

17^a
EDICIÓ

sabores[®]

@sabores_castellon

RUTA DE TAPAS DE
LA CIUDAD DE CASTELLÓN



TAPA + BEBIDA
6'00€

EDICIÓ OTOÑO 2026
15 Oct - 07 Nov

Castellón
Vivir lo auténtico



Ajuntament de
Castelló



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

RUTA DE TAPAS DE LA CIUDAD DE CASTELLÓN Y GRAO

La Ruta de Tapas “**SABORES CASTELLÓN**” llega a su **17ª EDICIÓN** para celebrar de nuevo el mayor evento gastronómico/popular de la ciudad, que tradicionalmente muestra durante las primeras semanas de otoño, la riqueza y la singularidad de nuestra cultura culinaria.

DISFRUTA DE LA RUTA Y VOTA LA MEJOR TAPA

01

Pide tu **TAPAVOTO SABORES** en cualquiera de los 60 locales participantes en la Ruta Sabores Castellón.

02

Con cada **TAPA** podrás solicitar un **SELLO** del local en el que hayas consumido, para estamparlo en tu **TAPAVOTO**.

03

Visita y consume tus **TAPAS** en al menos **DOS** locales **DIFERENTES** y colecciona en tu **TAPAVOTO** sus **DOS** sellos.

04

Una vez completado, rellena tu **TAPAVOTO** con tus datos personales (nombre y teléfono) y vota cualquiera de los locales de la Ruta, indicando **Nº de LOCAL** (del 01 al 60) y la **TAPA** que prefieras, la **nº1** o la **nº2** de dicho local.

05

ENTREGA TU TAPAVOTO en cualquiera de los locales de la Ruta, antes del **07 de noviembre de 2026** a las **23:59h**, y participa en los sorteos al público.

ALÉRGENOS

Recuerda que en cada local, tienes a tu disposición toda la información sobre alérgenos; infórmate sobre aquellos incluidos en las Tapas.

SORTEO

17^a
EDICIÓN

sabores®

RUTA DE TAPAS DE
LA CIUDAD DE CASTELLÓN



DE VIAJE A

ROMA

— PARA DOS PERSONAS —



**VUELO
INCLUIDO**



**ALOJAMIENTO
INCLUIDO
DOS NOCHES, TRES DÍAS**



PARTICIPA

completando tu tapavoto,
depositándolo en la urna de
cualquiera de los restaurantes
participantes en la edición
Otoño 2026.



EL SORTEO

se realizará en el
restaurante ganador
de la Ruta de Tapas 2026,
la primera semana de diciembre.



Las condiciones se publicarán en nuestro perfil de Instagram
@sabores_castellon

01

ORIGEN

LUNES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00
 MARTES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00
 MIÉRCOLES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00
 JUEVES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00
 VIERNES 13:00 - 15:00 / 19:00 - 21:00
 SÁBADO 13:00 - 15:00 / 19:00 - 21:00
 DOMINGO 13:00 - 15:00 /



C/ CARCAGENTE, 17



641 986 169



@origen_castellon



TAPA 1

NIDO DE BOQUERÓN

Boquerón relleno de queso crema, pimienta del piquillo y membrillo sobre crudité de verduras.



TAPA 2

PIPO DE OTOÑO

Relleno de carrillera al Pedro Ximénez con crema de castañas, setas, puré de calabaza y queso crema.

COPA DE VINO · CAÑA · TERCIO

02

DOS EN VERDE

LUNES
 MARTES
 MIÉRCOLES
 JUEVES / 17:00 - 20:00
 VIERNES / 17:00 - 20:00
 SÁBADO / 17:00 - 20:00
 DOMINGO



C/ PADRE RICARDO, 28



611 993 578



@somos.dosenverde



TAPA 1

TORTITAS CRUJIENTES

Tortita de patatas crujientes acompañadas de una salsa cremosa de ternera, nata agria suave y coronadas con tocino ahumado.



TAPA 2

BOCADO GOURMET

Pan brioche relleno de costillar de Teruel desmigado, con salsa BBQ y cebolla encurtida.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO

03

COSTA DE ORO

LUNES	/19:00 - 20:30
MARTES	/19:00 - 20:30
MIÉRCOLES	/19:00 - 20:30
JUEVES	
VIERNES	/19:00 - 20:30
SÁBADO	/19:00 - 20:30
DOMINGO	

C/ DESIERTO DE LAS PALMAS, 3 624 276 914 @ _costadeoro



TAPA 1



BOCADO DE PERNIL IMPERIAL

Pernil de jamón marinado en salsa a base de aceituna, alcaparra, pepinillo, zumo de naranja, vino y cerveza, sobre una tosta de yuca con una reducción de naranja caramelizada.



TAPA 2



PASIÓN MEDITERRÁNEA

Mix de marisco marinado en vinagre y limón sobre base de plátano macho frito.

1/5 CERVEZA · COPA DE VINO · PAPELÓN CON LIMÓN

04

EL PORTÓN
TASCA GASTRONÓMICA

LUNES	/ 19:00 - 22:00
MARTES	/ 19:00 - 22:00
MIÉRCOLES	/ 19:00 - 22:00
JUEVES	/ 19:00 - 22:00
VIERNES	/ 19:00 - 22:00
SÁBADO	12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:00
DOMINGO	/ 19:00 - 22:00

C/ NAVARRA, 4 606 713 281 @elporton_castellon



TAPA 1

ROSQUILLETAS CON ENSALADILLA DE PATO

Rosquilleta con ensaladilla de pato con yema de huevo y encurtidos.



TAPA 2

PAPA FRITA CON MEJILLONES Y OLIVAS

Buñuelo relleno de mejillón en escabeche y olivas.

CAÑA · COPA DE VINO

05

EL ALQUIMISTA

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES / 20:00 - 22:00
JUEVES / 20:00 - 22:00
VIERNES 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00
SÁBADO 12:00 - 16:00 / 19:00 - 22:00
DOMINGO 12:00 - 16:00 /

C/ PINTOR SOLER BLANCO, 16

624 258 380

@elalquimista.res



TAPA 1

SÍSIFO

Arancini de rabo de toro, queso taleggio y pico de gallo.



TAPA 2

MAÍZ ANGUILA KIMCHI

Tostada de maíz, humus de maíz, anguila y kimchi casero.

COPA DE VINO · CAÑA

06

ATEMPORAL

LUNES
MARTES / 19:00 - 22:00
MIÉRCOLES / 19:00 - 22:00
JUEVES / 19:00 - 22:00
VIERNES / 19:00 - 22:00
SÁBADO 12:00 - 14:00 / 19:00 - 21:00
DOMINGO / 19:00 - 22:00

C/ NAVARRA, 3

606 713 281

@atemporal_castellon



TAPA 1

TARTAR DE NAVAJA

Tartar de navaja con escabeche de maíz dulce.



TAPA 2

BRIOCHE MARINO

Brioche tostado en mantequilla con tapenade de gamba y mariscos.

SERVICIO SOLO EN TERRAZA

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA · COPA DE CAVA PARA LA NAVAJA

07

MADHUR GASTROBAR



C/ CABALLEROS, 20



604 909 139



@madhur_gastrobar



TAPA 1

PERLA DORADA DEL MAR

Canelón crujiente de gambón con salsa holandesa, coronado con huevas de arenque ahumado.



TAPA 2

CAPRICHIO DE RUBÍ

Esfera de paté de pollo glaseada con coulis de frutos del bosque, acompañada de crujiente de pan de pasas, mantequilla aromática y ciruela flambeada al coñac.

CAÑA · COPA DE VINO

08

RESTAURANTE NORTEÑO

C/JOSÉ M^a MULET ORTIZ, 26

604 803 306



@restaurantenorteno



TAPA 1



TARTAR DE BONITO NIKKEI

Base de causa peruana, bonito con salsa nikkei y mayonesa de ajo negro.



TAPA 2

TIRADITO DEL PACÍFICO

Corvina curada con espejo de ají amarillo acevichada, espuma de mejillón, salsa pesto, aguacate e hilos de boniato.

COPA DE VINO · CAÑA · AGUA

LUNES

MARTES 13:00 - 15:00 /

MIÉRCOLES 13:00 - 15:00 /

JUEVES 13:00 - 15:00 / 20:00 - 21:30

VIERNES 13:00 - 15:00 / 20:00 - 21:30

SÁBADO 13:00 - 15:00 / 20:00 - 21:30

DOMINGO 13:00 - 15:00 /

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES 13:00 - 17:00 / 20:00 - 23:00

SÁBADO 13:00 - 17:00 / 20:00 - 23:00

DOMINGO 13:00 - 17:00 / 20:00 - 23:00

09

MEJORANA GASTROBAR



C/ ALICANTE, 34



642 282 435



@mejorana_gastrobar



TAPA 1



ENVOLTINI

Envoltini de berenjena rellena de pollo y terminada con cebolla caramelizada, queso de cabra y mermelada de pimienta picante y tomate casero.



TAPA 2



CANELÓN

Canelón de surimi relleno de ensaladilla con langostino cocido.

COPA DE VINO · CAÑA

10

LA BELEPOC



AV/ CAMP DE MORVEDRE, 111



622 423 694



@labelepoc_gastrobar



TAPA 1

PASTEL DE SEPIA

Pastel de sepia con tartar de gamba, esferificación de algas, gel de limón y crujiente de arroz y tinta.



TAPA 2

BRIOCHE CARRILLERA

Brioché de mantequilla tostado, puré de chirivía, carrillera estofada al masaman, cebolla morada encurtida y panko frito.

ZURITO DE CERVEZA · ZURITO DE VINO BLANCO O TINTO

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO 10:30 -13:00 /
DOMINGO 10:30 -13:00 /

LUNES
MARTES 12:30 - 13:30 / 19:30 - 20:30
MIÉRCOLES 12:30 - 13:30 / 19:30 - 20:30
JUEVES 12:30 - 13:30 / 19:30 - 20:30
VIERNES 12:30 - 13:30 / 19:30 - 20:30
SÁBADO 12:30 - 13:30 / 19:30 - 20:30
DOMINGO 28 DE OCT. NO HAY TAPAS POR LA NOCHE

GUÍAS *por* ALIMENTOS



Adquiriendo esta guía colaboras con el
Banco de Alimentos de Castellón.

 **sabores[®]**

RUTA DE TAPAS DE
LA CIUDAD DE CASTELLÓN

11

CAFETERÍA BLESA

LUNES 09:30 - 13:30 /
 MARTES 09:30 - 13:30 /
 MIÉRCOLES 09:30 - 13:30 /
 JUEVES 09:30 - 13:30 /
 VIERNES 09:30 - 13:30 /
 SÁBADO 09:30 - 13:30 /
 DOMINGO

C/ MAESTRO FALLA, 16 964 222 037

@cafeteria_blesa



TAPA 1



ALBÓNDIGAS BLESA

Albóndigas de carne de cerdo picada con ajo, perejil, orégano, huevo y tomate natural frito.



TAPA 2

TOSTAS FANTASÍA

Tostas de pan natural y tomate rallado, aceite de oliva y sal con tortilla casera de puerro con bacalao esgarraet y toque de pimentón de la Vera.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

12

TABERNA MARINERA

LUNES
 MARTES 12:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00
 MIÉRCOLES 12:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00
 JUEVES 12:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00
 VIERNES 12:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00
 SÁBADO 12:00 - 14:00 / 20:00 - 22:00
 DOMINGO 12:00 - 14:00 /

C/DR. FLEMING, 24 964 035 831



TAPA 1

LANGOSTINO TORPEDO

Langostinos pelados, marinados y rebozados, acompañados con caviar y salsa mayonesa de pimentón.



TAPA 2

PINCHITO DE GAMBA Y PULPO

Hecho a la plancha con base de patatas hervidas en caldo de pulpo.

COPA DE VINO · 1/5 CERVEZA · MARTINI · AGUA

13

BABY'S TERRASSA



CAMINO SERRADAL, 13 (GRAO)



666 211 550



@cafeteriababys

LUNES 11:00 - 13:00 /

MARTES

MIÉRCOLES 11:00 - 13:00 /

JUEVES 11:00 - 13:00 /

VIERNES 11:00 - 13:00 / 19:30 - 21:00

SÁBADO 11:00 - 13:00 / 19:30 - 21:00

DOMINGO



TAPA 1

FLAMENQUÍN PICÓN

Rodaja de flamenquín con papa al horno con salsa de mojo picón y salsa casera baby's.



TAPA 2

PINCHO CALIFA

Pincho califa con nachos con jalapeños.

COPA DE VINO · 1/5 CERVEZA · REFRESCO

14

ASENSI 14



C/ ASENSI, 14



711 509 856



@asensi_14

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES 12:30 - 14:00 / 20:30 - 22:00

VIERNES 12:30 - 14:00 / 20:30 - 22:00

SÁBADO 12:30 - 14:00 / 20:30 - 22:00

DOMINGO 12:30 - 14:00 /



TAPA 1

MONTAÑA

Caracoles en salsa de carne de ñora con chorizo, jamón, tomate y vino blanco.



TAPA 2

MAR

Fideos con sepia y verduras.

CAÑA · COPA DE VINO

15

TABERNA LIDÓN 20



AV/ LIDÓN, 20



646 202 850



@tabernalidon20



TAPA 1

ANDERE

Gilda de langostino y huevo de codorniz con pimiento alegría y dip de gilda de anchoa.



TAPA 2

ONDO DA!



OPCIONAL

Ensaladilla de jamón y puerro.

CAÑA · COPA DE VINO

16

TASCA MALASAÑA



C/OBISPO CLIMENT, 4



619 503 949



jorge_malasana



TAPA 1

BRAVAS MALASAÑA

Patatas con salsa brava madrileña.



TAPA 2

BOCATA DE CALAMARES

Bocadillo de calamares con mayonesa cítrica.

COPA DE VINO · CERVEZA · REFRESCO · AGUA

17

MISS DAISY



AV/ CAPUCHINOS, 27



642 769 745



@taperiabocateriamissdaisy



TAPA 1

MISS CARABINERA

Croquetas de carabineros y gamba roja sobre crema de pimientos.



TAPA 2

MISS CAMARÓN

Tortita de camarón con ensaladilla rusa y patatas paja.

COPA DE VINO · CAÑA · VERMUT CASERO

18

CAFÉ BARISTA



C/ MAYOR, 42



964 231 371



@barista.castellon



TAPA 1

LA MORADA

Berenjena al horno envuelta en papel de arroz crujiente, rellena de gorgonzola y nueces con salsa de remolacha.



TAPA 2

LA VUELTA

Buñuelo redondo de carrillera melosa con salsa hoisin, cebolla crujiente y cebollino fresco.

COPA DE VINO · CERVEZA · CERVEZA 0'0 · CERVEZA SIN GLUTEN · AGUA

19

TABERNA LA COMARCA



PZA. ESPAÑA, 1



675 974 320



@lacomarca_taberna



TAPA 1

EL BOCADO DE LA TERRETA

Sándwich crujiente de frito en conserva de San Vicente con salsa del chef y crema de zanahoria.



TAPA 2



FOC PORK CASTELLÓ

Carpaccio de manitas de cerdo de San Vicente con salsa de pimiento picante y dulce adornado con pistacho.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO

20

DANUBIO PIZZERÍA



C/TEMPRADO, 7



964 220 617



pizzeriadanubio



TAPA 1



OPCIONAL

NUESTRA VERSIÓN DEL GAMBÓN

Gambón relleno con mantequilla de ajo, perejil y ahumados, cubierto de salmón marinado en soja y naranja sobre crema marinera.



TAPA 2

NUESTRA VERSIÓN DE ROLL NEW YORK

Hojaldre relleno de solomillo en salsa de setas, cubierto de salsa de piquillos.

COPA DE VINO · CAÑA · 1/5 CERVEZA · AGUA



RUTA DE TAPAS DE
LA CIUDAD DE CASTELLÓN



Vedat Mediterráneo

**VEHÍCULO OFICIAL
EDICIÓN OTOÑO 2026**

Ford Vedat Mediterráneo - Castellón
Ctra. de la Vall de Uxó

**COMPROMETIDOS
CON NUESTRA GASTRONOMÍA**

21

COMO EN CASA BOCATERÍA



C/ FOLA, 2



603 116 166



@comoencasacastellon



TAPA 1



MECHADA CON NARANJA

Empanada de mechada con pico de gallo y mayonesa de naranja.



TAPA 2



GAMBAS CON NARANJA

Gambas al ajillo sobre puré de patata y pimiento asado con salsa de naranja.

