

12  
AÑOS

sabores®

RUTA DE TAPAS  
DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN



@sabores\_castellon

TAPA + BEBIDA

5'00€

EDICIÓN OTOÑO 2024

17 Oct.-09 Nov.



# RUTA DE TAPAS DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN Y GRAO

La Ruta de Tapas “**SABORES CASTELLÓN**” llega a su **15ª EDICIÓN** para celebrar de nuevo el mayor evento gastronómico/popular de la ciudad, que tradicionalmente muestra durante las primeras semanas de otoño, la riqueza y la singularidad de nuestra cultura culinaria.

## DISFRUTA DE LA RUTA Y VOTA LA MEJOR TAPA

**01** Pide tu **TAPAVOTO SABORES** en cualquiera de los 63 locales participantes en la Ruta Sabores Castellón.

**02** Con cada **TAPA** podrás solicitar un **SELLO** del local en el que hayas consumido, para estamparlo en tu **TAPAVOTO**.

**03** Visita y consume tus **TAPAS** en al menos **DOS** locales **DIFERENTES** y colecciona en tu **TAPAVOTO** sus **DOS** sellos.

**04** Una vez completado, rellena tu **TAPAVOTO** con tus datos personales (nombre y teléfono) y vota cualquiera de los locales de la Ruta, indicando N° de LOCAL (del 01 al 63) y la TAPA que prefieras, la n°1 o la n°2 de dicho local.

**05** **ENTREGA TU TAPAVOTO** en cualquiera de los locales de la Ruta, antes del 09 de noviembre de 2024 a las 23:59h, y participa en los sorteos al público.

## ALÉRGENOS

Recuerda que en cada local, tienes a tu disposición toda la información sobre alérgenos; infórmate sobre aquellos incluidos en las Tapas.

**¡CONSIGUE UN VIAJE PARA DOS PERSONAS!**



**PARTICIPA CON TU TAPAVOTO**  
(debidamente cumplimentado y depositado en  
cualquiera de los **63 locales participantes**)

**\*VIAJE PARA DOS PERSONAS**  
**AVIÓN IDA Y VUELTA + ALOJAMIENTO**  
(3 DÍAS, 2 NOCHES DE HOTEL) A

**OPORTO**

*(Según condiciones de agencia)*

¡Más premios y sorteos en nuestro perfil de Instagram!

**01**

## LA LOCA DE LAS EMPANADAS

C/ MAESTRO RIPOLLÉS, 12 604 860 830 @lalocadelasempanadas

LUNES / 19:30 - 23:00  
MARTES / 19:30 - 23:00  
MIÉRCOLES / 19:30 - 23:00  
JUEVES / 19:30 - 23:00  
VIERNES / 19:30 - 21:00  
SÁBADO / 19:30 - 21:00  
DOMINGO



TAPA 1  
DOS MUNDOS

Empanada rellena de croqueta de jamón clásica con muuucho jamón rebozada con panko. ¡No te la pierdas! Lo mejor de aquí y allá.



TAPA 2  
EMPABURGUER

Hamburguesa en empanada rellena de carne de ternera, cebolla caramelizada, panceta y un toque de queso. Terminada con cheddar, panceta y patatas paja.

CERVEZA · COPA DE VINO · AGUA

**02**

## EL BAR DEL MERCAT

PASSATGE DEL MERCAT 690 818 346 @el\_bar\_del\_mercat


LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES 12:30 - 14:00 /  
VIERNES 12:30 - 14:00 /  
SÁBADO  
DOMINGO



TAPA 1  
LA TORTILLA DE PEPE

La tortilla que hacía cuando era pequeña a base de patata, huevo y tostada de ajo aceite rojo.



TAPA 2   
EL CARAJILLO DE SILVIA

Carajillo frío gelificado con naranja, crumble de bizcocho y espuma de café con ralladura de cítricos.

COPA DE VINO · CERVEZA · BARRECHA · REFRESCO

**03****BAR  
REST. 1001**

LUNES

MARTES 13:30 - 15:30 /

MIÉRCOLES 13:30 - 15:30 /

JUEVES 13:30 - 15:30 /

VIERNES / 20:30 - 22:30

SÁBADO / 20:30 - 22:30

DOMINGO

C/ JUAN DE AUSTRIA, 46 (GRAO) 691 627 322 @bar\_restaurante\_1001



TAPA 1

**CROQUETÓN**

Croquetón de rabo de toro en su jugo con chip de queso y escamas de grana padano.



TAPA 2

**ANGUILA AL ALLIPEBRE**

La receta tradicional de "tota la vida" del 1001.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

**04****RESTAURANTE  
CASA JUANITO**

LUNES 11:30 - 13:45 / 20:00 - 22:30

MARTES 11:30 - 13:45 /

MIÉRCOLES

JUEVES 11:30 - 13:45 / 20:00 - 22:30

VIERNES 11:30 - 13:45 / 20:00 - 22:30

SÁBADO 11:30 - 13:45 / 20:00 - 22:30

DOMINGO 11:30 - 13:45 /

PASEO BUENAVISTA, 11 964 282 057 @restaurante.casa.juanito



TAPA 1

**LA FLUIDA**

Croqueta fluida de panko, rellena de gambas al ajillo con ajoaceite de su propia emulsión.



TAPA 2

**LA DONA**

Donut de sepia con mayonesa negra de cítricos.

COPA DE VINO BLANCO · CERVEZA · REFRESCO · AGUA

**05****CAFÉ CENTRO**

LUNES  
 MARTES  
 MIÉRCOLES  
 JUEVES / 19:00 - 21:30  
 VIERNES / 19:00 - 21:30  
 SÁBADO / 19:00 - 21:30  
 DOMINGO

📍 C/ VERA, 8 📞 964 226 004 📷 @cafecentrounclasico

**TAPA 1****MOCHI LA PLANA**

Mochi frito relleno de nuestro guiso de olla de la plana, jamón y edamames.

**TAPA 2****EL SILENCIO DE LOS CORDEROS**

Pan chino relleno de tombet de cordero y verduras de temporada acompañado de sus salsas.

