



Jornades Gastronòmiques

d'Alcossebre

2023

MENÚS

del 28 de abril
al 14 de mayo



TAPAS

28, 29 y 30 de abril



AJUNTAMENT D'
ALCALÀ DE XIVERT
ALCOSSEBRE

**S
A
BOR**
ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE

CASTELLÓN

CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

L'EXQUISIT
mediterrani



Saluda

Francisco Juan Mars
Alcalde de Alcalà-Alcossebre

Un año más, Alcossebre se convierte en escenario el último fin de semana del mes de abril de esta feria gastronómica que gira en torno a los productos de proximidad. Con la llegada del buen tiempo, es el momento perfecto para disfrutar de nuestro núcleo costero y conocer y degustar productos, no solo de nuestra población, sino de nuestro entorno más próximo y que tienen un nexo de unión: fabricaciones artesanas y apuesta por la tradición y la calidad. En definitiva, por lo auténtico y más cercano, con 20 expositores de productos Castelló Ruta de Sabor. Esta feria nació en 2018, desde nuestro Ayuntamiento, con este objetivo: apostar por lo nuestro y ponerlo en valor, para que sea reconocido. Ese objetivo se mantiene y ha ido enriqueciéndose, con el innegable atractivo de la otra pata de esta iniciativa: las Jornadas Gastronómicas en las que participan los restaurantes de nuestra localidad y que se celebran del 28 de abril al 14 de mayo. Que la gastronomía es actualmente uno de los motores más destacados del turismo es evidente. Y nuestro municipio, Alcalà-Alcossebre, como destino turístico ha de sumarse a esta dinamización. Lo hemos hecho con la nueva marca de turismo gastronómico SABOR Alcalà-Alcossebre y con la puesta en marcha de un calendario anual de actividades gastronómicas, con esta Fira como uno de los eventos más destacados. Tenemos la suerte, además, de contar entre nosotros con restaurantes punteros a nivel nacional, que no hacen más que sumar reconocimientos y que están convirtiéndose en un reclamo más para nuestro municipio.

Por eso, estos días son el momento perfecto para adentrarse en nuestra Fira, comprar, degustar, disfrutar de las actividades complementarias, como conciertos, catas y showcookings, y sentarse a la mesa de nuestros restaurantes. Como siempre el gusto es nuestro por acogerles.

Programación

VIERNES 28 DE ABRIL

17:00h – **Apertura** del recinto de la Feria.

18:30h – Showcooking en directo: «**Amigos del Buen Yantar**». Elaboración de arroces y degustación entre el público asistente.

20:00h – **Concierto** en directo: «**La Meligrana**» (Rumba y copla).

SÁBADO 29 DE ABRIL

11:00h – **Inauguración** de la IV Fira Gastronómica d'Alcossebre.

12:00h – Showcooking en directo: **CDT Castellón**.

17:00h – Showcooking en directo: **Restaurante Atalaya** by Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador, ***Estrella Michelin**.

18:00h – Showcooking en directo: **Restaurante andaluz «Livia»** by Israel Ramírez.

19:15h – **Cata de quesos** Tot de Poble y **vinos** de la IGP

Castellón, realizada por **Óscar Sales** y **Juanfran Rodríguez**. Tickets a la venta en la carpa del showcooking del recinto de la Feria a partir del viernes 28 de abril a las 17:00h (**límite 60 personas**). **Precio: 5€** con copa de regalo.

20:30h – **Concierto** en directo: «**Los Pájaros**» (Pop-rock español).

DOMINGO 30 DE ABRIL

10:00h – **Reapertura** de la Feria.

12:00h – Showcooking del restaurante invitado: **Nou Bar** de Vinaròs.

17:30h – Showcooking en directo: **Restaurante La Villa** by Borja Agut.

18:30h – Showcooking en directo: **Gaudir Restaurant** by Marc Martorell y Danny Silva.

