



# sabores<sup>®</sup>

CASTELLÓN  
RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

EDICIÓN OTOÑO 2017



19 Octubre - 12 Noviembre

TAPA + BEBIDA  
3'00 €



Ajuntament  
de Castelló  
Turisme



DIPUTACIÓ  
D  
CASTELLÓ



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR



COMUNITAT  
VALENCIANA

## BASES Y CONDICIONES

### LA RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

La Ruta de Tapas **SABORES CASTELLÓN** celebra su **SÉPTIMA** Edición, consolidándose como el mayor evento gastronómico y popular de nuestra ciudad.

Los locales seleccionados ofrecen **DOS** tapas al público, basándose en nuestras costumbres, tradiciones y cultura gastronómica.

### ¿CÓMO PUEDES PARTICIPAR?

En esta guía encontrarás **3 TAPAPORTES** para participar con cualquiera de ellos en las votaciones a la mejor tapa.

### UNA TAPA UN SELLO

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

### COMPLETA TU TAPAPORTE

Degusta en al menos **CUATRO** locales diferentes y colecciona sus sellos en cualquiera de los **3 TAPAPORTES** de esta guía.

Una vez conseguidos vota cualquiera de las 114 tapas indicando el número del local, del **01 al 57**, y tu tapa favorita, la **nº1** o la **nº2** de dicho local.

### ENTREGA TU TAPAPORTE

Cada **TAPAPORTE COMPLETO** es un **VOTO**. Rellénalo con tus datos (Nombre y teléfono), entrégalo en cualquiera de los locales, y participa en los sorteos de **SABORES CASTELLÓN**.

## ALÉRGENOS

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

01

**ANEM ANEM!**

C/ Obispo Climent, 3

J-V 19:30 - CIERRE

S 12:30 - 15:00 / 20:00 - CIERRE

tapa  
1**RISSOTO DE SETAS**

Arroz meloso con setas de Els ports.

tapa  
2**CROQUETÓN**

Croqueta de espinacas con beicon acompañada de salsa de quesos de Castellón.

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

02

**HOTEL JAIME I  
ATAULA**

Ronda Mijares, 67

L-M-X-J-V-S 13:00 - 15:00 / 20:30 - 23:00

D 13:00 - 15:00

tapa  
1**BLACK BAO**

Cerdo del Alto Mijares al estilo Pekín con sardina ahumada de la lonja del Grao.

tapa  
2**POLPET ATAULA**

Arroz Thai con polpet del Grao cocido en hoja de banana.

Copa de vino / Caña de cerveza / Agua

03

Bocatería  
**CALETS**  
C/ Museros, 4

M-X-J-V-S-D

10:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00

tapa  
1**SÁNDWICH BOLOÑESA**

Sándwich frito relleno de salsa boloñesa de tomate d'Alcalà de Xivert.

tapa  
2**CRUJIENTE DE CÉSAR**

Tosta crujiente con salsa césar y queso de Catí.

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

04

Bocatería  
**PLAERDEMAVIDA**  
Plaza Clavé, 31

X-J 19:00 - 22:00

V-S 19:00 - 21:00

tapa  
1**CROQUETA DE GAMBAS AL AJILLO**

Croquetas de gambas del Mercado Central al ajillo con núcleo de salsa americana.

tapa  
2**MINI-HAMBURGUESA VEGANA**

Hamburguesa de calabaza y garbanzo, curry y albahaca, aderezada con vinagreta de tomates deshidratados.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

05

Bodega

**LA FUENTE**

C/ Mayor, 36

**TODOS LOS DÍAS**

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

tapa  
1**EL FADRÍ**

Minihamburguesa de anchoa de Santoña acompañada de queso fresco de Ares del Maestrat.

tapa  
2**ORELLUT**

Deliciosa combinación liliácea sobre tosta, cubierta de perlas balsámicas.

