

Teruel, tierra de Trufa... un regalo para nuestros sentidos

Consejos útiles sobre conservación y preparación:

El mejor modo de disfrutar de las excelencias de la Trufa Negra de Teruel, *Tuber Melanosporum*, es **consumirla fresca**. Es decir, no más tarde de los 10 días posteriores a su recolección. Es durante este periodo de tiempo cuando la trufa negra de Teruel se encuentra en su plenitud. Se aconseja:

- Conservar la trufa limpia. Para quitar la tierra de sus rugosidades, se recomienda utilizar agua fría y un pequeño cepillo, y después secarla con papel de cocina.
- Conservarla a temperatura de refrigeración entre 2º y 5º C.
- No guardar la trufa en un recipiente que cierre herméticamente, puesto que debe airearse.
- Es conveniente cubrirla con un trapo con cierta humedad.



Localidades con establecimientos participantes en Teruel y Provincia



Sugerencia de Receta:

Nido de huevo de codorniz con patata revolcona trufada

Ingredientes:

Aceite de oliva virgen del Bajo Aragón • Patata de La Cañada • Cebolla de Fuentes • Huevos de Codorniz • *Trufa Tuber Melanosporum*

Preparación:

- Cortar las patatas y la cebolla en láminas.
- Picar con un tenedor la patata y cebolla con el aceite infusionado.
- Cubrir de aceite de oliva y freír a fuego lento.
- Los huevos de codorniz los trufamos previamente en un taper cerrado con una trufa dentro.
- Cuando está cocida, quitar el aceite sobrante e infusionar la trufa con este aceite.
- Freímos unas patatas paja.

Presentación:

- Montamos sobre un plato o pizarra los huevos de porcelana y ponemos en la base las patatas paja simulando un nido.
- Decoramos con unas láminas de trufa *Melanosporum*, unas escamas de Sal Maldon y unas patatas paja.



Hotel Spa Balfagón (Cantavieja)

V JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL



#TrufaTeruel

"Sabor y aroma... que seducen"

Suculentta gula con Tuber Melanosporum. Tapi & Tapea (Teruel)

Del 2 de febrero al 5 de marzo 2017

MERCADOS DE TRUFA FRESCA

Tras el éxito de la edición pasada, este año volvemos a organizar dos mercados, donde se podrá adquirir trufa fresca y otros productos elaborados con este exquisito producto, tesoro de nuestra tierra.



- Domingo **12 de febrero** – Pza. del Torico de **Teruel**.
- Domingo **5 de marzo** – Pza. del Ayto. **Rubielos de Mora**.

Horario:

10 h. Comienzo del canifé y selección de las trufas para el mercado.
11:00 a 14:00 h. Venta al público

SORTEO

Entre todas las personas que se acerquen al mercado, se sortearán varios ejemplares de *Tuber Melanosporum*.

www.teruelturismo.es
www.trufadeteruel.com

TALLERES CON TRUFA

Precio 10 €
(Plazas limitadas)

Disfruta de la Trufa Negra de Teruel con los 5 sentidos.

Propuestas de Cocina en directo con la participación de varios cocineros de la Provincia de Teruel. El precio incluye: Degustación de 4 Tapas Gourmet con Trufa Negra, maridadas con Viñas del Vero o San Miguel.

- **3 de febrero Mora de Rubielos.** EL ESCALÓN a las 18,30 h. Participan: Rte. Hotel Masía La Torre, Rte. El Trébol y Rte. La Fondica de la Puebla de Valverde.
- **14 de febrero. Teruel.** RTE. EL MERCAO a las 19,30 h. Participan: Bar La Barrica, Bar Tapi&Tapea y Rte. El Mercao.