*Espacio Gastronómico coordinado por la **Asociación de Amigos del Buen Yantar**

Gastrobar Casa Antonio

Calle Rench, 50 - Alcossebre

Teléfono: 657 16 76 57

Fechas: Del 28 de abril al 14 de mayo - Solo mediodía

Miércoles 3 y lunes 8 cerrado

PARA EMPEZAR

Canutillo de gazpacho de «tomata de penjar»
con virutas de cecina del Maestrazgo

PRIMEROS A ELEGIR

- Ensalada de queso de cabra de Almedíjar
con frutos secos y vinagreta de miel
- Flor de alcachofa de Benicarló con crujiante de cecina
del Maestrazgo y aove de Alcalá de Xivert
- Fideuá con galeras y calamar de la lonja

SEGUNDOS A ELEGIR

- Cordero del Maestrazgo al horno con cerveza «latípica»
- Solomillo de cerdo con salsa de naranja y miel
- Bacalao con pisto del terreno

POSTRES A ELEGIR

- Panacota de carajillo con café BO
- Delicia de naranja
- Flan de queso de «Catí»

Precio por persona

Incluye pan, una bebida, agua de Benassal o una copa
de vino tinto o blanco de Vicente Flors y café

22,90€

Taberna Pikapote

Paseo Jaime Roda, 30 - Alcossebre

Reservas: 964 412 902

Fechas: Del 28 de abril al 14 de mayo

Viernes, sábado y domingo mediodía

APERITIVO

Chupito de salmorejo de tomate de penjar Herrera,
de Alcalà de Xivert

ENTRANTES a compartir

- Ensalada tibia de tomate de penjar Herrera, pimientos asados y sardina ahumada
- Cecina de vaca del Maestrazgo D.O. Benicarló con AOVE picual Bardomus, virutas de Idiazabal y frutos secos confitados

PRINCIPAL

Arroz de sepia de la cofradía de Benicarló,
alcachofas de Capicorb y boletus edulis

POSTRE

Queso Tronchón del Reino, de Los Corrales (Almedíjar),
membrillo y nueces

Precio por persona

42€

Con maridaje de la Bodega Vicente Flors
(Flor de Tarongers y Flor de Clotàs) 50€
Recomendamos reservar y encargar el menú

Gaudir Restaurant

Avda. Valencia, 39 - Alcossebre

Reservas: 964 41 44 89

Fechas: Del 28 de abril al 14 de mayo

Recomendado reservar

Snacks de bienvenida

Homenaje a la cofradía de pescadors

Panipuri de mejillón

Calamar a la romana

Croqueta de galera y alcachofa

ENTRANTES

Calçot, romescu y sepionet de la puntxa

Conejo y escabeche de tomate de colgar

PESCADO

Lubina, salsa verde de navajas y romero

CARNE

Cordero, royal de queso Tot de Poble y jugo de asado

POSTRE

Chocolate, sal y AOVE Bardomus

Precio por persona

Bebida no incluida

42€

Can Somni

Playa del Moro, camino l'Atall 58A - Alcossebre

Teléfono: 964 96 40 81

Fechas: Del 28 de abril al 14 de mayo

- Tiradito de bonito - leche de tigre thai
- cherry kumato - fhyssalis - aceite Bardomus

- Alcachofas de Alcossebre - diferentes texturas
- cremoso de tomata de penjar y almendras de Albocàsser

- Sepia del grao - ajitos tiernos a la brasa
- salsa romesco Can Somni

- Costilla de cerdo duroc - miel de Lucena y tomillo limón ahumada con patatas de Nules

- Bizcocho de zanahoria cítrica - helado de almendra
- arena de fresa

Precio por persona

35€

Bebida no incluida

Se sirve por mesa completa

Atalaya Restaurante

Camino l'Atall 1A - Alcossebre

Teléfono: 964 96 71 07 - www.atalayarestaurante.com

Fechas: Del 28 de abril al 14 de mayo

Abierto: miércoles/jueves y domingo de 13:45 a 15:00

Viernes y sábado de 13:45 a 15:00 y de 20:30 a 00:00

MENÚ BERGANTÍN

La mayoría de nuestros productos son de ruta de sabor

Snacks, 4 bocados para ir abriendo boca

Alcachofa, crema de queso Tot de Poble
y emulsión de sobrasada Porcellet

Centolla guisada, cuajada de codium e hinojo

«Sepia enterita» en tres pases

Arroz cremoso de temporada

Pescado del día con meuniere de bergamota
y azafrán de Els Ports

Tombet de cordero, su molleja y puré de chirivía asada

Queso Azul Tot de Poble y setas

Miel Serra d'Irta y almendra marcona

Petit fours, pequeños dulces para acompañar el café

Precio por persona

Bebida no incluida

El menú se sirve a mesa completa

75€

Restaurante Serra d'hta

Ctra. Las Fuentes s/n. - Alcossebre

Reservas: 964 412 325 – 619 319 263 Tel. y whatsapp

Fechas: Del 20 de abril al 29 de mayo

Ajo blanco de chufa, uva,
berenjena aliñada y sardina ahumada

Lomo de caballa de nuestras lonjas en escabeche de cítricos,
ensalada de judías del riñón con su vinagreta

