

Los
mejores
154
restaurantes

Guía
Gastronómica
de
Castellón

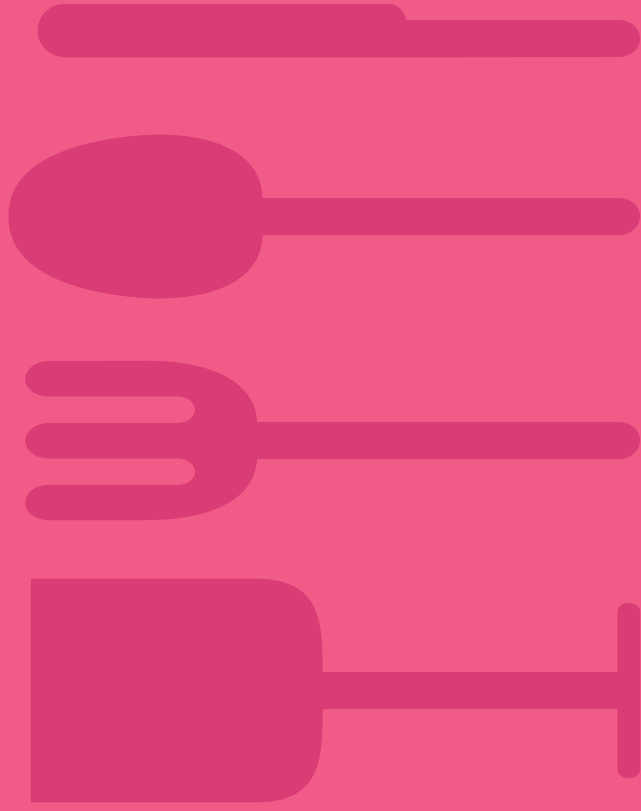
Los
mejores
154
restaurantes



Guía
Gastronómica
de
Castellón
por
zonas

Índice

zona Centro	5
zona Sur	43
zona Norte	49
zona Este	61
zona Oeste	81
zona Grao	89
Recetario	105





A

B

1

2

3

Taninos Gastrobar
p.40

Los Maños II
p.12

Ronda 22
p.13

Sísif p.39

Da Giacomo
p.34

Selma
p.37

PARQUE DE RIBALTA

Plaza Independencia

Plaza Pintor Sorolla

Plaza de España

Los Maños II
p.12

Plaza Padre Jofre

Plaza Juan Bta. Porcar

Parque del Oeste de las Comunicaciones



Chiva Gallén
p.11

Candela
p.29

La Sidrería de...
p.23

El Asador de Ángel
p.17

Arajovic
p.10

La Ferrada
p.28

Caballer dels vins
p.13

Vieja Roma
p.27

El Fragolino Due
p.18

Sushi Lovers
p.40

La Casita de Gredos
p.21

Blasón
p.14

Casa Luisa
p.30

Navarra 107
p.24

Casino Antiguo
p.31

Anem Anem
p.10

l'Arrosería de Nelo
p.19

China I
p.15

Pizzería El Danubio I
p.36

El Rincón de Moguer
p.18

Divina Comedia
p.16

Lo De Pepe
p.12

Patanegra
p.26

La Sacristía
p.22

l'Amanida
p.19

La Marimorena
p.21

Fushion
p.33

El Fadri
p.31

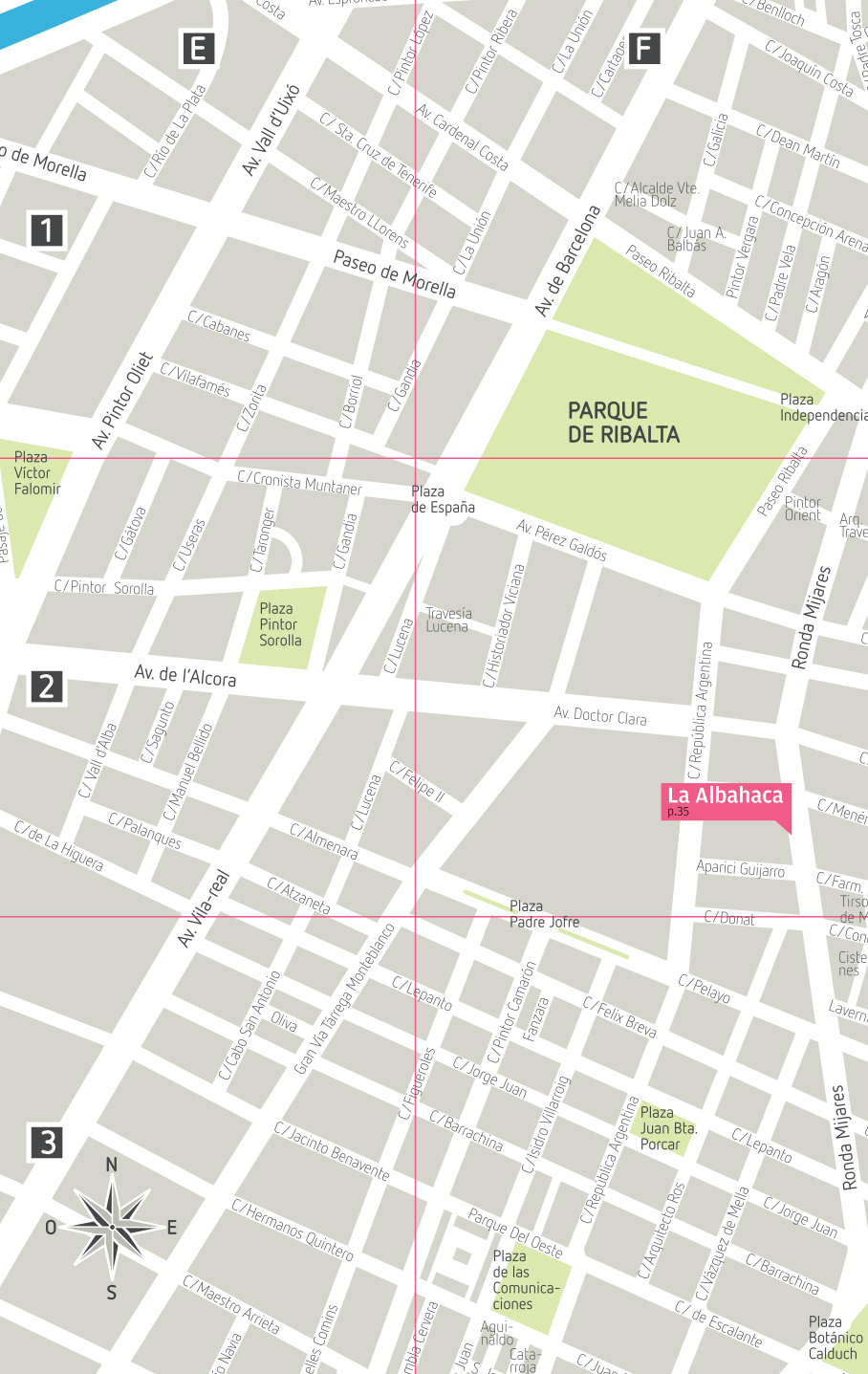
El Lipizano
p.17

Azores
p.11

Arbequina
p.29

Rústico
p.39

zonaCentro



E

F

1

2

3

Plaza Victor Falomir

Plaza Pintor Sorolla

Plaza de España

Plaza Padre Jofre

Plaza Juan Bta. Porcar

Parque de las Comunicaciones

PARQUE DE RIBALTA

Plaza Independencia

La Albahaca
p.35



o de Morella

C/Rio de La Plata

Av. Vall d'Uixó

C/Sta. Cruz de Tenerife

C/Maestro Llorens

Paseo de Morella

Av. Pintor Lopez

C/Pintor Ribera

C/La Unión

C/Castano

C/Benlloch

C/Dean Martín

C/Alcalde Vte. Melia Dolz

C/Juan A. Balbás

C/Galicia

C/Concepción Aréiza

Paseo Ribalta

Pintor Vergara

C/Padre Vela

C/Aragón

Av. Pintor Oliet

C/Cabanes

C/Vilafamés

C/Zorita

C/Borniol

C/Gandia

C/Cronista Muntaner

C/Taronger

C/Gandia

C/Pintor Sorolla

C/Gátova

C/Useras

Av. de l'Alcora

C/Vall d'Alba

C/Sagunto

C/Manuel Bellido

C/de La Higuera

C/Palanques

Av. Vila-real

C/Almenara

C/Alzaneta

C/Cabo San Antonio

Oliva

Gran Via Tarrega Montblanco

C/Lepanto

C/Figueras

C/Jacinto Benavente

C/Hermanos Quintero

C/Maestro Arrieta

C/Maria

C/Hermanos Comins

C/Emble Cervera

C/Juan

C/Catarroja

C/Juan

Parque Del Oeste

Aguiñalido

C/Republica Argentina

C/Alquitecto Bos

C/Vázquez de Mella

C/Lepanto

C/Jorge Juan

C/Barrachina

C/de Escalante

Plaza Botánico Calduch

Paseo Ribalta

Pintor Orient

Arq. Trave

Ronda Mijares

C/

C/Menér

Aparici Guijarro

C/Donat

C/Farm. Tirsó

C/Con

Ciste nes

Lavern

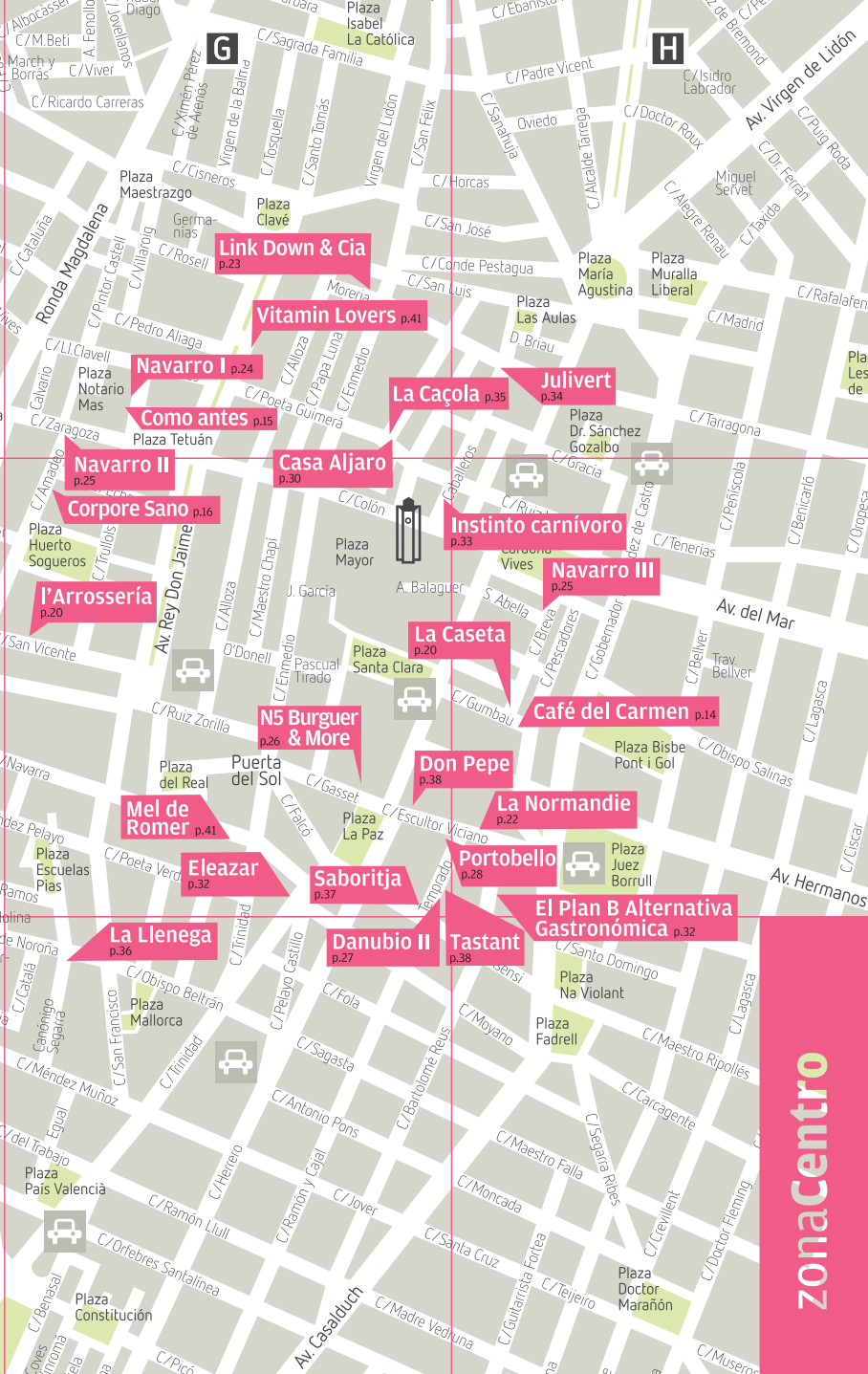
C/

Ronda Mijares

C/

C/Jorge Juan

C/Barrachina



Link Down & Cia
p.23

Vitamin Lovers p.41

Navarro I p.24

Como antes p.15

Navarro II
p.25

Corpore Sano p.16

l'Arrosseria
p.20

Casa Aljaro
p.30

La Caçola p.35

Julivert
p.34

Instinto carnívoro
p.33

Navarro III
p.25

La Caseta
p.20

Café del Carmen p.14

N5 Burguer & More
p.26

Don Pepe
p.38

La Normandie
p.22

Mel de Romer p.41

Eleazar
p.32

Saboritja
p.37

Portobello
p.28

**El Plan B Alternativa
Gastronómica** p.32

La Llenega
p.36

Danubio II
p.27

Tastant
p.38



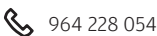
terrace



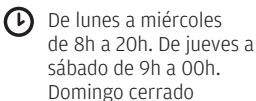
accesibilidad



c/ Obispo Climent, 3



964 228 054



De lunes a miércoles
de 8h a 20h. De jueves a
sábado de 9h a 00h.
Domingo cerrado

Anem Anem

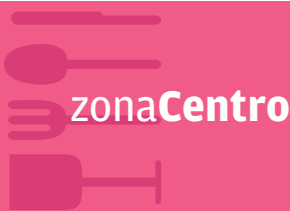
Restaurante tapería D2

Tipo de Cocina **casera**

Cocina tradicional. Postres caseros. Vinos nacionales.

Menú diario: 7,90€

Menú festivo: 8,90€



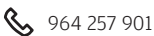
terrace



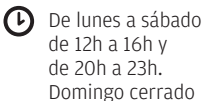
accesibilidad



Plaza Tetuán, 19



964 257 901



De lunes a sábado
de 12h a 16h y
de 20h a 23h.
Domingo cerrado

Arajovic

Restaurante C1

Tipo de Cocina **mediterránea**

Cocina casera. Carnes, pescados y arroces.

Excelente menú diario.

Postres caseros (panacota y tiramisú).

Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 10€

Menú festivo: 15€

Menú degustación: 15€

Asador Restaurante **Azores C3**

Tipo de Cocina **asador**


Carnes y mariscos. Pescado fresco de lonja.
Postres caseros.


Menú diario: 10€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Jover, 10

 964 211 056

 De lunes a domingo
de 9h a 17h y
de 20.30h a 00h.

11

Bar **Chiva Gallén C1**

Tipo de Cocina **casera**

Productos de mercado al estilo casero.

Comidas por encargo.

Postres caseros (manzanas al horno, peras al
vino tinto, pudding de manzana con pasas).

Menú diario: 7,50€


Menú festivo: 8,50€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Joaquín Costa, 43

 964 213 501

 De lunes a domingo
de 7.15h a 23h.
Martes cerrado



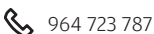
terrace



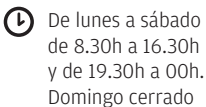
accesibilidad



c/ Escultor Viciano, 13



964 723 787



De lunes a sábado
de 8.30h a 16.30h
y de 19.30h a 00h.
Domingo cerrado

Bar Restaurante **Lo De Pepe D2**

Tipo de Cocina **mediterránea de mercado**

Especialidad en arroces.

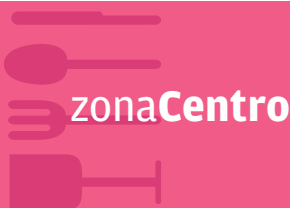
Carta de vinos.

Postres caseros (tarta de chocolate).

Menú mediodía / cenas de empresa.

Menú diario: 9,95€

Menú festivo: 15€



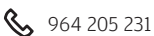
terrace



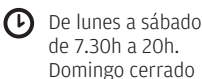
accesibilidad



Av. Doctor Clará, 20



964 205 231



De lunes a sábado
de 7.30h a 20h.
Domingo cerrado

Bar Restaurante **Los Maños II B2**

Tipo de Cocina **mediterránea**

Arroces, carnes y pescados a la plancha.

Postres caseros (pudding, tiramisú y soufflé de caramelo). Amplia carta de vinos.

Especialidad arroz meloso con bogavante.

