Colaboran:

AYUNTAMIENTO DE MONTANEJOS

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

visitmontanejos
VILLA TERMAL

Participan:

RIVER CLUB MONTANEJOS

ROSALEDA
HOTELES&RESTAURANTES
www.hotelesrosaleda.com

HXAUEN Hotel Spa

Casa Palacio
HOTEL-RESTAURANTE

Albergue restaurante
Lounge bar

SORNI
RESTAURANTE

La Taberna

12º JORNADAS GASTRONÓMICAS DE SETAS Y CAZA

2018 - Montanejos y Cirat -

Del 20 de Octubre al 25 de Noviembre

River Club

Ctra de Tales, 28. Montanejos - 964 131 079 - www.riverclub.es
Del 20 de Octubre al 11 de Noviembre (sólo fines de semana a mediodía)

- Combo River: rollito de otoño, croqueta de boletus, delicia de perdiz y champiñón rebozado.
- Cremas de boniato al curry verde con setas confitadas y virutas de ciervo.
- Huevos con foie, níscalo, trufa y patatas.
- Sorbete de limón con cereza al marrasquino
- Quesos artesanos Feria Queso Montanejos.

Restaurante el Dharma Albergue el Refugio

Av. Fuente de baños, 39. Montanejos
964 131 317 - www.albergueelrefugio,com

- Paté de boletus.
- Sinfonía de setas y huevo poche.
- Potaje de alubías con níscalos.
- Plato principal: Estofado de jabalí al vino tinto.
- Postre: Arroz con leche y confitura de seta y pera.

Hotel Xauen

Av. Fuente de baños, 26. Montanejos.
964 131 151 - www.hotelxauen.com

- Ensalada de conejo en escabeche.
- Milhojas de berenjena con setas y crujiente de jamón.
- Cazuelita de huevos de codorniz con setas y trufa.
- Alubias con codorniz.
- Fondue de chocolate con frutas.

La Taberna

Plaza España, 6. Montanejos
964 131 755

- Ensalada templada con rebollones.
- Delicia de foie con mango.
- Pato confitado con pera y reducción al Pedro Ximénez.
- Manzanas al vino con crema de mascarpone.

Casa Palacio

C/San Vicente, 40. Montanejos
964 131 293 - www.casapalacio.com

- Ensalada de setas de temporada con frutos secos y manzana.
- Alubión con codorniz confitada.
- Revuelto cremoso de hongos boletus edulis.
- Delicias de pato con lágrimas de chocolate y aroma de naranja.
- Hojaldre caliente con compota de pera y helado de leche merengada.

Hotel Rosaleda del Mijares

Ctra de Tales, 28 . Montanejos.
964 131 079 - www.hotelrosaledadelmijares.com

- Ceviche de bacalao con setas confitadas y camote glaseado.
- Garbanzos pedrosillanos con boletus y chorizo de ciervo.
- Huevo a baja temperatura, patata trufada y trompeta de los muertos.
- Secreto de jabalí a la parrilla, cebolla roja, bizcocho de remolacha, manzana y maíz con reducción de cerveza La Vidigonera y miel La Alquería.
- Castaña, avellana y limón.

Restaurante Sorní

C/ Magisterio, 25. CIRAT
964 143 025 - www.piedramediodia.com

- Aperitivo: Tosta de crema de queso, jamón y setas caramelizadas.
- Entrante: Ensalada templada de setas con castañas.
- Primer plato: Sopa de ajo con setas.
- Segundo plato: Cibet de jabalí.
- Postre: Natillas con crujiente de galleta.

PRECIO: 25 € (iva incluido)

Los menús no incluyen bebida ni café.