



sabores[®]

CASTELLÓN
RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

EDICIÓN OTOÑO 2018



made!

25 Octubre - 18 Noviembre

TAPA + BEBIDA
3'00 €



Ajuntament
de Castelló
Turisme

CASTELLÓ
GASTRONÓMICO



DIPUTACIÓ
DE
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 **OCTAVA** 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?

Pide tu **TAPAPORTE SABORES** en cualquiera de los locales participantes en la Ruta.

UNA TAPA UN SELLO

Con cada TAPA tendrás derecho a **SÓLO** un sello del local en el que hayas consumido, que se estampará en tu **TAPAPORTE SABORES**.

COMPLETA TU TAPAPORTE

Degusta en al menos **CUATRO** locales diferentes y colecciona sus sellos en cualquiera de los **TAPAPORTES** que ponemos a tu disposición.

Una vez conseguidos, vota cualquiera de las 116 tapas indicando el número del local, del **01 al 58**, 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

ANTIC

C/ Herrero, 64

L-M-X-J-V-S

18:00 - 20:00

**TAPA 1****ESENCIA DE MAR**

Patatas a baja temperatura, con mejillones en escabeche y all i oli casero.

**TAPA 2****DELICIA ANTIC**

Sándwich de costilla ibérica con salsa de mostaza en dos texturas.

Cafía de cerveza / Agua

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****ABADEJONOSTRUM**

Bacalao escalivado en texturas.

**TAPA 2****COULANT DE VISTABELLA**

Aro de patata, blanco y negro trufado y all i oli de ajo asado.

Copa de vino / Agua

03

Bar
ATURUXO (Centro Gallego)
 C/ Pérez Dolz, 9

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



———— TAPA 1 ————

**“ALL I PEBRE”
DE PULPO**

Pulpo de roca del Grao en salsa “all i pebre”.



———— TAPA 2 ————

TOSTA DE LACÓN

Lacón asado con escalivada de la huerta aderezado con aceite de oliva del Alto Palancia.

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

04

Bocatería
PLAERDEMAVIDA
 Plz. Clavé, 31

M-X-J 19:00 - 22:00
 V-S 19:00 - 21:00



———— TAPA 1 ————

CALAMAR IBÉRICO

Calamar de la lonja del Grao, relleno de sobrasada ibérica, comino, miel y salsa agrídulce de piquillos.



———— TAPA 2 ————

**CRUJIENTE
DE COCHINITILLO**

Cochinitillo en flor crujiente de pasta brick acompañado de encurtido oriental.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

05

Bodega

LA FUENTE

C/ Mayor, 36

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

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

D 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00

**TAPA 1****PENYAGOLOSA**

Salmón ahumado sobre una rica montaña de aguacate con queso fresco de la tierra y perlas balsámicas.

TAPA 2**XIUXIVEIG**

Suave canelón con la auténtica anchoa de Bodega La Fuente.

Caña de cerveza / Vermut / Copa de vino / Agua

06

BONA VIDA

C/ Caballeros, 14

L-M-X-J 10:00 - 16:00 / 19:00 - CIERRE

V-S 10:00 - 13:30 / 18:00 - 20:00

**TAPA 1****BRANDADA
DE BACALAO**

Brandada de bacalao y patata aderezada con salsa verde.

TAPA 2**CHAMPIÑÓN
RELLENO DE GAMBA**

Champiñón a la plancha relleno de gamba y salsa verde.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

07

BOTIGA DE LA FIGA

C/ San Félix, 6

M-X-J-V-S 12:00 - 13:30 / 18:30 - 20:30
D 11:00 - 13:00



1/5 de cerveza / Agua / Mistela

TAPA 1

CHURROS DE CHISTORRA

Churros elaborados con chistorra, acompañados de salsa de queso cremoso de la Sierra de Espadán.

TAPA 2

CREMA DE LA BOTIGA

Crema de verduras de la Marjalería con higos salteados y sésamo.

08

C53 TASCA VERMUTERÍA

C/ Temprado, 2

X-J-V-S
20:00 - 23:00



TAPA 1

EL PECADO

Parmentier de ostras con ajo aceite cortado de ortigas de nuestras costas.

TAPA 2

L'ALQUERÍA DEL SERRALLO

All i pebre de rape con aceite d'Els Ibarsos, patata del Maestrazgo y "pèsols fins".

