

Gastrobares



Castellón, de tapeo tradicional y de autor

Establecimientos de Castellón, Benicàssim, Vila-real, Nules, Moncofa, Burriana y Onda, para degustar

Castellón se transforma en un eje del tapeo en las páginas que siguen, en las que aflora un montón de sugerencias gastronómicas. Y es que al tapeo tradicional, que muchos castellonenses *practican* desde hace años, se unen nuevas propuestas, que son fruto de la investigación entre los fogones con nuevas fórmulas y productos que se combinan con maestría en cada plato. Los amantes de las tapas tienen en estas páginas una excelente guía para descubrir nuevos sabores y tendencias culinarias. El tapeo

de la provincia también viste sus mejores galas para cautivar a castellonenses, turistas y veraneantes a base de calidad, buen gusto y muchísima innovación. En estas páginas se ofrece una muestra de algunos de los establecimientos culinarios más creativos. Una selección de bares y restaurantes con cartas repletas de sugerencias para dar gusto a los cinco sentidos. En esta ocasión, las páginas gastronómicas están dedicadas a locales de la capital de la Plana, Benicàssim, Vila-real, Nules, Moncofa, Burriana y Onda. =

CASTELLÓN

Tasca La Guindilla, platos propios de un restaurante pero en la barra



Tasca La Guindilla, ubicada en la zona de tascas de la capital de la Plana (calle Barracas, nº3), la más emblemática de la ciudad para tomar unas copas y tradicional punto de encuentro de los cas-

tellonenses, comenzó su andadura con un tapeo muy básico (bravas, puntillas, chipirones...), pero en poco tiempo fue ofreciendo algo diferente a lo que se podía encontrar en las Tascas, pues se incorporaron platos más bien propios de un restaurante, pero para compartir en una barra. Entre sus especialidades destacan la brocheta de solomillo La Guindilla, las alcachofas con huevo y virutas de jamón, el pulpo a la parrilla con crema de patata o el solomillo al *foie* con reducción de Pedro Ximénez.

Para reservar solo hace falta llamar al teléfono 678 800 125 o bien ponerse en contacto mediante el correo electrónico info@grupolaguindilla.com =

CASTELLÓN

15 Tapas Gin&Club propone una radical carta de vinos y ginebras



Muy cerquita de Bodega La Guindilla, en la calle Ruiz Vila, 7, se encuentra el 15 Tapas Gin&Club, local que se ha convertido en un rincón perfecto para degustar algunos de los mejores productos del mercado y una de las cocinas más selectas de la

provincia y de la Comunitat Valenciana, y disfrutar de platos como los soldaditos de Pavia, los canelones preparados con un rustido tradicional o la tarta de calabaza con helado de leche merengada. Radical carta de vinos y ginebras. =

CASTELLÓN

Malabar, platos variados de primera calidad y para compartir entre todos



Con la premisa de que no hay mejores platos que los que se elaboran con producto fresco nace Malabar, en la calle Ruíz Vila, 8, de Castellón. La carta de este nuevo local comprende platos variados, de primera calidad y para com-

partir, como el tatakí de atún rojo con guacamole y huevas de tobiko o el mar y montaña de navajas y papas. Los postres sorprenden tanto como la selección de vinos con la que cuentan. Teléfonos: 964 229 301 ó bien 639 557 893. =

CASTELLÓN

Bodega La Guindilla, una apuesta por el producto de temporada



En el año 2010 abrió Bodega La Guindilla, en la calle Asarau, 2 de Castellón. Una irresistible propuesta gastronómica, siempre con un producto de temporada como estandarte de calidad, con un concepto de tapeo muy tradicional y sencillo,

pero con presentación y toques de modernidad, dándole especial importancia al producto de mercado para confeccionar platos como el *septinet* con crujiente de alcachofas y habitas *baby*. Cuenta con una amplia carta de vinos. =

CASTELLÓN

El Mercat de les Tapes brinda un espacio vanguardista y sofisticado

Un espacio vanguardista, en cuya arquitectura interior destaca la recreación de un bosque de robles, con paredes de pizarra dibujada a mano alzada, incluyendo el dibujo de un mercado. El Mercat de les Tapes cuenta con una decoración sofisticada abriéndose paso entre los más selectos aromas y sabores.

