

Jornades Gastronòmiques d'Alcossebre

MENÚS

Del viernes 29 de abril
al lunes 16 de mayo,
en los bares y restaurantes locales



TAPAS

6, 7 y 8 de mayo,
en los bares locales





Saluda

Francisco Juan Mars

Alcalde de Alcalà-Alcossebre

Tras el parentésis de dos años motivado por la situación sanitaria, es una alegría volver a celebrar la Fira Gastronòmica de Alcossebre. En 2018, desde el Ayuntamiento, pusimos en marcha esta feria y las jornadas gastronómicas que la acompañan, con el objetivo de dar a conocer y promover el consumo de productos de proximidad. Hoy, cuatro años después, la gestión del potencial turístico de Alcalà-Alcossebre ligado a la gastronomía ha experimentado un importante salto cualitativo: hemos creado una nueva marca turística, SABOR Alcalà-Alcossebre, y planificado un calendario anual de actos gastronómicos con propuestas como catas, degustaciones o visitas guiadas ligadas a productos tan nuestros como la tomata de penjar, el aceite o el vino. Además, quiero destacar el dinamismo y esfuerzo de nuestros restaurantes que siguen sumando reconocimientos, situando a nuestro municipio en el mapa de la gastronomía nacional y convirtiéndose en un reclamo más, que se suma a nuestros atractivos turísticos.

Esta Fira Gastronòmica de Alcossebre y las jornadas que la completan son un buen ejemplo de esta apuesta de nuestro municipio: les invitamos a que conozcan los productos de nuestro territorio, que degusten menús con sello propio en los que también se apuesta por volver a los orígenes y, que cómo no, aprovechen para descubrir nuestro patrimonio histórico y natural.

Es el momento de volver a saborear y, en Alcalà-Alcossebre, les ofrecemos una oportunidad perfecta para comenzar a hacerlo.

SABOR

ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE

eventos gastronómicos | 22

consulta la programación en www.alcossebre.org



Fira Gastronòmica d'Alcossebre

Viernes 6, sábado 7
y domingo 8 de mayo
en la calle Rench

Apertura:
Viernes a las 17:00 h

Showcooking
en directo

Catas diversas

Conciertos

Más de 20 stands
Castelló Ruta de Sabor



AJUNTAMENT D'
ALCALÀ DE XIVERT
ALCOSSEBRE

S
A
BOR

ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE

CASTELLÓN



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Programación

VIERNES 6 DE MAYO

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: «Son de agua» (rumba).

SÁBADO 7 DE MAYO

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

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

17:15h – Showcooking en directo: Elaboraciones con almendra de Vaivén Restaurante, by Luís en colaboración con Jean Lambert (maestro pastelero).

18:00h – Restaurante Atalaya by Emanuel Carlucci y Alejandra Herrador, Estrella Michelin 2022.

19:15h – Cata de quesos Tot de Poble acompañada por vinos de la IGP Castellón, realizada por Juan Carlos Pavía y Óscar Sales. Inscripciones y tickets en el mismo recinto de la Feria (límite 60 personas). Precio: 5€ con copa de regalo.

20:30h – Concierto en directo: Zippy Zappers (pop rock covers).

DOMINGO 8 DE MAYO

10:00h – Reapertura de la Feria.

11:00h – Showcooking en directo: Restaurante Arre de Castellón by Pedro Salas.

12:00h – Cata de cervezas de Alcossebre, Latípica y La Nostra, junto a otras variedades.

Inscripciones y tickets en el mismo recinto de la Feria (límite 60 personas). Precio: 5€ con copa de regalo.

17:30h – Showcooking en directo: Gaudir Restaurante Serra by Marc Martorell y Danny Silva.

18:15h – Showcooking en directo: Restaurante Serra d'Irta by Modesto Fabregat.

19:00h – Showcooking en directo: Restaurante La Villa by Borja Agut.