Penique / Agua / Copa de vino / Vermú

06

Bodega

**LA GUINDILLA**

C/ Asarau, 2

L-M-X-J 13:00 - 14:30 / 19:00 - 20:30

V-S 13:00 - 14:30

tapa  
1**CEVICHE  
DE TRUCHA ROSADA**

Ceviche de trucha rosada con cebolla, maíz, bajo un aliño de yozu, soja y aceite de oliva de les Coves de Vinromà.

tapa  
2**NODDLES  
DE POLLO CÍTRICO**

Noodles de pollo cítrico marinados con limones de la terreta.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Coca-Cola

07

## CA L' ENRIC

Desierto de las palmas, 3

L-M-X-J-V 19:00 - 20:30

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

D 12:00 - 13:30

tapa  
1

## FLAN DE MAR

Merluza de lonja, con verduras de la tierra y salsa de pera y queso.

tapa  
2

## CREPE DE BOLETUS

Boletus caramelizados con queso de cabra y granada, en crepe.

1/5 o caña de cerveza / Copa de vino / Agua

08

## CAFÉ BARISTA

C/ Mayor , 42

V-S

19:30 - 00:00

tapa  
1

## BRANKADA

Bacalao en crujiente de masa filo acompañado de calabaza y berenjena confitada del terreno.

tapa  
2

## EL SECRETO DE BARISTA

Secreto ibérico sobre lecho de crema de manzana.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

09

## CAFÉ CENTRO

C/ Vera, 8

J-V-S

19:00 - 22:00

tapa  
1**GAMBA CÍTRICA**

Gamba roja del Grao sobre cuscús de curry y manzana con toque de naranja.

tapa  
2**CHIPIRONES EN SU LATA**

Chipirones en su salsa con espuma de patata de Vistabella y crujiente.

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

10

## CAFÉ CUPIDO

C/ Colón, 34

L-M-X-J-V 12:00 - 16:00 / 18:00 - 21:00

S 10:00 - 22:00

tapa  
1**BUFANUBOLS**

Lomo, foie y mermelada de arándanos en base de churro salado con emmental y parmesano.

tapa  
2**FARO DE COLUMBRETES**

Mariscos de la lonja del Grao en salpicón, sobre base de churro salado y langostino marinado con lima.

Cerveza / Copa de vino / Refresco

11

**CAFETERÍA BB+**  
Plz. Dr. Marañón, Bajo 1 D.

**TODOS LOS DÍAS**  
13:00 - 15:00 / 17:00 - 23:00



tapa  
1

### TANGO FLAMENCO

Ravioli casero relleno de boletus de Vistabella del Maestrazgo, guardando su calor en sabroso caldo de remolacha y laurel con esencia de setas deshidratadas.



tapa  
2

### EMPANADA MUU...

Empanada latina de harina de maíz rellena de carne guisada de ternera de Burriana, acompañada con guacamole picante y cilantro.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

12

**CANDELA**  
C/ Alloza, 185

X 12:30 - 14:00  
J 12:30 - 14:00 / 19:30 - 22:30  
V-S 12:30 - 14:00 / 19:30 - 22:00



tapa  
1

### ECLAIR

Eclair relleno de meloso de cordero del Maestrazgo con almendra Marcona.



tapa  
2

### CROQUETA DE MAR Y TIERRA

Croqueta de alga wakame, boletus y queso de cabra de Almassora.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

13

Cervecería

**LOS SERRANO**

Avd Pérez Galdós, 17

L-M-X-J-V-S

12:00 - 16:00 / 18:00 - 22:00

tapa  
1**SALMOREJO SERRANO**

Salmorejo con tomate del terreno y aceite de Villafamés.

tapa  
2**TOMBET DE BOU**

Tombet de bou con trufa de Cortes y verduras de la Plana.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

14

**EL BAR DEL MERCAT**

Passatge Mercat Central

J-V-S

12:00 - 15:00

tapa  
1**CARRILLERAS GUISADAS**

Carrillera de cerdo ibérico guisada con verduras de La Plana.

tapa  
2**ROBELLONES  
DEL MERCAT**

Robellones del Maestrazgo cocinados al ajillo y decorados con jamón.

