

UN VIAJE A LA ALACENA DEL MEDITERRÁNEO

La provincia de Castellón es un territorio privilegiado, que cuenta con una extensa y rica despensa, con productos tan reconocidos como la trufa, el aceite de oliva, los vinos, los quesos o los pescados y mariscos del Mediterráneo.

Una provincia, 8 comarcas, 135 pueblos y un ingente patrimonio que tienes que descubrir. Sin prisas. Los itinerarios que te presentamos trazan una fiel radiografía de nuestra identidad gastronómica: bonitos paisajes, productos excelentes y una increíble cocina.

Estos recorridos tienen como hilo conductor nuestros productos más apreciados que permiten al viajero sumergirse en la cultura de nuestros pueblos, para conocer su patrimonio gastronómico, tradiciones y, por supuesto, deleitarse con los aromas y sabores de productos y creaciones culinarias.

Dejate seducir por los mil y un placeres de nuestra tierra



BIENVENID@ AL SABOR

- Visita productores Castelló Ruta de Sabor
- Degusta la gastronomía auténtica de la provincia en los restaurantes y bares Castelló Ruta de Sabor
- Compra producto local y lates Castelló Ruta de Sabor en los comercios autorizados
- Visita nuestros centros de interpretación para conocer en profundidad cada producto
- Realiza tours y actividades gastronómicas con las empresas especializadas
- Visita las lonjas de los pueblos marineros
- Alójate en establecimientos especializados

ELIGE LOS PRODUCTOS CASTELLÓ RUTA DEL SABOR Y ACERTARÁS

Si te gusta sentir lo auténtico y encontrar sabores únicos, el elemento diferenciador “Castelló Ruta de Sabor” te permite saborear la excelencia y calidad de los mejores productos de esta provincia.

Descubre los verdaderos sabores de la alacena del Mediterráneo

“Castelló Ruta de Sabor” es una marca de calidad y autenticidad que ampara a los productos locales, productos que son elaborados y producidos dentro de la provincia de Castellón y que siguen estrictos estándares de calidad. Una amplia gama de productos de nuestra tierra, esencialmente mediterráneos, con unas características extraordinarias.

Busca la marca Castelló Ruta de Sabor que distingue a los mejores productos de nuestra provincia. ¡Toda una garantía!



UNA COCINA DE PRODUCTOS Y AUTORES PARA CHUPARSE LOS DEDOS

La proximidad costa-interior en la provincia nos ofrece una gran diversidad paisajística, que conforma una gastronomía propia de la costa mediterránea y otra del interior, con excelentes y variados productos gastronómicos, como la trufa, el aceite de oliva, el vino, las verduras, hortalizas y frutas; pescados frescos y estupendos mariscos; y especialidades de carne, caza y embutidos.

Una despensa invidiable y platos tradicionales elaborados con productos de la tierra donde la gastronomía de nuestros chefs reclama con fuerza protagonismo

Una cocina de productos de excepción y también una cocina de autores. Formas de cocinar aprendidas y heredadas conforman los platos de mayor tradición, en los que reinan los arroces, las alletas, las carnes, pescados y mariscos preparados de mil y una maneras, y que conviven con otras propuestas más vanguardistas de una nueva generación de chefs.

Hay mucho donde elegir. Los restaurantes y bares que pertenecen a la marca Castelló Ruta del Sabor son una buena elección, ya que han acreditado su apuesta por la gastronomía y los productos locales, incluyendo en su oferta menús especiales y platos elaborados con productos amparados por la marca Castelló Ruta de Sabor, fieles a la cocina de nuestro territorio.



TERRITORIOS DE LA TRUFA

La trufa negra es uno de los manjares más preciados de la gastronomía provincial. Las comarcas del interior y especialmente las tierras del Alto Maestrazgo y Els Ports son ricas en trufa, aromatizando multitud de platos para delfica de los más exigentes gourmets. Es uno de los hongos mejor valorados, indispensable en los restaurantes más selectos.