Tombet de embutido del torro con habas y guisantes
de temporada, frutos secos del maestrazgo

Lomo de jurel de nuestras lonjas
sobre un pisto de tomata de penjar

Tarta de queso de Tot de Poble,
con mermelada ligera de cerezas

*Por disponibilidad de mercado, puede variar algún plato
del menú siendo substituido por otro plato

Precio por persona

36,95€

Este menú no incluye bodega
y solo se sirve bajo RESERVA

L'illa Restaurant Asador

Puerto deportivo Las Fuentes, 5 - Alcossebre

Teléfono: 964 41 21 02

Fechas: 28, 29 y 30 de abril y 1 de mayo

PRIMERO A ELEGIR

Tabla de quesos de Castellón y embutidos del Maestrazgo
Esgarraet (tomata de penjar rallado,
bacalao, cebolla y olivada)

Croquellanas de Morella y napoleones de Vilafranca

-
Mejillones a la marinera

ENTRE PLATOS

Crema de tomata de penjar con espuma de bacalao

SEGUNDO A ELEGIR

«Suquet» tradicional de raya con gambas y mejillones

Atún Teriyaki con algas wakame y tomata de penjar

Lingote de cordero con reducción de Oporto
y jugo de tomata de penjar

Lagarto de cerdo a la brasa sobre lecho de
patata y pesto de tomata de penjar

POSTRE

Postre casero a elegir

Vino IGP Castelló, agua de Benasal

Pan con tomata de penjar y aceite Xivert

Precio por persona

Reservar el menú

31,90€

La Villa Restaurante & Chill Out

Paseo Marítimo 37 - Alcossebre

Teléfono: 964 29 73 65

Fechas: Del 28 de abril al 14 de mayo

ENTRANTES A COMPARTIR

Timbal de escalivada con migas de bacalao
y tomate de penjar encurtido

Carpaccio de presa ibérica, lascas de queso de la zona
y vinagreta de romero

Gyozas de gambas, erizo y tomate de penjar

Salteado de alcachofas y pulpo sobre crema de piquillos

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE

Lubina sobre crema de ajo blanco, polvo de jamón
y falso caviar de cilantro

Tataki de entrecote, parmentier de boniato
y romanescu salteado

Arroz de secreto ibérico, jamón y calabaza

Arroz meloso de cangrejo azul

POSTRE A ELEGIR ENTRE

Texturas de cítricos

Precio por persona

30€

Bebida no incluida

Café no incluido

La Taberna

Calle Rench, 97B - Alcossebre
Teléfono: 964 41 20 94

Fechas: 28, 29 y 30 de abril
Horario: 13:00h a 15:00h y de 19:30h a 21:00h

TAPA

Finger de queso Tot de Poble con pankó
y mermelada de tomate de penjar

BEBIDA

Tinto o blanco Flor de Taronger

Precio

3€

Restaurante El Quinto Pino

Plaza Constitución 3 - Alcossebre

Teléfono: 663 931 977

**Fechas: los viernes, sábados y domingos
del 28 de abril al 14 de mayo
Horario: de 11:00 a 15:00h**

TAPA

Tosta de escalivada con queso de Catí
y polvo de aceituna negra

BEBIDA

Copa de vino Flor de Taronger, cerveza o agua

Precio

3€

Gastrobar Casa Antonio

Calle Rench, 50 - Alcossebre

Teléfono: 657 16 76 57

Fechas: 28, 29 y 30 de abril

TAPA

Tostadica con mermelada de tomata de penjar de Alcalà, cecina del Maestrazgo y emulsión de queso de cabra de «Los Corrales»

BEBIDA

Una caña, agua de Benassal o una copa de vino tinto o blanco de Vicente Flors

Precio

3,50€

Restaurante Andaluz Livia

Calle La Pedrera s/n - Alcossebre

Teléfono: 652 15 68 22

Fechas: del 28 de abril al 28 de mayo
Horario: de 12:00 a 14:00h, de jueves a domingo

TAPAS

Delicioso Lomo de sardina de la cofradía de Castellón
con pimiento asado de la tierra
y emulsión de mostaza antigua con eneldo

o

Rulo de pollo relleno con sorpresa de verdura
y bañado con queso Tot de Poble y puerro

BEBIDA

Copa de vino Flor de Taronger, cerveza o agua

Precio

3€



AJUNTAMENT D'
ALCALÀ DE XIVERT
ALCOSSEBRE

**S A
B O R**

ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani