 10:00 - 13:00 /
 VIERNES 10:00 - 13:00 / 19:00 - 20:30
 SÁBADO 11:00 - 13:00 / 19:00 - 20:30
 DOMINGO 11:00 - 13:00 /

C/ ONDA, 36 651 405 059 @restcorpore sano



TAPA 1



MOSAICORPORE

Rape mediterráneo y gamba con su demiglasé, algas y mayonesa de rábanos.



TAPA 2

MELOSITO

Carrillera a baja temperatura con salsa de yema ecológica sobre croqueta de patata y cheddar añejo.

COPA DE VINO · CAÑA · AGUA

23

CASA PEÑA



PZA. RÍO ALBENTOSA, 1



964 179 271



@casapena



TAPA 1

MATRIMONIO

Matrimonio formado por boquerones rebozados más anchoas y pimiento rojo y verde en pan de bocata.



TAPA 2

ROSA DE ANILLAS DE CALAMAR

Anilla de calamar con rosa de salchichón acompañado de langostinos.

COPA DE VINO

24

MISS DAISY



AV/ CAPUCHINOS, 27



642 769 745



@taperiabocateriamissdaisy



TAPA 1

TIERRA

Carpaccio de buey con confitura de limón casera y queso fresco.



TAPA 2

MAR

Yesqueta de Guacamole con gambas al ajillo con palmito y virutas de queso fresco y finas hierbas.

VERMUT · COPA DE VINO · CERVEZA · AGUA · REFRESCO

25

PIZZERÍA DANUBIO

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES

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

C/ TEMPRADO, 7 964 220 617 @pizzeriadanubio



TAPA 1

MINI BRIOCHE DE COSTILLA

Mini brioche relleno de costilla cocinada a baja temperatura con queso cheddar y cebolla roja encurtida.



TAPA 2

TAQUITO DE BACALAO

Taquitos de bacalao en tempura con salsa alioli de kimchi.

1/5 CERVEZA · COPA DE VINO · AGUA

26

ESTRAPERLO KALEA

LUNES
MARTES / 19:00 - 22:45
MIÉRCOLES / 19:00 - 22:45
JUEVES / 19:00 - 23:15
VIERNES 13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30
SÁBADO 13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30
DOMINGO 13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30

C/ TEMPRADO, 21 684 038 319 @estraperlocastellon



TAPA 1

TU MEDIA NARANJA

Ensaladilla de pulpo con naranja.



TAPA 2

TACO XA QUE BÓ

Taco de costilla con mayonesa de la huerta y tomate.

VINO DE NARANJA · AGUA · CERVEZA

27

LO DE PEPE

LUNES / 20:00 - 22:30
 MARTES / 20:00 - 22:30
 MIÉRCOLES / 20:00 - 22:30
 JUEVES / 20:00 - 22:30
 VIERNES / 20:00 - 22:00
 SÁBADO / 20:00 - 21:30
 DOMINGO

C/ ESCULTOR VICIANO, 13 964 723 787

@lodepepe_castellon



TAPA 1



CHIPIRONES EN SALSA

Chipirones en salsa marinera con cebolla y ajo.



TAPA 2

GOFRE

Gofre de patata y huevo con crema de sobrasada y viruta de torreznó. (Con un poco de harina).

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

28

ESTRAPERLO

LUNES / 19:00 - 22:45
 MARTES / 19:00 - 22:45
 MIÉRCOLES / 19:00 - 22:45
 JUEVES / 19:00 - 23:15
 VIERNES 13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30
 SÁBADO 12:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30
 DOMINGO 12:00 - 15:30 / 19:00 - 22:30

C/ TEMPRADO, 6 684 038 319 @estraperlocastellon



TAPA 1



TIRAMISÚ SALADO

Tiramisù salado de setas con bechamel de cochinillo asado, crujiente de maíz y salsa secreta.



TAPA 2



TORREZNO CARIBEÑO

Ceviche de torreznó con mango.

VINO DE NARANJA · AGUA · CERVEZA

29

RESTAURANTE PORTOLÉS

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO 12:30 - 13:30 /
DOMINGO 12:30 - 13:30 /

AV/ ALCORA, 246 692 604 468 @restaurante_portoles



TAPA 1

PULPO ENCEBOLLADO

Pulpo encebollado acompañado con aceite de sésamo, aceite de oliva y jengibre.



TAPA 2

ALL I PEBRE DE POLP

Pulpo acompañado con tomate, pimiento, ajo y pan.

CERVEZA · COPA DE VINO · REFRESCO

30

MM RÚSTICO

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

AV/ CASALDUCH, 28 644 216 374 @rustico.mmgrupo



TAPA 1

SALMÓN TERIYAKI

Brocheta de salmón teriyaki con cremoso al ajillo y calabacín confitado.



TAPA 2

ROLLITO TAURINO

Rollito de patata violet, relleno de rabo de toro cremoso texturizado y base de romesco.

VINOS DE LA COMARCA · CAÑA

31

ACÚSTICO GASTROBAR



C/ CREVILLENTE, 7



643 992 880



@acusticogastrobar

LUNES

/ 18:00 - 20:00

MARTES

MIÉRCOLES

/ 18:00 - 20:00

JUEVES

/ 18:00 - 20:00

VIERNES

/ 18:00 - 20:00

SÁBADO

13:00 - 15:00 / 18:00 - 20:00

DOMINGO

13:00 - 15:00 / 18:00 - 20:00



TAPA 1

LA REINA DEL GRATINADO

Base de arepa frita crocante coronada con cabeza de lomo y pechuga de pollo, gratinado de emmental, cheddar y parmesano y salsa de la casa.



TAPA 2

PERLAS DE YUCA

Perlas de yuca rellenas de queso de cabra, cebolla caramelizada y bacon crujiente con salsa de la casa.

CAÑA

32

LA TASCA DEL BARRIO



C/ GODOFREDO BUENOSAIRE, 31 B



693 769 122



@latascadelbarrio_cs

LUNES

MARTES

12:00 - 14:00 /

MIÉRCOLES

12:00 - 14:00 /

JUEVES

12:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00

VIERNES

12:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00

SÁBADO

12:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00

DOMINGO

12:00 - 14:00 /



TAPA 1

TARTAR DE BURGOS



Planta baja de morcilla de burgos y piñones, entresuelo de queso de cabra y ático de espinacas con cebolleta caramelizada a la miel.



TAPA 2

BOCADO MARINERO



Montadito de langostino al ajillo, salmón ahumado y queso brie sobre base de brioche con wakame y brotes de cilantro.

CAÑA · COPA DE RIBERA · COPA DE VERDEJO



RUTA DE TAPAS
DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN

@sabores_castellon

EDICIÓN OTOÑO 2025
16 Octubre - 08 Noviembre

QUIÉN ES QUIÉN
en la edición Otoño 2025



RUTA DE TAPAS
DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN



**VEHÍCULO OFICIAL
EDICIÓN OTOÑO 2025**

Vedat Mediterráneo

Ford Vedat Mediterráneo - Castellón
Ctra. de la Vall de Uxó

**COMPROMETIDOS
CON NUESTRA GASTRONOMÍA**

33

TABERNA KARAGOLS 2.0

📍 PZA. ESCUELAS PÍAS, 12 📞 686 879 562

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

📱 @karagolsbar2.0



TAPA 1

POMAROLA



Jugoso de codillo a la pomarola con chorizo de Betxi.



TAPA 2

LA ELEGANTE



Clásicos medallones de solomillo de cerdo con salsa de pimienta.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA · REFRESCO

34

TABERNA ENMEDIO 138

📍 C/ ENMEDIO, 138 📞 964 075 824 📱 @taberna_enmedio138

LUNES / 18:30 - 22:00
MARTES / 18:30 - 22:00
MIÉRCOLES / 18:30 - 22:00
JUEVES / 18:30 - 20:30
VIERNES / 18:30 - 20:30
SÁBADO 13:00 - 15:00 / 18:30 - 20:30
DOMINGO



TAPA 1

BOCADITO DE CECINA

Montadito gourmet en base de cracker salado con queso queijo, salsa de pimiento, cecina de León y semillas.



TAPA 2

TOSTA ANDALUZA

Virutas de ibérico con huevo duro rallado sobre tosta crujiente con base de salmorejo.

COPA DE VINO · CAÑA

35

NAKAMA

LUNES

MARTES 13:00 - 16:00 /

MIÉRCOLES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 21:30

JUEVES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 21:30

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

SÁBADO 12:00 - 13:30 / 18:00 - 20:00

DOMINGO



C/ OBISPO CLIMENT, 3



627 944 481



@nakamarestaurante



TAPA 1

XIMO 2.0

Versión del ximo de Castellón 2.0.



