



OCTUBRE

*Mes de la
tomata
de penjar*

DEL 9 D'OCTUBRE A
L'1 DE NOVEMBRE DE 2021

ALCALÀ DE XIVERT
ALCOSSEBRE

Jornades Gastronòmiques
Visites guiades, concerts,
activitats culturals i turístiques



Més informació:
www.alcaladexivert.es

FRANCISCO JUAN MARS

Alcalde d'Alcalà-Alcossebre

El calendari ens situa de nou davant del mes d'octubre i, un any més, per al nostre poble es sinònim de tomata de penjar i d'actes que ens conviden a conèixer millor i degustar aquest producte emblemàtic del nostre poble. Com ja va succeir l'any passat, la situació sanitària ens impedeix celebrar la nostra Fira de la Tomata de Penjar que, des de l'any 2012, omplia els carrers del nostre casc històric de parades de tomata, productes artesans i actes paral·lels, culturals i gastronòmics. Però les contrarietats ens obliguen a buscar noves oportunitats i, tal i com ja vam fer en 2020, volem que la tomata de penjar continue sent protagonista i pol d'atracció per al nostre poble. Ho faran possible les jornades gastronòmiques on participen onze establiments d'Alcalà i Alcossebre, actes culturals com concerts i representacions teatrals, activitats de turisme actiu i rutes guiades pel nostre patrimoni, que tindran lloc durant tot el mes.

Des de l'Ajuntament tenim clar el gran potencial gastronòmic que atresora el nostre municipi, gràcies a un sector hostaler compromès i dinàmic. I forma part del nostre ADN l'amor per la terra i el



conreu de productes agrícoles, ara coneguts com de Km.0 però que sempre han estat presents als camps i les cases dels gaspatxers. Per això, recolzar i promoure tot el que tinga a vore amb el sector de l'hostaleria i la producció agrícola és fonamental i una constant per a la nostra gestió.

Ja siga per a comprar, degustar, visitar o conèixer millor el nostre municipi tots i totes sereu benvinguts. Als veïns i veïnes o persones que ja ens coneixen, els animo a seguir aprofitant tot el que aquest lloc privilegiat ens ofereix. Entre tots aconseguirem que octubre continue sent sinònim de tomata de penjar a Alcalà-Alcossebre.

PROGRAMACIÓ

CULTURAL I TURÍSTICA

DEL 9 AL 31 D'OCTUBRE

09 DISSABTE OCTUBRE

10.00 h Senderisme botànic per la Serra d'Irta. Punt de trobada: Cala Blanca.

18.00 h Concert DUET BRANCA de música tradicional valenciana. Espai d'Oci d'Alcalà.

19.00 h Ruta "L'herència més poètica" per a conèixer la part més antiga d'Alcalà mentre llegim diversos relats literaris. Punt de trobada: Oficina de Turisme d'Alcalà (plaça de l'església)

10 DIUMENGE OCTUBRE

11.00 h Ruta gastronòmica de la Tomata de Penjar, amb visites al patrimoni local i degustació de tomata de penjar. Punt de trobada: Plaça de l'església d'Alcalà.

11 DILLUNS OCTUBRE

9.00 h Senderisme per a experts al pic Campanilles. Punt de trobada: ermita del Calvari d'Alcalà.

12 DIMARTS OCTUBRE

18.00 h Representació teatral “L’arxipèlag dels gegants”, a càrrec de TEATRO DE LA RESISTENCIA. Espai d’Oci d’Alcalà.

16 DISSABTE OCTUBRE

11.00 h Ruta gastronòmica de la Tomata de Penjar, amb visites al patrimoni local i degustació de tomata de penjar. Punt de trobada: Plaça de l’església d’Alcalà.

22.00 h Concert CIEN POR CIEN, amb versions de Morat, Maluma, Álvaro de Luna i Sebastián Yatra. Espai d’Oci d’Alcalà.

17 DIUMENGE OCTUBRE

12.00 h Ruta “L’Herència del Temple”, tour pel centre històric d’Alcalà a través de la mirada dels templaris. Punt de trobada: Plaça de l’Església d’Alcalà.

23 DISSABTE OCTUBRE

19.00 h Concert DE MOZART A BRAHMS pel quartet de corda NEL COURE i l’interpret LAURA MAÑEZ al clarinet. Saló del Centre dels Jubilats d’Alcossebre.

19.00 h Ruta “L’herència més poètica” per a conèixer la part més antiga d’Alcalà mentre llegim diversos relats literaris. Punt de trobada: Oficina de Turisme d’Alcalà (plaça de l’església)

24 DIUMENGE OCTUBRE

11.00 h Ruta gastronòmica de la Tomata de Penjar, amb visites al patrimoni local i degustar i conèixer millor la tomata de penjar. Punt de trobada: Plaça de l'església d'Alcalà.

30 DISSABTE OCTUBRE

11.00 h Ruta gastronòmica de la Tomata de Penjar, amb visites al patrimoni local i degustar i conèixer millor la tomata de penjar. Punt de trobada: Plaça de l'església d'Alcalà.

19.30 h Representació d'òpera "Luisa Fernanda", a càrrec d'ÒPERA GOURMET. Espai d'Oci d'Alcalà.

31 DIUMENGE OCTUBRE

12.00 h Ruta "L'Herència del Temple", tour pel centre històric d'Alcalà a través de la mirada dels templaris. Punt de trobada: Plaça de l'Església d'Alcalà.

17.00 h Senderisme terrorífic a la Serra d'Irta. Punt de trobada Cala Blanca.

- * Els concerts i representacions són amb entrada lliure, fins completar aforament.
- * Per participar en les visites guiades i activitats turístiques, cal inscriure's prèviament a la Tourist Info- 964 412 205 • e-mail: turismo@alcossebre.org

MENÚS **GASTRONÓMICOS** **DE LA TOMATA** **DE PENJAR**

S **A**
BOR

ALCALÀ
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE

RESTAURANTE PIKAPOTE

Paseo Jaime Roda 30 (Las Fuentes)
www.pikapote.com
Reservas 964 412 902
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
8, 9, 10, 11 y 12 de octubre a mediodía
Sólo con reserva previa

PRECIO:

32 €

Sin bebida

APERITIVO

Salmorejo de tomata de penjar, nube de Idiazabal e ibérico

ENTRANTES

Ensalada tibia de tomata de penjar con salazones y tomillo
Huevo trufado, tomata de penjar confitada y boletus edulis

PRINCIPAL

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

POSTRE

Nuestras tartas caseras

HOTEL RESTAURANTE SERRA D'IRTA

Carretera de Las Fuentes S/N. Alcossebre

Reservas 619 319 263 o 964 412 325

Whatsapp 619 319 263

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Disponible del 2 de octubre al 1 de noviembre

Lunes y jueves, mediodía

Viernes, sábados y domingos, mediodía y noche

Este menú solo se sirve previa reserva anticipada.

PRECIO:

34,50 €

Este menú no incluye la bodega.

Por motivos de mercado este menú puede sufrir variaciones.

ENTRANTES

Crema fría de tomata de penjar con Albahaca, queso y sardina ahumada

Carpacio de ternera con huevo escalfado, vinagreta de tomate especiada y picante

PRINCIPALES

Suquet de sepia y anguila con tomate de colgar

Fideuá con cerdo ibérico tratado como un arroz al horno

POSTRE

Hojaldre, mermelada de tomate, remolacha, más tomate, sorbete de melocotón de sangre, almendra tostada

RESTAURANT ASADOR L'ILLA

Puerto Deportivo 15, Alcossebre
Reserva: 964 41 21 02
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Maridado con vinos de Castellón
Del 15 al 31 de octubre
Únicamente con reserva

PRECIO:

32 €

Servido a
mesa completa

DE APERITIVO

Embutidos del Maestrat, pan con tomate y aceite, maridado con Flor de Clotas tinto de Vicente Flors (Les Useres)

DE ENTRADA

Tostada con tomate a la brasa y migas de bacalao, maridado con Pousole Syrah rosado de A Maru de Gasconne (Benlloch)

