

VIII JORNADES GASTRONÒMIQUES

NOVEMBRE DE 2017

Mengem a Vila-real

OLLA DE LA PLANA



SALUDA DE L'ALCALDE

Com a alcalde de la ciutat us adreço aquestes paraules amb motiu de la celebració de la 8a edició de les Jornades Gastronòmiques Mengem a Vila-real... Olla de Plana; cita que arriba al mes de novembre a la nostra ciutat com a referent de la gastronomia vila-realenca i per a destacar la nostra cuina tradicional.

Com en les edicions anteriors, i amb la pretensió de consolidar aquest esdeveniment culinari, molts han sigut els restaurants de la ciutat que s'han unit a la cita i que durant aquests dies ens serviran els seus millors menús, sempre amb l'olla de la Plana com a mostra de la cultura culinària local i de la gran varietat de productes de la terra.

La programació de les jornades anirà més enllà i, com cada any, se celebrarà el concurs d'olla de la Plana, en el qual els restauradors competiran per, amb el seu art culinari i la seua passió per la bona gastronomia, cuinar la millor olla; i la degustació popular, en la qual tots els que ens apropem tindrem l'oportunitat de delectar-nos amb un plat tan excel·lent.

En nom de la corporació municipal i en el meu propi, vull agrair i mostrar el nostre màxim reconeixement a tots els restauradors participants en aquestes VIII Jornades Gastronòmiques Mengem a Vila-real... Olla de Plana, així com a tots aquells que en fan possible la celebració: organitzadors, col·laboradors, patrocinadors..., perquè la suma de tots els esforços fa possible que un any més Vila-real siga, amb la seua gastronomia, punt de trobada per a tots els amants de la bona cuina.

A vosaltres, us anime a visitar els restaurants, a participar i gaudir de les jornades, i a seguir menjant a Vila-real... Olla de la Plana.

José Benlloch Fernández
Alcalde de Vila-real

SALUDA DEL REGIDOR

Arriba una nova edició de les Jornades Gastronòmiques Mengem a Vila-real... Olla de la Plana, portades endavant per la Regidoria d'Economia de l'Ajuntament de Vila-real juntament amb l'Associació Gastronòmica de Vila-real i seguim creixent, enguany sumem 5 nous restaurants i comptem amb un total de 15 establiments que ens ajuden a fer realitat aquest projecte.

Sense por d'equivocar-me, podria afirmar que açò es deu al fet que el famós *ingredient secret* de qualsevol bon cuiner, en el cas de les Jornades parlem de l'Olla de la Plana, gens té a veure amb espècies sinó amb la generositat i el saber fer dels restaurants que cada any ens delecten i sorprenen amb les seues creacions gastronòmiques.

És que retre un homenatge a la nostra gastronomia des de l'exquisidesa de la cuina tradicional és tot un encert i la nostra ciutat, el millor dels escenaris per a fer-ho.

Per això, en aquesta nova edició m'agradaria fer un reconeixement meritori per a dues persones que ja no estan entre nosaltres, però que són els principals protagonistes d'aquest èxit, de l'*ingredient secret*, de la seua generositat i saber fer.

Estic parlant, com no pot ser d'una altra forma, de Pepe Cabanes *el Dimoni*, que des de l'Associació Gastronòmica ens va acompanyar edició rere edició, sempre al costat dels fogons que li van concedir el seu sobrenom, i de Pasqual Batalla, peça clau d'aquesta aventura culinària que tant ha ajudat a estendre el nom de Vila-real en el món de la gastronomia, en la recuperació de les tradicions i en la generació d'economia local, però sobretot qui va batejar aquestes jornades de l'olla de la Plana, que ara nosaltres seguim veient créixer.

A ells dos, gràcies des del cor per tot l'esforç, la dedicació i la generositat per a impulsar aquesta realitat que són ara unes jornades gastronòmiques referents. Als participants i a tots els vila-realencs i visitants que s'acosten a gaudir d'aquest esdeveniment, que es delecten amb la bona cuina de la nostra terra que sempre ens ofereixen els restaurants de Vila-real.

Mengem a Vila-real! Bon profit!

Xavier Ochando Manzanet
Regidor d'Economia

RELACIÓ DE PARTICIPANTS

LA OLIVERETA , c/ Vilavella, 162. Tel. 964 526 093	6
LLUÏSOS , av. Murà, 12. Tel. 964 520 013	7
TABERNA LOS GALGOS , c/ Joan Baptista Llorens, 117. Tel. 622 860 477	8
BAR CASA ROSA , av. França, 49. Tel. 633 115 578	9
TANGERINA , c/ Pare Molina, 11. Tel. 964 090 640	10
LOS MAÑOS , c/ Ermita, 187. Tel. 964 525 328	11
BARRA DEL SEDRE , av. Cedre, 15. Tel. 964 520 406	12
JUANI , c/ Pietat, 149. Tel. 964 525 293	13
AL D'EMILIO , c/ Pere Gil, 3. Tel. 964 535 341	14
BIRBAR , av. Cedre, 41. Tel. 964 521 848	15
ESPLIEGO , c/ Escultor Fuster, 18. Tel. 964 530 305	16
DEFELI , av. Castelló, 2. Tel. 964 839 075	17
EL GAUCHO , pl. Colom, 18. Tel. 964 532 955	18
EL MISO , pl. Vila, 6. Tel. 964 520 045	19
MÁS QUE TAPAS , c/ Ambaixador Mascarell, 2. Tel. 964 834 188	20