TAPA 2

ZAMBURIÑA SILVIA

Zamburiña, foie, coco y ponzu.



CAÑA · COPA DE VINO · VERMUT

36

QUIOSCO DEL LAGO

LUNES 09:00 - 15:00 / 15:00 - 19:00

MARTES 09:00 - 15:00 / 15:00 - 19:00

MIÉRCOLES 09:00 - 15:00 / 15:00 - 19:00

JUEVES 09:00 - 15:00 / 15:00 - 19:00

VIERNES 09:00 - 15:00 / 15:00 - 19:00

SÁBADO 09:00 - 15:00 / 15:00 - 19:00

DOMINGO 09:00 - 15:00 /



PARQUE GEÓLOGO JOSÉ ROYO



646 889 090



@quioscodellago



TAPA 1

PAM PAM ORELLUT

Oreja adobada con alioli y piparras.



TAPA 2

CHIVANA

Carrillera con mayonesas de pesto y trufa con salsa chipotle.

COPA DE VINO · TERCIO · AGUA

37

NOU ESCULL

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES

JUEVES 12:00 - 14:00 /
VIERNES 12:00 - 14:00 /
SÁBADO 12:00 - 14:00 /
DOMINGO 12:00 - 14:00 /

@nouescull

ALCALÁ GALIANO, 3 GRAU 964 281 619



TAPA 1
TENTACIÓN

Timbal de gambas con ajo tierno y huevo estrellado.



TAPA 2
FUSIÓN

Mini kebab de pulpo confitado con pico de gallo y mayonesa de lima.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO

38

BAR TORTILLA

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

C/ MOYANO, 4 677 737 463 @elbartortilla



TAPA 1
SETAS, TRUFA Y FOIE

Tortilla de setas, trufa y salsa de foie.



TAPA 2

UMAMI QUEEN

Croqueta de puerro con mantequilla de soja y gambón.

CERVEZA · REFRESCO · COPA DE VINO

39

BARRIGA

LUNES
MARTES / 19:00 - 20:30
MIÉRCOLES / 19:00 - 20:30
JUEVES / 19:00 - 20:30
VIERNES / 19:00 - 20:30
SÁBADO 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30
DOMINGO

📍 C/ ESCULTOR VICIANO, 10

☎ BARRIGA.MYRESTOO.NET

📷 @barriga__



TAPA 1

XIMO BARRIGA

Ximo de Castelló relleno de sepia encebollada, con alioli de lima.



TAPA 2

TORO AL PASTOR

Rabo de toro al pastor en pan de pita, versión mexicana.



CAÑITA FRÍA

40

TASCA DÁIRO

LUNES
MARTES 10:00 - 15:30 / 19:00 - 22:30
MIÉRCOLES 10:00 - 15:30 / 19:00 - 22:30
JUEVES 10:00 - 15:30 / 19:00 - 23:00
VIERNES 10:00 - 16:00 /
SÁBADO 10:00 - 16:00 /
DOMINGO 10:00 - 16:00 / 19:00 - 22:30

📍 C/ GANDÍA, 20

☎ 697 647 070

📷 @tasca_dairo



TAPA 1

EL KRAKEN CRUJIENTE

Gofre de patata con ajoaceite negro y pulpo a la plancha.



TAPA 2

EL MORRITO FELIZ

Nuestra croqueta de morro de cerdo concentrado.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO · AGUA

41

TAP BUENO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES 12:30 - 15:30 / 19:30 - 21:30

JUEVES 12:30 - 15:30 / 19:30 - 21:30

VIERNES 12:30 - 15:30 / 19:30 - 21:30

SÁBADO 12:30 - 15:00 / 19:30 - 22:00

DOMINGO

C/ CAMPOAMOR, 35

641 006 807

@tap_bueno



TAPA 1



MARRANITAS

Plátano maduro relleno de queso cremoso sobre dulce guayaba.



TAPA 2

MINI AREPAS

Arepas rellenas de carne desmechada de ternera y pollo con cebolla, tomate y condimentos.