La trufa es el tesoro escondido de Castelló Ruta de Sabor

Degustar la trufa en los restaurantes Castelló Ruta de Sabor o buscar **trufas naturales con perros** se convierten en experiencias turísticas excepcionales, explorando el halo de misterio que siempre ha rodeado al mundo de la trufa. La trufa es también protagonista de **varias jornadas gastronómicas** que se suelen celebrar entre enero y marzo, convirtiéndose en una excelente excusa para visitar las zonas productoras.

NO TE PUEDES PERDER:

- Visitar los cultivos de la trufa y participar en las tareas de búsqueda
- Descubrir los pueblos medievales con aroma a trufa
- Disfrutar de un menú degustación elaborado con trufa en todos sus platos
- Descubrir cómo se emplea el denominado oro negro de la trufa en la cocina
- Entrenar tu olfato para imitar a los “perros truferos”

DÓNDE: la trufa se produce en todas las comarcas del interior de Castellón, principalmente en Els Ports, Alto Maestrazgo y Alto Palancia.

TERRITORIOS QUESEROS



Uno de los productos más característicos de Castellón

Tierra de sierras montañosas y barrancos, la provincia de Castellón, principalmente en las comarcas de interior, cuenta con numerosos rebanos de ovejas y cabras de razas autóctonas, que se alimentan de los mejores pastos, para producir una leche de características excepcionales.

El buen hacer de diferentes artesanos y pequeños industriales dan como resultado quesos con **nombre propio** como el **Trancón, Casoleto, Blanquet, de la Nuncia, de Servillete**, que gozan de gran prestigio y han sido merecedores de numerosos galardones a nivel nacional e internacional.

Muchas queserías abren las puertas a los visitantes. Además, en los mercados y comercios gastronómicos podemos adquirir fácilmente los quesos locales e igualmente degustarlos en los restaurantes Castelló Ruta de Sabor.

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar queserías, para entrar en contacto con pastores y productores
- Comprar los mejores quesos y lácteos a pie de fábrica
- Realizar una degustación de quesos de cabra y oveja
- Conocer la historia quesera de algunos pueblos de Castellón
- Disfrutar de un menú gastronómico del queso
- Convertirte en un auténtico pastor, o menos por un día

DÓNDE: todas las comarcas de la provincia de Castellón. En especial Els Ports, Alto Maestrazgo, Alto Mijares, Alto Palancia, L'Alcalatén.

Fotografías: Diputación de Castellón, Patronato de Turismo de Castellón, Regiduría de Turismo del Ayuntamiento de Vinarós, Associació Inter municipal Can Cella Benassal Ares.
Edita: Diputación de Castellón
Consultoría y Asistencia Técnica: Dinamiza Asesores



Una cocina de mar irresistible para experimentar y degustar los tesoros del Mediterráneo

Los arroces, suquets y zarzuelos merecen nuestra atención cuando nos sentamos a la mesa en Castellón. Nuestros pescadores trabajan a diario para traerlos los mejores pescados y mariscos que atesora el Mediterráneo. Si los langostinos de Vinarós gozan de gran fama, los camarones de los sabores del mar tienen que probar otros mariscos: cañallitas, caracol punxat, dillins de mar, galeras, sepias, dorados, lubinas, salmonetes, bogavantes o sardinas. Una buena paella de marisco, el típico “suquet de peix”, el arroz a banda o el popular arris amb fassó i naps o la fideuà, son platos que en nuestra provincia alcanzan excelentes cotas de calidad y sabor.

RUTA DEL VINO DE CASTELLÓN

La Ruta del Vino de Castellón discurre por las zonas vitivinícolas de Les Useres-Vilafrades, Sant Mateu, Alto Palancia y Alto Mijares y te descubre un legado patrimonial histórico, arqueológico y paisajístico único, además de la tradición vitivinícola que atesora, donde se elaboran los excelentes vinos amparados por la IGP “Vinos de Castellón”.

Vinos y bodegas que sorprenden

La provincia goza de notables vinos blancos, rosados, tintos y dulces de calidad comparable a los más reconocidos, que se elaboran a partir de variedades autóctonas como Macabeo, Embolcaine y Monastrell, que refuerzan la personalidad de los Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah.



Los bodegas de esta tierra están marcadas por un fuerte carácter familiar. Cada uno de sus propietarios se implica en todos los trabajos de la viña y bodega, y también serán los encargados de abrirte sus puertas de par en par para que vivas una experiencia inolvidable.

