

Especial Almuerzos 2026





Casa rural El TRULL (Canet lo Roig)

SUMARIO

Especial Almuerzos en la Provincia de Castellón 2026

3

Producto de Castelló: La clementina	7
Pto. de la Com. Val.: Olives de Borriol	12
Producto gourmet: Perdiz en escabeche (Jaen)	13
Vinos espumosos, cavas y champanes	14

Tienda el Pilar: un maridaje 100 % albinegro	15
Turismo Castellón Ciudad	16
Literatura y viaje: Altafulla (Tarragona)	18
Aeropuerto de Castellón	19
Casas rurales	20
Universitat Jaume I	21
Diputación Provincial	22

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
GRUPOZONA
Tel: 964 21 03 39 - www.grupozona.es

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la
información de esta publicación sin autorización

Turismo, gastronomía y sostenibilidad, un compromiso de todos



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

La provincia de Castellón posee un patrimonio natural y gastronómico privilegiado que debemos cuidar y preservar para las generaciones futuras. Desde sus playas y calas hasta sus parques naturales, montañas y bosques, nuestra tierra ofrece una riqueza que constituye uno de sus mayores atractivos turísticos.

Nuestra gastronomía, basada en productos de proximidad, recetas tradicionales y productos de temporada, son también una oportunidad para impulsar un modelo de turismo más sostenible y respetuoso con el medio ambiente. Sólo, mediante la colaboración entre ciudadanos, empresas y administraciones podremos mantener el equilibrio de nuestros ecosistemas y proteger la biodiversidad que nos hace únicos.

Cuidar Castellón es cuidar nuestro futuro. Apostar por un turismo sostenible y una gastronomía saludable, no es una opción secundaria, sino un compromiso con nuestra tierra, nuestra identidad y las futuras generaciones. Porque el verdadero privilegio, no es solo disfrutar hoy de la belleza de nuestra provincia, sino conseguir que mañana, también siga siendo extraordinaria.

Especial Almuerzos

Restaurante El Perrico

Camino Serradal, 365. **Castellón**

Teléfono: **964 28 15 97**



El Perrico es un restaurante emblemático del Grao de Castellón, donde prevalece el aroma y sabor de la cocina tradicional. Callos, caracoles, conejo al ajillo, anguila y toda una variedad de tapas caseras son las especialidades que cada día preparan para servir sus ya famosos almuerzos, que atraen a personas de toda la provincia. Es un restaurante familiar, donde prima la calidad del producto y el buen hacer en la cocina, con una las mejores barras de Castellón. Este es un establecimiento para venir a disfrutar, tanto con la vista como con el paladar.

Restaurante Florida

Avenida José Ortiz, 169. **Almassora**

Teléfono: **964 56 16 01**



En el Restaurante Florida, a la hora del almuerzo, una impresionante barra de tapas recibe la visitante, que puede elegir entre una selección de sabrosos platos, entre los que destacan tanto las berenjenas en tempura como los calamares a la romana. También tiene mucha demanda las "manitas de cerdo", que en algunas ocasiones se preparan deshuesadas con caracol y gambas. Otro de los reclamos del Florida son sus riquísimos bocadillos y, como no, en un almuerzo no podía faltar un buen carajillo.

Bar - Rte. Casa Mercedes

Calle Segorbe, 51. **Castellón**

Teléfono: **964 25 09 45**



En la mayoría de las ocasiones, la barra es el mejor escaparate de un restaurante. Productos frescos y de primera calidad (verduras, huevos, pescados, carnes y embutidos) son la base de unas tapas elaboradas y tradicionales para todos los gustos. A través de la característica vitrina se suceden los platos con tortilla de patata, calamares, sepias, alcachofas, guiso de patatas, pimientos y bacalao, sin olvidar el alioli, las aceitunas, el queso y el mejor jamón. Tampoco puede faltar revueltos, croquetas y verduras. Todo un lujo para el paladar.

Bar - Restaurante El Miso

Plaza de la Vila, 6. **Vila-real**

Teléfono: **964 52 00 45**



El Miso es uno de los establecimientos que cumple los requisitos para estar dentro del Top 10. Cocina tradicional y de proximidad son los ejes principales que propone diariamente el restaurante de Vila-real. Productos de temporada con el sello de excelencia que, unido a una elaborada cocina, dan como resultado esta barra que ha recibido numerosos reconocimientos de prestigiosas guías de la gastronomía. También es uno de esos lugares donde disfrutar de un carajillo excepcional. Imprescindible visitar sin prisas y con la compañía adecuada.

Venta Guillamón

Carretera Ribesalbes. **Benadresa**

Teléfono: **964 76 78 30**



La “Venta de Guillamón” es uno de esos establecimientos tradicionales que es imprescindible visitar. Llegar a las 9 de la mañana y contemplar su impresionante barra, ya es uno de los placeres de la vida: manitas de cerdo, huevos con patatas al estilo Lucio, conejo y pollo al ajillo, col y ajos tiernos con bacalao, carrilleras, tortillas, longanizas y morcillas con pimiento y tomate, y un largo etcétera de propuestas hacen que uno pierda los ojos y entren ganas de comer, aun teniéndola ausente. Sin duda uno de los templos del buen comer en nuestra provincia.

Casa Paquita

Carretera Ain, 28. **Eslida**

Teléfono: **964 62 80 80**



Casa Paquita es uno de los llamados “templos del almuerzo” en la provincia de Castellón. Su ya célebre “esmorzar del cicliste” -un combinado de tortilla, atún, jamón serrano y queso, acompañado de pan con tomate, cacahuete de excelente calidad, vino blanco macameo y “carajillo Espadán” de miel de Eslida con ron como colofón- es el reclamo de los numerosos visitantes que recibe, principalmente en fin de semana, este tradicional bar de Eslida. Así, Casa Paquita se ha convertido en una cita obligada de los amantes del buen almuerzo que, además de cocina casera, encuentran un trato de amigo.

Bar los Almendros

Avenida San Isidro, 2. **Atzeneta del Maestrat**

Teléfono: **964 37 05 29**



En el Bar Los Almendros los almuerzos y las tapas son la oferta estrella. En este bar de Atzeneta del Maestrat nos sorprenden con un morro de cerdo a la brasa de leña de carrasca, unas alcachofas también a la brasa, una ensalada de tomate y cebolla bien aliñada con aceite de Atzeneta y un plato de carne de cordero también del Maestrat. Sabores tradicionales que hacen de sus almuerzos una buena muestra de la gastronomía de la zona. Por supuesto, no falta al final el tradicional carajillo quemado. En barra cuenta con cazuelas y tapas variadas, además de tortillas y unas riquísimas anchoas del Cantábrico.

Restaurante Casa Tere

Ctra. N-340, Km 1004. **Cabanes**

Teléfono: **964 31 97 69**



El restaurante Casa Tere en Cabanes, respaldado por más de medio siglo de experiencia a sus espaldas, se ha consolidado por méritos propios como uno de los grandes templos del almuerzo en toda la provincia de Castellón. Su secreto radica en una firme apuesta por la cocina mediterránea, casera y de proximidad, elaborando su amplia y variada propuesta a partir de productos locales de máxima calidad. Sin duda alguna, es un espacio de reunión único e imprescindible para todos aquellos apasionados de la buena mesa, de la gastronomía de siempre y del producto auténtico de nuestra tierra.

Casa Julián

Plaça l'Aldea, 10. La Barona
Teléfono: 964 32 01 65



Julián ha sabido encontrar el perfecto equilibrio entre la calidad que ofrece, la atención que presta y el precio razonable que se paga. De ahí, la etiqueta de “ese establecimiento siempre está lleno - ¿por qué será? Este restaurante es un referente provincial a la hora de homenajearse con la hogaza de pan tostado con ajoaceite o tomate; disfrutar de una brasa al punto; saborear un bocadillo de las mil propuestas que te pueden ofrecer o degustar una ración cumplida de las muchas ofertas de barra. La visita nunca está completa sin pedir su emblemático carajillo de la casa.

Bar-Restaurante Pío XII

Grupo Pío XII, 32. Almassora
Teléfono: 964 56 34 01



El Bar-Restaurante Pío XII, más conocido como Casa María, es todo un clásico de Almassora. Recibe al visitante con el inconfundible y sugerente aroma a brasa que procede de un buen fuego en la parrilla donde se preparan sabrosas carnes y jugosos embutidos, elegidos directamente por el comensal. Deliciosas longanizas, morcillas y chuletas a la brasa, junto a pan recién tostado, ajoaceite y tomate son los ingredientes básicos de un buen almuerzo, en el que destaca también algunas de sus especialidades de la casa, como su crujiente morro a la brasa y sus tiernos picantones.

POMONA

Dil

www.congeladosdil.com

Avda. Hermanos Bou, 247

Castellón: Tel. 964 22 50 50 • Valencia: Tel. 961 25 07 73

DeCasa
ULTRA CONGELADOS

7Mares
DeCasa



Bar Les Cholines

Plaza Castro, 1. **Alfondeguilla**
Teléfono: **650 13 93 56**



El bar Les Cholines, ubicado en Alfonso de Guilla, cuenta con una surtida barra donde poder elegir para comer en plato o servido en bocadillo, con un pan recién hecho y crujiente. Brasas, tortilla de patata, sangre con cebolla, magro con tomate y diferentes guisos son solo algunas de las propuestas de la variada oferta del bar, en la que no faltan las aceitunas de calidad, además de unos buenos cacahuetes con corteza. Otra de las especialidades de Les Cholines es el “perolet”, que es el nombre por el que se conoce al recipiente de barro en el que preparan el típico carajillo en este bar.

Bar Casa Herminia

Callar Vila famés, 5. **La Poble Torna**
Teléfono: **964 33 81 25**



Casa Herminia en una cita obligada de los amantes del buen almuerzo. Destaca su ya famoso “plato ciclista” -un combinado de patatas a lo pobre, panceta, longaniza, jamón, chorizo, morcilla, huevo frito, lomo a la plancha, pimiento verde, pimiento rojo y rodaja de tomate con un par de anchoas cuando es temporada-; la afamada tortilla de patata y bocadillos, como el de lomo; sin olvidar el conocido como “Carajillo Palmero”. Abierto en la Poble Torna desde 1958 el bar Casa Herminia se ha convertido en uno de los “Templos del Esmorzaret” de la provincia de Castellón.

Bar - Brasería La Flama

Pol. Los Cipreses. C/ Mar Negro n.9. **Castellón**
Teléfono: **964 84 68 98**



“Olives i cacau” y una buena barra son los ingredientes principales de “la menjà del dia”: el esmorzar. Sin duda alguna, el bar – brasería la Flama cumple los cánones para recibir el diploma de “Templo del almuerzo”. Aquí, a la hora de reponer fuerzas tienes más de 30 cazuelas donde elegir, además de una buena brasa. Alcachofas con ajos tiernos y jamón, calamares, “manetes de cerdo”, pulpo en salsa, sangre con cebolla, pimientos y habitas, carne estofada, verduritas con bacon, ... además de longanizas a la brasa, morcillas, chorizos, secreto, etc.

Bar Benadresa

Carretera Ribesalbes, YR-54. **Castellón**
Teléfono: **633 16 46 19**



Con una firme propuesta basada en la auténtica cocina casera, brasa encendida todos los días y una sorprendente variedad de tapas donde elegir el Bar Benadresa, en Castellón, es uno de esos lugares donde disfrutar de un riquísimo almuerzo. A los sabrosos bocadillos recién hechos, se suman los combinados de brasas de carne y embutidos, y riquísimos guisos, donde destaca el producto de calidad. Calamares, carne, pulpo, patatas bravas o caracoles forman parte de la completa oferta culinaria, sin olvidar una extraordinaria tortilla de patatas y un buen carajillo.



La clementina

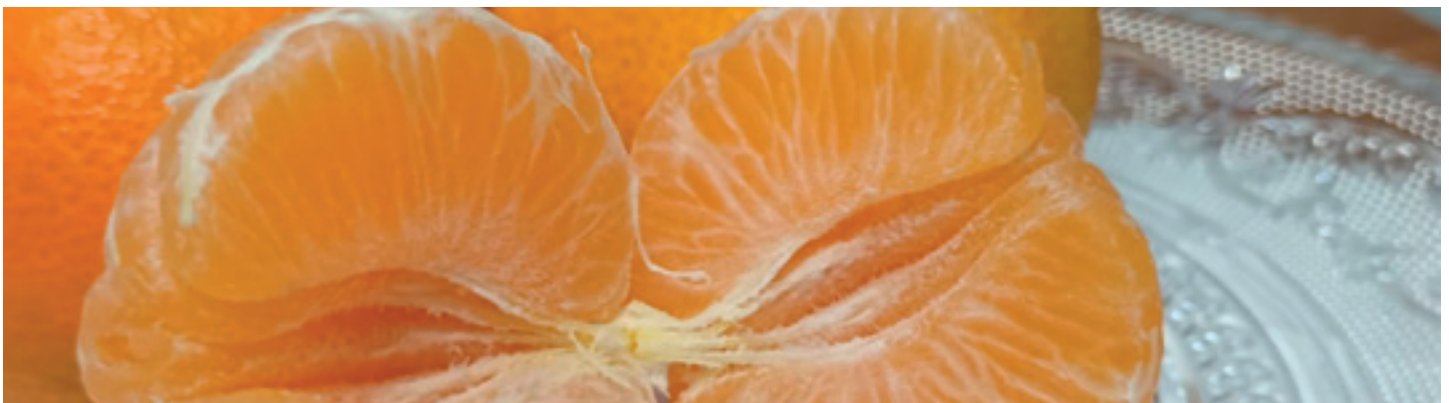


Fácil de pelar, sabrosa y rica en vitamina C, la clementina es la fruta más apreciada y de mayor producción, sobre todo, en la provincia de Castellón. Y es que el clima, la situación geográfica y una dilatada experiencia favorecen el cultivo de clementinas de gran calidad en Castellón.

Requiere unos inviernos cálidos, sin heladas, con temperaturas mínimas de 12° C, para permitir un envejecimiento lento de la piel de la fruta. Son de color naranja intenso, su forma es esférica, aplanada y normalmente carecen de semillas. Las variedades más comunes cultivadas en España son: Fina, Clemenules y Hernandina. De entre ellas, quizás, la variedad de Clemenules es la de más alta calidad y demanda. Sus frutos son de color naranja intenso y la corteza se separa con facilidad. La pulpa tiene unas extraordinarias condiciones organolépticas, muy tierna y fundente, con una alta calidad de zumo y excelente compensación de azúcares y ácidos. También carece de semillas.

Aunque normalmente se la conoce como fruta de mesa, desde hace ya tiempo los chefs están experimentando con ella sirviéndola en ensalada, salteadas con verduras, con pescado, como ácido para un escabeche, etc... Por supuesto son mucho más conocidos los zumos, helados, confituras y postres a base de clementina.

Entra algunas de las propiedades de la clementina destaca por ser una magnífica fuente de Vitamina C, que fortalece el sistema inmunológico y protege de resfriados. También aporta altos niveles de fibra, que contribuyen a mejorar los procesos digestivos y regular el tránsito intestinal. Favorece la absorción de hierro, lo cual nos ayuda a prevenir la anemia, además de aportar minerales como el potasio, magnesio y fósforo y ser una fruta baja en azúcar.



Rte. Sant Pau Platja

Calle Julignac, s/n. **Grau de Castelló**

Teléfono: **964 28 30 37**

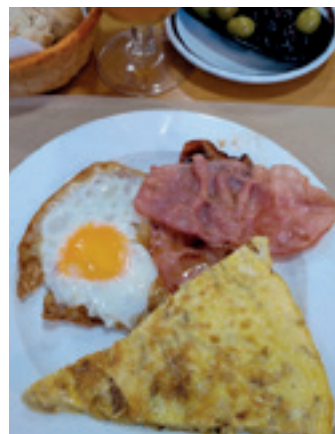


Unas 40 propuestas recién salidas de cocina, más plancha y brasa son la oferta del Restaurante Sant Pau Platja que cuenta con una grandísima terraza, comedor espacioso y zona de barra acogedora. Al sentarte en la mesa ya tienes el vino y la gaseosa, las aceitunas y un excelente ajoaceite, cosa que se agradece mientras esperas el plato elegido. Muy recomendable la sardina de bota, con pimiento verde y huevo frito. Sin olvidar un excelente carajillo. Un rincón imprescindible en Grau de Castellón para disfrutar de la buena cocina tradicional y su auténtico sabor mariner.

Bar – Rte. La Mossegada

Calle del Cid, 16. **Vinaròs**

Teléfono: **656 92 78 93**



La Mossegada es uno de los bares de referencia para disfrutar de un buen almuerzo. Muchas propuestas en barra y cocina. Todo bien elaborado, con fundamento y en su punto. Sabrosos bocadillos y platos bien completos. De hecho, te dejan elegir el plato. El camarero, cuchara en mano, va llenando con un poco de esto, otro poco de aquello, a elección del cliente. Todo acompañado de pan, cerveza o vino y gaseosa y aceitunas. Finalmente, un excelente carajillo. Otro bar recomendable para venir y disfrutar del almuerzo. Eso sí, como siempre, hay que venir acompañado y disfrutar de la barra y de la compañía.

Ca Mario

Plaza del Ayuntamiento, 2B. **Alfondeguilla**

Teléfono: **669 79 45 26**



Los sabrosos y variados bocadillos y una excelente cocina casera han convertido a Ca Mario en un bar de referencia a la hora de elegir un buen lugar donde almorzar. Bocado de pisto, huevo y morcilla de arroz; de tortilla de ajos tiernos con carne de pincho y ajoaceite; o el de sangre con cebolla... son solo algunas de las riquísimas propuestas de Ca Mario, donde también destaca la elaboración artesanal del pan. Además de la buena mano en la cocina, Ca Mario se ha ganado su buena reputación gracias a al buen servicio y la atención profesional y rápida. También preparan unos extraordinarios carajillos y cremaets.

Restaurante Casa Ramón

Camí d'Onda, 26. **Betxí**

Teléfono: **638 92 12 34**



En el Restaurante Casa Ramón se garantiza una cocina de mercado, con ingredientes frescos de temporada. En su carta se encuentran carnes a la brasa, pescados, tapas, montaditos y postres caseros. Por cierto, el café está riquísimo y destaca un servicio amable y profesional que ayuda a disfrutar todavía más de la excelente propuesta gastronómica de este restaurante. Su acogedor ambiente y la inigualable calidad en cada detalle convierten cualquier comida en una experiencia inolvidable. Es, sin duda, un lugar de referencia gastronómica de obligada visita si te encuentras por la zona de Betxí.

Ocho culturas heredadas,
una historia que se queda grabada.

¿SERÁ ESTO LA FELICIDAD?



Seguramente, lo será. Y no será casualidad. Será por nuestro sol y la accesibilidad de nuestras playas. Por nuestra rica gastronomía. Será por la comodidad de nuestras ciudades y la autenticidad de nuestros pueblos. Por nuestra cultura y nuestra vanguardia. Será porque aquí haces tuya nuestra manera de vivir.

ACTITUD
MEDITERRÁNEA

Bar – Restaurante Caribe

Avenida Castell Vell, 58. **Castellón**

Teléfono: **964 28 30 37**



El Bar-Restaurante Caribe es, seguramente, uno de los mejores de la ciudad de Castellón donde disfrutar de una barra con más de 50 platos a elegir y todos ellos a cuál mejor. En este local se rinde culto a la tradición local sirviendo platos extraordinarios como una excelente “Sangueta en cebeta”, la popular “Sardina de bòta desfeteta en pebrera” o su sabrosísimo “abadejo fregit en pebrera”, manjares que en esta casa se preparan como en ninguna parte del mundo. Sin olvidarnos de tortillas, unas bien seleccionadas anchoas, embutido de elaboración casera, conejo al ajillo, etc...

Casa Ana

Carretera Ribesalbes, YR - 127. **Benadresa**

Teléfono: **964 21 36 09**



Casa Ana es uno de los bares de la Benadresa que hay que apuntar en la agenda de “Almuerzos Top”, a la hora de querer disfrutar con una barra que presenta más de 30 propuestas y una atención que pocos establecimientos ofrecen. ¿Que qué pueden almorzar? Pues desde manitas de cerdo, hasta codornices en escabeche, pasando por rabo de toro, anguila, callos, carrilleras, lengua de toro, cabeza de cordero al horno, perdices y conejo de monte en escabeche, tortillas variadas o patatas a lo pobre con sobrasada y huevos de codorniz, entre otras propuestas.

Bar – Restaurante Menfis

Calle Borriol, 68. **Vila-real**

Teléfono: **964 53 40 87**



El Restaurante Menfis se ha consagrado como un referente indiscutible e imprescindible en Vila-real a la hora de elegir el sitio perfecto donde regalarse un buen almuerzo. Variedad de tortillas, carnes y embutidos a la brasa, huevos rotos, conejo al ajillo, verduras asadas, excelentes jamones y quesos con D.O., morcillas con cebolla, y hasta unas 30 propuestas, avalan la buena cocina de Menfis, donde, además, preparan uno de los mejores carajillos de la provincia. También cuenta con una extensa bodega, destacando también su vino de la casa como una alternativa de lo más acertada.

Restaurante Ca Jaime

Camí de la Vall, 148. **Moncofa**

Teléfono: **627 59 23 43**



Una barra espectacular, productos de primera calidad y el indiscutible sello de la cocina casera tradicional identifican al restaurante Ca Jaime, donde una retahíla de bandejas, cazuelas y platos se distribuyen por el mostrador a la hora del almuerzo. Entre sus muchas especialidades está la sangre encebollada acompañada de unas alcachofitas salteadas, unos huevos fritos con jamón y patatas a lo pobre o lomo con espárragos, todo acompañado por cacahuets y aceitunas al centro de la mesa y la botella de vino y gaseosa. Por supuesto, todo rematado con un carajillo.

El Refugio

Diseminada la Parreta, 15. Benicàssim
Teléfono: 964 74 93 19



Los almuerzos son una de las especialidades de El Refugio, un histórico restaurante Benicàssim donde destaca la cantidad de platos a degustar en una extensa barra, junto a unos sabrosos bocadillos y un mítico carajillo. Uno de los bocadillos estrella es el paté a la plancha, junto al de sepia, pechuga de pollo, longanizas con patatas, lomo, tortilla de patata... Además, en El Refugio se puede disfrutar de una gran variedad de tapas y guisos, como el bacalao frito a sepia, pulpo, calamares, albóndigas, morcilla de Burgos... Todo un lujo para los sentidos.

Bar – Restaurante Ronda

Avenida Jaime I, 10. Burriana
Teléfono: 964 59 26 49



El bar-restaurante Ronda se consolida como un clásico indiscutible del buen almuerzo en Burriana. Una completa barra recibe al visitante con sabrosos platos caseros y tradicionales guisos recién hechos. Entre algunas especialidades destacan las melosas manitas de cerdo con patatas y huevo frito, sin olvidar su tierno pulpo y el generoso pincho de tortilla de patata. En la mesa, ya está servido el vino, gaseosa, aceitunas y cacahuets fritos. Además, con un servicio es excelente, rápido y amable. Por supuesto, resulta obligado pedir su emblemático carajillo de diez.



GRUPO
LA
GUIN
DILLA



678 800 125

info@grupolaguindilla.com
www.grupolaguindilla.com



Olives de Borriol, esencia verde de la Plana Alta

En septiembre fue protagonista la algarroba y en noviembre, “les olives Trencades de Borriol”, ambas protagonistas principales de la VII Mostra de Borriol.

“Les olives Trencades” representan el patrimonio gastronómico más característico de Borriol y de la comarca de la Plana Alta. El valor de estas aceitunas partidas radica en su arraigo milenario y en una elaboración artesanal basada fundamentalmente en tres principios: variedad de aceituna local, hierbas aromáticas de los montes cercanos y el agua de manantial.

El cultivo del olivo en el municipio de Borriol define su economía y geografía desde tiempos inmemoriales. La técnica de romper las aceitunas nació históricamente de una necesidad práctica: abrir la carne del fruto para acelerar el proceso de desamargado, eliminando el amargor natural de la oleuropeína en pocos días. Lo que comenzó como un método de subsistencia agrícola se ha convertido hoy en un producto para sibaritas y amantes de lo genuino, ensalzado anualmente en la prestigiosa Mostra de les Olives Trencades i la Garrofa de Borriol, que congrega a maestros artesanos y entusiastas de la genuina gastronomía mediterránea.

Servir un plato de olives trencades en la provincia de Castellón es un gesto de hospitalidad, de identidad y puesta en valor de un territorio a través de la gastronomía. En los mercados se pueden encontrar variantes o imitaciones industriales, poco sabrosas e insípidas, sin ninguna singularidad.

La apuesta del pueblo de Borriol y su Ayuntamiento junto a otras administraciones por mantener viva la receta pura de las “olives trencades”, crearon, el “Concurs internacional d’olives trencades de Borriol” como actividad enmarcada en la Mostra de Borriol. Este concurso garantiza la supervivencia de un sabor auténtico, crujiente y profundamente mediterráneo que merece ser contado, degustado y transmitido a las nuevas generaciones como parte del patrimonio gastronómico del territorio.

El almuerzo como lo entienden la mayoría de habitantes de la provincia de Castellón no es un simple trámite: liturgia sacrosanta.

Y en el centro de ese ritual, coronando las mesas de los bares y hogares, destaca una acompañante humilde e insustituible: les olives de Borriol. Aceitunas partidas constituyen un referente culinario en toda la comarca de la plana, fusionando el paisaje oleícola de la Plana Alta con el recetario popular transmitido de *forma oral de generación en generación.

Las olivas de Borriol son diferentes a otras olivas partidas por tres motivos:

- Una rigurosa selección de las olivas, que se recolectan manualmente cuando todavía no han empezado el envero, aceitunas verdes autóctonas.

- La Saborija (Ajedrea): A diferencia de los aliños sur y Extremadura que llevan ajo, pimentón y otros añadidos, la característica principal y seña de identidad de las olivas de Borriol lo aporta la saborija (ajedrea), una planta silvestre de los cercanos montes y aporta un fondo herbal, balsámico que invita a comer sin parar.

- El agua y la sal en equilibrio son elementos indispensables para un buen final. Agua de manantial de las fuentes de Borriol que poseen mineralización similar ayudan a equilibra la salmuera sin alterar los matices de la oliva.

La VII Mostra de Borriol acogió la V Fira Gastronòmica Km 0

En este marco festivo y cultural, tuvo lugar el **V Concurso Internacional de “Olives trencades”** (Olivas partidas), un certamen que busca preservar, valorar y promocionar una de las tradiciones gastronómicas y artesanales más arraigadas de Borriol.

La deliberación y el veredicto del jurado profesional se realizaron de forma pública el viernes 25 de septiembre de 2026 en el Espai Sociocultural Els Llavadors. Tras catar las 30 propuestas tradicionales presentadas por los vecinos, los ganadores fueron: 1º premio para Vicent Fabra; Carlos González obtuvo el 2º premio; y Araceli Balaguer el 3º Premio.

Los premiados recibieron un lote de productos locales cedidos por la Cooperativa San Isidro de Castelló, bajo la marca de calidad Castelló Ruta de Sabor.

Olives Trencades de Borriol

- Aceitunas verdes recién cosechadas.
- Unas ramas de saborija (ajedrea).
- Agua de manantial.
- Sal gorda.
- Una maza de madera o piedra lisa.
- Una tabla de picar.
- Botes de vidrio.

“Trencat”: Sobre una superficie plana, les daremos un golpe seco a las olivas de una en una con una maza de madera o piedra plana. Debe abrirse la pulpa lateralmente de un solo golpe, sin romper el hueso, para evitar que la oliva se deshaga o amargue demasiado.

Desamargado: Se introducen inmediatamente en un recipiente cubiertas con agua fría para que no se oxiden ni ennegrezcan. Durante los siguientes tres días se debe cambiar el agua por completo entre dos y tres veces al día. De esta forma se extrae parte del amargor.

Salmuera: se pasan a los botes de vidrio. Se añade agua limpia junto a las ramas de saborija y un buen puñado de sal gorda. Para comprobar la concentración exacta de sal, se utilizan la “prueba del huevo”; se introduce un huevo fresco en el agua y se añade sal hasta que este flote.

Maceración corta: Se cierran los tarros y se dejan reposar en un lugar fresco y oscuro. A partir del tercer o cuarto día, las olives trencades ya habrán cogido el aroma de la ajedrea

Perdiz en escabeche



La perdiz en escabeche es una de las joyas de la alta gastronomía tradicional en España, destacando varias marcas artesanas reconocidas por su calidad superior y elaboración cuidada.

En Orellana Perdiz Gourmet, una empresa afincada en La Carolina (Jaén), se han especializado desde 1948 en la preparación de este plato único siguiendo una receta familiar transferida entre generaciones. Cocinada con la mejor perdiz, con el mejor aceite de Oliva Virgen Extra, vinagre de vino, y un toque único de especias, el resultado es una perdiz con personalidad propia, diferente, pero muy tradicional.

El modo de elaboración es a mano y en pequeñas series. Es un producto sin conservantes, aditivos ni colorantes, salvo los sulfitos propios de los vinagres y vinos. Además, no contiene gluten, huevos, leches ni

sus derivados. Tiene bajo contenido en azúcares y es fuente de proteínas, hierro y fósforo.

Se recomienda consumir la Perdiz Escabechada a temperatura ambiente. Para su correcta degustación, agitar el bote suavemente para que haya un maridaje perfecto en la salsa en Escabeche y, una vez abierto, dejar oxigenar al menos 5 minutos antes de presentar la perdiz partida en dos mitades, acompañada con el propio Escabeche.

Otra opción es comer la perdiz escabechada en ensalada, acompañada de brotes verdes, tomates cherry, pimienta verde, aguacate, láminas de fresa, gajos de naranja y, por supuesto, la perdiz escabechada desmigada y aliñada con su propio escabeche.

Sin duda, un verdadero lujo gastronómico.



Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos firmes, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS)
Tel. 964 56 33 50



La calidad de nuestros productos premiada de nuevo, 3 Premios 2012

Quesos de calidad procedentes de los mejores leches del Maestrazgo



L'envol de Marcel Moineaux

En el prestigioso corazón de la Côte des Blancs, la legendaria bodega Marcel Moineaux ha sabido redefinir el concepto de exclusividad y delicadeza artesanal. Bajo la dirección de Thibault Soyer, la cuarta generación de esta firma familiar ha presentado una de sus creaciones más poéticas e innovadoras: la cuvée L'envol 2015, un auténtico homenaje a sus raíces y al majestuoso terroir Grand Cru de Chouilly.

Este monovarietal 100% Blanc de Blancs está elaborado exclusivamente a partir de la uva Chardonnay cosechada durante el equilibrado y soleado año 2015. Sin embargo, lo que verdaderamente distingue a L'envol es su singular método de vinificación. El vino se caracteriza por una baja presión, contando con dos bares menos de presión que un espumoso convencional. El resultado es una efervescencia notablemente más suave, fina y cremosa que se funde en el paladar de manera sutil.

A nivel técnico, es un champagne catalogado como Extra-Brut, con un dosage de apenas 4g/L, lo que permite resaltar la pureza, la tensión calcárea y la nitidez mineral típicas de Chouilly. Tras un paciente reposo de 9 años de envejecimiento en rima dentro de las cavas de la bodega, el vino adquiere una complejidad profunda pero elegante, equilibrando la opulencia de la añada con una vivacidad deslumbrante.

Fiel a la filosofía de mínima intervención de la casa Moineaux, esta cuvée es una auténtica joya de colección. Su producción ha sido limitada a una exclusiva tirada de solo 2.002 botellas, convirtiéndose en un objeto de deseo para los entusiastas que buscan descubrir la expresión más pura, fresca y auténtica.

Su bouquet evoca un paladar aromático de gran pureza y perfecto equilibrio. Una nariz expresiva que ofrece un ramillete floral que combina flor de tilo y la finura de las flores blancas (acacia y espino), así como fragancias que combinan ralladura de limón y el brioche.





MOSAICOS, PELDAÑOS, RODAPIÉS Y BORDES DE PISCINA A MEDIDA
CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO



MOSAICOS SAFONT

Pol. Ind. Les Forques, Camino Alcora 103, ALMASSORA | Tel. 964 565 336 | www.mosaicosafont.com



El sabor de la previa: un maridaje 100 % albinegro

Tienda el Pilar

Cristian Baena

Propietario de la
Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com>



Hay partidos que empiezan mucho antes del pitido inicial. En Castellón, la previa también se vive alrededor de una mesa, entre amigos y con ese aperitivo que sabe todavía mejor cuando juega el equipo de casa. Tienda El Pilar propone un encuentro entre dos productos de proximidad: la cerveza Albinegra de Castelló Beer Factory y las patatas fritas artesanas J. García.

La Albinegra, una Fans Lager de 5,2% de alcohol elaborada por Castelló Beer Factory, luce los colores y el espíritu del CD Castellón. Ligera y refrescante, es una compañera natural para el picoteo: su frescura ayuda a equilibrar el punto salado y la textura crujiente de las patatas J. García, elaboradas artesanalmente y con ese sabor clásico que invita a compartir la bolsa.

Juntas forman una combinación sencilla, pero con personalidad. Sin artificios: una cerveza fría, unas buenas patatas y la emoción de una tarde de fútbol. El plan funciona antes de acercarse a Castalia y también en el salón de casa, cuando toca seguir al equipo a domicilio. No hace falta complicar el menú: precisamente ahí reside el encanto de una propuesta que une tradición gastronómica, identidad local y pasión por los colores blanco y negro.

En Tienda El Pilar, el producto local tiene un lugar especial. Su equipo ayuda a encontrar esas pequeñas combinaciones que convierten un aperitivo cotidiano en un momento para recordar. Porque apoyar lo nuestro también se hace desde la mesa, apostando por sabores nacidos en Castellón.

La próxima vez que haya partido, ya sabes qué poner en el centro de la mesa.
¡Pam, pam, orellut!

Noviembre

MES DEL

Arroz



Tradición, cultura y sabor en cada grano

El Patronato Municipal de Turismo de Castellón ha presentado una nueva edición del 'Mes del Arroz', bajo el lema "Tradición, cultura y sabor en cada grano". Es una iniciativa que, durante todo el mes de noviembre, potenciará el arroz como uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía local, con el objetivo de destacionalizar el turismo y reforzar Castellón como destino gastronómico.

"A través de una serie de eventos queremos poner en valor el arroz con actividades diseñadas para atraer visitantes durante todo el mes de noviembre", explicó

la concejala de Turismo, Arantxa Miralles, quien añadió: "Es un esfuerzo conjunto por desestacionalizar el turismo y hacerlo de la mano de nuestros restaurantes y empresas locales, que son esenciales para mostrar la calidad de nuestra oferta". En su opinión, la colaboración con el sector hostelero es clave para fortalecer la identidad culinaria de la ciudad y consolidar su proyección internacional como destino de calidad.

Así, durante todo el mes tendrán lugar las XVII Jornadas Gastronómicas del Arroz a Banda, un plato icónico de la cocina mediterránea que un año más reunirá a

reconocidos restaurantes del Grao (Casa Juanito, Casa Lola, El Mirador del Port, La Ola, Lo de Sancho, Mediterráneo, Nou Escull, RI&CO Bistró y Tasca del Puerto). Están organizadas por GastroGrao, la asociación de los restaurantes del Grao, y hasta el 30 de noviembre, estos nueve restaurantes preparan para la ocasión su propio menú, con precios de 40 a 50 euros por persona. Dos platos y un mismo caldo: primero la banda, el pescado de lonja servido aparte, y después el arroz, cocido en su caldo. Cada casa tiene su menú, su precio y sus condiciones, y todos tienen al arroz a banda como hilo conductor.

Nueva edición de la Ruta de Tapas

Participan 60
establecimientos

La 17ª edición de la Ruta de Tapas Sabores Castellón se prolonga hasta el 7 de noviembre con la participación de 60 establecimientos hosteleros. La iniciativa vuelve a apostar por la gastronomía local, el producto de proximidad y la creatividad de los profesionales de la hostelería, con una importante renovación de la oferta, ya que un total de 20 locales participan por primera vez. La imagen oficial de esta 17ª edición lleva la firma del artista castellonense Pepe Mingol.

La Ruta de Tapas Sabores Castellón ofrece la posibilidad de recorrer la ciudad a través de las propuestas culinarias de sus 60

Por otra parte, Castelló volverá a celebrar uno de sus grandes encuentros gastronómicos con la IV edición del Concurso Internacional de Arroz a Banda, que tendrá lugar el lunes 16 de noviembre en la plaza de la Panderola. “Una cita creada para promocionar la ciudad y poner en valor uno de los platos más representativos de su gastronomía marinera”. Los concursantes deberán elaborar un “Arroz a Banda de Castellón”, para 10 personas, con arroz, pulpo roquero, morralla, patata, cebolla, chipirón/sepia, ajos; pimentón; colorante, aceite, sal y agua. El ganador se llevará 1.000 euros; el segundo, 500 y el tercero, 300. Está dirigido a profesionales del sector hostelero y gastronómico, nacionales e internacionales.

El programa incluye también dos showcooking especiales con el arroz como protagonista: el primero se celebrará el sábado 14 de noviembre, a las 11:00 horas en la Plaza Na Violant; y el segundo, el 21 de noviembre, a la misma hora, en la plaza María Agustina. “A través de esta demostración culinaria, los asistentes podrán disfrutar de una propuesta gastronómica centrada en la tradición, las elaboraciones con arroz y la puesta en valor del producto local”, destacó la concejala de Turismo.

Como broche de oro a este mes dedicado a los arroces, tendrá lugar la V Edición Concurso Internacional de Paella amb pilotes de Nadal, en la Plaza del Segon Molí. Además de poner en valor uno de los platos más representativos de nuestra cultura, se pretende reforzar la proyección de Castellón como un destino gastronómico de primer nivel. Los concursantes deberán cocinar la paella a leña y utilizar diez pelotas de Navidad, que cada uno aportará de su casa, según la receta personal y del tamaño que se considere oportuno.

Los tres primeros premios están dotados con una comida/cena para dos en alguno de los restaurantes de la asociación Gastrograo o Gastrocas. El primero, por valor de 200 euros; el segundo, por 120 y el tercero, por 90 euros.

Con este completo programa de actividades se pretende acercar al público la cultura gastronómica relacionada con el arroz, uno de los grandes protagonistas de la cocina castellonense y mediterránea.



locales participantes, que competirán por el reconocimiento a la Mejor Tapa del Año. Cada establecimiento presenta dos tapas y el precio de cada propuesta, acompañada de bebida, será de 6 euros.

La organización prevé que durante esta edición se sirvan más de 90.000 tapas y estima un impacto económico superior a los 1,2 millones de euros en el sector hostelero.

La ruta tendrá su continuación el miércoles 25 de noviembre con la celebración del Máster Sabores Castellón 2026, el evento en el que los chefs finalistas elaborarán sus propuestas en directo ante el público y un jurado invitado que elegirá la Mejor Tapa de Castellón 2026.





Altafulla, playa y montaña



Situada junto a la ciudad de Tarragona, esta población posee encantos dignos de admirar.

Comiencen su visita paseando por su casco histórico de estilo medieval. De él se conservan varias torres de esa época, así como la iglesia de San Martín y el castillo. Callejeen disfrutando de sus calles y callejuelas, de sus murallas y del resto de edificios de la Vila Closa, así llamado también su casco antiguo.

Por supuesto, disfruten igualmente de su paseo marítimo en el barrio de “les botigues de mar” y, evidentemente, de su playa con dunas. Tomen el sol y báñense en esta playa con bandera azul para coger fuerzas y así caminar hasta

el castillo de Tamarit, una construcción medieval bañada por el mar y rodeada de murallas.

Toda esta bonita excursión les llevará como mínimo una mañana, razón por la cual es recomendable que visiten, si tienen niños o si no los tienen también, el cercano parque temático de Portaventura. Méjico, China, la Polinesia y varios lugares más les esperan en unas atracciones que no dejarán a nadie indiferente.

Pero antes de eso, disfruten de la exquisita gastronomía de la zona. Para ello, seleccionen alguno de los restaurantes de la ya mencionada Vila Closa, o del barrio, también mencionado anteriormente, de “les botigues de mar”.

“Buen provecho y feliz excursión”.

El aeropuerto de Castellón acuerda con Ryanair una nueva ruta al sur de Alemania para el verano de 2027

La nueva conexión con Memmingen operará en lugar de la de Berlín tras el cierre de la base de la aerolínea en la capital alemana



El aeropuerto de Castellón y la aerolínea Ryanair han acordado la puesta en marcha de una nueva ruta regular entre Castellón y Memmingen, en el sur de Alemania, que operará con dos frecuencias semanales en la temporada de verano de 2027, a partir de finales de marzo.

La nueva ruta a Memmingen sustituirá a la actual de Berlín, como consecuencia de la reorganización de la programación de Ryanair en la capital alemana motivada por el cierre de su base operativa.

La directora general de Aerocas, Raquel París, ha destacado que el acuerdo alcanzado con la aerolínea “garantiza la conectividad del aeropuerto de Castellón con uno de sus principales mercados internacionales a través de un nuevo destino con un elevado potencial

de demanda”.

La incorporación de esta conexión afianza la posición del aeropuerto en el mercado alemán y amplía la cobertura geográfica de su red de destinos en este país.

En concreto, la nueva ruta a Memmingen conectará Castellón con el sur de Alemania. El destino, situado en el estado federado de Baviera, dispone de una amplia área de influencia que abarca importantes núcleos económicos y turísticos de la región, entre ellos el área metropolitana de Múnich.

La conexión con Memmingen complementará la ruta ya existente con Düsseldorf Weeze, también operada por Ryanair, de modo que el aeropuerto de Castellón contará durante la temporada estival de 2027 con dos enlaces regulares con Alemania.

Casa rural rústica **El Colmenar** Chóvar

Calle Chorro, 8. Chóvar
Teléfono: 655 30 09 03 • www.elcolmenar.es

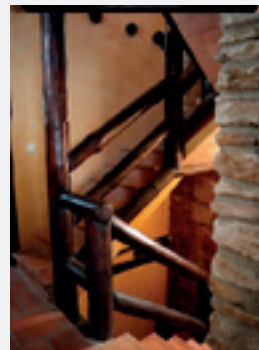
La piedra de rodano tiene gran protagonismo en la casa rural El Colmenar que, tras ser reformada totalmente, se ha convertido en un acogedor alojamiento rural con capacidad para más de seis personas. Y es que, gracias a su fisonomía arquitectónica, a base de piedra de rodano aislante, mantiene las temperaturas bajas en verano y cálidas en el invierno. Es una casa muy espaciosa, totalmente equipada, con grandes habitaciones, baños y una bodega acondicionada.

Por otra parte, la temática en toda la decoración de la vivienda es la apicultura, un sector económico al que siempre ha estado vinculada la familia del propietario, lo que permite al huésped vivir una experiencia única en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán, un espacio natural único donde predominan los alcornoques y las encinas.



Casa rural **EL TRULL** Canet lo Roig

Calle Soldevilla, 10. Canet lo Roig
Teléfono: 608 94 16 97 • www.casauraleltrull.com



Ubicada en el corazón de Canet lo Roig, Casa Rural El Trull destaca como una opción excepcional para escapadas en grupo o en familia. Esta vivienda con casi dos siglos de historia combina con acierto el encanto tradicional de la piedra y la madera con interiores amplios, cálidos y extraordinariamente limpios.

Sus huéspedes resaltan la amplitud y comodidad de sus salones y cocina, la privacidad que ofrecen sus múltiples baños y la cuidada atención al detalle que garantiza una estancia perfecta.

Su enclave invita a disfrutar de variadas actividades turísticas: desde recorrer la célebre Ruta de los Olivos Milenarios y hacer senderismo junto al río Cérvol, hasta explorar el centro histórico o hacer excursiones cercanas a parajes como el embalse de Ulldecona. Un alojamiento inolvidable que aúna paz, confort e historia.



- Fiscal
- Laboral
- Contable
- Comunidades
- Particulares

Seguros



Plaza de Santa Isabel, 2
12550 Almazora (Castellón)
Oficina: 964 56 42 28
Móvil: 686 94 02 94
info@santamariagestion.com

La UJI programa 39 obras teatrales para la XXXIV edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam

El certamen llegará a 11 municipios y tendrá lugar hasta el 6 de diciembre



Teatro, danza y de circo llenará de cultura el otoño de las comarcas de Castelló este mes. Esta es la propuesta de la XXXIV edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam, un certamen que busca no solo entretener, sino alimentar esa capacidad reflexiva del espectador al mismo tiempo que genera debate y conciencia social. El evento se celebrará hasta el 6 de diciembre y se han programado 39 obras y 43 funciones teatrales en 11 municipios de la provincia.

La iniciativa cuenta con la colaboración de los ayuntamientos de Almassora, Benicarló, Benicàssim, Betxí, Borriana, Castelló de la Plana, Vilafranca, Vila-real y Vinaròs, junto con la Diputación de Castelló, la Fundación Caja Castelló, del Instituto Valenciano de Cultura (IVC) y del Centro Penitenciario Castelló II.

La XXXIV edición del Reclam se ha estrenado el 30 de octubre en el Paranimf con la obra *Puig Antic, cas obert*, de la compañía La Dramática. La clausura de la muestra se realizará, como ya es habitual, en el Teatro Municipal de Benicàssim, con un espectáculo familiar de circo titulado *Domte*, de la compañía Nacho Forés, premio al mejor artista de circo 2026.

Las representaciones vinculadas al Reclam continuarán durante todo el mes en el Paranimf, lugar donde la danza tendrá un lugar predominante. Así, la

siguiente obra que llegará al espacio cultural universitario será *No*, de la compañía La Venidera. La danza urbana llegará con una sesión doble donde se representarán *S'Albufera*, de Maya Triay y Mariona Jaume, y también *The Common Ground*, de Poliana Lima. *Cuentas corrientes*, del Conservatorio de Danza de València, será otro espectáculo. El teatro llega con *Fantasmes de guerra*. La siguiente representación será *Diseción de la bondad en tres actos*, una obra de la compañía Titzina. El último espectáculo en el Paranimf es *Fins al cel*, una pieza de circo de Spinisch Circo.

El Teatro del Raval y el Teatro Principal también forman parte de los espacios escénicos del Reclam. Así, el recinto de la plaza de la Paz iniciará su programación con un espectáculo de circo y teatro familiar de gran formato titulado *Tenet*, a cargo de la compañía Du'KtO. El itinerario continuará con las obras *Las amistades peligrosas*, una adaptación libre de Alarcón & Cornelles, con Rebeca Valls y Maribel Bayona, que también estará en Peñíscola; *La vida extraordinaria*, con Malena Alterio y Carmen Ruiz; *Cuando el tiempo no tenga ya memoria*; *Constelaciones*, una obra del Centro Dramático Nacional y Barco Pirata, dirigida por Sergio Peris-Mencheta, y *El hijo de la cómica*, dirigida e interpretada por José Sacristán,

basada en las memorias de Fernando Fernán Gómez.

En cuanto al Teatro del Raval, la programación empezará con *Melón Pelado*, de ButacaZero y el resto tienen sello provincial. Es el caso del *Bululú*, que parte de los textos escritos por el dramaturgo José Sanchis Sinisterra, expresamente para la obra que interpretará Tian Gumbau. Sinisterra impartirá la conferencia «Del Ñaque al Bululú: escribir teatro pobre» el día 14 de noviembre, a las 11 horas en la Llotja del Cànem. La programación en el Raval continuará con *Requiem per un pallaso*, de Fanfi García; y con la compañía Visitants, que participa del montaje *Les Plantes*, de La Medusa, que también llegará a Almassora. Además, La Troupe Malabó representará en Almassora el espectáculo circense *Eirenê*, mientras que Pepa Cases interpretará la pieza de danza-teatro *Rail* en Vilafranca. Las obras de carácter familiar e infantil tienen un peso importante en el Reclam. Además de las ya citadas, se representarán otras obras, como *Un tros de pa*, el *Secreto en el desván*. *Una historia entre dos mundos* o *El tesoro de l'encantada*.

Finalmente, cabe destacar la continuidad de la colaboración de la UJI con Instituciones Penitenciarias, gracias a la cual se desarrollarán dos obras en el Centro Penitenciario Castelló II, de Albocàsser.

Toda la programación en: <https://www.uji.es/cultura>

El 5º Otoño Gastronómico cuenta con 18 establecimientos participantes



Castelló Ruta de Sabor inicia este jueves el 5º Otoño Gastronómico con 18 establecimientos participantes. Las jornadas se celebrarán hasta el 22 de noviembre. “Un mes para ofrecer experiencias gastronómicas basadas en productos de temporada y la riqueza culinaria del territorio”, ha expresado el vicepresidente y responsable del área Turística, Andrés Martínez.

Durante un mes, el público podrá descubrir propuestas que combinan gastronomía, territorio y cultura culinaria en distintos municipios de Castellón, invitando tanto a residentes como a visitantes a disfrutar de los sabores y productos propios de esta época del año. Un mes para ofrecer experiencias gastronómicas basadas en productos de temporada y km0.

En esta quinta edición participan restaurantes y gastrobares, alojamientos, industrias agroalimentarias visitables, comercios gastronómicos. “Cada establecimiento ofrece al menos una experiencia gastronómica singular relacionada con la cultura gastronómica de la provincia”, ha explicado el vicepresidente provincial.

Las propuestas pueden adoptar múltiples formatos y, todas ellas, deberán incorporar productos gastronómicos de temporada y de proximidad, así como vinos IGP Castelló y aceite de oliva de la provincia, reforzando así el compromiso con el producto local y el trabajo de productores y elaboradores del territorio.

El otoño ofrece, además, una oportunidad para poner el foco en algunos de los productos y tradiciones gastronómicas más representativos de la provincia, vinculados a la cultura de la temporada, los productos del campo y los paisajes agroalimentarios de Castellón. De este modo, las experiencias permitirán descubrir la gastronomía castellonense desde diferentes perspectivas y acercar al público al origen de los productos y a las personas que forman parte de la cadena gastronómica.

Además de disfrutar de las diferentes experiencias gastronómicas, el público también podrá participar en la elección de las mejores propuestas mediante un sistema de votación online.

Las experiencias gastronómicas participantes se pueden consultar en la página web: www.castellorutadesabor.es.

Plan de Investigación Arqueológica en la Illa Grossa de les Columbretes



La Diputación de Castellón y un equipo interuniversitario encuentran restos del Hierro Antiguo y nuevas estructuras en la primera campaña del Plan de Investigación Arqueológica en la Illa Grossa de Columbretes.

El Servicio de Arqueología de la Diputación de Castelló, en colaboración con investigadores de las universidades de Barcelona (UB) y Jaume I (UJI), y la participación de la empresa Estrats, Treballs d'Arqueologia S.L. ha concluido con éxito la primera campaña de prospección y do-

cumentación patrimonial en la Illa Grossa de les Columbretes.

El desarrollo de esta campaña y de todo el proyecto de investigación ha sido posible gracias al trabajo coordinado y al apoyo de la Dirección General de Medio Natural y Animal y de la Reserva Natural de les Illes Columbretes, dependiente de la Vicepresidencia Tercera y Conselleria de Medio Ambiente, Infraestructuras, Territorio y de la Recuperación. La colaboración del personal de la reserva natural ha sido clave para la logística y la accesibilidad, garanti-

zando en todo momento la compatibilidad de la investigación científica con la rigurosa protección ambiental del archipiélago. Todas las actuaciones, además, han sido autorizadas por la Dirección General de Patrimonio Cultural de la Conselleria de Cultura.

A lo largo de los trabajos, el equipo de arqueólogos desplazados a la Illa Grossa han identificado y catalogado un total de 44 elementos de interés patrimonial distribuidos entre el Promontorio Norte, la Zona Central y el Promontorio Sur de la isla.

El verdadero motor de nuestra provincia

Raíces que generan oportunidades
Innovación que impulsa el territorio
Personas que construyen el futuro de la provincia

CREAgastronomia

Comunitat Valenciana



Show Cooking en

Mercados municipales. Restaurantes. Hoteles.
Celebraciones privadas. Asociaciones. Empresas.

Disponemos de

Cocina profesional portátil. Chefs profesionales. Fotografía y vídeo.
Mesas, sillas, cubertería, cristalería. Cualquier otro complemento.

jnmartinavarro@gmail.com - Tlf.: 680 58 13 12