Zurito de cerveza / Copa de vino

09

CA L'ENRIC

C/ Desierto de las Palmas, 3

L-M-X-J 19:00 - 22:00**V-S** 18:00 - 21:00**D** 12:00 - 15:00**TAPA 1****TOMATA**

Tomata de penjar de Alcalà de Xivert con brandada de bacalao.

**TAPA 2****MELETA**

Costilla ibérica caramelizada con miel del Maestrazgo con cítricos.

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

10

CAFÉ BARISTA

C/ Mayor, 42

V-S

07:30 - 24:00

Miércoles 31 de Octubre Abierto

**TAPA 1****MAMAISA**

Lecho de champiñón con albóndiga y crema de almendras.

**TAPA 2****VOL-VER**

Volcán de verduras, con crujiente de kikos, ralladura de queso de cabra y peineta de ibérico.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua



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

TAPA 1**ROLLITO DE OTOÑO**

Rollito de pasta filo, relleno de setas, foie, col, frutos del bosque, cebolla y frutos secos.

TAPA 2**SÁNDWICH DE PULPO**

Galleta crujiente con pulpo, pimientos asados, puré de patata morada, huevas de pescado, crema de guisantes y pimentón.

**TAPA 1****LA PANDEROLA**

Base de churro con morcilla ibérica, calamar del Grao a la plancha, crujiente de jamón y huevo de codorniz.

TAPA 2**SOLOMILLO
CON PIPAS**

Solomillo ibérico con salsa de pipas.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco



Cañía de cerveza / Copa de vino / Agua

TAPA 1

BIGOS

Receta tradicional de cocido al vino, con bacon, carne y chorizo ahumado, acompañado de pan d'Els Ibarsos.

TAPA 2

CHUPITO FALSO

Sopa de setas tradicional de Polonia con toque latino de crema de coco y calabaza, acompañado de crujiente de queso.



Cañía de cerveza / Copa de vino / Agua

TAPA 1

POTAJE DEL GRAO

Garbanzos con pulpo roquero del Grao.

TAPA 2

CROQUETAS DE LA TERRETA

Croquetas de cordero del Maestrazgo con robellones.

15

CASA TETUÁN

Avd. Capuchinos, 23

M-X-J 19:30 - 21:30

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

D 12:30 - 14:00

**TAPA 1****PETIT CUS-CUS**

Pollo, garbanzos y cebolla caramelizada, aromatizados con naranja sobre un lecho de sémola.

TAPA 2**BARQUITO DE KEFTA**

Carne picada de ternera especiada con base de pan de maíz, verduras, almendras y miel de la zona.



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

16

Cervecería

LOS SERRANO

Avd. Pérez Galdós, 17

L-M-X-J 13:00 - 15:30 / 19:30 - 22:00

V-S 12:30 - 16:00 / 19:00 - 22:30

**TAPA 1****ENSALADILLA NORUEGA**

Ensaladilla elaborada de manera tradicional al estilo Los Serrano con salmón noruego.

TAPA 2**TAQUITOS A LAS 5 PIMIENTAS**

Tiernos taquitos con crema a las 5 pimientos y un toque de trufa.



Caña de cerveza / Xato de vino / Agua / Refresco

17

Cervecería

PLAZA

Plz. Doctor Marañón, 3

L-M 10:00 - 13:00 / 20:00 - 22:30
 X-J-V-S-D 10:00 - 13:00 / 19:30 - 22:00

**TAPA 1****PECADO BOTERRO**

Picado de ternasco, queso de cabra, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, con aderezo de salsa especial.

**TAPA 2****BAGRER DE MARISCO**

Bagrer relleno de crema de marisco con muselina de naranja.

1/5 de cerveza / Clara / Agua / Refresco

18

EL COLMADO

C/ Alloza, 151

J-V 20:00 - 24:00
 S 12:00 - 15:00 / 20:00 - 24:00
 D 12:00 - 15:00

**TAPA 1****PÍCNIC EN EL PINAR**

Gajo de spritz de naranja (con alcohol) y sándwich de ensaladilla de manzana.

**TAPA 2****MANOS UNIDAS**

Cous-cous de horchata con curry, atún y mejillones, acompañada de ensalada etíope de lentejas, mostaza y verduras de Castellón.

