

22 AL 30 DE MARZO

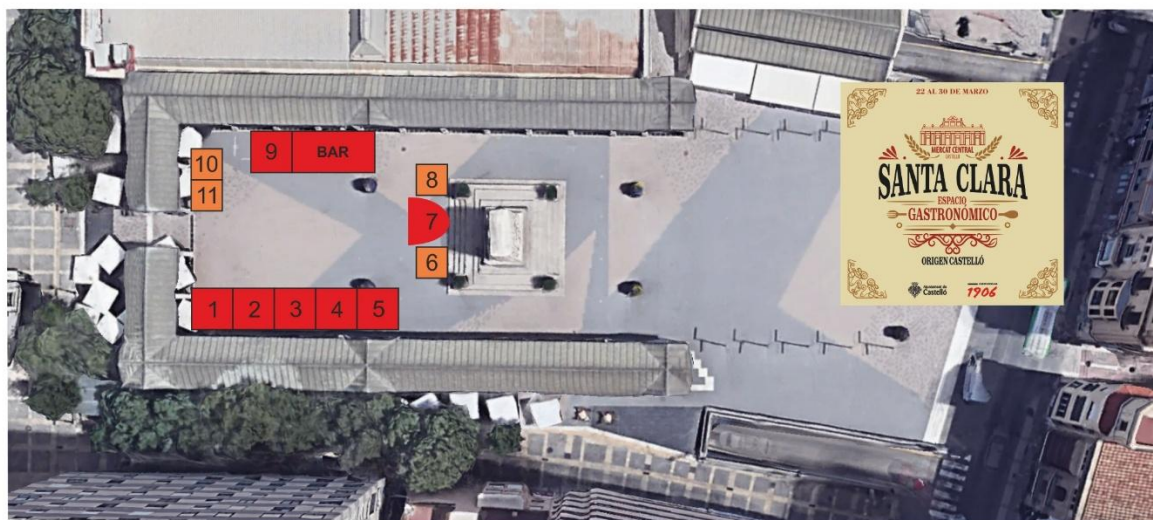


12 A 24 HORAS

- PLANO DEL EVENTO
- CARTA DE COMIDAS
- CARTA DE BEBIDAS
- PROGRAMA DE CATAS Y SHOWCOOKING

INSTAGRAM: SANTA CLARA GASTRONOMICA

PLANO DEL EVENTO



1 VICIO DE CROQUETAS
2 NADIU
3 LO SARAO
4 SANTA RITA
5 CREA GASTRONOMIA
6 LOS CHAMACOS

7 ZONA DE CATAS Y SHOWCOOKING
7 LUNES Y MARTES, LA CARRASCA
8 JULIETA STREET FOOD
9 GIN, COFEE & CARAJILLO
10 MAYA
11 KEIK CHEESECAKE

PAGO CON TARJETA, EN TODOS LOS PUESTOS.
EFECTIVO, EN LA CASETA DE BAR



Ajuntament de
Castelló



CERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

1. VICIO DE CROQUETAS

CARABINERO	Croqueta casera y cremosa, hecha a partir de un caldo concentrado de carabineros, con su empanado tradicional a base de panko	Gluten, huevo, lácteos, apio, crustáceos, soja, pescado	3,50€	
RABO DE TERNERA Y KEMCHEE	Croqueta casera y cremosa, hecha con el rabo cocido tradicionalmente y desmechado, creando una masa de croqueta con su caldo y kemchee. Empanado tradicional a base de panko	Gluten, huevo, lácteos, apio, soja, pescado	3€	
PARMESANO Y GUANCIALE	Croqueta casera y cremosa, elaborada con grasa del propio guanciale, guanciale frito y parmesano (productos adquiridos en Federico Roig). Empanado tradicional a base de panko	Gluten, huevo, lácteos	3€	
JAMÓN IBÉRICO	Croqueta clásica con jamón ibérico, el sabor intenso y la cremosidad que hace referente a nuestra marca. Empanado tradicional a base de panko	Gluten, huevo, lácteos	3€	
CECINA PREMIUM	Croqueta clásica con cecina de León premium	Gluten, huevo, lácteos	3€	
SOBRASADA CHIPOTLE	Croqueta cremosa, de sabor intenso y sutil de sobrasada ibérica, con su chispa mexicana de chipotle	Gluten, huevo, lácteos	3€	
PATO PEKIN	Nuestra croqueta chino / castellonense. Elaborada con patos de Les Useres, del Mas de Peregrí y con el sabor típico y delicioso del pato Pekín	Gluten, huevo, lácteos, soja, sésamo	3€	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