Amb la degustació del menú, participeu en el **sorteig d'un sopar/dinar** en aquests establiments per a dues persones. El seu valor serà, como a mínim, el que té durant les jornades. Es realitzarà del 8 de gener al 4 de febrer de 2018.



Primer premi Concurs d'olla de la Plana 2016. Bocatería Lluïsos

RINCÓN LA OLIVERETA

C/ Vilavella, 162
Tel. 964 526 093
696 421 049

De dijous a dissabte

Preu menú: 15 €



MENÚ

Entrant

Amanida al centre de taula

Primer plat

Olla de la Plana

Segon plat

Sépia a la planxa amb guarnició

Postres

Postres casolanes

Beguda i café

BOCATERÍA LLUÏSOS

Av. Murà, 12
Tel. 964 520 013

De dilluns a dissabte
a partir de les 13.30 h

Preu menú: 16 €



MENÚ

Entrant

Amanida de pollastre o marisc

Primer plat

Olla de la Plana

Segon plat

Sépia amb verdures a la planxa

Postres

Pastís de flam i ametlla

Crema de iogurt amb melmelada i galeta napolitana

Fruita del temps

Pa, beguda i café inclosos

TABERNA LOS GALGOS

C/ Joan Baptista Llorens, 117
Tel. 622 860 477

De dimarts a diumenge
de 13.00 a 15.00 h
Amb reserva (mínim 2)

Preu menú: 15 €



MENÚ

Entrants

Polp
Peixet fregit

Segon plat

Olla de la Plana

Postres

Café i beguda inclosos (aigua, refrescs, cervesa i vi de la casa)

BAR CASA ROSA

Av. França, 49
Tel. 633 115 578

De dilluns a dissabte
de 13.00 a 15.00 h
Amb reserva (mínim 2)

Preu menú: 15 €



MENÚ

Primer plat

Tàrtar de tonyina amb alvocat

Segon plat

Olla de la Plana

Postres

Pa, café i una beguda inclosos

TANGERINA

C/ Pare Molina, 11
Tel. 964 090 640

De dimarts a dissabte
de 13.30 a 16.00 h

Preu menú: 14 €



MENÚ

Entrants (per a compartir)

Amanida valenciana amb formatge *brie* temperat
Croquetes de pernil TNG amb crema de *piquillo* fumat
Torrada d'olla fregida

Plat principal

Olla de la Plana TNG

Postres

Pastís de formatge · *Cuquitarta* · *Mousse* de xocolata amb ginebre

Beguda i café inclosos

LOS MAÑOS TAPAS

C/ Ermita, 187
Tel. 964 525 328

De dimarts a diumenge
de 13.30 a 15.30 h
Amb reserva (mínim 2)

Preu menú: 20 €



MENÚ

Entrants

Amanida Los Maños
Polp confitat sobre fons de creïlla i pebre roig de la Vera

Plat principal

Olleta de la Plana

Postres selectes

Pa, tomaca i allioli

Beguda inclosa (aigua, refresc o cervesa)

BARRA DEL SEDRE

Av. Cedre, 15
Tel. 964 520 406

De 13.30 a 15.30 h
Amb reserva

Preu menú: 18 €



MENÚ

Aperitiu

Creïlles *chips* amb clòtxines en escabetx fet a casa

Degustació

Calamar ibèric farcit de verdures de la terra
Bolets saltats amb gambes, alls tendres i aroma de tòfona
Olla de la Plana

Postres

Pastís de xocolata
Quenelles de nata amb gelat de mango

Café Lavazza · Bodega IGP Castelló
Copa de vi 86 Winegrovers – Les Useres

RESTAURANT BAR JUANI

C/ Pietat, 149
Tel. 964 525 293

De dilluns a diumenge
de 13 a 15 h

Preu menú: 13,50 €



MENÚ

Entrants

Amanida
Pernil i formatge curat amb oli

Primer plat

Olla de la Plana

Segon plat

Carn d'olla

Postres

Pa, beguda i café inclosos

RESTAURANT AL D'EMILIO

C/ Pere Gil, 3
Tel. 964 535 341

De dimarts a diumenge
Taula completa, amb reserva

Preu menú: 25 €



MENÚ

Entrants

Amanida de taronja, abadejo i fenoll
Carxofes amb *foie* i Pedro Ximénez
Remenat de bolets i tòfona amb ous d'araucana

