

Rutas gastronómicas Els Ports

Descubre nuestros secretos gastronómicos

WWW.ELSPORTS.ES

ELS PORTS
és Autèntic

ÍNDICE

Ruta de Miel y Dulces Artesanos 4 a 11

Ruta de Miel y Dulces Artesanos 4
1. Adéntrate en la Colmena 5
2. Endulza tu Día 6
3. Con la Miel en los Labios 7
4. Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports 8
5. Dulces Sueños 9
Mapa ..... 10 y 11

Ruta de Carne y Embutidos 12 a 17

Ruta de Carne y Embutidos 12
1. Adéntrate en un Mundo de Leyendas 12
2. Degusta la Auténtica Carne 13
3. Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports 14
4. Atrévete a Soñar Bajo las Estrellas 15
Mapa ..... 16 y 17

Ruta de Quesos y Derivados 18 a 25

Ruta Quesos y Derivados 18
1. Visita la Era Medieval 19
2. Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports 20
3. Todos a la Mesa 21
4. Noches con Encanto ..... 22 y 23
Mapa ..... 24 y 25

Ruta de la Trufa y Setas 26 a 33

Ruta de la Trufa y Setas 26
1. A la Caza de la Trufa 27
2. A Reponer Fuerzas... ¡Hora de la Comida! ..... 28 y 29
3. Llévate a Tu Casa el Sabor de Els Ports 30
4. Te Mereces un Descanso 31
Mapa ..... 32 y 33

Puntos de información y mapa 34 y 35

ELS PORTS
és Autèntic



Ruta de Miel y Dulces Artesanos

La comarca de Els Ports es conocida por su tradición apicultora. Este hecho se debe a que los campos presentan un gran abanico de hierbas aromáticas como el tomillo, el romero y el espliego, así como árboles de montaña tales como la carrasca. En este sentido, las localidades que conforman esta región cuentan con una vegetación idónea para que las abejas elaboren miel de distintas variedades mediante procesos ecológicos y sostenibles.

La miel, que cuenta con grandes propiedades nutritivas, se utiliza en la repostería de la región para la preparación de postres como **el flaó**, relleno de requesón, almendra y miel; o para endulzar las populares **cuajadas** o los **buñuelos de aire.** Los dulces artesanos de la región conservan sus orígenes árabes y medievales, utilizando la miel, la leche de oveja y los frutos secos como elementos clave para su elaboración. Entre las creaciones reposteras más significativas se encuentran **las pastas de manteca,** els **pastissets de boniato y calabaza,** el panoli, los rollos, las roscas y les "coquetes de mitja lliura", estas últimas son típicas de las Fiestas de Sant Antoni en la localidad de Forcall.

Esta región situada en el interior de Castellón es el escenario perfecto para **descubrir de la mano de apicultores expertos los orígenes de la miel y sus procesos de elaboración** a través de un recorrido que te permitirá sumergirte en los campos de Els Ports y explorar su naturaleza. Un recorrido sensorial que promete deleitarte a través de exquisitas creaciones de repostería en las que la miel se convierte en el principal protagonista.

¡Atrévete a sumergirte en el dulce paraíso de Els Ports!

1 Ruta de Miel y Dulces Artesanos

Adéntrate en la Colmena

¿Cómo se extrae la miel? ¿Cuál es su proceso de elaboración?

Las respuestas las encontrarás en la primera parada de este recorrido. Para ello te ofrecemos la posibilidad de descubrir los orígenes de este producto de la mano de apicultores expertos que te explicarán todo lo que necesitas saber sobre el mundo de las abejas y los beneficios de la miel. Este edulcorante natural se utiliza con fines medicinales por su alto nivel vitamínico y proteico, refuerza el sistema inmunológico, aporta antioxidantes, favorece la digestión y alivia los síntomas del resfriado. Además, también tendrás la opción de conocer las peculiaridades de las plantas melíferas de la zona y poder participar de forma activa en el proceso de corte de la miel.

Para disfrutar de esta magnífica y única experiencia en la comarca de Els Ports puedes unirte a:

Productes Naturals Els Ports

Descubre los productos que se extraen del trabajo de las abejas y el proceso de elaboración y envasado de la miel, a la vez que exploras los sabores y variedades que puedes encontrar en nuestra comarca con un recorrido por nuestro obrador. Además, conocerás la historia de la producción de azafrán y todas las curiosidades de esta apreciada especia.

En Productes Naturals Els Ports te ofrecemos la oportunidad de comprar nuestros productos de origen natural, así como completar tu experiencia con la realización de talleres y catas.



La Mata · Carretera, s/n · 633 82 07 36 · productesnaturalselsports@gmail.com

Apivillores

Conviértete en apicultor/a por un día, para vivir con los cinco sentidos una experiencia única conociendo el fascinante mundo de las abejas.

Apivillores es un proyecto de turismo experiencial de la empresa Viu Els Ports, situado en el pequeño municipio de Villores. Nuestro objetivo es dar a conocer el apasionante mundo de las abejas a todas aquellas personas que quieran vivir con los cinco sentidos una experiencia única. Con nosotros, viviréis la emoción de veros rodeados de miles de abejas, conocer el olor de la miel recién cosechada, el propóleo o la cera virgen; veréis cómo nacen las abejas, cómo producen la miel, cómo se reproducen y comunican, y descubriréis todos sus secretos. Además, ofrecemos la posibilidad de visitar nuestro obrador de miel y azafrán, dónde podréis ver el corte de la miel, el envasado, realizar talleres didácticos y comprar el producto.



Villores . Plaça de la Vila, 1 · 633 82 07 36 · viuelsports@gmail.com
www.viuelsports.com



2

Ruta de Miel y Dulces Artesanos

Endulza tu Día

Llega la hora de degustar los productos de repostería de Els Ports a través de deliciosos pasteles y dulces artesanos en los que la miel se alza como la principal protagonista. Las panaderías de Els Ports son fieles a sus raíces y crean deliciosos postres utilizando los productos de la tierra y siguiendo las recetas tradicionales, prometiendo no dejar a nadie indiferente. Cuando la tradición es perfecta no hay hueco para la modernidad, una frase que definiría la esencia de la repostería de esta región.