Menú diario: 11,50€

Bar Restaurante **Ronda 22 B2**

Tipo de Cocina **tradicional**

Especialidad paella de pulpo y entrecot.

Postres caseros. Salón para bautizos, comuniones y cenas de empresa.

Menú diario: 10€

Menú festivo: 14€


Menú nocturno: 13€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Ronda Mijares, 22

 964 058 499

 De lunes a domingo
de 9h a 00h.

13

Caballer dels vins **D1**

Tipo de Cocina **mediterránea creativa**

Extenso surtido de carnes y pescados. Especialidad en arroces. Postres caseros. Vinos nacionales y de Burdeos (Francia).


Menú diario: 9,90€


Menú festivo: 12,80€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Caballeros, 14


 964 844 851


 De lunes a sábado
de 9.30h a 16h.
De jueves a sábado de 19h
a 00h.
Domingo cerrado

 terraza

 accesibilidad

 c/ Gumbau, 1

 679 848 520

 De martes a domingo
de 12h a 17h.
De jueves a sábado
de 19h a 1.30h.
Lunes y domingo
noche cerrado

 zonaCentro

Café del Carmen H2

Tipo de Cocina **casera de mercado**

Gran variedad en productos de mercado de temporada. Postres caseros. Vinos de Castellón.

Menú diario: 8,50€

Cervecería Restaurante Blasón C2


Tipo de Cocina **de mercado**

Productos frescos de mercado. Especialidad en codillo a la segoviana. Carnes, pescados y arroces. Postres caseros. Vinos nacionales.

Menú diario: 10,95€

Menú festivo: 16,95€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Santos Vivanco, 3

 964 211 819

 De lunes a domingo de
8h a 00h.

China I

Restaurante C2

Tipo de Cocina **china de 1ª calidad**

Restaurante de 2 tenedores con excelente cocina china, elaborada con productos de mercado.

36 años al servicio de Castellón.

Menú diario: 11€



terrace



accesibilidad



Plaza del Real, 25



964 206 464



De lunes a domingo de 13h a 16h.

De Lunes a sábado de 20.30h a 00h.

Domingo noche cerrado.

15

Como antes

(Con los cinco sentidos) G1

Tipo de Cocina **creativa**

Carnes y pescados de mercado. Verduras, postres caseros. Vinos nacionales.

Menú diario: 12,50€

Menú festivo: 16,50€

Menú degustación: 25€



terrace



accesibilidad



Pza. Tetuán, 13



964 258 166



De lunes a viernes de 8h a 00h.


Sábado de 9h a 00.30h.


Domingo cerrado

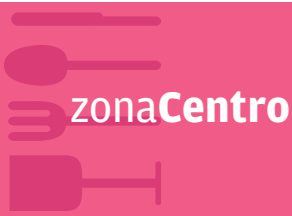
 terraza

 accesibilidad

 c/ Amadeo I, 34

 964 740 127


 De lunes a domingo
de 12h a 16h.
De jueves a sábado
de 20h a 00h.
Abierto 1º y 3º domingo
del mes.




 terraza

 accesibilidad

 c/ Ximenez, 2

 964 062 728

 De lunes a sábado
de 12h a 00h.
Domingo cerrado

Corpore Sano (Vivae Restaurant) G2

Tipo de Cocina de **autor y de mercado**

Saludable y sabrosa 100% sin gluten.

Tataki de atún. Postres caseros (Tarta de zanahoria).

Vinos nacionales y Comunidad Valenciana.

Especialidad en panes caseros horneados a diario "Al sabor del Chef".

Menú diario: 12€

Menú festivo: 16€

Menú degustación: 22€

Divina Comedia C2

Tipo de Cocina **Innovadora y de vanguardia.
Moderna y Mediterránea.**

Gran variedad de vinos y cavas.

Postres caseros (tarta de queso).

En un ambiente distinto y relajado con librería y zona de copas.

Menú diario: 13€

Menú degustación: 25€

El Asador de Ángel D1

Tipo de Cocina **asador**

Carnes a la brasa. Chuletón de vaca gallega. Chuletón de buey y solomillo a la fragua (foie). Postres caseros. Amplia carta de vinos, whiskys, ginebras premium, brandys y cavas.

Plato del día: 6,50€


Menú festivo: 25€


Menú degustación: 18,50€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Nuñez de Arce, 4

 964 724 436

 De lunes a domingo de 9h a 17h.
De viernes a sábado de 20h a 00h.
Domingo noche cerrado

17

El Lipizano D3

Tipo de Cocina **casera**


Cocina clásica (platos tradicionales). Amplia carta de vinos y postres caseros. Cenas de empresa y grupos.


Menú diario: 12,50€

 terraza

 accesibilidad


 Plaza Tetuán, 19


 964 257 901


 De lunes a domingo de 13h a 16h y de 19.30h a 00h.

 terraza

 accesibilidad

 c/ Gobernador, (Complejo San Agustín, local 13)

 669 795 174

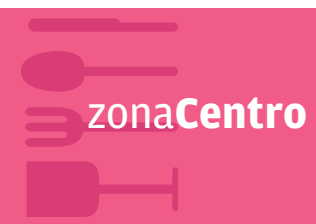
 De lunes a viernes de 7h a 17h. Viernes y sábado de 19.30h a 00h. Domingo cerrado


El Rincón de Moguer D2

Tipo de Cocina **casera**

Productos de mercado de temporada. Postres caseros (Cuajada natural con leche de Morella).
Vinos nacionales.

Menú diario: según pedido cliente




 terraza

 accesibilidad

 c/ Mosen Sorell, 2

 964 236 300

 De lunes a domingo de 13h a 16h
De miércoles a sábado de 20h a 00h.

Il Fragolino Due C2

Tipo de Cocina **italina**

Especialidad en pasta típica italiana.
A destacar el queso Parmesano.
Postres caseros típicos italianos.
Carta de vino (Vino Fragolino).

Menú diario: 10€

Menú sábado: 12€

Menú domingo: 14€

Menú degustación: 15€

I'Amanida D2

Tipo de Cocina **vegetariana, macrobiótica y ecológica**

Una manera original de degustar y conocer la comida vegetariana. Postres caseros (brownie de chocolate con helado de vainilla). Vinos modernos, exclusivos y también ecológicos. Cerveza ecológica, zumos naturales. Tetería.


Talleres de cocina y exposiciones itinerantes.


Menú diario: 11€ / medio menú: 6,50€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Temprado, 19

 964 235 775
675 020 304

 De lunes a sábado de 13.00h a 15.30h.
De viernes y sábado de 20.30h a 23.30h. Vísperas de festivo abierto.
Domingo cerrado

19

I'Arrosería de Nelo D2

Tipo de Cocina **tradicional mediterránea**

Cocina marinera, arroces, mariscos, carnes.

A destacar el all i pebre de rape. Postres caseros. Amplia carta de vinos.

Menú diario: 9,90€


Menú festivo: 11,90€


Menú joven, jueves y viernes noche: 7€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Campoamor, 34

 964 723 677


 De lunes a domingo de 13h a 16h y de 20h a 23h.

 terraza

 accesibilidad

 c/ San Vicente, 44

 964 217 463

 De martes a domingo
de 13.30h a 16.30h.
Lunes cerrado

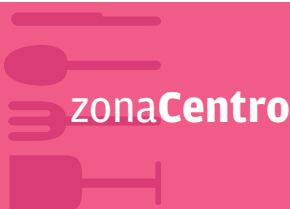
I'Arrossería Restaurant G2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Especialistas en todo tipo de arroces.

Amplia carta de vinos de la Comunidad Valenciana.


Postres caseros (hojaldre de pera).




 terraza

 accesibilidad

 c/ Gumbau, 18

 964 261 042

 Lunes de 12h a 16h
De miércoles a domingo
de 13h a 16h y
de 20h a 1.30h
Lunes noche y
martes cerrado

La Caseta Tasca Restaurante H2

Tipo de Cocina **nacional e internacional**

Ensaladas, tapas, montaditos.

Menú del día, carta de noche: de 10€ a 20€

La Casita de Gredos D2

Tipo de Cocina **tradicional creativa**

Menú diario con 3 entrantes incluidos. Menú saludable (platos tradicionales, cocina sana). Gran variedad de postres creativos. Amplio surtido de vinos, también para acompañar a los postres. Fin de semana, ampliación de carta con sugerencias de temporada.


Menú diario: 18€


Menú degustación: 30€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Gracia, 26

 964 220 933

 De lunes a sábado de 13.30h a 17h. Viernes y sábado de 20.30h a 00h.

21

La Marimorena D3

Tipo de Cocina **creativa**

Carnes, pescados y productos frescos de mercado. Los fines de semana sugerencias del chef. Postres caseros. Vinos nacionales.


Menú diario: 11,90€


Menú festivo: 14,50€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Guitarrista Tárrega, 1

 964 065 725

 De lunes a domingo de 8h a 00h.


La Normandie H2

 terraza

 accesibilidad

 c/ Escultor Viciano, 5

 964 035 147

 De lunes a sábado
de 13h a 17h. y de
20h a 1.30h.
Domingo cerrado

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes, pescados, milhojas de foie con mermelada de higos. Amplia carta de vinos nacionales, Comunidad Valenciana y Castellón.

Postres caseros.

Amplia terraza para todo tipo de eventos.

Menú diario: 12€

Menú festivo: 20€


 zonaCentro


La Sacristía Restaurante y taberna C2

 terraza

 accesibilidad

 c/ Ximenez, 7

 964 831 053

 De lunes a domingo
de 12h a 16.30h y
de 20h a 00h.
Domingo noche
cerrado

Tipo de Cocina **tradicional con un toque moderno**

Cocina de mercado. Menús para grupos. Amplia carta de vinos. Especialidad en postres caseros.

Menú diario: 13,90€

Menú degustación: 25€ bebida incluida.

La Sidrería de... D1

Tipo de Cocina **del norte**

Bacalao, fabadas, carnes. Amplio surtido de vinos.

Postres caseros. A destacar la Goxua (típico vasco).

Menú sidrería / menú tapas.

Menú diario: 10,95€


Menú festivo: 14,95€


Menú degustación: 18,95€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Caballeros, 18

 964 224 735

 De lunes a viernes de 8h a 17h.
De jueves a viernes de 20h a 00h.
Sábados de 11h a 17h y de 20h a 00h.
Domingo cerrado

23

Link Down & Cia G1

Tipo de Cocina **mediterránea casera**

Carnes, pescados, arroces (paella valenciana y arroz negro), postres caseros, vinos nacionales.


Menú diario: 10,90€


Menú dieta: 8,90€


Menú festivo: 15,90€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Morería, 10

 964 063 172
661 062 037

 De martes a domingo de 13h a 16h.
De jueves a sábado de 12h a 00h.
Lunes y domingo tarde cerrado

↑ terraza

♿ accesibilidad

✕ c/ Navarra, 107

☎ 964 213 025

🕒 De lunes a sábado
de 13h a 16h y
de 20h a 00h.
Domingo cerrado

Mesón Navarra 107 C2

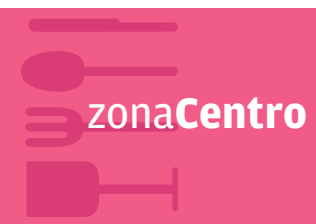
Tipo de Cocina **mediterránea casera**

Carnes a la brasa.

Amplia carta de vinos.

Postres caseros (tiramisú especial de la casa).

Menú diario: 9,50€



↑ terraza

♿ accesibilidad

✕ Plaza Tetuán, 26

☎ 964 213 115

🕒 De lunes a domingo
de 13.30h a 16.30h y
de 20.30h a 23.30h.
Miércoles y domingo
tarde cerrado

Mesón Navarro I G1

Tipo de Cocina **asador**

Carnes a la brasa, chuletón de buey pastuenco.

Amplia carta de vinos. Postres caseros: crema catalana, tiramisú, sorbete de mandarina con cava.

Menú diario: 26€

Mesón Navarro II G1

Tipo de Cocina **asador**

Carnes y pescados a la brasa y al horno.

Amplia carta de vinos (bodega en restaurante).

Postres caseros: flan de huevo-nata-miel-nueces y helado). Hay un menú de sugerencias del chef.


Menús concertados.


Menú diario: 13€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Amadeo I, 8

 964 250 966

 De martes a domingo
de 9h a 17h y
de 19h a 00h.
Lunes y domingo
tarde cerrado

25

Mesón Navarro III H2

Tipo de Cocina **mediterránea/asador**

Especialidad en carnes y pescados a la brasa,

Pescado salvaje de lonja a la brasa. Mariscos.

Postres caseros. Amplio surtido de vinos.


Menú diario: 27,15€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Sanchís Albella, 4

 964 261 133

 De lunes a sábado
de 9h a 17h y
de 20.30h a 00h.
Domingo cerrado

N 5 Burguer & More G2

↑ terraza

♿ accesibilidad

✕ c/ Gasset, 7

☎ 617 998 610

🕒 De lunes a sábado
de 13.30h a 15.30h.
y de 20.30h a 23.30h
Domingo cerrado

Tipo de Cocina **hamburguesas gourmet y carnes selectas**

Selecto local con buena decoración en el que degustar Hamburguesas Gourmet elaboradas con carne de vacuno cien por cien y pan artesanal. Extensa carta de carnes selectas. Tataki de buey, Steak Tartar cortado a cuchillo, Picantón a la sal, ensaladas y mucho más.



Patanegra C2

↑ terraza

♿ accesibilidad

✕ c/ Trinidad, 7

☎ 964 260 908
665 055 571

🕒 De lunes a domingo
de 9h a 23h.
Lunes, martes y
domingo cerrado
tardes

Tipo de Cocina **tradicional y creativa**

Especialidad en carnes (entrecot). Exclusiva carta de ibéricos D.O. Amplia carta de vinos.

Menú diario: 10,80€

Menú festivo: 19,80€

Menú degustación: 14,90€

Pizzería Danubio II G2

Tipo de Cocina **italiana**

Pasta, pizzas, carnes al estilo italiano (solomillo).

Postres caseros (6 tipos de flanes).

Amplia carta de vinos.


Menú diario: 8,50€


Menú festivo: 10,95€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Temprado, 7

 964 220 617

 De lunes a domingo
de 13h a 16h y
de 20h a 23.30h.

27

Pizzería Restaurant Vieja Roma C2

Tipo de Cocina **típica italiana**

Pasta y pizza. Carnes.

Verduras de su propia huerta.

Helados y postres caseros.

Menú diario: 15€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Echegarai, 4


 964 251 016


 De lunes a sábado
de 13.30h a 15.30h y
de 20.30h a 23.30h.
Domingo cerrado

 terraza

 accesibilidad

 c/ Escultor Viciano, 4b

 964 035 505

 De lunes a sábado
de 13h a 16h y
de 20h a 00h.
Domingo cerrado

Portobello (Lunch & Lounge) H2

Tipo de Cocina **de autor**

Restaurante cálido con una cuidada decoración y ambiente acogedor. Deliciosas y sorprendentes propuestas gastronómicas. 2 amplios salones para grupos.

Menú diario: 11€

Menú festivo: 16€


Menú degustación: 18€


 zonaCentro

 terraza

 accesibilidad

 c/ Caballeros, 36

 964 239 124

 De lunes a viernes
de 13.00h a 00h.
Sábado de 13h a 17h y
de 21h a 00h.
Domingo cerrado

Restaurant La Ferrada D1

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes, Pescados, especialidad en arroces.
Postres caseros con más de 30 variedades.
Jueves arroz con bogavante en el menú.

Menú diario: 10€

Menú festivo: 14€

Menú degustación: 14€

Restaurante Arbequina C3

Tipo de Cocina **de mercado elaborada**

Modesto Fabregat ofrece a sus clientes una atención exquisita y relajada, apta para una comida de negocios, una cena romántica o una celebración familiar. 1 Sol guía Repsol. Parking concertado. Salones privados. Arroces. Pescados de lonja. A destacar el cochinitillo confitado a baja temperatura; y como entrante, turrón de foie con chocolate. Postres: cremoso de chocolate con espuma y sopa de coco. Jornadas gastronómicas: arroces, caza, setas, alcachofas de Benicarló, bacalao, pescado azul del Grao. Amplia carta de vinos internacionales.


Menú festivo: 31,50€


Menú gastronómico: 43,50€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Bartolomé Reus, 35

 964 269 301

 De lunes a sábado de 13.30h a 15.30h y de 20.30h a 23.30h. Domingo y lunes noche cerrado. Cerrado pascua y de mediados de junio a finales de octubre, trasladándose a Restaurante Taula de Irta (Camping Ribamar) Alcocebre

29

Restaurante Candela C1

Tipo de Cocina **mediterránea de mercado**


Productos de mercado con un toque diferente. Postres caseros (crujiente de almendra con espuma y chocolate belga). Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.


