

XVI JORNADAS GASTRONÓMICAS



del ALTO PALANCIA

3, 4, 10, 11, 17, 18, 24, 25 de febrero y 2 y 3 de marzo 2024

Las Jornadas Gastronómicas del Alto Palancia son pioneras en la provincia de Castellón.

Municipios participantes:
**Almedijar, El Toro, Gaibiel,
Jérica, Navajas, Segorbe y Viver.**

MENÚS
SCAN ME



XXVII
JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA COMARCA
ALTO PALANCIA



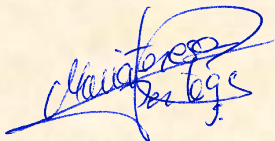
AGRUPACIÓN EMPRESARIAL DE
TURISMO DEL ALTO PALANCIA

Las “XXVII Jornadas Gastronómicas del Alto Palancia”, tendrán lugar, como ya es tradicional, durante los fines de semana de febrero y el primer fin de semana de marzo.

Podrán degustar diferentes menús que van desde los tradicionales a los más innovadores. Para ello contamos con la participación de 11 restaurantes repartidos por la comarca en las siguientes poblaciones: Almedijar, El Toro, Gaibiel, Jérica, Navajas, Segorbe y Viver.

Con motivo de la “XXVII Jornadas de Gastronomía”, aprovechen y disfruten de la comarca la cual tiene un enorme patrimonio cultural y natural a lo largo de toda ella.

Para finalizar, esperando que disfruten plenamente de estas “XXVII Jornadas Gastronómicas del Alto Palancia”, que los profesionales de la restauración de nuestros municipios han preparado con la esperanza de que ustedes tengan un gran recuerdo de su buena mesa.



Presidenta Agrupación
Mª Teresa Pertegaz Genes

RTE. EL CASTILLO DE ALMEDIJAR

Plaza del Rosario, 1 - 12413 Almedijar

Tel. 964137474

DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES

Chupito de coliflor con mermelada de tomate.

Croqueta de bacalao con titania.

Alcachofas confitadas con crema de azafrán y jamón de Segorbe

Fondue de sobrasada con dulce de pimiento y yema de corral.

Sopa de puerros con almendras.

CARNES A LA PIEDRA (a elegir)

Entrecot de buey (2 personas).

Solomillo de cerdo aderezado a las hierbas (2 personas).

Secreto Ibérico (2 personas).

Magret de pato. (2 personas).

Chuletón de buey (3 personas).

POSTRE A ELEGIR

Flan de queso con mermelada de moras.

Café bombón tocado de Baileys.

Torrijas con helado de Nocilla.

Pan al horno de leña, aceite, ajoaceite y tomate.

BEBIDA **NO** INCLUIDA

Precio
Por persona

41€

1

HOTEL RURAL LOS ABRILES

C/ Cabañal, 5- 12429 **El Toro**

Tel. 964 12 31 24 – 639099718 wasap

www.hotelosabriles.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes a elegir 2 por persona

Olla de pueblo // Sartén de queso camembert gratinado con nueces acompañado pan de cristal // Tabla de pan de pueblo con mayonesa de aguacate trufada ajoaceite casero trufado y tomate rayado // Tabla de surtidos ibéricos trufado del secadero estrella Javalambre manzanera // Tabla de quesos de Albarracín de oveja y cabrá trufado // Tataki de salmón con ajo blanco tailandés // Sartén de corazones de alcachofa con jamón de Teruel y rayada de foie // Garra de pulpo sobre mousse de patata con rebollones(suplemento 4 €) // Sartén de calamares encebollado con tomate y boletus // Ensalada templada de pétalos de manzana, queso y vinagreta.

Rebajar

Mojito de melocotón

Segundos (a elegir)

Meloso de ragout de ciervo sobre pure // Arroz meloso de confit de pato setas y foie // Pluma ibérica con su guarnición // Salmón al horno sobre cama de verduritas y setas

Postres caseros (a elegir)

Tarta queso al estilo los abriles // Torrijas de pan brioche
Milhojas de manzana // Milhojas de hojaldre y crema pastelera

Incluye pan y agua.

El menú no es divisible ni compartible y es por mesa completa.

Precio
Por persona

34€

4

ASADOR LA MECEDORA DE LA ABUELA

Paseo Sierra de Espadán 2, - 12415 Gaibiel

Tel. 659 365 135 - 630 470 433 - 964 142 742

MENÚ

ENTRANTES

Surtido de Ibéricos (min. 2 personas).
Cazuela de gambas al ajillo (min. 2 personas).
Pan y tomate natural.

PRIMEROS (a elegir)

Consomé casero.
Garbanzos al estilo de la abuela.
Ensalada de la Abuela.

