**KIT DE PRENSA – TASCA DEL PUERTO**

**1. QUIÉNES SOMOS**

Tasca del Puerto es un restaurante familiar ubicado en el Grao de Castellón, especializado en cocina marinera, arroces y producto fresco de lonja. Desde hace décadas, ha sido un referente gastronómico en la zona portuaria de Castellón, gracias al compromiso y la pasión de sus fundadores y actuales gestores: Nacho Boix y Reme Domínguez.

La historia de Tasca del Puerto es una historia de amor por el mar, la cocina y el servicio bien hecho. Día tras día, este equipo ha logrado consolidarse como uno de los restaurantes más queridos del Grao, atrayendo tanto a vecinos como a visitantes que buscan una experiencia gastronómica de calidad, cercana y con alma.

**2. UBICACIÓN**

▶ Dirección: Avenida del Puerto, 13 – Grao de Castellón  
 ▶ Teléfono de reservas: 964 28 44 81  
 ▶ Provincia: Castellón, Comunidad Valenciana

Un entorno privilegiado, cerca del puerto pesquero, el club náutico y la playa del Pinar. Ideal para disfrutar de la brisa marina, de una buena mesa y de un paseo por el litoral de Castellón.

**3. GASTRONOMÍA Y ESPECIALIDADES**

La propuesta gastronómica de Tasca del Puerto gira en torno a:

* **Cocina marinera tradicional**, con sabores auténticos y recetas que respetan el producto.
* **Producto fresco de lonja**, con especial atención a la calidad y la estacionalidad.
* **Arroces y fideuàs**, incluidos sus formatos de "paellas monumentales" para eventos.
* **Platos con identidad propia**, como el pulpo a la brasa, los langostinos encebollados al estilo de la casa o los erizos gratinados en su propia concha.
* **Entrantes elaborados** y especialidades como el huevo poché con cremoso de patata y trufa.

Todo ello con una carta que se adapta a los productos del día, apostando por la sostenibilidad y el kilómetro cero.

**4. EQUIPO HUMANO**

El alma de la Tasca es su equipo:

* **Reme Domínguez**, cocinera y matriarca del restaurante, reconocida por su incansable energía, su carácter entrañable y su pasión por la cocina.
* **Nacho Boix**, jefe de sala y gestor, combina la atención al detalle con una visión clara del crecimiento del restaurante.

**5. HORARIO**

▶ Lunes, jueves, viernes y sábado: 13:00h - 16:00h / 20:30h - 23:00h  
 ▶ Martes y domingo: 13:00h - 16:00h  
 ▶ Miércoles: cerrado

**6. VALORES**

* **Tradición**: Cocina con raíces, sin artificios, basada en lo auténtico.
* **Pasado y futuro**: Mantienen el sabor de siempre con una mirada hacia la excelencia.
* **Cercanía**: Servicio amable, de trato familiar y atento.
* **Compromiso**: Con el cliente, con el producto, con Castellón.

**7. REDES SOCIALES Y CONTACTO**

## Instagram: [@tascadelpuerto](https://www.instagram.com/tascadelpuerto) Teléfono: 964 28 44 81 Email: [tascadelpuerto@tascadelpuerto.com](http://tascadelpuerto@tascadelpuerto.com)

**9. MATERIAL GRÁFICO DISPONIBLE**

* Fotografías del restaurante y del equipo
* Imágenes de los platos destacados
* Imagen institucional para medios

**10. NOTA EMOTIVA**

Hace más de una década, Tasca del Puerto sufrió un incendio que marcó un antes y un después. Lejos de apagarse, el alma del restaurante renació con más fuerza, gracias al esfuerzo del equipo, el cariño de los clientes y el amor por lo que hacen.

Hoy siguen encendidos los fuegos de la pasión, del sabor y del servicio. Y cada plato que sale de su cocina es un homenaje a esa resiliencia.

**Gracias por ayudar a contar la historia de Tasca del Puerto.**