Menú diario: 10,75€ - 15€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Alloza, 185 bajo


 964 254 377


 De lunes a sábado de 9h a 17h. De jueves a sábado de 20.30h a 23h. Domingo cerrado

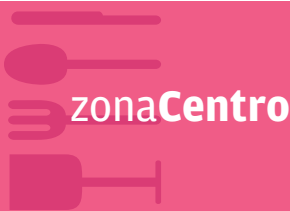
 terraza

 accesibilidad

 c/ Cervantes, 16

 964 222 055

 De lunes a viernes de 9h a 16h. Viernes y sábado de 21h a 23.45h. De lunes a jueves noche solo con reserva. Domingo cerrado



Restaurante Casa Aljaro G1

Tipo de Cocina **casera con un toque creativo**

Postres caseros: tarta de queso con mora y tarta de chocolate fondant. Pequeña selección de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Preparación de menús para grupos de hasta 30 personas. Menú mediodía para llevar. Los jueves arroz en el menú.

Menú diario: 10€


Menú festivo: 17€


Menú degustación: 17€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Sanchís Abella, 12

 620 056 314
602 469 902

 De lunes a viernes de 9h a 16h. Sábados de 8.30h a 00h. Domingo cerrado

Restaurante Casa Luisa D2

Tipo de Cocina **casera**

Platos de cuchara: Alubias estofadas, lentejas. Fines de semana tapeo y tostas.

Postres caseros.

Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 10€

Restaurante **Casino Antiguo C2**

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes, pescados y extenso surtido de arroces.

Amplia carta de vinos y espirituosos (whiskys, ginebras, licores...)

Postres caseros de elaboración propia.

Menú diario: 25€


Menú degustación: 42€


Menú cafetería: 14€

 terraza

 accesibilidad

 Puerta del Sol, 1

 964 225 800

 De lunes a domingo
de 9h a 00h.

31

Restaurante **El Fadrí C3** (hotel Intur)

Tipo de Cocina **mediterránea**

Especialidad en arroces melosos de pescado y marisco. Pescados y carnes. Carta de vinos.

Postres caseros.


A mediodía bajo reserva.

Menú diario: 16€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Herrero, 20

 964 225 000

 De lunes a domingo
de 20.30h a 23h.



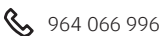
terrace



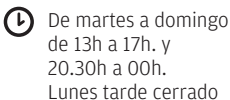
accesibilidad



c/ Luís Vives, 13



964 066 996



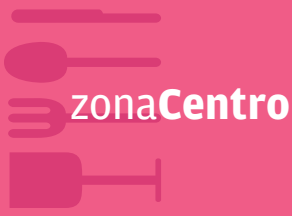
De martes a domingo
de 13h a 17h. y
20.30h a 00h.
Lunes tarde cerrado

Restaurante **El Plan B Alternativa Gastronómica H2**

Tipo de Cocina **mediterránea / alternativa**
Carta mediodía y noche. Arrocería mediodía.
Noches hamburguesas gourmet.
Amplia carta de vinos.
Postres caseros (sorbetes y tartas).
Menús grupos y celebraciones.

Menú diario: 13,90€

Menú ejecutivo diario: 17,90€



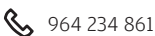
terrace



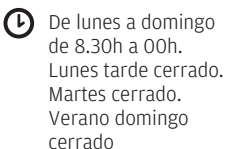
accesibilidad



c/ Ximénez, 14



964 234 861



De lunes a domingo
de 8.30h a 00h.
Lunes tarde cerrado.
Martes cerrado.
Verano domingo
cerrado

Restaurante **Eleazar G2**

Tipo de Cocina **mediterránea**
Arroces, carnes y pescados a la brasa.
Postres caseros. Amplia carta de vinos.

Menú diario: 14,90€

Restaurante **Fushion C3**

Tipo de Cocina **japonesa**


Solo carta. Sushi roll, Maki, Niguri, Hosomaki, arroz y tallarines. Amplia carta de vinos. Cervezas japonesas. Postres caseros japoneses. Comida japonesa para llevar.


Menú diario: 15€/18€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Fola, 11

 964 912 000

 De martes a domingo de 13.30h a 16h. de martes a sábado de 20.30h a 23h. Lunes y domingo noche cerrado

33

Restaurante **Instinto carnívoro H2**

Tipo de Cocina **carnes selectas**


Gran surtido de carnes selectas (Angus, Kobe) Especialidad en Steak Tartar. Hamburguesas Gourmet. Entrantes de elaboración propia de nuestra carnicería. Amplia carta de vinos. Local familiar y acogedor.

 terraza

 accesibilidad

 c/ Caballeros, 3

 610 061 479

 De lunes a sábado de 13h a 16.30h. De jueves a sábado de 20h a 00h. Domingo cerrado



terrace



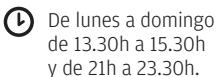
accesibilidad



Ronda Mijares, 67



964 250 300



De lunes a domingo
de 13.30h a 15.30h
y de 21h a 23.30h.

Restaurante italiano **Da Giacomo** B2

(hotel Jaime I)

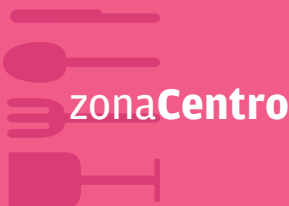
Tipo de Cocina **italiana**

Pasta, pizzas y arroces (risotto).

Postres caseros italianos. Carta de vinos.

Menús para celebraciones y empresas.

Menú diario: 14€



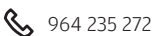
terrace



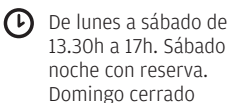
accesibilidad



c/ Caballeros, 41



964 235 272



De lunes a sábado de
13.30h a 17h. Sábado
noche con reserva.
Domingo cerrado

Restaurante **Julivert** H1

Tipo de Cocina **tradicional, casera y arroces**

Gran surtido de arroces (típica paella y arroces de

pescado). Especialidad arroz del senyoret y arroz

con costra. Comida casera. Postres caseros.

Tarta de queso y repostería con calabaza.

Carta de vinos (Rioja/Ribera de Duero).

Menú diario: 9,95€

Menú para llevar: 5,95€

Menú festivo: 15€

Restaurante **La Albahaca F2**

(Hotel Tryp Castellón Center)

Tipo de Cocina **mediterránea**

Arroces, carnes y pescados. Se personaliza la carta.

Menús de empresa y celebraciones. Carta de vinos.


Postres caseros (coulant de chocolate con helado).


Menú diario: 18€

 terraza

 accesibilidad

 Ronda Mijares, 86

 964 342 777

 De lunes a sábado
de 13.30h a 15.30h
y de 21h a 23.30h.
Domingo cerrado

35

Restaurante **La Caçola G1**

Tipo de Cocina **casera**

Cocina de mercado, postres caseros, vinos nacionales.

Menú diario: 10€


Menú festivo: 12€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Cervantes, 18b


 685 171 854


 De lunes a sábado
de 13h a 16h.
Viernes y sábado
de 20h a 23.30h.
Domingo cerrado

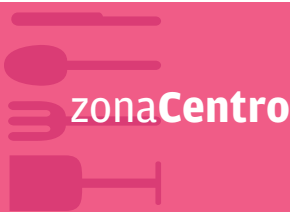
 terraza

 accesibilidad

 c/ Conde Noroña, 27

 964 056 826

 De lunes a sábado
de 13.30h a 15.45h.
De miércoles a sábado
de 21h a 23h.
Domingos de octubre a
mayo abierto



Restaurante La Llenega G3

Tipo de Cocina **de mercado**

Carnes, arroces y pescados de lonja. Amplia carta de vinos nacionales y de la provincia. Postres caseros. Licores de Morella. Pequeñas celebraciones. Abre vísperas de festivos

Menú diario: 15€


Menú degustación: 35€


Restaurante Pizzería El Danubio I C2

 terraza

 accesibilidad

 c/ Escultor Viciano, 3

 964 236 860

 De lunes a domingo
de 13h a 16h.
y de 20h a 23.30h.
Jueves cerrado

Tipo de Cocina **italiana**

Pasta, Pizzas y carnes al estilo italiano. Especialidad Solomillo. Postres caseros (6 tipos de flanes). Amplia carta de vinos.

Menú diario: 8,50€

Menú festivo: 10,95€

Restaurante **Saboritja** G2

Tipo de Cocina **casera y brasa**

Especialidad en carnes (entrecot buey argentino, solomillo nacional). Platos tradicionales.


Amplia carta de vinos. Postres caseros.


Menú diario: 12€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Temprado, 23

 964 226 314

 De lunes a sábado
de 9h a 1.30h.
Domingo de 13h a 17h.

37

Restaurante **Selma** B3

Tipo de Cocina **mediterránea**

Cocina elaborada de mercado.

Carnes, pescados y arroces. Postres caseros.

Amplia carta de vinos, bodega climatizada.

Clásico en Castellón desde 1972.


Menú diario: 19,80€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Méndez Núñez, 27 B


 964 214 805


 De martes a domingo
de 13.30h a 15.30h.
De martes a sábado
de 20.30h a 22.30h.
Lunes y domingo
noche cerrado.
Julio y Agosto cerrado
en Castellón y abierto
en Benicàssim

 terraza

 accesibilidad

 c/ Temprado, 17

 625 272 084

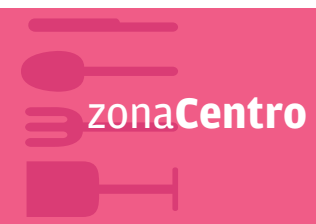
 De lunes a sábado
de 9h a 16h.
Viernes y sábado
de 20h a 00h.

Restaurante **Tastant H3**

Tipo de Cocina **mediterránea**
Postres caseros (Tiramisú de Bayleys).
Vinos nacionales.

Menú diario: 10€

Menú festivo: 13€




 terraza

 accesibilidad

 c/ Escultor Viciano, 1

 964 238 844

 De lunes a sábado de
13h a 16h y de 20h a
23.30h.
Domingo cerrado

Ristorante **Don Pepe G2**

Tipo de Cocina **italiana, pizzeria, arrocería**
Solo carta. Especialidad en todo tipo de comida
italiana. Postres italianos y amplia carta de vinos.

Menú diario de lunes a viernes: 12€

Rústico Restaurante C3

Tipo de Cocina **mediterránea casera**
Especialidad en paella de Castellón.
Pescado de la lonja. Amplia carta de vinos.
Postres caseros.

Menú diario: 14,80€


Menú degustación: 26,80€

 terraza

 accesibilidad

 Avenida Casalduch, 28

 964 269 603

 De lunes a sábado
de 10.30h a 00h.
Domingo de 11h
a 17.30h

39

Sísif Bar Restaurant B2


Tipo de Cocina **mediterránea**
Cocina elaborada con productos de calidad, de
proximidad y de mercado.
Gran selección en bodega. Barra con excelentes
licores y espumosos.
Cambio de Menú degustación cada temporada
según productos de mercado.
Postres caseros.


Menú degustación de temporada: 26€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Menéndez y Pelayo, 18


 964 209 580


 De martes a sábado
de 12h a 00h.
Lunes y domingo cerrado

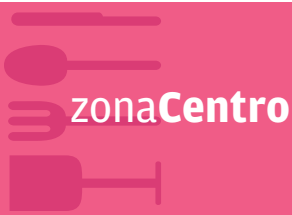
 terraza

 accesibilidad

 c/ Alloza, 141

 658 262 269

 De martes a sábado
de 13h a 16h y
de 20h a 23.30h.
Lunes y domingo al
mediodía cerrado



Sushi Lovers C2

Tipo de Cocina **japonesa**

Comida japonesa con un toque divertido.
Carta de vinos que sorprenden. Cervezas japonesas.
Helado de sésamo. Cursos de Sushi. Catering
para eventos, comuniones y bodas.
Servicio a domicilio.


Menú diario: 12€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Joaquín Costa, 63

 964 213 516

 De lunes a domingo
de 12h a 16h.
De jueves a sábado
de 20h a 23h.
Martes y domingo
tarde cerrado

Taninos Gastrobar B1

Tipo de Cocina **mediterránea de mercado**

Pescados y arroces (melosos y secos).
Carnes a la brasa.
Postres caseros (gosua, chocolate blanco con
naranja amarga). Amplia carta de vinos.
Comedores privados.

Menú diario: 12€

Menú festivo: 20€

Menú degustación: 16€

Tasca

Mel de Romer G2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Jornadas gastronómicas con menú degustación.
Especialidad arroces. Pescado de lonja.
Carnes (a destacar solomillo y entrecot de buey).
Postres caseros (quesos con miel de romero).
Menú por encargo a partir de 25€.

Menú diario: 10€


Menú festivo: 25€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Navarra, 8

 964 217 311

 De martes a domingo
de 11h a 16.30h.
De jueves a sábado
de 20h a 00h.
Lunes cerrado

41

Vitamin Lovers

food & drink G1

Tipo de Cocina **ensaladas, pinchos y cazuelitas**

Zumos naturales, aperitivos flamencos, ensaladas,
cazuelitas, pinchos, foundes de queso... y mucho más
en un local moderno, diferente y divertido.