CERVEZA · VINO · REFRESCO · AGUA

**06****EL GLOTÓN**

LUNES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00  
 MARTES  
 MIÉRCOLES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00  
 JUEVES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00  
 VIERNES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00  
 SÁBADO 11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00  
 DOMINGO 11:00 - 14:00 / 18:00 - 20:00

📍 C/ JUAN DE AUSTRIA, 13 (GRAO) 📞 624 047 011 📷 @glotongrao

**TAPA 1****CROQUE. COMBO**

Croquetones de pulpo a la gallega al queso de cabra con cebolla caramelizada.

**TAPA 2****LA MINI ESPAÑOLA**

Hamburguesa de secreto ibérico con mermelada de cebolla y huevo de codorniz.

COPA DE VINO · CAÑA · AGUA

**07****AIDAN'S  
BAR CAFETERÍA**

📍 C/ VERA, 4 📞 678 355 910

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES / 18:30 - 22:00  
VIERNES / 18:30 - 22:00  
SÁBADO / 18:30 - 22:00  
DOMINGO

**TAPA 1****TACO AIDAN'S**

Taco moruno de salchicha marroquí con cebolla, pimiento, queso, mayonesa y ketchup.

**TAPA 2****SUSIT AIDAN'S**

Pan con salchicha, guacamole, pepino, tomate, mayonesa y ketchup.

CAÑA · REFRESCO · AGUA · VINO

**08****LA PIKADA**

📍 C/ CERVANTES, 18 📞 641 854 544 📷 @la\_pikada\_cs

LUNES 12:00 - 13:30 /  
MARTES 12:00 - 13:30 /  
MIÉRCOLES 12:00 - 13:30 /  
JUEVES 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:00  
VIERNES 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:00  
SÁBADO / 19:30 - 21:00  
DOMINGO

**TAPA 1****AU CACAU**

Albóndigas mixtas con salsa de cacahuets casera, cebolla caramelizada y toque de Chile.

**TAPA 2****MELI**

Saquito de Morcilla con miel sobre lecho de escabibada.

VINO · COPA DE CAVA · CAÑA · TERCIO · VERMUT · AGUA

**09****ESTRAPERLO  
KALEA**

📍 C/ TEMPRADO, 21

☎ 684 038 319

📱 @estraperlocastellon

**TAPA 1****CALÇOT VASKO**

Puerro cocido y asado con romesco de nueces.

**TAPA 2****TIKI-TAKO**

Tako de carne de vacuno cocinada a baja temperatura con leña y carbón, con mojo y pico de gallo.

ZURITO DE CERVEZA · TXATO DE VINO · MARIANITO DE VERMUT · MOSTO · AGUA

**10****RESTAURANTE  
CASA ALJARO**

📍 C/ CERVANTES, 16

☎ 639 044 047

📱 @casa\_aljaro

**TAPA 1****PASTELITO DE CANELA Y MIEL**

Postre templado, mezcla de torrija con textura de leche frita.

**TAPA 2****CRUJIENTE DE RABO DE TORO**

Paquetito de pasta filo relleno de rabo de toro desmigado en su jugo con salsa de setas.

17 DE OCTUBRE NO HAY TAPAS

COPA DE VINO · CERVEZA · AGUA



# 11

## MARGARITA GOURMET

C/ FERNANDO EL CATÓLICO, 18 612 413 396 @rest.margaritagourmet

LUNES 11:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00  
MARTES 11:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00  
MIÉRCOLES 11:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00  
JUEVES 11:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00  
VIERNES 11:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00  
SÁBADO 11:00 - 14:30 /  
DOMINGO



TAPA 1



LA REINA DE LA CASA

Cesta de plátano macho frito con ensalada de pollo, aguacate y salsa de la casa con flor de aguacate y chip de plátano macho picante verde y pico de gallo.



TAPA 2



COCTELITO DE ROMPECOLCHÓN

Cóctel de mariscos con camarón, mejillón, calamar, pota, surimi, acompañado con chip de boniato y chip de plátano verde.

CAÑA · JUGO PASSIONFRUIT (MARACUYÁ Y FRESA) · PAPELÓN

# 12

## TA BARCA (CASTELLÓN)

C/ PINTOR SOLER BLASCO, 26 964 326 520 @ta\_barca.marisqueria

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES  
VIERNES 12:00 - 16:00 /  
SÁBADO 12:00 - 16:00 /  
DOMINGO 13:00 - 16:00 /



TAPA 1



SABOR A LONJA

Ceviche de ostra al vermut y marinado en naranja.



TAPA 2



CALAMAR DE BELLOTA

Calamar fresco de la lonja de Castellón, relleno de sobrasada ibérica en salsa de tomate, decorado en su propia tinta.

COPA DE VINO · CERVEZA · REFRESCO (CON LAS OSTRAS SOLO CAVA)

**13****NOU ESCULL**LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLESJUEVES 12:00 - 14:00 /  
VIERNES 12:00 - 14:00 /  
SÁBADO 12:00 - 14:00 /  
DOMINGO 12:00 - 14:00 /

C/ ALCALÁ GALIANO, 3 (GRAO) 964 281 619 @nouescull



TAPA 1

**DULCE Y SALADA**

Tarta salada de quesos con confitura de tomate sobre galleta cracker.



TAPA 2

**GOFRE DE MAR**

Gofre de brandada de bacalao, con huevas de yuzu, wasabi y algas, granadas y aceite de pimentón.

CAÑA · CAPA DE VINO · REFRESCO

**14****BAR RESTAURANTE ATURUXO**LUNES  
MARTESMIÉRCOLES 12:00 - 15:00 /  
JUEVES 12:00 - 15:00 / 20:30 - 22:00  
VIERNES 12:00 - 15:00 / 20:30 - 22:00  
SÁBADO 13:00 - 15:00 / 20:30 - 22:00

DOMINGO

C/ PEREZ DOLZ, 9 964 228 508 @baraturuxo



TAPA 1

**"ZUREK" DE PULPO**

Pulpo de roca escabechado servido en hogaza de pan de leña.



TAPA 2

**"GYOZAS"**

Masa fina de trigo rellena de rabo de toro con salsa hoisin.