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

COLABORAN



PATROCINAN



ORGANIZAN



DEL 2 AL 12 DE FEBRERO, DE TAPAS CON TRUFA NEGRA DE TERUEL

TERUEL

AMBIGÚ JAMÓNBAR Pza. de San Juan, 3 <i>Trufa Ambigú</i> Lunes	2,5€
BAR CORREOS Yagüe de Salas, 4 <i>Chamorrillo</i> Domingo	3€
BAR PEGASO Avda. Sagunto, 4 <i>Tosta de solomillo de ternera con escamas de foie y huevo pochado con trufa</i> Domingo	3€
BAR PEPE Avda. Ruíz Jarabo, 2 <i>Crujiente trufado sobre cilindro relleno</i>	3,5€
BAR TERUEL Rubio, 4 - Bajo <i>"Lo que el amor esconde"</i> Martes	2,5€
CAFETERÍA SARTO Tozal, 12 <i>Solomitrufo</i> Domingo	3€
EL PATO BURLÓN Plaza del Tremedal, 3 <i>Croqueta de Foie y Trufa Negra de Teruel</i>	3,5€
GRAN CAFÉ DE TERUEL Tozal, 34 <i>Solomillo relleno de setas con salsa de trufa</i>	2,5€
GREGORY Paseo del Óvalo, 5 <i>Huevos trufados Gregory</i>	2,5€
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 <i>Bocadito multicereales con foie y trufa rallada</i>	2,5€
ISAVISS GASTROBAR- LOUNGE CLUB Pza. del Torico, 16 <i>Patrufo</i>	3€
LA BARRICA Abadía, 5 <i>Cazuelita de buñuelos de bacalao con emulsión de acelgas, palomitas de cerdo y Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noche y martes	6€
LA CASONA (Rte. Amalia) Camino de la Estación, 6 <i>Tosta de presa confitada a la Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noche	2,9€
LOS JUNCOS San Juan, 16 <i>Pasión por nuestra tierra</i> Domingo	3,5€

PURA CEPA Tozal, 4 <i>Irlandés de setas, patata y Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noche	2,5€
RTE. AMBELES Ronda Ambeles, 6 <i>San Pedro en marea negra de chipirón.</i> Domingo noche y lunes	5€
RTE. CAFÉ 1900- BODEGA Plaza Carlos Castel, 8 <i>Ferrero de trufa y foie</i>	2,5€
RTE. EL MERCAO Plaza Amantes s/n <i>Vegetal de papada y Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noche y lunes	3,5€
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 <i>Nido de patatas chips con huevo en dos cocciones, jamón y trufa</i> Domingo	3,5€
TAPI & TAPEA Av. de Sagunto, 9 <i>Suculenta Gula</i>	3€
TERCER TIEMPO Ronda del Parque, 10 <i>Nido de panceta con reflejo de trufa</i>	2,5€
TORICO GOURMET- LA PLAZA Pza. del Torico, 4 <i>Texturas gourmet de la tierra</i> Miércoles	2,5€

HOTEL STA BÁRBARA Avda. Teruel, 21 <i>Garbanzos- Trufa- Queso</i>	ANDORRA		28€
RTE. ALMENDRO'S José Andán, 5 <i>Buñuel trufado</i> Lunes	CALANDA		3€
HOTEL SPA BALFAGÓN Avda. Maestrazgo, 20 <i>Tostada de triguero con queso curado, cebolla caramelizada, polvo de jamón y lasca de trufa</i> Descanso semanal desde el domingo 17h a lunes 12h	CANTAVIEJA		28€
HOSTAL RTE. MANZANERA Tomás María Ariño, 112 <i>Fardel de tocineta y queso</i>	MANZANERA		35€
RTE. DUQUE DE CALABRIA Camino de Rascaña, 5 <i>Profiterol relleno de crema de queso</i> Tardes de 16 a 20 h	MANZANERA		2,5€
EL ESCALÓN Pza. de la Iglesia s/n <i>Papatru</i>	MORA DE RUBIELOS		3,75€
FUENJAMÓN Juan Alberto Belloch, s/n <i>Mollete</i> Miércoles	MORA DE RUBIELOS		2,5€
HOTEL LA TRUFA NEGRA Avda. Ibañez Martín, 10-14 <i>Wanton relleno de centollo trufado sobre crema de marisco y crujiente de tomate</i>	MORA DE RUBIELOS		2,5€
RTE. LAGASO Avda. Valencia, 24 Bajo <i>Albóndiga- Trompetas-Patata-Trufa</i>	MORA DE RUBIELOS		2,5€
RTE. EL RINCONCICO Santa Lucía, 4 <i>La trufa y el cerdo</i> Martes	MORA DE RUBIELOS		3€
RTE. EL TRÉBOL C/. Diputación, 4 <i>Lasca de solomillo con foie trufado</i> Jueves	MORA DE RUBIELOS		35€
RESTAURANTE CASA EMILIO Ctra. Teruel, 23 <i>Zar</i> Lunes (no festivo)	TORREBAJA		2,5€

