

VII Jornades gastronòmiques de la Trufa

Caps de setmana del 13 de gener a l'11 de març

Més informació en:

www.turismodecastellon.com



Una ruta de sabor pel Maestrat

Municipis participants:

Benassal, Catí, Culla



MOSTRA DE LA TRUFA NEGRA

Benassal el 17 i 18 de febrer



Més informació: www.trufamaestrat.es



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Índex

RESTAURANTS:

■ Benassal

Hotel Rte. Novella	4
Hotel Rte. La Piqueta	5

■ Catí

Casa Carbó	6
Casa de Banys l'Avellà	7
Restaurante El Prigo	8

■ Culla

Hotel Mas El Cuquello	9
Restaurante La Carrasca	10

COMERÇOS:

■ Benassal

Formatges "El Poble Benassal"	11
Cárnicas Fabregat	11
Pastelería Moliner	11
Carnicería Calesmila	11

■ Catí

Quesos de Catí	12
Carnisseria Adell	12
Carnisseria Roca	12
Tufas del Maestrazgo	13

Mapa de la zona	14
-----------------------	----

Benassal

HOTEL RESTAURATE NOVELLA

Carretera de Culla n.º 1 (a 2 km de Benassal) • 12160 Benassal

Tel. 964 431 094

hotelnovella@hotmail.com

www.hoteldemontanovella.com

ENTRANTES

- Tostadas de pan con laminas de trufa
- Canelón de rape y langostinos con trufa
- Carpaccio de alcachofas con virutas de foie y trufa

PRIMER PLATO

- Caldo con pelota de trufada

SEGUNDO PLATO

- Pluma ibérica con parmentier de patata y trufa

POSTRE

- Helado de trufa casero

■ Menú solo por encargo .

35
€uros

Precio (IVA incluido)

Benassal

HOTEL RESTAURATE LA PIQUETA

Avda. Villafranca, n.º 9 • 12160 Benassal

Tels. 964 444 099 - 679 008 465

reservas@hotellapiqueta.com

MENÚ

- Surtido de queso de benasal bañado con aceite de frufa
 - Migas de la "abuela" con trufa raspada
 - Paletilla de cabrito trufada
- Pure de mango con helado de vainilla y trufa
Café

Bebida no incluida

-
- Mínimo dos personas.
 - Se recomienda reserva.

33
€uros

Precio (IVA incluido)

Catí

CASA CARBÓ

Calle larga • 12513 Catí
Tel. 964 409 911

ENTRANTES

- Olla Trufada
- Creps rellenos de setas y gambas con trufa
- Entremeses de embutidos del terreno trufados

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Bacalao gratinado con alioli de trufa
- Carrillada trufada

POSTRE

- Panacota con trufa de chocolate

Vino y Café

-
- Mínimo dos personas.
 - Se recomienda reserva.

28
€uros

Precio (IVA incluido)

[6]

Catí

CASA DE BANYS L'AVELLÀ

Balneario de L'Avellà - Casa de Banys, • 12513 Catí
Tel. 964 765 051 - 661 900 075

MENÚ

- Ensalada de perdiz escabechada con aceite trufado
 - Tabla de queso de Catí trufado
 - Tosta de jamón de jabugo con trufa
- Nueces Tostadas, guiso de cresta de gallo y trufa
 - Canelón de confit de pato trufado
 - Arròs del senyoret con trufa
- Manitas de cerdo con garbanzos salteados con ajoaceite trufado

POSTRE

- Minicuajada y leche frita con miel trufada
- Islas flotantes con clara de huevo trufado

Café, repostería

Bodega: Vino tinto Flor de Taronger de Canet lo Roig o
Vino blanco Flor de Taronger de Canet lo Roig

28
€uros

Precio (IVA incluido)

Catí

RESTAURANTE EL PRIGÓ

Santa Ana, 33 • 12513 Catí
Tels. 637 869 104 - 964 409 033
www.elprigo.com

APERITIVO

- Las aceitunas del "Prigó"

ENTRANTES

- La lata de boquerones en vinagre con pimiento asado y tapenade de aceituna y trufa. ■ Paisaje nórdico ■ Papel de presa ibérica. ■ Tataki de atún con soja, maracuyá, ensalada wakame y aceite de sésamo con trufa. ■ Carpaccio de rabo de toro con su jugo trufado
- Crema parmentier con salteado de setas, huevo poché y caviar de trufa

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Filete de corvina con cuscús y crema de calabaza trufada
- Costilla de cerdo ibérico confitada con salsa barbacoa trufada
- Cochinillo crujiente con parmentier de trufa (*melanosporum*)

POSTRE A ELEGIR

- Gelificado de agua de valencia con helado de mandarina y trufa
 - Horchata y almendra y teja de chufa trufada
- Repostería y café

Bebida no incluida

■ Mínimo dos personas.

