




Ajuntament de Vila-real

Comerç i Foment Econòmic
Turisme



Vila-real
avança



 <http://mengem.vila-real.es>

 /jornadas.gastronomicas

 @fomenteconomic



DIPUTACIÓ
DE
CASTELLÓ

Castellón
MEDITERRÁNEO



GENERALITAT
VALENCIANA
CONSELLERIA DE ECONOMIA,
INDUSTRIA, TURISMO Y EMPLEO



afic
Acreditada per la Generalitat
Agència per al Foment de la Innovació Comercial

IV JORNADES
GASTRONÒMIQUES

Mengem a Vila-real

· Olla de la Plana ·
Novembre de
2013





Benvolguts amics i amigues,
Amb aquestes línies tinc el plaer de presentar-vos la quarta edició de les Jornades Gastronòmiques Mengem a Vila-real, amb les quals, un any més, pretenem posar en valor la cuina vila-realenca i les receptes culinàries que conformen la identitat gastronòmica de la nostra ciutat.

Per tal de consolidar aquestes jornades i fer així possible que Mengem a Vila-real aconseguisca sumar moltes més edicions, novament un gran nombre de restaurants de la ciutat s'han sumat a la iniciativa que, portada endavant des de l'Ajuntament de Vila-real amb la col·laboració de l'Associació Gastronòmica de Vila-real, està pensada per a fer que Vila-real siga reconeguda per la seua restauració, el seu art culinari i la seua passió per la bona gastronomia.

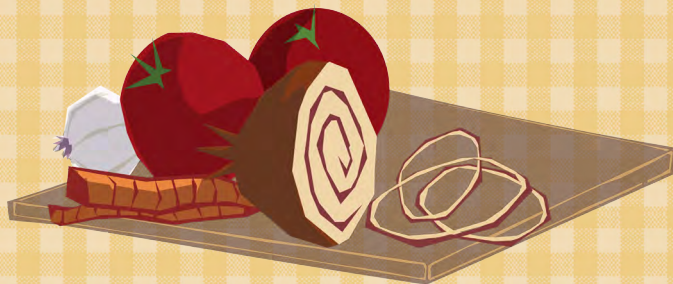
En nom de la corporació municipal, i en el meu propi, voldria agrair a tots els participants, emprenedors, restauradors i gastrònoms, l'esforç i la dedicació que presten a la restauració pensant sempre en millorar els seus productes i serveis, així com l'especial tracte que mostren a tots els que s'apropen als seus restaurants.

Així doncs, us anime a totes i a tots a delectar-vos i gaudir de les IV Jornades Gastronòmiques, Mengem a Vila-real, aprofiteu l'ocasió per a conèixer i redescobrir la nostra gastronomia perquè "Menjar a Vila-real" no potser més que l'excusa perfecta per a mantenir viva la nostra cuina, una iniciativa més per a impulsar la nostra economia i per a reforçar les nostres relacions socials envoltats dels sabors i textures dels plats més saborosos de Vila-real.

Bon profit!

José Benlloch
Alcalde de Vila-real





Mengem a Vila-real... Olla de la Plana, així anomenem les nostres jornades gastronòmiques que són un referent ací i fora de la nostra ciutat. Després de l'èxit de les anteriors, us presentem, amb il·lusions renovades, la quarta edició que de segur tornarà a ser un èxit, perquè l'olla de la Plana ha passat de ser un plat quasi oblidat a ser un referent de la nostra cuina d'hivern.

Els amants de la cuina tenen l'oportunitat de gaudir dels menús elaborats expressament, amb quantitat de variants i innovacions al voltant de l'olla de la Plana, pels nostres cuiners i restauradors al llarg del mes de novembre. Tots aquests menús els podeu trobar i elegir en aquesta guia, pensant en tota la varietat de gustos i butxaques, això sí sempre amb la intenció d'oferir la millor qualitat.

Aquest any, com en els anteriors, les jornades s'enriquiran amb un calendari d'activitats que completaran l'oferta dels nostres restauradors.

Bon profit i ja em contareu!