COPA DE VINO · CERVEZA

22

LA LOCA TASCA ARGENTINA



C/ MAESTRO RIPOLLÉS, 12



604 860 830



@tasca.argentina.laloca



TAPA 1

SEÑOR PUCHOL

Alfajor de naranja relleno de salmón con corazón de naranja y crujiente de almendra.



TAPA 2

TÍO PABLO

Bikini de vitel toné - Receta de mi tío Pablo.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

23

EL PASO TEX-MEX



PZA. BORRULL, 5



635 876 809



@elpasotexmexx



TAPA 1

BURRITO EL PASO

Tortilla de trigo rellena de arroz de cilantro, frijoles negros y ternera acompañada de guacamole, cebolla encurtida y salsa verde.



TAPA 2

NACHOS TEX-MEX

Totopos crujientes, mozzarella y nuestro chili con carne casera acompañada de guacamole, salsa agria y jalapeños.

CAÑA · COPA DE VINO · REFresco · MICHELADA · AGUA

24

CÚPULA



PLA. VILANOVA D'ALCOLEA, 4



698 447 307



cupula.castellon



TAPA 1

ENTRE JAPÓN Y CASTELLÓN

Tartar de fuet sobre nori crujiente con salsa de yema.



TAPA 2

NUBE MARINA

Ensaladilla de marisco con mayonesa de lima sobre pan de gamba.

COPA DE VINO · CERVEZA · AGUA

LUNES

MARTES 12:00 - 18:00 / 18:00 - 23:00

MIÉRCOLES 12:00 - 18:00 / 18:00 - 23:00

JUEVES 12:00 - 18:00 / 18:00 - 23:00

VIERNES 12:00 - 18:00 / 18:00 - 23:00

SÁBADO 12:00 - 18:00 / 18:00 - 23:00

DOMINGO

LUNES

/ 20:00 - 21:30

MARTES

MIÉRCOLES

/ 20:00 - 21:30

JUEVES

VIERNES

SÁBADO

DOMINGO

25

LA GRADA GASTROBAR

C/ DOCTOR FLEMING, 9 ☎ 624 442 059



TAPA 1



ENSALADA CON SALMÓN

Verduras cocidas con salmón, mayonesa, huevo decorado con ralladura de yema y canónigos.



TAPA 2

CREPE CRUJIENTE CON POLLO

Crepe casera rellena de pollo con cebolla caramelizada acompañado con salsa cremosa de champiñones y rúcula con nueces.

COPA DE VINO · CERVEZA · AGUA

26

FRAPPÉ GASTROTAPAS

C/ CARCAGENTE, 7 ☎ 624 984 299



TAPA 1

PULPO ENCEBOLLADO

Pulpo encebollado acompañado con rodajitas de pan tostado.



TAPA 2

PINCHITO DE CORDERO

Pincho de cordero con salsa de la casa.

CAÑA · COPA DE VINO

LUNES 10:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00
 MARTES 10:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00
 MIÉRCOLES 10:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00
 JUEVES 10:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00
 VIERNES 10:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00
 SÁBADO 10:00 - 14:00 / 19:00 - 22:00
 DOMINGO

LUNES / 17:00 - 19:30
 MARTES / 17:00 - 19:30
 MIÉRCOLES / 17:00 - 19:30
 JUEVES / 17:00 - 19:30
 VIERNES / 17:00 - 19:30
 SÁBADO / 17:00 - 19:30
 DOMINGO 12:00 - 13:30 /

27

EL DESPATARRAO

LUNES / 19:00 - 21:00
 MARTES / 19:00 - 21:00
 MIÉRCOLES
 JUEVES / 19:00 - 21:00
 VIERNES / 19:00 - 21:00
 SÁBADO 14:00 - 18:00 /
 DOMINGO

AV/ LIDÓN, 14 614 113 513 @eldespatarrao



TAPA 1

PATATAS DESPATARRADAS

Patata natural cocida en horno coronada con queso provolone fundido, mayonesa de chimichurri y jamón serrano cocido.



TAPA 2

DESPATACÓN

Base de plátano verde frito coronado con salsa criolla Argentina y provolone, uno con salsa gold casera y otro con salsa verde a base de ajo.

CAÑA · 1/3 CERVEZA · COPA DE VINO · REFRESCO · AGUA

28

MM RÚSTICO

LUNES
 MARTES
 MIÉRCOLES
 JUEVES 12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00
 VIERNES 12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00
 SÁBADO 12:00 - 14:00 / 19:30 - 21:00
 DOMINGO 12:00 - 14:00 /

AV/ CASALDUCH, 28 964 269 603 rustico.mmgrupo



TAPA 1

TACO DE LA REINA

Taco de lomo de lubina con pico de gallo y flambeado al cointreau.



TAPA 2

EL MARJAL

Hamburguesa de langostino con crujiente de arroz y mayonesa de ponzu.

COPA DE VINO

29**BAJO 32**

C/ ENSEÑANZA, 3



621 434 982



@bajo_32

**TAPA 1****SANDO**

Sándwich de cerdo asado con salsa de jugo y piparras.

**TAPA 2****ORELLUT**

Buñuelo de oreja guisada y chipotle (chile mexicano).

1/5 CERVEZA · COPA DE VINO · AGUA**30****EL TORICO**

C/ SAINZ DE BREMOND, 4



642 290 175

**TAPA 1****TOSTA EL TORICO**

Tosta de ensalada de berenjena con crujiente de jamón y tomate cherry.

**TAPA 2****SALCHICHA DEL MESÓN**

Tabla de puré con salchicha rumana y mostaza de Dijon.