Cava / Copa de vino / Vermut / Sangría

19

EL TENDIDO

C/ Falcó, 12

L-M-X-J-V-S

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

**TAPA 1****TOSTA
DE JAMÓN IBÉRICO**

Tosta de jamón ibérico de jabugo de Huelva con tomates de "Mas dels Fumeros" y aceites de Bardomus.

TAPA 2**TORRAETA DE
ANCHOAS DEL GRAO**

Torraeta de anchoas de la lonja con ajo, pimentón de la Vera y aceites de Bardomus.



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

20

ENKUENTRO

C/ Cervantes, 6

J 19:00 - 22:30**V-S** 20:00 - 21:30**TAPA 1****VEGANA PORQUE ME
DA LA GANA**

Longaniza vegana, en panecillo artesano con hojas de roble, tomate de nuestra huerta y veganesa de mostaza.

TAPA 2**MILHOJAS DE OTOÑO**

Capas de tempeh con calabaza al romero y tomillo, queso de pata de mulo y berros aliñados con vinagreta de tomate deshidratado.



Caña de cerveza / Copa de vino ecológico / Agua / Refresco ecológico

21

ESTRAPERLO

C/ Temprado, 6

X-J-V-S-D

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

**TAPA 1****TORREZNO
A BAJA TEMPERATURA**

Torrezno de Soria a baja temperatura con AOVE del Maestrazgo.

**TAPA 2****BAKALAO SUA**

Bacalao gratinado con mayonesa cítrica.

Marianito / Zurito / Copa de vino / Agua

22

FRIENDS

C/ Morería, 10

L-M-X 12:00 - 14:00**J-V-S** 12:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00**D** 12:00 - 14:00**TAPA 1****BARBACOA
ENTRE AMIGOS**

Pincho de longaniza, panceta y chorizo con un toque de all i oli al aroma del sarmiento.

**TAPA 2****DARÁ QUE HABLAR**

Ceviche de boquerones marinatedos en leche de tigre con hielo seco.

Cafía de cerveza / Copa de vino / Agua

23

GALLERY GASTROTASCA

Avd. Rey Don Jaime, 23

L-M-X-J-V-S

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



TAPA 1

CONFIT DE PATO

Confit de pato y cherrys, acompañados de confitura de naranja y sriracha sobre una espuma de idiazábal.

TAPA 2

HUMMUS MEDITERRÁNEO

Hummus con aceite de Villafamés infusionado al romero con sardina ahumada y queso parmesano.



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

24

GASSET IBÉRICOS

C/ Gasset, 3

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

V 12:00 - 14:00 / 18:30 - 22:00

S 12:00 - 15:00 / 18:30 - 22:00



TAPA 1

CAMPO Y PLAYA

Ensaladilla de sepia, patata, huevo, wakame y mayonesa citropicante.

TAPA 2

CARETA I CRU

Careta a baja temperatura cocinada con aceite de Segorbe sobre quinoa y verduras.



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

25

LA BANCADA

C/ Luis Vives, 9

J 19:30 - 22:30

V 19:30 - 21:00

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



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

TAPA 1**SARDIXATA**

Sardina marinada con vinagre blanco y de jang, sobre espuma de nata y horchata, pan carasatu, perlas de yuzu y wasabi con una semiesfera de tomate.

TAPA 2**PASSEIG
PER LA MONTANYA**

Petit four salado de robellones con ajo, alcachofa confitada, puré de calabaza, bechamel de puerros y queso trufado.

26

LA BODEGUILLA

C/ Escultor Viciano, 15

L-M-X-J 12:30 - 15:30 / 19:30 - 23:00

V-S 12:00 - 15:30



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

TAPA 1**BRAVAS
LA BODEGUILLA**

Patata de Vistabella con salsa brava, all i oli y pimentón de la Vera al estilo La Bodeguilla.

TAPA 2**ABANICO
DE CALAMAR**

Calamar del Grao con base de wok de verduras con salsa verde y crujiente de ajos tiernos.

27

LA COQUETTE

Plz. de la Cruz Roja, 2

M-X-J 12:00 - 16:00**V-S** 12:00 - 16:00 / 20:00 - CIERRE**D** 12:00 - 16:00**TAPA 1****PÍO PÍO**

Tataki de solomillo de pollo con mayonesa de soja.