CAÑA · LIMONADA DE PANELA (DULCE DE CAÑA)

42

NELO'S RESTAURANTE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES 12:00 - 13:30 /

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

SÁBADO 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:30

DOMINGO 12:00 - 13:30 /

C/ CAMPOAMOR, 34

964 723 677

@nelosrestaurante



TAPA 1

LA DE SOLOMILLO

Montadito de solomillo con mascarpone, cebolla caramelizada y cheddar.



TAPA 2

LAS GEMELAS



Zamburiñas con muselina de salsa mery.

COPA DE VINO · CAÑA

43

LINO TERRACE



PUERTA DEL SOL, 1



964 225 800



@linogastronomic



TAPA 1



TERRITORI

Ravioli de pato de Les Useres con vino fino y granada.



TAPA 2



ESGARRAET 2.0

Falso pan de cristal relleno de crema de esgarraet.

COPA DE VINO · CAÑA

44

MEJORANA GASTROBAR



C/ ALICANTE, 34



642 282 435



@mejorana_gastrobar



TAPA 1



EL RICO

Crepe relleno de carrillada a baja temperatura, marinada al vino tinto con boletus.



TAPA 2



EL POBRE

Patatas, bacon y salsa de cuatro quesos.

COPA DE VINO · CAÑA

LUNES
MARTES 13:00 - 16:00 / 20:30 - 22:30
MIÉRCOLES 13:00 - 16:00 / 20:30 - 22:30
JUEVES 13:00 - 16:00 / 20:30 - 22:30
VIERNES 13:00 - 16:00 / 20:30 - 22:30
SÁBADO 13:00 - 16:00 / 20:30 - 22:30
DOMINGO 13:00 - 16:00 / 20:30 - 22:30

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES 10:00 - 13:00 / 20:00 - 22:00
SÁBADO 10:00 - 13:00 / 20:00 - 22:00
DOMINGO 10:00 - 13:00 /

45

RESTAURANTE NORTEÑO CHICKEN

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES

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

SÁBADO 13:00 - 17:00 / 20:00 - 23:00

DOMINGO 13:00 - 17:00 / 20:00 - 23:00

C/ JOSÉ M^a MULET ORTIZ, 26

604 803 306

@norteñochicken



TAPA 1

TIRADITO DE LA PASIÓN

Espejo de salsa de maracuyá y ajíes peruanos con salmón cítrico y aguacate ahumado.



TAPA 2

PULPITO ANTICUCHERO

Puré rústico a las finas hierbas y ajo crocante con pulpito en salsa anticuchera.

CAÑA · COPA DE VINO

46

LA PIKADA

LUNES 12:00 - 14:00 /

MARTES 12:00 - 14:00 /

MIÉRCOLES 12:00 - 14:00 /

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

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

SÁBADO / 19:00 - 21:00

DOMINGO

C/ CERVANTES, 18

641 854 544

@la_pikada_cs



TAPA 1

PIKATÍ

Crujiente de española de sobrasada, queso de Catí y un toque de miel.



TAPA 2

EL PIKAET

Crujiente con esgarraet tradicional de bakalao con anchoa, con sabor a huerta y mar de Castellón.

CAÑA · COPA DE VINO · VERMUT · AGUA

47

EL RINCONCITO ANDALUZ



AV/ CAPUCHINOS, 29



643 201 368



@elrinconcitoandaluz_rest_cs



TAPA 1

BOQUERÓN A LA ANDALUZA

Boquerón de lonja del mercado frito, adobado con vinagre y pimentón dulce



TAPA 2

ALBÓNDIGAS DE LA YAYA

Albóndigas de carne mixta de cerdo y ternera, con piñones y el majado de la abuela.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO

48

BAR RESTAURANTE BENADRESSA



CRTA. RIBESALBES, YR-54



633 164 619

LUNES

MARTES 09:00 - 11:00 /

MIÉRCOLES 09:00 - 11:00 /

JUEVES 09:00 - 11:00 /

VIERNES 09:00 - 11:00 /

SÁBADO 09:00 - 11:00 /

DOMINGO 09:00 - 11:00 /



@benadressa_bar



TAPA 1

MANITAS

Clásica elaboración de manitas de cerdo en su salsa casera.



TAPA 2

CARAGOLS

Caracoles en salsa casera tradicional.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO

49

ROKELIN

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
DOMINGO

/ 20:00 - 21:00
/ 20:00 - 21:00
/ 20:00 - 21:00

C/ M^a ROSA MOLÁS, 15 964 269 087

@rokelincastellon



TAPA 1

TACO ARCOÍRIS

Carrillada a baja temperatura, pico de gallo y encurtido de cebollita con emulsión de salsa agria.