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar los viñedos y realizar un almuerzo campero
- Visitar bodegas y catar los extraordinarios vinos IGP Castellón
- Participar en una cata nocturna mientras observas las estrellas una noche de verano
- Comprar vinos de manera directa en bodega
- Disfrutar de un menú maridado Castelló Ruta de Sabor - IGP Vinos de Castellón
- Ficar la uva y sentir los casquillos del mosto en tus pies

DÓNDE: comarcas Alto Palancia, Alto Mijares, La Plana Alta, L'Alcalatén

RUTA DEL ACEITE Y LOS OLIVOS MILENARIOS



El oro líquido de la provincia es una auténtica explosión de sabor

La comarca del Baix Maestrat es la región con mayor densidad mundial de olivos milenarios, con ejemplares que superan los 2.000 años de edad. Conformando un paisaje espectacular, los olivos milenarios se alzan imponentes en Terres del Maestrat (especialmente en Canet La Roig, la Jana, Traiguera y la Salzedella), como auténticas joyas de la naturaleza, donde podemos realizar rutas senderistas o cicloturistas.

El patrimonio olivarero de Castellón nos permite descubrir su biodiversidad y pasado histórico, pero también conocer el proceso de elaboración de unos aceites de oliva virgen extra (AOVE) excepcionales, obtenidos exclusivamente por procedimientos físicos a partir de variedades autóctonas (la mayoría de variedad Farga y también Serrana de Espadán, Canellera o Borriolenc).

NO TE PUEDES PERDER

- Visitar el museo natural de los olivos milenarios en La Jana
- Visitar algunos de los centros de interpretación del aceite de oliva
- Mojar un buen pan de pueblo en el oro líquido entre olivos milenarios
- Apadrinar un olivo para recibir todos los años su fruto dorado
- Abrazar un olivo milenario (o al menos intentarlo)

DÓNDE: comarcas del Alto Maestrazgo, Bajo Maestrazgo, L'Alcalatén, Alto Mijares, Alto Palancia, Plana Alta.

TERRITORIO DE LA CULTURA MARÍTIMA Y PESQUERA

Pueblos que conservan tradiciones marineras

La belleza de los 120 km. de costa de la provincia de Castellón, se une a la singularidad de sus pueblos vinculados al mundo marítimo y pesquero y a una rica gastronomía basada en el arroz y los manjares del Mediterráneo.

La actividad pesquera ha sido clave en el desarrollo de las zonas costeras, convirtiéndose en un factor cultural, económico y social para nuestra gente. Los puertos ofrecen en algunos casos experiencias originales y únicas de turismo marítimo y pesquero, así como visitas a las lonjas, para que te impregnes de la cultura y estilo de vida marítimo.



NO TE PUEDES PERDER

- Visitar los puertos pesqueros de la costa de Castellón.
- Visitar una lonja para presenciar in situ la subasta del pescado.
- Participar en actividades de pesquerías, conociendo el oficio de la pesca.
- Saborear productos con nombre propio como el langostino de Vinarós, el bogavante azul del Mediterráneo o el caracol punxat.
- Degustar pescados y mariscos en una terraza al lado del puerto, sintiendo la brisa y el olor a mar.
- Dar una vuelta por los bares de pescadores y echarse unas risas con ellos:)

DÓNDE: puertos con lonja: Benicarló (v), Burriana, Castelló (v), Peníscola (v) y Vinarós (v). (v: visitables)

PAISAJES QUE ENAMORAN

Los paisajes que hablan por sí mismos de nuestra tierra y su historia: **olivos milenarios, almendros, viñedos, naranjos y mandarinos, arces y los ríos areales del litoral y los paisajes marinos**

Los entornos naturales de la provincia de Castellón están moldeados por las distintas actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras, creando una **simbiosis perfecta entre territorio y los sabores locales**. La belleza de los paisajes gastronómicos del interior de Castellón se sintetiza en los campos de **olivos milenarios, avellanos y almendros, los viñedos, los campos de cítricos, cerezas, las huertas de alcachofas, tomates y otras verduras**, mientras que los **finos areales del litoral y los enclaves marineros** le otorgan color y carácter a nuestros pueblos.