1/3 CERVEZA · ALBARIÑO · MENCÍA TINTO · AGUA

# 15

## NAKAMA

C/ OBISPO CLIMENT, 3 627 944 481



TAPA 1

### SANDO DE STEAK TARTAR

Sándwich tradicional japonés de steak tartar, pan brioche casero marcado con una mantequilla de alga aonori.

LUNES

MARTES 13:00 - 16:00 /

MIÉRCOLES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00

JUEVES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00

VIERNES 12:00 - 13:30 / 18:00 - 20:30

SÁBADO 12:00 - 13:30 / 18:00 - 20:30

DOMINGO

@nakama.restaurante



TAPA 2

### LA PIRULETA DE JULIA

Piruleta de manita de cerdo guisada, rellena de langostinos, frita con salsa coreana y encurtidos caseros.

CAÑA · COPA DE VINO TINTO · COPA DE VINO BLANCO

# 16

## CAFÉ BARISTA

C/ MAYOR, 42 964 231 371 @barista.castellon



TAPA 1

### SUSURRO DE BERENJENA

Explosión de mar y tierra en gel de mostaza, berenjena, lomos de sardina y cebolla encurtida con ligero toque de mostaza.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES SOLO 31 OCT. / 19:00 - 23:00

VIERNES 14:00 - 15:30 / 19:00 - 23:30

SÁBADO 13:30 - 15:30 / 19:00 - 23:30

DOMINGO



TAPA 2

### SAMOSA

Samosa con toque exótico, carne de vacuno especiada envuelta en crujiente, con ligeros toques de jengibre y pimienta. Picante.

CERVEZA · VINO BLANCO · VINO TINTO · 1/5 O'0 Y SIN GLUTEN

# 17

## LA LLANDA VERMUT BAR

C/ CISCAR, 16 605 669 169 @lallandavermutbar

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES / 19:30 - 22:00  
VIERNES / 19:30 - 22:00  
SÁBADO 12:00 - 14:00 / 19:30 - 22:00  
DOMINGO 12:00 - 14:00 /



TAPA 1

LA ALCACHOFA

Alcachofa confitada, huevo frito, crujiente de jamón serrano ahumado y salsa de espárragos blancos.



TAPA 2

EL CANELÓN

Canelón de gamba frita y foie con salsa de marisco.

APEROL SPRIT CON VERMUT · VERMUT · CAÑA · REFRESCO

# 18

## SOLÉ CITY

C/ CARLOS ANDRÉS FABRA, 4 685 372 210 @solecitycastellon

LUNES  
MARTES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00  
MIÉRCOLES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00  
JUEVES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00  
VIERNES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00  
SÁBADO 12:00 - 16:00 / 20:00 - 00:00  
DOMINGO 12:00 - 16:00 /



TAPA 1

FILIPPO

Tartar de vaca rubia gallega con burrata y yema frita.



TAPA 2

CARPACCIO SOLÉ

Carpaccio de pulpo con cremoso de patata morada, ajo negro y crujiente de pistacho.

COPA DE VINO · CAÑA · VERMUT

# 19

## SABER CUIDARSE

C/ CABALLEROS, 26 ☎ 665 688 260

LUNES / 17:00 - 20:00  
MARTES / 17:00 - 20:00  
MIÉRCOLES 09:00 - 15:00 / 17:00 - 20:00  
JUEVES 09:00 - 15:00 / 17:00 - 20:00  
VIERNES 09:00 - 15:00 / 17:00 - 20:00  
SÁBADO 10:00 - 13:00 /  
DOMINGO @saber\_cuidarse



TAPA 1



**BRASEADO DE TOFU**

Tofu marinado con diferentes especias sobre carbón de yuca, salsa chili dulce y caviar de AOVE y guindilla.



TAPA 2



**NARANJA/MANDARINA BRÛLÉE**

Naranja o mandarina (según temporada) con relleno de crema cítrica con canela.

KÉFIR DE AGUA CON SABOR LIMÓN Y JENGIBRE · VINO TINTO ECOLÓGICO

# 20

## LA MARIMORENA

C/ GUITARRISTA TÁRREGA, 1 ☎ 964 065 725 @la\_marimorena\_restaurante

LUNES 12:30 - 13:30 / 18:00 - 21:00  
MARTES  
MIÉRCOLES 12:30 - 13:30 / 18:00 - 21:00  
JUEVES 12:30 - 13:30 / 18:00 - 21:00  
VIERNES 12:30 - 13:30 /  
SÁBADO 12:30 - 13:30 /  
DOMINGO 12:30 - 13:30 / 18:00 - 21:00



TAPA 1



**NUESTRO RAMEN**

Caldo casero de pollo y cordero con setas shiitake, jengibre, cebollín y fideo ramen.



TAPA 2



**FIGATELLS DE CASTELLÓ**

Pelotas de cerdo en su salsa al vino tinto con patatas de la casa.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO · AGUA

# 21

## LA CAMBRA DELS VINS

C/ CABALLEROS, 24 669 423 339 @lacambradelsvins\_1996

LUNES / 19:00 - 21:00  
MARTES / 19:00 - 21:00  
MIÉRCOLES / 19:00 - 21:00  
JUEVES / 19:00 - 21:00  
VIERNES / 19:00 - 21:00  
SÁBADO 12:00 - 14:00 /  
DOMINGO



TAPA 1

### LA PERLA NEGRA

Bacalao ahumado sobre fondo de pan negro, con algas wakame y huevas negras con gotas de aceite de trufa blanca.



TAPA 2

### CHERRYS & FORMAGGIO

Crema de tres quesos sobre tosta de granos de sésamo, con cherrys elaborados, perlas de aceite y tuits de pisto con balsámico.

CAÑA · VINO BLANCO · VINO TINTO · PETIT VERMUT

# 22

## LO DE PEPE

C/ ESCULTOR VICIANO, 13 964 723 787 @lodepepe\_castellon

LUNES / 20:00 - 22:00  
MARTES / 20:00 - 22:00  
MIÉRCOLES / 20:00 - 22:00  
JUEVES / 20:00 - 22:00  
VIERNES / 20:00 - 22:00  
SÁBADO / 20:00 - 21:00  
DOMINGO



TAPA 1

### FLOR MARINERA

Flor de alcachofa confitada con chipirones, mejillón y alioli de "suquet".