Te recomendamos:

Forn El Pou Panadería y Pastelería

Cinctorres
Via Pajar San Cristòbal, 45
690 10 73 22
oanacaldero@gmail.com



Forn de pa Gabriel

Forcall
Arrabal San Vicente, 4
964177527-642783909



Con la Miel en los Labios

La miel explora una nueva dimensión en la carta de los restaurantes de Els Ports, su uso se extrapola más allá de los postres para crear una sorprendente simbiosis de sabores en creaciones culinarias en las que este producto aporta un matiz dulzón para sazonar deliciosas carnes y embutidos.

Los restaurantes de la región te ofrecen la posibilidad de realizar un recorrido gastronómico que culmina con piezas de repostería elaboradas de forma artesanal. Con un amplio abanico de postres entre los que conviven platos de repostería típica con propuestas más vanguardistas.

Te recomendamos:

Mesón del Pastor

Morella
Cuesta Jovani, 5 y 7
608 34 97 92
finalsa@hotmail.com
www.mesondelpastor.com



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net



Restaurante Daluan

Morella
Callejón Cárcel, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



Casa Roque

Morella
Cuesta de San Juan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com





4

Ruta de Miel y Dulces Artesanos

Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports

¿Te gustaría llevarte a casa una parte de la gastronomía de nuestra tierra?

Algunos comercios de Els Ports cuentan con miel artesanal elaborada por apicultores locales mediante procesos de producción sostenibles. No dejes pasar la oportunidad de disfrutar de los aromas y sabores de nuestros campos en tu hogar.

Te recomendamos:

Mercat de Els Ports

Tienda de productos tradicionales de toda la comarca de Els Ports, destacando la alimentación y el textil. Este comercio da voz y nombre a los pequeños productores artesanales a través de un espacio que busca convertirse en una muestra representativa de la excelencia y la calidad de los productos locales.



Morella · Blasco de Alagón, 16 · 964 094 898 · elmercatdelsports@gmail.com · www.mercatdelsports.com

EL Forn de Lupi

Panadería con obrador dedicada a la producción de panes y pastas tradicionales con el sello Artesanía Comunitat Valenciana.

Vilafranca · Av Castelló, 31 · 964 441 743-659669064 · trujillomonfort@gmail.com www.elforndelupi.es

Croquellanas

En Croquellanas podrás encontrar productos 100% naturales sin conservantes ni colorantes de forma tradicional y con materia prima de km. O. Las Croquellanas, más conocidas como croquetas morellanas, se elaboran de forma artesanal, conformando y rebozando cada pieza individualmente. En esta empresa siguen las recetas tradicionales que han sido transmitidas de padres/madres a hijos/hijas, hasta la fecha, para la preparación de productos únicos y de calidad.



Xiva · Placeta, 38 · 964 160 640 / 603 853 468 · info@croquellanas.com www.croquellanas.com

L'herbolari

L'Herbolari es una tienda de productos ecológicos de origen local que cuenta con una amplia oferta para todos aquellos que se preocupan por su bienestar físico y mental y quieran llevar un modo de vida saludable. Además, esta tienda también ofrece productos de cosmética natural sin químicos para ayudar en el cuidado de la piel.



Morella · Castell 15 B · 964 160 384 · ecoportsmorella@gmail.com www.herbolariomorella.es



5 Ruta de Miel y Dulces Artesanos

Dulces Sueños

Vive una noche mágica en Els Ports alojándote en uno de nuestros hoteles con encanto y disfruta de su amplia oferta gastronómica que busca reinterpretar el sabor de la miel a través de originales platos y dulces artesanos.

Hostal Restaurante Aguilar

Forcall
Avenida Tercer Centenario, 1
964 17 11 06
informacion@hostal-aguilar.com
www.hostal-aguilar.com



Hostal Mesón del Rey

Olocau del Rey
C/Iglesia, 2,
964178481
www.hostaldelreyolocau.es



EVENTOS GASTRONÓMICOS ELS PORTS

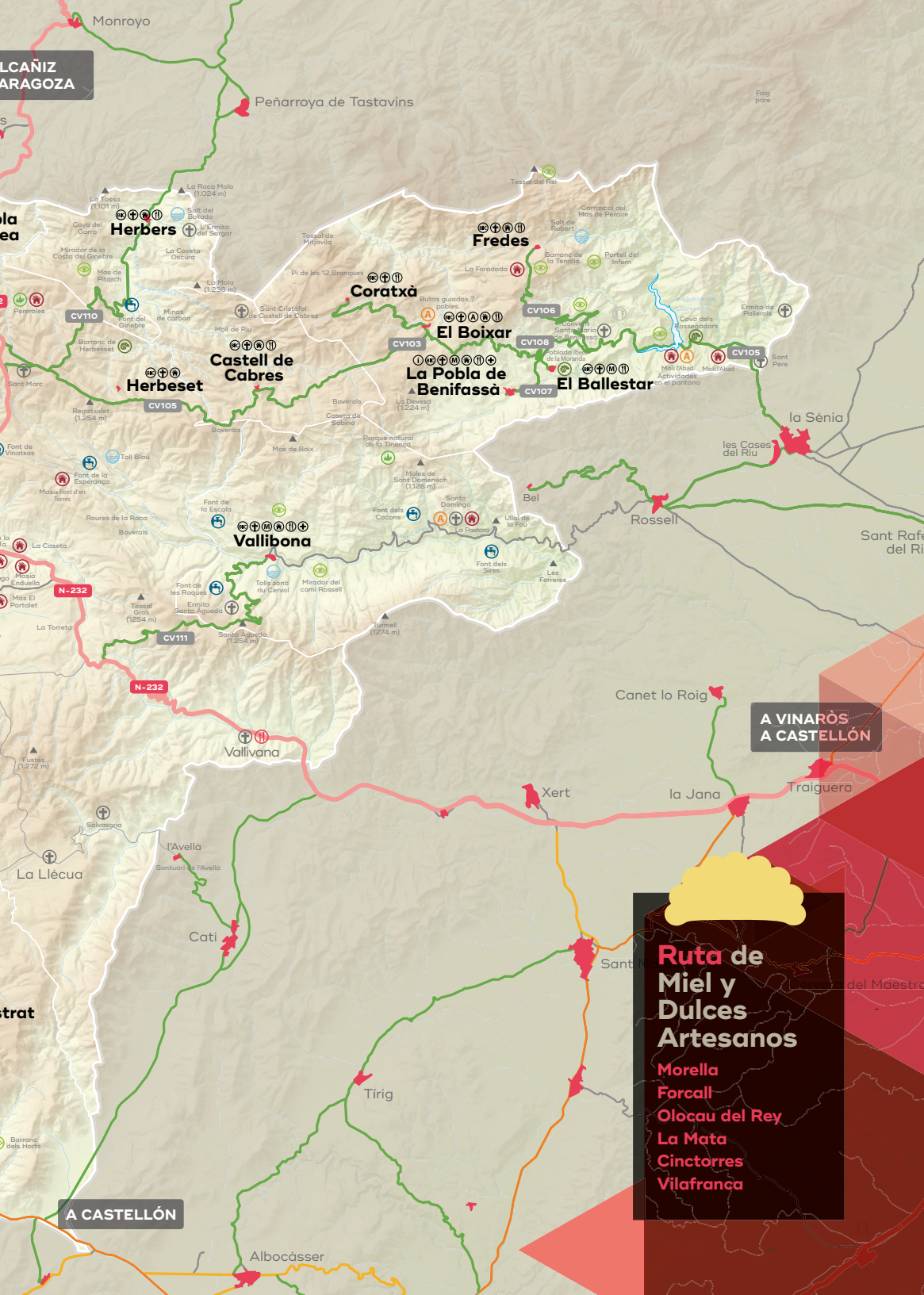
Además, no te puedes perder estos eventos en los que la miel y los dulces artesanos son los protagonistas:

