

IX JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA **TÒFONA**

IX JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA **TRUFA**

Caps de setmana del 10 de gener al 15 de març de 2020
Fines de semana del 10 de enero al 15 de marzo de 2020

Més informació / *Más información:*

www.turismodecastellon.com



Municipis participants / *Municipios participantes:*

Benassal, Catí, Culla, La Serratella

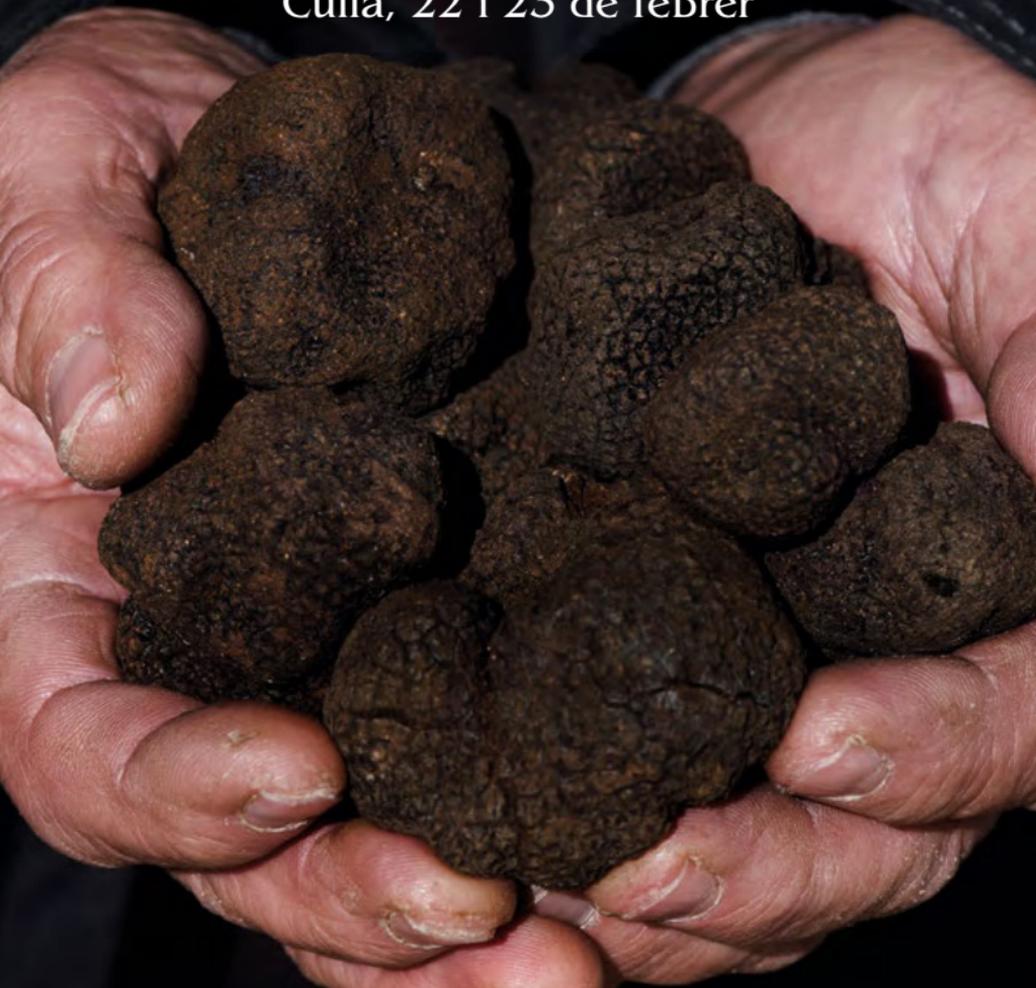
Una ruta de sabor pel Maestrat

RESTAURANTS / RESTAURANTES

- **Benassal**
 - Braseria El Racó4
 - Hotel Restaurante La Castellana.....5
- **Catí**
 - Casa Carbó.....6
 - Casa de Banys l'Avellà7
- **Culla**
 - Restaurant El Prigó 8
 - Restaurant La Carrasca.....9
 - Restaurant La Solaneta 10
 - Hotel Rural Mas El Cuquello.....11
- **La Serratella**
 - Els Perxes Taverna 12
- **Mapa de la zona**..... 14

MOSTRA DE LA TRUFA NEGRA

Culla, 22 i 23 de febrer



Més informació: www.trufamaestrat.es



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Benassal

BRASERIA EL RACÓ

12160 Benassal

Tels. 682 634 595 / 964 44 42 10

cantallopsbeltran71@gmail.com

MENÚ

- Ensalada de codorniz aderezada con vinagreta de trufa.
 - Nuestro pate de pato con foie trufado.
 - Sopa trufada.
- Entrecot del Maestrazgo braseado con láminas de trufa.
 - Tiramisú con toque de Melanosporum.
 - Agua Benassal.
- Vino tinto - La Mula Castanya (Celler les Mules) Benlloc (CS).