**TAPA 2****BUFA LA GAMBA**

Croqueta de gamba al ajillo sobre crema de patata de Vistabella y coral de gambas.

Caña de cerveza / Zurito de vino / Agua / Refresco

28

LA GALETA DAURADA

C/ Caballeros, 38

X 18:00 - 20:00**J-V-S** 12:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00**D** 12:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00**TAPA 1****POFFERTJES**

Poffertjes de algas con arenques acompañado de una base de aceite de mango.

**TAPA 2****GOFRE LA GALETA**

Gofre de Bruselas al estilo La Galeta con salsa satay y plátano, guacamole con salmón y mousse de berenjena con brotes de alfalfa.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

29

LA KASA DELS KARAGOLS

C/ Crevillente, 9

M-X-J-V 19:00 - 02:00

S-D 12:00 - 14:00 / 19:00 - 02:00



TAPA 1

KARAGOLS DE L'AVIA TICA

Caracoles en salsa de almendra del Maestrazgo con ajo, perejil, pan frito y un toque picante de cayena.



TAPA 2

¡¡¡LA MHUU!!!

Ternera de vaca vieja del Maestrazgo con bacon, cebolla caramelizada sobre queso gouda y pan gallego.

1/5 o caña de cerveza / Xato de vino / Agua / Refresco

30

LA LLANDA VERMOUTH-BAR

C/ Císcar, 26

L 19:00 - 21:00

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

D 12:00 - 15:00



TAPA 1

SERRA D'IRTA

Tosta de pan rústico con escalivada de l'horta de Castelló, sardina anchoada, sal negra y aceite picual de Bardomus.



TAPA 2

TRAMPANTOJO DE ENSALADILLAS

Sardinilla con remolacha y perlas de salmón ahumado y patatas con anchoa y espuma de mayonesa de vermut.

