Establecimientos menú degustación
100% Trufa de Teruel

TERUEL

ASADOR RTE. EL MERCAO — 65 €
Plaza de los Amantes, s/n • 978 624 854
Domingo noche

RTE. CAFÉ 1900-BODEGA DEL AMOR — 45 €
Plaza Carlos Castel, 8. • 978 602 819

RTE. MÉTODO — 47€
Francisco Piquer, 6. Bajo • 978 227 773
Domingo y lunes

RTE. VENECIA — 45 €
Santa Cristina, 2 • 978 601 010
Miércoles

RTE. YAÍN — 57 €
Plaza de la Judería, 9 • 978 624 076
Domingos y lunes todo el día. Martes por la noche

Sin servicio durante el fin de semana de Medievales (16,17 y 18 de febrero)

Bebida recomendada en Menús Degustación

Cerveza Turia

Viñas del Vero Chardonnay, Violeta o Crianza

PROVINCIA

GASTROBAR MICELIOS — ALCAÑIZ — 45€
Nicolás Sancho Padre, 3 • 978 833 831
Cerrado lunes y martes. Ofrece solo cenas viernes y sábado

HOTEL RTE. LA FÁBRICA DE SOLFA — BECEITE — 85 €
C/ Arrabal del Puente, 16 • 978 850 756
Lunes a jueves

ZAMACÉN RESTAURANTE/HOTEL RURAL — BURBÁGUENA — 55 €
Cañar s/n • 665 875 845
Domingo noche y lunes

HOTEL & SPA BALFAGÓN — CANTAVIEJA — 44 €
Avda. Maestrazgo, 20 • 964 185 076
Domingo noche y lunes

RTE. LA FONDICA — LA PUEBLA DE VALVERDE — 62 €
Ctra. De la Estación s/n • 978 670 467
Martes

HOTEL LA TRUFA NEGRA — MORA DE RUBIELOS — 75 €
Avda. Ibañez Martín, 10 • 978 807 144

PIZZERÍA IL PONTICELLO — MORA DE RUBIELOS — 30 €
Avda. Valencia, 1 • 978 800 115
Abre: Jueves y viernes noche. Sábado y domingo todo el día

RTE. EL TRÉBOL DE MORA — MORA DE RUBIELOS — 55 €
Diputación, 4 • 978 806 243

HOTEL LOS LEONES — RUBIELOS DE MORA — 72 €
Plaza Igual y Gil 3 • 978 804 477

LA TORRE RESTAURANTE — TORRE DEL COMPTE — 65 €
Avda. Doctor Leopoldo M., 19 • 606 327 426
Lunes, martes y miércoles

Consultar los menús completos en:
www.teruelturismo.es

***Menús disponibles previa reserva**

TRUFAS ENTRE CARRASCAS Y SABINAS

10 y 11 de febrero. Sierra de Albarracín

- Paseo por el **Sabinar de Saldón**
- Actividad de **trufiturismo**
- Taller de **cata de trufa en Tramacastilla**
- **Sendero circular** por los Paisajes de invierno **de la Sierra de Albarracín**

Plazas limitadas. Previa reserva. **Precio: 35 €** - Tarifas especiales para alojados en la Sierra de Albarracín. Consulta de establecimientos e inscripciones a la actividad: **www.albarracinturismo.com**

TALLERES DE TRUFA NEGRA DE TERUEL
20 € / Plazas limitadas

Propuestas de cocina en directo con la participación de varios cocineros de la Provincia de Teruel y expertos del Panel de Cata de Trufa de Teruel.

Coste taller: 20 €. El precio incluye: Degustación de 4 Tapas con Trufa Negra de Teruel + maridaje con Cerveza Turia o Viñas del Vero + recetas de las tapas presentadas.

15 de febrero. Alcañiz. GastroBar MICELIOS a las 18.00 h.
Participan: La Chesita Gastrobar de Alcañiz • Rte. La Bellota de Calanda • GastroBar Micelios.

22 de febrero. Teruel. ESCUELA DE HOSTELERÍA a las 18.00 h.
Participan: Rte. Cocedero • Rte Asador El Mercao • Esc. de Hostelería

Imprescindible **RESERVAR**, para asistir a los talleres
978 61 20 52 – info@conexionimaginativa.com

El PANEL DE CATA DE TRUFA DE TERUEL

Primer y único Panel de Cata de trufa del Mundo.
En todos los talleres, expertos catadores de trufa, explicarán las propiedades organolépticas y secretos de la trufa en cuanto a diferenciación, categorización, métodos de conservación y tratamiento más óptimo en la cocina.

Toda una experiencia para los sentidos!!