Eventos	Lugar	Fecha	Nota
Fiestas de Sant Antoni - Sanantonades	Pueblos comarca Els Ports	Enero	Pastas típicas rellenas de confituras de calabaza
Feria de la Magdalena	Vilafranca	Julio	Feria de productos de alimentación, artesanía y ganado
Feria ganadera y agrícola de Morella	Morella	Agosto	Exposición + venta productos de la tierra
Muestra dels productes de la Terra d'Ares	Ares del Maestrat	Agosto	Quesos + cuajadas + vinos + licores...

MUNICIPIOS RUTA MIEL Y DULCES ARTESANOS

Morella, Xiva, Forcall, Olocau del Rey, La Mata, Cinctorres, Vilafranca Ares del Maestrat


ELS PORTS
és Autèntic
A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
La Cuba
Mirambel
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
Torre de Arcas
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
La Pobla d'Alcolea
Todolella
Olocau del Rey
la Mata
Forcall
Morella
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
El Boscar
Vilafranca
Ares del Maestrat
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV122
CV120
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
CV12
N-232
C226


Monroyo
Peñarroya de Tastavins
Herbers
Fredes
Coratxà
El Boixar
Castell de Cabres
Herbeset
La Pobla de Benifassà
El Ballestar
Vallibona
Vallivana
la Sénia
les Cases del Riu
Rossell
Bel
Canet lo Roig
Xert
la Jana
Traiguera
La Llécua
Catí
Tírig
Albocàsser
CV110
CV103
CV106
CV108
CV107
CV105
CV111
N-232
A VINARÒS
A CASTELLÓN
A CASTELLÓN
Ruta de Miel y Dulces Artesanos
Morella
Forcall
Olocau del Rey
La Mata
Cinctorres
Vilafranca

Ruta de Carne y Embutidos

Los municipios que componen la comarca de Els Ports poseen una gran industria ganadera con una larga tradición, que cuenta con explotaciones destinadas al ganado vacuno, ovino y, principalmente, el porcino. Los métodos naturales de crianza aseguran que cada paso que se toma en el cuidado de los animales se dirija a la búsqueda de la excelente calidad de la carne, creando una materia prima inimitable y muy valorada a nivel mundial. Es por las anteriores razones que la carne de ternero, cerdo, ave, cordero y ovino y los embutidos como la botifarra, la longaniza, la cecina y el jamón se convierten en el ingrediente principal dentro de las creaciones culinarias de la región.

Embárcate en un viaje sensorial donde explorarás el corazón gastronómico de esta región, degustando los sabores intensos de la carne de Els Ports.

1 Ruta de Carne y Embutidos

Adéntrate en un Mundo de Leyendas

Para disfrutar de esta magnífica y única experiencia en la comarca Els Ports te recomendamos que empieces visitando el municipio de Morella. Esta localidad, que se alza como el corazón de la región, promete embarcarte en un viaje en el tiempo y transportarte a un mundo de leyendas a través de majestuosos edificios con un valor histórico incalculable como el Castillo, el Palacio de Gobernador, el Convento de San Francisco, La Basílica, Las Torres de San Miguel o la Prisión de Morella. Para obtener más información sobre los recursos culturales y gastronómicos de este municipio y del resto de municipios de Els Ports visita su oficina de turismo.

Oficina de Turismo de Morella

Morella
Plaza San Miguel
964 17 30 32
turisme@morella.net
www.morella.net



2 Ruta de Carne y Embutidos

Degusta la Auténtica Carne de Els Ports

La carne se convierte en la protagonista de la gastronomía local, volviéndose el centro de atención en platos tradicionales y creaciones culinarias de vanguardia. Los restaurantes de Els Ports cuentan con años de experiencia en la elaboración de esta materia prima, utilizando distintas técnicas de cocinado que permiten explotar los sabores de cada pieza para crear suculentos platos. Te invitamos a recorrer nuestra región y a saborear la autenticidad de uno de nuestros bienes más codiciados.

Te recomendamos:

Mesón del Pastor

Morella
Cuesta Jovani, 5 y 7
608 34 97 92
finalsa@hotmail.com
www.mesondelpastor.com



Restaurante Pizzería Lola

Morella
Blasco de Alagón, 21
964 16 03 87
escoriluismi@hotmail.com
www.pizzerialola.es



Casa Roque

Morella
Cuesta de San Juan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com



Restaurante Vinatea

Morella
Blasco de Alagón, 17
964 16 07 44
restaurante@restaurantevinatea.com
www.restaurantevinatea.com



Restaurante Daluan

Morella
Callejón Cárcel, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net





3 Ruta de Carne y Embutidos

Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports

¿Ya te ha conquistado la magia de Els Ports? Ya conoces de cerca el territorio y su exquisita gastronomía. Ahora te ofrecemos la oportunidad de que lleves a tu mesa los productos artesanales de nuestra tierra para que puedas disfrutar de ellos desde la tranquilidad de tu hogar. Haz que tu paladar vuelva a sentir el sabor auténtico de nuestra tierra. *Te recomendamos:*

Mercat de Els Ports

Morella · Blasco de Alagón, 16
964 094 898 · elmercatdelsports@gmail.com · www.mercatdelsports.com



Croquellanas

Xiva · Placeta, 38
964160640 · 603853468 info@croquellanas.com
www.croquellanas.com



Bolíssim

Vilafranca · Polígono la Fos, 8
618 909 753
administracion@bolissim.com
www.bolissim.com



Carns Noel

Morella · Marquesa Fuente el Sol 12
964160993 · 623401483
carnsnoel@gmail.com
www.carnsnoel.com



EVENTOS GASTRONÓMICOS ELS PORTS

Además, no te puedes perder estos eventos en los que la carne, embutidos y el ganado son los protagonistas:

Eventos	Lugar	Fecha	Nota
Mostra dels productes de la Terra d'Ares	Ares del Maestrat	Agosto	Quesos + cuajadas + vinos + licores...
Feria ganadera y agrícola de Morella	Morella	Septiembre	Exposición + venta productos de la tierra
Abrasa'm	Ares del Maestrat	Diciembre	Jornadas gastronómicas a la brasa

MUNICIPIOS RUTA CARNE Y EMBUTIDOS

Morella, Forcall, Olocau del Rey, Cinctorres, Vallibona, La Pobla de Benifassà, Coratxà, Vilafranca, Ares del Maestrat

4 Ruta de Carne y Embutidos

Atrévete a Soñar Bajo las Estrellas

Cuando el cielo empieza a oscurecer, el ocaso tiñe de tonos cálidos los bosques y montañas de la región dando paso a una noche mágica en la que el cielo se convierte en un manto de estrellas bajo el que poder dar rienda suelta a tus sueños. Para que puedas contemplar este espectáculo de la naturaleza y disfrutar de una velada especial.

En Els Ports te recomendamos los siguientes hoteles que cuentan con una oferta gastronómica excepcional:

Hostal Restaurante Aguilar

Forcall
Avenida Tercer Centenario, 1
964 17 11 06
informacion@hostal-aguilar.com
www.hostal-aguilar.com



Hostal Restaurant la Carbonera

Vallibona
Plaza San Antonio
964 17 20 00
terecarbonera@gmail.com
Facebook: La Carbonera



Moli L'Abad

La Pobla de Benifassà
Ctra. la Senia km, 5
977 71 34 18
recepcion@moliabad.com
www.moliabad.com



Hotel Restaurante La Tinença

La Pobla de Benifassà
Mayor, 4
682 27 52 10
latinensahotel@gmail.com
www.latinensahotel.com

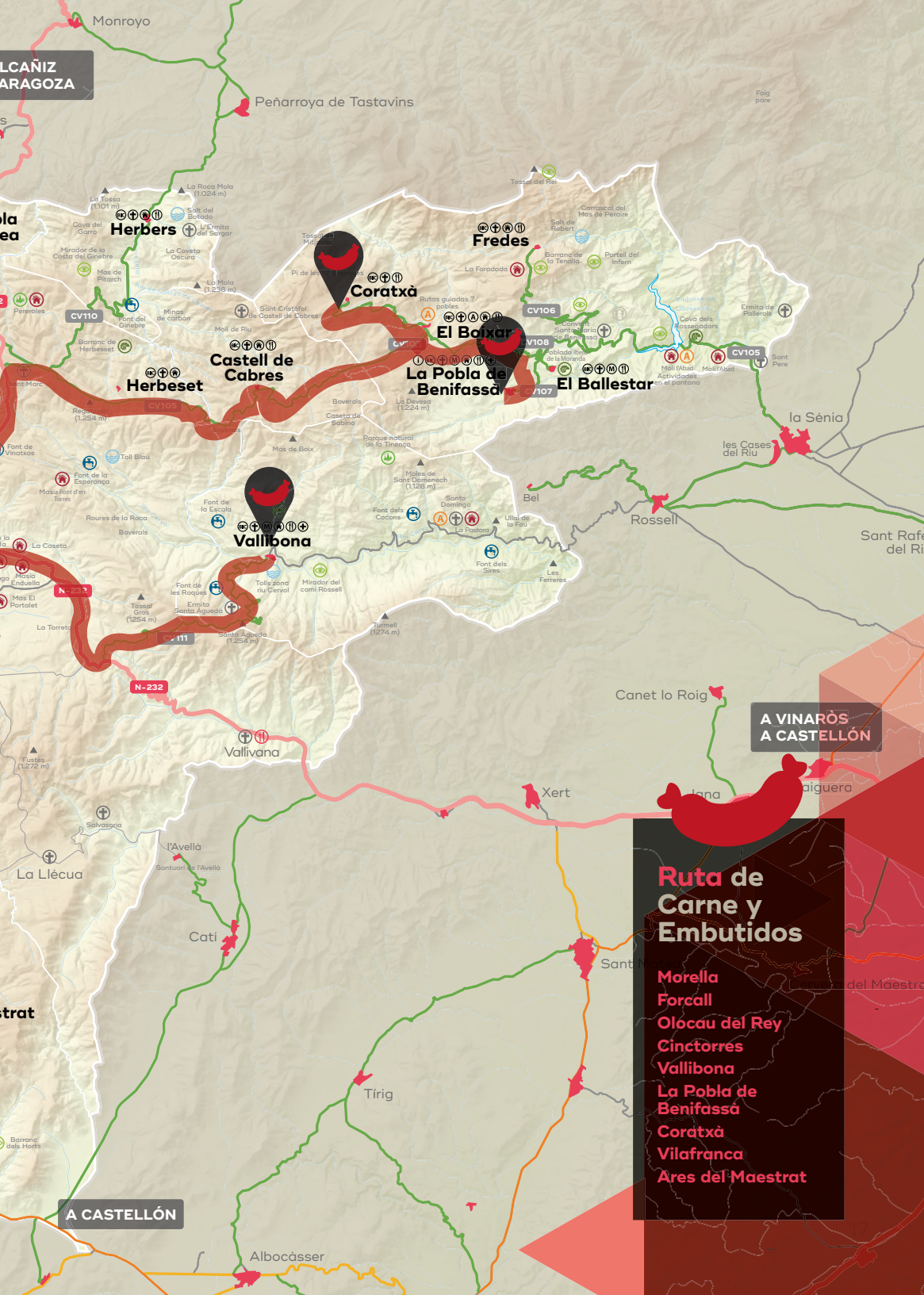


Hostatgeria Sant Jaume

Coratxà
Major, 6
627 41 65 41
lahostatgeria@gmail.com
www.lahostatgeria.com




ELS PORTS
és Autèntic
A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
La Cuba
Mirambel
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
Torre de Arcas
La Pobla d'Alcolea
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
Todolella
Olocau del Rey
Forcall
Morella
la Mata
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
Ares del Maestrat
Vilafranca
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV120
CV122
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
C226
N-232