Plat principal

Olla de la Plana

Postres

Semifred de pistatxo i xocolata blanc
o sorbet de mango al Torretallada

Café i beguda no inclosos

BIRBAR ESPAI GASTRONÒMIC VALENCIÀ

Av. Cedre, 41
Tel. 964 521 848

De dimarts a divendres
de 13.00 a 15.30 h
Amb reserva
(mínim 2 persones)

Preu menú: 24 €



MENÚ

Entrants

Amanida tèbia de formatge i bresquilla
Ous remenats amb carxofes i *mousse de foie*

Plat principal

Olla de la Plana

Postres

Mousse de taronja

Café, copa de vi i aigua

RESTAURANTE ESPLIEGO

C/ Escultor Fuster, 18
Tel. 964 530 305

De 13.30 a 15.30 h
i de 20.30 a 22.30 h
Amb reserva (mínim 2 persones)

Preu menú: 24 €



MENÚ

MENÚ MIGDIA

Parmentier d'olla amb tòfona
Jabugo
Aladroc en tempura amb maionesa de soja
Arròs caldós de sépia amb galeres
Cheesecake

MENÚ NIT

Parmentier d'olla amb tòfona
Jabugo
Aladroc en tempura amb maionesa de soja
Gall de Sant Pere a la planxa amb verduretes
Melós de vedella amb *risotto* de bolets
Cremós de caramel

Beguda i café no inclosos

CAFÉ RESTAURANT DEFELI

Av. Castelló, 2 baix
Tel. 603 642 767
964 839 075

De dilluns a dissabte
de 13.00 a 15.30 h

Preu menú: 12 €



MENÚ

Entrant

Un entrant segons mercat

Segon plat

Olla de la Plana

Postres

Postres casolans

Beguda, pa i café inclosos

PARRILLA ARGENTINA EL GAUCHO

Pl. Colom, 18
Tel. 964 532 955

Divendres i dissabte de 20 a 23 h
Obert diumenge de Santa Caterina

Preu menú: 17,50 €



MENÚ

Primer plat

Olla de la Plana
Empanada argentina

Segon plat

Graellada de carn
(entranya, *asado de tira*, *vacío*, pollastre, xoriç crioll, creïlles fregides)

Assortiment de postres

Café inclòs, beguda no

RESTAURANT EL MISO

Pl. Vila, 6
Tel. 964 520 045

Dinar de dilluns a dissabte
Taula completa
Amb reserva
(mínim 2 persones)

Preu menú: 22 €



MENÚ

Entrants

Cebiche de gamba sobre pota de vaca,
crema de mango i cumquat
Polp de tardor amb bolets de temporada i castanyes de Carpazás
Tronc de tonyina macerada amb soja i enciam,
i, espagueti de mar, algues

Segon plat

Olla de la Plana

Postres

Flamet de carabassa amb Sant Pasqual

Café i beguda no inclosos

MÁS QUE TAPAS

C/ Ambaixador Mascarell, 2
Tel. 964 834 288 – 690 948 968

De dijous a diumenge
de 13.00 a 15.30 h
Amb reserva

Preu menú: 20 €



MENÚ

Entrants

Amanida temperada amb cruixent de pernil i encenalls de *foie*
Vol-au-vent de verdures gratinat amb formatge de cabra i mel
Remenat de gules i espàrrecs de marge
Pastís de cap-roig

Plat principal

Olla de la Plana

Postres

Café inclòs, beguda no



Lliurament de premis Concurs d'olla de la Plana 2016



ACTIVITATS

Dimecres 8 de novembre

19.00 h Concurs professional d'olla de la Plana Pasqual Batalla.

Concurs per als restaurants participants en les VIII Jornades Gastronòmiques amb el Jurat professional format per:

- Miguel Barreda, cuiner i propietari del restaurant Cal Paradís, amb una estrella Michelin
- Ignacio Porcar, professor de l'Escola d'Hostaleria de Castelló
- José Cabanes, cuiner del restaurant Cal Dimoni
- Francisco González, crític gastronòmic
- Conchita Ibáñez, presidenta de l'Associació d'Ames de Casa de Vila-real
- Sergio González, bloguer gastronòmic d'ACubierto

19.30 h Degustació popular d'olla de la Plana.

Amb la col·laboració de la Fundació Manantial i La Cooperativa. Per a la degustació es recollirà 1 € per cada cassoleta de fang que anirà destinat a l'obra social de la Fundació Manantial.


Participarà durant la jornada l'alumnat de les especialitats de Cuina i Servei de sala del Projecte T'Avalem Maria de Luna.



PROJECTE T'AVALEM
MARIA DE LUNA





 /jornadasgastronomicas
/fomenteconomic.devilareal

 @fomenteconomic

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



AGÈNCIA DE
DESENVOLUPAMENT LOCAL
VILA-REAL



Ajuntament de Vila-real
Economia · Turisme

 Vila-real
avança



 GENERALITAT
VALENCIANA
CONSEJO DE ECONOMÍA, CIENCIAS,
INDUSTRIAS, COMERCIO Y TURISMO

 afic
Agència per al Foment
de la Innovació Econòmica