

OCTUBRE

mes de la
TOMATA
de penjar



DEL 9 D'OCTUBRE A
L'1 DE NOVEMBRE DE 2020

ALCALÀ DE XIVERT- ALCOSSEBRE

Jornades Gastronòmiques
Visites guiades, activitats culturals i turístiques

Més informació: www.alcaladexivert.es



AJUNTAMENT
D'ALCALÀ DE
XIVERT



ALCALÀ
DE XIVERT
I ALCOSSEBRE



DIPUTACIÓ
DE CASTELLÓ



Comitat de penjar
Tomata de Xivert

FRANCISCO JUAN MARS

Alcalde d'Alcalà-Alcossebre

Quan arriba el mes d'octubre, la tomata de penjar, sempre present al nostre poble, agafa un protagonisme especial. Fa ja vuit anys, vam realitzar una aposta decidida per promocionar el nostre producte més emblemàtic organitzant la Fira de la Tomata de Penjar i, des de la primera edició, va tindre una gran acollida, tant en participació en la pròpia fira com en els actes paral·lels, omplint de vida el nostre poble. Vull donar les gràcies als que, en tots aquests anys, s'han mantingut fidels a la cita: expositors, artesans, associacions, empreses i col·laboradors i públic que ens ha visitat. Però enguany, la pandèmia de coronavirus ens obliga a fer canvis. La Fira no s'entén sense els carrers del casc històric d'Alcalà plens de parades i de gent. Per tant, està clar que aquesta edició de la Fira no podrà ser possible perquè la prudència i la responsabilitat així ens ho manen. Els nostres carrers no estaran plens de parades però la tomata de penjar seguirà estant present a les nostres taules i als nostres paladars. Del 9 d'octubre a l'1 de novembre, celebrarem les Jornades Gastronòmiques de la Tomata de Penjar, en setze restaurants de la localitat, amb un altíssim nivell culinari. Tots aquells que ens visiten i estiguen interessats podran adquirir tomata de penjar a través dels mateixos restaurants i podran completar la visita coneixent el nostre patrimoni o participant en rutes guiades



que inclouen conèixer camps de tomata de penjar. Tot això, per recolzar dos sectors que són claus a la nostra població: productors agrícoles i hosteleria. Sabem que, en aquests moments difícils que estem travessant, s'han esforçat per seguir oferint un servei proper, segur i de qualitat i per això, des de l'Ajuntament, estem al seu costat. Volem que aquest mes d'octubre, visitar el nostre poble per conèixer, degustar i comprar tomata de penjar siga cita obligada. A tots aquells que ens visiteu, vos acollim en els braços oberts i totes les mesures necessàries perquè la gastronomia, el turisme i la cultura a Alcalà-Alcossebre són segurs. Aquest any serà diferent però ens reinterpretem sense perdre la nostra essència i explorant nous camins per a què les mes d'octubre seguisca sent el mes de la tomata de penjar a Alcalà-Alcossebre.

CALENDARI D'ACTIVITATS CULTURALS I TURÍSTIQUES

Aprofiteu la vostra visita, per a participar en diverses activitats per conèixer millor el nostre patrimoni local:

CONCERT "BLUES DE LA TERRETA" d'Horitzontal
Blues Divendres 9 d'octubre, a les 18.00 h, a l'Espai d'Oci d'Alcalà

Entrada gratuïta amb aforament limitat.



RUTA ESPECIAL TOMATA DE PENJAR.

Divendres 9 d'octubre i dissabtes 17, 24 i 31 d'octubre a les 11.00 h

Recorrerem els carrers d'Alcalà amb atenció especial al campanar més alt del territori i la

majestuosa església de Sant Joan Baptista. Podrem degustar la tomata de penjar i conèixer millor quin és el procés de cultiu i d'elaboració d'aquesta varietat de tomata tan apreciada.

Punt de trobada: plaça de l'Església d'Alcalà.

RUTA L'HERÈNCIA DEL TEMPLE

Diumenges 11, 18 i 25 d'octubre a les 12.00 h

Apassionant passeig cultural per la història d'Alcalà de Xivert seguint les petjades templàries que ens portaran a conèixer millor l'església barroca, el campanar i les famoses cases modernistes o el document tallat en la roca més antic. Tot amb tocs de llegendes templàries que ens descobriran el recorregut misteriós i divertit de la ruta. Activitat ideal per fer en família.

Punt de trobada: Porta Tourist Info a la plaça de l'Església d'Alcalà.



RUTA TEATRALITZADA ELS TEMPLARIS DE XIVERT

Dissabte 10 d'octubre a les 12.00 h

Dos personatges enfrontats i dues formes de vida completament oposades en ajudaran a conèixer la singularitat de l'entorn que els envolta. Per una banda, descobrirem un dels castells i poblats islàmics millor conservats de tota la província. Per l'altre, amb l'arribada de l'Ordre del Temple, conixerem com va ser la remodelació i ampliació de l'enclau, convertint-se en un estendard per als cavallers templaris. Dues èpoques ben diferenciades i dos personatges molt peculiars que faran tot el possible per ser els millors anfitrions.

Punt de trobada: Aparcament del castell de Xivert.

Duració aprox: 1h 30 min.



SENDERISME DE PAISATGES (FONT DE LA PARRA)

Diumenge 11 d'octubre a les 9.00 h

Senderisme pel Parc Natural de la Serra d'Irta per conèixer una de les fonts més boniques del territori, ubicada a un lloc màgic i frondós molt prop de la línia de costa. Des de Cala Blanca, ens endinssarem cap a Irta a través d'una senda amb varietat de plantes, vorem les cales espectaculars fetes per la mar com Cala Mundina, Cubanita o platges com el Serradal.

Punt de trobada: Cala Blanca.
Distància: 12,5 km/ Desnivell: 255m / Dificultat mitjana

HISTORIC CYCLING TOUR / CICLOTURISMO HISTÓRIC

Wednesday 14th at 9.00h

E-bike and in English! – En bici elèctrica i en anglès

Bike route from Alcossebre along its rural paths full of chromatic landscapes to learn about the culture and nature with which Templars fell in love and lived on this land. Always at their feet, we will discover the hermitage of Santa Lucia and Xivert Castle until we reach Alcalà de Xivert where we will enjoy the Temple Inheritance Route, this time by walk. We will return into Alcossebre along the same lovely and easy paths. Departure Point and Time: Alcossebre Tourist Office 9.00h Distance: 25 km Difficulty: medium. Part of the itinerary shares road with cars. Required: helmet-water



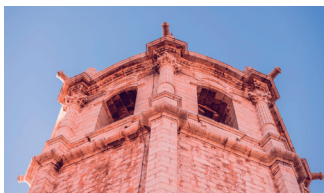
SENDERISME TERRORÍFIC A LA SERRA D'IRTA

Dissabte 31 d'octubre a les 16.30 h

Senderisme a través de cales verges per trobar-nos amb històries i llegendes de la nit de Halloween. Mentre caminem al costat de la mar Mediterrània, deixarem caure la nit i obrirem la imaginació. Activitat ideal per fer en família.

Punt de trobada: Cala Blanca.
Distància: 5 km / Desnivell: 255m / Dificultat fàcil.

Reserves per a totes aquestes activitats a l'Oficina de Turisme d'Alcossebre:
Telefon: 964 412 205
e-mail: turismo@alcossebre.org



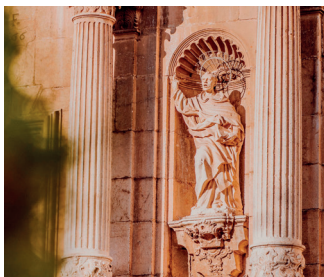
CAMPANAR

Obert tots els caps de setmana i festius. Visita lliure



CENTRE D'INTERPRETACIÓ ETNOLÒGICA DE SANTA LLÚCIA

Ubicat en l'ermita de Santa Llúcia, és l'espai cultural i de recepció de visitants on s'exposen reproduccions de les principals troballes recuperades en les successives excavacions realitzades al jaciment arqueològic de l'ermita de Santa Llúcia. Podem observar peces de ceràmica i orfebreria, així com reproduccions de les construccions de les diferents èpoques. La visita finalitza amb una projecció àudio-visual explicativa. Obert de dimecres a diumenge, en horari de 10.00h a 17.00h. Entrada gratuïta.



ESGLÉSIA DE SANT JOAN BAPTISTA

Oberta tots els caps de setmana i festius. Visita lliure



MENÚS

FIRA DE LA TOMATA DE PENJAR

ALCALÀ DE XIVERT

ALCOSSEBRE

L'ILLA RESTAURANT ASADOR

Puerto Deportivo 15, Alcossebre
Reservas telf.: 964 41 21 02
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Maridado con vinos de Castellón
Del 2 al 25 de octubre
(miércoles cerrado)

DE APERITIVO

Cecina del Maestrat, pan con tomate y aceite,
maridado con Divina Comedia tinto de Terres Calisses (Benlloch)

DE ENTRADA

Ensalada de caqui persimón, queso fresco Tot de Poble, tomates
secos y piñones, maridado con Les Mares rosado de El Mollet (Les
Useres)

ENTRE PLATOS

Salmorejo con espuma de anchoas

DEL MAR

Pulpo a la brasa con pesto de tomate, maridado con L'Encís
blanco de Castells i Montoliu (Torre d'en Doméneç)

SEGUIMOS EN EL MAR

Taquito de bacalao sobre lecho de tomate a la brasa con romesco,
maridado con Les Mares blanco de El Mollet (Les Useres)

DE POSTRE

Nuestra versión de la tarta Seacher "gaspaxera" con crema
inglesa, maridado con vino de misa Carmelitano (Benicàssim)

PRECIO: 32 € IVA INCLUIDO

Este menú será servido únicamente a mesa completa

RESTAURANTE EL PINAR

Calle Isla Mancolibre, 4
Urb. El Pinar - Alcossebre
Reservas telf.: 964 41 22 66
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Todos los días del 9 al 31 de octubre
(lunes cerrado)

Nuestro crujiente de "coca de tomata de penjar" sobre parmentier
de patata a la brasa con salsa de tomata de penjar y albahaca

Boquerón relleno de gamba, lecho de "tartar de tomata de
penjar", queso fresco d.o. Castellón y reducción de vinagre
balsámico con frutos secos y fruta deshidratada

Vieira en vinagreta de almendra, tomillo y tomata de penjar
emulsionado con crema de albariño y huevas de trucha

Dado de atún sobre salmorejo de tomata de penjar, botones de
guacamole y salsa teriyaki

Canelón de pollo "by pinar", en bechamel de trufa, sobre gelatina
de tomate de penjar y esencia de pedro ximénez

Bacalao confitado a baja temperatura, mermelada de agua de
tomate de penjar y all i oli de manzana

Sorbete helado de tomate de penjar y albahaca

Solomillo de cerdo ibérico, salteado de setas variadas con calamar
y tomata de penjar deshidratada

Tarta de queso, y fusión de tomata de penjar y frutos rojos

PRECIO: 38 EUROS
Bebida NO incluida. Necesario reservar el menú. A mesa completa
El menú puede variar según disponibilidad de mercado



LA VILLA RESTAURANT & CHILL OUT

Passeig Marítim 37, Alcossebre
Reservas 964 29 73 65
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 1 de octubre al 15 de noviembre

Cóctel de "tomata de penjar" con aire de menta

ENTRANTES A COMPARTIR (A ELEGIR 3 PLATOS POR MESA)

Copa de mermelada de tomata de penjar y crema de queso azul
Tartar de "tomata de penjar", jamón ibérico y mayonesa de cítricos
Carpaccio de bacalao con espuma de piquillos y tomata de penjar
Vichysoisse de tomata de penjar, crujiente de maíz y caviar de Módena
Churro de tomata de penjar, paté de aceitunas negras y albahaca
Crujiente de queso de cabra, tomate confitado y su mermelada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz al horno de bacalao, tomata de penjar y pasas
Arroz meloso de rabo de toro y tomata de penjar
Fideuá de gambas, mejillones y tomata de penjar
Lubina confitada, esponja de tomata de penjar y salsa de erizos
Volcán de carrillera, hummus y toque de manzana

POSTRE

Delicia de tomate

PRECIO: 35€ / POR PERSONA

Bebida incluida. Mínimo 2 personas y mesa completa

ATALAYA RESTAURANTE

Camino l'Atall, zona Las Fonts 1ª
Alcossebre
Reservas en el 630 358 306
o en nuestra web
www.atalayarestaurante.com

4 snacks de bienvenida

Consomé de tomates de penjar e infladita de queso y albahaca

Gambitas de Sant Carles de la Ràpita, salmorejo de tomate de penjar y aire de jamón

Tomate de penjar asado y all i pebre de anguila

Pescado del día en suquet de salmorreta alicantina y moluscos

Arroz cremoso de tomates de penjar picantes, ventresca de atún y parmesano

Tomates confitados en palo cortado, helado de queso y yogurt

4 petit fours

PRECIO: 42€ POR PERSONA

(Servicio de pan, mantequilla y aceite incluido). Café e infusiones incluidos
Bebidas no incluidas. El menú se servirá a mesa completa. No hace falta
reservarlo previamente. Consultar horario del restaurante en nuestra web



RESTAURANTE PIKAPOTE

Paseo Jaime Roda 30, Las Fuentes -
Alcossebre
Reservas en el 964 41 29 02

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
9, 10, 11 y 12 de octubre a mediodía

APERITIVO

Salmorejo de tomata de penjar, nube de Idiazabal e ibéricos

ENTRANTES

Ensalada tibia de tomata de penjar con salazones y tomillo,
huevo trufado, tomata de penjar confitado y boletus edulis

PRINCIPAL

Paella o meloso de pollo de corral, sus verduras,
tomata de penjar y foie

POSTRES

Nuestras tartas caseras

PRECIO: 32€

Bebida no incluida. Sólo por encargo

HOTEL RESTAURANTE SERRA D'IRTA

Crta. Las Fuentes s/n - Alcossebre
Reservas en el 619 319 263 o 964 41 23 25

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Del 1 al 12 de octubre, lunes, martes, viernes, sábados y
domingos en horario de comidas y cenas

Del 13 de octubre al 1 de noviembre, jueves, viernes,
sábados y domingos, en horario de comidas y cenas

Blody Mary de tomata de penjar con boquerón marinado

Tartar de gamba, remolacha ahumada y guacamoles
con espuma de tomata de penjar

Buñuelos de bacalao sobre salsa de tomata de penjar
a la albahaca

Arrocito de Rabo, carrillera de ternera, setas y
sofrito de tomata de penjar

Piña, coco, granizado y coulis de tomata de penjar,
tierra de chocolate blanco y jengibre

PRECIO: 32.95 EUROS/PERSONA IVA INCLUIDO

Este menú no incluye la bodega. Imprescindible reservar el menú
Se servirá a mesa completa. Para las cenas, podemos ofrecer alguna alterna-
tiva al arroz. Por motivos de mercado este menú puede sufrir variaciones.



RESTAURANTE CAN ROIG

Platja Manyetes - Alcossebre
Reservas en el 964 41 25 15

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Todos los días, comidas y cenas,
desde el 9/10 hasta el 1/11 de 2020

APERITIVOS

Mojito de tomate Can Roig
Tomato tartar
" La coca de tomate"

ENTRANTES

Mi Ensalada mediterránea
Tomate lacado, anguila y ajoblanco

PRINCIPALES

Rape con trinxat, tomate y cebolla
Presa Ibérica, tomate especiado y setas

POSTRE

Xop de vainilla, texturas de tomate y crema de hierbabuena

PRECIO: 37€

Bebida no incluida. No hace falta reserva

GAUDIR RESTAURANT

Avenida Valencia 39, Alcossebre
Teléfono Reservas: 964 41 44 89

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Del 9 al 31 de octubre
(Disponible a mediodía y cena)

SNACKS DE BIENVENIDA

Ensalada caprese líquida
Empanadilla de tomate y conejo escabechado
Cono de coc de tomate

ENTRANTES

Sardina de bota, tomate y huevo frito
Tomate, pan, pólvora de duc y gamba

PESCADO

Salmonete, jugo de sus espinas, mole de tomate y
tomate pasificado

CARNE

Secreto ibérico gladeado con ximixurri de tomate seco

POSTRE

Tomate, almendra y aceite

PRECIO: 30€ IVA INCLUIDO

Bebida y café no incluido. El menú se servirá a mesa completa.
Preferiblemente reserva



RESTAURANTE EL ARENAL

Paseo Vista Alegre – Playa Cargador
Alcossebre
Reservas en el 964 41 40 09

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Fechas: 9, 10, 11 y 12 de octubre a mediodía

ENTRANTES

Ensalada de rúcula, tomate de colgar y mozzarella
Tosta de escalibada, romescu, anchoas y tomate de colgar

SEGUNDO A ELEGIR

Corvina al horno con kimpira de verduras y
tomate de colgar relleno

Chuletas de cabrito con chips de jamón y
mahonesa de ajo negro y cassé de tomate

POSTRE

Tarta de galleta al caramelo con mermelada
de tomate de colgar

PRECIO: 25€ POR PERSONA

Mínimo 2 personas. Bebida no incluida. Necesario reservar el menú

RESTAURANTE NEW21

Calle Jai Alai, 3, Alcossebre
Telf. de reserva: 666 446 171

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Con maridaje de vinos y cavas de
Bodegas Alsina & Sarda
Del 9 al 25 de octubre
Viernes y sábados (comida y cena),
y domingos (comida)

Salmorejo de tomates y remolacha roja. Maridado con
Chardonnay/Xarel·lo D.O. Penedés

Copa de tomates y crema de queso de cabra. Maridado con
Finca la Boltana Cepas Viejas, ecológico

Tagliatelle caseros con salsa de la abuela de tomate y costilla
ibérica. Maridado con Herencia Fontemayore vino joven
100% tempranillo D.O. Rioja

Suquet de pescados y mariscos al cava Alsina & Sarda y tomates
secos. Maridado con BN mas D.O. cava fermentación barrica

Solomillo de toro a la brasa acompañado con salteado de
tomatitos y ajos. Maridado con Señorío de Albuera
crianza D.O. Ribera

Mousse de yogur y mermelada de tomates. Maridado con cava
“de postres” reserva D.O. Cava

PRECIO: 29.50€ IVA INCLUIDO



RESTAURANTE DORA

Camino l'Atall nº32 - Alcossebre
Telf. de reserva - 964 41 26 43 y 626 035 484

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Todos los viernes, sábados y domingos
de octubre (comida y cena)

Gazpacho de tomata de penjar

Tomata de penjar con esgarraet

Somosas vegetales con chutney de tomata de penjar

Provolone sobre carpaccio de tomata de penjar

Costilla de cerdo duroc a baja temperatura con
tomata de penjar salteada con sésamo y soja

POSTRE

Tarta de queso con mermelada de tomata de penjar

PRECIO: 25,00€

Bebida no incluida



RESTAURANTE MARIMER

Camino de l'Atall nº68 - Alcossebre
Telf. de reserva - 666 49 34 74

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Del 9 al 12 de octubre

Hummus de tomate a la parrilla

Falafel vegetal, yogurt y menta

Tortilla abierta con ajos confitados, gambas y coulis de tomate

Pulpo con chimichurri de tomate seco

Pies de cerdo rellenos de setas y allioli de tomate

Pastel de queso con mermelada de tomate

PRECIO: 30€

Reserva previa. *Incluye todos los platos y una copa de vino de nuestra
selección de bodega

BAR CUADROS

Francisco Sospedra nº59-A – Alcalà de Xivert
Telf. de reserva – 964 41 08 49

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Fines de semana del 9 de octubre al
1 de noviembre (solo mediodía)

ENTRANTES

Canapes de escalibada con tomata de penjar
Tomata de penjar confitado con bacalao deshidratado

PLATO 1 (A ELEGIR UNO)

Ensalada Irta lechuga frutos del tiempo regada con mermelada
de tomata de penjar

Crema de tomata de penjar caliente con dados de salmón

PLATO 2 (A ELEGIR UNO)

Dados de ternera macerados con hierbas de la Sierra de Irta
acompañados con tomata de penjar al coñac

Rape con gambas y mejillones al all y pebre
con tomata de penjar

POSTRE

Copa Irta: mermelada de higo yogur griego
mermelada de tomata de penjar y nueces

PRECIO: 25€ / PERSONA

Vino, gaseosa, agua y café incluidos. Se recomienda reservar

BAR AQUARI

Calle la Foia nº1 – Alcalà de Xivert
Teléfono – 964 41 08 78

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Fines de semana del 9 de octubre al
1 de noviembre (solo mediodía)

PRIMERO (A ELEGIR)

Pastel de atún y tomate
Ensaladilla en tomata
Ensalada de la huerta
Ensalada de jamón, melón y queso
Gazpacho andaluz

SEGUNDO (A ELEGIR)

Manitas en salsa
Churrasco de ternera
Chilenas de cordero
Rabo de toro
Rape en salsa
Lenguado a la plancha

POSTRE (A ELEGIR)

Puding
Panacota
Queso fresco con mermelada de tomate
Fruta a elegir

PRECIO: 23 EUROS

Bebida y café incluidos



RESTAURANTE LA TASCA

C/ Doctor Seguer 19 - Alcalà de Xivert
Telf. Reservas 964 15 01 77

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Fines de semana del 9 de octubre
al 1 de noviembre (mediodía y noche)

ENTRANTES

Tabla de jamón D.O. Teruel
Calamares a la romana
Gambas al ajillo
Croquetas variadas
Panecillos tostados acompañados con
Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert y alioli

PLATO A ELEGIR

Bacalao a la Vizcaína (salsa elaborada
con Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert)
Entrecot al gusto

POSTRE

Copa de helado sobre espejo de nata y baño de caramelo

BODEGA

Vinos "Qubero" blancos, tintos y rosado

PRECIO: 25€ IVA INCLUIDO

Cafés y licores incluidos

RESTAURANTE EL CAM

Gasolinera El Cam
N-340 Pk 1027 - Alcalà de Xivert
Teléfono – 627 27 40 74 - Denissa

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Fines de semana del 09 octubre
al 01 noviembre

ENTRANTES

Ensalada variada con tomate
Tabla de pan con tomate, jamón y queso

PRIMER PLATO

Arroz con tomate, alcachofa y champiñones

SEGUNDO PLATO

Costilla o pollo al horno
con guarnición de patata y tomate

POSTRE

Tarta de queso con mermelada de tomate

PRECIO: 7'00€

Café y bebida no incluido





**Adquireix tomata de penjar
als mateixos restaurants
participants en les
Jornades Gastronòmiques,
indicant-ho en la reserva**



PREUS:

Caixa de fusta: 7 euros
Caixa menuda: 2 euros
Caixa gran: 20 euros