**CURRY VERDE,
ESPINACAS Y QUESO**

¡Nuestra croqueta más verde!
Elaborada con verduras de Citrifresc.
Hechas mediante un curry casero y
con mucho mimo, espinacas y queso
gouda

Gluten, huevo,
lácteos, curry

3€

**2. NADIU****ENSALADILLA
VINAROSSENCA**

Ensaladilla Vinarossenca, langostinos y
huevo frito

Crustáceos,
gluten, huevos,
soja

5,50€

**BUÑUELOS DE RAYA**

Buñuelos de raya, allioli de salmorreta
y escabeche de puerros

Gluten, huevos,
pescado, lácteos,
sulfitos

5€

**CALLOS DE ANGUILA
AHUMADA**

Callos de anguila ahumada del Delta
del Ebro

Pescado, soja,
sulfitos

5,50€

**MINI BURGUER DE
SEPIA**

Mini búrguer de sepia, sobrasada y
mayonesa de tinta

Gluten, huevos,
pescado, lácteos,
mostaza, soja

7€

**HOT DOG DE ATÚN
ROJO**

Hot dog de atún rojo, demi glace de
sus espinas, mostaza de mistela y
cebolla frita

Gluten, huevos,
pescado, soja,
lácteos, mostaza,
soja, sésamo

7€

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

ALBÓNDIGAS DE PATO

Albóndigas de pato, puré de chirivía y jugo de sus carcasas

Gluten, huevos, lácteos, sulfitos, soja

6€

**3. LO SARAO****ARROZ CON PULPO Y ALCACHOFAS (Solo servicio mediodía)**

Arroz elaborado con pulpo de nuestra costa y alcachofas DOP Benicarló. Partiendo de un buen fumet al cual añadimos parte del caldo de cocción del pulpo, la alcachofa y el "polp a caduf" son el tándem perfecto para enlazar cualquier elaboración.

Pescado, crustáceos, sulfitos derivados de vinos para cocinar y moluscos

7€

**ARROZ DE PAPADA (Solo servicio mediodía)**

Un arroz que me representa como cocinero amante del mar y montaña. Elaborado a partir de papada de cerdo ahumada y calamar. Este arroz está cocinado con caldo de carne (ternera, gallina y cerdo) y caldo de pescado a partes iguales. Guarnecemos el arroz con espárragos verdes cortados bien finos, los cuales los pondremos en los últimos minutos de cocción a modo crudité.

Pescado, crustáceos, sulfitos derivados de vinos para cocinar y moluscos

7€

**ALCACHOFA A LA BRASA**

Alcachofa cocinada a la brasa y terminada en la plancha abierta a modo flor. Salseada con una crema de queso muy suave, elaborada con queso azul "la Valltorta" de "Tot de Poble". Guarnecemos la alcachofa con uvas pasas maceradas en vino de Oporto y la coronamos con unos bastoncitos de patata paja frita.

Lactosa y sulfitos derivados del vino tapa vegetariana

5€

**DONUT DE CARRILLERA**

Es un trampantojo, elaborado a partir de un guiso de carrillera de cerdo. Cocinada lentamente al vino tinto, picada a cuchillo y mezclada con pasta de "calçots" a la brasa. Moldeamos el conjunto en un molde de donuts. Posteriormente cuando está frío lo rebozamos en tempura. Para terminar, bañamos el donut con una cobertura

Huevo, lactosa, gluten, soja, sulfitos derivados de vinos para cocinar

6€



Ajuntament de
Castelló



CERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

	de nata infusionada con hueso de jamón y una salsa agri dulce de pimientos del piquillo.			
BOCATA DE CALAMARES	Bocata elaborado con pan de tinta de calamar, de la panadería Morente de Benicarló. Relleno calamares rebozados en tempura, lechuga romana y mayonesa de piparras.	Gluten, moluscos, huevo, sulfitos derivados del vinagre de los encurtidos.	5€	
RULO DE CARETA DE IBÉRICO (Solo noches)	El rulo de careta es un embutido que elabora "Embutidos Ferreres" de Xert, para Lo Sarao desde hace 3 años. Lo marcamos a la plancha y lo guarnecemos con chutney de pera (elaboración agri dulce, la cual cocinamos la pera con azúcar moscovado y la bañamos al final de su cocción con vinagre de cava).	Sulfitos	6€	
TACO CRUJIENTE DE PULLED PORK, (Solo noches)	Es nuestra interpretación de la cochinita pibil. Tortilla de maíz frita, rellena de carne de codillo cocinada con salsa achiote y deshilachada. Guarnecido con cebolla encurtida en naranja y un puré de aguacate aliñado con sal, tabasco, lima y aceite de oliva virgen extra.	Sin alérgenos alimentarios	5€	

4. SANTA RITA

GILDA DE JAMÓN Y QUESO	Taco de queso semicurado envuelto por jamón	Lácteos	2€	
PIZZETTAS	PIZZETA SANTA RITA O PIZZETA BLANCA		8€	
STEAK TARTAR	Con carne de ternera preparado al momento		6€	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

CONOS DE PARMIGIANO REGGIANO	Lascas de queso parmesano extraídas directamente de la rueda de queso parmesano, que está madurado 24 meses	Lácteos	3€	
PULPITO TEMPURA CRUNCH	Pata de pulpo del Grao troceado y tempurizado en harina.	Gluten, huevo, crustáceo y molusco	8€	
TABLA DE EMBUTIDOS TOSCANOS	Mortadela de trufa negra, salami toscano con hinojo (finocchiona), queso Gorgonzola, salame da Sugo, speck ahumado y queso parmiggiano reggiano DOP	Lactosa, gluten y huevo	12,50€	
FOCACCIA DE PASTRAMI	Pan, pastrami, crema de pistacho, rúcula y tomate semiseco	Gluten, frutos secos	8,50€	
GAMBAS AL AJILLO CON HUEVOS ROTOS	Gambas a la plancha, huevos fritos, ajo y patatas fritas	Huevo, crustáceos y sulfitos	10€	
BROCHETA DE TERNERA KEFTA	Carne de ternera, aderezada con especias y envuelta en pan de pita	Sulfitos, frutos de cascara, soja, gluten, lácteos	3.50€	

5. CREA EVENTS GASTRONOMIA

ARROZ CON CARABINEROS	Arroz con caldo de lonja del Mediterráneo, sepia, calamar y carabinero (ajoaceite porción individual)	Pescado y crustáceos	15€	
ARROZ DEL SEÑORET	Arroz con caldo de lonja del Mediterráneo, sepia y calamar (ajoaceite porción individual)	Moluscos y pescado	6€	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

PAELLA VALENCIANA	Arroz tradicional valenciano, con carne de pollo, secreto, alcachofas y verduras		6€	
FIDEUA	Clásica fideuà con caldo de la lonja del Mediterráneo, sepia y calamar (ajoaceite porción individual)	Gluten	6€	
LANGOSTINO COCIDO	Langostino cocido con agua y sal gorda. 6 unidades, tamaño grande	Crustáceos	8€	
CARRILLERA EN SALSA	Carrillera super tierna y salsa de verduras del mediterráneo		6€	
BOCADILLO JAMON SERRANO	Pan, tomate, aceite y jamón serrano reserva	Gluten	6€	
BOCADILLO JAMON IBERICO	Pan, tomate, aceite y jamón 50% de cebo ibérico de campo	Gluten	12€	
BOCADILLO TORTILLA DE PATATA	Pan, tomate y tortilla de patata tradicional	Gluten, huevo	6€	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