Menú diario: 7,80€

 terraza

 accesibilidad

 Avda Rey don Jaime, 86

 658 262 269

 De lunes a sábado
de 10h a 1.30h.
Domingo cerrado



A

B

Alex
p.48

1

2

3

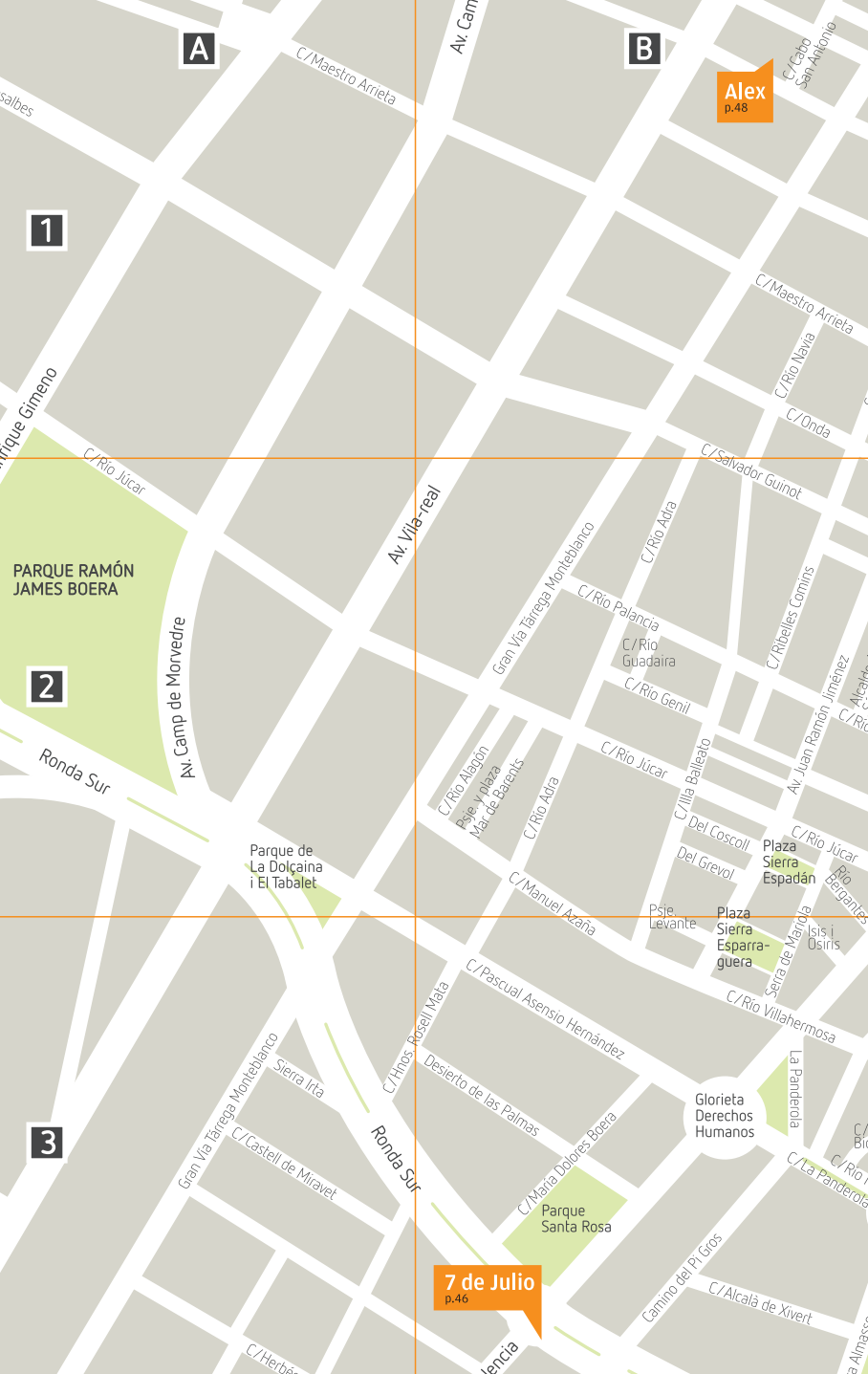
PARQUE RAMÓN JAMES BOERA

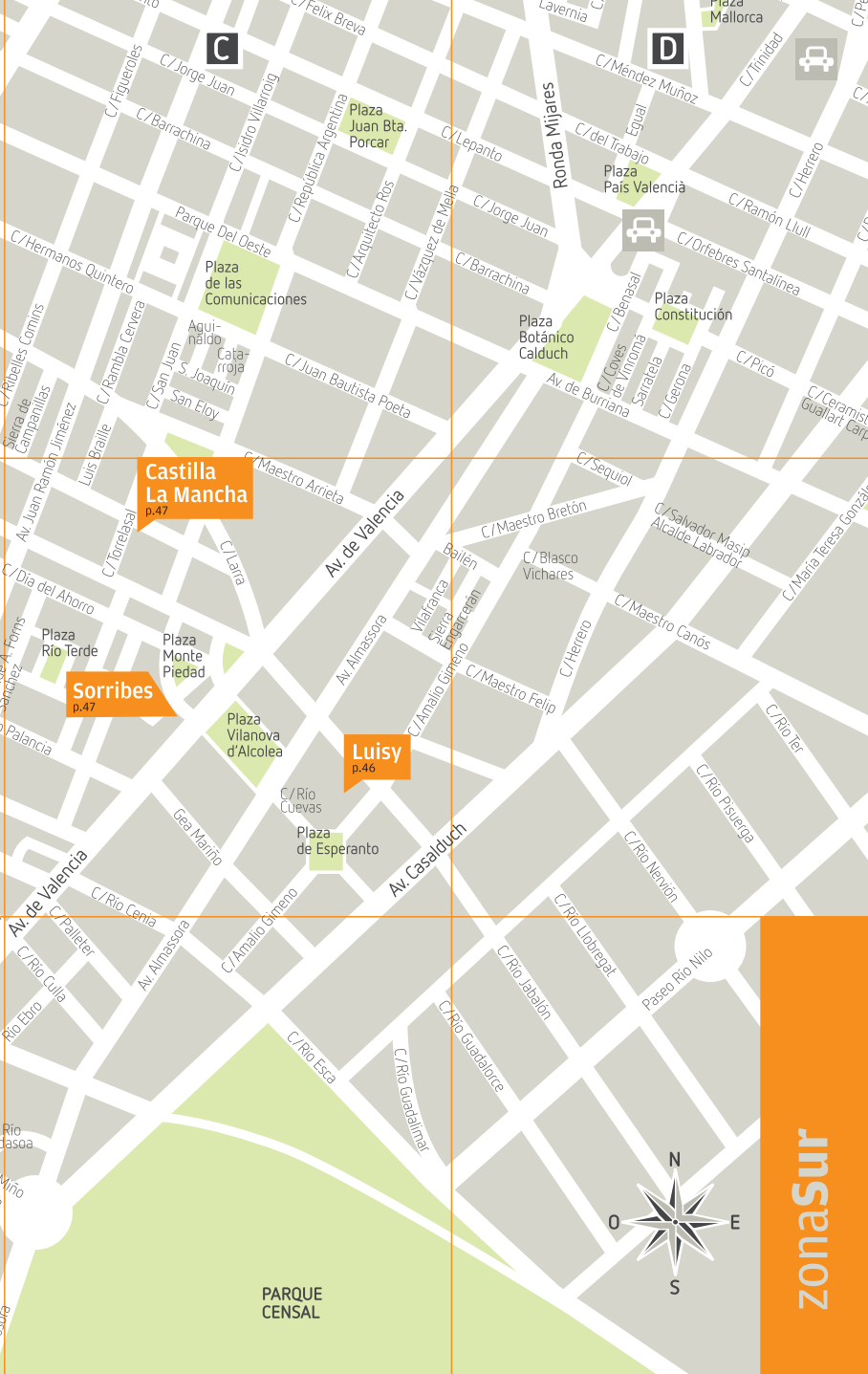
Parque de La Dolçaina i El Tabalet

Parque Santa Rosa

Glorieta Derechos Humanos

7 de Julio
p.46





C

D

**Castilla
La Mancha**
p.47

Sorribes
p.47

Luisy
p.46

**PARQUE
CENSAL**





zonaSur

 terraza

 accesibilidad

 Avenida Valencia, 101

 964 252 575

 De lunes a domingo de 13.30h a 16h y de lunes a sábado de 20.30h a 23h.

Asador 7 de Julio B3

Tipo de Cocina **Asador, vasco-navarra, sidrería**
Cocina vasco-navarra, especialidad chuletón a la brasa. 5 Menús diferentes entre 20 y 38€. Especialidad Menú sidrería. Carnes y pescados a la brasa. Postres caseros. Amplia carta de vinos, cavas y sidra servida directamente del tonel. Aforo 350 comensales. Salón privado, parking privado, menú infantil. Parque infantil domingos mediodía.
5 Menús diferentes entre 25 y 38,50€.


Menú diario: 25/38,50€




 terraza

 accesibilidad

 c/ Amalío Gimeno, 34

 637 733 101

 De lunes a sábado de 9h a 17h.
Viernes y sábados de 21h a 00h.
Domingo de 13h a 17h.
Domingo tarde cerrado

Bar Restaurante Luisy C2

Tipo de Cocina **comida muy casera**
Cocina de mercado, platos de cuchara, postres caseros. Aforo máximo 80 personas.
Almuerzos populares elaborados.

Viernes y sábados noche Fiesta de Tapas:
Tapas y bebida sin límite + postre + café: 15€

Menú diario: 9,50€

Menú festivo: sábado 10,50€ domingo y festivos 12,50€

Mesón Castilla La Mancha C2

Tipo de Cocina **casera**

Carnes y pescados. Postres caseros.

Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.


Menú diario: 7€

Menú festivo: 9€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Torrelasal, 3

 964 204 585

 De lunes a domingo
de 9h a 00h.

47

Restaurante Sorribes C2

Tipo de Cocina **de mercado**

Productos frescos de mercado, carnes y pescados.

Arroces por encargo. Postres caseros.

Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.


Menú diario: 9,90€


Menú festivo: 12,90€

 terraza

 accesibilidad

 Avenida Valencia, 94


 964 213 944


 De lunes a sábado
de 13.30h a 15.30h.
Viernes y sábado
de 21h a 23h.
Domingo cerrado

 terraza

 accesibilidad

 c/ Cabo San Antonio, 1

 964 250 941

 De lunes a sábado
de 13.30h a 15.30h y
de 20.30h a 23h.
Domingo cerrado

Restaurante **Alex B1**

Tipo de Cocina **tradicional**

Carnes a la brasa, arroces y pescados.

Platos de cuchara, comida casera.

Postres caseros (manzana asada).

Vinos nacionales.

Menú diario: 8€

Menú festivo: 18€

 zona**Sur**





A

B

1

2

3



Caribe
p.52

L'Etrusco Express
p.55

Plaza Donoso Cortés

C/San Pablo
C/Albacete
C/Casbala
Alcalatén
Plaza Cayo Girones Alvarez
Alcalatén
Plaza Mariana Pineda

Av. Del Castell Vell
C/San Rafael
C/Santa Elena
C/San Julián
Nra. Sra. de La Asunción
Santa Catalina
C/del Rosario
C/Pedro I de Aragón
C/Montgat
Av. Tombalossa
C/de Lilla Luzon
C/San Mateo
C/Maestro Albeniz
C/Cronista Rocafort
C/San Mateo

Av. Del Castell Vell
C/Alcalde Benjamín Fabregat Martí
Av. Vall d'Uixó
C/Pintor López
Av. Quevedo
Alcalde Eduardo Codina Armengot
Av. Espronceda
C/Pintor López
C/Pintor Ribera
C/La Unión
C/Carthagena
C/Río de La Plata
Av. Vall d'Uixó
C/Sta. Cruz de Tenerife
Av. Cardenal Costa
C/Pintor López
C/Pintor Ribera
C/La Unión
C/Carthagena
C/Galicia
C/Dean Martín
C/La Unión
C/Joan Vela
C/Concepción Arenal
C/Aragnó
C/Catalina

Av. de Barcelona
C/Maestro Albeniz
C/Cronista Rocafort
C/San Mateo
Ronda Vinalea
C/Benloch
C/Joan Vela
C/Concepción Arenal
C/Aragnó
C/Catalina
C/Alcalde Vte. Melia Dolz
C/Juan A. Balbás
Paseo Ribalba
Paseo de Morella
C/Pedraja
C/Albora
C/March Borrás
C/Tasca

Camino dels Mesrats

rellla



C

D

Plaza de L'Antiga Corona d'Aragó

Capri
p.56

Mejorana
p.58

Octavio
p.56

Pancho's
p.58

Ta Casa
p.60

Rokelín
p.53

Casa Darío
p.52

Casa Mercedes
p.54

Les Canyes
p.57

L'Etrusco
p.55

Nou Roca
p.58

Villahermosa
p.59

La cuina de Fernando
p.54

Casa Teresa
p.57


Fam Fatal
p.53


Zona Norte

 terraza

 accesibilidad

 c/ Segorbe, 73

 964 212 677

 De martes a sábado
de 8.30h a 16.30h.
De viernes a sábado de
19.30h a 00h.
Domingo de 12h a 17h.
Lunes cerrado

 zonaNorte

Asador Casa Darío C2

Tipo de Cocina: **Asador**

Cocina casera, carnes y pescados a la brasa.
Arroces.

Amplia carta de vinos.

Postres caseros: Crujiente de manzana con helado de turrón, gran variedad de Flanes, Tiramisú.
Gran variedad de menús. Ambiente taurino.

Menú diario: 8,50€


Menú festivo: 15€


Menú degustación: 16€

 terraza

 accesibilidad

 Avenida Castell Vell, 92

 964 213 723

 De lunes a viernes
de 6h a 20h.
Sábado de 6h a 13h.
Domingo cerrado

Bar Restaurante Caribe B1

Tipo de Cocina **mediterránea casera**

Carnes, pescados y arroces.

Cocina casera (olla, lentejas). Postres caseros (flan, natillas). Vinos nacionales

Menú diario: 9€ café incluido

Bar Restaurante **Fam Fatal D3**

Tipo de Cocina **tradicional/fusión**


Fines de semana fusión de sabores mediterráneos y orientales. Postres caseros (Tiramisú de naranja). Amplia carta de vinos nacionales y cavas. Jueves montaditos. Exposiciones y eventos musicales.


Menú diario: 9€ / medio menú: 6€

 terraza

 accesibilidad

 Av. Capuchinos, 27

 964 239 529

 Verano de lunes a sábado de 8h a 00h. Invierno de lunes a miércoles de 8h a 16.30h y de jueves a sábado de 8h a 00h. Domingo cerrado

53

Bar Restaurante **Rokelín D2**

Tipo de Cocina **mediterránea**

Especialidad en jamón y embutido de Teruel. Amplia carta de ensaladas. Postres caseros (tarta de queso con arándanos, tarta de chocolate). Amplia carta de vinos nacionales y Comunidad Valenciana.

Menú diario: 9,50€

Menú para compartir: 10€/15€

Menú festivo: 12,90€

 terraza

 accesibilidad

 c/ M^a Rosa Molas, 15

 964 269 087

 De lunes a domingo de 9h a 00h.



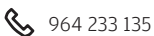
terrazza



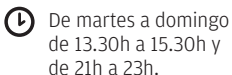
accesibilidad



c/ Sanahuja, 47



964 233 135



De martes a domingo
de 13.30h a 15.30h y
de 21h a 23h.

Casa de comidas **La cuina de Fernando** C3

Tipo de Cocina **creativa de mercado**

Platos de cocina tradicional actualizados.

Jornadas gastronómicas. Postres caseros (huevo frito trufado). Amplia carta de vinos de Castellón, cavas y champagne (internacionales, nacionales y de la Comunidad Valenciana).

Menú diario: 15€

Menú degustación: 20€/25€



terrazza



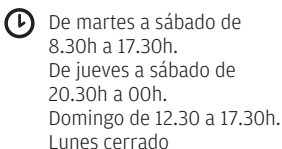
accesibilidad



c/ Segorbe, 51



964 250 945



De martes a sábado de
8.30h a 17.30h.
De jueves a sábado de
20.30h a 00h.
Domingo de 12.30 a 17.30h.
Lunes cerrado

Mesón **Casa Mercedes** C2

Tipo de Cocina **brasa/pescado fresco**

Solo carta. Carnes a la brasa (chuletón de buey).


Postres caseros (tarta fabiola). Amplia carta de vinos nacionales y Comunidad Valenciana.

Pizzería L'Etrusco Express B3

Tipo de Cocina **italiana**


Pizzas al horno de leña, pasta, carnes.
Postres caseros (tiramisú, pannacotta).
Vinos nacionales e italianos. Pizzas para llevar.


Menú diario: 9,50€

 terraza

 accesibilidad

 Plaza Donoso Cortés, 26

 964 251 628

 De lunes a domingo
de 13.30h a 16h y
de 20.30h a 00h.

55

Pizzería L'Etrusco C3

Tipo de Cocina **italiana**


Pizzas al horno de leña, pasta, carnes.
Postres caseros (tiramisú, pannacotta).
Vinos nacionales e italianos. Pizzas para llevar.


Menú diario: 9,50€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Santa Bárbara, 50


 964 206 149


 De lunes a domingo
de 13.30h a 16h y
de 20.30h a 00h.

 terraza

 accesibilidad

 Avenida Benicasim, s/n

 964 232 267
964 23 25 11

 De lunes a domingo
de 13.30h a 16h y
de 20h a 00h.

Pizzería Restaurante **Capri C1**

Tipo de Cocina **italiana**

Pizzas artesanas al horno de leña, pasta, carnes, pescados, carpaccios y ensaladas. Servicio a domicilio. Postres caseros (tiramisú, pannacotta). Vinos italianos. Productos aptos para celiacos.

Menú diario: 6€

Menú festivo: 9€




 terraza

 accesibilidad

 c/ Calderón de la Barca, 13

 964 066 636

 De lunes a sábado
de 8.30h a 16.30h y
de 19h a 00h.
Domingos de 12h a 16.30h
y de 19h a 00h.

Restaurante brasería bocatería **Octavio D2**

Tipo de Cocina: **Asador**

Cocina mediterránea elaborada, carnes, pescados y verduras a la brasa. Mariscos. Arroz a la leña. Postres caseros: Volcán de chocolate. Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Especialidad Calçotada.

Menú diario: 9€

Menú festivo: 15€

Menú degustación: 22€

Restaurante **Casa Teresa** C3

Tipo de Cocina **mercado y casera**


Carnes, pescados y arroces. Cocina tradicional (olla, potaje). Postres caseros: calabaza, manzana horno, flan de almendra. Amplia carta de vinos nacionales (400 referencias). Cavas y champagne. 37 años trabajando al servicio de Castellón.


Menú diario: 20€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Lope de Vega, 4

 964 201 520

 De martes a sábado de 13.30h a 16h y de 20.30h a 00h. Lunes cerrado

57

Restaurante **Les Canyes** D2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Gran surtido de arroces, mariscos, carnes. Asador. Postres caseros. Carta de vinos y cavas.


Menú diario: 11€


Menú festivo: 15€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Lérida, 16


 964 35 00 36
625 165 220


 De lunes a domingo de 8h a 00h.

 terraza

 accesibilidad

 c/ Alicante, 34

 964 226 932

 De lunes a domingo
de 12h a 16.30h.
De viernes a domingo
de 19.30h a 00h.
Miércoles de 19.30h a
23.30h.

Restaurante Mejorana C2

Tipo de Cocina **casera mediterránea**

Todos los platos elaborados sin gluten. Carnes y pescados. Especialidad en arroces. Gran variedad de tapas, bocadillos y hamburguesas gourmet. Ensaladas, creps y pasta. Postres caseros. Vinos nacionales.


Menú diario: 10€


Menú festivo: 15€


 zonaNorte

 terraza

 accesibilidad

 c/ Ximénez Pérez de
Arenós, 40

 964 86 13 80

 De lunes a domingo
de 7h a 00h.

Restaurante Nou Roca C3

Tipo de Cocina **tradicional**

Menú festivo, plato del día y carta. Gran surtido de tapas. Arroces autóctonos. Arroz meloso de bogavante. Postres caseros. Vinos nacionales.

Menú diario: 9,50€

Menú festivo: de 5€ a 10€

Restaurante **Pancho's D2**

Tipo de Cocina **tradicional casera**

Carnes, pescados y arroces.

Postres caseros.

Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 10,60€


Menú sábado: 16€


Menú domingo: 20€

 terraza

 accesibilidad

 c/ M^a Rosa Molas, 19

 964 232 448

 De lunes a sábado
de 8.30h a 00h.
Domingos de 12h a 00h.

59


Restaurante **Villahermosa C3**

Tipo de Cocina **mediterránea**

Amplio surtido de ensaladas y tapas (manitas de cerdo, rabo de toro, carrillada con salsa de setas).


Postres caseros (tiramisú, arroz con leche, crema catalana). Amplia carta de vinos nacionales.