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



CA LENRIC
C/ Desierto de las palmas, 3

Plaza Botánico
Calduch

Ronda Mijares

Plaza País
Valencià

JAMÉ I
Tirso de M...
C/Farm. h...
02

01

09

Plaza
Constitución

Plaza
Mallorca

58

45

36

Av. Casalduch

34

21

49

55

41

54

C/Luis Vives

31

13

33

53

17

29

42

52

47

30

27

LA COQUETTE
Plaza Cruz Roja, 2

Plaza
Menorca

03

Plaza
Cometa Halley

Plaza
Miguel
Bellido

44

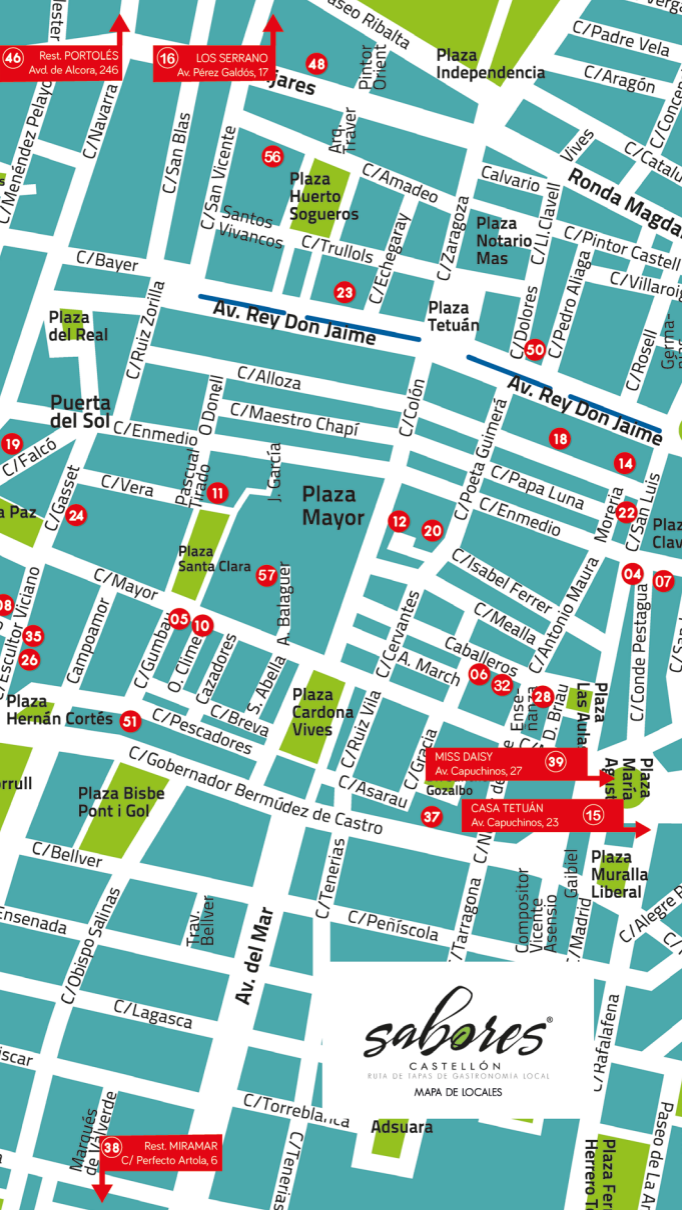
43

C/Fernando El Católico

C/Martín Alon...

Av. Hermanos Bou

C/Ulloa



46 Rest. PORTOLÉS
Avd. de Alcora, 246

16 LOS SERRANO
Av. Pérez Galdós, 17

48

Plaza
Independencia

56

Plaza
Huerto
Sogueros

23

Plaza
Tetuán

50

Ronda Magda

Av. Rey Don Jaime

Plaza
del Real

Puerta
del Sol

Av. Rey Don Jaime

Plaza
Mayor

18

14

57

Plaza
Cardona
Vives

MISS DAISY
Av. Capuchinos, 27

39

CASA TETUÁN
Av. Capuchinos, 23

15

Plaza Bisbe
Pont i Gol

Plaza
Muralla
Liberal

sabores®

CASTELLÓN
RUTA DE IAPAS DE GASTRONOMIA LOCAL
MAPA DE LOCALES

38 Rest. MIRAMAR
C/ Perfecto Artola, 6

Adsuara

Plaza Ferr

31

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**SABOR A MAR
Y MONTAÑA**

Brochetas de blanquet y gamba con parmentier de calabaza.

**TAPA 2****DELICIA DE MI HUERTA**

Tartar de tomate de la huerta con brandada de bacalao y crema de pimientos de piquillo.



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

32

LA SIDRERÍA DE...

C/ Caballeros, 18

V 19:30 - 21:00

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

TAPA 1**MAR Y TIERRA**

Bacalao gratinado con muselina sobre una cama de patata.

TAPA 2**SECRETO**

Secreto caramelizado sobre cama de persimón.



Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

33

LA TASQUETA DE MARAÑÓN

Plz. Dr. Marañón, 1 E

M-X-J 20:00 - 22:00

V 20:00 - 21:30

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



TAPA 1

OTOÑO

Croquetas de robellones de temporada sobre tierra de castañas con chips de calabaza.



TAPA 2

HUEVO MARAÑÓN

Huevo frito en tempura sobre parmentier de verduras y trufa de Sarrión.

1/5 o caña de cerveza / Agua

34

LE BISTROT

C/ Temprado, 12

J-V-S

19:30 - 20:30



TAPA 1

CASTELLÓN THAI

Gamba de la lonja sobre espaguetis de sepia y salsa de tamarindo.



TAPA 2

COREAN WRAP

Wrap de ternera del Maestrazgo con salsa coreana.

Zurito de cerveza / Copa de vino / Agua

35

LO DE PEPE

C/ Escultor Viciano, 13

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

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



———— TAPA 1 ————

**BUFANÚVOLS DE
ALCACHOFA**

Corazón de alcachofa rellena de foie con parmentier de boletus edulis.



———— TAPA 2 ————

BESO DE HOJALDRE

Hojaldre relleno de solomillo, cebolla caramelizada con queso de cabra y mermelada de tomate.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua

36

LOS QUINTOS II

Avd. Casalduch, 31

J-V-S-D

18:00 - 22:00



———— TAPA 1 ————

**PATATA GRATINADA
AL ESTILO CASTELLÓN**

Patata hervida rellena de carne picada y queso, acompañada de tomate cherry.



———— TAPA 2 ————

PICAPOLLO

Pollo empanado crujiente con plátano macho frito acompañado de salsa barbacoa.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

37

MINIM RESTOBAR

C/ Gobernador, 87

L-M-X 12:00 - 16:00

J-V 12:00 - 16:00 / 20:00 - 23:30

S 12:00 - 16:00



TAPA 1

CEVICHE MINIM

Ceviche de marisco con gambitas del Grao.

TAPA 2

CHIPIRÓN VOLADOR

Croqueta de chipirón volador con una reducción de patata en su tinta.



Caña de cerveza / Zurito de vino / Agua / Refresco

38

Restaurante

MIRAMAR

C/ Músico Perfecto Artola, 6

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

V-S 12:00 - 14:00 / 20:30 - 22:00



TAPA 1

DELICATESSEN MIRAMAR

Magnum de foie, acompañado de falso chocolate y un crujiente artesanal.

TAPA 2

CRUJIENTE DE GAMBA PREMIUM

Escalivada de verduras del Mediterráneo con bacalao sobre tosta de pan negro y gamba.



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

39

MISS DAISY

Avd. Capuchinos, 27

L-M-X-J-V 19:00 - 22:00**S-D** 12:00 - 14:00 / 19:00 - CIERRE**TAPA 1****GUACAMOLE
Y GAMBAS**

Tosta de guacamole con gambas, queso fresco y palmito.

**TAPA 2****BRAVAS AL ESTILO
MISS DAISY**

Patatas del terreno con salsa especial "Daisy".

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

40

NOU GALY

Plz. Doctor Marañón, 1

L 19:00 - 23:00**M-X-J** 14:00 - 17:00 / 19:00 - 23:00**V** 14:00 - 17:00 / 19:00 - 22:00**S-D** 15:00 - 17:00 / 19:00 - 22:00**TAPA 1****ENSALADILLA
DEL MAR**

Pulpo de la lonja del Grao, con patatas de Vistabella, pimientos del piquillo y huevo con mayonesa al pimentón de la Vera.

TAPA 2**PASTEL SABROSO**

Rollo de carne de Villahermosa con verduras de la tierra acompañado con salsa de albahaca y mango.



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

41

Pizzería

DANUBIO

C/ Temprado, 7

L 13:00 - 15:00

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

**TAPA 1****MEDALLÓN DE SOLOMILLO**

Solomillo de cerdo sobre puré de patata de Vistabella y crema de manzana acompañado de reducción de salsa de manzana.

**TAPA 2****ROLLITO IBÉRICO**

Secreto ibérico a la miel con salteado de verduras y salsa agridulce acompañado de verduras en tempura de la tierra.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

42

PULPERÍA

A LAREIRA

C/ Carcaixent, 10

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

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

D 12:00 - 14:00

**TAPA 1****ZORZA GALLEGA**

Zorza Gallega con patata de Vistabella y salsa estilo a la gallega.

**TAPA 2****CHIPIRÓN ANGULADO**

Chipirón angulado con aceite de la Sierra de Espadán.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

43

Restaurante

CAÑADAS

C/ Fernando el Católico, 8

V 19:30 - 21:30

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

**TAPA 1****BACALAO RIOJANA**

Base de calabacín sobre una pieza de bacalao con salsa de tomate, cebolla caramelizada y pimientos de piquillo.

**TAPA 2****PINCHO MEDITERRÁNEO**

Rebanada de pan tostado con pimiento verde, jamón, anchoa, huevo cocido, langostino y mayonesa.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

44

Restaurante

GARONA

C/ Fernando el Católico, 12

J 13:00 - 14:00

V-S 13:00 - 14:30 / 20:30 - 22:00

**TAPA 1****HABITAS CON JAMÓN**

Habitas de nuestra tierra con jamón y huevo de codorniz.

**TAPA 2****SOLOMILLO AGRIDULCE GARONA**

Solomillo de cerdo caramelizado con miel dels Ports acompañado de torrijas de mistela.

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

45

Restaurante

LA SACRISTÍA

C/ Ximénez, 7

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

TAPA 1

HUEVO PISTONUDO

Nuestras patatas con huevo y pisto de verduritas de nuestra huerta.