Pasqual Batalla i Llorens

Regidor d'Economia



Localització dels restaurants



a.	Al d'Emilio	<i>C/ Pere Gil, 3</i>	<i>Pàg. 9</i>
b.	Bodegón de Carlos	<i>Av. Mediterrani, 15</i>	<i>Pàg. 10</i>
c.	Ca Alex	<i>C/Ambaixador Mascarell, 2B</i>	<i>Pàg. 11</i>
d.	Cal Dimoni	<i>Av. Europa, 15</i>	<i>Pàg. 12</i>
e.	El Casino	<i>Plaça de la Vila, 3</i>	<i>Pàg. 13</i>
f.	El Gaucho	<i>Plaça de Colom, 18</i>	<i>Pàg. 14</i>
g.	Els Lluïsos	<i>Av. La Murà, 12</i>	<i>Pàg. 15</i>
h.	El Miso	<i>Plaça de la Vila, 6</i>	<i>Pàg. 16</i>
i.	El Taronger	<i>Plaça Major, 34</i>	<i>Pàg. 17</i>
j.	Hostal Sant Joan	<i>C/Juan Baptista Llorens, 161</i>	<i>Pàg. 18</i>
k.	Juani	<i>C/Pietat, 149</i>	<i>Pàg. 19</i>
l.	La Olivereta	<i>C/Vilavella, 162</i>	<i>Pàg. 20</i>
m.	L'Espliego	<i>C/Escultor Fuster, s/n</i>	<i>Pàg. 21</i>
n.	Navarro	<i>Camí d'Artana s/n</i>	<i>Pàg. 22</i>
o.	El Sedre	<i>Av. Cedre, 15</i>	<i>Pàg. 23</i>

Programa d'activitats *Pàg. 24*



MAPA de VILA - REAL





· Olla guanyadora del concurs professional 2013 ·



RESTAURANT Al d'Emilio

C/ Pere Gil, 3
Tel. 964 535 341
www.aldemilio.com
Facebook: Al d'Emilio

- Preu del menú: 25€
- De dimarts a diumenge de 13.30 a 15.30 h, divendres i dissabtes nits de 20.00 a 23.00 h
- Amb reserva

Menú

ENTRANTS

- Escabetx de gambes roges amb taronja i moniato confitat
- Tequeños d'anxova amb tomata i maionesa d'alvocat
- Carxofa, brandada de bacallà i rovellons amb oli d'alls tendres

SEGON PLAT

- Olleta de la Plana amb quinoa i saquets de col farcits de carn de l'olleta amb escuma de carabassa

POSTRES (A ELEGIR)

- Pastís de iogurt amb gelatina de mandarina
- Sorbet de llima amb orujo d'herbes

NO INCLOU

- Cafés i begudes no inclosos

Menú

APERITIUS

- Fantasia de truita amb tomaca cherry

ENTRANTS

- Carpaccio de botifarra d'arròs d'olleta
- Simfonia de bacó cruixent amb verduretes de tempura
- Delícies de croquetes de l'olleta

SEGON PLAT

- Olleta tradicional de dejú

POSTRES

- Púding de carabassa

NO INLCOU

- Celler, beguda i café no inclosos



BODEGÓN de Carlos

Av. Mediterrani, 15
Tel. 964 834 001

- Preu del menú: 19€
- Només a migdia de dilluns a dissabte i diumenge de Santa Caterina de 13.00 a 15.45 h
- Amb reserva, mínim: 2



RESTAURANT Ca Alex

**C/Ambaixador
Mascarell, 2B**
Tel. 964 500 176
Facebook:
Restaurant Ca Alex

- Preu del menú: 17€
- Només a migdia de 12.30 a 15.00 h
- Amb reserva, mínim: 2

Menú

ENTRANTS

- Amanida tèbia de gambes, bacó i favetes *baby*
- Calamars saltats amb alls tendres, es pàrrecs i reducció de vinagre balsà mic de Mòdena

PRIMER PLAT

- Olleta de la Plana

SEGON PLAT (A ELEGIR)

- *Carrillera* de porc amb salsa
- Abadejo sobre llit de bolets

POSTRES

- Flam de fruites roges

INLCOU

- 2 begudes incloses (canya de cervesa, terç, copa de vi blanc o negre, aigua o refresc) i pa

Menú

ENTRANTS

- Amanida verda amb vinagreta francesa
- Clòtxines a l'estil Cal Dimoni
- Llesca de pa amb tomata del pom de Torreblanca amb pernil ibèric

SEGON PLAT

- Olleta tradicional

POSTRES

- Postre de taronja

INCLOU

- Vins de Castelló, refrescos o cervesa
- Cafè o infusió



RESTAURANT Cal Dimoni

Av. Europa, 15
Tel. 964 535 323
www.caldimoni.es

- Preu del menú: 21€
- Amb reserva, mínim: 2
- Dissabtes 9 i 23 dinar i espectacle a càrrec del quadre flamenc Azabache



RESTAURANT El Casino

Plaça de la Vila, 3
Tel. 964 521 848
i 964 521 678

- Preu del menú: 15€
- De dimarts a diumenge de 13.30 a 15.30 h Excepte Santa Caterina
- Amb reserva, mínim: 2

Menú

ENTRANT

- Amanida d'au escabetxada a la taronja

PRIMER PLAT

- Mar i muntanya (caragols i gambes)

SEGON PLAT

- Olla de la Plana

POSTRES

- Pastís de carabassa

INCLOU

- Cafè, vi i aigua

Menú

ENTRANT

- Amanida

PRIMER PLAT (A ELEGIR)