**PLATO JAMON
IBERICO**Jamón 50% de cebo ibérico de
campo cortado a mano al
momento

18€

**JAIMITO CREMA
PASTELERA**Tradicional jaimito de crema
pastelera y hojaldre bañado con
chocolate

Gluten, huevo

5€

**6. LOS CHAMACOS****NACHOS REGIOS**Totopos Caseros con Guacamole, pico
de gallo de mango, chorizo y queso
frescoLácteos/dióxido
de azufre y
sulfitos

10€

**PAMBAZO**Sándwich relleno de cerdo en 3
texturas, asado jugoso, meloso y
crujiente panceta de cerdo confitado y
encurtidos

Huevos/gluten

12€

**GRINGA AL PASTOR**Tortilla de maíz rellena de carne al
pastor y queso fundido, piña, cebolla y
cilantro

Lácteos

11€

**TACOS**

Carnitas, Tinga de pollo y Pastor

Ninguno

11€

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

CEVICHE AL ESTILO SINALOA

Ceviche fresco de mariscos, salsa roja, aguacate, salsa bandera acompañado con tostadas de maíz

Moluscos, crustáceos, pescado

12€

**8. JULIETA STREET FOOD****PATATAS FRITAS**

Patatas naturales Gilfa de Almassora

4.5€

JULIETA

Carne de vaca española, queso cheddar fundido, beicon a la plancha, cebolla morada, tomate y brotes tiernos en pan brioche

Gluten, lácteo.

11€

**ROMEO**

Carne de vaca española, escamas de queso parmesano, tomates secos, rúcula y mayonesa de pesto, en pan brioche

Gluten, lácteo

12€

**DE SOCA**

Carne de vaca española, cebolla caramelizada al vino IGP Castellón, papas García, mayonesa de trufa de Castellón y queso de Catí, en pan brioche

Gluten, lácteo, sulfitos

12€

**10. MAYA****OSTRA DEL DELTA DEL EBRO**

Ostra rizada criada en las bahías del Fangar y Alfacs con alto contenido en zinc

Moluscos

Ud 4€

6 ud
21€



Ajuntament de
Castelló



CERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

OSTRA FRANCESA JOLIE MAUGER	Típico sabor dulce con discretos toques de yodo al inicio y al final de su degustación para una experiencia verdaderamente placentera	Moluscos	UD 4€ 6 UD 21€	
GILDA QUESO	Con anchoas, piparra roja, queso curado y aceituna verde	Pescado y sulfitos	2€	
GILDA PIPARRA	De boquerón o anchoa, piparra y aceituna verde	Pescado y sulfitos	2€	
GAMBA CRISTAL	Gamba pequeña frita con lluvia de lima y mayonesa casera de chile chipotle ahumado	Sulfitos, moluscos y crustáceos	6€	
TATAKI DE PRESA IBERICA AL CARBON	Lomo de cerdo ibérico cocinado ligeramente al carbón al estilo tataki con salsa hoisin	Trigo y soja	6€	
ERIZOS DE MAR	Rellenos de bechamel con sus yemas y gratinados a la minute	Leche, huevo, pescado, crustáceos, soja, gluten, sulfitos y frutos de cascara	5€/UD	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

SAËM DE TORREZNO	Cogollos tiernos con torrezno crujiente, cilantro, hierbabuena, albahaca, salsa Sriracha y terminado con mejillones en escabeche	Sulfitos y moluscos	4€/UD	
COMBO VERMUT	Mejillones Ramón Franco, papas, piparras y cebolla encurtida	Sulfitos y moluscos	12€	
COMBO IBÉRICO	Chorizo Joselito, salchichón de bellota de salamanca y sobrasada trufada de Forcall	Trazas de leche, sulfitos, gluten, soja y lactosa	15€	

LA CARRASCA

(LUNES Y MARTES EN EL DOMO)

SENT SOVÍ	Lámina crujiente, paté de cordero, salsa llimonea, higos secos, almendra, brotes verdes	Gluten, lácteos, frutos secos	3€	
ALMENDRA MARCONA FRITA		Frutos secos. Tapa vegana	4€	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

