

Desayuno de Aldearoqueta

- Café, leche caliente o fría e infusiones
- Leche sin Lactosa, de Soja, de Arroz, de Avena
- Zumo de naranja recién exprimido
- Agua de *Benassal*
- Mermeladas artesanas (fresa, moras de zarza, higos, albaricoque, ciruela y melocotón)
- Miel de flores
- Fruta fresca (a veces de los huertos de la zona)
- Yogur natural de "*Els Masets*" (*Torre Embesora*)
- Cereales
- Sobrasada
- Aceite de Oliva Virgen de "*La Cova la Palla*"
- Bizcocho, Bizcocho integral, Brownie de chocolate y Magdalenas, todo hecho en casa.

FIAMBRES

- Jamón Serrano de Teruel
- Jamón York
- Lomo embuchado
- Salchichón
- Chorizo

QUESOS

Quesos De Catí:

- Queso Fresco
- Queso de cabra "*Al Vino*"
- Queso de Tronchón de Oveja
- Queso Curado en Bodega

Quesos de Les Coves: *Quesería TOT DE POBLE*

- Queso de Leche Cruda de oveja
- Queso de oveja con Trufa

Quesos de La Torre D'en Besora: *Els Masets*

- *Queso* Semicurado de cabra
- Queso de oveja al Romero

PAN

- Pan del horno de *Els Ibarsos*
- Pan de Molde
- Pan integral de aceitunas del Forn "*del Parral*"