*Showcooking coordinado por Amigos del Buen Yantar

Taberna Pikapote

Paseo Jaime Roda, 30 - Alcossebre

Reservas: 964 412 902 o www.pikapote.com

Del 29 de abril al 6 de mayo

APERITIVO

Salmorejo de tomate de penjar de Alcalà de Xivert

ENTRANTES (a compartir)

Ensalada tibia de tomate de penjar de Alcalà de Xivert,
pimientos asados y salazones

Alcachofa de Benicarló confitada en AOVE Bardomus
y cecina del Maestazgo

PRINCIPAL (meloso o seco)

Arroz de sepia de la Cofradía de Benicarló, alcachofas,
panceta ibérica (ambas D.O. Benicarló) y boletus edulis

POSTRE

Quesos de leche de oveja Tot de Poble

BODEGA (no incluida)

Disponemos de vinos de Vicente Flors (Les Useres)
y agua de Benassal

Precio por persona

Se ofrece a mediodía,
a mesa completa y con reserva

38€

Hotel Rte. Serra d'nta

Carretera de las Fuentes s/n. - Alcossebre

Reservas: Tel. y whatsapp al 619 319 263 - 694 412 325

De jueves a lunes en horario de comidas

De viernes a domingo en horario de cenas

Del 22 de abril al 19 de junio

Ensalada de caballa ahumada, coles, Hinojo, mayonesa de hierbas frescas y mostaza

Lasaña de calabacín, Tomata de Penjar, berenjena a la llama, queso Patamulo de Tot de Poble, sardinas y olivada

Lomo de jurel plancha sobre all i pebre de tripa de bacalao

Fideua melosa de galeras, pulpo y remolacha

Mojito de naranja sanguina, granizado de cerezas de Salsadella, helado de leche merengada y tierra de frutos secos del Maestrazgo

Agua de Benassal

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

Este menú no incluye la bodega

Precio por persona (IVA incluido)

36,95€

El menú se sirve a mesa completa

Restaurante Rosa's

Calle Rench, 101 - Alcossebre

Se recomienda reservar llamando al 657 586 839

Del 29 de abril al 16 de mayo, comidas y cenas

PARA EMPEZAR

Hogaza de pan con tomate de colgar y Aceites Xivert
Ensalada de cecina con virutas de foie y sorbete de queso
de Catí

*Maridado con syrah de la bodega Más de Rander

ENTRANTES

Milhojas de alcachofas con brandada de bacalao
Langostinos crujientes con espuma de gambas y piquillo

*Maridado con blanco de la bodega Mas de Rander

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Ternasco al horno
Suquet de raya del Mediterráneo
Entrecot a la brasa

Arroz «Sabor de Alcossebre» (mínimo 2 personas)

*Maridado con crianza de la bodega Mas de Rander

POSTRE

Helado de tomate de colgar con carajillo
«Calor y coraje» y perfume de albahaca

Precio por persona

Incluye maridaje de vinos y agua de Benassal
Se ofrecerá cerveza Montmira (Montcatil),
8 no incluida en el precio

35€

Restaurante Dora

Camino l'Atall, 32 - Alcossebre

Reservas: 964 41 26 43

De viernes a domingo, bajo reserva

Del 29 de abril al 16 de mayo

Carpaccio de pulpo con mango y AOVE de Clos
d'Esgarracordes

Maridado con blanco Levant Blanc

.....

Ensalada de jamón de pato y tomata de penjar
d'Alcalà de Xivert con vinagreta de frutos rojos

Maridado con rosado Clos d'Esgarracordes

.....

Hamburguesa casera de vaca vieja a la brasa con
mayonesa de higos secos y crujiente de alcachofa de
Benicarló

Maridado con tinto Clos d'Esgarracordes Barrica

.....

POSTRE

Tarta de queso de oveja Vall de Catí con vainilla de
Madagascar

Precio por persona

45€

Incluye maridaje, pan y café
Se sirve a mesa completa

Gaudir Restaurant

Avda. Valencia, 39 - Alcossebre

Reservas: 964 41 44 89

Disponible en servicio de comidas y cenas

Del 29 de abril al 16 de mayo

HOMENAJE AL VERMOUT

- Cacahuete
- Aceituna y vermouth
- Mejillón y panipuri
- Nuestro vermouth

MEL DO ABEL

Boniato, hígado de pato y miel de lavanda
Bacalao y miel de castaño
Anguila, queso y miel de romero

ENTRANTES

Escabeche de raya y tomata de penjar de Alcalà
Alcachofa de Benicarló, huevo y ostra
Conejo del Maestrat, ajo y perigord
Entrecote, grasa de buey y patata

PESCADO

Rape, piñones y algas

CARNE

Cordero dels ports, ciruela y remolacha

POSTRE

Naranja, jengibre y mascarpone
Petit-fours

Precio por persona

Se servirá a mesa completa
Bebida no incluida

45€

La Villa Restaurante

Paseo Marítimo, 37 - Alcossebre

Reservas: 964 29 73 65

Del 2 al 28 de mayo, en servicio de comidas y cenas

Entrante del día (individual)

