

Del 16  
de febrero  
al 29  
de marzo  
de 2026



Primeras Jornadas Gastronómicas 1996



C/ Cantó de la Torre, 9 • 46118 Serra (Valencia)  
Tel.: 96 168 84 25 • 660 74 66 19  
[www.casaruralgranero.com](http://www.casaruralgranero.com)

## Damas y Caballeros

1996 D. Enrique Ginés Martínez,  
D. Cándido López Cuerdo.  
1997 D. Vicente Ruiz “El Soro”,  
D. Raimundo González Frutos.  
1998 D. Antonio Ferrandis, D. Lucio  
Damián Blázquez. 1999 D. Gaizka  
Mendieta, D. Vicente Castelló.  
2000 D. Francisco Lloret, D. Eugenio  
Herrero. 2001 D. Enrique García  
Asensio, D. José María Ruiz.  
2002 D. Jorge Martínez Aspar,  
D. Salvador Gascó Ortega.  
2003 D. Amedeo Carboni, D. Gil  
Martínez Soto. 2004 D. Raúl Aleixandre,  
D.ª Bárbara Rey. 2005 D. Ramón  
Palomar, D. Jaume Subirós.  
2006 D. Quique Dacosta, D. Paco Nadal.  
2007 D. Francisco Torreblanca,  
D. Miquel Navarro, 2008 D. Ramón Villa,  
D. José Luis Prada. 2009 D. Antonio  
Galbis, D. Vasko Vassilev.  
2010 D. Vicente Seguí, D. Francisco  
Cano, 2011 D. Pedro Morán Quirós,  
D. Ricardo J. Vicent Museros,  
2012 D. Ricardo Caballer, D. Ricard  
Camarena, 2014 D. Luis Nevado,  
2015 D.ª Mercedes Lozano,  
2016 “Canito”, D. Alfredo Roselló Adell  
“Tio Fredo”, 2017 D.ª Teresa Carrascosa,  
D. Félix Sanz, 2022 D. Juanma Romero,  
D. Manuel Cáceres Artesero “Manolo  
el del bombo”, 2023 D. Julio Insa, Julián  
Yeves, 2025 D. Antonio Montoliu,  
D. José Cutillas Barberá,  
2026 D.ª Lolita “La Molinera”,  
D.ª Yolanda Aliaga.

## Galardonados

2004 Levante U.D., Museo del Cerdo  
del Burgo de Osma en Soria,  
2005 D. Carlos Marzal, 2006  
Fundación Cándido de Segovia, 2007  
Cadena SER radio, 2008 D. Lorenzo  
Díaz Sánchez, 2009 D. José Grau  
Ferrer, 2010 D. Carlos Bertomeu  
Martínez, 2011 D. Celestino Ricote  
Manjón, D. José Antonio Lozano  
Guerrero, 2012 Club Diario Levante.



en Serra





# XXXI Jornadas Gastronómicas de LaMatanza

Del 16 de febrero al 29 de marzo de 2026

## Menú Gastronómico

**Entrantes centro mesa**

- Paté de la matanza ●
- Fuet artesano km. 0 ●
- Torreznos de Soria ●
- Selección de la orza ●
- Chanfaina de la matanza con setas ●
- Alcachofas confitadas con vinagreta de soja, crocant de almendra y jamón ●

**Segundos a elegir**

- Arroz de secreto ibérico seco o meloso (mínimo 2 raciones) ●
- Arròs amb fesols i naps (mínimo 2 raciones) ●
- Fideuà de presa ibérica con alcachofas y foie (mínimo 2 raciones) ●
- Olla de la matanza ●
- Callos con garbanzos ●
- Manitas de ministro ●

**Postres**

- A elegir de los de la casa ●

Café, licores y bebidas aparte

**Precio**

38 € por persona - (I.V.A. incluido)

MENÚ DE LA MATANZA: MESAS COMPLETAS      NOTA: NO SE SERVIRÁN MEDIOS MENÚS  
Si padece alguna alergia, comuniquenoslo. Disponemos de una carta de alérgenos.

## Nuestra Carta

### Entrantes

- Pan .....1 €
- Convoy de ajoaceite y tomate con pan tostado .....7 €
- Mortero de ajoaceite.....3,50 €
- Sobrasada de la matanza km. 0 (picantita) .....11 €
- Carpaccio de chicharrones de Cádiz con vinagreta de trufa.....13 €
- Selección de la orza, longaniza, chorizo y costillas.....14 €
- Torreznos de Soria.....14 €
- Croquetas de jamón ibérico (6 unidades).....12 €
- Buñuelos de morcilla de arroz con ajoaceite y mermelada de tomate (4 unidades) .....12 €
- Chanfaina de la matanza con setas .....14 €
- Titaina de presa ibérica.....12 €
- Canelones de berenjena rellenos de pato trufado con salsa de boletus (2 unidades) .....9 €
- Paté de la matanza .....11 €
- Tomate trinchado con ventresca de atún y piparras dulces con aceite de la Sierra Calderona .....15 €
- Chipirones en su tinta.....16 €
- Alcachofas confitadas con vinagreta de soja, crocant de almendra y jamón (4 unidades) .....14 €

### Arroces y fideuàs

- Arroz meloso o seco de bogavante .....20 €
- Arroz a banda .....13 €
- Arròs del senyoret .....15 €
- Arroz seco o meloso de secreto ibérico y setas .....14 €
- Arroz negro con alcachofas y ajos tiernos.....13 €
- Arroz meloso de boletus, manitas y pato desmigado .....15 €
- Arroz caldoso marinero.....15 €
- Paella de pollo y conejo (mínimo 4 raciones) .....ración 15 €
- Paella de marisco.....15 €
- Fideuà gandiense.....15 €
- Fideuà negra con alcachofas y ajos tiernos .....13 €
- Fideuà de presa ibérica con alcachofas, boletus y foie.....16 €

NOTA: TODOS LOS ARROCES SERÁN MÍNIMO PARA 2 RACIONES, EXCEPTO LA PAELLA DE POLLO Y CONEJO QUE SERÁ MÍNIMO PARA 4 RACIONES.

### Pescados

- Rodaballo confitado con aceite de la Sierra Calderona.....20 €
- All i Pebre de anguilas (mínimo 4 raciones, por encargo con 24 horas de antelación) .....ración 17 €
- Chipirones en su tinta.....16 €

### Carnes

- Entrecot de ternera a la plancha.....18 €
- Lomo alto de vaca vieja a la piedra, terminado en mesa con guarnición (2 personas).....35 €
- Carrillera de cerdo duroc con cóctel de setas .....17 €
- Rabo de toro con caracoles.....20 €
- Callos con garbanzos.....14 €
- Manitas de ministro.....14 €
- Olla de la matanza.....13 €

NOTA: TODAS LAS CARNES ESTÁN ADAPTADAS A CELÍACOS, SI PADECE ALGUNA ALERGIA COMUNÍQUENOSLO.

### Postres

- Mousse de chocolate blanco con salsa de chocolate caliente.....6 €
- Sorbete de cereza de la Sierra Calderona con toque de orujo del Bierzo .....6 €
- Sorbete de mandarina.....6 €
- Crema de limón con sorbete de manzana verde.....6 €
- Tarta de chocolate con nueces y salsa de chocolate caliente.....6 €
- Tarta de cuajada de la abuela .....6 €
- Sopa de frutos rojos con helado de yogur.....7 €
- Helado de la Sierra Calderona (tomillo, miel y limón).....6 €
- Flan de calabaza .....6 €
- Piña natural.....5 €

I.V.A. INCLUIDO