CAÑA · REFRESCO · AGUA**LUNES****MARTES****MIÉRCOLES** / 20:00 - 22:00**JUEVES** 13:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00**VIERNES** 13:00 - 15:00 / 19:30 - 21:00**SÁBADO** 13:00 - 15:00 / 19:30 - 21:00**DOMINGO** 13:00 - 15:00 /**LUNES****MARTES** 12:00 - 14:00 / 19:00 - 23:00**MIÉRCOLES** 12:00 - 14:00 / 19:00 - 23:00**JUEVES** 12:00 - 14:00 / 19:00 - 23:00**VIERNES** 12:00 - 14:00 / 19:00 - 23:00**SÁBADO** 12:00 - 14:00 / 19:00 - 23:00**DOMINGO** 12:00 - 14:00 / 19:00 - 23:00



NUESTRA CERVEZA OFICIAL

LA RUTA DE AMBAR

1



Localiza este indicador
en tu Restaurante

2



Rellena tu Tapavoto
con el sello de dos
restaurantes señalizados

3



¡Y participa en el sorteo
de **“tu peso en cerveza” !!!**



31

RESTAURANTE MONTECRISTO



AV/ BENICÀSSIM, 6



864 811 911



@montecristo_restaurant

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES 13:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00

JUEVES 13:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00

VIERNES 13:00 - 14:30 / 20:00 - 22:00

SÁBADO 13:00 - 14:00 / 20:00 - 21:00

DOMINGO 13:00 - 14:00 /



TAPA 1

CROQUETA DE TARTAR DE ATÚN

Croquetas semifrías de tartar de atún, alga wakame e inyección de salsa teriyaki.



TAPA 2

ZAMBURIÑA RELLENA

Zamburiña rellena de mariscos y pescado.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO

32

NOU ESCULL



C/ALCALÁ GALIANO, 3 (GRAO)



964 281 619



nouescull

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES 12:00 - 14:00 /

VIERNES 12:00 - 14:00 /

SÁBADO 12:00 - 14:00 /

DOMINGO 12:00 - 14:00 /



TAPA 1



MOSSET DE PENJAR

Un tomate de penjar relleno de queso sobre una crema de aguacate y una vinagreta de pistacho.



TAPA 2

GAMBA TROPICAL

Tosta de tartar de gamba marinada con aguachile de mango.

COPA DE VINO · CAÑA · REFRESCO · AGUA

33

LA PARADA DE FADRELL



PZA. FADRELL (ESQUINA SEGARRA RIBES)



681 316 666



@laparadadefadrell



TAPA 1



NACHOS GALLEGOS

Papas y mejillones en escabeche terminados con sal negra de nuestra marca Espinaler.



TAPA 2



MATRIMONIO VASCO

Dos gildas, una de anchoas y otra de boquerón terminadas con aceitunas y piparras picantón de nuestra marca Espinaler.

CAÑA · LOLEA · REFRESCO

34

CASA PEÑA



PZA. RÍO ALVENTOSA, 1



964 179 271



@casapena



TAPA 1

MATRIMONIO

Matrimonio formado por boquerones rebozados más anchoas y pimiento rojo y verde en pan de bocata.



TAPA 2

ROSA DE ANILLAS DE CALAMAR

Anilla de calamar con rosa de salchichón acompañado de langostinos.

CERVEZA · COPA DE VINO · REFRESCO

35

ROKELÍN

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
DOMINGO

/ 20:00 - 21:00
/ 20:00 - 21:00
/ 20:00 - 21:00

C/ M^a ROSA MOLÁS, 15

964 269 087



@rokelincastellon



TAPA 1



BACON SORPRESA

Champiñón relleno de almendra marcona, manzana y queso de cabra, cubierto de láminas de bacon crujiente.



TAPA 2



NUBE DE JAMÓN

Espuma de jamón de Teruel sobre fondo de crema de patata con guisantes y menta.

CAÑA · COPA DE VINO

36

BIER CASTELLÓ

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
DOMINGO

/ 19:00 - 21:00
/ 19:00 - 21:00
/ 19:00 - 21:00
/ 19:00 - 20:30
13:00 - 14:00 / 19:00 - 20:30
/ 19:00 - 21:00



C/MAESTRO RIPOLLÉS, 7



964 250 517



bier_castello

31 DE OCT. NO HAY TAPAS



TAPA 1

CHEESE KISS

Hamburguesa con salsa bourbon, miel y Jack Daniels y 4 quesos.



TAPA 2

TOTOPOS SUPREMOS

Nachos con pulled pork, guacamole, queso cheddar, gouda, philadelphia, pico de gallo y jalapeños con salsa de miel.

CAÑA · COPA ALBARIÑO · AGUA

37

LA PANDEROLA

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES / 20:00 - 22:30
JUEVES / 20:00 - 22:30
VIERNES 11:00 - 15:00 / 20:00 - 22:30
SÁBADO 11:00 - 15:00 / 20:00 - 22:30
DOMINGO 11:00 - 15:00 /

C/ TRIPULANTS DE LA PACA, 2 (GRAO) 614 029 025 @panderolabar



TAPA 1

LA PANDEROLA: DE LA PLANA AL GRAO

Buñuelo de bacalao, emulsión de cítricos y piel de bacalao deshidratada sobre tinta de chipirón.



TAPA 2



OPCIONAL

PALOMA DEL PUERTO

Crujiente de corteza de trigo, ensaladilla rusa, emulsión de ajo, polvo de yema tostada y camarón pipa.

COPA DE VINO · CAÑA · AGUA

38

GIN & VIN

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES / 20:00 - 23:00
VIERNES / 19:00 - 21:00
SÁBADO / 19:00 - 21:00
DOMINGO

C/ GOBERNADOR, 53 964 142 497 @ginvincastellon



TAPA 1

3 DESEOS

Crema de berenjena asada con 3 sabores: lima, ahumado y picante sobre lecho de pan laminado.



TAPA 2

PERA AL PATO

"Pastisset" de pato confit, pera asada y reducción de higo negro.

CAÑA · CERVEZA · COPA DE VINO (RIOJA, VERDEJO) · REFRESCO · AGUA

39

BAR RTE. BENADRESA



CRTA. RIBESALBES, 54



633 164 619



@benadresa_bar

LUNES

MARTES 09:00 - 11:00 /

MIÉRCOLES 09:00 - 11:00 /

JUEVES 09:00 - 11:00 /

VIERNES 09:00 - 11:00 /

SÁBADO

DOMINGO



TAPA 1

MANITAS

Clásica elaboración de manitas de cerdo en su salsa casera.



TAPA 2

CARAGOLS

Caracoles en salsa casera tradicional.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO

40

IMPALA CAFÉ GRAO



C/ASTRÓNOMO FRANCESC ARAGÓ, 2 (GRAO)



672 140 003



impalacafegrao

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES 11:00 - 13:00 /

SÁBADO 11:00 - 13:00 /

DOMINGO 11:00 - 13:00 /



TAPA 1

COSTA AZAHAR

Falso tiramisú con tomate confitado, anchoa del cantábrico y tierra de aceituna.



TAPA 2

CREMOSO

Pastel de queso crema con langostino, cebolla, encurtidos y crema galleta de espinacas.

CAÑA · COPA DE VINO

PATROCINADOR OFICIAL
RUTA DE TAPAS SABORES CASTELLÓN
EDICIÓN OTOÑO 2026



GESTORES ADMINISTRATIVOS

PROFESIONALIDAD · CALIDAD · EXCELENCIA



 964 205 416

 castello@gestores.net

41

HOMENAJE

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
SÁBADO
DOMINGO

/ 20:00 - 23:00
/ 20:00 - 23:00



C/ CAMPOAMOR, 11



642 267 554



@homenaje.cs



TAPA 1

CHUPA CHUPS DE CORDERO

Chupa chups de cordero con puré de patatas y salsa demi-glace con un toque ligero de manzana.



TAPA 2

NUESTRA MARINERA

Nuestra marinera con anchoa del cantábrico.

CAÑA · VERMUT · COPA DE VINO · REFRESCO

42

CORPORE SANO

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES

JUEVES 12:00 - 13:30 /

VIERNES 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:00

SÁBADO 12:00 - 13:30 / 19:30 - 21:00

DOMINGO 12:00 - 13:30 /



C/ ONDA, 36



651 405 059



@restcorporesano



TAPA 1



MI PRIMER CAVIAR CHISPAS

Caviar 100% real sobre crema de kéfir, tosta de brioche y gel de yema.



TAPA 2



KOKOTXINAS

Kokotxas de bacalao al pil-pil con tellinas en salsa verde, gelatina de vermut de Alcora y crujientes de ajo, perejil y piquillo.

CAÑA · 1/5 CERVEZA · COPA DE VINO · CAVA · AGUA

43

AGLIO NERO

LUNES / 19:00 - 21:00
 MARTES / 19:00 - 21:00
 MIÉRCOLES / 19:00 - 21:00
 JUEVES / 19:00 - 21:00
 VIERNES / 19:00 - 21:00
 SÁBADO / 19:00 - 21:00
 DOMINGO 12:30 - 15:00 /

📍 C/ ALLOZA, 164 📞 614 242 393 📷 @aglio.nero.castellon



TAPA 1



TOMATE CONFITADO

Tomate de penjar confitado con aceite de oliva virgen extra, relleno de straciatella y aceite de albahaca.



TAPA 2



LASAÑA DE BONIATO

Lasaña de boniato a la norcina.

CAÑA · CERVEZA SIN ALCOHOL · COPA DE VINO · REFRESCO · AGUA

44

LINO TERRACE

LUNES
 MARTES 13:00 - 15:00 / 21:30 - 22:30
 MIÉRCOLES 13:00 - 15:00 / 21:30 - 22:30
 JUEVES 13:00 - 15:00 / 21:30 - 22:30
 VIERNES 13:00 - 15:00 / 21:30 - 22:30
 SÁBADO 13:00 - 15:00 / 21:30 - 22:30
 DOMINGO

📍 PUERTA DEL SOL, 1 📞 964 225 800 📷 @linoterrace



TAPA 1



CANANA RELLENA

Canana rellena de longaniza y sobrasada.



TAPA 2

BRIOCHE PELEGRÍ

Brioche de paté de pato de Les Users, setas y mandarina.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

45

LA BANCADA

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES / 19:00 - 22:30
VIERNES / 19:00 - 21:00
SÁBADO 12:00 - 13:00 / 19:00 - 21:00
DOMINGO

C/ ORTEGA Y GASSET, 3 964 035 619

@labancada



TAPA 1

WANTON DE YEMA Y SALMÓN

Wanton frito de yema con salmón marinado, cebolla morada, mango, aguacate y mayonesa japonesa con avellana tostada.



TAPA 2

BRIOCHE DE PASTRAMI

Pan brioche relleno de brisket de angus con salsa tártara, crema de queso cheddar, pepinillos agri dulces y cebolla crujiente.