Cavas catalanes.

 terraza


 accesibilidad

 Ronda Magdalena, 64

 964 240 887

 De martes a domingo
de 14h a 16.30h y
de 20h a 00h.
Lunes cerrado

Ta Casa Castellón D2


 terraza

 accesibilidad

 c/ Sta. María Rosa Molás, 15

 964 056 892

650 094 585

 De martes a domingo de
11.30h a 16.30h y de 19h a
00h.
Lunes cerrado.

Tipo de Cocina **mediterránea**

Gran surtido de arroces, carnes y pescados.

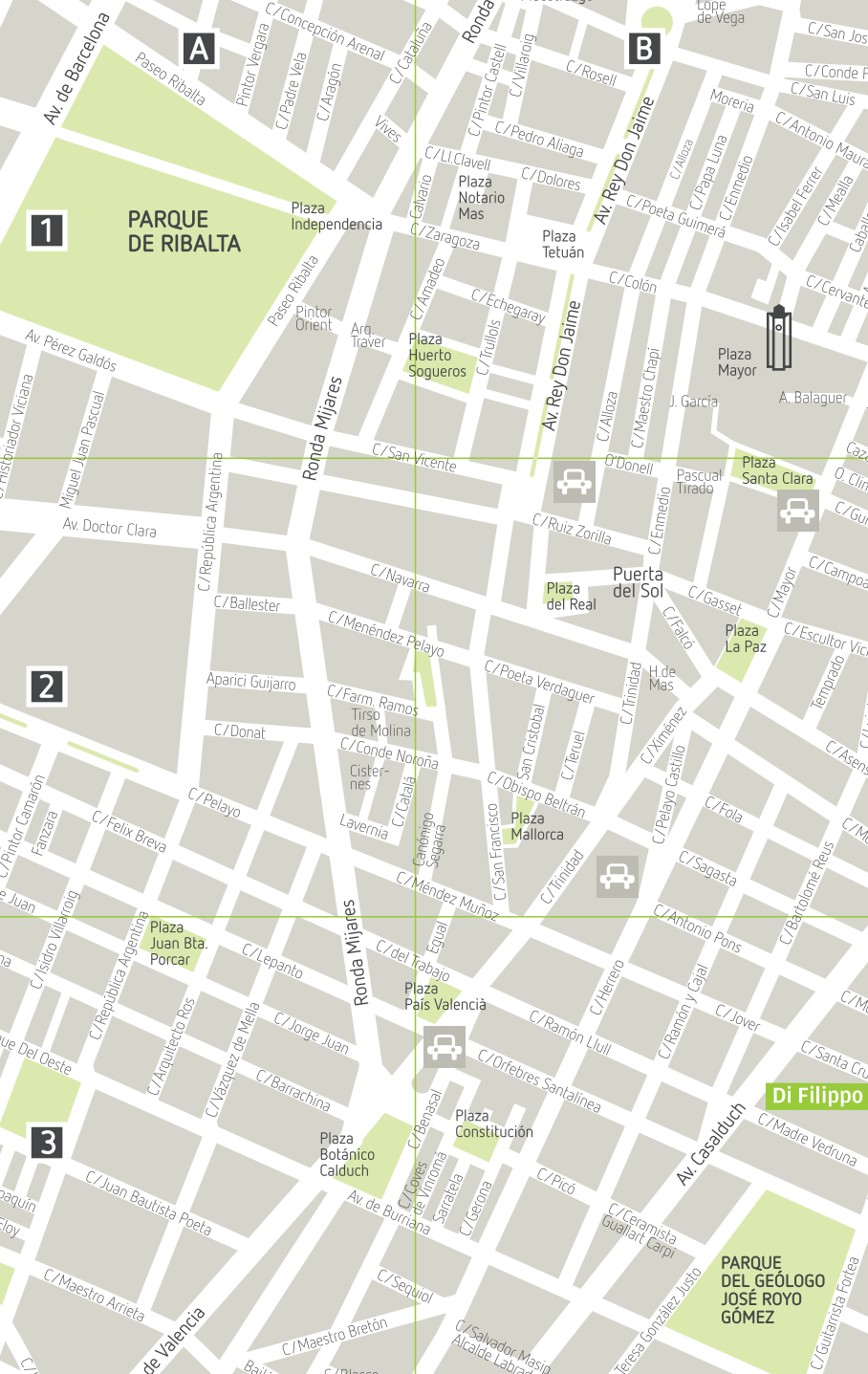
Gran variedad de tapas, ensaladas y verduras.

Postres caseros. Extensa carta de vinos y cavas.

Menú diario: 10€

 zonaNorte





A

B

1

PARQUE DE RIBALTA

2

3

Di Filippo

PARQUE DEL GEÓLOGO JOSÉ ROYO GÓMEZ

Av. de Barcelona
Paseo Ribalta
C/ Concepción Arenal
C/ Padre Vela
C/ Aragón
C/ Vives
C/ Catalina

Av. Pérez Galdós
Miguel Juan Pascual
Av. Doctor Clara
C/ República Argentina

Plaza Juan Bta. Porcar
C/ República Argentina
C/ Arquitecto Ros
C/ Vázquez de Mella
C/ Jorge Juan
C/ Barrachina

C/ Juan Bautista Poeta
C/ Maestro Arieta
de Valencia
C/ Maestro Bretón
C/ Plassa

Ronda Mijares

Ronda Mijares

Ronda

Av. Rey Don Jaime

Av. Rey Don Jaime

Av. Casalduch

Plaza Independencia

Plaza Notario Mas

Plaza Huerto Sogueros

Plaza Tetuán

Plaza Mayor

Plaza Santa Clara

Plaza del Real

Puerta del Sol

Plaza La Paz

Plaza Mallorca

Plaza País Valencià

Plaza Constitución

Plaza Botánico Calduch

C/ Píco

C/ Ceramista Gualart Larpi

Teresa González Justo

C/ Salvador Masia Alcalde Labar

C/ Gualarista Fortera





C

D

Di Filippo
p.71

Galicia
p.65

Brasas J.J
p.65

Volvemos a Gredos
p.80

Tinc Fam
p.80

Gambrinus
p.67

Black&White p.73

Canela p.67

Mercat de les Tapes
p.70

La Tagliatella
p.78

Miramar
p.70

Gambrinus
p.68

La Taberna del Guille
p.69

Don Rigodón
p.64

Sopa de Lletres
p.72

La Ponderosa
p.66

L'Originale Trattoria
p.69

Rokelín
p.66

H2 Castellón
p.68

El Roble
p.79

Tapa Trece
p.79

Casa Carlos
p.74

Garona
p.77

Alfredo
p.75

El Coralet
p.76

Cañadas
p.74

El Cigró
p.75

Plaza Pairal
p.72

Taberna Marinera
p.78

Asian Sushi
p.64

Arropes p.73



ZonaEste



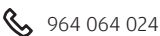
terraza



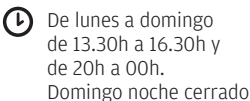
accesibilidad



c/ Lagasca, 26



964 064 024



De lunes a domingo
de 13.30h a 16.30h y
de 20h a 00h.
Domingo noche cerrado

Asador Don Rigodón C2

Tipo de Cocina **asador**

Menú sidrería. Carnes a la brasa, especialidad en chuletón de buey, pescados y arroces. Postres caseros (crema de Castellón). Amplia carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 9,99€

Menú festivo: 15,99€

Menú don Rigo: 21,90€



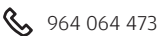
terraza



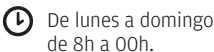
accesibilidad



c/ Benárabe, 4



964 064 473



De lunes a domingo
de 8h a 00h.

Asian Sushi C3

Tipo de Cocina **asiática**

Buffet a la carta con especialidades asiáticas.

Menú diario: 12,95€

Menú festivo: 14,95€

Bar **Brasas J.J.** C1

Tipo de Cocina **brasería**

Gran variedad de carnes a la brasa. Amplio surtido de ensaladas y freiduría. Paellas por encargo.


Almuerzo popular a la brasa. Vinos nacionales.


Menú diario: 9€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Peñíscola, 18

 964 039 181

 De lunes a miércoles de 8h a 21h. de jueves a sábado de 8h a 00h. Domingo cerrado

65

Bar Restaurante **Galicia** C1

Tipo de Cocina **mediterránea/marisquería**

Productos gallegos. Mariscos (gamba roja, almejas de carril, ostras, percebes gallegos).

Pescados salvajes a la espalda y al horno.


Arroces, calderetas de bogavante.


Postres caseros. Vinos nacionales, gallegos y cavas.

 terraza

 accesibilidad

 c/ Miguel Servet, 14

 964 224 533

 De lunes a sábado de 8h a 17h y de 19.30h a 00h. Domingo cerrado



terrace



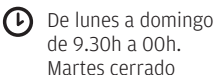
accessibility



c/ Maestro Ripollés, 12



964 100 305



De lunes a domingo
de 9.30h a 00h.
Martes cerrado

Bar Restaurante **La Ponderosa** C2

Tipo de Cocina **asador/latina**

Carnes a la brasa: churrasco, chuletón, costillar.

Pescados, mariscos y cazuelas.

Arroz a la valenciana al estilo latino.

Postres caseros (tarta diplomat). Vinos nacionales.

Menú diario: 10€



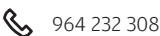
terrace



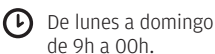
accessibility



c/ Maestro Ripollés, 28



964 232 308



De lunes a domingo
de 9h a 00h.

Bar Restaurante **Rokelín** C2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Especialidad en jamón y embutidos de Teruel.

Amplio surtido de ensaladas. Postres caseros (tarta de queso con arándanos, tarta de chocolate). Amplia carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 9,50€

Menú para compartir: de 10,50€ a 15€

Canela

Snack Bar C2

Tipo de Cocina **tradicional casera**

Carta. Plato del día. A destacar: Pulpo a la gallega y huevos rotos caseros con jamón.

Postres caseros (Tarta de cuajada).


Vinos nacionales.


Zona Wifi, Terraza interior, Comidas y cenas de empresa (menús especiales 13 - 20€). Salón privado para eventos.

 terraza

 accesibilidad

 Marqués de la Ensenada, 5

 658 514 439

 De lunes a viernes de 9h a 16h.
Viernes de 20h a 00h.
Sábados de 13h a 16h y de 20h a 00h.
Domingo cerrado.

67

Gambrinus

Bocadi C1

Tipo de Cocina **de mercado**

Todo tipo de carnes. Especialidad, cordero asado con salsa de ciruelas. Pescados, arroces.

Postres caseros (crepe de nata y chocolate caliente)

Vinos nacionales.

Menú diario: 9,95€


Menú festivo: 13,50€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 Pza. Escultor Adsuara, 4

 964 233 356


 De lunes a domingo de 9h a 00h.

 terraza

 accesibilidad

 Plaza Juez Borrull, 15

 964 229 900

 De lunes a domingo
de 9h a 00h.

Gambrinus Borrull **C2**

Tipo de Cocina **de mercado**

Todo tipo de carnes, pescados y arroces. Especialidad, arroz meloso con bogavante.

Postres caseros (espuma de mascarpone con confitura de higos).

Vinos nacionales.

Menú diario: 10,95€

Menú festivo: 16,95€


Menú degustación: 25€



 terraza

 accesibilidad

 c/ Carcagente, 3

 964 723 825

 De lunes a domingo
de 8.30h a 23h.

Hotel H2 Castellón **C2**

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes, pescados y arroces.

Postres caseros. Vinos nacionales y cava.

Menú diario: 9,90€

L'Originale Trattoria

Tipo de Cocina **italiana**


Pizza, risotto, carnes, pescados. Vinos nacionales e italianos. Postres caseros: Tiramisú.


Menú diario: 12,50€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Maestro Ripollés, 10

 964 326 413

 De martes a domingo de 13h a 16h de martes a sábado de 20h a 23.30h. Domingo noche y lunes cerrado

69

La Taberna del Guille

Tipo de Cocina **marinera**

Especialidad en arroces, calderetas y pescado de lonja.

Postres caseros.

Carta de vinos.

Salón para todo tipo de eventos.


Menú degustación: 25/30€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Santo Domingo, 2

 630 135 690

 De martes a domingo de 12.30h a 17h. y de 20h a 00h. Lunes cerrado



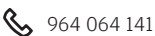
terraza



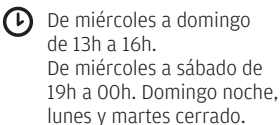
accesibilidad



Av. Hermanos Bou, 8



964 064 141



De miércoles a domingo
de 13h a 16h.
De miércoles a sábado de
19h a 00h. Domingo noche,
lunes y martes cerrado.

Mercat de les Tapes C2

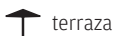
Tipo de Cocina **de mercado**

Productos de mercado. Elaboración propia.

Productos frescos de la Lonja del Grao.

Postres caseros (tarta de queso deconstruida). Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Posibilidad comedor privado con discoteca Oxo. Especialidad gin-tonics (50 marcas de ginebra).

Arroces a mediodía.



terraza



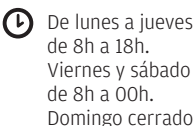
accesibilidad



c/ Músico Perfecto Artola, 6



964 222 843



De lunes a jueves
de 8h a 18h.
Viernes y sábado
de 8h a 00h.
Domingo cerrado

Miramar D2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes, pescados y arroces. Postres caseros.

Vinos nacionales.

Menú diario: 9€

Menú festivo: 12-15€

Menú sábado 10€

Pizzería Italia Di Filippo C1

Tipo de Cocina **italiana**

Pizzas elaboradas con los mejores ingredientes.

Pastas, carnes y ensaladas al estilo italiano.


Postres caseros (tiramisú, panacota).


Vinos nacionales e italianos. Servicio a domicilio.

 terraza

 accesibilidad

 Pl. Muralla Liberal, s/n

 964 787 502

 De lunes a domingo
de 13.30h a 16.30h y
de 20h a 00h.

71

Pizzería Italia Di Filippo B3

Tipo de Cocina **italiana**

Pasta, pizzas, ensaladas y carnes.

Postres caseros (tiramisú, pannacota).


Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.


Pizzas para llevar.

 terraza

 accesibilidad

 c/ Sta. Cruz de Tejeiro, 10

 964 238 183

 De martes a domingo
de 13h a 16h y
de 20h a 23h.
Lunes cerrado

↑ terraza

♿ accesibilidad

✕ Pza. Doctor Marañón, 3

☎ 964 238 900

🕒 De martes a domingo
de 8h a 00h.
Lunes cerrado

Plaza Arrocería Restaurante C3

Tipo de Cocina **mediterránea**

Especialidad en arroces: paella valenciana y gran surtido de arroces melosos. En temporada, Menú Calçotada. Gran variedad en carnes y pescados frescos. Postres caseros (tarta de mousse de limón, fresa, etc.) Amplia carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 10€

Menú festivo: 16€

Menú eventos: 18/25€



↑ terraza

♿ accesibilidad

✕ Plaza Bucarest, 3

☎ 964 065 005

🕒 De martes a domingo
de 13.30h a 15.30h.
De jueves a sábado
de 21h a 23h.
Lunes cerrado

Restaurant espai gastronòmic Sopa de Lletres D2

Tipo de Cocina **mediterránea/autor**

Cocina actual elaborada. Productos frescos y de temporada, arroces melosos. Menú vegetariano, menú trabajo y menú degustación. Repostería artesana acompañada de vinos dulces. Amplia gama de vinos internacionales, nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 12,50€

Menú degustación: 40€

Menú celebración: 24,90€

Restaurante **Arropes** C3

Tipo de Cocina **arroz, pescados y mariscos**

Paellas, arroces, calderetas de bogavante, mariscos, pescados frescos de la lonja del Grao. Postres caseros. Amplia gama de vinos y cavas nacionales y de la Comunidad Valenciana. Champagne. Vinos de Castellón.


Menú diario: 20€


Menú degustación: 27€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Benárabe, 5

 964 237 658

 De martes a domingo de 13.30h a 15.30h y de 20.30h a 23h. Lunes y domingo noche cerrado. Agosto cerrado

73

Restaurante **Black & White** D1

Tipo de Cocina **mediterránea**

Gran variedad de carnes, pescados y arroces. Postres caseros. Amplio surtido de tapas y montaditos. Vinos nacionales.

Menú diario: 7,50€

Menú festivo: 8,50€


Menú degustación: 15€ a 18€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Torreblanca, 1

 672 056 812

 De martes a domingo de 7.30h a 00h. Lunes cerrado



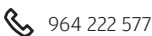
terrace



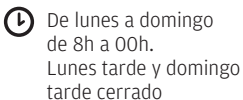
accesibilidad



c/ Fernando El Católico, 8



964 222 577



De lunes a domingo
de 8h a 00h.
Lunes tarde y domingo
tarde cerrado

Restaurante Cañadas C3

Tipo de Cocina **brasa/mediterránea**

Carnes a la brasa, chuletón pirenaico.

Arroces de bogavante.

Postres caseros (flan de queso y pudding).

Vinos nacionales.