SEGUIMOS

Tartar de atún y mango con salmorejo de tomate, maridado con Roques Negres Macabeo de El Mollet (Les Useres)

DEL MAR

“Suquet” tradicional de raya con tomate, maridado con Celler de la Íbola Xarel·lo (Aín)

DEL MONTE

“Rostit” de conejo, tomate seco, ciruelas y champiñones, maridado con Roig de Canet de Bodega La Canetana (Canet lo Roig)

DE POSTRE

Tarta de queso y calabaza, coulis de tomate y “sherbet” de limón en sifón, maridado con Moscatell Carmelitano (Benicàssim)

RESTAURANT GAUDIR

Avda. Valencia 39, Alcossebre
Reservas 964 41 44 89
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 8 al 31 de octubre
En horario de comidas y cenas

PRECIO:

38 €

Bebida y cafés
no incluidos

Cóctel de bienvenida

Pan artesano, aceites locales y tomate de colgar

SNACKS DE BIENVENIDA

Mantequilla de tomate ahumado

Pan suflado, tomate de colgar y bacalao

Bombón de queso patamulo y tomate de colgar

ENTRANTES

Raya reposada en escabeche de tomate de colgar y hierbas de Irta

Tartar de tomate de colgar y gamba roja, jugo de sus cabezas y consomé de pollo rustido

Anguila ahumada, tomate de colgar y espuma de huevo frito

PRINCIPALES

Pescado de lonja, romesquet de tomate de colgar y pil pil aireado de sus espinas

Costilla de ibérico, pan de carasatu, cremoso de tomate de colgar asado y jugo de carne

POSTRE

Tarta tatín de tomate de colgar y helado de pimienta negra.

RESTAURANT CAN ROIG

Platja Manyetes, Alcossebre
Reservas: 964 41 25 15
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 9 de octubre al 1 de noviembre
En horario de comidas y cenas
Únicamente con reserva

PRECIO:

37 €

Bebida no incluida

Servido a mesa
completa

APERITIVOS

Mantequilla de tomata de penjar
Esponja de tomate, anchoa y alcaparras
Crujiente de tomate, ajo y salvia

ENTRANTE

Tomate, sandía, queso feta y aceituna negra.

PRINCIPALES

Bacalao confitado, brandada, piel crujiente y crema de tomate.

Pollo campero, jugo de su asado y tomate picante.

POSTRE

Milhojas de tomate y fresa

RESTAURANT & CHILL OUT LA VILLA

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

PRECIO:

37 €

Bebida incluida

Mínimo 2
personas y mesa
completa

Cóctel de las jornadas de la “tomata de penjar”

ENTRANTES A COMPARTIR (a elegir 3 platos por mesa)

Ensalada de “tomata de penjar” encurtido, crema de burrata y sardina ahumada

Chupa-chups de queso y gelé de “tomata de penjar”

Ceviche de vieiras y gambas, leche de tigre con crema de coco, sepia crujiente y caviar de “tomata de penjar”

Coca de escalivada a la brasa con “tomata de penjar” asado y alioli gratinado

Tallarines de sepia con setas de temporada, “tomata de penjar”, jamón ibérico y pesto

Buñuelos de bacalao con “tomata de penjar” y tempura negra

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz meloso de cordero y “tomata de penjar”

Arroz señoret de gambas y “tomata de penjar”

Fideuá de pato y “tomata de penjar”

Lubina sobre rissoto de gamba roja y “tomata de penjar”

Tataki de solomillo de ternera con parmentier de “tomata de penjar”

POSTRE

Lingote de mascarpone y corazón de “tomata de penjar”

BAR PIZZERIA CUADROS

Francisco Sospedra 59, Alcalà de Xivert
Reservas 964 41 08 49
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 9 de octubre al 1 de noviembre
Viernes, sábados y domingos a mediodía

PRECIO:

25 €

1 bebida y café
incluido

ENTRANTES A ELEGIR

“Tomata de penjar” horneada a baja temperatura con queso de cabra y brandy

Carpaccio de gambas con aroma de “tomata de penjar”

