



2 ❖ 3 ❖ 4 MAYO
2025

CARRER RENCH ❖ ALCOSSEBRE

- ❖ **Catas populares de cerveza, vino y vermut** ❖ **Showcookings** ❖
❖ **Productores de Castelló Ruta de Sabor** ❖



Jornades Gastronòmiques d'Alcossebre
❖ **Del 1 al 18 de mayo de 2025** ❖
❖ **Menús y tapas en bares y restaurantes locales** ❖

**VIERNES
2 DE MAYO**

19:00h

CATA DE CERVEZAS ARTESANAS CON DJ Y ANIMACIÓN

200 tickets disponibles

(150 con reserva online y 50 de venta en la Feria) 10€

El martes 22 de abril a las 12:00 h de la mañana se abrirá el formulario de reservas online para la obtención de tickets. Se podrá reservar un máximo de 2 tickets por persona y DNI. En caso de estar dentro de las 150 primeras reservas, le llegará un sms de confirmación para la recogida y pago de tickets en las oficinas Municipales. Se tendrán que recoger antes del viernes 2 de mayo.

Los 50 tickets restantes de venta directa se podrán obtener a partir del viernes 2 de mayo a las 12 horas de la mañana en la carpa del showcooking (c/ Vistabella).

**ACCESO AL
FORMULARIO**



**ACCESO AL
FORMULARIO**



CATA DE VINOS IGP

100 tickets disponibles

(70 con reserva online y 30 de venta en la Feria) 10€

El miércoles 23 de abril a las 12:00 h de la mañana se abrirá el formulario de reservas online para la obtención de tickets. Se podrá reservar un máximo de 2 tickets por persona y DNI. En caso de estar dentro de las 70 primeras reservas, le llegará un sms de confirmación para la recogida y pago de tickets en las oficinas Municipales. Se tendrán que recoger antes del viernes 2 de mayo.

Los 30 tickets restantes de venta directa se podrán obtener a partir del sábado 3 de mayo a las 13 horas en la carpa del showcooking (c/ Vistabella).

**SÁBADO
3 DE MAYO**

19:00h

ACCESO AL
FORMULARIO



CATA DE VERMUTS

DOMINGO
4 DE MAYO

12:30h

100 tickets disponibles

(70 con reserva online y 30 de venta en la Feria) 10€

El jueves 24 de abril a las 12:00 h de la mañana se abrirá el formulario de reservas online para la obtención de tickets. Se podrá reservar un máximo de 2 tickets por persona y DNI. En caso de estar dentro de las 70 primeras reservas, le llegará un sms de confirmación para la recogida y pago de tickets en las oficinas Municipales. Se tendrán que recoger antes del viernes 2 de mayo.

Los 30 tickets restantes de venta directa se podrán obtener a partir del sábado 3 de mayo a las 13 horas en la carpa del showcooking (c/ Vistabella).



QR
ACTIVIDADES



PROGRAMA ACTIVIDADES 2025 ALCALÀ DE XIVERT ALCOSSEBRE



SENDERISMO

/ GASTRONÓMICO
/ NOCTURNO / BÉLICO
/ ASTRONÓMICO...

CICLOTURISMO

/ CICLOTURISMO SLOW
/ RUTA DE LAS TORRES
/ ENTRE ÁRBOLES FRUTALES

RUTAS TEATRALIZADAS

/ INVASIÓN PIRATA
/ CIRCUITO GYMKANA
/ LOS TEMPLARIOS

PROGRAMACIÓN



VIERNES 2 DE MAYO

17:00h **Apertura** del recinto de la Feria.

19:00h **Cata de cervezas artesanas** en la calle Sant Benet, ambientada con música y dj, by Juanma Vinuesa.

20:30h **Concierto** en directo: «**FIVE**».



SÁBADO 3 DE MAYO

11:00h **Inauguración** de la V Fira Gastronómica d'Alcossebre.

12:00h **Showcooking** en directo: **Rest. Can Roig**, by Daniel Roig.

19:00h **Cata de vinos IGP** en la calle Vistabella, by Juanfran Rodríguez.

20:30h **Concierto** en directo: «**Dragon Rapide**».



DOMINGO 4 DE MAYO

10:00h **Reapertura** de la Feria.

11:00h **Showcooking** en directo: Elaboración tradicional de «**bunyols**», by La Bunyoleria.

12:30h **Cata de vermouths** en la calle Vistabella, by Juanfran Rodríguez.

Espacio Gastronómico y catas coordinado por la
Asociación de «Majorals de Sant Antoni d'Alcossebre»

CONCIERTOS DE LA V FIRA GASTRONÒMICA D'ALCOSSEBRE

VIERNES 2 DE MAYO ❖ 20:30 HORAS ❖ FIVE



SÁBADO 3 DE MAYO ❖ 20:30 HORAS ❖ DRAGON RAPIDE



RESTAURANTE ASADOR L'ILLA

 Puerto Deportivo Las Fuentes, 15 - Alcossebre

 964 412 173

 www.lillarestaurant.com

 No es necesario reservar el menú, pero si recomendamos hacerlo con la mesa

 Del jueves 1 al domingo 4 de mayo



PRIMERO A ELEGIR



Embutidos del Maestrazgo y tabla de quesos de Tot de Poble y Vall de Catí
Esgarraet (tomate de penjar Alcalà rallado, bacalao, cebolla
y olivada de Oleíca del Penyagolosa)

Croquellanas de Morella y Napoleóns de Vilafranca Bolissim
Mejillones a la marinera

ENTRE PLATOS

Crema de tomate de penjar Alcalà con espuma de bacalao

SEGUNDO A ELEGIR

“Suquet” tradicional de raya con gambas y mejillones

Atún Teriyaki con algas wakame y tomata de penjar de Alcalà

Lingote de cordero con reducción de Oporto y jugo de tomate de penjar Alcalà

Magret de pato a la brasa con pesto de tomate de penjar Alcalà

DE POSTRE

Postre casero a elegir

Precio por persona

33,90€

Vino IGP Castelló, agua de Benassal

Pan con tomate de penjar Alcalà y aceite Lo Canetá

RESTAURANTE ROSA'S

 C/Rench 101 - Alcossebre

 657 586 839

Se recomienda reservar al teléfono

 Comidas y cenas

 Miércoles

 Del 1 al 18 de mayo



PARA EMPEZAR



Hogaza de pan caliente con tomate de colgar "Alcalà de Xivert"
y aceite virgen extra "Aceites Xivert"

Ensalada de pimientos a la leña, cebolla caramelizada y queso de cabra

ENTRANTES

Crema de marisco con crujiente de pulpo

Tosta de alioli con anchoas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Meloso de pulpo relleno con alcachofas de Benicarló

Ternasco del Maestrazgo

Zarzuela de lubina con gambas, cigala y mejillones de la "Cofradía de Benicarló"

POSTRE

Leche frita y requesón con mermelada de Cerezas de La Salzadella

Precio por persona

38€



Para acompañar el postre mistela tinta "Mas de Rander". Agua de Benasal y café + Bo incluido. Bodega no incluida. Vinos D.O. Castellón (La Canetana y Mas de Rander). Consultar nuestra carta.

CASA ANTONIO

 Calle Rench 50 C - Alcossebre
 657 167 657
 tonovg48@gmail.com

 Sólo mediodía
 Lunes
 Del 1 al 18 de mayo



PARA EMPEZAR



Canutillo de gazpacho de tomata de penjar de Alcalà de Xivert
con virutas de cecina del maestrazgo

PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de queso de cabra de Los Corrales de Almedijar con frutos secos y vinagreta de miel
Alcachofa de Benicarló con queso fresco de Catí y aove de Alcalà de Xivert
Fideuá con galeras de la lonja

SEGUNDOS A ELEGIR

Carrilleras de cerdo con setas y cerveza Latípica
Bacalao con pisto del terreno
Solomillo de cerdo con salsa de turrón de Catí

POSTRE A ELEGIR

Panacota de carajillo con café Bo
Flan de queso de Catí
Flan de huevo con huevos Boverals



Precio por persona

Incluye pan y café
No incluye bebida

RESTAURANTE SERRA D'IRTA

 Ctra. Las Fuentes s/n - Alcossebre
 619 319 263
Reservas, también por whatsapp

 De miércoles a lunes en horario de comidas
De viernes a domingos en horario de cenas
 Del 1 de mayo al 1 de junio



Aguachile de tomata de penjar Herrera
con boquerón marinado, gamba y piparra

Berenjena asada, caballa ahumada,
Ajoblanco de chufa emulsionado con AOVE Bardomus

Canelones de carne y alcachofas D.O. Benicarló
con almendras tostadas

Jurel de nuestras lonjas, tubérculos
y salsa de queso curado de Tot de Poble

Mouse de cava, gelatina y sorbete de cerezas de Salsadella

Precio por persona

Por disponibilidad de mercado, puede variar algún plato del menú siendo substituido por otro plato. Este menú no incluye Bodega.
Este menú solo se sirve bajo RESERVA.



DOÑA CATRINA MEXICAN BISTRÓ

 Passeig vista alegre, 1 - Alcossebre
 605 270 019
 granmaluenda@hotmail.com

 Disponible a mediodía sin reserva y cenas con reserva
 Miércoles, jueves a partir de las 18h
 Del 1 al 21 de mayo. Jueves 1 de mayo abierto todo el día



DEL CAMPO Maridaje: Vino rosado



Tomata de penjar relleno de aguacate, queso de puerco, polvo de cacao y queso fresco
Gazpacho de aguacate con pico de gallo, crujiente de cecina, chips de maíz y aceite de oliva

DEL MAR Maridaje: Vino blanco

Carpaccio de gamba roja con aderezo de vainilla,
salsa enchipotlada de sus cabezas y ralladura de lima
Ceviche de dorada, gambas y mango con aceite de oliva y tostada de maíz
Pulpito crujiente relleno de salsa de frambuesas y melocotón,
sobre nopal asado y salsa picante de pimentón

DE LA TIERRA Maridaje: Vino tinto El Pelegrí

Medallón de barbacoa de cabrito lechal con salsa de tomate seco y chile morita,
acompañado de frijoles puercos en salsa macha verde, ensalada de pepino y nachos
Delicia de pato confitado encacahuatado picante y almendra laminada,
tomata de penjar y tortilla de maíz
Mole con pavo, arroz, rábano, rúcula, canónigos, lechuga, sésamo, cebolla y tortilla de maíz

DEL CIELO Maridaje: Mistela tinta

Helado de aguacate con panal de miel cruda
Nieve de mango con chamoy
Banana Cheesecake de queso de cabra

Precio por persona



Mínimo 2 personas
Servido a mesa completa, excepto niños
Maridaje con vinos propuestos incluido

RESTAURANTE CAN ROIG

 Platja Manyetes
 964 412 515 - Reservas
 restaurantecanroig.com

 Disponible a mediodía
 Lunes y martes
 Del 1 al 18 de mayo



ENTRANTES



Mullador de tomata de penjar Herrera, AOVE Bardomus y sardina de bota
Buñuelo de bacalao con alioli de ajo negro l'autèntic y su torrezno
Alcachofas confitadas, queso peña blanca de Los Corrales y paleta ibérica

PRINCIPAL A ELEGIR

Corvina a la espalda, piparra y patata
Canelón de rustido con bechamel trufada
Arroz con salmonetes y alcachofas de Cap i Corp (min. 2 pax)
Arroz de costilla, longaniza y alcachofa de Cap i Corp (min. 2 pax)

POSTRE

Tarta de queso y turrón Agut de Benlloch

Precio por persona

Pan y agua incluido
Servido a mesa completa

30€



BAR GALES

 Calle Rench 50F - Alcossebre
 657 098 718

 Jueves, viernes y sábados
 De 12 a 14 horas
 Del 1 al 18 de mayo



Tartar de Tomata de Penjar de Alcalà de Xivert
y aguacate con salsa de mango

Para acompañarla, recomendamos
Blanc o Syrah de Bodegas Mas de Rander



Precio

3€

Bebida no incluida

RESTAURANTE CAN ROIG

 Platja Manyetes
 964 412 515
 restaurantcanroig.com

 Disponible a mediodía de 12 a 13:30h
 Lunes y martes
 Del 1 al 18 de mayo



Buñuelo de bacalao
con alioli de ajo negro l'autèntic

Precio

Sin bebida

3.50€



Precio

Con copa de vino IGP Castellón o cerveza

4.50€



TUNEL BEACH CLUB ALCOSSEBRE

 Calle Rench de Capicorb
 653164092

 Disponible a mediodía de 11 a 14h
 Del 1 al 18 de mayo



Tostadita de queso Pata de Mulo de Tot de Poble con ali oli de ajo negro
de Artesano Gil de Altura y tomata de penjar Herrera de Alcalà de Xivert

DE BEBIDA, ELEGIR ENTRE

Crianza Daan bodega La Canetana
Blanco Alcovi bodega Alcovi Almedíjar
Cerveza Badúm de alcachofa
Cerveza Badúm ipa



Precio



AJUNTAMENT D'
ALCALÀ DE XIVERT
ALCOSSEBRE

**S A
B O R**

ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR



L'EXQUISIT
mediterrani