TAPA 2

CROQUETÓN ROKELIN

Cecina de buey con emulsión de mango y crujiente de cecina y parmesano.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

50

ARRE

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
DOMINGO

/ 20:00 - 23:00
/ 20:00 - 23:00
12:30 - 13:30 / 20:00 - 23:00
12:30 - 13:00 /

C/ ANTONIO MAURA, 31 964 183 691

@arre_restaurant



TAPA 1

MAR BRAVÍO

Patatas cocidas en dashi y fritas, alioli de algas y salsa brava de crustáceos.



TAPA 2

ABRACADABRA

Pata de cabra asada con mole de algarrobas sobre tortilla de maíz.

COPA DE VINO · CAÑA

51

EL SARAO

C/ ESCULTOR VICIANO, 5 611 398 080



TAPA 1
LA MOUSSE

Bacalao con falso caviar, crujiente de bacalao y mermelada de tomate.

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

MARTES

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

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

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

SÁBADO 12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:00

DOMINGO 12:00 - 14:00 /

@elsaraorestaurante



TAPA 2
CACHOPO

Boquerón del Grao relleno de queso mascarpone, pimienta y escamas de jamón, sobre salsa de piquillos.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA · REFRESCO

52

TABERNA DÁIRO

PZA. PINTOR SOROLLA, 4 697 647 070



TAPA 1
BAO PORK

Pan bao relleno de nuestro pulled pork, cebolla encurtida y toque de mayonesa de bacon ahumado.

LUNES

MARTES 10:00 - 15:30 / 19:00 - 22:30

MIÉRCOLES 10:00 - 15:30 / 19:00 - 22:30

JUEVES 10:00 - 15:30 / 19:00 - 23:00

VIERNES 10:00 - 16:00 /

SÁBADO 10:00 - 16:00 /

DOMINGO 10:00 - 16:00 / 19:00 - 22:30

@tasca_dairo



TAPA 2
CRUNCH CARIBEÑO

Canasta de plátano macho con guacamole y torreznos.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO · AGUA

53

BAR LES PALMERETES

AV/ CAPUCHINOS, 23 642 530 531



TAPA 1

TOSTA GANOUSH

Tosta de pan con paté de berenjena, con trozos de tomate, queso cottage, anchoa, aceite de oliva y cebollino.



TAPA 2

BRAVAS PALMERETES

Típicas bravas con ajoaceite y pimiento.

CERVEZA · COPA DE VINO · REFRESCO · AGUA

54

AGLIO NERO

C/ ALLOZA, 164 614 242 393 @aglio.nero.castellon



TAPA 1

FUNGHI PORCETI

Bruschetta de setas de temporada al gorgonzola con porchetta flameada.



TAPA 2

CUORE DI ZUCCA

Crema de calabaza y burrata con crujiente de guanciale.



CAÑA · COPA DE VINO · COPA DE ESPUMANTE

55

MISS SUSHI



C/ MAYOR, 83



964 917 106



@misssushicastellon



TAPA 1

FUJI ONIGIRI



Ensaladilla de atún con huevo y mayonesa japonesa.



TAPA 2

CHOCO ZEN

Gyozas de pato con salsa de foie y chocolate.

AGUA · REFRESCO · COPA DE VINO · CERVEZA

56

CAFÉ BARISTA



C/ MAYOR, 42



964 231 371



@barista.castellon



TAPA 1

DOS PALOMITAS



Esfera crujiente de pani puri, rellena de una crema de palomitas de maíz, coronada con merluza, calabaza glaseada, huevas de trucha y brotes de ajo.



TAPA 2

SECRETO A MORDISCOS

Sobado dorado en mantequilla con puerro confitado, secreto ibérico y ricotta, acompañado de higo fresco, reducción de soja y miel, virutas de torrezno y esferas de soja.