COPA DE VINO · VERMUT · 1/5 CERVEZA · REFRESCO · AGUA

46

LO DE PEPE

LUNES / 19:30 - 22:30
MARTES / 19:30 - 22:30
MIÉRCOLES / 19:30 - 22:30
JUEVES / 19:30 - 22:30
VIERNES / 19:30 - 21:00
SÁBADO / 19:30 - 21:00
DOMINGO

C/ ESCULTOR VICIANO, 13 964 723 787

@lodepepe_castellon



TAPA 1

EL TIGRE

Croqueta de mejillón tigre con mayonesa de Gilda.



TAPA 2

LA ALMEJA

Albóndigas de bacalao con salsa de almejas.

CAÑA · COPA DE VINO

47

BAR TORTILLA

LUNES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 22:30
 MARTES / 20:00 - 22:30
 MIÉRCOLES / 20:00 - 22:30
 JUEVES / 20:00 - 22:30
 VIERNES 13:00 - 16:00 / 20:00 - 22:30
 SÁBADO 13:00 - 16:00 / 20:00 - 22:30
 DOMINGO 13:00 - 16:00 / 20:00 - 22:30

C/ MOYANO, 4 677 737 463 @elbartortilla



TAPA 1

LA PIAMONTESA

Croqueta de limón fermentado y queso parmesano.



TAPA 2

TIRAMISÚ

Cremoso con queso de cabra con tomates confitados acabado con polvo de tomate seco y pesto rojo.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO · AGUA

48

ARRE

LUNES
 MARTES
 MIÉRCOLES
 JUEVES / 20:30 - 23:00
 VIERNES / 20:30 - 23:00
 SÁBADO 12:30 - 14:00 / 20:30 - 23:00
 DOMINGO 12:30 - 14:00 / 20:30 - 23:00

C/ ANTONIO MAURA, 31 964 183 691 arre_restaurant



TAPA 1

GILDA CASTELLONERA

Gilda de corvina curada con limón fermentado a la sal, cebolla encurtida con vermut, aceitunas y piparras, acompañada de su propio gazpachuelo.



TAPA 2

ANTICUCHOS DE LES USERES

Brocheta de pato de Les Useres con marinada anticuchera de peras encurtidas y caldito templado.

CAÑA · VERMUT · AGUA

49

LA MORENA



C/ CARCAGENTE, 9



678 120 598



@barlamorena22

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES 12:00 - 17:00 / 19:00 - 22:00

JUEVES 12:00 - 17:00 / 19:00 - 22:00

VIERNES 12:00 - 17:00 / 19:00 - 22:00

SÁBADO 12:00 - 17:00 / 19:00 - 22:00

DOMINGO 12:00 - 17:00 / 19:00 - 22:00



TAPA 1

ALITAS CEVICHADAS

Alitas de pollo rebozadas con apio, ajo picante, jengibre y cilantro.



TAPA 2

CAUSA CEVICHADA

Patata con aguacate con pescado y marisco aderezado con limón.

COPA DE VINO · CAÑA

50

ALESSANDRO MAINO RESTAURANT



AV. DEL REY, 5



695 046 814



@alessandromaino_restaurant

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES 13:00 - 15:00 /

JUEVES 13:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00

VIERNES 13:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00

SÁBADO 13:00 - 15:00 / 20:00 - 22:00

DOMINGO



TAPA 1

MÁGMUM DE PATATA BRAVA

Patata crujiente con nuestra salsa brava.



TAPA 2

NUESTRA GYOZA

Gyoza con ragú de chuletón del Maestrazgo thai.

CAÑA



Experto Plagas

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

*Espacios
más sanos.
Negocios
más fuertes.*

La buena gastronomía en un buen entorno.



PREVENCIÓN
Y CONTROL



TRATAMIENTOS
SEGUROS



ESPECIALISTAS
EN HOSTELERÍA



CUMPLIMIENTO
NORMATIVO

DESCUENTO
exclusivo del

20%

*para Locales de la
Ruta de Tapas 2026*

✓
**SERVICIO
CERTIFICADO
POR SANIDAD**



631 63 24 39



info@expertoplagas.es



www.expertoplagas.es



SOLUCIONES
EFICACES



RESPECTO
AL ENTORNO



CONFIANZA
Y EXPERIENCIA



AL LADO
DE TU NEGOCIO

51

VENECIA



AV/ CAPUCHINOS, 1



634 917 568



@venecia_by_la_garnatxa

LUNES

MARTES 11:00 - 13:30 /

MIÉRCOLES 11:00 - 13:30 / 19:00 - 21:30

JUEVES 11:00 - 13:30 / 19:00 - 21:30

VIERNES 11:00 - 13:30 / 19:00 - 21:30

SÁBADO 11:00 - 13:30 / 19:00 - 21:30

DOMINGO 11:00 - 13:30 /



TAPA 1



PATACÓN MARINERO DE CALAMAR DE LONJA

Calamar de lonja salteado con verdura encima de patacón.



TAPA 2

TORREZNOS CANALLA

Tortita de maíz dulce con queso mozzarella y torrezno de Soria.

CAÑA · COPA DE VINO

52

RESTAURANTE PORTOLÉS



AV/ ALCORA, 246



692 604 468



restaurante_portoles

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

SÁBADO 12:30 - 13:30 /

DOMINGO 12:30 - 13:30 /



TAPA 1

PULPO ENCEBOLLADO

Pulpo encebollado acompañado de aceite de sésamo, aceite de oliva y jengibre.



TAPA 2

ALL I PEBRE DE POLP

Pulpo acompañado con tomate, pimienta, ajo y pan.

COPA DE VINO · CERVEZA · REFRESCO

53

BLANCO ROTO



PZA. MAR MEDITERRÁNEO, 1



964 292 471



@blancoroto_restaurante



TAPA 1

EL NIDO

Nido de patatas con puré de pimientos y pulpo asado, acompañado con cebolla encurtida.