1/5 o Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

15

**EL COLMADO**

C/ Alloza 151, bajo

L

19:00 - 23:30

M-X-J-V-S-D

12:00 - 14:30 / 19:00 - 23:30

tapa  
1**SALPICÓN COLMADO**

Salpicón de verdura Km0, aceite arberquina d' Alcalà de Xivert, colmado de berberecho y otros bivalvos.

tapa  
2**ENSALADILLA ESCABECHADA**

Ensaladilla de Bonito, mejillones y guacamole con salsa picante ahumada de naranja de Burriana.

Vermut / Sangría / Caña de cerveza / Vino / Cava

16

**EL FARO INDUSTRIAL GASTRONÓMICO**

C/Gasset, 4

X 12:00 - 14:00

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

D 10:00 - 14:00

tapa  
1**DANDO QUE HABLAR**

Meloso de ternera del Maestrazgo con cremoso suave de ajo y trompetas de la muerte.

tapa  
2**AL AJILLO**

Croqueta líquida en vaso, con gamba del Grao al ajillo.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

17

**EL TENDIDO**

C/Falcó, 12

L-M-X 19:00 - 23:00

J-V-S 12:00 - 15:30 / 19:00 - 23:00

**TOSTA DE CARRILLADA DEL MAESTRAZGO**

Tosta de carrillada de ternera del Maestrazgo con cebolla caramelizada y reducción de vino dulce.

tapa  
1**MIGAS DEL PASTOR**

Migas de pan de pueblo con longaniza y chorizo del Maestrazgo y huevo campero.

tapa  
2

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

18

**FANDANGO**

Plz. Escultor Viciano, 15

L-M-X-J-V-S 12:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00

D 19:00 - 23:00

**FANDANGO**

Crujiente de morcilla con miel de caña de Castellón.

tapa  
1**PATATAS A LA RIOJANA**

Patatas del terreno con chorizo de La Rioja.

tapa  
2

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

19

**GASSET IBÉRICOS**

C/ Gasset, 3

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

M-X 12:00 - 14:00

J 12:00 - 14:00 / 20:00 - 23:00

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

tapa  
1**TACO DE LA PLANA**

Tosta de maíz con carrillera de ternera a baja temperatura, guacamole y crema de queso de Almedijar.

tapa  
2**DELICIA GASSET**

Croquetón de cerdo Ibérico con emulsión de cecina, pimentón, aceite del Maestrat y ají amarillo.

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

20

**LA BANCADA**

C/ Luis Vives, 9

L-M-X 12:30 - 14:00

J 12:30 - 14:00 / 19:30 - 22:30

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

tapa  
1**LANGOSTINO CON ESCAMAS DE ARROZ**

Langostino con arroz verde sobre un cuscús negro, sepia de lonja y mahonesa de mandarina Miro.

tapa  
2**BOMBONES DE PATO CON ALMENDRA**

Bombones de pato con almendra del Maestrazgo, patata violeta, queso de oveja de Almassora, granada y salsa de pera.

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

21

## LA BOHEMIA

C/ Císcar, 14

M-X 17:00 - 22:00  
J-V-S 10:00 - 14:00 / 17:00 - 23:00tapa  
1**FRIDA**

Enfrijolada con verduras de la tierra, aceite de Plá de l'Arc y olivas de Torreblanca.

tapa  
2**PORCAR**

Arroz Valenciano con toques orientales y huevo de codorniz.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

22

## LA CAÇOLA

C/ Cervantes, 18

L-M-X 12:30 - 13:30  
J-V-S 12:30 - 13:30 / 20:30 - 21:30tapa  
1**ELS PORTS**

Sobrasada de d'Els Ports con huevos revueltos y morcilla, presentada sobre tosta de pan.

tapa  
2**SECRETO A LA NARANJA**

Secretó a baja temperatura con naranja de Castellón confitada y cebolla caramelizada.