Café.



- Recomendamos reserva.
- El menú se sirve a mesa completa.



Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)



Benassal

HOTEL RESTAURANTE LA CASTELLANA

12160 Benassal - Fuente en Segures

Tel. 964 44 40 17

MENÚ

- Carpaccio de cecina del Maestrat con aceite de pistacho y trufa.
 - Brioche al vapor con asadura de codero y trufa.
- Huevo trufado a baja temperatura sobre parmentier de patata y papada ibérica.
 - Arroz de rabo de toro, trompetas de la muerte y trufa.
 - Panacotta trufada de leche de oveja.
 - Trufas de chocolate.

Incluye Agua y Cafe.



- Reserva previa.
- Menú sujeto a disponibilidad del producto.
- El menú se servirá a mesa completa.

36
€uros

Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

 **Castellón**
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ

Catí

CASA CARBO

C/ Larga * 12513 Catí

Tel. 964 409 911

MENÚ

- Embutidos y quesos de Catí trufados.
 - Mini canelón de pato trufado.
 - Croquetas de cordero y trufa.
- Alcachofas salteadas con virutas de jamón y trufa.
 - Olla de Catí trufada
- Magret de pato con foie y trufa.
- Bacalao al horno gratinado con mermeladada de trufa negra.
 - Carrillada al vino trufado.

POSTRES

- Cuajada con miel y trufa.
- Tarta de chocolate y trufa.
 - Trufas de chocolate.

Vino y café

28
€uros

Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ

Catí

CASA DE BANYS L'AVELLÀ

Balneario de L'Avellà - Casa de Banys * 12513 Catí

Tels. 964 765 051 - 661 900 075

MENÚ

- Tosta con morcilla de Catí, tomate braseado, trigueros, queso de Tronchón y trufa.
- Ensalada de capellanes, calabaza asada, encurtidos y aceite trufado.
 - Crema de almendra con trufa y albóndigas.
- Gyoza de manitas de cerdo y trufa con jugo de galera caramelizado.
- Alcachofas confitadas con langostinos a la sal, trufa y puré de almendra
 - Mollejas de cordero gratinadas con ali i oli de trufa.
- Cochinillo crujiente a baja temperatura con escalibada y su jugo trufado.
Rodaballo asado con manzana crujiente y chimichurri trufado.
- Marmolado de queso de cabra con frutos del bosque, kaki y trufa.
 - Brownie de chocolate blanco, trufa y castañas acompañado de helado de trufa.

Vino tinto o vino blanco, agua, pan, café y repostería.



Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

Establecimiento asociado



Catí

RESTAURANT EL PRIGÓ

C/ Santa Ana, 37 * 12513 Catí
Tels. 637 869 104 - 964 40 90 33
www.elprigo.com

APERITIVO

- Melón osmotizado de fino, hierbabuena y trufa.

ENTRANTES

- Tartar de salmón ligeramente ahumado con aceite y trufa.
- Tiradito de caballa con chalota encurtida persimón, vinagreta de cítricos y lámina de trufa negra.
- Timbal de conejo en escabeche verduritas crujientes y emulsión de escabeche trufado.
- Migas del pastor, papada a baja temperatura, huevo de corral poché trufado.

A ELEGIR

- Popieta de rodaballo, espinacas y piñones con mayonesa de ajo negro trufado
 - Meloso de ternera con jugo de trufa.
 - Lingote de cochinillo con trufa.
 - Estofado de venado con jugo de trufa.

POSTRE A ELEGIR

- Tatin de manzana con helado de yogurt y trufa • Otoño, tierra y trufa.

Café y repostería.



- Mínimo 2 personas.
- Fin de semana y entre semana con reserva.

40
€uros

Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 **DIPUTACIÓ**
D E
CASTELLÓ

Culla

RESTAURANT LA CARRASCA

Masía La Carrasca nº 2 * 12163 Culla

Tels. 964 76 21 76 – 649 334 891

rtelacarrasca@hotmail.es

www.lacarrascadeculla.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Coc de trufa.
- Mejillones con crema de azafrán y trufa.
 - Gambas al ajillo y trufa.
 - Huevo, patata y trufa.
- Albóndiga de sepia y sobrasada trufada.
- Torrezno con chips de alcachofa y trufa.

POSTRE

- Chocoburguer.

Agua de Benasal, Vino L'Alcalatén (Bodega Les Useres).

Café o infusión.



- Sábados, domingo y festivos.
- Recomendamos reserva.
- Mínimo dos menús.