35
€uros

Precio (IVA incluido)

Culla

HOTEL MAS EL CUQUELLO

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

Tel: 964 762 501

www.maselcuquello.com

info@maselcuquello.com

ENTRANTES CENTRO MESA

- Láminas de Queso con Trufa y confitura de Frutos del Bosque
- Nido de Tallarines con salsa de Boletus, Huevo frito y Trufa

PRIMER PLATO

- Bacalao a la plancha con Aceite Trufado y daditos de Calabaza

SEGUNDO PLATO

- Timbal de Osobuco de Buey con puré de Patata y Trufa

POSTRE

- Flan trufado

Café, infusión

Bodega: Vino Tinto de las Tierras de Castellón, Vino Blanco y Agua de Benassal

-
- Comidas: Sábado y Domingo. ■ Cenas: Sábado. Resto de días, consultar.
 - Se recomienda reservar.
 - Disponible menú infantil alternativo 9€.
 - El menú se servirá por mesa completa.

33
€uros

Precio (IVA incluido)

Culla

RESTAURANTE LA CARRASCA

Masía La Carrasca nº2 • 12163 Culla

Tels. 964 762 176 – 649 334 891

www.lacarrascadeculla.com

APERITIVO

- Berberechos con gelatina de gintonic y trufa
- Terrina de cordero trufado con mermelada de clemenules
- Alcachofa confitada en aceite de oliva con tempura de huevo trufado
- Chipirón en su tinta con sobrasada trufada

PRIMERO

- Crema de calçots trufada con salsa romesco

PRINCIPAL

- Carrillada de ternera cocinada a baja temperatura con salsa de chocolate y trufa

POSTRE TRAMPANTOJO

- Fuet, trufa, pan y tomate

Café o infusión

Bodega: Agua de Benassal, Vino L'Alcalaten (Bodega Les Useres)

-
- Restaurante Rural, situado en una masía a 50m. de la famosa Carrasca de Culla (árbol monumental de la Comunidad Valenciana).
 - Abierto sábados, domingos y festivos. ▪ Recomendamos reserva. ▪ Mínimo dos menús

30
€uros

Precio (IVA incluido)

Benassal

FORMATGES “EL POBLE BENASSAL”

Alclipor, SA • Codina, 40 • 12160 Benassal
Tels. 964 444 184 • www.quesosbenasal.com

PRODUCTOS:

- Nosotros fabricamos “queso de cabra trufado”. Puntos de venta en la fábrica y en cualquier establecimiento de Benassal.

INDUSTRIAS CÁRNICAS FABREGAT, SL “CAL BORT”

Valencia, 21 (Esquina Plaza don Blasco) • 12160 Benassal
Tels. 964 431 247 • www.quesosbenasal.com

PRODUCTOS:

- Catalana trufada
- Sobrasada trufada

PASTELERÍA MOLINER

Eres Tancades, 7 • 12160 Benassal
Tels. 964 431 076 pasteleriamoliner@gmail.com

PRODUCTOS:

- Productos de pastelería elaborados con trufa.

CARNICERÍA CELESMILA

Av. Villafranca, 7 • 12160 Benassal
Tel. Tel. 964 431 012

PRODUCTOS:

- Productos elaborados con trufa.

Catí

QUESOS DE CATÍ COOP.V

12513 Catí

Tels. 964 409 092

www.quesosbenasal.com • info@quesosdecati.com

PRODUCTOS:

- Formatge de cabra trufat
 - Sobrasada trufada
-

CARNISSERIA ADELL

Larga, 62 • 12513 Catí

Tels. 964 409 089 • carniceriaadell@hotmail.com

PRODUCTOS:

- Paté trufat
 - Catalana Trufada
 - Botifarra blanca trufada
-

CARNISSERIA ROCA

San Roque, 13 • 12513 Catí

<https://preparatufinde.com/castellon/cati/carniceria-roca>

PRODUCTOS:

- Catalana amb trufa i bolets
- Botifarra blanca trufada
- Llonganissa d'Aragó amb trufa
- Llonganissa de pasqua amb oli d'oliva i trufa