TAPA 2

### CLÁSICA

Pan brioche relleno de carrillada de ternera y salsa Pedro Ximénez y mayonesa cítrica con almendra laminada.

COPA DE VINO · CAÑA · 1/5 CERVEZA · AGUA

# 23

## MADHUR GASTROBAR

C/ CABALLEROS, 20 722 604 423

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES 12:30 - 13:30 /  
VIERNES 12:30 - 13:30 / 20:00 - 21:00  
SÁBADO 12:30 - 13:30 /  
DOMINGO  
@madhur\_gastrobar



TAPA 1  
GOFRAETA

Fusión de la torraeta de anchoas y de sobrasada con queso. Gofre de sobrasada y aceite de ajo con falso helado de queso coronado con anchoa.



TAPA 2  
COCHI-CITRIC

Base de torrezno crujiente con mayonesa casera de cítricos de nuestra huerta y perlas de wasabi y yuzu.

AGUA · CAÑA

# 24

## LA MORERÍA GOURMET

C/ MORERÍA, SN 636 205 778 @lamoreriagourmet

LUNES  
MARTES / 19:30 - 21:00  
MIÉRCOLES / 19:30 - 21:00  
JUEVES / 19:30 - 21:00  
VIERNES / 19:00 - 20:00  
SÁBADO / 19:00 - 20:00  
DOMINGO



TAPA 1  
SALPICÓN ESTILO MORERÍA

Pulpo, langostino cocido y verduras (pimiento, tomate, apio y cilantro), zumo de naranja, limón y sal negra.



TAPA 2  
UN PICANTE MUY DULCE

Sobrasada de guanchale picante, queso italiano, membrillo, mermelada de granada y chocolate de algarroba y manzana. Opcional sin gluten.

VINO · CERVEZA · AGUA · REFRESCO

# 25

## HOLA MANOLA!

LUNES / 14:00 - 20:30  
 MARTES / 14:00 - 20:30  
 MIÉRCOLES / 14:00 - 20:30  
 JUEVES / 14:00 - 20:30  
 VIERNES / 14:00 - 20:30  
 SÁBADO / 14:00 - 20:30  
 DOMINGO 12:00 - 13:30 /

📍 AV/ VIRGEN DEL LIDÓN, 18 📞 692 602 561 📱 @holamanolacafe



TAPA 1

### LA CAPONATA

Preparación siciliana a base de berenjena, apio, pimientos, alcaparra, tomate y aceitunas, sobre un pan de algarroba con burrata con brotes de rabanito.



TAPA 2

### EMPANADA CRIOLLA

Tapa típica de Argentina rellena de carne de ternera cortada a cuchillo, cebolla y pimienta. 100% artesanal acompañada con salsa picante tucumana.

CAÑA · VINO · REFRESCO · AGUA

# 26

## ESTRAPERLO

LUNES  
 MARTES / 19:00 - 23:00  
 MIÉRCOLES / 19:00 - 23:00  
 JUEVES / 19:00 - 23:00  
 VIERNES 13:00 - 16:00 / 19:00 - 20:30  
 SÁBADO 12:00 - 14:00 / 19:00 - 20:30  
 DOMINGO 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00

📍 C/ TEMPRADO, 6 📞 648 038 319 📱 @estraperlocastellon



TAPA 1

### FLOR DE ALCACHOFA

Alcachofa confitada con cremoso de torta del Casar y sal de jamón ibérico.



TAPA 2

### GUISITO DE BOU

Caldereta de toro de lidia tradicional cocinado 18 horas a fuego lento al carbón con parmentier.

ZURITO DE CERVEZA · TXATO DE VINO · MARIANITO DE VERMUT · MOSTO · AGUA



# 27

## LA BANCADA

LUNES  
 MARTES  
 MIÉRCOLES  
 JUEVES / 20:00 - 22:00  
 VIERNES / 19:00 - 21:00  
 SÁBADO / 19:00 - 21:00  
 DOMINGO

C/ GASSET, 3 964 035 619 @labancada



TAPA 1



CANELONI LA BANCADA



TAPA 2

TURRÓN DURO Y MAZAPÁN

Canelón de remolacha relleno de ternera y cecina con queso azul asturiano, burrata, crema de pistacho y yema de huevo curada.

Almendra, ajo, pan, hígado de bacalao, harina de almendra, huevo, panceta ibérica y queso de cabra.

COPA DE VINO · CAÑA · 1/5 CERVEZA · VERMUT · REFRESCO · AGUA

# 28

## RESTAURANTE NORTEÑO

LUNES  
 MARTES  
 MIÉRCOLES  
 JUEVES  
 VIERNES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 SÁBADO 13:00 - 17:00 / 20:00 - 23:00  
 DOMINGO 13:00 - 17:00 / 20:00 - 22:00

C/ JOSÉ MARÍA MULET ORTIZ, 26 604 803 306 @restaurantenortenchicken



TAPA 1



CAUSA NEGRA



TAPA 2

QUÉ TOSTÓN

Causa limeña con salmón ahumado y salsa acevichada.

Tostón de atún con piña y reducción de vinagre balsámico.

CAÑA · COPA DE VINO

# 29

## LA PARAETA

📍 PZA CLAVÉ, 31    📞 614 327 193    📷 @laparaeta.tasca

LUNES	
MARTES	/ 19:30 - 23:00
MIÉRCOLES	/ 19:30 - 23:00
JUEVES	/ 19:30 - 23:00
VIERNES	/ 19:00 - 21:00
SÁBADO	/ 19:00 - 21:00
DOMINGO	



TAPA 1



**NUADETA DE POLP**



TAPA 2

**COCA DE MALLORQUINA**

Guiso de pulpo de roca del Grao con emulsión de sus propios jugos y patatas.

Coca de elaboración propia con sobrasada y queso de Catí.