XII Jornadas gastronómicas de la
Trufa Negra de Teruel

SOMOS TIERRA DE TRUFA

#TrufaNegraTeruel
www.teruelturismo.es
www.trufadeteruel.com
978 61 20 52
info@conexionimaginativa.com

del **8.febrero**
al **25.febrero**

Somos tierra de Trufa
#TrufaNegraTeruel

ORGANIZAN

Teruel Empresarios Turísticos – Asociación Provincial
Atruter
Trufa Negra de Teruel

COLABORAN

Viñas del Vero – Somontano
Turia Märzen
Teruel – Ayuntamiento
Caja Rural de Teruel
Diputación de Teruel
Gobierno de Aragón

Establecimientos con tapa diamante negro • Precios a partir de 3€ + bebida

TERUEL

AMBIGÚ JAMÓNBAR Pza. de San Juan, 2 Martes — A — 4€
Montadito de humus de garbanzos, torreznos, huevo y Trufa Negra de Teruel

AMOR AMOR Tomás Nougués, 4 Domingo, lunes y martes noche — A — 3,50€
Ravioli de masa wonton crujiente, relleno de rabo de toro a baja cocción, setas, con salsa de vino tinto, manzanilla y un toque de Trufa Negra de Teruel

BAR PEPE Avda. Ruíz Jarabo, 2 — 4€
Delicia de Queso y Trufa Negra de Teruel

EL SARTO Tozal, 12 Domingo — C — 4,50€
Saquito de Jamón de Teruel con papaya y Trufa Negra de Teruel

EL DON Plaza de San Juan, 2 Lunes — 4€
Croqueta de Trufa Negra de Teruel

EL FIGÓN Yagüe de Salas, 4 Lunes — 3€
Croqueta de Jamón trufada

EL JAMONCICO DE LAS 4 ESQUINAS Ramón y Cajal, 8 — 4€
Brusquette de Burrata Trufada con cherrys asados

PURA CEPA VERMÚ Joaquín Costa, 4 Domingo y lunes — 6€
Caballito Negro

RTE. CAFÉ 1900-BODEGA DEL AMOR Plaza Carlos Castel, 8 — 5€
Tosta en pan de cañada con Trufa Negra de Teruel laminada con sal y AOVE del Bajo Aragón

RTE. MÉTODO Francisco Piquer número 6. Bajo Domingo y lunes — 4,50€
Profiterol salado, relleno de brandada de bacalao, crema de queso, panceta crujiente y Trufa Negra de Teruel

Sin servicio durante el fin de semana de Medievales (16, 17 y 18 de febrero)

PROVINCIA

GASTROBAR MICELIOS — **ALCAÑIZ** — 6€
Nicolás Sancho Padre,3
Cierre lunes y martes. Cenas solo viernes y sábados
¿Trufa?

LA CHESITA GASTROBAR — **ALCAÑIZ** — 3,50€
Alejandre, 21 Bajo
Lunes y martes
Wanton de carrillera y Trufa Negra de Teruel

ZAMACEN RESTAURANTE/HOTEL RURAL — **BURBÁGUENA** — C — 3,50€
Cañar, s/n
Domingo noche y lunes
Bombón de manitas, foie y Trufa Negra de Teruel

RESTAURANTE ASADOR LA CARRASCA — **MORA DE RUBIELOS** — 3€
Urbanización el Espinoso, 31
Lunes tarde y martes completo
Crep de setas y pato con Trufa Negra de Teruel La Carrasca

RTE. EL TRÉBOL DE MORA — **MORA DE RUBIELOS** — C — 5€
Diputación, 4
Explosión de Trufa Negra de Teruel

Tapas a partir de **3,00 €**

Con 1 copa de

Viñas del Vero Roble

Cerveza Turia

1,5€+

Rueda aromática Tuber melanosporum

Autores: Pedro Marco y Daniel Brito

Establecimientos con plato oro negro • Precios a partir de 10€ + bebida

TERUEL

AMOR AMOR Tomás Nougués, 4 Domingo, lunes y martes noche — A — 13€
Huevos en 2 cocciones sobre cremoso de patata violeta, Jamón de Teruel, Trufa Negra de Teruel y papada de cerdo confitada

ASADOR RTE. EL MERCAO Plaza Amantes, s/n Domingo noche — C — 23€
Pluma de Blanco de Teruel marinada en brandy y Trufa Negra de Teruel con un toque de brasa

BAR RTE. PEPE Avda. Ruíz Jarabo, 2 — 16€
Solomillo de cerdo con salsa de Trufa Negra de Teruel

BAR RTE. SARTO Tozal, 12 Domingo — C — 11€
Burrata con tomates asados, berenjena encurtida y Trufa Negra de Teruel

EL DON Plaza de San Juan, 2 Lunes — A — 16,50€
Pastel de setas con Trufa Negra de Teruel