Monroyo
Peñarroya de Tastavins
Herbers
Fredes
Coratxà
El Boixar
Castell de Cabres
Herbeset
La Pobla de Benifassà
El Ballestar
Vallibona
la Sénia
les Cases del Riu
Rossell
Canet lo Roig
A VINARÒS
A CASTELLÓN
Vallivana
Xert
La Llécua
Catí
Tírig
Albocàsser
A CASTELLÓN
CV110
CV106
CV108
CV105
CV107
N-232
Ruta de Carne y Embutidos
Morella
Forcall
Olocau del Rey
Cinctorres
Vallibona
La Pobla de Benifassà
Coratxà
Vilafranca
Ares del Maestrat

Ruta de Quesos y Derivados

Esta ruta te permitirá conocer de cerca el entorno natural de Els Ports y degustar los distintos **quesos y sus derivados** que se producen en esta zona. La comarca de Els Ports te ofrece una selección de quesos realizados a través de procesos puramente artesanales y con una cuidadosa maduración. Entre sus variedades más tradicionales se encuentran: el queso "servilleta", curados al romero, curados al vino y como no, el queso trufado con aceite, siendo este último uno de los más demandados por los consumidores por su peculiar sabor marcado por los matices intensos que le aporta la trufa.

Conjuntamente podrás degustar y comprar estos quesos artesanales en los diferentes comercios y en los restaurantes que forman parte de las Rutas Gastronómicas de Els Ports. También podrás adquirir las famosas cuajadas de la región y otras variedades de queso típicas como el requesón.

1

Ruta Quesos y Derivados

Visita la Era Medieval

Los caminos y sendas que transcurren por las distintas poblaciones, han llevado a la creación de rutas como la que se ha homologado como GR 331 Els Ports – Camí de Conquesta (Camino de Conquista). Es una ruta circular, de 166 km dividida en 15 etapas, bien señalizadas, que recorre los municipios de Els Ports.

A través de una APP, Els Ports sitúa la cultura como escenario principal, concediéndote la oportunidad de realizar un recorrido por el período medieval explorando los oficios, tradiciones y usos históricos de la tierra durante esta etapa histórica. Esta ruta también te adentrará en la historia y cultura de cada municipio, mostrándote edificios de interés y otros elementos del patrimonio cultural.

Te recomendamos que en Ares del Maestrat te detengas y disfrutes de una magnífica y única experiencia acompañando a Julio, sus perros y su ganado para una ruta de Pastoreo.

Rutas de Pastoreo

Con Julio podrás hacer de Pastor de un rebaño de ovejas a través de un sendero, siempre custodiado y ayudado por los perros pastores. A continuación, se visitarán espectaculares construcciones de piedra en seco que pueblan los campos, montañas y valles de Els Ports. Un gran patrimonio que refleja el paso de la historia.

Finalizada la ruta, en el punto de partida, podrás comprobar la destreza de los perros pastores en la conducción de las ovejas a través de una demostración que se realizará en la Masía.



Ares del Maestrat · Carrer Jaime Vives, 5 · 608 76 74 86 · jbayot@colvet.es



2 Ruta Quesos y Derivados

Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports

Tras el grato paseo por los prados de Els Ports, te invitamos a que recorras las calles de Ares del Maestrat, municipio situado en una cima a más de 1.200 metros de altura que cuenta con un importante patrimonio.

Por otra parte, si lo que te apetece es degustar quesos tradicionales de la zona, el sitio que te sugerimos es la Quesería Pastor de Morella, dónde podrás adquirir los productos de la tierra para que no te vayas a casa sin ellos.

Quesería Pastor de Morella

En la tienda Pastor de Morella podrás conocer sus productos y servicios a través de una explicación de cómo se elabora cada uno de sus quesos. El sabor inigualable de los productos artesanos de este comercio lo convierten en una visita obligatoria.



Morella · Juan Giner, 46. · 964 16 03 83· info@quesosdecati.com
www.pastordemorella.com

Mercat de Els Ports

Tienda de productos tradicionales de toda la comarca de Els Ports, destacando la alimentación y el textil. Este comercio da voz y nombre a los pequeños productores artesanales a través de un espacio que busca convertirse en una muestra representativa de la excelencia y la calidad de los productos locales.



Morella · Blasco de Alagón, 16 · 964 094 898
elmercatdelsports@gmail.com · www.mercatdelsports.com

Todos a la Mesa

El queso de productores locales ocupa un lugar preferente en las cartas de los restaurantes de Els Ports. Explorando las distintas versiones de este producto, los cocineros de la región nos deleitan con creaciones culinarias en las que el sabor del queso se eleva a otro nivel, ya sea mediante recetas tradicionales o propuestas más vanguardistas.

Te recomendamos que visites:

Hotel d'Ares

Ares del Maestrat
Plaça Major, 4
650372284
hoteldearesdelmaestrat@gmail.com
www.hoteldearesdelmaestrat.es



Casa Roque

Morella
Costa de Sant Joan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com



Restaurant Daluan

Morella
Costa de la Presó, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net



Restaurant Nouom

Vilafranca
Barri del Llosar,
CV-15, Km 68, 1
696 54 52 37
@nouom_vilafranca

NOUOM
RESTAURANT

Mesón el Coll

Ares del Maestrat
Coll de Ares, 1
617 42 49 73
hisabel01@hotmail.es





4

Ruta Quesos y Derivados

Noches con Encanto

Queremos que te quedes más tiempo con nosotros y que pases una noche inolvidable en nuestra tierra. Para ello te aconsejamos que te hospedes en uno de nuestros hoteles rurales que velarán por que tu estancia sea única y especial. Además, también podrás deleitar tus sentidos con platos tradicionales de la región.