CERVEZA · VINO · REFRESCO

# 30

## QUIOSCO DEL LAGO

📍 PARQUE GEÓLOGO JOSÉ ROYO    📞 646 889 090    📷 @quioscodellago

LUNES	
MARTES	
MIÉRCOLES	
JUEVES	/ 19:00 - 20:30
VIERNES	/ 19:00 - 22:30
SÁBADO	12:30 - 14:30 / 19:00 - 22:30
DOMINGO	12:30 - 14:30 / 19:00 - 20:30



TAPA 1

**MALLORQUÍN**



TAPA 2

**LLAURADOR**

Bocadillo de pan rústico con sobrasada y secreto ibérico acompañado de piparra.

Bocadillo de cabeza de lomo al horno con pimienta y alioli.

VINO · CERVEZA · REFRESCO · AGUA

**31**

## TABERNA KARAGOLS

📍 C/ CREVILLENTE, 9 📞 649 561 333

LUNES / 19:00 - 23:00  
 MARTES / 19:00 - 23:00  
 MIÉRCOLES / 19:00 - 23:00  
 JUEVES 12:00 - 15:00 / 19:00 - 21:30  
 VIERNES 12:00 - 15:00 / 19:00 - 21:30  
 SÁBADO 12:00 - 15:00 / 19:00 - 21:30  
 DOMINGO

📱 @tabernakaragols



TAPA 1

EMPANA\_D@S

Empanadas de ciervo y jabalí confitadas con boletus y queso viejo.



TAPA 2

LA CLÁSICA

Burguer de buey con bacon y queso gouda.

COPA VINO · CAÑA · AGUA

**32**

## LA MURALLA

📍 C/ RAFALAFENA, 7 📞 614 163 482

LUNES  
 MARTES / 20:00 - 22:00  
 MIÉRCOLES / 20:00 - 22:00  
 JUEVES  
 VIERNES  
 SÁBADO  
 DOMINGO / 20:00 - 22:00

📱 la\_muralla\_bar\_bocateria



TAPA 1

POSEIDÓN

Ensaladilla de aguacate con frutos de mar en nido de patatas, bañada en salsa de ajo y perejil.



TAPA 2

RELLENO DE EXTREMADURA

Patatas cocidas con cebollín, ajo y queso de vaca casero de Rumanía, con salsa de yogurt griego.

VINO · 1/5 CERVEZA · AGUA

**33****BAR TORTILLA**

LUNES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 MARTES / 20:00 - 23:00  
 MIÉRCOLES / 20:00 - 23:00  
 JUEVES / 20:00 - 23:00  
 VIERNES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 SÁBADO 12:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 DOMINGO 12:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00

C/ MOYANO, 4 677 737 463 @elbartortilla



TAPA 1

**TORTILLA ÚRSULA**

Tortilla de patata con cebolla, alioli gratinado con pulpo y pimentón.



TAPA 2

**LA LLORONA**

Croqueta de cebolla con queso comté.

CERVEZA · VINO · REFRESCO · AGUA

**34****BLACK AND WHITE**

LUNES  
 MARTES  
 MIÉRCOLES  
 JUEVES / 19:30 - 21:30  
 VIERNES / 19:30 - 21:30  
 SÁBADO 12:00 - 16:00 / 19:30 - 21:30  
 DOMINGO

C/ TORREBLANCA, 1 672 056 812 @blackandwhitecastellon



TAPA 1

**LA FRESCA**

Ensaladilla de gamba roja con mayonesa trufada y huevas de salmón. Opcional sin gluten.



TAPA 2

**TARTAR IBÉRICO**

Tartar de jamón ibérico con crujiente de jamón, cherrys asados y perlas de tomate. Opcional sin gluten.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO · AGUA

# 35

## PIZZERÍA DANUBIO

C/ TEMPRADO, 7

964 220 617

@pizzeriadanubio



TAPA 1

### HAMBURGUESA MARINERA

Hamburguesa de pan negro, calamares y mayonesa cítrica, con patatas paja y salsa kimchi.



TAPA 2



### NUESTRA ENSALADA CAPRESSE

Mozzarella fresca rellena con tomate en tres texturas, anchoas, pesto de pistacho y parmesano.

COPA DE VINO · 1/5 CERVEZA · AGUA

# 36

## RESTAURANTE CASA PEÑA

PZA DEL RÍO ALBENTOSA, 1

641 255 731



TAPA 1

### PAÑUELITO

Crujiente de langostinos con salsa kimchi, queso de cabra y jamón serrano.



TAPA 2

### LA VENEZOLANA

Tacos de carne de ternera y guacamole en fajita de harina y glaseado de naranja, pimienta y miel.

COPA DE VINO

# 37

## LA BODEGA

C/ MAYOR, 36    964 327 730    @labodega\_castellon



TAPA 1  
CASPER



TAPA 2  
MARCHART

Barquillo de jamón ibérico de origen Tendilla, mayonesa y pimiento de piquillo con anchoas de La Bodega.

Tartar de pimiento de piquillo con mango y salsa exóticas sobre pan de Culla (Panadería Estellés).

CAÑA · COPA DE VINO · VERMUT · REFRESCO

# 38

## ARRE

C/ ANTONIO MAURA, 31    964 183 691    @arre.restaurant



TAPA 1  
BURRIANA, PARÍS Y LONDRES



LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES / 20:00 - 22:45  
VIERNES / 20:00 - 22:45  
SÁBADO 13:00 - 14:30 / 20:00 - 22:45  
DOMINGO 13:00 - 14:30 /



TAPA 2  
SOTOBOSQUE

Macarons de grosella y rosas, cremoso de coent de Burriana y gel de Té Smoky Earl Grey.

Carpaccio y cremoso de champiñones crudos con su propio jugo y esferas crujientes de trigo.

VINO · AGUA

# 39

## MISS SUSHI

LUNES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 MARTES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 MIÉRCOLES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 JUEVES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 VIERNES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 SÁBADO 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00  
 DOMINGO 13:00 - 16:00 / 20:00 - 23:00

 C/ MAYOR, 83

 964 917 106

 missushicastellon



TAPA 1

**BLACK AND WHITE BUN**

Pan bao frito con tomate, picadillo de morcilla acompañado de mayonesa tonkatsu, siracha y finas hierbas.



