

# DEL 6 DE FEBRERO AL 15 DE MARZO, MENÚS CON TRUFA NEGRA

## TERUEL

<b>ASADOR RTE. EL MERCAO</b> Plaza Amantes s/n 978 62 48 54 <i>Bacalao al gratén de Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noches y lunes	45 €
<b>BOULEVARD</b> Paseo del Óvalo, 3 978 62 37 52 <i>Risotto de boletus con gambas, Trufa Negra de Teruel, Carpaccio de Angus con vinagreta de tomate y lima</i>	30 €
<b>ESCUELA DE HOSTELERÍA</b> Mariano Muñoz Nogués 11 978 60 01 35 <i>Menú degustación (Incluye un plato con Trufa Negra de Teruel)</i> Servicio de Lunes a Jueves (En horario de Medio Día)	22 €
<b>HOTEL ISABEL DE SEGURA</b> Ronda del Turia, 1 978 62 07 51 <i>Taco de Bacalao horneado a la Trufa Negra de Teruel</i>	30 €
<b>PURA CEPA</b> Joaquín Costa, 22 978 03 17 82 <i>Tartar de Atún rojo con tostas de Trufa Negra de Teruel y Aceite</i> Domingo y martes	33 €
<b>RTE. 1900</b> Plaza Carlos Castel, 8 - 1ºD 978 60 28 19 <i>Pulpo con Trufa Negra de Teruel y aceite del Bajo Aragón</i>	43 €
<b>YAÍN RESTAURANTE</b> Pza. de la Judería, 9 978 62 40 76 <i>Bacalao a la plancha con crema de daikon</i> Domingo noche y lunes	35 €
<b>RTE. MÉTODO</b> Avda. Segorbe, 1 978 22 77 73 <i>Taco de costilla de Rubia Gallega con trigo sarraceno KMO y Trufa Negra de Teruel</i> Domingo tarde y lunes	55 €
<b>RTE. TORRE DEL SALVADOR</b> Salvador, 20 978 60 52 63 <i>Espiral de solomillo de ternera rellena de puerro y panceta de Monreal con salsa de boletus y ralladura de Trufa Negra de Teruel</i> Lunes	34 €



Bebida recomendada en Menús Degustación.  
**Turia, Chardonnay Colección o Viñas del Vero Crianza**

## PROVINCIA

<b>GASTROBAR - MICELIOS</b> Nicolás Sancho, 3 bajos 978 83 38 31 <i>Carpaccio de Trufa Negra de Teruel con AOVE Bajo Aragón</i> Domingo noche y lunes	ALCAÑIZ	35 €
<b>SELECCIÓN CALAMOCHA</b> San Antonio, 2 Bajo 978 73 25 34 <i>Solomillo de ternera con guarnición de invierno trufada</i> Servicio sólo viernes y sábado noche. SOLO CON RESERVA	CALAMOCHA	35 €
<b>HOTEL SPA BALFAGÓN ALTO MAESTRAZGO</b> Avda. Maestrazgo, 20 964 18 50 76 <i>Crema de perdiz de campo con Trufa Negra de Teruel y pan soplado</i> Domingo noches y lunes	CANTAVIEJA	36 €
<b>LA FONDA DE LA ESTACIÓN</b> Ctra. Camarena km 1,8 978 67 04 67 <i>Carpaccio de chuleta de vaca y Trufa Negra de Teruel</i> Martes	LA PUEBLA DE VALVERDE	45 €
<b>COMPLEJO LA TRUFA NEGRA</b> Avda. Ibañez Martín, 10-14 978 80 71 44 <i>Mousse de Yogurt Trufada con toffee y teja de Almendras</i>	MORA DE RUBIELOS	45 €
<b>RTE. EL TRÉBOL</b> C/ Diputación, 4 978 80 61 90 <i>Risotto de setas y boletus de la Sierra de Albarracín con esencia de Trufa Negra de Teruel</i> Jueves	MORA DE RUBIELOS	45 €
<b>LA POSADA DE MOSQUERUELA</b> Mayor, 16 978 80 53 22 <i>Huevo trufado a baja temperatura sobre migas y crema de jamón</i>	MOSQUERUELA	40 €
<b>HOTEL LOS LEONES</b> Plaza Igual y Gil, 3 978 80 44 77 <i>Crema de boletus con ralladura de Trufa Negra de Teruel</i>	RUBIELOS DE MORA	52 €
<b>LA PARADA DEL COMPTÉ</b> Ctra. Estación, s/n 978 07 90 25 <i>Bacalao a baja temperatura, oreja de cerdo y Trufa Negra de Teruel</i>	TORRE DEL COMPTÉ	38 €
<b>HOSPEDERIA EL BATÁN</b> (1 Estrella Michelin) Ctra. Comarcal, 1512, 3 978 70 60 70 <i>Bosque y Montaña: Seta de cardo y esencia de Jamón de Teruel, fondue de Trufa Negra de Teruel, Boletus y Parmesano</i> Martes	TRAMACASTILLA	84 €

# VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Del 6 de febrero al 15 de marzo 2020

"Una experiencia para los sentidos"

#TrufaTeruel



www.teruellturismo.es • www.trufadeteruel.com

Tortilla de patata con Trufa Negra de Teruel. Rte. Método

## Sugerencia de Receta:

Pasta de espelta de la Sierra de Albarracín con crestas de gallo de corral y Trufa Negra de Teruel

Rte. Método. Nacho Liso



### Ingredientes (para 4 personas):

- Pasta de espelta 400 gr. • 1/2 pollo de corral • crestas de gallo (8 unid.) • yema de huevo campero • Trufa Negra de Teruel.

Para el caldo: Apio, zanahoria, nabo, repollo, carcasa de pollo, sal y pimienta.

### Elaboración:

Deshuesar el pollo y hacer un fondo con la carcasa y las verduras en el horno a 200° durante 30 minutos. Una vez tostado, se pone a cocer a fuego lento 12 horas para que reduzca bien y quede un buen caldo. Lo colamos y cocemos con él la pasta de espelta durante 8 minutos. A continuación escurrimos y reservamos.

Confitamos la carne del pollo a 72° unas 6 horas. Cocemos a parte las crestas de gallo a fuego lento y una vez cocinadas, deshidratamos la mitad en un horno a 70° durante 2 horas. También se pueden reservar en lugar seco. En una sartén con mantequilla, salteamos la pasta añadiendo un poco de caldo y parte de la carne de pollo cortada en trocitos y en otra sartén freímos las crestas de gallo deshidratadas.

### Presentación

Colocamos la pasta con la carne de pollo, una yema de huevo en el centro, decoramos con una de las crestas de gallo deshidratadas y por último laminamos unas lascas de Trufa Negra *Tubermelanosporum* sobre la pasta caliente para que tome todo el aroma y sabor

## "JUEVES DE TRUFA"

TALLERES-MARIDAJE CON COCINA EN DIRECTO

15 € PLAZAS LIMITADAS Previa Reserva

Propuestas de Cocina en directo con la participación de varios cocineros de la Provincia de Teruel. El precio incluye: Degustación de 4 Tapas con Trufa Negra +maridaje con Cerveza Turia o Viñas del Vero + recetas de las tapas.

- **13 de febrero. Alcañiz.** RTE. MICELIOS a las 18,30 h. Degustación de 4 Tapas con Trufa Negra + maridaje con Cerveza Turia o Viñas del Vero. Participan: Hotel La Fábrica de Solfa de Beceite - H. La Parada del Compté (Torre del Compté) - Rte. Micelios
- **20 de febrero. Calamocha.** RTE. SELECCIÓN a las 19,00 h. Degustación de 4 Tapas con Trufa Negra + maridaje con Viñas del Vero y Cata de aceites "Apadrina un Olivo."
- **27 de febrero. Teruel.** ESCUELA DE HOSTELERÍA a las 19,30 h. Degustación de 4 Tapas con Trufa Negra + maridaje con cervezas Turia Participan: Rte. Método - Rte. 1900 - Esc. Hostelería