1/5 de cerveza / Copa de vino

23

**LA LLANDA**

C/Císcar, 26

M-X-J-V 17:30 - 22:00

S 11:00 - 14:00 / 17:30 - 22:00

D 11:00 - 14:00

tapa  
1**LA RUA**

Pimiento relleno de bacalao y gambas con queso de Almassora en ralladura.

tapa  
2**LA LLANDA**

Carpaccio de tomata de Penjar d' Alcalá de Xivert con sardina Balea y guacamole.

Vermú / Copa de vino / Caña de cerveza / Agua

24

**LA MALAGUETA**

C/ Mayor, 83

L-M 13:00 - 15:00

X-J-V-S 13:00 - 15:00 / 19:00 - 21:00

tapa  
1**TORTELLINI DE CALABICÍN**

Calabacín del terreno gratinado, relleno de espinacas rehogadas en cuatro quesos.

tapa  
2**LECHE FRITA**

Leche frita aromatizada con canela, rebozada con azúcar moreno, sobre tierra de azúcar y canela.

1/5 o Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

25

## 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**CARRILLERA LA MORENA**

Carrillera en salsa de chocolate negro con chips de patata de Vistabella.

tapa  
2**DELICIA DE CALAMAR**

Calamar relleno de boloñesa con tinta sobre arroz negro.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

26

## LA SIDRERÍA DE...

C/Caballeros, 18

V-S

19:00 - 21:30

tapa  
1**PIRULETA AL CABRALES**

Piruleta de solomillo con salsa cabrales sobre patata de Vistabella.

tapa  
2**TATAKI (LA SIDRERÍA DE...)**

Tataki de atún del Grao con tapenade Verde .

Sidra / Copa de vino / Caña de cerveza / Agua

27

**LA TASKA**

C/ Barracas (Las tasas)

L-M-X-J 10:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
V-S 10:00 - 16:00tapa  
1**SOLOMILLO AL  
ROQUEFORT**Solomillo al roquefort con  
alcachofas de Benicarló.tapa  
2**BACALAO MAKANÁ**

Bacalao confitado al all i oli negro.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

28

**LA TASQUETA DE  
MARAÑÓN**

Plz. Dr. Marañón, 1

L 20:00 - 23:00  
M-X-J 12:00 - 15:00 / 20:00 - 23:00  
V-S 12:00 - 15:00 / 20:00 - 23:30  
D 12:00 - 15:00 / 20:00 - 23:00tapa  
1**LA MAR DEL POM**Tomate de penjar de Torreblanca a  
baja temperatura, relleno de  
sepionet y cigala, con foie a la  
plancha, sobre velouté de cigalas.tapa  
2**CHOCOLATE  
CON CHURROS**Trampantojo de churros con patata,  
miel y mostaza, y suave salsa de  
morcillas de Burgos y Castellón, con  
verduritas.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

29

## LO DE PEPE

C/ Escultor Viciano, 13

L-M-X-J 12:00 - 14:00 / 19:30 - 23:00  
V-S 12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00



tapa  
1

### ENSALADILLA DE PULPO ROQUERO

Pulpo roquero del Grao con ensaladilla, pimentón de la Vera y aceite de oliva del Maestrazgo.



tapa  
2

### PECADO DE PATO

Hojaldre relleno de pato, setas y queso fresco con reducción de salsa de naranja.