SEGUNDOS (a elegir)

Conejo con tomate y caracoles.
Arroz al horno (sábados).
Paella valenciana a leña (domingos).
Solomillos de atún con salsa de naranja.
Cazuela de chuletas y embutido brasa (min. 2 personas).
Pincho de la Abuela a la brasa.

POSTRE (a elegir)

Flan de almendra.
Tarta de queso.
Milhojas de crema al chocolate.

Agua, vino o cerveza o refresco y café.

Precio
Por persona
32€



RESTAURANTE "EL PORVENIR"

San Blas 2 - 12415 **Gaibiel**

Tel. y Fax 964 14 24 18

MENÚ

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico y pollo caseras.

Esgarraet con mojama y bacalao.

Pan tostado.

Corazón de alcachofa con huevo de codorniz y trufa.

Torreznos.

SEGUNDOS A ELEGIR:

Lomos de lubina con verdura.

Secreto a baja temperatura.

Olla.

POSTRE

Tartas, helado y fruta

Café.

Refrescos, agua y vino.

BODEGA:

Tinto- Azpilicueta (Rioja)

Blanco- Mariluna (Valencia)

Precio

Por persona

36€

RESTAURANTE ALTOMIRA

Autovía A-23. Sagunto - Teruel. Salida 33. CV-213 km1.
12470 Navajas

Tel.: 964 71 21 12 restaurantealtomira.nacho@gmail.com

MENÚ

ENTRANTES A COMPARTIR

Pan cristal con tomate y ajoaceite casero
Jamón y queso comarcales
Tempura de verduras
Pulpo a la brasa sobre patata y muselina de boniato

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Nuestra Olla típica Navajera
Arroz al horno
Chuletas de cordero a la brasa
Lubina a la brasa

POSTRE

Postres caseros a elegir.

BEBIDA **NO** INCLUIDA

Precio
Por persona

28€

7

1893 HOTEL BOUTIQUE

C/ Esperanza, 2.

12470 Navajas

www.1893hotel.com Tel.: 619 684 777 info@1893hotel.com

MENÚ

SNACK

Mini cono de salmón y emulsión de guacamole.

ENTRANTES AL CENTRO

Ensaladilla 1893, ahumada, olivada, gambas alimonadas y papadam.

Crujiente de morcilla de cardeña, y confitura de pimiento rojo.

Turrón de almendra y foie con gelée de pera y plancton.

Tartar de atún enchilado con mahonesa japonesa.

Pani puri de steak tartar.

Ceviche de salmón acevichado.

Piparras, huevo frito, tartar de atún lañado con chiles.

PRINCIPALES

Bacalao a la vizcaína con un graten de holandesa dulce.

Carrillada sobre parmentier trufado.

Tacos del gobernador.

DULCES

Tarta de queso fondante.

Texturas de chocolate, fresa y nata.

INCLUYE: Snack 3 Entrantes 1 Principal Postre "o" café

*Bodega de la casa, refresco, cerveza o agua. *Incluye 1 consumición.*

**Los menús se sirven a mesa completa.*

Precio
Por persona

32€

7

RESTAURANTE SER O NO SER

C/ Castellón, 16 - 12470 Navajas

Tel.: 964 09 69 92

<https://ser-o-no-ser-bodega-restaurante.negocio.site>

MENÚ

ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

Alcachofas confitadas con virutas de foie.

Croquetas caseras de bogavante y de jamón ibérico
con queso de Almedijar.

Tostadas de pate de berenjena, bacalao ahumado, alcaparras y
sésamo espolvoreado.

SEGUNDOS A ELEGIR

Olla navajera

Secreto de cerdo ibérico con salsa de mango.

Atún fresco estilo Thai con verduritas de la zona.

Chuletitas de cordero con habitas baby y patatitas.

Arroz negro con alcachofas y chipirones (mínimo dos personas).

POSTRES

Flan de algarroba

Tarta de seis quesos de Almedijar.

Tarta especial del ser.

Brownie de chocolate puro con bolita de helad
de mantecado de vainilla.

Pan, 1 bebida, vino agua o refresco, café

Precio
Por persona

28€

CASA ALBA

Salón restaurante. Arrocería. C/ La Rioja, 147
Pol. La Esperanza (detrás del Parque de Bomberos) Segorbe
Tels. 964.71.31.10 y 635.27.07.89 www.rtecasaalba.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVO DE BIENVENIDA

* Ajo blanco y salmón ahumado.

Ñoqui de calabacín, marisco y sopa de gambas.

Bacalao, parmentier de patata violeta y menta.

Secreto con higos y crema de pera.

Meloso con rabo de toro.

Huevos fritos dulces.

BEBIDA **NO** INCLUIDA

Parque y menú Infantil.

Este menú será servido en todos los servicios todos los días.