Este templo gastronómico, que se encuentra en la avenida Hermanos Bou, 8, de la capital de la Plana, aún conceptos básicos de la cocina de fogón, con revisión de grandes clásicos de los bares españoles, como las gambas con espuma de ajo, o un *blanc i negre* convertido en una hamburguesa con alcachofas en texturas, etc. Asimismo, cada semana



el cocinero, especializado también en arroces, prepara un arroz diferente para los menús diarios; también se hacen arroces por encargo. El espacio Ginbar ofrece a sus clientes más de 50 tipos de ginebras y tónicas. =

Gastrobares



BENICÀSSIM

El Mercado Gin&Bar, productos típicos de la zona mediterránea



El Mercado Gin&Bar, calle Secretario Chornet 25, de Benicàssim, busca dotar a la tapa de un nuevo formato que deje impresionado al comensal, teniendo la posibilidad de disfrutar de cualquier plato del restaurante en el mismo centro de la

mesa para compartir. Se apuesta por productos típicos de la zona mediterránea. Destaca el *tataki* de atún rojo con arroz basmati y guacamole o la panceta con cebolla caramelizada, *foie* y salsa de trompetillas. Teléfono: 964 304 838. =

BENICÀSSIM

La Guindilla Gastro-Tasca, ambiente 'vintage' y productos de calidad



La Guindilla Gastro-Tasca es un lugar desenfadado donde poder disfrutar de lo mejor de la gastronomía en la calle la Pau, 7, uno de los viales con más ambiente de Benicàssim. El local, con

decoración *vintage* que nos retrotrae a los años 20, cuenta con una carta que piensa en todos, platos para compartir, productos frescos y de primera calidad, amplia selección de vinos, postres variados y únicos... Ensalada de conejo confitado y lenteja de Pui, croqueta de calamar a la americana, canelones de rostit de pollo al *foie*, bacaláito en tempura con pisto, cremoso de chocolate blanco con crujiente de galleta... Estos son solo algunos de los succulentos platos de este rincón gastronómico. En definitiva, un lugar al que acudir a disfrutar de la mejor comida y del mejor ambiente. Su teléfono es el 964 049 072 y su página web, laguindillagastrotasca.com =

ALMASSORA

The Gringo's Restobar acerca la gastronomía argentina a la provincia



The Gringo's Restobar es un asador argentino que ofrece una gran variedad de platos típicos y vinos procedentes de Argentina. Entre sus especialidades destacan las empanadas, las Parrilladas y el novillo de importación. Además, como

novedad el cliente podrá disfrutar de la nueva barbacoa y saborear los pollos y cochinitos hechos al mejor estilo argentino. El local se ubica en la avenida Castellón, nº 75, y los teléfonos de reservas son: 964 630 435 y 633 961 968. =

VILA-REAL

Quesomentero Cheesebar es un paraíso para los amantes del queso

Para los paladares amantes del queso, Quesomentero Cheesebar es, sin duda, la mejor opción. Este restaurante, emplazado en Vila-real, donde abrió sus puertas el pasado agosto, apuesta en su carta por los quesos de importación. Y es que se pueden encontrar 120 tipos de queso y variedades de hasta 10 países distintos. Todo, sin salir de Castellón.

Una de las especialidades más demandadas del restaurante es su versión de la tarta de queso y el panterero (un bollo de pan relleno de queso fundido al horno). En el mismo local, los clientes pueden adquirir productos (uno de los éxitos es el denominado paqueteuro: un euro por cada pieza de queso) y partici-



par en talleres, catas y cursos.

El restaurante está ubicado en la calle Pare Molina, 5, y cualquier interesado en la carta y el local puede llamar al teléfono 606 140 830. =

VILA-REAL

Gastro Tentación oferta un concepto moderno en el centro de la ciudad



Gastro Tentación se ubica en la calle Mayor Santo Domingo, 20, de Vila-real. Se trata de un *gastrobar* con un concepto moderno de cocina elaborada que se sitúa en una zona peatonal del centro de la ciudad. Sus especialidades son las ta-

pas elaboradas, el sushi y los alimentos de temporada. Más información en Facebook ([GastroTentacion-Vila-real](https://www.facebook.com/GastroTentacion-Vila-real)), Twitter (@[@gt_tentacion](https://twitter.com/gt_tentacion)) o Instagram (@[gastrotentacion_vilareal](https://www.instagram.com/gastrotentacion_vilareal)). Los teléfonos de reservas son: 667 716 471 y 669 747 528. =

BURRIANA

Círculo Frutero, un ambiente único con historia, arte y cocina de autor

La historia de un edificio con más de 100 años de antigüedad hace que Círculo Frutero se haya convertido en un lugar único en el que disfrutar de un buen ambiente rodeado de familiares o amigos. Ubicado en Burriana, este restaurante combina tradición y arte con una auténtica cocina de autor que puede disfrutarse en cuatro ambientes distintos como son la barra de tapas, el salón Sant Vicent, el salón Tasio y la zona de copas.

En su variada carta, presentada en un original evolutivo de periódico, destacan platos muy diversos como el *tataki* de atún rojo, el milhojas de pato con *foie*, el pulpo a la brasa, la lubina o el carré de cordero al horno.



Además, el restaurante cuenta con un menú diario que varía semanalmente. Círculo Frutero está emplazado en la calle Sant Vicent, 18, y los interesados en acudir a disfrutar de esta experiencia pueden llamar al 964 055 444. =