PRIMER PLATO

Arroz marinero con “tomata de penjar”

Segundo plato a elegir

Solomillo de ternera horneado con queso manchego y vinagreta de “tomata de penjar”

Magret de pato con mermelada de “tomata de penjar” y manzana

Suquet de rape y gambas con “tomata de penjar”

Bacalao gratinado sobre pisto de “tomata de penjar” y verduras

POSTRE

Mousse de yogur al limón con mermelada de “tomata de penjar”

RESTAURANTE NEW21

Calle Jai Alai 3, Alcossebre

Reservas 666 446 171

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Con maridaje de vinos y cavas de Bodegas Mastinell

Del 9 al 12 de octubre y fines de semana de octubre

Viernes y sábado, comida y cena. Domingos, comida

PRECIO:

38,50 €

*11 de octubre

Cata Presentación

Bodegas Mastinell

Reservas al tel.:

666 446 171

Bloody Mary al cava Mastinell Brut Real

Carpaccio de bacalao sobre cama de emulsión de tomatitos de colgar y foie de bacalao maridado con Mastinell L'Alba Eco Blanc Dr. Lluna

Tagliatelle caseros con salsa de tomate y costilla ibérica maridado con Mastinell l'Alba Negre Eco

Medallón de rape gran sol a la marinera maridado con mastinell l'Alba Rosado Eco

Ribs (costillas) asadas, ahumadas a baja temperatura con tomatitos secos y robellones maridado con Gisele Xarello Crianza 2016

Panna cotta casera con tomate de colgar maridado con cava Mastinell Brut Rosé

RESTAURANTE ATALAYA

Camino l'Atall zona Las Fuentes 1A, Alcossebre

Reservas: 964 96 71 07 o en la web

www.atalayarestaurante.com

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Del 9 de octubre al 1 de noviembre

Consultar horario del restaurante en la web

PRECIO:

50 €

Bebida, cafés e infusiones no incluidos

Servido a mesa completa

4 Snacks de bienvenida

Jugo de tomates asados, sardina y pimientos fritos

Cherrys aliñados, salazones, mouse de marisco y sopa de queso de Catí

Tomate de penjar asado y all i pebre de anguila

Pescado del día, salsa choron, cebolla francesa y tomates confitados

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

(Servicio de pan, mantequilla y aceites incluido)

MENÚS **DEL DÍA** **TOMATA** **DE PENJAR**

S A
BOR | **ALCALÀ**
DE XIVERT //
ALCOSSEBRE

COMIDAS AL HORNO DE LEÑA FORN TONICO

Ctra. Las Fuentes 21B, Alcossebre

Reservas 964 41 24 74

MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR

Viernes, sábados y domingos de octubre a mediodía

Necesario Reservar

Mínimo 2 raciones

PRECIO:

30 €

MENÚ SOLO PARA LLEVAR

APERITIVO

Coca de la huerta con anchoas

ENTRANTE

Arroz meloso de otoño con foie, boletus y tomate seco

PRINCIPAL

Chuletas de cordero al horno con patatas

POSTRE

Tarta de queso de La Viña con mermelada de tomate

RESTAURANTE LA TASCA

Doctor Seguer 19, Alcalà de Xivert
Reservas 964 150 177
MENÚ DE LA TOMATA DE PENJAR
Del 9 de octubre al 1 de noviembre
Sábados y domingos, mediodía y noche

PRECIO:
27 €

APERITIVOS

Degustación pan tostado con tomata de penjar acompañado de una exquisita “Tabla de jamón”

PRIMERO

Calamares a la Romana, gambas al ajillo y croquetas variadas (pan con tomata de penjar y alioli)

SEGUNDO (a elegir entre)

Bacalao a la Vizcaína, guarnición y salsa con nuestra tomata de penjar

o

Entrecot al gusto con guarnición y tomata de penjar al estilo provenzal

POSTRE A ELEGIR (gran variedad)

Vinos tintos, rosados “Valdés” o blancos “Verdejo”

Cafés y licores



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