Menú diario: 8€

Menú festivo: 15€



terrace



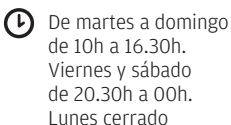
accesibilidad



c/ Carcagente, 10



964 260 733



De martes a domingo
de 10h a 16.30h.
Viernes y sábado
de 20.30h a 00h.
Lunes cerrado

Restaurante Casa Carlos C3

Tipo de Cocina **arroces, pescados y mariscos**

Arroces, pescados, mariscos, carnes y entrantes.

Paellas para llevar. Postres caseros. Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Cava y Champagne.

Menú diario: 12€

Menú degustación: 25€

Restaurante Cervecería **Alfredo C3**

Tipo de Cocina **mediterránea**


Especialidad en pescados de la lonja del Grao y arroces. Arroz caldoso con bogavante, lubina con ajos y gambas. Postres caseros (crêpe suzette). Amplia carta de vinos nacionales, cavas y champagne.


Menú degustación: 25,85€ IVA incluido

 terraza

 accesibilidad

 c/ Maestro Falla, 20

 964 260 712

 De lunes a sábado de 13.30h a 18h.
De martes a sábado de 21h a 00h.
Domingo y lunes noche cerrado

75

Restaurante **El Cigró C3**

Tipo de Cocina **mediterránea**

Especialidad en arroces (también para llevar). Menús personalizados para grupos, celíacos, vegetarianos, eventos, etc. Postres artesanos. Vinos nacionales. Combinados Premium (Gin Tonic, etc). Cocina diferente y sutil.

Menú diario: 12€

Menú festivo: 15€


Menú degustación: 27€ con bodega

 terraza

 accesibilidad

 c/ Crevillente, 5 Bis

 661 587 247

 De martes a domingo de 13.30h a 15.30h.
Viernes y sábado de 20.30h a 23.30h.
Lunes cerrado



terrace



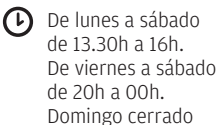
accesibilidad



c/ Maestro Falla, 27



964 199 621



De lunes a sábado
de 13.30h a 16h.
De viernes a sábado
de 20h a 00h.
Domingo cerrado

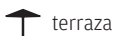
Restaurante El Coralet C3

Tipo de Cocina **mediterránea**

Por encargo: carrillada al Pedro Ximenez, manitas de cerdo, paletilla de cordero y codillo. Postres caseros: Mousse de higo. Vinos y cavas nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 10€

Menú sábado mediodía: 13,50€



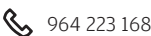
terrace



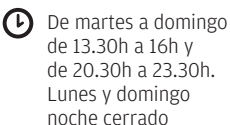
accesibilidad



c/ Fernando El Católico, 12



964 223 168



De martes a domingo
de 13.30h a 16h y
de 20.30h a 23.30h.
Lunes y domingo
noche cerrado

Restaurante Garona D3

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes a la brasa, pescados de la Lonja del Grao. Arroces, paella valenciana, Rape y alcachofas. Postres caseros (tiramisú, pudding). Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Cava de la Comunidad Valenciana y champagne.

Menú diario: 12€

Menú festivo: 19,50€

Menú degustación: 25€

Restaurante gastronómico

Pedro Marco C1

Tipo de Cocina **creativa**

Carnes, pescados y arroces. Cocina creativa con productos de mercado de primera calidad.

Repostería artesana. Amplio surtido de vinos, cavas y champagnes. Amplia gama de ginebras Premium maridadas con tónicas y botánicos.

Tienda delicatessen.

Menú diario: 16€


Menú festivo: 20€


Menú degustación: 28€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Taixida, 10

 964 270 361
638 117 299

 De martes a domingo
de 13.30h a 16h. de
viernes a sábado de
20.30h a 23h.
Lunes cerrado

77

Restaurante

Pairal C3

Tipo de Cocina **mediterránea de mercado**

Mariscos, carnes, pescados de la lonja del Grao y arroces.

Postres caseros. Amplia carta de vino (225-250 referencias) internacionales, nacionales, todas las referencias de vinos de Castellón y de la Comunidad Valenciana. Cavas y champagne.


Menú diario: 22€ sin bebida


Menú degustación: 32€ sin bebida

 terraza

 accesibilidad

 c/ Dr. Fleming, 24

 964 233 404

 De lunes a domingo
de 13.30h a 16h
y de 21h a 23h.
Verano: domingo cerrado.
Invierno: lunes cerrado



terrace



accesibilidad

✕ c/ Dr. Fleming, 24

☎ 964 035 831

🕒 De martes a sábado
de 13.45h a 17h y
de 20.45h a 00h.
Domingo noche y
lunes mediodía cerrado

Restaurante **Taberna Marinera** C3

Tipo de Cocina **mediterránea/pescados y mariscos**

Especialidad en pescados, mariscos y arroces.
Vinos nacionales, cavas y champagne.

Menú diario: 10€



terrace



accesibilidad

✕ c/ Lagasca, 9

☎ 964 260 950

🕒 De lunes a domingo
de 13h a 16h y
de 20h a 00h.

Ristoranti Pizzerie **La Tagliatella** C2

Tipo de Cocina **italiana**

Pasta, carne, arroz al estilo italiano. Carnes a la brasa. Ensaladas de vieiras y langostinos.
Brocheta napolitana.

Postres caseros (tiramisú y panacota).

Vinos nacionales e italianos.

Taberna El Roble C3

Tipo de Cocina **mediterránea**

Amplio surtido de carnes, revueltos variados.

Amplia carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.


Menú diario: 9,50€


Menú festivo: 12€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Crevillente, 4

 964 039 022

 De lunes a sábado
de 12h a 17h y
de 19h a 00h.
Domingo cerrado

79

Tapa Trece C3

Tipo de Cocina **de tapas**

Gran surtido de tapas con productos frescos de mercado. Vinos nacionales (más de 200 referencias).

Local que trabaja al descorche. Postres caseros.

Coctelería Premium (Tercer premio último certamen de la provincia).


Menú diario: 12€


Menú festivo: 12€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Crevillente, 7 Bajo 2


 622 595 092


 De jueves a sábado
de 13h a 00h.
Domingo de 13h a 17h.

 terraza

 accesibilidad

 c/ Benicarló, 2

 642 229 786 - 642 854 826
964 107 442

 De lunes a domingo
de 8h a 00h.

Tinc Fam Bar Restaurante C1

Tipo de Cocina **casera**

Arroces, carnes y pescados. Cocina casera de toda la vida. Todos los días un tipo de arroz en el menú.

Vinos nacionales y Cavas.

Menú diario: 10€


Menú festivo: 12€




 terraza

 accesibilidad

 Plaza Escultor Adsuara, 4

 964 227 674

 De lunes a domingo
de 12h a 16.30h.
De viernes a sábado
de 20h a 00.30h.
Domingo tarde cerrado

Volvemos a Gredos C1

Tipo de Cocina **tradicional mediterránea**

Carnes a la brasa, pescados, arroces por encargo.

Postres caseros (tarta de baileys, tarta de galleta con chocolate). Vinos nacionales.

Menú diario: 9,90€

Menú festivo: 13,90€

Menú a la brasa: 13,90



A

B

1

El Roble
p.86

Nuestros Aromas
p.88

2

Chiva
p.85

Castillo
p.84

3

Av. Vicente Sos Baynat

Querol Rosso

C/ José María Mulet Ortiz

José Pradas Gallén

Carretera de Borriol

Paseo de la Universidad

C/ Ceramista Manolo Font

Joaquín Febrer Carbo

C/ Honorio García i Garcia

Pedro Carmañes Sorolla

C/ Botánico Cavanilles

C/ Joaquín García Giróna

Manuel Corachán García

C/ Jesús Martín Martín

Bautista Folia Prades

C/ Miquel Martí i Pol

Av. Recoletos

Camino Cremor

Radí garcía i Sanz

C/ Venecia

Av. Estados Unidos

e l'Alcora

Camino Viejo de Alcora

C/ de la Concordia

C/ Venecia

1º Grupo C7A

C/ Cap i Corp

C/ Monte Puigmal

Av. Campos Eliseos

C/ Del Roure

C/ Dels Alborços

Bautista

C/ Maestro Turina

C/ Sierra de la Paloma

Almedjjar

C/ Ladrón

Rio Jarama

Plaza Lagunas de Ruidera

C/ Cuadra Saboner

C/ Canet Lo Roig

C/ Cap i Corp

C/ 17

Av. Almedjjar

C/ Ladrón

C/ De la Sabina

C/ de La Higuera

Plaza Mar Egeo

Cinctorres

C/ Sierra Carrasqueta

C/ Cap i Corp

C/ Sacañet

C/ Rio Chico

C/ 17

C/ Alcañal de Vico

C/ de La Higuera

C/ Argelita

C/ Espadilla

C/ Del Almendro

C/ Del Almendro

C/ Rio Chico

C/ Sacañet

C/ Maestro Serrano

C/ 17

C/ Alcañal de Vico

C/ de La Higuera

C/ Argelita

C/ Espadilla

C/ Del Abeto

C/ Del Abeto

C/ Del Algarrobo

C/ Rio Chico

C/ Escultor Benlliure

C/ 17

C/ Alcañal de Vico

C/ de La Higuera

C/ Argelita

C/ Espadilla

C/ Del Canal

C/ Del Canal

El Chogo

Del Olmo

C/ Pintor El Greco

C/ 17

C/ Alcañal de Vico

C/ de La Higuera

C/ Argelita

C/ Espadilla

C/ Del Canal

C/ Del Canal

El Chogo

Del Olmo

C/ Arquitecto Gaudí

C/ Montesa

C/ Alcañal de Vico

C/ de La Higuera

C/ Argelita

C/ Espadilla

C/ Lagos Bahiolas

C/ 17

C/ Alcañal de Vico

Av. Enrique Gimeno

de Morved

C

D

Jordi
(Los Ángeles)
p.86

Aqua
(hotel Luz)
p.84

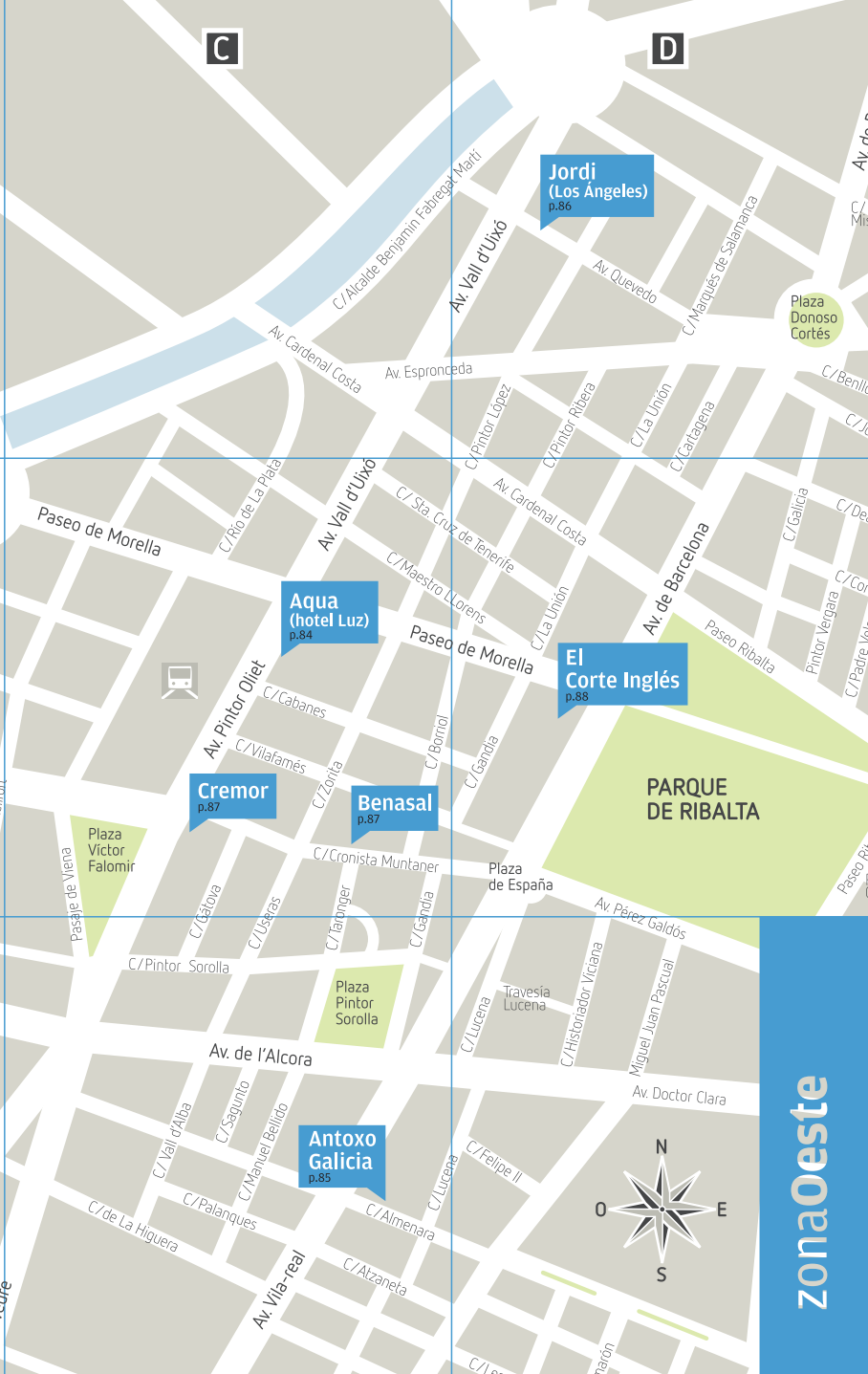
El
Corte Inglés
p.88

Cremer
p.87

Benasal
p.87

Antoxo
Galicia
p.85

zonaOeste




Aqua Restaurant (hotel Luz) C2

 terraza

 accesibilidad

 c/ Pintor Oliet, 3

 964 201 010

 De lunes a domingo
de 13.30h a 15.30h y
de 20.30h a 23.30h.



Tipo de Cocina **viajera**

Cocina dirigida por el chef Pedro Salas. Premio AMTC 2013 por la defensa de la Gastronomía de Castellón. Premio Plato del Año 2010 “Cuscús en el Zoco de Alejandría” (por encargo). 1 Sol en la Guía Repsol. Restaurante reconocido como Bib Gourmand por la prestigiosa guía Michelin. Periódicamente Menú Gastrotapas. Carnes, pescados y arroces. Cocina creativa a precios asequibles con un toque Viajero. Solomillo con mole de cacahuete y chile chipotle. Maki Sushi de salmón, queso azul y piña asada. Vieiras marinadas en miso y jerez, guiso de calamares, huevo frito y panko crujiente. Postres sorprendentes como el Helado de vainilla y olivas negras, Caramelo salado o Focaccia dulce y cacao. Carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Cavas y Champagne. Parking gratuito para clientes.

Menú diario: 20€

Menú festivo: 20€

Menú degustación: 36€


Asador Castillo B3

 terraza

 accesibilidad

 Avenida Alcora, 82

 964 213 917

 De martes a viernes
de 8.30h a 16h.
Sábado y domingo
de 8.30h a 00h.
Lunes cerrado

Tipo de Cocina **asador**

Carnes a la brasa, chuletón nacional, secreto ibérico. Pescados. Arroces por encargo. Calçotadas en temporada. Postres caseros. Carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Servicio a domicilio.

Menú diario: 9€

Menú brasa: 15€

Bar Restaurante Antoxo Galicia C3

Tipo de Cocina **gallega**

Cocina típica gallega (lacón, pulpo, empanada, mariscos). Arroces, carnes de Galicia, parrilladas de pescado. Carta de vinos nacionales y amplio surtido de vinos gallegos. Postres caseros. Tarta de Santiago. 27 años de experiencia.


Menú diario: 8€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Almenara, 5

 964 252 924

 De lunes a sábado
de 8h a 00h.
Domingo cerrado

85

Bar Restaurante Chiva A2

Tipo de Cocina **mediterránea casera**

Carnes, pescados, arroces, paella con caracoles. Postres caseros (tiramisú, tarta de moka con chocolate). Amplia carta de vinos y cavas nacionales y de la Comunidad Valenciana.


Menú diario: 8€


Menú festivo: 15€

 terraza

 accesibilidad

 Avenida Alcora, 187


 964 241 209


 De lunes a domingo
de 8h a 17h.
Viernes de 8h a 00h

 terraza

 accesibilidad

 c/ Honori García i García, 8

 964 730 565

 De lunes a sábado
de 7.30h a 00.00h.
Domingo cerrado

Bar Restaurante **El Roble** A1

Tipo de Cocina **casera**

Platos tradicionales, carnes a la brasa.

Postres caseros. Vinos nacionales.

Menú diario: 9€

Menú festivo: 10€




 terraza

 accesibilidad

 Avenida Quevedo, 13

 964 213 103

 De lunes a viernes de 8h
a 20h. Sábado de 8h a 16h.
Domingo cerrado

Bar Restaurante **Jordi (Los Ángeles)** D1

Tipo de Cocina **casera**

Platos tradicionales y guisos de toda la vida.

Platos combinados. Postres caseros.

Menú diario: 8€

Restaurant Cremor C2

Tipo de Cocina **tradicional con toques modernos**


Carnes, pescados. Servicio a la carta. Especialidad en Tallarines de sepia con alcachofa, muselina de ajo sobre pasta wanton y suave chili. Postres caseros. Extensa carta de vinos, bodega con 200 referencias.


Menú diario: 19€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Pintor Oliet, 27

 964 213 414

 De lunes a sábado de 13h a 16h y de 20.30h a 23h.
Domingo cerrado

87

Restaurante Benasal C2

Tipo de Cocina **casera**

Platos tradicionales. Pulpo a la gallega. Cenas previa reserva. Postres caseros.


Menú diario: 9€


Menú festivo: 13€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Cronista Muntaner, 3

 637 997 201
964 831 410

 De lunes a sábado de 8h a 22h.
Domingo cerrado



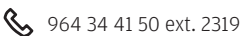
terrace



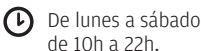
accesibilidad



Paseo Morella, 1



964 34 41 50 ext. 2319



De lunes a sábado
de 10h a 22h.

Restaurante **El Corte Inglés D2**

Tipo de Cocina **mediterránea y de mercado**
Especialidad en arroces (arroz con bogavante, langosta y verduras). Jornadas gastronómicas a lo largo de todo el año. Carnes, pescado de lonja. Postres caseros (torrija de horchata, tiramisú). Amplia carta de vinos internacionales, nacionales y de la Comunidad Valenciana. Cafetería Food Casual.

Menú diario: 12,95€

Menú degustación: 21,95€



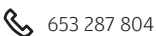
terrace



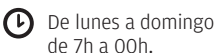
accesibilidad



c/ Jesús Martí Martín, 9



653 287 804

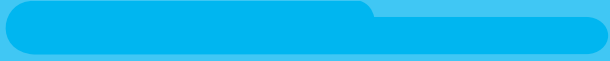
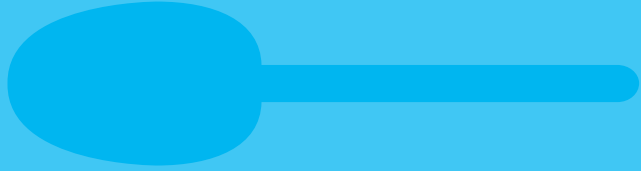
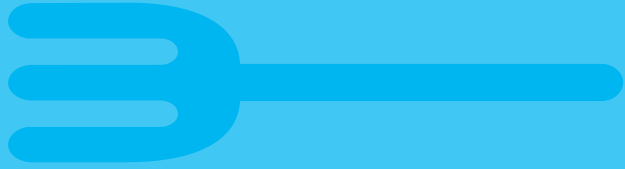


De lunes a domingo
de 7h a 00h.

Restaurante **Nuestros aromas A2**

Tipo de Cocina **tradicional valenciana / Brasa**
Menú diario 9 entrantes y 9 platos principales a elegir. Variedad de arroces. Especialidad Arroz meloso con bogavante. Carnes y pescados. Postres caseros. Vinos nacionales

Menú diario: 6,5€



A**B****1****2****3****Rincón del Marinero** p.103**N'Ester** p.101**K'la Pepa** p.98**Herreros** p.94**Juani** p.92**El Racó de la Bombita** p.92**La Borda** p.93**Casa Serafín** p.97**Tasca del Puerto** p.103**La Trocha** p.100**Casa de Santi** p.95**Rafael** p.102**La Ballena** p.99**L'Escull** p.94**J. Zamora** p.98**Casa Lola** p.93

Plaza Del Mar

Brisamar p.95**Casa Santiago** p.96**Mediterráneo** p.101**Real Club Náutico Castellón** p.102**Casa Juanito** p.96**La Marina** p.99

Camino Viejo del Mar

Av del Puerto

C/Roda

C/Mar Cantábrico

Av del Mar

C/De la Escuela

Carallot

Alcalá Galiano

C/Alcocebre

Juan de Austria

C/Bizka

Camino del Serradal

C/Suadamar

Av del Puerto

Parque de La Panderola

C/Magallanes

C/Ingeniero Serrano Lloberes

C/Lilla

Cabo de Tarifa
Cabo de Ortuera
Cabo Estaca de Bares

C/Churruca

C/Canalejas

Cabo de Machichaco
Paseo Juan Sebastián Elcano
Enginyer Antonelli

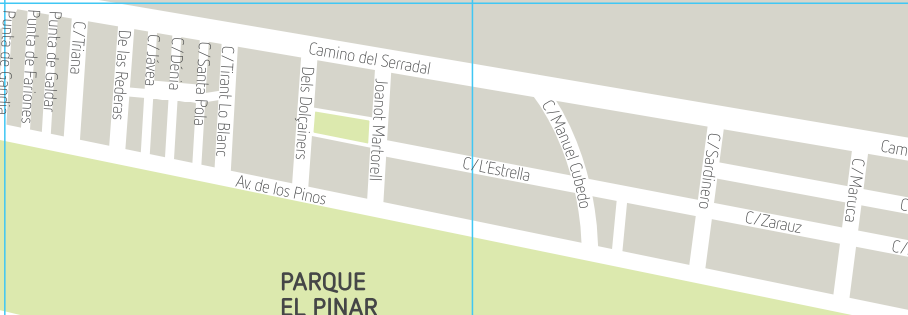
Av: Concentració Harley-Davidson

Jardín del Puerto

C

D

Autovía de acceso al Puerto



PARQUE EL PINAR

Hotel del Golf Playa p.97



La Ola
p.100

Parque Litoral




Playa del Pinar




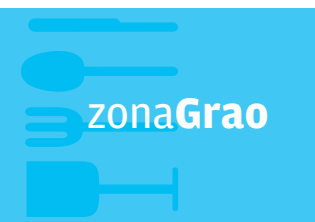
 terraza

 accesibilidad

 c/ Ibiza, 1

 964 280 028


 De martes a domingo
de 11h a 16.30h.
Viernes y sábado
de 20h a 00h.
Lunes cerrado




 terraza

 accesibilidad

 c/ Juan de Austria, 13

 635 346 257

 De martes a domingo
de 8h a 00h.
Lunes cerrado

Arrocería El Racó de la Bombita B1

Tipo de Cocina **arrocería**

Especialidad en guisos marineros: suquets, arroz a banda completo. Pulpo plancha, pescado fresco de la lonja del Grao. Postres caseros: tarta irlandesa. Vinos nacionales.

Menú diario: 9€

Bar Restaurante Juani A1

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes a la brasa, pescados de la lonja del Grao, arroces, pulpo con patatas y ajo aceite. Postres caseros (tarta de queso, tarta de dulce de leche). Vinos nacionales. Amplia terraza para eventos.

Menú diario: 7,50€

Menú festivo: 10€

Menú degustación: 17€

Casa Lola A2

Tipo de Cocina **tradicional y mediterránea**

Extenso surtido de carnes, arroces y frituras.

Postres caseros. Amplia carta de vinos.


Menú diario: 13,95€

Menú festivo: 23,95€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 Paseo Buenavista, 5

 964 284 097

 De lunes a domingo
de 12h a 00h.
Martes cerrado

93

Gastrobar La Borda A1

Tipo de Cocina **gourmet**


Carta y mostrador. Cocina gourmet con productos de primera calidad.


Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

 terraza

 accesibilidad

 c/ Alcocebre, 19


 964 286 618


 En verano, de lunes a
domingo de 19h a 00h.
Viernes y sábado
de 12h a 15.30h.
En invierno: domingo
noche y lunes cerrado

 terraza

 accesibilidad

 Avenida del Puerto, 28

 964 284 264

 De lunes a domingo
de 13h a 16h y
de 20.30h a 00h.
Domingo noche cerrado

Hotel Restaurante **Herreros A1**

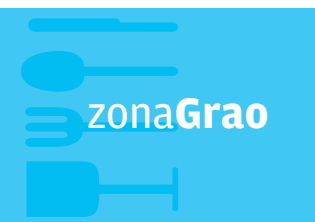
Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes, arroces y pescados de la lonja del Grao.
Postres caseros (flan, pudding de manzana, tarta
de queso, crep a la buena señora). Carta de vinos
nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 13€

Menú festivo: 25€

Menú degustación: 32€




 terraza

 accesibilidad

 c/ Canalejas, 69

 964 281 619

 De martes a domingo
de 13.30h a 16.30h.
Viernes y sábado
de 20.30h a 00h.
Lunes cerrado

L'Escull B2

Tipo de Cocina **marinera**

Pescados de temporada de la lonja del Grao,
arroces y fideuas marineras. Postres caseros.
Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.
Cavas.

Restaurante **Brisamar** A2

Tipo de Cocina **de mercado, arroces, pescados**

Restaurante fundado en 1927. Gran surtido de arroces. Pescados frescos de la lonja del Grao.

Carnes: solomillo, entrecot, carrillera.

Postres caseros: tarta de calabaza y tiramisú.

Amplia gama de vinos nacionales y de la

Comunidad Valenciana. Champagne.

Jornadas gastronómicas.

Menú diario: 13€


Menú festivo: 25€


Menú degustación: 32€

 terraza

 accesibilidad

 Paseo Buenavista, 26

 964 283 664

 De lunes a domingo
de 13h a 16h y
de 20.30h a 00h.
Domingo noche cerrado

95

Restaurante **Casa de Santi** B2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Pescados y mariscos de la lonja del Grao a la plancha y al horno. Arroces marineros. Cabracho, mero. Postres caseros. Amplia carta de vinos y

cavas nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Jornadas gastronómicas.


Menú diario: 40€


Menú degustación: 24€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Pintor Porcar, 16


 964 281 104


 De martes a domingo de
13h a 18h y de 20h a 00h.
Lunes cerrado

 terraza

 accesibilidad

 Paseo Buenavista, 11

 964 282 057

 De lunes a domingo
de 13h a 16h y
de 20.30h a 23h.

Restaurante Casa Juanito A2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Pescados y mariscos de la lonja del Grao al horno y a la plancha. Arroz meloso con castañas.

Postres caseros: tejas rellenas de nata y fresas.

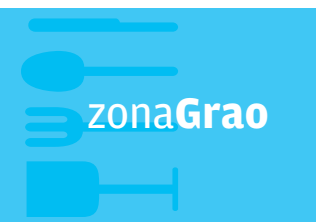
Amplia carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Cervezas de la Comunidad Valenciana.

Amplia carta de cavas y champagne.

Jornadas gastronómicas.

Menú diario: 13,30€

Menú festivo: 22€




 terraza

 accesibilidad

 Paseo Buenavista, 36

 964 282 944

 De martes a domingo
de 13h a 16h y
de 20.30h a 23h.

Restaurante Casa Santiago B2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Arroces y pescados de la lonja del Grao.

Postres caseros (20 referencias).

Vinos nacionales, cavas y champagne.

Jornadas Gastronómicas.

Menú degustación: De 23€ a 28€

Restaurante **Casa Serafín** A2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Carnes, pescados, arroces y mariscos.

Pescados de la Lonja del Grao, arroz a banda y carrillada. Postres caseros (tiramisú, tarta de chocolate blanco). Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 7€


Menú festivo: 10€


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Guardamar del Segura, 4

 603 613 131

 De lunes a domingo
de 9h a 16h y
de 20h a 23.30h.

97

Restaurante **Hotel del Golf Playa** D2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Bufet mediterráneo. Carnes, pescados, arroces etc...


Jornadas de gastronomía. Postres caseros. Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana. Salón de banquetes y eventos.


Menú diario: 12€

 terraza

 accesibilidad

 Avenida del Golf, 2


 964 280 180


 De lunes a domingo
de 13.30h a 15.30h y
de 20.30h a 22.30h.

 terraza

 accesibilidad

 Muelle Serrano Lloberas, s/n

 964 282 458

 De 12.30h a 16h.
Sábado cerrado

Restaurante J. Zamora B2

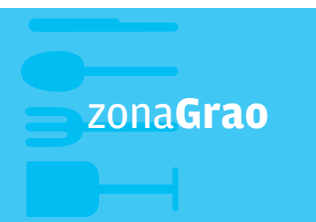
Tipo de Cocina **mediterránea casera**

Carnes, arroces, pescados de la Lonja del Grao, mariscos. Paella de bogavante en menú martes y domingo. Paella de langosta en menú los viernes. Postres caseros. Vinos y cavas nacionales y de la Comunidad Valenciana. Parking autobuses.

Menú diario: 11€

Menú festivo: 17€


Menú degustación: 25€




 terraza

 accesibilidad

 c/ Alcalá Galiano, 3

 636 277 941

 De martes a domingo
de 11h a 16h y
de 19h a 00h.
Lunes cerrado

Restaurante K' la Pepa A1

Tipo de Cocina **mediterránea**

Surtido de arroces, pescados de la Lonja del Grao y carnes. Postres caseros. Vinos nacionales.

Menú diario: 9€

Restaurante **La Ballena** A2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Gran surtido de arroces. Especialidad: Arroz del fondo del mar. Pescados de la lonja del Grao.

Langostas y bogavantes vivos.

Repostería casera (tarta de carajillo).


Amplia carta de vinos nacionales, cavas y champagne. Jornadas gastronómicas.


Menú diario: 26€

 terraza

 accesibilidad

 Paseo Buenavista, 4

 964 283 593

 De martes a domingo de 13.30h a 16h y de 20.30h a 23h.
Lunes cerrado

99

Restaurante **La Marina** B2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Pescado de la lonja del Grao, arroces, mariscos.

Arroz de vieiras y carabinero, bogavante a la marina. Pescados salvajes a la sal.


Postres caseros. Carta de vinos y cavas nacionales y Comunidad Valenciana.


Menú degustación: 25€

 terraza

 accesibilidad

 Dársena interior (edificio capitania)


 964 068 913


 De lunes a domingo de 12.30h a 16.30h y de 20.30h a 00h en temporada.
En invierno viernes y sábado de 20.30h a 00h.

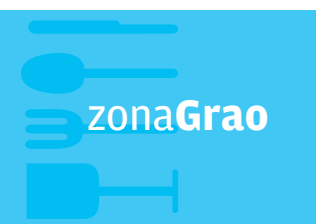
 terraza

 accesibilidad

 c/ Mar Adriático, s/n

 964 284 889

 De lunes a domingo de 9h a 23h de abril a octubre. De martes a domingo de 9h a 18h el resto del año.



Restaurante La Ola D3

Tipo de Cocina **mediterránea**

Arroces secos, melosos y caldosos.

Arroz caldoso de galeras con almejas. Sepia con alcachofas de Benicarló. Pescado de la lonja del Grao (plancha y fritura). Postres caseros (pudding de manzana, tiramisú y tarta de queso). Vinos y cavas nacionales. Jornadas gastronómicas.

Menú diario: 11€


Menú festivo: 20€


Menú degustación: 20/25€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Trafalgar, 12

 964 283 209

 De lunes a domingo de 13.30h a 16h. De martes a sábado de 20.30h a 00h. Lunes tarde y domingo tarde cerrado

Restaurante La Trocha B2

Tipo de Cocina **marinera**

Arroces, mariscos y pescados de la lonja del Grao.

Suquets, zarzuelas, calderetas (por encargo).

Postres caseros (copa de la casa y flan de queso).

Amplia carta de vinos con bodega, nacionales y Comunidad Valenciana. Jornadas gastronómicas.

Menú diario: 18€

Menú festivo: 30€

Restaurante **Mediterráneo B2**

Tipo de Cocina **mediterránea**

Arroces, pescados y mariscos. Restaurante familiar (4ª generación) más de 70 años. Especialidad en arroz a banda completo. Pescados autóctonos. Sumillier, Sergio Rodríguez, Tercer clasificado nariz de oro 2014. Jornadas gastronómicas.


Menú diario: 33€


Menús especiales: de 20 a 25€

 terraza

 accesibilidad

 Paseo Buenavista, 46

 964 284 609

 De lunes a domingo de 13.30h a 16h y de 20.30h a 23h.

101

Restaurante **N'Ester A1**

Tipo de Cocina **casera mediterránea**

Platos tradicionales. Carnes a la brasa, pescados, arroces y mariscos de la lonja del Grao. Postres caseros. Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Menú diario: 8€


Menú festivo: 10€

 terraza

 accesibilidad

 c/ Ciudadela, 3

 964 051 822


 De lunes a sábado de 9h a 00h.
Domingo cerrado

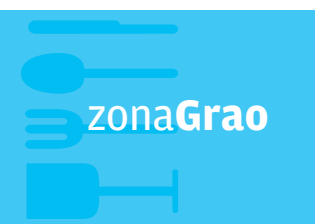
 terraza

 accesibilidad

 c/ Churruca, 28

 964 282 185


 De lunes a sábado
de 13.30h a 16h y
de 20.30h a 23h.
Domingo cerrado




 terraza

 accesibilidad

 c/ Escollera de Poniente, s/n

 964 284 457

 De lunes a domingo
de 13.30h a 16h.
De viernes a sábado
de 20.30h a 23h.

Restaurante **Rafael** A2

Tipo de Cocina **mediterránea**

Pescados y mariscos de la lonja del Grao.