ENSALADA DE CALÇOTS	Ensalada de naranja de Nules, calçots de nuestro huerto y salsa romescu	Gluten, frutos secos, tapa vegana	5€	
TABLA DE QUESOS EL MASETS		Lácteos	12€	
TOMBET DE CORDERO	Guiso de cordero con salsa de almendras	Huevos, frutos secos	12€	
FLAN DE ALMENDRA		Gluten, huevos, lácteos, frutos secos	5€	

11. KEIK CHEESECAKE

TARTA DE QUESO CLÁSICA	Queso crema, queso curado, huevo, nata, levadura, azúcar, mantequilla, maicena, harina de trigo	Huevo, lácteos, gluten y puede contener trazas de frutos de cascara	12,90€	
TARTA DE AMANTES DEL QUESO	Queso crema, queso curado, queso azul, huevo, nata, levadura, azúcar, mantequilla, maicena, harina de trigo	Huevo, lácteos, gluten y puede contener trazas de frutos de cascara	12,90€	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BELGA	Queso crema, chocolate belga, huevo, nata, levadura, azúcar, mantequilla, maicena, harina de trigo	Huevo, lácteos, gluten y puede contener trazas de frutos de cascara	12,90€	
TARTA DE QUESO Y PISTACHO	Queso crema, crema de pistacho 100%, huevo, nata, levadura, azúcar, mantequilla, maicena, harina de trigo	Huevo, lácteos, gluten y frutos de cascara	12,90€	
TARTA DE QUESO Y LOTUS	Queso crema, crema de lotus, lotus, huevo, nata, levadura, azúcar, mantequilla, maicena, harina de trigo	Huevo, lácteo, gluten y puede contener trazas de frutos de cascara	12,90€	
PORCIÓN DE CUALQUIER TARTA			4,90€	

CARTA DE BEBIDAS

		PRECIO COPA	PRECIO BOTELLA
VINOS BLANCOS			
El marido de mi amiga	Semidulce natural. Tempranillo blanco, Malvasía y Sauvignon Blanc.	3€	18€
Musgo	100% Verdejo. D.O. Rueda	3€	18€
Fraga do Corvo	Godello 100%. D.O. Monterrei	3.5€	20€
Marqués de Griñón	100% Verdejo. D.O. Rueda. Elaborado con vendimia nocturna	4€	21€
Finca Viñoa	Treixadura (90%), Albariño (5%), Godello(3%), Loureira(2%). D.O Ribeiro	4€	22€
Quinta Couselo	90% Albariño, 5% Caíño Blanco, 5% Loureira. D.O. Rías Baixas	4€	22€

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

VINOS TINTOS

Vallobera crianza	100% tempranillo. D.O. Rioja. 14 meses en bodega.	3€	18€
Cillar Tinto Fino	100% tinta fina. D.O. Ribera del Duero. Perfecto para tapeo	3€	18€
Pizarras & Esquistos	100% Mencía. D.O. Ribeira Sacra. 4 meses de crianza.	3.5€	19€
Marqués de Griñón Summa Varietali	Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. D.O. Valdepeña. 12 meses en bodega	4€	22€
Cillar de Silos Crianza	Tinto fino. D.O. Ribera del Duero. 12 meses en bodega	4€	25€

CHAMPAGNE & CAVA

Heidsieck & Co. Monopole Red Top	50% Pinot noir, 20% Pinot Meunier, 30% Chardonnay. Ligeramente más dulce que el brut.	7€	46€
Vranken Demoiselle Teté de Cuveé	Brut. 75% Chardonnay, 20% Pinot noir, 5% Pinot Meunier. Uvas del primer prensado.		55€
Vranken Diamant Brut	Brut. 50% Chardonnay, 50% Pinot Meunier. Uvas de Grands crus y Premiers crus		68€
Cava	Brut	4€	18
Marenostrum Garnacha Rosado	Vino espumoso IGP Castellón. 100% garnacha. Método Ancestral		22

CERVEZAS

ESTRELLA GALICIA	Caña / 0.0 Tostada / Radler / Tercio	2.50€	
1906	Caña	2.50€	
1906 RED VINTAGE / BLACK / IRISH	Botella	3€	
SIN GLUTEN / 00 TOSTADA	Botella	3€	
BLACK COUPAGE	Botella	4€	