Buñuelos de bacalao con "tomata de penjar" y tempura negra

Gyoza de alcachofa foie, jamón y cebolla caramelizada

Coca de escalivada a la brasa con pulpo braseado y romesco

Lubina confitada a baja temperatura sobre risotto de gamba roja y "tomata de penjar"

Tataki de entrecot de ternera
(Opción de Chuletón de ternera de 1Kg.
7,00€ / por persona de suplemento)

Surtido de postres caseros

Bebida incluida: Cerveza, Agua, Refrescos, Nuestra selección de vinos y cava. Vino blanco Verdejo o Albariño. Vino tinto D.O. Rioja o Ribera del Duero. Cava D.O. Utiel Requena

(Disponemos de Vinos IGP Castellón,
no incluidos en el menú)

Precio por persona

37,80€

Todos los platos centro de mesa
Servido cada 2 personas
Mesa completa

Vaivén Casa de Comidas

Paseo Vista Alegre, 29C - Alcossebre

Reserva previa (solo teléfono) 964 07 89 74

Del 29 de abril al 16 de mayo

Miércoles cerrado por descanso del personal

MENÚ IDA. ARROZ Y +

(solo a mediodía, previo encargo del arroz)

ENTRANTES DEGUSTACIÓN

Montadito de sardina de bota, tomates Herrera y piparras
Dúo de calamares en su tinta con mayonesa cítrica
«Croqueta» líquida del señor pollo con aceite trufa

SEGUNDOS A ELEGIR

Fideuá de gamba roja / Paella de langostino con boletus
y ajos tiernos / Bacalao y tomate de penjar de Alcalà de
Xivert / Carrillera de cerdo a la cerveza «La Típica»
Paella de conejo deshuesado, pelotas y habas frescas
Meloso de pollo de oro con setas y alcachofas

POSTRE

Frambuesa, almendra del maestrazgo y leche
Chocolate con AOVE Varona la Vella
No incluye bebida y café

22€

MENÚ VUELTA. TAPAS

(solo por las noches, algunos platos pueden
variar, dependiendo de su disponibilidad)

PLATOS

Crunchy de foie y Dolcet de Clotàs / Ajorriero / «Croqueta»
líquida de galera peñiscolana / Huevo trufado boverals,
americana y gambita fantasma / Ventresca de atún,
alcachofa Benicarló y romescu / Crujiente de ternera al
vino la perdición

POSTRE

Tarta queso Tot del Poble con avellana
No incluye bebida y café. Si sufre algún tipo de intolerancia
consulte los posibles cambios

25€

Gastrobar Casa Antonio

Calle Rench, 50C - Alcossebre
Teléfono: 657 16 76 57

6, 7 y 8 de mayo de 2022
De 12:00 a 15:00 h y de 19:00 a 22:00 h

TAPAS DISPONIBLES (a elegir 1)

Solomillo de cerdo con salsa de turrón (Agut de Benlloch)

Queso de oveja (Los Corrales) con confitura de
tomata de penjar de Alcalà de Xivert

Alcachofas de (Benicarló) en tempura de frutos secos
con miel y tierra de kikos

Acompañada de:

Caña

o

Copa de vino tinto de Bodega Flors

o

Copa de vino blanco de Bodega Flors

o

Agua de Benassal

Precio

3€

La Taberna

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

6, 7 y 8 de mayo de 2022
De 13:00 a 15:00 h y de 19:30 a 21:00 h

TAPA DISPONIBLE

Tosta de carpaccio de tomata de penjar de Alcalà de Xivert,
bacalao, aceite y almendra ruta de sabor.

Acompañada de:

Vino tinto Flor de Taronger
o
Blanc Flor de Taronger

Precio

3€

Típic Bar

Plaça Constitució, 3A - Alcossebre

6, 7 y 8 de mayo de 2022
Desde la apertura hasta el cierre del local

TAPA DISPONIBLE
Napoleón de Vilafranca

Acompañada de:
Cerveza Latípica

Precio

3,50€



AJUNTAMENT D'
ALCALÀ DE XIVERT
ALCOSSEBRE

S **A**
B **O** **R**

ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE



CASTELLÓN



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR