

PROGRAMA:

JUEVES 6

- 11:00 Inauguración oficial.
- 11:30 Cata de aceites y patés de la Oleícola del Penyagolosa Cooperativa Comarcal (Cabanes-Vilafamés), a cargo de Eduardo Albert.
- 12:15 Taller de cocina para niños, "Diviertete cocinando sano" a cargo de Modesto Fabregat.
- 17:00 Taller " Sensación Tropical" Piña colada. A cargo de Valentín Staicu, bartender de Dublin House Castellón.
- 18:00 Show Cooking: "Nuevos aperitivos con productos típicos", dirigido por Nicolás Barrera, gerente POU DE BECA Alotjaments & Restaurant

SÁBADO 8

- 12:00 Elaboración y degustación de la 'olleta de Vilafamés', a cargo de l'Associació Mestresses de Casa.
- 17:00 Charla y degustación de productos procedentes de las abejas, a cargo del apicultor local Alejandro Trilles Porcar, propietario de Apícola Trilles.
- 18:00 Show Cooking "Cocina de otoño" dirigido por Modesto Fabregat, del restaurante "Arbequina".
- 19:00 Cata de Cava Magnanimus de la mano del propietario Gabriel Mayo y de Guillem Centelles.

DOMINGO 9

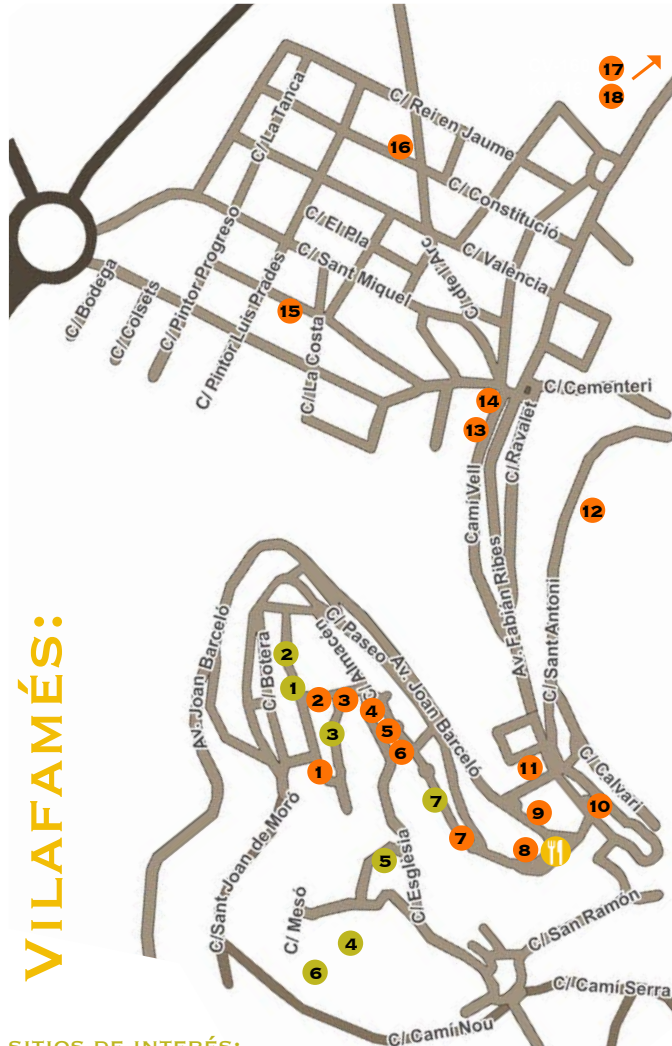
- 12:00 Elaboración y degustación de repostería típica de Vilafamés, a cargo de la Associació Mestresses de Casa.
- 18:00 Cata de cerveza artesanal a cargo de Jesús Troncho gerente de "Castellón Beer factory".

LAS ACTIVIDADES SE REALIZARÁN EN LA CARPA CENTRAL SITUADA EN LA PLAÇA DE LA FONT.

HORARIO DE LA CARPA: 11:00 - 14:00 // 16:00 - 20:00



Toda la información sobre entidades colaboradoras, direcciones y contactos en: <https://vilafames.org>



VILAFAMÉS:

SITIOS DE INTERÉS:

1. Ayuntamiento
2. Oficina turismo
3. Museo de arte contemporáneo
4. Castillo
5. Iglesia de la Asunción
6. Quartijo
7. Roca Grossa
- * Polideportivo

COLABORADORES:

1. Casa rural "L'arc Trobat"
 2. Apartamentos "Vilapart"
 3. L'Antiga Ferreria
 4. Hotel-Restaurant "El Rullo"
 5. Hotel "L'Antic Portal"
 6. Terra Dolça
 7. El Perol Trencat
 8. "Meson Vilafamés"
 9. Panadería "Rafael Galindo"
 10. Casa rural "Magnanimus"
 11. Restaurant "San Miguel" (Jubilats y Pensionistes Vilafamés)
 12. Viñedos y Bodegas Mayo García
 13. Panadería "Natura"
 14. Casa rural "Ca Felicitat"
 15. Carnisseria "Casa Marta"
 16. Bodega Vilafamés
 17. Restaurant Germán II (Poligono CV-160 km 16)
 18. "Oleícola de Penyagolosa"
- * El Rinconet
* Associació Mestresses de Casa
* Apícola Trilles (productes provinents de la mel)

Vilafamés

XVI JORNADES GASTRONÒMIQUES

6, 8 I 9 DE
DESEMBRE
DE 2018



RESTAURANT EL RULLO



ENTRANTES A COMPARTIR:

- Ensalada de Codorniz.
- Escabechada con Frutos Secos y Vinagreta de Miel y Mostaza.
- Alcachofas con foie.
- Chipirones con habitas baby.

PRIMERO A ELEGIR:

- Olleta de Vilafamés.
- Carrillera al Vino Tinto.
- Manitas de Cerdo con Salsa Tradicional.
- Tombet de Cordero.
- Bacalao al Muselina.

POSTRES CASEROS A ELEGIR:

- BODEGA:
- Vino Tinto "El Rullo" B.O. Bodegas de Vilafamés.
- Vino blanco "El Rullo" B.O. Bodegas de Vilafamés.

Agua, Refrescos y Cerveza.

PRECIO:

18€ Adulto IVA incluido.

MENÚ INFANTIL:

8,50€ (1 Plato, 1 Postre, 1 Bebida).

C/ LA FONT, 2

675 61 78 58

SAN MIGUEL (JUBILADOS Y PENSIONISTAS)



ENTRANTES:

- Ensalada de la Casa.
- Hogacita San Miguel.
- Ajo Aceite y Tomate.
- Embutidos del pueblo "Longaniza, Morcilla, Chorizo" con Pisto.
- Almendras de Vilafamés.
- Alitas con ajos.

PLATOS A ELEGIR:

- Olla de la Casa.
- Carrillera al horno.
- Costilla al horno.
- Pollo al romero
- Arroz con bacalao
- Cortina gratinada

POSTRE:

- Flan casero.
- Tiramisú de varios sabores.
- Fruta natural del tiempo.

BEBIDA:

- Vino de Vilafamés, agua o refresco.
- Café+Bocadito Dulce+Mistela.

PRECIO:

15€ IVA incluido.

MENÚ INFANTIL:

5,50€ (Macarrones con atún + Helado + Refresco).

CENAS: Variedad de Bocadillos o Platos Combinados.

FERRER FORNS, 1

964 32 90 13

GERMAN II POLÍGONO CV-160 KM 16



ENTRANTES:

- Pan a la Brasa con tomate y aceite de Vilafamés.
- Ensalada de ahumados y queso fresco al foie con frutos secos.
- Tabla de ibéricos y quesos del Maestrat.
- Crujientes de ibéricos.
- Caldereta de callos y morro.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Chuletitas de cordero lechal a la brasa.
- Secreto ibérico a la brasa.
- Manitas de cerdo a la antigua.
- Rape a la marinera con almejas, mejillones y gambas.
- Lomos de bacalao a la vizcaína.

POSTRE:

- Panacota rellena de manzana.
- Tarta cremosa de turrón.
- Flan de queso curado.

BODEGA:

- Blanco: Eixarment.
- Tinto: Magnanimvs.
- Tinto: Cooperativa Vilafamés.

Café o Infusión.

PRECIO:

23€ IVA incluido.

CV-160 KM 16

662 35 27 31

MESÓN VILAFAMÉS



ENTRANTES:

- Ensalada tropical.
- Pan al horno con tomate y ajoaceite.
- Jamón y quesos del Maestrat.

PRIMERO A ELEGIR:

- Olleta de Vilafamés.
- Arroz al horno.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR:

- Codillo confitado.
- Tombet de carne con caracoles y salsa de almendra.
- Paletilla de cordero al horno.
- Lomo de bacalao a la vizcaína.
- Cola de rape a la marinera con langostinos y mejillones.

POSTRE:

- Pera al vino tinto.
- Cuajada de turrón.
- Manzana al horno.
- Calabaza asada con miel.
- Flan de huevo/café.

Incluye bodega de Vilafamés, cerveza, refrescos y café

PRECIO:

25€ IVA incluido.

PLAÇA LA FONT, 1

627 72 27 52

Vilafamés

XVI JORNADES GASTRONÒMIQUES

6, 8 I 9 DE
DESEMBRE
DE 2018