Extenso surtido de arroces.

Postres caseros presentados en carro.

Amplia carta de vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Cavas y champagne (300 referencias).

Jornadas gastronómicas.

Menú diario: 35€

Restaurante **Real Club Náutico Castellón** A2

Tipo de Cocina **mediterránea moderna**

Pescados de la lonja del Grao, arroces, carnes, mariscos. Postres caseros. Vinos nacionales y

de la Comunidad Valenciana. Cavas. Jornadas de gastronomía. Nueva dirección Grupo Brisamar Betxí.

Restaurante **Rincón del Marino** A1

Tipo de Cocina **mediterránea y arroces**

Pescados de la lonja del Grao, arroces, mariscos.

Arroz a banda completo, arroz con bogavante.

Postres caseros (tarta queso, chocolate).

Vinos nacionales y de la Comunidad Valenciana.

Cavas.

Menú diario: 8€


Menú festivo: 12€


Menú degustación: 18€

 terraza

 accesibilidad

 Camino Viejo del Mar, 131

 964 286 257

 De lunes a domingo
de 8.30h a 16.30h.
Viernes y sábado
de 20h a 23h.

103

Restaurante **Tasca del Puerto** A2

Tipo de Cocina **mercado/marisquería**

30 años al servicio de Castellón. Pescados frescos de

la lonja del Grao, pescados salvajes, mariscos. Ravioli

de masa wantoon relleno de langostinos y verduritas

sobre crema de trufa de Morella. Arroz a banda com-

pleto. Gran surtido de arroces. Postres elaborados:

Tarta dos cremas, tarta panacota boloñesa. Extensa

bodega con los mejores vinos nacionales y de la Co-

munidad Valenciana. Cavas, champagne y espirituosos

internacionales. Jornadas gastronómicas.


Menú diario: 38€


Menú degustación: 54€

 terraza

 accesibilidad

 Av. del Puerto , 13

 964 284 481

 De martes a domingo
de 13.30h a 16h.
De martes a sábado de
20.30h a 23h.
Domingo noche y
lunes cerrado.

Ensalada de tomate y anchoas del Grao

Ingredientes

Tomates que no estén muy maduros

Anchoas del Grao de Castellón

Aceite de oliva

Preparación

Cogemos un par de tomates que no estén muy maduros, los lavamos y cortamos a gajos grandes.

Los ponemos en un plato.

Cogemos unas anchoas del Grao y las colocamos por encima de los gajos de tomate.

Salamos ligeramente y rociamos con un buen aceite de oliva virgen extra.

Tortilla de habas

Ingredientes

4 huevos

100 gr. de habas peladas

Aceite de oliva

Sal

Preparación

Escaldar las habas, escurrir y dejar en un plato.

Batimos los huevos y se los añadimos a las habas, salamos ligeramente.

Ponemos al fuego una sartén con un poco de aceite.

Cuando esté caliente introducimos la mezcla y hacemos la tortilla.

Coca de cebolla

Ingredientes para la masa

1 vaso de cerveza
1 vaso de aceite
Sal
Harina, la que admita

Para el relleno

3 cebollas grandes
2 latas pequeñas de atún
Piñones
Aceite de oliva

Preparación:

Preparamos la masa mezclando la cerveza con el aceite, un poco de sal y le vamos incorporando la harina que admita. Amasamos bien y dejamos reposar. Cortamos la cebolla en tiritas y la freímos en una sartén con el aceite caliente solo hasta que quede transparente. Retiramos del fuego y la dejamos en un plato. Estiramos la masa con un rodillo y le colocamos por encima la cebolla frita, los piñones y el atún sin el aceite. Ponemos en una bandeja e introducimos en el horno previamente caliente, dejando que se haga durante unos 30 minutos.

Boquerones en vinagre

Ingredientes

1 Kg. de boquerones
Sal
Ajo
Perejil
1 litro de vinagre
Aceite de oliva

Preparación

Limpiar los boquerones, disponerlos en una bandeja y ponerles sal. Pelar y cortar los ajos en láminas. Agregar a los boquerones el ajo, el perejil picado y el vinagre. Dejar reposar 12 horas. Escurrirlos y conservar en aceite de oliva, ajo y perejil.

Sardinas en escabeche

Ingredientes

20 sardinias	2 hojas de laurel
100gr. de harina	Pimienta en grano
½ litro de aceite de oliva	1 cabeza de ajos
4 cebollas	2 vasitos de vinagre
	1 vasito de vino blanco

Preparación

Limpiar las sardinias y quitarles las tripas, pasar por harina y freír. Cuando estén fritas reservar en una cazuela de barro. Cortar la cebolla en juliana, machacar los ajos y agregar al aceite en compañía del laurel y la pimienta en grano. Una vez dorada la cebolla agregar el vinagre, el vino y el pimentón. Probar y rectificar de sal. Verter el contenido en la cazuela con las sardinias y dejar reposar alrededor de 4 horas.

Suquet de raya

Ingredientes

4 Trozos de raya	1 cucharada de harina
5dl. de caldo de pescado	1 rebanada de pan frito
2dl. de aceite de oliva	Guindilla
1dl. de vino blanco	Perejil
50gr. de almendras tostadas	Azafrán
	1 cucharada de pimentón

Preparación

En una cazuela de barro freír los dientes de ajo pelados y la rebanada de pan. Cuando estén dorados retirarlos. En un mortero, machacar el pan, las almendras, los ajos, la guindilla, el perejil, y el azafrán junto con un poco de sal. Añadir el pimentón, la harina y un poco del aceite ya utilizado. Verter todo en una cazuela de barro y sofreír la majada, añadir los trozos de raya y salar. Rociar con vino y terminar la cocción tapando unos 15 minutos. Servir en la misma cazuela.

Pulpo con judías blancas y ajo-aceite

Ingredientes

1 Pulpo de roca, mediano o 8 pulpitos pequeños

250gr. de judías blancas

Ajo-aceite (all i oli)

Preparación

Limpiar el pulpo y cocer en una olla con agua y sal hasta que quede tierno.

Una vez cocido lo retiramos, escurrimos y reservamos.

Cocer las judías con la misma agua y escurrirlas.

Cortar el pulpo y mezclarlo con las judías y el ajo-aceite.

Servir en una bandeja en el centro de la mesa.

Merluza con ajo y pimentón dulce

Ingredientes

1 merluza de buen tamaño

1/2 l. de aceite

100 gr. de ajos

150 gr. de almendras

Pimentón dulce, perejil, sal, y guindilla

Caldo de pescado

2 rebanadas de pan

Preparación

En una sartén calentar bien el aceite, freír las rebanadas de pan, los ajos y las almendras, reservar. Con el pan, los ajos, las almendras, el perejil, pimentón dulce en abundancia y la guindilla se hace una majada en un mortero.

Freír el pescado y agregar la majada y el caldo de pescado.

Dejar cocer 15 minutos antes de servir.

Pulpo con aceite de oliva

Ingredientes

12 pulpos pequeños
Abundante aceite de oliva
6 dientes de ajo
Pimienta negra molida
Vinagre

Preparación:

Limpiar los pulpos. Rehogar a fuego muy lento con aceite de oliva, añadir 6 dientes de ajo rotos y un poco de vinagre.
Sazonar con pimienta negra.

Cazuela de patatas, galeras y morralla

Ingredientes

Morralla (Pedir así en la pescadería)
4 patatas
Caldo de pescado
Vino blanco
Ajos, aceite, sal
Pimentón rojo dulce
2 hojas de laurel

Preparación

Limpiar el pescado, pelar y cortar las patatas en rodajas de ½ centímetro. Disponer las patatas en una cazuela con aceite. Colocar el pescado encima de las patatas, sazonar y seguidamente agregar los ajos, el laurel, el vino blanco y el caldo de pescado. Espolvorear el pimentón y meter al horno a 180º durante 20 minutos.

Galeras sofritas con ajos, guindillas y tomates de colgar

Ingredientes

Galeras
Tomates de colgar
Ajos, aceite, sal y guindilla
2 hojas de laurel

Preparación

En una sartén sofreír las guindillas y los dientes de ajo pelados y trinchados.
Añadir las galeras.
Cuando estén doradas añadir los tomates de colgar rallados y el laurel.

Olla de La Plana

Ingredientes

1/4 Kg. de judías verdes	1/4 kg de garbanzos
1 zanahoria	2 ajos
1 nabo	3 tomates
1/4 kg de acelgas	1 trozo de calabaza
1 cebolla	4 puñaditos de arroz
2 patatas medianas	Aceite de oliva, sal y azafrán

Preparación

Lavar y cortar todas las verduras, colocarlas en una olla con agua.
Añadimos un chorrito de aceite de oliva, un poco de sal y una pizca de azafrán.
Cocer hasta que estén todos los ingredientes cocinados.

Paella con pelotas

Ingredientes para las pelotas

1/2 Kg. de carne de magro picado
400gr. de hogaza de pan (solo la miga)
100gr. de manteca de cerdo

3 huevos

Piñones, perejil, hierbabuena,
pimienta, canela en polvo y sal
Sangre de pollo

Preparación

Mezclamos la sangre de pollo con la miga de pan y dejamos reposar.

En una sartén salteamos la manteca de cerdo cortada en trozos muy pequeños, añadimos los piñones, el magro, el perejil y la sal. Añadimos a la mezcla de pan y sangre las hojas de hierbabuena picadita fina, la pimienta, la canela y el sofrito anterior, añadimos los huevos y mezclamos bien toda la masa con las manos haciendo pelotas individuales. Reservamos. Preparamos la paella de la forma tradicional y cuando le añadimos el arroz, le incorporaremos las pelotas que tenemos reservadas.

Fideuá con galeras y mejillones

Ingredientes

1 Kg. de fideos del nº 2
Galeras
Mejillones
Caldo de pescado
Tomate triturado
Sal, aceite, ajo y azafrán

Preparación

En una paella calentar el aceite, agregar las galeras y sofreír hasta dorar.

Una vez doradas agregar los fideos, el ajo trinchado y remover hasta dorar los fideos. Añadir el tomate, el azafrán y el caldo de pescado junto con los mejillones y cocinar 5 minutos a fuego lento. Probar de sal, dejar reposar 5 minutos más y servir.

Conejo con ajo-aceite

Ingredientes

1 conejo
Ajo-aceite
Aceite de oliva
Sal y pimienta negra recién molida

Preparación

Salpimentamos el conejo y lo colocamos, cortado en dos mitades a lo largo, en una bandeja para horno. Preparamos una cantidad generosa de ajo-aceite y untamos bien el conejo. Calentamos el horno, introducimos el conejo y lo dejamos hasta que esté bien dorado.

Tombet

Ingredientes

1 Kg. de pierna de cordero
1 cabeza de ajos
1 cebolla
1 copa de brandy
Aceite de oliva
Agua, sal, azafrán

Preparación

Introducimos en una cazuela de barro la carne cortada en trozos, la cabeza de ajos, la cebolla picada, un chorro generoso de aceite de oliva y un poco sal, doramos todo un poco, moviendo con cuchara de madera para que no se pegue. Añadimos el agua hasta que cubra la carne, ponemos un poco de azafrán y regamos con brandy. Dejamos cocer a fuego lento durante 1 hora, o hasta que la carne este bien tierna.

Arroz al horno

Ingredientes

1 bote de garbanzos
1 cabeza de ajos
1 patata mediana
250 gr. de arroz
1l. de caldo de carne
5 morcillas semi secas
1 trozo de calabaza
1/2 de costilla de cerdo
1 tomate maduro
Azafrán o colorante
Sal

Preparación

En una cazuela de barro con aceite de oliva, añadimos la cabeza de ajos, la patata pelada y cortada en láminas gruesas, un tomate cortado por la mitad y la costilla cortada a trocitos.

Ponemos en el horno. Cuando ya esté todo dorado, añadiremos 4 tazas de arroz y movemos hasta que el arroz absorba todo el aceite. A continuación añadimos 8 tazas de caldo de carne, pinchamos las morcillas con un tenedor y las incorporamos, sazonomos y añadimos el azafrán.

Cortamos la calabaza en tacos pequeños y los colocamos por encima con los garbanzos. Introducimos la cazuela de nuevo en el horno durante unos 25 minutos más.

Arroz a banda

Ingredientes

1kg. de pescado variado (rape, mero, raya...)

400 gr. de sepia

400 gr. de cangrejos

6 cigalas

Aceite de oliva

4 patatas medianas

2 cebollas medianas

2 tomates maduros

1 pimiento rojo

600 gr. de arroz

2 dientes de ajo

Perejil, azafrán, sal y pimentón rojo dulce

Preparación

Trocear y pelar las patatas y las cebollas, las freímos en una olla con aceite, la mitad de los cangrejos y el tomate partido en cuatro trozos sin pelar. Añadir una cucharada de pimentón y un poco de sal; incorporamos el agua hasta que las patatas estén cocidas.

Añadiremos el pescado y lo dejaremos cocer durante 15 minutos.

Cuando ya esté todo cocido, colamos el caldo y reservamos. Separamos las verduras del pescado.

En una sartén con aceite de oliva, doramos el resto de cangrejos, la sepia, un tomate picado, los ajos y el perejil. Añadimos el pimiento, el azafrán y el caldo de pescado, dejamos que hierva y añadimos el arroz.

Cuando el arroz esté cocido, lo servimos por una parte y acompañamos en otra bandeja con el resto de pescado y las verduras.

Podemos preparar ajo-aceite para acompañarlo.

Engravá

Ingredientes

250 gr. de judías blancas

250 gr. de arroz

250 gr. de bacalao semidesalado

4 dientes de ajo

4 hojas de acelgas

2 tomates maduros

Azafrán, hierbabuena, sal y agua

Preparación

Cocemos las judías blancas y reservamos el agua. Pelamos y cortamos los tomates, los ajos y las hojas de acelgas. En una cazuela con un poco de aceite, freímos el bacalao, los ajos, las acelgas y el tomate, por este orden. Añadimos las judías blancas y el agua, y cuando hierva incorporamos el arroz y el azafrán. Cuando el arroz esté casi en su punto añadimos un poco de hierbabuena. El arroz tiene que quedar meloso.

Figes albardaes

Ingredientes

Aceite de oliva

10 higos secos

Harina

Levadura

Un poco de agua

Azúcar (opcional)

Preparación

Preparamos una pasta ligera con la harina, la levadura y el agua. Abrimos los higos por la mitad y cuando la pasta haya reposado y esté esponjosa, rebozamos los higos uno a uno y los freímos con abundante aceite caliente. Para servir se pueden espolvorear con un poco de azúcar.

Fadrinet

Elaborar una crema suave

100 gr. Almendra

100 gr. Azúcar

100 gr. Mantequilla

100 gr. Crema pastelera

1 Huevo

20 gr. Higos secos

20 gr. Orejones

20 gr. Piñones

20 gr. Confitura de boniato

Preparación

Rellenar una Tartaleta dulce con la crema elaborada.

Cocer al horno a 180°.

Pintar con vino moscatel de la tierra.

Coca de Castelló

Ingredientes

6 huevos.

700 gr. de patata hervida.

½ kilo de azúcar.

200 gr. de almendra rallada.

Ralladura de limón

Preparación

Se montan las claras a punto de nieve con la mitad del azúcar. La patata se hierva, se pela, se pasa por el prensa puré y se le añade el resto del azúcar, las yemas de huevo y la almendra molida. Se mezcla todo y se incorpora a las claras montadas como si de un bizcocho se tratara, con suavidad y sin trabajarlo mucho. Una vez todo montado se vuelca en los moldes de la coca y se introduce en el horno a unos 180 grados, durante 45 minutos. Una vez cocida se deja enfriar y se espolvorea por encima azúcar glas.

Coca Mal Feta

Ingredientes

4 huevos

500 gr. de azúcar

500 gr. de harina

1 vaso de aceite

1 vaso y medio de leche

4 sobres de limonada

La ralladura de un limón

Preparación

Batimos las claras a punto de nieve, añadimos el azúcar y los sobres de limonada; mezclamos bien para que no se note demasiado el azúcar.

Incorporamos las yemas de los huevos, la harina poco a poco y la ralladura de limón; mezclamos todo bien. Calentamos el horno e introducimos la mezcla en una bandeja y colocamos en el horno. Dejamos cocer hasta que esté dorada por encima.

Llesquetes amb ou

Ingredientes

Pan de un par de días antes

Leche

2 huevos

Azúcar

Canela

Aceite de oliva

Preparación

Cortamos la barra de pan en rebanadas bastante gruesas. Empapamos con la leche y las dejamos reposar un ratito. Calentamos abundante aceite en una sartén, batimos los huevos y rebozamos las rebanadas de pan con el huevo con mucho cuidado de que no se rompan; freímos y las colocamos en un plato. Para servir las espolvoreamos con azúcar y canela.

**Edita**

Patronato Municipal de Turismo.
Ayuntamiento de Castellón de la Plana

Selección de restaurantes y recetas

Julio César Cano

Diseño y maquetación

Estudio JuarezCasanova

Edición 2015

©textos **Julio César Cano**

©planos **Estudio JuarezCasanova**