## TALLER SENSORIAL DE TRUFA NEGRA



PANEL DE CATA DE TRUFA

- **5 de marzo. La Puebla de Valverde.** AIRESANO EXPERIENCE a las 18,00 h. Taller sensorial de Trufa Negra con el primer y único Panel de Cata del Mundo. Expertos catadores de trufa, explicarán sus propiedades organolépticas y secretos de la trufa en cuanto a diferenciación, conservación y tratamiento en la cocina. Al finalizar, se ofrecerá una degustación de Trufa Negra de Teruel en diferentes versiones.

## VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

#TrufaTeruel

ORGANIZAN



COLABORAN



PATROCINAN



Imprescindible **reservar** para asistir a los talleres:  
Tfno. 978 61 20 52 – info@conexionimaginativa.com



# DEL 6 AL 16 DE FEBRERO, DE TAPAS CON TRUFA NEGRA DE TERUEL

## TERUEL

<b>AMBIGÚ JAMÓNBAR</b> Pza. de San Juan, 3 Lunes	Fideuá picante con gambas y Trufa Negra de Teruel rallada	3,5€
<b>BAR POLIDEPORTIVO SAN FERNANDO</b> Barbastró, 1 Lunes	Deconstrucción de tortilla de patata con Trufa Negra de Teruel	3€
<b>BAR PEPE</b> Avda. Ruiz Jarabo, 2	Crema de ajo-patata con huevo y Trufa Negra de Teruel	3€
<b>BAR TERUEL</b> Rubio, 4 - Bajo Domingo noche y Lunes	Croqueta de Ternera con Trufa Negra de Teruel rallada	3€
<b>CASA PAKA</b> Paseo del Óvalo, 14	Buñuelo de bacalao trufado	4€
<b>CERVECERIA GASTRONÓMICA TURIA</b> Pza. del Torico, 6	Queso brie trufado crujiente con mermelada de setas de temporada	3,5€
<b>D'LA TIERRA</b> Francisco Piquer, 6 D-L-X Noche y Martes	Crema de hongos y huevo trufado	3€
<b>EL FIGÓN DE TERUEL</b> Yagüe de Salas, 4	"TRIO DE ASES" (Jamón de Teruel, huevo y Trufa Negra de Teruel)	3,5€
<b>EL JAMONCICO DE LAS 4 ESQUINAS</b> Ramón y Cajal, 8 Miércoles	Burguer de corzo con tándem de mostazas trufadas	3,5€
<b>FLOR DE SAL</b> Avda. Ruiz Jarabo, 2	Nido de patata con huevo y Trufa Negra de Teruel	3€
<b>GRAN CAFÉ DE TERUEL</b> Tozal, 34	Nido de codorniz trufado	3€
<b>GREGORY</b> Paseo del Óvalo, 6	Huevo trufado con patatas a lo pobre	5€



<b>HOTEL ISABEL DE SEGURA</b> Ronda del Turia, 1	Hojaldríto de Ternasco trufado	3,5€
<b>ISAVISS GASTROBAR- LOUNGE CLUB</b> Pza. del Torico, 16	"Trufa- trufica"	3€
<b>LA ABADIA</b> Pza. Catedral, 5	Burguer de corzo con tándem de mostazas trufadas	3,5€
<b>LA BARRICA</b> Abadía, 5 Domingo y lunes	Alcachofa Trufada	2,5€
<b>LAS MAÑICAS</b> Santa Emerenciana, 4 - Bajo Domingo	"De la Trufa al Mar"	4€
<b>PURA CEPA VERMÚ</b> Joaquín Costa, 4 Domingo y lunes	Ravioli Trufado	4€
<b>RTE. CAFÉ 1900- BODEGA</b> Plaza Carlos Castel, 8	Croqueta de foie y Trufa Negra de Teruel	3,5€
<b>RTE. LOS AMANTES</b> Avda. Sagunto, 16 Domingo	Taquito de bacalao trufado	3,5€
<b>RTE. MÉTODO</b> Avda. Segorbe, 1 Domingo tarde y lunes	Tortilla de patata con Trufa Negra de Teruel	3,5€
<b>TAPI &amp; TAPEA</b> Avda. de Sagunto, 9 Domingo tarde y Lunes	El Cazador	3€
<b>TORICO GOURMET- LA PLAZA</b> Pza. del Torico, 4 Miércoles	Medallón de rabo de toro con leche de coco, Trufa Negra de Teruel y arroz inflado	3,5€