Caña o 1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

30

## LOS ARCOS

C/ Colón, 16

L-M-X-J 12:00 - 14:00  
V-S 12:00 - 14:00 / 19:00 - 20:30



tapa  
1

### VOUL-AL-VENT A LA CRÉMÉ

Hojaldre relleno de crema de melón de Xilxes y limón, acompañado de solomillo de cerdo confitado.



tapa  
2

### CARICIAS DEL MAR CON SETAS

Salteado de gulas, gambas, ajos y setas del Maestrazgo con huevo de codorniz.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Resfresco / Agua





13 LOS SERRANO  
Av. Pérez Galdós, 17

Tapería MISS DAISY  
Av. Capuchinos, 27

31 Rest. MIRAMAR  
C/ Perfecto Artola, 6

sabores®  
CASTELLÓN

31

Restaurante

**MIRAMAR**

C/ Músico Perfecto Artola, 6

L-M-X-J 12:00 - 14:00

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

**BACALAO EN EMULSIÓN**

Bacalao sobre verduras del terreno con emulsión de ajo negro.

tapa  
1tapa  
2**DELICIA DEL MEDITERRÁNEO**

Una de base de salsa de boletus con patata de Vistabella rellena de osobuco y foie.

1/5 de cerveza / Copa de vino

32

Tapería

**MISS DAISY**

Av. Capuchinos, 27

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

S-D 12:00 - 14:00 / 19:00 - CIERRE

**TIMBAL DE FOIE**

Timbal de foie con patata pochada del terreno y cebolla caramelizada con balsámico de módena.

tapa  
1tapa  
2**TARTAR MISS DAISY**

Tartar de tomate de Torreblanca confitado, con mojama y sirope de vermú artesano.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

33

NOU GALY

Plaza Dr. Marañón, 1

TODOS LOS DÍAS

15:00 - 22:00

tapa  
1**SAQUITO DE POLLO**

Pechuga de pollo con verdura de mecado y salsa de soja en crepe.

tapa  
2**CREMOSO DE PULPO**

Pulpo de lonja en puré de patata de Atzaneta con emulsión de ajo y pimentón de la Vera.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

34

O LAR GALLEGO

C/ Carcagente, 9

M-X-J 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00

V-S-D 12:00 - 16:00

tapa  
1**ZAMBURIÑA**

Zamburiña con salsa de vieira al Albariño con aceite de la Serra d'Espadà.

tapa  
2**RATJA**

Ratja del Grao a la gallega.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

35

## PLATOS ROTOS

C/ Morería, 6

M-X 19:30 - 23:00

J 19:30 - 22:00

V 14:00 - 15:30 / 19:30 - 21:30

tapa  
1**PAPAS CON  
SABOR A MAR**

Patata con mejillones, queso y germinados.

tapa  
2**TIMBAL DE COCHINILLO**

Manitas de cerdo, careta y panceta de Villahermosa, con almendra, cebolla, tomate, ajos y toque de perejil y guindilla.

Cerveza / Copa de vino / Refresco

36

Restaurante

## LA SACRISTÍA

C/ Pelayo del Castillo, 4

TODOS LOS DÍAS

12:00 - 15:30 / 20:00 - 23:45

tapa  
1**HUEVOS CARBONARA**

Huevos del Maestrazgo con patata de Vistabella y salsa carbonara.

tapa  
2**COCA DE SARDINA**

Coca tradicional salada con sardinas de la lonja del Grao.

Copa de vino / Caña de cerveza / Agua / Refresco

37

**RONDA 22**  
C/ Ronda Mijares, 22

X-J 20:00 - 22:00  
V-S 12:00 - 14:00 / 20:00 - 22:00



tapa  
1

### SOLOMILLO DUROC

Solomillo de cerdo Duroc de Benlloch cocido a baja temperatura, con foie de oca caramelizado.



tapa  
2

### BOCADO PERFECTO

Champiñon vaciado, relleno con su propio tallo, jamón, huevo, ajo y perejil.

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

38

SIDRERÍA  
**LOS LAGOS**  
C/Pescadores, 22

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



tapa  
1

### CODILLO LOS LAGOS

Codillo al vino blanco con puré de patata de Vistabella.



tapa  
2

### PULPO DE LA CASA

Pulpo de la lonja del Grao braseado, sobre base de ajoaceite, patata y pimentón de la Vera.