TAPA 2



**CRISPY CHIC**

California roll de salmón, aguacate y pepino, con alioli de wasabi gratinado, maíz tostado y raíz de flor de lotus.

CAÑA · VINO · REFRESCO · AGUA

# 40

## GIN & VIN

LUNES  
 MARTES  
 MIÉRCOLES / 17:00 - 22:00  
 JUEVES / 17:00 - 22:00  
 VIERNES 12:00 - 15:00 / 18:00 - 22:00  
 SÁBADO / 17:00 - 20:00  
 DOMINGO

 C/ GOBERNADOR, 53

 964 142 497

 @ginvincastellon



TAPA 1

**CARNÍVORA**

Carrillera de cerdo al vino tinto en molde de pan brioche.



TAPA 2

**DULCE SABOR A MAR**

Mini delicatessen de sepia.

CAÑA · VINO · REFRESCO · AGUA

# 41

## TABERNA KARAGOLS 2.0

📍 PZA ESCUELAS PÍAS, 12 📞 686 879 562

📱 @karagolsbar2.0



TAPA 1  
KARAGOLS



Caracoles con un toque picante con la salsa secreta del chef.



TAPA 2  
MORRO



Crujiente por fuera y tierno por dentro.

CERVEZA · VINO · REFRESCO

# 42

## RESTAURANTE LA SACRISTÍA

📍 C/ PELAYO DEL CASTILLO, 4 📞 964 831 053 📱 @restaurantelasacristia



TAPA 1  
XIMO TEX-MEX

Ximo de pulled pork a la barbacoa con salsa de queso.



TAPA 2  
CREMOSAS



Croquetas cremosas de bacalao.

CERVEZA · VINO · AGUA



# 43

## CÚPULA

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES / 19:30 - 22:30  
JUEVES / 19:30 - 22:30  
VIERNES 11:00 - 13:00 / 19:30 - 21:00  
SÁBADO 11:00 - 13:00 /  
DOMINGO 11:00 - 13:00 / 19:30 - 22:30

📍 PZA VILANOVA D'ALCOLEA, 4 📞 698 447 307 📍 cupula.castellon



TAPA 1  
EL BESO VEGANO

Nabo infusionado con frutos rojos, quinoa, mayonesa de soja de lima y picante con jengibre, rellenos de seitan.



TAPA 2  
THE SECRET FUSION

Secreto de cerdo con salsa de queso azul y toque de nata, pera al vino blanco y crema de pera caramelizada.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

# 44

## URBAN BISTROT

LUNES 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30  
MARTES 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30  
MIÉRCOLES 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30  
JUEVES 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30  
VIERNES 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30  
SÁBADO 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30  
DOMINGO 12:00 - 13:30 / 19:00 - 20:30

📍 AV/ HERMANOS BOU, 5 📞 624 249 214 📍 @urbanbistrotcs



TAPA 1  
MOLLETE TOMBET

Pan mollete con cordero guisado al estilo de Castellón, mayonesa de su jugo y cebolleta encurtida. Opcional sin gluten.



TAPA 2  
MOLLETE DE TERNERA

Pincho de ternera con queso provolone gratinado, mayonesa de apio, salsa chimichurri y patatas paja. Opcional sin gluten.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO

# 45

## NELO'S RESTAURANTE

C/ CAMPOAMOR, 34 964 723 677

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES 12:00 - 13:30 /  
VIERNES 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:30  
SÁBADO 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:30  
DOMINGO 12:00 - 13:30 /

@nelosrestaurante



TAPA 1



ALLIPEBRE DE PULPO

Pulpo de roca con salsa allipebre.



TAPA 2



CALLOS DE LA ABUELA

Callos de ternera con salsa Nelo's.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

# 46

## TÁCHIRA

DESIERTO DE LAS PALMAS, 3 642 059 578 @tachirafusionfood

LUNES / 19:00 - 20:30  
MARTES / 19:00 - 20:30  
MIÉRCOLES / 19:00 - 20:30  
JUEVES / 19:00 - 20:30  
VIERNES / 19:00 - 20:00  
SÁBADO / 19:00 - 20:00  
DOMINGO



TAPA 1



ARROZ DEL MAR

Arroz negro con sepia, calamares, gambones y pulpo, alioli de ajo negro, esferas de bogabante y mayonesa trufada con perlas de ajos negros.



TAPA 2



PERAS SORPRESA

Falsas peras de empanada venezolana rellenas de queso, ternera guisada y guiso de sepia acompañadas de tres salsas.

COPA DE VINO · CAÑA · CAVA · MARGARITA DE FRUTA DE LA PASIÓN

# 47

## RESTAURANTE CORPORE SANO

C/ ONDA, 36

651 405 059

@restcorporesano

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES

JUEVES 10:00 - 13:00 /  
VIERNES 10:00 - 13:00 / 19:00 - 20:30  
SÁBADO 11:00 - 13:00 / 19:00 - 20:30  
DOMINGO 11:00 - 12:00 /



TAPA 1



**CORAZÓN ESPINADO**

Crujiente de pescado con caballa marinada a los cítricos sobre cremoso de hinojo.



TAPA 2



**TORO POR UN TUBO**

Terrina de rabo de toro al vermut de Alcora con barquillo salado de romero y verduritas escabechadas.

CAÑA · VINO · AGUA

# 48

## MM RÚSTICO

AV/ CASALDUCH, 28

964 269 603

@rustico.mmgrupo

LUNES  
MARTES  
MIÉRCOLES  
JUEVES

VIERNES / 19:00 - 21:00  
SÁBADO 12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:00  
DOMINGO 12:00 - 14:00 /



TAPA 1



**LOMO DE LUBINA**

Lomo de lubina al horno con alcachofa confitada y braseada con romescu.



TAPA 2



**CARRILLERA**

Carrillera de cerdo a baja temperatura al vino tinto, sobre timbal de hongos y acelgas y mayonesa de trufa.