EL FIGÓN DE TERUEL Yagüe de Salas, 4 Lunes — C — 10€
Solomillo con cama de patatas panadera y Trufa Negra de Teruel

EL JAMONCICO DE LAS 4 ESQUINAS Ramón y Cajal, 8 — A — 16€
Delicias de mar con oro negro y oro dorado

HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda Turia, 1 — C — 14€
Huevos rotos trufados

HOTEL PALACIO LA MARQUESA Plaza Anselmo Polanco, 2 — C — 20€
Huevo poché, carabineros, patata, vainilla y Trufa Negra de Teruel

LA BARRICA Abadía, 5 Domingo y lunes — C — 10€
Tortilla blanco y negro

LA TORRE RESTAURANTE (Teruel) Salvador, 20 — C — 21€
Espiral de solomillo de vaca mayor rellena de puerro y panceta con salsa de boletus y Trufa Negra de Teruel
Lunes todo el día. Martes, miércoles y domingos noche

PARADOR DE TURISMO DE TERUEL Ctra. Sagunto-Burgos km 122,5 — 30€
Chuleticas de cordero lechal, crema de avellanas y Trufa Negra de Teruel

PURA CEPA VERMÚ Joaquín Costa, 4 Domingo y lunes — 12€
Tubercanelón de Capón Trufado

RTE. CAFÉ 1900- BODEGA DEL AMOR Plaza Carlos Castel, 8 — A — 20€
Huevos rotos trufados con Foie minucuit y cebolla caramelizada con Trufa Negra de Teruel rallada

RTE. CATALEYA Hartzenbusch, 10 Lunes y martes — C — 23€
El "Ave Fénix" de Cataleya

RTE. EL COCEDERO Avda Sagunto, 51 Martes y miércoles — C — 22€
Carpaccio de carabinero con Trufa Negra de Teruel en texturas, mahonesa japonesa y emulsión de placton

RTE. MÉTODO Francisco Piquer número 6. Bajo Domingo y lunes — C — 10€
Pannacotta con ganache de chocolate y Trufa Negra de Teruel

RTE. MIGAS Pol. Los Hostales, 1 — C — 15€
Huevo frito en dos cocciones con Trufa Negra de Teruel

PORTAL DE GUADALAVIAR Salvador, 15 Edif. H. Reina Cristina — 19,50€
Tortiglioni a la crema con papada rustida, yema de huevo y Trufa Negra de Teruel

RTE. VENECIA Santa Cristina, 2 Miércoles — C — 14,50€
Risotto de boletus con Trufa Negra de Teruel

TORICO GOURMET Plaza del Torico, 6 — C — 18€
Huevos rotos, cebolla tierna, ajos tiernos, setas y Trufa Negra de Teruel

PROVINCIA

ARABIA — **ALBARRACÍN** — A — 13€
Carretera de Teruel, 2 Miércoles
Plato especial con Trufa Ecológica

GASTROBAR MICELIOS — **ALCAÑIZ** — C — 11,50€
Nicolás Sancho Padre,3
Cierre lunes y martes. Cenas solo viernes y sábados
Huevo a 63° con gratén de Trufa Negra de Teruel

EL RINCONCILLO — **BRONCHALES** — C — 14€
Plaza de la Sopeta, 10 Martes y lunes noche
Huevos rotos con Trufa Negra de Teruel

ZAMACEN RESTAURANTE/HOTEL RURAL — **BURBÁGUENA** — C — 26€
Cañar s/n
Domingo noche y lunes
Cocochas de bacalao y pilpil de Trufa Negra de Teruel

BAR RESTAURANTE LA BELLOTA — **CALANDA** — A — 10€
Plaza de España, 4
De la tierra

EL ESCALÓN — **MORA DE RUBIELOS** — A — 14,95€
Plaza Iglesia, 6
Huevos rotos El Escalón

RTE. EL RINCONCICO — **MORA DE RUBIELOS** — C — 14,50€
Santa Lucía, 4 Lunes y martes
Ensalada de burrata, Trufa Negra de Teruel, cecina de ternera y caqui

HOTEL LA TRUFA NEGRA — **MORA DE RUBIELOS** — 26,90€
Avda. Ibañez Martín, 10
Carpaccio de Trufa Negra de Teruel macerada con aceite de oliva

RTE. EL TRÉBOL DE MORA — **MORA DE RUBIELOS** — C — 17,95€
Diputación, 4
Aires de Teruel

Tapas a partir de 3 € — Platos a partir de 10 € — Menús a partir de 30 €. Se recomienda reservar

C Celíacos — A Adaptable bajo petición Consultar siempre con el establecimiento — Días de cierre o sin servicio de Jornadas Trufa