

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

TERUEL

ASADOR RTE. EL MERCAO Plaza Amantes s/n 978 62 48 54 <i>Bacalao al gratén de Trufa Negra de Teruel</i> Domingo noches y lunes	45 €
BOULEVARD 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 €
ESCUELA DE HOSTELERÍA 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 €
HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1 978 62 07 51 <i>Taco de Bacalao horneado a la Trufa Negra de Teruel</i>	30 €
PURA CEPA 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 €
RTE. 1900 Plaza Carlos Castel, 8 - 1ºD 978 60 28 19 <i>Pulpo con Trufa Negra de Teruel y aceite del Bajo Aragón</i>	43 €
YAÍN RESTAURANTE Pza. de la Judería, 9 978 62 40 76 <i>Bacalao a la plancha con crema de daikon</i> Domingo noche y lunes	35 €
RTE. MÉTODO 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 €
RTE. TORRE DEL SALVADOR 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

GASTROBAR - MICELIOS 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 €
SELECCIÓN CALAMOCHA 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 €
HOTEL SPA BALFAGÓN ALTO MAESTRAZGO 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 €
LA FONDA DE LA ESTACIÓN 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 €
COMPLEJO LA TRUFA NEGRA 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 €
RTE. EL TRÉBOL 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 €
LA POSADA DE MOSQUERUELA Mayor, 16 978 80 53 22 <i>Huevo trufado a baja temperatura sobre migas y crema de jamón</i>	MOSQUERUELA	40 €
HOTEL LOS LEONES 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 €
LA PARADA DEL COMPTÉ 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 €
HOSPEDERIA EL BATÁN (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 Compte (Torre del Compte) - 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

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



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

1€ +

PROVINCIA

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

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

HOTEL ISABEL DE SEGURA Ronda del Turia, 1	Huevos rotos trufados	7,9€
LA BARRICA Abadía, 5	Arroz de confit de pato con Trufa Negra de Teruel rallada	8,50€
Domingo y lunes		
PORTAL DE GUADALAVIAR Salvador, 16 Edif. H. Reina Cristina	Pulpo Trufero	23€
PURA CEPA Joaquín Costa, 22	Tartar de Atún rojo con tostas de Trufa Negra de Teruel y Aceite	14€
Domingo y martes		
RTE. CAFÉ 1900- BODEGA Plaza Carlos Castel, 8	Pulpo con Trufa Negra de Teruel y humo	20€
RTE. EL COCEDERO Avda. Sagunto, 51	Parmentier trufado con hortalizas y mollet	9€
Martes		
RTE. LOS AMANTES Avda. Sagunto, 16 Domingo	Papada rustida con huevo en dos cocciones y Trufa Negra de Teruel	8€
RTE. MÉTODO 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		
TAPI & TAPEA Avda. de Sagunto, 9 Domingo tarde y Lunes	Huevos Rotos con Trufa Negra de Teruel rallada (Acompañados de Jamón de Teruel o Chorizo)	10€
TERCER TIEMPO Ronda del Parque, 10	Huevos rotos con Jamón y Trufa Negra de Teruel	7,5€
TORICO GOURMET- LA PLAZA 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

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