COPA DE VINO

# 49

## GAMBRINUS BORRULL

📍 PZA JUEZ BORULL, 15    📞 964 229 900

📱 @grupogambrinuscastellon

LUNES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00  
 MARTES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00  
 MIÉRCOLES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00  
 JUEVES 12:00 - 16:00 / 20:00 - 22:00  
 VIERNES 12:00 - 16:00 /  
 SÁBADO 12:00 - 16:00 /  
 DOMINGO 12:00 - 14:00 / 20:00 - 22:00



TAPA 1  
FLAUTA



TAPA 2  
NUESTRO TATAKI

Brocheta con butifarra, setas, cebolla caramelizada, trufa y teja de parmesano.

Taquitos de atún marinados con alga wakame y salsa teriyaki.

CERVEZA · VINO · REFRESCO · AGUA

# 50

## MISS DAISY

📍 AV/ CAPUCHINOS, 27    📞 642 769 745

📱 @taperiabocateriamissdaisy

LUNES / 18:00 - 21:00  
 MARTES / 18:00 - 21:00  
 MIÉRCOLES / 18:00 - 21:00  
 JUEVES / 18:00 - 21:00  
 VIERNES 12:00 - 16:00 / 18:00 - 21:00  
 SÁBADO 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00  
 DOMINGO 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00



TAPA 1

CARRILLADA BORRACHA



TAPA 2

SALMÓN A LA NARANJA

Carrillada de cerdo al vino tinto y reducción de Pedro Ximénez.

Salmón con naranja confitada con queso a las finas hierbas.

VERMUT CASERO · CAÑA · COPA VINO · AGUA

# 51

## GAMBRINUS BOCADI

📍 PZA ESCULTOR ADSUARA

☎ 964 233 356

📷 @grupogambrinuscastellon



TAPA 1

PAN BAO

Pan bao relleno de pulled pork, mayonesa de wasabi y cebolla encurtida.



TAPA 2

ZAMBURIÑA

Zamburiñas con mayonesa de algas y salsa thai.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

# 52

## TABERNA MARINERA

📍 C/ DOCTOR FLEMING, 24

☎ 964 035 831

📷 @taberna\_marinera



TAPA 1

MONTADITO DE QUESO Y ANCHOAS

Montadito de queso fresco de cabra, mermelada de tomate y anchoa.



TAPA 2

MONTADITO DE SALMÓN AHUMADO

Montadito de salmón ahumado con aguacate y huevo.

CERVEZA · VINO · REFRESCO · AGUA

**53****ALESSANDRO MAINO  
RESTAURANTE**

📍 AV/ DEL REY, 5 📞 695 046 814 📷 @alessandromaino\_restaurant

LUNES

MARTES 11:00 - 13:00 /

MIÉRCOLES 11:00 - 13:00 /

JUEVES 11:00 - 13:00 / 19:30 - 22:00

VIERNES 11:00 - 13:00 / 19:30 - 22:00

SÁBADO 12:00 - 16:00 / 19:30 - 22:00

DOMINGO 11:00 - 16:00 /



TAPA 1

CROQUETA A.M.

Croqueta de carbonara con guanciale de cerdo de Castellón.



TAPA 2

PIZZA A.M.

Pizza barbacoa con ragut de vaca de l'Alt Maestrat.

CAÑA · COPA DE VINO

**54****CAFETERÍA  
LIMONADA**

📍 RONDA MIJARES, 105 📞 654 599 128 📷 @limonada.uno

LUNES 12:00 - 19:00 /

MARTES 12:00 - 21:00 /

MIÉRCOLES 12:00 - 21:00 /

JUEVES 12:00 - 21:00 /

VIERNES 12:00 - 21:00 /

SÁBADO 12:00 - 21:00 /

DOMINGO 12:00 - 19:00 /



TAPA 1

CERDO AL HORNO

Receta típica ucraniana de carne al horno preparada con especias y servida con salsa picante acompañada de pan de centeno.



TAPA 2

CREP UCRANIANA

Crep rellena de pollo horneado, setas y queso.

CERVEZA · COPA DE VINO · REFRESCO · AGUA

**55****PIZZERIA TAK**

📍 C/ GUMBAU, 12    📞 699 231 051    📷 @pizzeriatak

**TAPA 1****BURGER TAK**

Mezcla de carne de ternera y cordero, cebolla caramelizada, bacon crujiente, queso fundido, con patatas fritas y un toque único de salsa Tak.

**TAPA 2****REVUELTO BOSQUE Y MAR**

Sabores silvestres de setas, espárragos y ajos tiernos, combinados con gambas, huevo y nata en un revuelto suave y delicioso.

COPA DE VINO · CERVEZA · REFRESCO · AGUA

**56****ASOKO**

📍 C/ ESCULTOR VICIANO, 3    📞 964 957 755    📷 @asoko\_restaurantejapones

**TAPA 1****NIGIRI DE ATÚN CON NARANJA**

Dos nigiris de atún con salsa miso y topping de naranja.

**TAPA 2****SAKE ROLL**

Dos unidades de arroz envueltas en salmón ahumado con topping de salsa de anguila y nueces, acompañadas de salsa tártara. Opcional sin gluten.

CERVEZA JAPONESA ASAHI

# 57

## EL SARAÑO

LUNES 13:00 - 16:30 / 20:00 - 23:30

MARTES

MIÉRCOLES 13:00 - 16:30 / 20:00 - 23:30

JUEVES 13:00 - 16:30 / 20:00 - 23:30

VIERNES 13:00 - 16:30 / 20:00 - 23:30

SÁBADO 13:00 - 16:30 / 20:00 - 23:30

DOMINGO 13:00 - 16:30 /

C/ ESCULTOR VICIANO, 5

611 398 080

@elsaraorestante



TAPA 1



BONITO CAPRESE



TAPA 2



MAR Y MONTAÑA

Bonito confitado con hierbas, puré de aceitunas negras, mermelada de tomate de penjar y queso de la torre de Embesora.

Guiso de manitas con carrillera y gambas.