30
€uros

Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

Establecimiento asociado



Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

DIPUTACIÓ
D E
CASTELLÓ

Culla

RESTAURANT LA SOLANETA

C/Doctor Agut,18 * 12163 Culla

Tel. 679 390 541

ENTRANTES

- Huevos revueltos con trufa.
- Ravioli de calabacin relleno de salmón ahumado y queso de cabra con virutas de trufa.
- Canelón de bacalao trufado.

PRIMER PLATO

- Risotto de setas trufado.

SEGUNDO PLATO

- Rollito de lenguado relleno de langostino y trufa.

POSTRE

- Trufas sobre nata.

Agua mineral, vino 33 Ruta y café.



- Menú infantil.
- Abierto fines de semana y festivos.
- Acepta grupos.
- Se recomienda reserva.
- Mínimo 2 personas.

29
€uros

Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ

Culla

HOTEL RURAL**** MAS EL CUQUELLO

Ctra. Ibarsos a Culla, km. 1 (a 1 km. de Els Ibarsos) * 12163 Culla

Tel. 964 762 501

hotel@maselcuquello.com

www.maselcuquello.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Crema de guisantes con parmesano y trufa.
 - Rollito de foie y trufa, al gratén.
- Huevo escalfado con parmentier trufado y crujiente de jamón.
 - Cazón marinado al aroma de trufa.
- Secreto Ibérico con muselina de boniato trufado.
 - Arroz meloso con gambón, boletus y trufa.

POSTRE

- Nuestra tarta de zanahoria y coco con mini trufas de chocolate.

BODEGA

Vino tinto / Blanco y agua.

Café o Infusión.



- Menú infantil 11 €.
- Comidas: viernes, sábado y domingo.
 - Cenas: viernes y sábados.
- Resto de días , consultar. • Se recomienda Reservar



Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)



La Serratella

ELS PERXES TABERNA

Plaza Mayor, 1 * La Serratella
Tel. 659 339 988

ALMUERZO TRUFERO

- Tabla de embutidos truferos con pan y tomate.
- Huevos rotos con panceta y trufa.
- Carajillo de miel y trufa.

Incluye bebida y pan.



- Mínimo 2 personas.
- Local climatizado.
- Aforo máximo 48 personas.

15
€uros

Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

 **Castellón**
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ

LA MARCA CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Castelló Ruta de Sabor s'ha convertit en la marca que empara als productes locals, productes que són elaborats i produïts a la província de Castelló i que segueixen estrictes estàndards de qualitat, i ara també en l'element diferenciador del turisme gastronòmic provincial; la marca que agrupa les millors propostes turístiques per a descobrir i delectar-se amb els sabors de la nostra terra.

OBJECTIUS DE CASTELLÓ RUTA DE SABOR

La marca Castelló Ruta de Sabor ha estat creada per a acostar al públic als nostres pobles i productors, perquè coneguen la nostra forma de vida, gaudisquen dels nostres paisatges, participen en les nostres festes i descobrisquen els nostres oficis i formes de vida, al mateix temps que es delecten amb els vertaders sabors de la nostra terra.

LA MARCA CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Castelló Ruta de Sabor se ha convertido en la marca que ampara a los productos locales, productos que son elaborados y producidos dentro de la provincia de Castellón y que siguen estrictos estándares de calidad, y ahora también en el elemento diferenciador del turismo gastronómico provincial; la marca que agrupa las mejores propuestas turísticas para descubrir y deleitarse con los sabores de nuestra tierra.

OBJETIVOS DE CASTELLÓ RUTA DE SABOR

La marca Castelló Ruta de Sabor ha sido creada para acercar al público a nuestros pueblos y productores, para que conozcan nuestra forma de vida, disfruten de nuestros paisajes, participen en nuestras fiestas y descubran nuestros oficis y formas de vida, al tiempo que se deleitan con los verdaderos sabores de nuestra tierra.



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



La Mola de la Vila

Rambra Celumbres

Palomita

La Mola d'Ares

Penyagolosa

El Castell



Bordón

Villores

Forcall

la Mata

Mirambel

La Cuba

Cantavieja

Fortanete

La Iglesuela del Cid

Villafranca del Cid/Vilafanica

Mosqueruela

Benasal

Culla

Vistabella del Maestrat

Benafigos

Xodos/Chodos

Puertomingalvo

Santuari de Sant Joan

Penyagolosa

Villahermosa del Río

Cortes de Arenoso

les Useres/Useras

Ermitori de la Balma

Palanques

Zorita del Maestrat

Torre Miró

Xiva de Morella

Morella

Tossal

Port de Qu

Fusters

Santuari

Tossal de

Coll d'Ares

Ares del Maestrat

Vilar de Canes

Benaguasil

Benafigos

Vistabella del Maestrat

Benafigos