Hostal Mesón del Rey

Olocau del Rey
C/Iglesia, 2
964178481
hostaldelreyolocau@gmail.com
www.hostalmesondelrey.es



Hostal Restaurante Aguilar

Forcall
Avenida Tercer Centenario, 1
964 17 11 06
informacion@hostal-aguilar.com
www.hostal-aguilar.com



EVENTOS GASTRONÓMICOS ELS PORTS

Además, no te puedes perder estos eventos en los que el queso y sus derivados son los protagonistas:

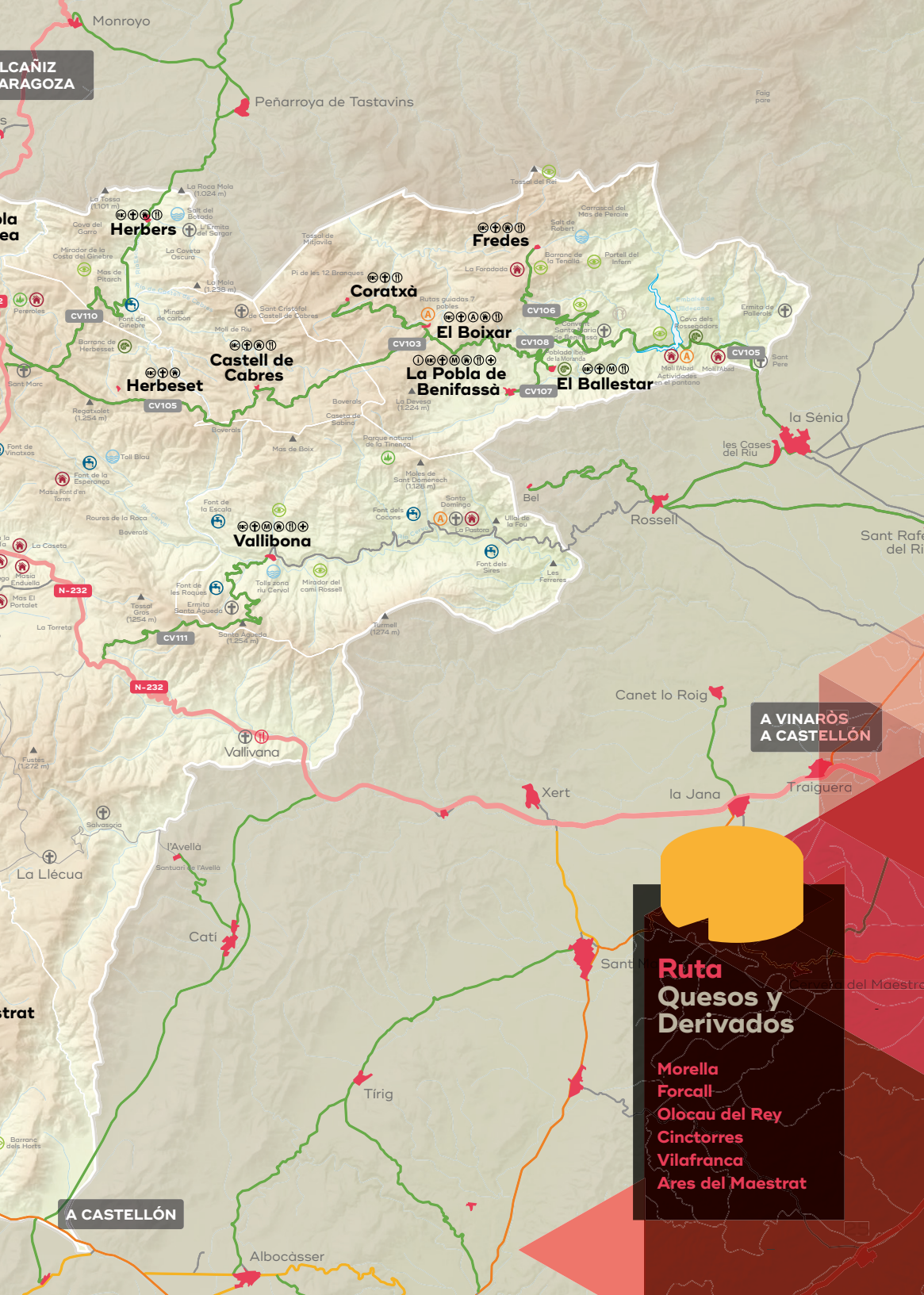
Eventos	Lugar	Fecha	Nota
TASTEM	Morella	Septiembre	Feria gastronómica de las comarcas de Els Ports, Alt y Baix Maestrat
Mostra dels productes de la Terra d'Ares	Ares del Maestrat	Agosto	Quesos + cuajadas + vinos + licores...
Feria ganadera y agrícola de Morella	Morella	Septiembre	Exposición + venta productos de la tierra

MUNICIPIOS RUTA QUESOS Y DERIVADOS

Morella, Forcall, Olocau del Rey, Cinctorres, Vilafranca, Ares del Maestrat




ELS PORTS
és Autèntic
A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
La Cuba
Mirambel
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
Torre de Arcas
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
La Pobla d'Alcolea
Todolella
Olocau del Rey
Forcall
Morella
la Mata
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
Ares del Maestrat
Vilafranca
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV122
CV120
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
N-232
C226



Ruta Quesos y Derivados

- Morella
- Forcall
- Olocau del Rey
- Cinctorres
- Vilafranca
- Ares del Maestrat

Ruta de la Trufa y Setas

Los productos estrella en la cocina de Els Ports son la **trufa** y las **setas**, productos que gozan de gran reconocimiento en la cocina internacional por su capacidad de elevar el sabor de cualquier creación culinaria.

Estos codiciados productos atraen a recolectores y excursionistas durante los primeros meses de otoño. De entre las variedades de setas más comunes se encuentra el **níscalo, la Llanega negra, els Camagrocs, la girgola y las trompetas de la muerte.** Y la variedad de trufa que crece en la zona es la **Trufa Negra,** también conocida como el **diamante negro.**

La comarca de Els Ports, situada en la zona interior al norte de la provincia de Castellón te invita a sumergirte en su historia, cultura y gastronomía a través de una experiencia auténtica que te permitirá convertirte en un gran cazador de trufa. Te introducirá en este mundo de hongos, experimentando nuevas sensaciones, acompañando a los truferos y sus inseparables amigos los perros que te harán descubrir los secretos mejor guardados de esta tierra. Además, podrás degustar estos productos en las diferentes recetas que preparan los restaurantes de la zona combinando exquisitos sabores para crear deliciosos platos.

¡Sumérgete!

1

Ruta de la Trufa y Setas

A la Caza de la Trufa

Como punto de inicio sugerimos comenzar descubriendo los orígenes de estos suculentos hongos.

¿Sabías que la trufa crece bajo tierra? ¿Y qué es un perro quien la encuentra?