CERVEZA · COPA DE VINO · REFRESCO

# 58

## EL DESPATARRAO

LUNES 11:00 - 13:30 / 18:00 - 21:00

MARTES 11:00 - 13:30 / 18:00 - 21:00

MIÉRCOLES 11:00 - 13:30 / 18:00 - 21:00

JUEVES 11:00 - 13:30 / 18:00 - 21:00

VIERNES 11:00 - 13:30 / 18:00 - 21:00

SÁBADO 11:00 - 13:30 / 18:00 - 21:00

DOMINGO 10:00 - 15:00 /

AV/ LIDÓN, 14

614 113 513

@eldespatarrao



TAPA 1

PATATAS CRIOLLAS



TAPA 2

CHORIPÁN

Patata natural con cáscara, queso provolone, chorizo criollo y una explosión de chimichurri argentino.

Mayonesa secreta "despatarrao", lechuga y verdadero chorizo criollo entre dos pares de focaccia.

CAÑA · AGUA



**59****SUGLAGU**

LUNES  
 MARTES  
 MIÉRCOLES  
 JUEVES / 19:30 - 21:30  
 VIERNES 11:30 - 16:30 / 19:30 - 21:30  
 SÁBADO 11:30 - 16:30 / 19:30 - 21:30  
 DOMINGO 11:30 - 16:30 /

📍 PZA VILANOVA DE ALCOLEA, 4 📞 634 496 900 📱 @suglagu

**TAPA 1****BRAVAS HOJALDRADAS**

Patatas bravas tradicionales en formato de hojaldre acompañadas de salsa ajo aceite tradicional y salsa brava al estilo coreano.

**TAPA 2****CONEJILLO AL AJILLO CON PIMIENTOS**

Pan bao relleno de conejo al ajillo tradicional con pimientos fritos y su jugo.

**CAÑA****60****RESTAURANTE GRAN CASINO GRAO**

LUNES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00  
 MARTES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00  
 MIÉRCOLES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00  
 JUEVES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 23:00  
 VIERNES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 21:00  
 SÁBADO 13:00 - 15:00 / 19:00 - 21:00  
 DOMINGO 13:00 - 15:00 / 19:00 - 21:00

📍 MUELLE SERRANO LLOBERES, SN 📞 964 286 555 📱 @grancasinorenescastellon

**TAPA 1****BIKINI DE ESGARRAET Y SARDINA**

Panna cotta de parmesano con gelée de esgarraet y sardina ahumada.

**TAPA 2****SAAM DE CLOCHINA DE CASTELLÓN**

Ensaladilla de clochina escabechada y caramelizada.

**CERVEZA · VINO · VERMUT · REFRESCO · AGUA**

# 61

## IMPALA CAFÉ

LUNES / 20:00 - 21:00  
 MARTES / 20:00 - 21:00  
 MIÉRCOLES / 20:00 - 21:00  
 JUEVES / 20:00 - 21:00  
 VIERNES / 20:00 - 21:00  
 SÁBADO / 20:00 - 21:00  
 DOMINGO

📍 CENTRO DEPORTIVO IMPALA (GRAO) ☎️ 635 780 608 📱 @impala\_beach\_club



TAPA 1

### EL PRINGAITO

Mollete relleno de carne de cocido y manteca colorá.



TAPA 2

### SETAS VOLADORAS

Paté de perdiz con base de mermelada de setas.

CAÑA · COPA DE VINO

# 62

## BLANCO ROTO RESTAURANTE

LUNES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
 MARTES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
 MIÉRCOLES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
 JUEVES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
 VIERNES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
 SÁBADO 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00  
 DOMINGO 12:00 - 16:00 / 19:00 - 23:00

📍 PZA MAR MEDITERRÁNEO, 1 ☎️ 964 292 471 📱 @blancoroto\_restaurante



TAPA 1

### BRAVAS EN DECONSTRUCCIÓN

Milhojas de patata sobre alioli de kimchi y tierra de kikos.



TAPA 2

### BAO

Carrilleras al vermut, mix de hojas, fermentado de kimchi y mayonesa de higos.

CERVEZA · COPA DE VINO

63

## LINO TERRACE

LUNES 12:00 - 14:00 / 20:30 - 22:30  
MARTES 12:00 - 14:00 / 20:30 - 22:30  
MIÉRCOLES 12:00 - 14:00 / 20:30 - 22:30  
JUEVES 12:00 - 14:00 / 20:30 - 22:30  
VIERNES 12:00 - 14:00 / 20:30 - 22:30  
SÁBADO 12:00 - 14:00 / 20:30 - 22:30  
DOMINGO 12:00 - 14:00 /

📍 PUERTA DEL SOL, 1 📞 964 225 800

📱 @linogastronomic



TAPA 1

CREPPE DE SEPIA



TAPA 2

PASTRANI

Creppe de tinta de sepia con alioli de queso y sepia del grao de Castellón.

Pastrani de carrillera ibérica y trufa de Els Ports.

CAÑA · COPA DE VINO



descubre  
**QUIÉN ES QUIÉN**  
en la Edición Otoño 2024

📱 sabores\_castellon



**VEHÍCULO OFICIAL  
EDICIÓN OTOÑO 2024**



**Ford Vedat Mediterraneo - Castellón**  
Ctra. de la Vall de Uxó, 19 / 964215511

**COMPROMETIDOS CON NUESTRA GASTRONOMÍA**

sabores<sup>®</sup>  
CASTELLÓN

# MASTER

2024

**MARTES 26 DE NOVIEMBRE**



**EL GRAU**  
EVENTOS & CONVENCIONES



**PROVEEDOR OFICIAL,  
RUTA DE TAPAS DE CASTELLÓN 2024**



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

CAMPAÑA SUBVENCIONADA POR  
LA GENERALITAT VALENCIANA

## PATROCINADORES OFICIALES



## SOCIOS PATROCINADORES



## COLABORADORES



## EMISORA OFICIAL



## COCHE OFICIAL





ACTITUD  
MEDITERRÀNIA

Ací  
*Mediterrani*  
significa:

***Alimentar***  
***l'ànima***



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

Descobrix el sentit més genuí  
del Mediterrani



[turismodecastellon.com](http://turismodecastellon.com)



Diputació  
de Castelló