Precio
Por persona

35€

HOSTAL RESTAURANTE MILLÁN

Autovía Mudéjar A23, Km 23 Salidas 21 y 22

12400 Segorbe (frente Sot de Ferrer)

TEL.964135225 mail: info@hotelmillan.com

<http://jornadas.hostalmillan.com>

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartar de langostinos, con tomate del terreno y aguacate.

Sopa de queso con crujiente de jamón y picatostes.

Nuestra croqueta de pollo asado.

Tortitas de maíz rellenas con costilla barbacoa desmigada.

Cestica de bacón con patatas y huevo poché

Popieta de San Pedro rellena acompañada con alioli de gambas al
ajillo.

Lagarto de cerdo a la brasa con cebolla caramelizada.

Nuestros postres caseros.

BEBIDA NO INCLUIDA

Mínimo dos personas.

El menú sólo se servirá sábados y domingo. Fuera de este horario, sólo por encargo con 24 horas de antelación. Se recomienda reservar.

Precio
Por persona

26€

RESTAURANTE CASA ÁLVARO

Plaza General Rosell, 8 - 12460 **Viver**
Teléfonos: 964.141.116 / 630.113.813

MENÚ

PICADA CENTRAL

Ravioli de bueña en hoja de acelga con crema de chirivía.
Lleteroles de ternera salteadas con ajos tiernos.
Mini Burger de chuletón madurado.
Corazones de alcachofa con langostinos.

PRIMEROS (a elegir)

Crujiente de cordero en su jugo con aroma de romero.
Corvina confitada con salsa holandesa.
Cremoso de secreto con ajetes y queso manchego.

POSTRE

Tarín de manzano con helado de vainilla con jengibre.
Bebida y café.

Bodega: Tinto y blanco "Odisea".

Menú Infantil: 14€

Infórmenos de sus intolerancias y alergias.

Precio
Por persona
32€

10

BAR-RESTAURANTE EL CRISTO

Ctra. N234, km. 47 A23, salida 47

Masías del Cristo - 12460 Viver

Tel. 964 14 10 33

MENÚ

CENTRO MESA

Surtido de panes comarcales con paté de aceituna serrana, sobrasada de pimientos y queso con mermelada de tomate.

PRIMEROS (a elegir)

Olla de Viver.

Canelón de pato y foie con bechamel trufada, jugo de su rustido y polvo de pistachos.

Arroz al horno con embutido de Viver.

Patatas asadas, jamón, ajoaceite ligero, trufa, setas y parmesano.

SEGUNDOS (a elegir)

Manitas de cerdo al estilo "la carrasca".

Costillar ibérico a baja temperatura con salsa barbacoa y patatas al romero.

Codornices escabechadas en cama de verduras.

Bacalao con crema de sobrasada y miel.

POSTRE (a elegir)

Flan de higos con crema de caramelo.

Tarta tiramisú.

Pudding de nueces del terreno.

Brownie de chocolate con helado de vainilla al bourbon.

Café y una bebida incluida

Disponemos de menú infantil.

Precio
Por persona

28€





El Alto Mijares

Parque Natural de la Sierra de Espadana

Caudiel

Gaibiel

Jérica

Navajas

Almedijar

Penalba

Castellnovo

Altura

Segorbe

Sierra Caldera

Cañ Barr

ALÓJATE EN EL ALTO PALANCIA

BEJÍS

Hostal-Rte. Tren Pita – 964120164 - C/ Loreto, 3
www.eltrenpita.com/

CASTELLNOVO

Masia de Durbá - 964764419 - Carretera Geldo-Castellnovo
www.masiadurba.com/

EL TORO

Hotel Rural Los Abriles - 964123124 - C/ Cabañal, 5
www.hotelosabriles.com/



ALÓJATE EN EL ALTO PALANCIA

NAVAJAS

1893 Hotel Boutique
C/ Esperanza, 2

www.1893hotel.com Tel.: 619 684 777 info@1893hotel.com

Rte. Camping-Bungalows Altomira - 964713211 – Autovía A-23
Sagunto-Teruel-Salida 33 CV-213 km.1
www.campingaltomira.com/

SEGORBE

Hostal-Rte. Millán - 964135225 - Autovía Levante/Aragón, Km 23
Salidas 21 y 22(frente Sot de Ferrer)
www.hotelmillan.com/

Hotel-Rte. María de Luna - 964711313 - Avda. Comunidad
Valenciana, 2
www.hotelmariadeluna.es/

Hotel-Rte. Martín El Humano - 964713601 – C/ Fray Bonifacio
Ferrer, 7
www.hotelmartinelhumano.es/

ACTIVIDADES DE OCIO

JÉRICA

HARDACHO S.C. TURISMO ACTIVO Y DE NATURALEZA
C./Arechanos, 12

629517159 / 606089696
info@hardacho.com