1/5 o Caña / Vino / Sidra dulce / Agua / Refresco

39

TABERNA  
**EL ROBLE**  
C/ Crevillente, 4

M-X-J 20:00 - 23:00  
V 20:00 - 21:30  
S 12:00 - 13:30 / 20:00 - 21:30  
D 12:00 - 13:30



tapa  
1

### **SARDINA AHUMADA**

Sardina ahumada del Grao sobre pasta filo con crema de cítricos y queso.



tapa  
2

### **COCA DE TOMATA**

Coca de Castelló con arenas de queso de Catí y espuma de tomata de penjar.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

40

TABERNA  
**TAURINA**  
Pza. Doctor Marañón, 1

TODOS LOS DÍAS  
13:30 - 16:00 / 19:30 - 22:30



tapa  
1

### **VUELTA AL RUEDO**

Caracoles en salsa hecha en receta con ingrediente de antaño.



tapa  
2

### **BLANCANIEVES**

Callos de ternera blanca.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

41

TABERNA  
**TAURINA** DE FADRELL  
 C/ Segarra Vives, 2 Esq. Fadrell

TODOS LOS DÍAS  
 13:30 - 16:00 / 19:30 - 22:30



tapa  
1

### TAPA CAPRICHOSA

Crema de espinacas con queso y huevo campero.



tapa  
2

### TAPA AGRADECIDA

Ensalada de berenjena con palitos de carne picada con salsa de piña y mostaza.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

42

TASCA  
**INDALO** CASTELLÓN  
 C/ Luis Vives, 19

L 11:00 - 14:00  
 M-X-J 11:00 - 14:00 / 19:30 - 22:00  
 V-S 11:00 - 14:00 / 19:00 - 21:30



tapa  
1

### TATAKI INDALO

Tataki de atún rojo plancheado con aceite de Altura, con salsa teriyaki sobre fideo thai.



tapa  
2

### LOS CALLOS DE SIEMPRE

Timbal de arroz relleno de callos tradicionales con chorizo de Villahermosa.

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

43

TASCA  
**LA GUINDILLA**  
 C/ Barracas (Las tascas)

L-M-X 21:30 - 23:00  
 J 19:00 - 20:00  
 V 13:30 - 14:30 / 19:00 - 20:00  
 S 12:00 - 13:00 / 19:00 - 20:00



tapa  
1

### SÄAM DE PAPADA IBÉRICA

Papada ibérica cocida a baja temperatura con anchoa, sriracha, con salsa tártara y aceite de oliva de Castellón.



tapa  
2

### BUÑUELO DE LA TIERRA

Buñuelo de queso de Catí con miel de caña y una salsa de leche de coco.

1/5 de cerveza / Copa de vino

44

TASCA  
**MEL DE ROMER**  
 C/ Navarra, 8

J 19:30 - 23:00  
 V 19:30 - 21:30  
 S 12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:30  
 D 12:00 - 14:00



tapa  
1

### MELETA MARINERA

Mejillones en tempura con mahonesa de algas y escabeche de aceite Bardomus



tapa  
2

### MIJARES

Revuelto de picañosa de Fanzara con base de verduras al horno y aceite de boletus.

Caña o 1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

45

Temprado Gastronómico

**ESTRAPERLO**

C/ Temprado, 6

X-J-V-S-D

12:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00

tapa  
1**TXANGURRO**

Centollo gratinado con ajoaceite casero de Castellón.

tapa  
2**ON EGIN**

Berenjena de huerta de Castellón rebozada con micuit de foie, rulo de cabra y mermelada de higos.

Marianito / Mosto / 1/5 / Copa de vino / Agua

46

Temprado Gastronómico

**LE BISTROT**

C/ Temprado, 12

X-J 13:30 - 14:45 / 20:00 - 22:00

V-S 13:30 - 14:45 / 20:00 - 21:00

D 13:30 - 14:45

tapa  
1**TRIBUTO AL APERITIVO**

Ensaladilla ahumada con vermú de Les Useres.

tapa  
2**TATAKI BISTROT**

Tataki de atún con tubérculos de la huerta de Castellón.