COPA DE VINO · 0'0 / SIN GLUTEN · AGUA

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

LUNES
 MARTES
 MIÉRCOLES
 JUEVES
 VIERNES 14:00 - 15:30 / 19:00 - 23:00
 SÁBADO 13:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30
 DOMINGO

57

BLACK AND WHITE

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES / 20:00 - 22:00
VIERNES / 20:00 - 22:00
SÁBADO 11:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00
DOMINGO

C/ TORREBLANCA, 1 672 056 812 @blackandwhitecastellon



TAPA 1



ENTRE ORIENTE Y OCCIDENTE

Berenjena asada con cebolla morada picada, ajo, yogur, garbanzos salteados crujientes, guanciale y tortitas de maíz.



TAPA 2



HUEVINCHY

Huevos marinados cotage, puerros caramelizados, tomates secos y virutas de jamón ibérico.

COPA DE VINO · CAÑA · AGUA · REFRESCO

58

ALESSANDRO MAINO

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

AV/ DEL REY DON JAIME, 5 695 046 814 @alessandromaino_restaurant



TAPA 1

MAESTRAZGO EXÓTICO

Crujiente relleno de ragú del maestrazgo y salsa de piña asada.



TAPA 2



AREPA VEGAVEL

Crujiente de harina de maíz relleno de Jackfruit, pico de gallo y salsa emmy.

COPA DE VINO BLANCO · CERVEZA

59

BLANCO ROTO



PZA. MAR MEDITERRÁNEO, 1



683 139 183



@blancoroto_restaurante



TAPA 1

UVAS CABRONAS

Uvas verdes y rojas cubiertas de queso de cabra, crujiente con cecina y bacon, con polvo de pistacho y hojas de cilantro.



TAPA 2

FLOR CRUJIENTE

Alcachofa baby en mousse de champiñones y boletus sobre crujiente de parmesano decorado con polvo de aceituna y viruta de jamón.

AGUA · COPA DE VINO · REFRESCO · CAÑA

60

ORIGEN



C/ CARCAGENTE, 17



667 292 922



@origen.castellon



TAPA 1

AMOR AL HONGO

Croqueta de hongos sobre base de puré de boniato con salsa blanca de quesos roquefort y de cabra.



TAPA 2

BRAVAS ORIGEN

Bravas sobre base de jamón a la plancha cubiertas de salsa de tomate casera.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO

61

EL MEJILLÓN

LUNES	
MARTES	/ 19:00 - 21:00
MIÉRCOLES	/ 19:00 - 21:00
JUEVES	/ 19:00 - 21:00
VIERNES	/ 19:00 - 21:00
SÁBADO	/ 19:00 - 21:00
DOMINGO	/ 19:00 - 21:00

C/ GASSET, 7 623 250 136 @tasca_mejillon



TAPA 1



PATATAS REVOLCONAS

Salmorejo, torreznos, chips de morcilla de burgos con cebolla caramelizada y huevo de codorniz.



TAPA 2

EL FARTONET DEL MEJILLÓN

Fartón con sobrasada ibérica y queso de cabra acompañada con miel, alcaparras y brotes de cebolla decorada con pesto y mayonesa.

CERVEZA · COPA DE VINO · ZURRA

62

LA BANCADA

LUNES	
MARTES	
MIÉRCOLES	
JUEVES	11:00 - 13:00 / 19:00 - 22:00
VIERNES	11:00 - 13:00 / 19:00 - 22:00
SÁBADO	12:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00
DOMINGO	

C/ GASSET, 3 964 035 619 @labancada



TAPA 1

CANNOLI

Cannoli de higos caramelizados con ricotta de oveja, anchoa de Vinaroz y pistacho.



TAPA 2

KATSU SANDO

Katsu sando de carne de toro de lidia con salsa barbacoa coreana, queso trufado, granada y sobrasada vegana con frutos secos.

COPA DE VINO · 1/5 CERVEZA · AGUA

sabores
CASTELLÓN

MASTER

2025

MIÉRCOLES 26 DE NOVIEMBRE



EL GRAU
EVENTOS & CONVENCIONES



**PROVEEDOR OFICIAL
RUTA DE TAPAS DE CASTELLÓN 2025**



RUTA DE TAPAS
DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN



GENERALITAT
VALENCIANA

CAMPAÑA SUBVENCIONADA POR
LA GENERALITAT VALENCIANA

PATROCINADORES OFICIALES



SOCIOS PATROCINADORES



COLABORADORES



EMISORA OFICIAL



COCHE OFICIAL



[Aquí al lado]

➤ Tienes una reserva para explorar la gastronomía más genuina y honesta del Mediterráneo



➤ **Tu reserva natural**