TAPA 2

FUSIÓN DE OTOÑO

Solomillo y cebolla caramelizada con salsa de ciruela sobre puré de manzana.

CAÑA · COPA DE VINO · AGUA

54

EL BUEN SABOR PERUANO



C/ AMADEO I, 8



677 074 694



@restaurantelbuensaborperuano



TAPA 1

CONCHAS MAR Y TIERRA

Vieiras grilladas con mantequilla de limón, miel y bacon crocante.



TAPA 2

LANGOSTINOS AL PANKO

Langostinos crocantes con mayonesa de maracuyá con toques orientales.

CHILCANO APASIONADA · 1/5 CERVEZA · COPA DE VINO · AGUA

55**SUGLAGU**

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES 13:30 - 15:00 / 20:30 - 22:00
VIERNES / 20:30 - 22:00
SÁBADO
DOMINGO



PZA. VILANOVA D'ALCOLEA, 4



634 496 900



@suglagu

**TAPA 1****PORRA DE BLANC I NEGRE**

Porra del almuerzo tradicional de morcilla, longaniza y habas con ajoaceite y yema curada con reducción de carne para dipear.

**TAPA 2****TEMPURA DE CATEGORÍA**

Tempura de calabacín acompañada de mayonesa de algarroba y espuma de queso de romero de Almassora.

COPA DE VINO · CAÑA · VERMUT**56****BARRITA**

LUNES / 19:00 - 20:00
MARTES / 19:00 - 20:00
MIÉRCOLES / 19:00 - 20:00
JUEVES / 19:00 - 20:00
VIERNES / 19:00 - 20:00
SÁBADO / 19:00 - 20:00
DOMINGO / 19:00 - 20:00



C/MAYOR, 36



864 871 911



@barrita

**TAPA 1****MARINERA CLÁSICA DE ANCHOA**

Rosquilleta con ensaladilla rusa de atún, anchoa, cebollino y AOVE.

**TAPA 2****MARINERA BARRITA**

Ensaladilla rusa de gamba al ajillo, mayonesa de sus cabezas y gambita cruda, cebollino y AOVE.

CAÑA

57

COPACABANA

C/ ESCULTOR VICIANO, 5 611 398 080

LUNES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00
 MARTES
 MIÉRCOLES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00
 JUEVES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00
 VIERNES 11:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00
 SÁBADO 11:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00
 DOMINGO 11:00 - 14:00 / 18:00 - 21:00

@copacabanacs



TAPA 1



TOMATE DE PENJAR SECO

Tomate de penjar en salazón de naranja, relleno de brandada de bacalao, gambita blanca y gel de gambas.



TAPA 2

CRUJIENTE DE RABO Y ALBAHACA

Crujiente de rabo de toro y albahaca.

CAÑA · COPA DE VINO

58

BAR DEL MERCAT

MERCAT CENTRAL CASTELLÓ 625 672 824

LUNES
 MARTES
 MIÉRCOLES
 JUEVES 12:00 - 14:00 /
 VIERNES 12:00 - 14:00 /
 SÁBADO 12:00 - 14:00 /
 DOMINGO

@elbardelmercat_



TAPA 1

VOLANDO VOY

Tortilla de camarón frita coronada con ensaladilla de mariscos y patatas paja.



TAPA 2

RITA HAYWORTH

Super gilda.

CAÑA · COPA DE VINO · REFRESCO

59

QUIOSCO DEL LAGO



PARQUE GEÓLOGO JOSÉ ROYO



646 889 090



@quioscodellago



TAPA 1

MILHOMENS

Carrillera, papas García, pepinillos y yema curada.



TAPA 2

BIKINI GALLEGO

Queso Arzúa Ulloa, cabeza de lomo asada y col lombarda.

1/3 CERVEZA · COPA DE VINO · REFRESCO · AGUA

60

AL VOSTRE GUST



C/NAVARRA, 125



964 210 108



@alvostregust



TAPA 1

EL NEGRITO

Nuestro clásico de toda la vida: hojaldre crujiente, crema de yema caramelizada, nata y chocolate.



TAPA 2

CHEESECAKE AL VOSTRE GUST

Cremosa cheesecake de dulce de leche con topping a elegir, escamas de sal, avellana tostada o chocolate negro.

CAFÉ · LICOR

LUNES 11:00 - 14:00 / 14:00 - 18:00
MARTES 11:00 - 14:00 / 14:00 - 18:00
MIÉRCOLES 11:00 - 14:00 / 14:00 - 18:00
JUEVES 11:00 - 14:00 / 14:00 - 18:00
VIERNES 11:00 - 14:00 / 14:00 - 18:00
SÁBADO 11:00 - 14:00 / 14:00 - 18:00
DOMINGO 11:00 - 14:00 / 14:00 - 18:00

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES / 17:00 - 20:00
SÁBADO 10:00 - 14:00 /
DOMINGO 10:00 - 14:00 /

PATROCINADORES OFICIALES

Castellón
Vivir lo auténtico



Ajuntament de
Castelló



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR

SOCIOS PATROCINADORES

tecni ventana
Aluminio y PVC



CORTIZO

COLABORADORES

Rotu listo

makro

**IMPRENTA
ROSELL**



Scarxa
La escuela de la cocina

EMISORA OFICIAL



**COPE
CASTELLÓN**

COCHE OFICIAL

Vedat Mediterráneo

CERVEZA OFICIAL



AMBAR



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

Siente lo auténtico

Apuesta por los productos de proximidad y
disfruta de lo mejor de nuestra provincia.