PROVINCIA

LA TABERNA Plaza Mayor, s/n <i>Aroma de invierno</i> Todas las tardes excepto Viernes y Sábado	ALBARRACÍN		3,95€
GASTROBAR - MICELIOS Calle Nicolás Sancho Padre, 3 <i>Huevo frito trufado</i> Domingo noche y lunes	ALCAÑIZ		2,5€
HOTEL GUADALOPE Plaza de España, 8 <i>Canelón de carrillera de cerdo trufada gratinado con Don Manuel y Trufa Negra de Teruel</i> Miércoles noche	ALCAÑIZ		2,5€
PARADOR DE ALCAÑIZ Castillo Calatravos, s/n <i>Crocante de Ibérico trufado con alcachofa</i>	ALCAÑIZ		3,5€

DEL 2 DE FEBRERO AL 5 DE MARZO, MENÚS CON TRUFA NEGRA

TERUEL

BAR RTE. PEPE Avda. Ruíz Jarabo, 2 - Tel.: 978 62 01 92 <i>Carrillera al perfume de Trufa Negra de Teruel</i>		M 15€
BOULEVARD Paseo del Óvalo, 3 - Tel.: 978 62 37 52 <i>Risotto de boletus y gambas con trufa</i>		M 18€
EL MILAGRO Ctra. Sagunto - Burgos km. 123 - Tel.: 978 60 30 95 <i>Chipirones trufados con crema de sopa de cebolla</i> Todas las noches excepto Viernes y Sábado		D 35€
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 - Tel.: 978 62 07 51 <i>Bacalao gratinado al aroma de Trufa de Teruel</i>		M 15€
LA TIERRETA Francisco Piquer, 6 - Tel.: 978 61 79 23 <i>Huevo frito en dos cocciones con tagliatelle de patata y trufa</i>		M 18€ D 40€
MESÓN EL ÓVALO Paseo del Óvalo, 2 - Tel.: 978 61 82 35 <i>Esturión con mahonesa de Trufa de Teruel</i>		M 15€ D 33€
RTE. AMBELES Ronda Ambeles, 6 - Tel.: 978 61 08 06 <i>Arroz meloso con conejo, caracoles y Trufa Negra de Teruel</i>		D 33€
RTE. CAFÉ 1900- BODEGA Plaza Carlos Castel, 8 - Tel.: 978 60 28 19 <i>Esturión de Sarrión confitado en Aceite del Bajo Aragón trufado.</i>		M 28€
RTE. CAFETERÍA "PORTAL DE GUADALAVIAR" Salvador, 16 Edif. H. Reina Cristina - Tel.: 978 60 68 60 <i>Bocaditos de Ternasco de Aragón, hilos tritos y salsa de Trufa Negra.</i>		D 40€
RTE. EL MERCAO Plaza Amantes s/n - Tel.: 978 62 48 54 <i>Huevos de luxe premium</i>		M 20€ D 35€
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 - Tel.: 978 60 60 06 <i>Arroz meloso con setas de temporada, codorniz y Trufa Negra</i>		M 18€
RTE. RUFINO Ronda de Ambeles, 36 - Tel.: 978 60 55 26 <i>Rabo de ternera estofado con garnacha al brandy de trufa</i>		D 35€
RTE. TORRE DEL SALVADOR Salvador, 20 - Tel.: 978 60 52 63 <i>Corvina al gratén de trufa sobre cama de patata y Veloutée de azafrán del jiloca</i>		M 18€
TALLER COCINA DE TERUEL Ctra. Cubla, 4 - Tel.: 978 61 83 62 <i>Redondo de ternera con española trufada</i>		M 15€
YAIN RESTAURANTE Pza. de la Judería, 9 - Tel.: 978 62 40 76 <i>Bocaditos de col rellena de bacalao jamón y trufa</i>		D 43€