- Olla de la Plana
- Empanada

SEGON PLAT

- Parrillada de carn

POSTRES

- Sortit de postres

INCLOU

- Pa inclòs, beguda no inclosa



PARRILLA ARGENTINA El Gaucho

Plaça de Colom, 18
Tel. 964 532 955

- Preu del menú: 14,50€
- De dilluns a dissabte de 13.00 a 15.30 h, divendres i dissabte de 21.00 a 23.00 h, diumenges tancat excepte Santa Caterina
- Amb reserva, mínim: 2



BOCATERIA Els Lluïsos

Av. La Murà, 12
Tel. 964 520 013

- Preu del menú: 13,20€
- De dilluns a dissabte de 13.30 a 15.30 h

Menú

ENTRANTS (A ELEGIR)

- Amanida de pollastre
- Amanida de marisc
- Amanida d'endívia

PRIMER PLAT (A ELEGIR)

- L'olleta típica de la Plana, cuinada de forma tradicional
- Olleta amb abadejo

SEGON PLAT (A ELEGIR)

- Cruixents de vedella
- Formatge fresc a la planxa amb bacó i mel
- Remenat de verdures
- Botifarra de Burgos amb formatge fos

POSTRES

- Pastís de flam amb base d'ametlla mòlta

INCLOU

- Pa, beguda i cafè

Menú

ENTRANTS

- Esgarrat amb bacallà roig, pipes i oli de romer
- Croquetes de bolets amb nous i melmelada de figues
- Niu de rovelló amb *foie* i ou fregit

SEGON PLAT

- Olleta de la Plana amb cua de bou

POSTRES (A ELEGIR)

- Sorbet de mandarina
- Pastís de carabassa i xocolata

INCLOU

- Café i pa inclosos, beguda no



RESTAURANT El Miso

Plaça de la Vila, 6
Tel. 964 520 045

- Preu menú: 20€
- De dilluns a dissabte
- Amb reserva



RESTAURANT El Taronger

Plaça Major, 34
Tel. 964 525 939

- Preu del menú: 12€
- Dilluns a diumenge
de 9.00 a 00.00 h

Menú

PRIMER PLAT (A ELEGIR)

- Cabdells amb anxoves
- Moixama i bacallà
- Remenats d'alls tendres
- Bolets amb botifarra de Burgos

SEGON PLAT

- Olla de la Plana

POSTRES

- Gelat de taronja i rebentat de rom

INCLOU

- Pa, una copa de vi o cervesa

Menú

ENTRANTS

- Clòtxines en salsa
- Seitons al forn
- Gambes cruixents

SEGON PLAT

- Olleta

POSTRES

- Postres casolans de taronja

INCLOU

- Pa, una beguda i cafè



HOSTAL Sant Joan

C/Joan Baptista
Llorens, 161
Tel. 964 521 097
www.hostalsantjoan.es

- Preu del menú: 12€
- Dilluns a divendres de 13.30 a 15.30 h
- Reserva: només dissabte
- Mínim: 4 persones



RESTAURANT Juani

C/Pietat, 149
Tel. 964 525 293
www.puntcastello.es/juani

- Preu del menú: 12€
- De dilluns a diumenge de 13.00 a 14.00 h i de 20.00 a 23.00 h
- De dilluns a dijous amb reserva

Menú

PRIMER PLAT

- Olla de la Plana

SEGON PLAT

- Abadejo al forn amb allioli

POSTRES

- Postre de Sant Pasqual

INCLOU

- Pa, beguda i cafè

Menú

ENTRANT

- Amanida

PRIMER PLAT (A ELEGIR)

- Olla de la Plana
- Espàrrecs
- Entremesos

SEGON PLAT (A ELEGIR)

- Bacallà a la mel
- Xulletes de corder
- Cuixa de pollastre al forn

POSTRES

- Postres casolans

INCLOU

- Pa, beguda i café inclosos



RESTAURANT La Olivereta

C/Vilavella, 162
Tel. 964 526 093

- Preu del menú: 12€
- Només dinar de 13.30 a 15.00 h



RESTAURANT L'Espliego

C/Escultor Fuster, s/n
Tel. 964 530 305

- Preu del menú: 25€
- De 13.30 a 16.00 h i de 20.30 a 22.30 h Excepte Santa Caterina
- Amb reserva, mínim: 2

Menú

MENÚ DE MIGDIA

- Aperitiu: Crema d'olla de la Plana amb bunyols de bacallà
- Croqueta d'olla amb suc de rostit
- Sepionet garapinyat amb carxofes i pernil
- Raviolis farcits de foie amb crema de tòfona blanca
- Arròs caldós de llamàntol
- Pastís òpera
- Pa, 1 beguda i café