OTRAS BEBIDAS

Sangria Lolea			16€
Sangria Lolea Spritz			18€
Vermut Rivera		4.50€	
Café Illy / Variedades		1.5 / 2€	
Carajillo Calmant	Una joya de Ulldecona creada a principios del siglo pasado. Café destilado con hierbas con 28 grados de alcohol.	3€	
Gin-tonic Martin Miller	Se obtiene de un solo alambique al que llaman Ángela. El líquido obtenido se envía Islandia junto con los botánicos (enebro,	9€	

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

	naranja, limón, cilantro, regaliz, canela, casia, nuez moscada, angélica y raíz de Florencia) y se mezcla con agua procedente de glaciares y filtrada en roca volcánica.		
Gin-tonic Formentera	Se destila y se macera lentamente en frío durante una media de 30 días con hierbas silvestres y frutas tradicionales procedentes de la isla de Formentera. Ingredientes: granada, salvia, melisa, menta, higuera, almendra, romero, enebro, selección de frutas locales y tomillo limonero.	10€	
Mojito Arehucas	Pide a nuestro coctelero un mojito con el ron canario creado en 1885.	8€	
Copas y combinados		8€	



Ajuntament de
Castelló



CERVEZAS
1906

22 AL 30 DE MARZO



12 A 24 HORAS

RESUMEN ACTIVIDADES CATAS Y SHOW COOKING

SABADO 22	12.30. CATA DE SOBRASADA Y ELABORADOS ARTESANOS DE TRUFA (ROSAMELIA)
	19.00 SHOWCOOKING ALCACHOFA DE BENICARLO CON CARLOS MIRALLES (LO SARAO)
DOMINGO 23	19.00 SHOWCOOKING EL MEJOR TACO DE ESPAÑA, CON ANDRES SALAS (LOS CHAMACOS)
LUNES 24	12.30 SHOWCOOKING MARIDAJE MAESTRAT: SENT SOVI. CON MAR CHIVA (LA CARRASCA)
	19.00 CATA DE VINOS SIERRA ESPADAN. DOMINIO DE RODENO Y CELLER LA IBOLA
MARTES 25	13.00 SHOWCOOKING EL QUESO CASTELLONENSE EN LA ALTA COCINA. ALEJANDRA HERRADOR Y EMANUEL CARLUCCI (ATALAYA. ESTRELLA MICHELIN)
	19.00 SHOWCOOKING EL MERCADO CENTRAL COCINADO POR LUIS ARRUFAT (BASC CULINARI CENTER / FANDANGO)
MIERCOLES 26	13.00 CATA LAS MIELES DE PARQUES NATURALES CON PAU SOS (BRESKA)
	18.30 SHOWCOOKING EL LLANGOSTI DE VINARÒS CON MARC MARTORELL (NADIU)
JUEVES 27	12.30 CATA LA EXCELENCIA DEL AOVE DEL MAESTRAT, CON FINCA VARONA LA VELLA
	13.00 CATA DE CHAMPAGNE Y VINOS DE GRANDES PAGOS GALLEGOS
	19.00 SHOWCOOKING A CARGO DE NUESTRA ESTRELLA VERDE MICHELIN, MIGUEL BARRERA (CAL PARADIS)
VIERNES 28	12.30 SHOWCOOKING CASQUERIA FINA, ELMAR Y MONTAÑA DE CASTELLO CON JORGE LENGUA, (LLAVOR)
	18.30 CATA CERVEZAS 1906 CON JUAN CARLOS NAVARRO, TECNICO EN CULTURA DE LA CERVEZA Y BRAND MANAGER DE CERVEZAS 1906
SABADO 29	13.00 CATA CLOS D'ESGARRACORDES CON SU ENOLOGA SONIA VALERO (BODEGA BARON D'ALBA DE USERES)
	18.30 CATA BODEGA FLORS CON ALMA NEBOT Y VICENT FLORS (BODEGAS FLORS DE USERES)
DOMINGO 30	13.00 SHOWCOOKING LOS ARROCES GASTRONOMICOS CON ADRIAN MERENCIANO (PISTORUM Y CREA GASTRONOMIA)

Ajuntament de
CastellóCERVEZAS
1906