TAPA 2

XIMO SACRISTÍA

Ximo de Castellón a nuestra manera con setas, cebollita y foie.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Zumo

46

Restaurante

PORTOLÉS

Avd. de Alcora, 246

TODOS LOS DÍAS

12:00 - 15:00



TAPA 1

**PULPO CON
ALCACHOFAS**

Pulpo de lonja del Grao con alcachofa de Benicarló y aceite de oliva de Eslida.



TAPA 2

GAMBAS AL AJILLO

Gambas peladas con patatas de mi huerto, guisadas y acompañadas con pan d'Els Ibarsos.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

47

ROKELIN

C/ Maestro Ripollés, 24

L-M-X-J 13:00 - 16:00 / 20:00 - 24:00**V-S** 13:00 - 16:00 / 20:00 - 21:30**D** 13:00 - 16:00 / 20:00 - 24:00**TAPA 1****VALCÓN DE JAMÓN**

Jamón denominación de origen envuelto en patata de Vistabella con explosión de huevo de codorniz y aceite d'Els Ibarsos de "Rafa".

TAPA 2**ROLLO DE MANITAS**

Rollo de manitas de cerdo con salsa de setas del Maestrazgo con aceite de piquillo y paté de aceitunas negras.

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

48

RONDA 22

Ronda Mijares, 22

X-J 20:00 - 22:00**V-S** 12:00 - 14:00 / 20:00 - 22:00**TAPA 1****HOJALDRE**

Espárrago triguero con jamón de Vistabella y queso de Almazora envuelto en laminas de hojaldre, espolvoreado con sésamo.

TAPA 2**HUEVO CABREADO**

Patatas paja cultivadas en la Marjal de Nules, con all i oli, tabasco y pimentón de la Vera, con huevo de Sales de Castelló.



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

49

SABORITJA

C/ Temprado, 23

M-X-J 20:00 - 23:00**V-S-D** 12:00 - 14:00**TAPA 1****SARDINA ESCALIVADA**

Montadito de sardina ahumada con escalivada.

**TAPA 2****ALBÓNDIGAS
SABORITJA**

Albóndigas de carne en salsa de cebolla y pasas.

1/5 de cerveza / Copa de vino / Agua

50

SAN REMO

Avd. Rey Don Jaime, 31

L-M-X-J 10:00 - 16:00 / 20:00 - 24:00**V-S** 10:00 - 16:00 / 20:00 - 21:30**D** 10:00 - 16:00 / 20:00 - 24:00**TAPA 1****ROLLITOS
DE CALABACÍN**

Rollitos de calabacín rellenos de espinaca y mermelada de tomate.

**TAPA 2****SOLOMILLO
SAN REMO**

Solomillo relleno de mousse de pato, cebolla frita y salsa de frutas del bosque.

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

**TAPA 1****MAR Y TIERRA**

Tartar de ajetes con gambas y espárragos trigueros con salsa de gambas.

TAPA 2**SOLOMILLO DE PATO**

Solomillo de pato sobre coca de berenjena a la llama confitada y salsa Pedro Ximénez.

Cañá de cerveza / Copa de vino / Sidra / Agua / Refresco

**TAPA 1****GAMBA ESCAPANDO DE LA RED**

Gamba crujiente de kikos y pan de arroz sobre crema de parmesano.

TAPA 2**MAREA DE PULPO**

Cremoso de patata con pulpo salteado al ajillo.

Cañá de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

53

Taberna

TAURINA

Plz. Doctor Marañón, 1

L-M-X-J 12:00 - 14:00 / 17:00 - 22:00

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

S-D 11:00 - 13:00 / 19:00 - 21:00

**TAPA 1****BROCHETA PERFECTA**

Lomo de bacon ahumado, pechuga de pollo y piña natural, aderezada con semillas de sésamo y salsa de curry.

**TAPA 2****BROCHETA DE "SOCA"**

Longaniza, morcilla y chorizo del terreno con pimientos de padrón y tomatitos cherry servidos con all i oli.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

54

TASCA

INDALO CASTELLÓN

C/ Luis Vives, 19

L-M-X 12:00 - 16:00

J-V-S 12:00 - 13:30 / 20:00 - 22:00

**TAPA 1****CRUJIENTE
CON ALMEJAS**

Crujiente de alcachofas sobre almejas a la marinera aderezadas con aceite d'Els Ibarsos.