Son nuestros paisajes culinarios, típicos de gran calidad plástica, que no pasan inadvertidos a los ojos de locales y foráneos.

Castellón reúne los paisajes más característicos de la cultura mediterránea

Cambiantes al peso de las estaciones, con momentos de máximo esplendor en la época de floración y recolección, en los que nuestros pueblos cobran mucha vida, con celebraciones, fiestas, jornadas o otros eventos gastronómicos.

FESTAS, FIESTAS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS

Disfruta del ocio gastronómico en su sentido más amplio

A lo largo de todo el año, nuestros pueblos organizan multitud de actividades gastronómicas que aúnan los productos de la tierra, la labor de nuestros productores, que le harán vibrar de emoción: fiestas populares, muestras gastronómicas temáticas, mercadillos o ferias de productos, jornadas y festivales gastronómicos, actividades solidarias... Si quieres conocer que se cuece en cada momento en nuestra provincia visita www.castellorutadesabor.es.

Cualquiera que sea la fecha de tu viaje a la provincia de Castellón siempre encontrarás una cita gastronómica inolvidable para adelantarte por sus diferentes comarcas y conocer de primera mano su identidad culinaria y sus gentes. No te la pierdas, la celebrarás.



www.castellorutadesabor.es

www.castellorutadesabor.es

VIVE EXPERIENCIAS SINGULARES Y AUTÉNTICAS

- Buscar la trufa en el Els Ports o el Alto Maestrazgo de la mano de nuestros productores, para degustarla en un menú especial con este producto como protagonista
- Visitar los olivos milenarios de Terres del Maestrat y catar su aceite de oliva virgen
- Visitar una bodega en La Plana Alta mientras observas las estrellas una noche de verano
- Realizar un tour gastronómico por los pueblos del Alto Maestrazgo y perderte por sus carreteras mientras disfrutas de su paisaje
- Darte un paseo por las calles de Benicarló, para disfrutar de exquisitos topes de alcachofa en temporada e incluso participar en “la torra” popular, para degustar los alcachofas a la brasa
- Degustar un arroz marineru en una terraza, junto a la playa, en uno de nuestros pueblos marineros del Bajo Maestrazgo (Peníscola, Vinarós, Benicarló) o de la Plana Baja
- Atrévete a probar diferentes variedades, y decide cuál es tu favorita... ¡si puedes, clare!
- Beber agua en alguna de las fuentes de Benassal, visitar su balneario y sus murallas árabes y comprar la que ha sido denominada como el mejor agua mineral del mundo
- Realizar una excursión con un micólogo a Peñagolosa e iniciarte en la búsqueda de setos y disfrutar de un menú elaborado con productos autóctonos
- Visitar alguno de los productores de tomate de color (tomate de penja) en Alcalá de Xivert, para ver como se cosechan los tomates con un hilo fino y degustarlos
- Y por supuesto, el “amor de paello” (ir de paello) los domingos, que sigue siendo todo un ritual en la Comunidad Valenciana!



Conéctate con el estilo de vida mediterráneo

Una gastronomía rica, variada y saludable en la que tienen un peso destacado muchos de los productos y platos que atesora nuestra provincia, como la trufa, el aceite de oliva, las carnes de caza, el pescado y los frutos secos, los arroces, hierbas aromáticas y condimentos.

Vuela sin prisas con la amabilidad de nuestro clima y la hospitalidad de nuestras gentes en un entorno incomparable



ESTILO DE VIDA MEDITERRÁNEO

A tomar un arrozito a Castellón

Ya lo dijo Manolo García, pero no es el único. Si existe un lugar para tomarse un fantástico arroz en sus múltiples variantes (paella, arroz, arroz, arroz de pescados y mariscos, de verduras...), es la provincia de Castellón. Nuestra cocina está cargada de **sabores mediterráneos** que hacen la boca agua y enganchan al viajero a participar de un **estilo de vida** propio y disfrutar la **día mediterránea** (*) en su máxima esencia.

(*) Declarado Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

PRODUCTORES / INDUSTRIAS VISITABLES

Conoce de primera mano como trabajan nuestros productores

Nuestros productores te abren sus puertas de par en par para que conozcas su trabajo y degustes excelentes productos locales. Además de la visita, muchos te ofrecen experiencias singulares.

AGUA MINERAL

AGUA BENASSAL

Patida de la Nevera, s/n - 12160 Benassal (Castelló)

Tel.: 964 431 014 | www.aguabenassal.com

ALMAZARA

ACEITES PESET

Carrer Nou, 35 - 12330 Traiguera (Castelló)

Tel.: 635 689 075 | www.aceitespeset.com | apesetclma@gmail.com

ALMAZARA OLIVARERA CERVOL

Partida Damunt la Font s/n - 12330 Traiguera (Castelló)

Tel.: 964 495 069 | www.aceitescervol.com | cervol@aceitescervol.com

ALMAZARA SANT CLIMENT

Plaça La Pietat, 10 - 12170 Sant Mateu (Castelló)

Tel.: 964 416 659 | www.productesantcliment.com | psantcliment@gmail.com

AOVE MAS DEL SEÑOR

Finca Mas del Señor (Sierra de Irta) - 12598 Peñíscola (Castelló)

Tel.: 964 481 582 | www.fincamasdelsenor.com | contacto@fincamasdelsenor.com

BARDOMUS

Partida Tormassal, s/n. - 12570 Alcalá de Xivert (Castelló)

Tel.: 964 301 680 | www.bardomus.com | info@bardomus.com



PATÉS Y CONSERVAS

PRODUCTOS ADELL

Carrer Placeta, 38 - 12314 Xiva de Morella (Castelló)

Tel.: 964 160 640 | www.craquellanas.com | info@craquellanas.com

QUESERÍAS

QUESOS DE BENASSAL

Carrer Cadina, 40 - 12160 Benassal (Castelló)

Tel.: 964 444 184 | www.quesosbenasal.com | info@quesosbenasal.com

QUESOS DE CATÍ

Carrer Hospital, 2 - 12513 Catí (Castelló)

Tel.: 964 409 092

QUESOS PASTOR DE MORELLA

Major Hostal Nou, 26 - 12300 Morella (Castelló)

Tel.: 964 173 121 | www.pastordomorella.com

TOT DE POBLE

Ctra. de Albocàsser CV 129, km 2 - 12185 Les Coves de Vinromà (Castelló)

Tel.: 636 671 654 - 616 076 752 | www.quesariatodepoble.com | totdepoble@hotmail.com

TRUFA

BARRATRUF

Carrer de Valencia, 23 - 12420 Barracas (Castelló)

Tel.: 658 950 278 | www.barratruf.es | barratruf@hotmail.es

VILANOSPORUM

Carrer Portell, 4 - 12150 Vilafranca del Cid (Castelló)

Tel.: 685 856 386 | masdebergatruficultors@gmail.com

TURRONES

TURRONES AGUT DE BENLLOCH

Carrer Fondo, 15 - 12181 Benlloch (Castelló)

Tel.: 964 339 040 | www.turronesagut.com | info@turronesagut.com

LONJAS / PESCATURISMO

Prueba los mejores pescados y mariscos que atesora el Mediterráneo

Nuestros pescadores no sólo faenan a diario para traernos los mejores pescados y mariscos del mar, sino que además quieren mostrarte su trabajo. ¡Surca las aguas en una embarcación de pesca o vive en directo una subasta de pescado fresco!

PESCATURISMO

COFRADÍA DE PESCADORES “SAN PEDRO” DE PEÑÍSCOLA

Plaça de bous, s/n - 12598 Peñíscola (Castelló)

Tel.: 635 016 928 - 669 986 488 | www.tripandfeel.com | info@tripandfeel.com



COFRADÍA DE PESCADORES “SAN TELMO” DE BENICARLÓ

Puerto pesquero, s/n - 12580 Benicarló (Castelló)

Tel.: 964 470 598 | cofradiabenicarlo@gmail.com

COFRACAS

Plaça Miquel Peris i Segarra - 12100 El Grau de Castelló (Castelló)

Tel.: 964 284 602 | cofradiacastellon@cofracas.com

COFRADÍA DE PESCADORES VÍNARÓS

Carrer Lonja de Pescado, s/n - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 450 077 | cfvinaro@gva.es

COFRADÍA DE PESCADORES “SAN PEDRO” DE PEÑÍSCOLA

Plaça de bous, s/n - 12598 Peñíscola (Castelló)

Tel.: 635 016 928 - 669 986 488 | www.tripandfeel.com | info@tripandfeel.com

RESTAURANTES

Mesas excepcionales con tradición y vanguardia

Deja que nuestros mejores chefs conquisten tu paladar con el verdadero sabor de los productos locales y las propuestas gastronómicas Castelló Ruta de Sabor. ¡Orgullosos de lo nuestro!

AQUA RESTAURANT (HOTEL SERCOTEL LUZ CASTELLÓN)

Carrer del Pintor Oliet, 3 - 12006 Castelló de la Plana

Tel.: 964 201 010 | www.hotel luz.com/restauranteaqua | info@hotel luz.com

CAL MISTERO

Carrer Camí Ral, 91 - 12118 Les Useres (Castelló)

Tel.: 692 101 331

CLOT D' EN SIMÓ

Carretera Nacional 232, km 30 - 12360 Xert (Castelló)

Tel.: 964 490 060 | restaurantedotdelsimo@gmail.com

GASTROADICTOS ILUSIÓN + DIVERSIÓN

Carrer Palau, 22 - 12400 Segorbe (Castelló)

Tel.: 655 933 302 | info.gastroadictos@gmail.com

GASTROBAR JATAULAI

Ronda del Millars, 67 - 12002 Castelló de la Plana

Tel.: 964 250 300 | www.hoteljaimei.com | restaurantedotdelsimo@gmail.com

HOSTATGERIA SANT JAUME

Plaça Major, 6 - 12599 Coratxa (Castelló)

Tel.: 977 729 190 | www.lahostatgeria.es | hotelruralcoratxa@hotmail.com

HOTEL RESTAURANTE CARDENAL RAM

Costera de la Sumer, 1 - 12300 Morella (Castelló)

Tel.: 964 160 046 | www.hotelcardenalram.com | info@hotelcardenalram.com



RESTAURANTE L'ESCUDELLA VILAFRANCA

Carrer Portell, 4 - 12150 Vilafranca del Cid (Castelló)

Tel.: 685 856 386 | avicusserum@gmail.com

RESTAURANTE L'ILLA

Passeig deparatiu las Fuentes, 5 - 12579 Alcossebre (Castelló)

Tel.: 964 412 102 | www.illarrestaurant.com

RESTAURANTE MEDITERRANEO

Passeig de Bonavista, 46 - 12100. Grao (Castelló)

Tel.: 964 284 609

RESTAURANTE MIRAMAR

Passeig de Blasco Ibáñez - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 455 111

RESTAURANTE NEPTUNO

Passeig Marítimu, 94 - 12580 Benicarló (Castelló)

Tel.: 964 460 555 | www.restauranteneptuno.com

RESTAURANTE NOU PARADA

Carrer de Sant Cristòfol, 2 - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 826 114 | www.nou-parada.negocio.site

RESTAURANTE RAFEL LO CRISTALERO

Carrer de Carvantes, 2 - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 402 048 | www.rafellocristalero.es | rafellocristalero@live.com

RESTAURANTE RAM-SOL

Plaça de Maó, 5 - 12360 Xert (Castelló)

Tel.: 964 490 057 | www.restauranteramsol.es | restaurantramsol@gmail.com

RESTAURANTE VINYA D'ALOS

Passeig Blasco Ibáñez 13 - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 454 962 | www.restaurantevinyadalos.es

ROSTIDOR L'ALFORÍ (FOREST TUBER)

Font de l'Alforí s/n - 12135 Vistabella del Maestrat (Castelló)

Tel.: 964 760 247 | www.rostidoralfori.wordpress.com | info@foresttuber.com

VORAMAR

Passeig Marítimu Pilar Coloma, 1 - 12560 Benicàssim (Castelló)

Tel.: 964 300 150 | www.voramar.net | reservas@voramar.net



GASTROBARES

Pequeños bocados llenos de verdadero sabor

La esencia de nuestra tierra también puede degustarse en pequeños bocados que brillan con luz propia. Déjate seducir con las deliciosas tapas Castelló Ruta de Sabor. ¡Una explosión de sabor!