Tapas a partir de  
**2,50€**

Con 1 copa de  
**Viñas del Vero Roble**  
O  
**Cerveza Turia**



## PROVINCIA

<b>HOTEL GUADALOPE</b> Plaza de España, 2	<b>ALCAÑIZ</b>	
Zamburiña, Trufa Negra de Teruel y Piedra del Río		2,5€
Miércoles		
<b>GASTROBAR - MICELIOS</b> Calle Nicolás Sancho Padre, 3	<b>ALCAÑIZ</b>	
Croquetón de Trufa Negra de Teruel		3€
Domingo noche y lunes		
<b>RTE. DUQUE DE CALABRIA</b> Camino de Rascaña, 5	<b>MANZANERA</b>	
Carpaccio de Vieira y Trufa Negra de Teruel		4€
Tardes de lunes a jueves		
<b>EL ESCALÓN</b> Pza. de la Iglesia s/n	<b>MORA DE RUBIELOS</b>	
Esencia del Escalón con Trufa Negra de Teruel		3€
<b>RTE. EL TRÉBOL</b> C/. Diputación, 4	<b>MORA DE RUBIELOS</b>	
Canelón de Pollo Capón trufado con germinado de espárragos y liga bechamel de mantequilla de Trufa Negra de Teruel		3,75€



Crema de fesols de Beceite con huevo y Trufa de Teruel". H. La Fábrica de Solfa

# DEL 6 DE FEBRERO AL 15 DE MARZO, PLATOS ESTRELLA CON TRUFA NEGRA

## TERUEL

<b>AMBIGÚ JAMÓNBAR</b> Pza. de San Juan, 3	Migas con huevo y Trufa Negra de Teruel rallada	8,5€
Lunes		
<b>ASADOR RTE. EL MERCAO</b> Plaza Amantes s/n	Huevos con Jamón de Teruel y Trufa Negra de Teruel	18€
Domingo noche y lunes		
<b>BAR RTE. PEPE</b> Avda. Ruiz Jarabo, 2	Ternera Guisada en aroma de Trufa Negra de Teruel	15€
<b>BAR TERUEL</b> Rubio, 4 - Bajo	Huevos rotos con Jamón de Teruel y Trufa Negra de Teruel.	10€
Domingo tarde y Lunes		
<b>BOULEVARD</b> Paseo del Óvalo, 3	Risotto de boletus con gambas, Trufa Negra de Teruel, Carpaccio de Angus con vinagreta de tomate y lima	7€
<b>CASA PAKA</b> Paseo del Óvalo, 14	Risotto trufado con espuma de queso	8€
<b>CERVECERIA GASTRONÓMICA TURIA</b> Pza. del Torico, 6	Rollito de pollo trufado con setas y borrajas con mahonesa de mermelada de piquillos	7,5€
<b>D'LA TIERRA</b> Francisco Piquer, 6	Raviolis rellenos de perdiz escabechada, salsa de hierbas y Trufa Negra de Teruel	13€
D-L-X Noche y Martes		
<b>EL FIGÓN DE TERUEL</b> Yagüe de Salas, 4	Pollo relleno con guarnición de setas y Trufa Negra de Teruel	12€
<b>FLOR DE SAL</b> Avda. Ruiz Jarabo, 2	Pato confitado en salsa de setas con Trufa Negra de Teruel	15€
<b>GRAN CAFÉ DE TERUEL</b> Tozal, 34	Huevos rotos con Jamón de Teruel y panceta trufados	12,70€
<b>GREGORY</b> Paseo del Óvalo, 6	Dos huevos fritos con Trufa Negra de Teruel y patatas a lo pobre	10,80€

