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 / *Muncipios participantes:*

Benassal, Catí, Culla, La Sarratella

Una ruta de sabor pel Maestrat

CASTELLÓ RUTA DE SABOR | Castellón MEDITERRÁNEO Disfruta Costa Azahar! | DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

Catí

CASA CARBO

C/ Larga * 12513 Catí
Tel. 964 409 911

MENÚ

- Embutidos y quesos de Catí trufados.
- Mini caneelón 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 DE 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.

35 €uros

Preu (IVA inclòs)
Precio (IVA incluido)

Establecimiento asociado

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Castellón MEDITERRÁNEO *Disfruta Costa Azahar!*

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

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

• Tatín 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 DE CASTELLÓ