CINQUANTA

Carrer de Jaume I, 36 - 12598 Peñíscola (Castelló)

Tel.: 964 481 977 | www.50peniscola.com | info@50peniscola.com

EL TROSSET

Carrer de Joan Fuster 6 - 12580 Benicarló (Castelló)

Tel.: 693 738 406

LA CARABASSA BAR

Carrer de Lluís Santapau 10 - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 455 728

LA TERRETA. TRAGOS@MOSSOS

Passeig Ferreres Bretó, 7 - 12580 Benicarló (Castelló)

Tel.: 626 615 745

REX TAPAS Y VINOS

Passeig Ferreres Bretó, 44 - 12580 Benicarló (Castelló)

Tel.: 964 825 233



EMPRESAS DE ACTIVIDADES

Diseña tu propia experiencia gastronómica

Nuestras empresas de actividades te ayudan a vivir singulares experiencias gastronómicas para que descubras y le saques todo el sabor a nuestro territorio y te lleves su esencia.

BELLUGA TOURS

Plaça Belluga, 1 - 12400 Segorbe (Castelló)

Tel.: 964 712 045 | www.labelluga.com/visitas-guidadas | info@labelluga.com

CULTURAL ROUTES

12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 696 530 680 | www.culturalroutespain.com | info@culturalroutes.es

GEGANTUR

12135 Vistabella del Maestrat (Castelló)

Tel.: 655 185 291 | www.gegantur.com | gegantur@gmail.com

ITINERANTUR

Carrer Maestro Albéniz 16 - 12560 Benicàssim (Castelló)

Tel.: 611 496 058 | www.itinerantur.com | info@itinerantur.com

PERSENDA

Avinguda Castelló, 39 - 12132 Atzeneta del Maestrat (Castelló)

Tel.: 610 213 493

www.persenda.com/63-persenda-penyagolosa-senderismo | info@persenda.com



COMERCIOS

Llévate a casa nuestra esencia mediterránea

Los productos Castelló Ruta de Sabor son auténticos y reúnen el verdadero sabor de la esencia mediterránea. Llévate parte de nuestra gastronomía a casa. Busca el sello Castelló Ruta de Sabor, es garantía de calidad.

BELLUGA GOURMET

Plaça de Belluga, 1 - 12400 Segorbe (Castelló)

Tel.: 964 712 045 | www.bellugagourmet.com

CINQUANTA

Carrer de Jaume I, 36 - 12598 Peñíscola (Castelló)

Tel.: 964 481 977 | www.50peniscola.com | info@50peniscola.com

CONFITERIA GALLENC

Plaça Major, 16 - 12170 Sant Mateu (Castelló)

Tel.: 964 416 374

DE LA MEUA TERRA

Carrer de San Francisco, 28 - 12110 L'Alcora (Castelló)

Tel.: 964 363 239 | delameuaterra@hotmail.com

EL CELLERET ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

Mercat central - 12580 Benicarló (Castelló)

Tel.: 647 518 280 | ecelleret@gmail.com

EL TASTET

Plaça Major, 17 - 12170 Sant Mateu (Castelló)

Tel.: 964 41 63 86 | www.productesantcliment.com | psantcliment@gmail.com

LA BODEGUETA DE SANT VICENT

Carrer de San Vicent, 8 - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 451 620 | www.bodegueta.es | bodegueta@bodegueta.es

LA PALERA

Carrer La Font, 36 - 12192 Vilafamés (Castelló)

Tel.: 964 329 220

LA TENDA DE L'ALFORÍ

Font de l'Alforí, s/n - 12135 Vistabella del Maestrat (Castelló)

Tel.: 964 760 247

NARANJAS MARISA SANCHÍS

Carrer de Joaquín Costa, 21 - 12600 La Vall d'Uixó (Castelló)

Tel.: 964 662 245 | www.naranjasmarisa.com | marisa@naranjasmarisa.com

VINAFRED

Plaça Tres Reyes, 17 - 12500 Vinaròs (Castelló)

Tel.: 964 452 097



MUSEOS / CENTROS DE INTERPRETACIÓN