Zurito de barril / Chato de vino / Agua

47

Temprado Gastronómico

**PIZZERÍA DANUBIO**

C/ Temprado, 7

L-M-X-J-V

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

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

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

tapa  
1

### TOSTA DE SOLOMILLO Y QUESO DE CABRA

Tosta de solomillo de cerdo de Vall d' Alba con queso de cabra y cebolla caramelizada.

tapa  
2

### CHIPIRÓN RELLENO DE BOLETUS

Chipirón del Grao de Castellón relleno de boletus sobre crujiente de trigo.

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

48

Temprado Gastronómico

**SABORITJA**

C/ Temprado, 23

M-X-J 20:00 - 23:00

V-S 13:00 - 14:30

tapa  
1

### ENSALIDILLA DE CHUS

Verduras variadas en ensaladilla de receta casera, regada con aceite de Segorbe.

tapa  
2

### PANCETA DE JOBI

Panceta de cerdo de Castillo de Villamalefa a la brasa, con huevo de codorniz, tomate y escalibada.

1/5 o caña de cerveza / Copa de vino / Agua

49

Temprado Gastronómico

**TASTANT**

C/ Temprado, 17

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

V-S 13:30 - 15:30 / 20:00 - CIERRE

tapa  
1**MATCHA CHEESCAKE**

Tarta de queso, lima, limón y té matcha con salsa de frutos rojos y fideos de chocolate blanco.

tapa  
2**PULLED CON CÍTRICOS**

Cerdo asado en salsa cítrica sobre boniato con crema de aguacate y cebolla encurtida.

Moscatel / Copa de vino / Cerveza / Agua

50

**THE 50's PALACE**

C/ Huerto de más, 7

L-M-J-V-S-D

12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00

tapa  
1**PIN-UP BURGUER**

Burguer de ternera, con queso de Almassora y salsa de tomata de penjar de Torreblanca.

tapa  
2**PERRYSUE**

Longaniza de Castelló en salsa romesco y ralladura de almendra Marcona.

1/5 o Caña de cerveza / Copa de vino

51

## TU SUSHI

C/ Amadeo I, 9

L-M-X-J 12:00 - 15:00 / 19:30 - 22:30

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

tapa  
1**ARROZ ROCKERO THAI**

Rollo de arroz, langostino de Vinaròs, naranja y trufa d'Els Ports.

tapa  
2**TARTAR THAI DE CORVINA**

Tartar de corvina del Grao, mango verde, guindilla fresca y alga wakame.

Caña de cerveza / Copa de vino / Refresco / Agua

## DISTRITO MARÍTIMO DEL GRAO



52

C53 LA VERMUTERÍA

C/ Canalejas, 53 Bajo

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

tapa  
1

### FALSA CARBONARA DE PULPO

Cefalópodos del Grao en ajo blanco con piñones y hebras rojas.

tapa  
2

### MAR Y MONTAÑA DE PERA

Mejillones de nuestras costas en escabeche de pera.

Caña de cerveza / Vermú / Copa de vino / Agua

53

CASA LOLA

Paseo Buena Vista, 5

M-X-J-V 13:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00  
 S 13:00 - 14:00 / 20:00 - 21:30  
 D 13:00 - 14:00

tapa  
1

### PULPO CESARÍN

Pulpo del Grao con salsa Cesarín.

tapa  
2

### TARTAR DE SARDINA

Sardina del Grao en salazón, con tomate de la huerta.

1/5 de cerveza / Copa de vino

54

Gastrobar  
**TINC-FAM**  
Centro Ocio Puerto Azahar

L

19:00 - 22:00

M-X-J-V-S-D

12:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00

tapa  
1**TARTAR TINC-FAM**

Tartar de vieira sobre una crema de guisante aromatizado a la menta y aceite de La Salzadella.

tapa  
2**MERZULA A LA BORDALESA**

Merluza del Grao a la bordalesa, con cobertura de pan rallado, limón, ajo, perejil y cebolla.