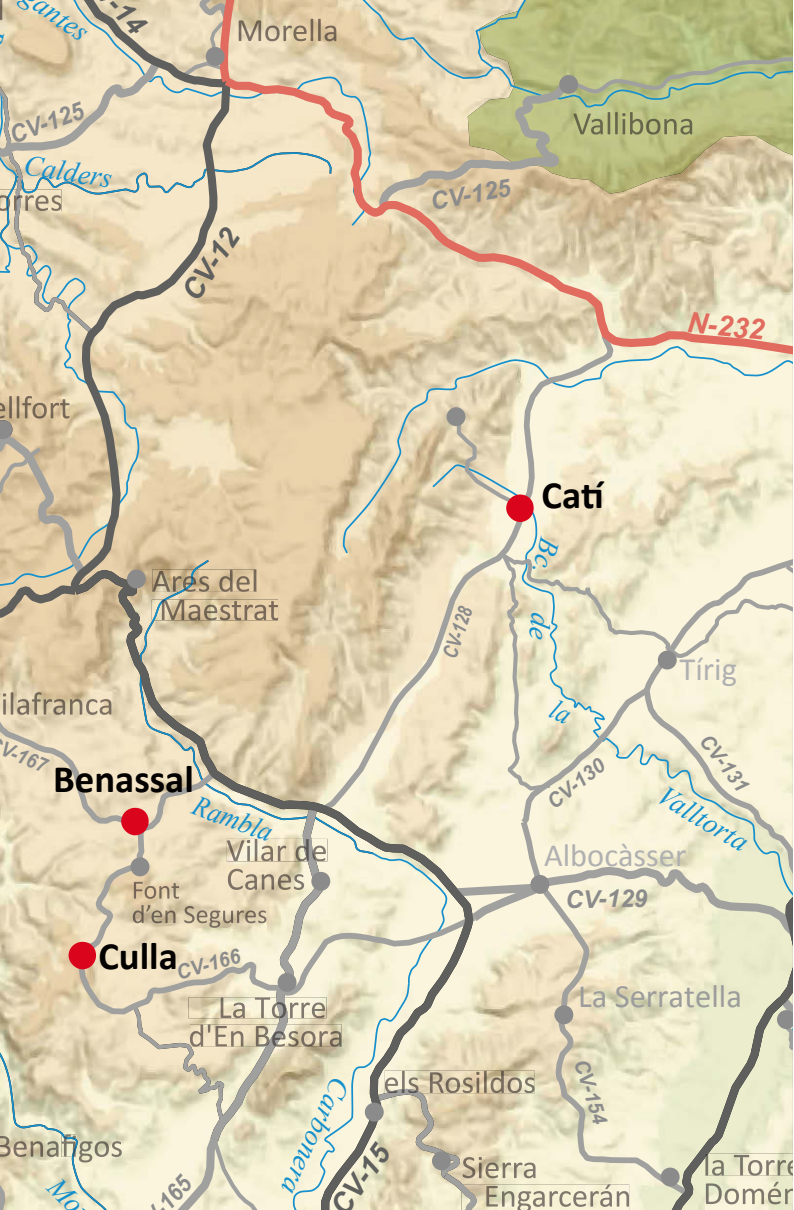
- Xistorra trufada
 - Sobrassada trufada
 - Paté amb trufa
 - Conserva de llonganissa trufada
 - Llonganissa fresca trufada
-

TRUFAS DEL MAESTRAZGO

Hospital, s/n • 12513 Catí
Tels. 600 702 655 - 964 409 086 • daniel@trufasmaestrazgo.com

PRODUCTOS:

- Tòfona negra (tuber melanosporum) fresca
 - Tòfona negra en el seu suc 13g.
 - Tòfona negra en el seu suc 40g.
 - Tòfona negra laminada en oli.
 - Tòfona d'estiu en conserva 40g.
 - Melmelada de pebrots amb tòfona negra.
 - Ceba caramel·litzada amb tòfona negra.
 - Oli d'oliva aromatitzada amb tòfona negra.
 - Sal amb encenalls (virutes) de tòfona negra.
 - Mel amb tòfona negra.
 - Espirituosos amb tòfona negra.
-



Morella

Vallibona

CV-12

CV-125

N-232

Catí

Ares del Maestrat

CV-128

CV-131

Benassal

Rambla

Albocàsser

CV-129

Culla

CV-166

Vilar de Canes

Font d'en Segures

La Torre d'En Besora

La Serratella

els Rosildos

CV-154

Sierra Engarcerán

la Torre Domèr

CV-15

CV-165

Benafgos

CV-14

CV-125

Calders

Arres

ellfort

ilafranca

CV-167

CV-165



 **Castellón**
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

 **DIPUTACIÓ
D E
CASTELLÓ**

 **CASTELLÓ**
RUTA DE
SABOR