

L'AVELLANA A LA TAULA

Gaudeix dels menús especials elaborats amb avellana (reserva prèvia):

Hotel Rte. La Castellana: Tel. 964 44 40 17. Balneari Font d'en Segures.
Hotel Rte. Novella: Tel. 964 43 10 94. Ctra. Balneari a Culla. Benassal.

Si lo que vols son tapes elaborades amb avellana apropa't als bars **la Cooperativa** i el **Nostre Bar**

EXPOSICIÓ: "L'AVELLANA: FRUIT DE TARDOR"

Lloc: Edifici de La Mola
Horari: En l'horari habitual de l'Oficina de Turisme

VENDA DE PRODUCTES ALS COMERÇOS

Pastisseria Moliner, Panaderia Pedro Monfort, Panaderia-pizzeria El Maset, Pastisseria Bellés, Carnisseria Cal Bort, Carnisseria Celesmila i Formatges El Poble de Benassal.

RUTA GUIADA "UN PAISATGE D'AVELLANERS" Itinerantur

Data: dissabte 19 d'octubre a les 11:00h
Lloc: Oficina de Turisme La Mola



XERRADA

"El paper de l'avellana en la dieta: realitat i mites. Una radiografia nutricional." a càrrec de **Paula Miralles**, dietista-nutricional.

Data: dissabte 19 d'octubre a les 18:00h
Lloc: Forn de Dalt

VISITA GUIADA A UN BANCAL D'AVELLANERS

Data: dissabte 2 de novembre a les 12:00h
Lloc: Oficina de Turisme La Mola

ACTIVITATS PER ALS XIQUETS

MANUALITATS AMB CLOSQUES D'AVELLANA I TALLER DE GELATS

Data: diumenge 27 d'octubre a les 12:00h
Lloc: Porxos de La Mola

CONCURS DE RELATS "L'AVELLANA ÉS PROTAGONISTA"

Amb la participació dels alumnes del CEIP Alcalde Fabregat de Benassal. Els xiquets crearan a l'escola contes o relats curts amb l'avellana com a protagonista dins de 3 categories: 1er i 2on/3r i 4t/ 5è i 6è. El diumenge 3 de novembre es llegiran les obres guanyadores.

Data: diumenge 3 de novembre a les 12:00h
Lloc: Porxos de La Mola



MES DE L'AVELLANA

BENASSAL



Avellana de Benassal

Disseny: Bettina Mellado. 2019.

DEL 12 D'OCTUBRE AL 3 DE NOVEMBRE 2019

MES DE L'AVELLANA BENASSAL

Un any més, a l'octubre, Benassal és punt de trobada per a descobrir el món de l'avellana. Gaudeix d'aquestes jornades on podràs conèixer de primera ma aquest cultiu amb les rutes guiades o visitant l'exposició: **Avellana: fruit de tardor**, degustar els menús especials elaborats pels nostres restaurants i adquirir pastes, dolços i altres productes elaborats amb avellana.

A més, aquest any com a novetat hem organitzat activitats per als més menuts, com el concurs de relats o els tallers de manualitats i de gelats.



GIRONENCA

DEL 12 D'OCTUBRE AL 3 DE NOVEMBRE 2019

Informació
Oficina de Turisme
Tel. 964 44 20 04

HOTEL RTE. LA CASTELLANA

Quesos del Maestrat, membrillo y avellanas

Empanadillas de robellones y jamón de Teruel

Huevo mollet, patatas paja, lomo de sardina ahumado y picada de avellana

Panceta marinada sobre crema de calabaza asada

Pulpo, tierra de aceitunas y salsa de miel y avellanas

Mousse de avellana y crumble de chocolate

Café y dulces artesanos con avellana

Agua de Benassal, vino Tinto IGP Castellón

Preu: 33 €

IMPRESCINDIBLE LA RESERVA PRÈVIA.



NEGRETA

HOTEL RTE. NOVELLA

Croquetas de queso con avellana

Virutas de cecina con aceite de avellana

Ensalada de gambas con vinagreta de avellana

Crema de avellana

...

Solomillo Ibérico con salsa de avellana

...

Helado de avellana

Café, Agua de Benassal, vino tinto IGP Castellón

Preu: 26 €

BLANQUETA

¿VOLS ANAR
DE TAPES?

aL NOSTRE BAR

Manitas de cerdo con salsa de avellana

Croquetas de pimiento, jamón y crispy de avellana

Patatas rellenas de carne y avellana

Patatas con cremoso de queso y avellana

Albóndigas Nostre Bar con avellana

I també al **BAR la COOPERATIVA**
podeu gaudir d'un menjar de tapeo
amb l'avellana com a protagonista



150g de mantega

100g de azúcar

300g de farina

1 huevo y una yema

80g de avellana tostada picadita

Trabajar la mantega a temperatura ambiente con la harina y agregar el huevo y el azúcar. Añadir a la masa la avellana envolver en film y dejar reposar en la nevera 2 horas.

Sacar la masa de la nevera, estírala con rodillo entre dos papeles de horno a un grosor de unos 4mm y cortar dando forma. Hornear sobre papel de horno a 180 unos 10-15'.