PROVINCIA

RTE. LOS MAÑOS Venta del Aire, s/n - Tel.: 978 78 58 63 <i>Alcachofas confitadas con huevo escalfado y trufa laminada.</i>	ALBENTOSA		D 33€
PARADOR DE ALCAÑIZ Castillo Calatravos, s/n - Tel.: 978 83 04 00 <i>Merluza de pincho, risotto de setas, aceite de trufa y Tronchón</i>	ALCAÑIZ		D 40€
RTE. EMPELTRE Ramón J Sender, 8 Bajo Izq - Tel.: 978 83 88 84 <i>Rabo de buey deshuesado con foie fresco y láminas de tuber melanosporum.</i>	ALCAÑIZ		D 38€
HOTEL STA BÁRBARA Avda. Teruel, 21 - Tel.: 978 88 01 58 <i>Pechuga de ave rellena de mousse de pato con salsa de trufa.</i>	ANDORRA		M 15€
HOTEL SPA BALFAGÓN Avda. Maestrazgo, 20 - Tel.: 964 18 50 76 <i>Nido de huevo de codorniz con patata revolcona trufada.</i>	CANTAVIEJA		D 30€
RTE. LA FONDICA Ctra. Camarena km. 1,8 - Tel.: 978 67 04 67 <i>Merluza en popieta, muselina trufada y parmetier de gambas.</i>	LA PUEBLA DE VALVERDE		D 42€
HOSTAL RTE. MANZANERA Tomás María Ariño, 112 - Tel.: 978 78 18 08 <i>Huevo trufado en conserva.</i>	MANZANERA	M 17€	D 35€
EL GRANERO Avda. Aragón, 42 - Tel.: 978 75 01 05 <i>Ratatouille trufada de vieira, con salsa de vino blanco y mandarina.</i>	MONTALBÁN		D 39€
HOTEL - RTE. MASÍA LA TORRE Ctra. A-232 km 21,6 - Tel.: 978 80 63 12 <i>Sopa de queso trufada con helado de grosellas negras, bizcocho de frutos rojos y pipas de calabaza garrapiñadas.</i>	MORA DE RUBIELOS		D 45€
HOTEL LA TRUFA NEGRA Avda. Ibañez Martín, 10-14 - Tel.: 978 80 71 44 <i>Esturión gratinado con ali oli de tuber melanosporum sobre guiso de sus callos "a la madrileña" y huevas de trucha.</i>	MORA DE RUBIELOS		D 45€
RTE. EL RINCONCICO Santa Lucía, 4 - Tel.: 978 80 60 63 <i>Solomillo cerdo con salsa de setas y tuber melanosporum.</i>	MORA DE RUBIELOS		D 42,5€

RTE. EL TRÉBOL C/. Diputación, 4 - Tel.: 978 80 61 90 <i>Taco de ternera brava con salsa de trufa en escabeche.</i>	MORA DE RUBIELOS	M 16,95€	D 45€
LA POSADA DE MOSQUERUELA Mayor, 16 - Tel.: 978 80 53 22 <i>Tosta hojaldrada de tuber melanosporum.</i>	MOSQUERUELA		D 38€
HOTEL LOS LEONES Plaza Igual y Gil, 3 - Tel.: 978 80 44 77 <i>Borrajitas con Jamón de Teruel, puré de ajo y huevo trufado.</i>	RUBIELOS DE MORA		D 44,9€

Más info y menús completos en www.teruelturismo.es

Tapas a partir de **2,50€**

Con 1 copa de **Viñas del Vero Roble** o **San Miguel**

1€ +



Bebida recomendada en Menús Degustación. **San Miguel Especial XV, Chardonnay Colección o Viñas del Vero Crianza.**



Tapas a partir de 2,5 €

Menú del día a partir de 15 €

Menú Degustación 5 platos a partir de 30 €

Apto para celíacos. Consultar siempre con el establecimiento

Días de cierre