1/5 o caña de cerveza / Copa de vino

55

**LA TABERNA DEL MUELLE**  
Centro Ocio Puerto Azahar

J-V-S-D

18:00 - 24:00

tapa  
1**CORVINA A LA MARINERA**

Corvina del Grao en escabeche con crema marinera y chupito frío de fresón y tomate.

tapa  
2**PULLED DE CARRILLERA**

Carrillera de ternera confitada en nido de patatas de Vistabella y puré de patata morada con ajo negro.

Caña / Copa de vino / Refresco / Agua

56

**LOLA  
SE VA A LOS PUERTOS**  
Centro Ocio Puerto Azahar

**TODOS LOS DÍAS**  
12:00 - 15:00 / 18:00 - CIERRE



tapa  
1

### SABOR DE MAR

Mejillones del Grao con bogavante y salsa bechamel.



tapa  
2

### DE NORUEGA A ESPAÑA

Rulo de salmón ahumado con quesos cheddar y edam caramelizados, algas, rebozado en aceite de San Juan de Moró.

Caña de cerveza / Refresco

57

**VINNUM**  
Centro Ocio Puerto Azahar

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



tapa  
1

### BAO DE SANGUETA CON CEBOLLA

Bao de sangueta del Mercado Central con cebolla.



tapa  
2

### JUREL SALVAJE EN ESCABECHE

Jurel salvaje de Castelló en escabeche.

Copa de vino / Copa de cava

# PARTICIPA EN TODOS NUESTROS SORTEOS

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

## 1<sup>er</sup> PREMIO: VENECIA GASTRONÓMICA (2 PERSONAS)



Viaje y alojamiento para dos personas:  
Tres noches de hotel en VENECIA con una experiencia gastronómica exclusiva.



## 2<sup>a</sup> PREMIO: FIN DE SEMANA GASTRONÓMICO (2 PERSONAS)



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

## 3<sup>er</sup> PREMIO: TU PESO EN CERVEZA "ESTRELLA GALICIA"



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

## 4<sup>a</sup> PREMIO: CENA PARA DOS PERSONAS



Cena para dos personas en el local que resulte ganador del premio a la mejor tapa en esta edición OTOÑO 2017 de la ruta de tapas.

Los sorteos se realizarán ante notario el Viernes 17 de Noviembre de 2017 y se harán públicos a través de nuestro perfil de Facebook.

\*Condiciones en nuestro perfil de Facebook.

# UNA TAPA = UN SELLO

## BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de CUATRO locales diferentes de la RUTA.

  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL

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

NÚMERO DE LOCAL  
(del 1 al 57)

MARCA CON UNA "X"  
UNA DE LAS DOS TAPAS

 tapa 1 tapa 2

## BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de CUATRO locales diferentes de la RUTA.

  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL

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

NÚMERO DE LOCAL  
(del 1 al 57)

MARCA CON UNA "X"  
UNA DE LAS DOS TAPAS

 tapa 1 tapa 2

## BOLETÍN PARTICIPACIÓN

Consigue el sello de CUATRO locales diferentes de la RUTA.

  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL  
SELO DE LOCAL

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

NÚMERO DE LOCAL  
(del 1 al 57)

MARCA CON UNA "X"  
UNA DE LAS DOS TAPAS

 tapa 1 tapa 2

Rellena, recorta, y deposita cualquiera de estos tres boletines completos, en uno de los 57 locales de la Ruta antes del domingo 12 de Noviembre '17.

## PATROCINADORES OFICIALES



Ajuntament  
de Castelló  
Turisme



DIPUTACIÓ  
D  
CASTELLÓ



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

## CERVEZA OFICIAL

Estrella Galicia

## SOCIOS PATROCINADORES



higinimateu



SEZ Radio Castellón

## 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)

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