Pues sí, la trufa es un hongo que se encuentra bajo tierra. Para nutrirse necesitan las raíces de otros árboles como las encinas y robles, especies que son muy abundantes en la comarca Els Ports, ya que las condiciones climatológicas de esta zona montañosa son idóneas para su crecimiento. La caza de este hongo presenta gran dificultad y exige maestría y preparación por parte de los recolectores y un adiestramiento de los perros, que son los grandes protagonistas en este proceso de búsqueda. La trufa se trata de una rareza de la naturaleza con olor y forma peculiares. Es su olor lo que permite a los perros truferos detectar la presencia de la trufa que se encuentra enterrada entre 1 y 30 cm de profundidad bajo tierra.

Para disfrutar de esta magnífica y única experiencia en la comarca Els Ports puedes unirte a:

Fruits de la Terra Emocions

Fruits de la Terra Emocions te da la oportunidad de vivir de cerca el proceso de recolección de la trufa junto con los recolectores y su fieles amigos los perros culminando esta experiencia con un menú degustación que explota de forma creativa el potencial de este valorado producto.

Otra opción que os propone esta empresa consiste en empezar el día con una ruta senderista por los espectaculares parajes naturales de la Tinença de Benifassà para acabar disfrutando de un picnic con productos trufados en la montaña.



La Pobla de Benifassà · Paraje Masía de Jarque, 01 · 650 464 690 / 629 830 648
info@fruitsdelaterra.com · www.fruitsdelaterra.com



2

Ruta de la Trufa y Setas

A Reponer Fuerzas... ¡Hora de la Comida!

Llega la hora de comer y estás en el lugar correcto porque en Els Ports encontrarás una variedad de restaurantes que te ofrecen productos de la tierra, producidos y elaborados en la zona. Por ello a lo largo de todo el año podrás degustar diferentes platos. **¡Ideal para visitarlos en cada estación del año!**

Te proponemos algunos de los mejores restaurantes en la comarca especializados en trufas y setas para que puedas degustarlos e irte con un buen sabor de boca.

Casa Roque

Morella
Cuesta de San Juan, 1
964 16 03 36
morella@casaroque.com
www.casaroque.com



Mesón del Pastor

Morella
Cuesta Jovani, 5 y 7
608 34 97 92
finalsa@hotmail.com
www.mesondelpastor.com



Restaurante Vinatea

Morella
Blasco de Alagón, 17
964 16 07 44
restaurante@
restaurantevinatea.com
www.restaurantevinatea.com



Restaurante Daluan

Morella
Callejón Cárcel, 4
610 26 68 63
info@daluan.es
www.daluan.es



Restaurante Pizzería Lola

Morella
Blasco de Alagón, 21
964 16 03 87
escoriluismi@hotmail.com
www.pizzerialola.es



El Faixero

Cinctorres
Carretera Iglesuela, 7
964 18 10 75
elfaixero@elfaixero.net
www.elfaixero.net



Reviscolem el Ring

Cinctorres
C. San Vicente, 40
964 18 10 75
reviscolemelring@gmail.com
www.reviscolemelring.es



El Forn Gastro

Vilafranca
C/ Baix Plaça, 11
611896835
www.elforn.es





3

Ruta de la Trufa y Setas

Llévate a tu Casa el Sabor de Els Ports

Después de conocer de cerca los orígenes de la trufa y degustarla en exquisitas creaciones culinarias, también tienes la posibilidad de adquirir este producto y llevarlo directamente a tu mesa acudiendo al comercio local de Els Ports.

Jamones Alfredo Monfort

Todolella
CV-122, km 0.5
964177501
info@jam1969.com
www.jamonesalfredo.es



Fruits de la Terra Emocions

La Pobla de Benifassà
Paraje Masía de Jarque, 01
650 46 46 90 · 629 83 06 48
info@fruitsdelaterra.com
www.fruitsdelaterra.com



Mercat de Els Ports

Morella
Blasco de Alagón, 16
964 094 898
elmercatdelsports@gmail.com
www.mercatdelsports.com



Croquellanas

Xiva · Placeta, 38
964160640 · 603853468
info@croquellanas.com
www.croquellanas.com



Bolíssim

Vilafranca
Polígono la Fos, 8
618 909 753
administracion@bolissim.com
www.bolissim.com





4

Ruta de la Trufa y Setas

Te Mereces un Descanso

Desde Els Ports creemos que te mereces darte un capricho y por eso te invitamos a desconectar por unos días en un entorno natural de gran belleza. Para que disfrutes de una merecida escapada gastronómica y conozcas de cerca nuestra tierra.

Te recomendamos hospedarte en:

Restaurante Santuari de la Balma

Sorita del Maestrat
CV-14, Km.22
691 93 08 55



EVENTOS GASTRONÓMICOS ELS PORTS

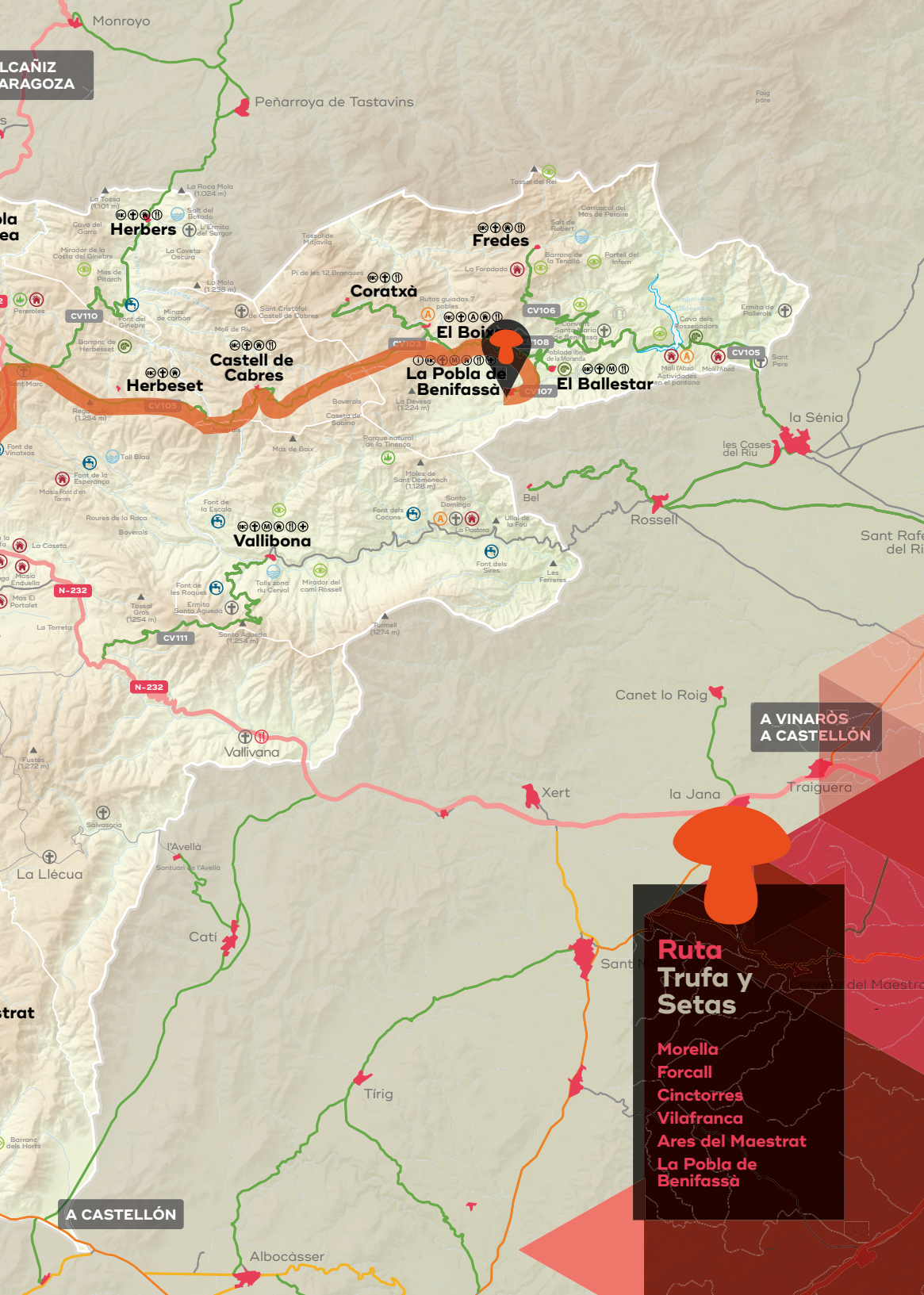
Eventos	Lugar	Fecha	Nota
Jornadas Gastronómicas de la Trufa	Comarca Els Ports	Enero - Marzo	Menús en restaurantes + showcooking + talleres
Encuentro Gastro-literario Morella Negra	Morella	Febrero / Septiembre	Degustación Trufa + Mesas literarias
Mostra de la Trufa Negra de l'Alt Maestrat	Itinerante	Febrero	Degustación Trufa Negra + concursos + showcooking + jornadas
Feria ganadera y agrícola de Morella	Morella	Septiembre	Exposición + venta productos de la tierra
Mostra de Productes de la Terra	Ares del Maestrat	Agosto	Setas, trufas, quesos, cuajadas, licores, vinos

Además, no te puedes perder estos eventos en los que la trufa y setas son las protagonistas:

MUNICIPIOS RUTA DE LA TRUFA Y SETAS

Morella, Forcall, Cinctorres, Vilafranca, La Pobla de Benifassà Ares del Maestrat


ELS PORTS
és Autèntic
A ZARAGOZA
A ALCAÑ
A ZARAG
A TERUEL
Castellote
Jaganta
Las Parras de Castellote
Dos Torres de Mercader
Ladruñán
Las Planas
Los Alagones
Luco de Bordón
Bordón
Tronchón
Cantavieja
La Iglesuela del Cid
La Cuba
Mirambel
Torre de Arcas
La Pobla d'Alcolea
Sorita
Palanques
Ortells
Villores
Xiva
Todolella
Olocau del Rey
Forcall
Morella
la Mata
Cinctorres
Portell
Castellfort
La Pobla del Bellestar
Ares del Maestrat
Vilafranca
Benassal
CV14
CV118
CV119
CV120
CV121
CV122
CV123
CV124
CV125
CV126
CV15
CV173
CV167
C226
N-232


Monroyo
Peñarroya de Tastavins
Herbers
Fredes
Coratxà
El Boix
La Pobla de Benifassà
El Ballestar
Castell de Cabres
Herbeset
Vallibona
Vallivana
la Sénia
les Cases del Riu
Rossell
Bel
Canet lo Roig
Xert
la Jana
Traiguera
La Llécua
Catí
Tírig
Albocàsser
A VINARÒS
A CASTELLÓN
A CASTELLÓN
CV110
CV103
CV105
CV106
CV107
CV108
CV111
N-232
N-232
Ruta
Trufa y
Setas
Morella
Forcall
Cinctorres
Vilafranca
Ares del Maestrat
La Pobla de
Benifassà





Para conocer los recursos turísticos de los municipios que conforman esta ruta gastronómica puede visitar las siguientes oficinas de turismo:

Oficina de Turismo de Morella
Morella · Plaza San Miguel
964 17 30 32
turisme@morella.net
www.morella.net

Oficina de Turismo de Vilafranca
Vilafranca · Placeta de Baix, s/n
964 44 14 32
vilafranca@touristinfo.net
www.turismevilafranca.es

Oficina de Turismo de Cinctorres
Cinctorres · San Isidro, 6
621 26 69 07 · 964 18 14 28
cinctorres@touristinfo.net
www.cinctorres.es

Oficina de Turismo Tinença de Benifassà
La Pobla de Benifassà · Mayor, 10
977 72 90 36
benifassa@touristinfo.net
www.lapobladebenifassa.es

Oficina de Turismo Ares del Maestrat
Ares del Maestrat · C/Nevera, 1
669304830
aresdelmaestrat@touristinfo.net
www.aresdelmaestrat.es

Oficina de Turismo Olocau del Rey
Olocau del Rey . C/Horno, 6
646030282
olocaudelrey@touristinfo.net

Oficina de Turismo Castellfort
Castellfort · Plaza del Ayuntamiento, 1
964 44 57 81

Oficina de Turismo Forcall
Plaza Mayor, 36
964 171 290
forcall@touristinfo.net
www.forcall.es



Más información

www.elsports.es

IVACE+i · CASTELLÓ RUTA DE SABOR · CASTELLÓN CYCLING · Diputació de Castelló · MANCOMUNITAT COMARCAL Els Ports · ELS PORTS és Autèntic · GENERALITAT VALENCIANA · TURISME