MENÚ DE TAPES NIT

- Crema d'olla de la Plana amb bunyols de bacallà
- Croqueta d'olla amb suc de rostit
- Jabugo
- Pastisset d'espàrrecs de marge amb escamarlans
- Sepionet garapinyat amb carxofes i pernil
- Raviolis farcits de foie amb crema de tòfona blanca
- Pastís òpera
- Pa, 1 beguda i café

Menú

ENTRANTS

- Amanida de capellà
- Taula d'embotits del Maestrat
- Michirones de l'Horta
- Calamarsons al gust de Candi
- Formatge a l'estil Pedroñal

SEGON PLAT (A ELEGIR)

- Olla de la Plana
- Cocido madrileño complet

POSTRES (A ELEGIR)

- Pastís de formatge amb nabius
- Panacota

INCLOU

- Vi de la casa, aigua i refrescos
- Cafè



RESTAURANT Navarro

Camí d'Artana s/n
Tel. 964 536 561

- Preu del menú: 12€
- Dilluns a diumenge
13,30 a 15,30 h



CAFETERIA EL SEDRE

Av. Cedre, 15
Tel. 964 520 406

- Preu del menú: 16€
- Dissabtes i diumenges de
13,30 a 15,30 h

Menú

APERITIU:

- Croquetes de bolets

PRIMER PLAT

- Amanida de foie amb vinagreta
de fruites seques

SEGON PLAT

- Olla de carabassa

POSTRES

- Mousse de figues amb reducció
de porto

INCLOU

- Pa i una beguda

Programa d'activitats

DILLUNS 4 | 19.00 h Fundació Caixa Rural Vila-real (2a planta)

Presentació de les IV Jornades Gastronòmiques Mengem a Vila-real... Olla de la Plana

- Presentació per Pasqual Batalla Llorens, regidor d'Economia de l'Ajuntament de Vila-real
- Projectió audiovisual sobre la *Ruta turística i gastronòmica de la taronja*
- Presentació del llibre *El diario de las recetas de Maribel**
- Taula redona:

“La promoció de les ciutats a través de la gastronomia”

Maribel Gil, cuinera participant en el concurs *Master Chef* de televisió; **Manuel Mata**, promotor de la *Ruta turística i gastronòmica de la taronja*; **Emili Obiol**, regidor de Turisme de l'Ajuntament de Vila-real

- Cloenda: José Benlloch Fernández, alcalde de Vila-real
- *Networking* gastronòmic

(*) En finalitzar es podrà adquirir el llibre i l'autora els signarà

DIMECRES 6 | 19.00 h Restaurant Al d'Emilio

Conferència: “Totes les olles conflueixen a la Plana”

- A càrrec de Jaume Fàbrega, professor d'Enogastronomia de l'Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

DIJOUS 14 | 19.00 h Plaça de la Vila

Concurs d'olla de la Plana i degustació popular

- 17.00 h | Confecció d'olla de la Plana en directe a la plaça Major a càrrec de l'Associació Cultural Gastronòmica i Ramadera de Vila-real
- 19.00 h | Concurs d'olla de la Plana pels restaurants participants en els IV Jornades Gastronòmiques amb el jurat professional format per:
 - Miguel Barreda, cuiner i propietari del restaurant Cal Paradís, nomenat a obtenir una estrella Michelin
 - Pedro Salas, cap de cuina del restaurant Aqua de l'Hotel La Luz de Castelló
 - Manuel Martín, director de l'Escola d'Hostaleria de Castelló
 - Francisco González, crític gastronòmic
 - Conchita Ibáñez, presidenta de l'Associació de Mestresses de Casa de Vila-real
- 19.30 h | Degustació popular d'olla de la Plana

DIMECRES 20 | 19.00 h *Restaurant La Olivereta*

Tast de cerveses i presentació de la cervesa Grogueta

- A càrrec de Llorenç Bonet, propietari de la tenda especialitzada Beer-Attack i creador de la cervesa Grogueta

DIJOUS 28 | 18.00 h *Restaurant Hostal Sant Joan*

Cataminari d'autor: persones actives, negocis actius

- Seminari dirigit per Pasqual Benet, psicòleg, *coach* executiu, ponent, consultor i formador de directius; en un ambient relaxat per un tast dels vins de Viñedos y Bodegas Gabriel Mayo de Vilafamés (Magnanimus)

**Dates de celebració de les IV Jornades Gastronòmiques:
de l'1 al 30 de novembre 2013**

Durant les jornades gastronòmiques, els clients dels restaurants participants podran votar els menús i participar així en el sorteig d'un menú per a dues persones que se sortejarà entre els clients de cada restaurant.

A més, els comensals seran obsequiats amb una pràctica guia magnètica amb codi QR dels restaurants.



Informació i inscripcions en:
mengem.vila-real.es