<b>HOTEL ISABEL DE SEGURA</b> Ronda del Turia, 1	Huevos rotos trufados	7,9€
<b>LA BARRICA</b> Abadía, 5	Arroz de confit de pato con Trufa Negra de Teruel rallada	8,50€
Domingo y lunes		
<b>PORTAL DE GUADALAVIAR</b> Salvador, 16 Edif. H. Reina Cristina	Pulpo Trufero	23€
<b>PURA CEPA</b> Joaquín Costa, 22	Tartar de Atún rojo con tostas de Trufa Negra de Teruel y Aceite	14€
Domingo y martes		
<b>RTE. CAFÉ 1900- BODEGA</b> Plaza Carlos Castel, 8	Pulpo con Trufa Negra de Teruel y humo	20€
<b>RTE. EL COCEDERO</b> Avda. Sagunto, 51	Parmentier trufado con hortalizas y mollet	9€
Martes		
<b>RTE. LOS AMANTES</b> Avda. Sagunto, 16 Domingo	Papada rustida con huevo en dos cocciones y Trufa Negra de Teruel	8€
<b>RTE. MÉTODO</b> Avda. Segorbe, 1	Tagliatelle de espelta con crestas de gallo en dos cocciones, pollo de corral y Trufa Negra de Teruel	24€
Domingo noche y lunes		
<b>TAPI &amp; TAPEA</b> Avda. de Sagunto, 9 Domingo tarde y Lunes	Huevos Rotos con Trufa Negra de Teruel rallada (Acompañados de Jamón de Teruel o Chorizo)	10€
<b>TERCER TIEMPO</b> Ronda del Parque, 10	Huevos rotos con Jamón y Trufa Negra de Teruel	7,5€
<b>TORICO GOURMET- LA PLAZA</b> Pza. del Torico, 4	Hamburguesa de Rubia Gallega, rúcula, cebolla caramelizada, queso de crema trufado, con gajos de patata y boniato crujientes.	12€
Miércoles		

## PROVINCIA

<b>GASTROBAR - MICELIOS</b> Nicolás Sancho, 3 bajos	<b>ALCAÑIZ</b>	
Huevo a 63º con graten de Trufa Negra de Teruel		9€
Domingo noche y lunes		
<b>EMPELTRE RESTAURANTE</b> Ramón J Sender, 8 Bajo Izq.	<b>ALCAÑIZ</b>	
Fideos Udón con Trufa Negra de Teruel con verduras al wok y teriyaki		9,50€
Domingo noche y lunes		
<b>HOTEL GUADALOPE</b> Plaza de España, 2	<b>ALCAÑIZ</b>	
Pularda confitada, trufada con su piel tostada.		11€
Miércoles		
<b>HOTEL LA FÁBRICA DE SOLFA</b> Arraval del Puente, 16	<b>BECEITE</b>	
Solomillo de jabalí relleno de Trufa Negra de Teruel en Salsa Périgueux		18€
De Lunes a jueves		
<b>RTE. EL RINCONCICO</b> Santa Lucía, 4	<b>MORA DE RUBIELOS</b>	
Huevos trufados con parmentier de patata y Longaniza de Aragón		13,50€
Martes		
<b>AIREASANO EXPERIENCE</b> Ctra. De Camarena km 1,2	<b>LA PUEBLA DE VALVERDE</b>	
Secreto en dos cocciones con Périgueux de Trufa Negra de Teruel		12€
Lunes		



\*Durante el fin de semana de las Bodas de Isabel de Segura, consultar con los establecimientos.

Tapas a partir de 2,5 €

Plato Estrella a partir de 7 €

Menú Degustación de 5 platos con Trufa Negra

Apto para celíacos. Consultar siempre con el establecimiento

Días de cierre