TAPA 2**PECADO DE QUESO**

Tarta de queso con mermelada de Lucena y frutos rojos.



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

55

TASTANT

C/ Temprado, 17

L-M-X 14:00 - 15:30

J 14:00 - 15:30 / 20:00 - 23:00

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

TAPA 1**QUENELLE**

Quenelle templada de vacuno, bizcocho aireado de "tomata de penjar" y crispy de frutos rojos.

TAPA 2**CREMOSO DE CARAJILLO**

Gel de "Cremaet" de ron, crema de café con toque de caramelo, canela y limón.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Moscatel / Café o Infusión

56

TU SUSHI

C/ Amadeo I, 9

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

V-S 12:00 - 20:30

D 12:00 - CIERRE

TAPA 1**MEMBRICHEESE ROLL**

Queso de cabra, philadelphia, feta con membrillo y cobertura de cheddar.

TAPA 2**TARTAR TRUFADO**

Tartar trufado de pez mantequilla con huevas de trucha.

Caña de cerveza / Copa de vino / Agua / Refresco

57

EL BAR DEL MERCAT

Passatge Mercat Central

J-V-S

12:30 - 15:00

**TAPA 1****CARRILLERA
EN TACO MEXICANO**

Carrillera guisada en pan de taco.

**TAPA 2****ALMUERZO POPULAR
DEL MERCAT**

Bocadillito del típico almuerzo de Castellón, sardina de bota, pimientos, huevo y all i oli.

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

58

Restaurante

CONTACTO

C/ Herrero, 20

TODOS LOS DÍAS

19:30 - 22:00

**TAPA 1****ALL I PEBRE
DE ANGUILA**

Guiso tradicional de anguila deconstruido.

**TAPA 2****GAZPACHO DE MAÍZ
CON SASHIMI**

Gazpacho de maíz con sashimi de dorada y Katsuobushi de mojama de atún.



Caña de cerveza / Copa de vino

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 de cada TAPAPORTE participarás en todos los sorteos de SABORES CASTELLÓN.

SORTEAMOS 3 VIAJES (PARA DOS PERSONAS CADA UNO)

Incluyen:

VUELO + 4 NOCHES DE HOTEL



a elegir entre **14 posibles** ciudades:

París, Londres, Roma, Düsseldorf, Bruselas, Oporto, Milán, Marrakech, Frankfurt, Mallorca, Lisboa, Bolonia, Marsella y Santiago de Compostela.



UNA
CENA (PARA DOS PERSONAS)



Cena para dos personas en el local que resulte ganador del premio a la MEJOR TAPA en esta edición OTOÑO 2018.

Los sorteos se realizarán ante notario el Viernes 23 de Noviembre de 2018 y se harán públicos a través de nuestro perfil de Facebook.

*Condiciones en nuestro perfil de Facebook.

PREMIOS ESTRELLA GALICIA



Un año más Estrella Galicia es nuestra Cerveza Oficial y ofrece un premio al público y otro entre los locales de esta edición de Ruta de Tapas Sabores Castellón Otoño 2018.

PREMIO PARA EL PÚBLICO TU PESO EN CERVEZA "ESTRELLA GALICIA"

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

Estrella Galicia 

Los locales en los cuales se sirve Estrella Galicia, están señalizados con un distintivo durante la Ruta.

PREMIO PARA LOS LOCALES 1000€ a la mejor tapa servida con Estrella Galicia

Sabores Castellón y Estrella Galicia, nuestra Cerveza Oficial, otorgarán un Premio Especial de 1.000 euros a la tapa servida con Estrella Galicia que, a juicio del público y del Comité Gastronómico, sea la mejor valorada durante la Ruta.



*Una
Historia
Diferente*

PATROCINADORES OFICIALES



Ajuntament
de Castelló
Turisme

CASTELLO
GASTRONÓMICO



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

CERVEZA OFICIAL

Estrella Galicia

SOCIOS PATROCINADORES



CABAÑERO
Ventanas

COLABORADORES

Antonio Mata
LOS PLACERES DE LA MESA

Bambandó
turisme i
experiències

hopibar
sorpresa
hosteleros

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

mycomunica
ideas comunicación eventos

www.mycomunica.com / info@mycomunica.com

info@saborescastellon.com