

¿Sabías que...

...en Teruel se produce la mejor carne de cerdo blanco del mercado?

La buena alimentación que se le da al cerdo destinado a la Denominación de Origen Jamón de Teruel da como resultado una carne fresca de primera **calidad**. De sabor delicado, textura tierna, notable jugosidad, de un color rosa oscuro y con unas propiedades ideales para seguir una dieta equilibrada.

La clave está en la **trazabilidad**. Desde la genética (padre raza Duroc), pasando por la alimentación de la ganadería basada en cereales, hasta el tiempo de crianza (crecimiento lento y sacrificio con 125 kg).

Maridajes

Con un toque original y moderno como hizo el modernismo con la arquitectura turolense. 4 formas diferentes de presentar el cerdo de Teruel, acompañados de...



... La explosión de sabores de las mermeladas de frutas y hortalizas El Ababol.

... Los panes tradicionales de Teruel.



... El aroma de los vinos de la bodega Amprius Lagar.

GASTRO-BAR HOGAZA (Teruel)
Martes 4 de diciembre 19,00 h.

LA CAÑADICA (Teruel)
Miércoles 12 de diciembre 19,00 h.

HOTEL GUADALOPE (Alcañiz)
Jueves 13 de diciembre 17,30 h.

RTE. SIERRA DE JAVALAMBRE
(Puebla de Valverde) A-23, km. 92
Viernes 14 de diciembre 19,00 h.



VINO RECOMENDADO

"Tal Cual"
Bodegas Amprius Lagar

MARIDAJES
10€

Para participar en las cualquiera de estos Maridajes es necesaria la inscripción previa.
Tlf. 978 61 20 52 - info@conexionimaginativa.com - (plazas limitadas)

Concurso

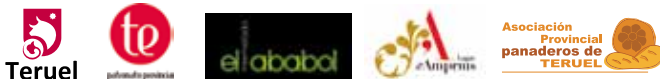
Vota

- >la Mejor Tapa
- >el Mejor Menú
- >la Mejor Tapa con base de Pan Tradicional



teruelturismo.es

Colaboran



Patrocinan



Organiza



Información: 978 61 80 80 • iesteban@ceoeteruel.es

Renovando el cerdo

otras maneras de disfrutar de los andares y más...



I Jornadas Gastronómicas del Cerdo de Teruel
del 30 de noviembre al 16 de diciembre


TERUEL

AQUÍ TERUEL- CENTRO. Yagüe de Salas, 4

 Solomillo relleno de Rebollones


ASADOR MEDIEVAL. Diputación, 3

 Oreja de Cerdo con Gulas

 11,50€

Fines de semana y festivos 15 €

BAR CORREOS. Yagüe de Salas, 4

 Dulce Bocado

BAR O' NEIL. Avda. Aragón, 31

 Sole Mio


BAR POLIDEPORTIVO SAN FERNANDO. Barbastro, 1

 Manitas de Cerdo con Emulsión de Pil-Pil y Salsa de Pimientos


BAR TERUEL. Rubio, 4

 Raboter

BAR VICTORIA. Pza. de la Catedral, 10

 Morrico

CAFETERÍA EL COBIJO. Tomás Nougués, 4 Bajo


 Pan - Tufas

EL MILAGRO. Ctra. Sagunto - Burgos, km 123


Menú degustación "El Blanco de Teruel"

 15€

GRAN CAFÉ DE TERUEL. Tozal, 34

 Tiempo de Matanza


GREGORY. Paseo Óvalo, 5

 Nido Moruno

HAPPINESS. Avda. Sanz Gadea, 10

 Carrillada Happy


HOGAZA. Bartolomé Esteban, s/n

 Delicias de Cerdo a la Salsa de Oporto con Membrillo y Queso Curado de Albarracín


HOTEL ISABEL DE SEGURA. Ronda del Turia, 1

 Medallón de Solomillo con Espuma de Melocotón de Calanda


LA BARRICA. Abadía, 5

 El Cate de la Barrica


LA CAÑADICA. Paseo del Óvalo, 5

 Cuerpo Serrano

LA TAPADERA. Soria, 1

 Salmorejo Turolense

LA TIERRETA. Francisco Piquer, 6

 Crujiente de Matapuerco


LOS JUNCOS. San Juan, 16


 Sabores del Jiloca

MUSEUM. C/ Rubio s/n


 Pork Secret

PARADOR DE TURISMO. Ctra. Sagunto-Burgos km 122,5

 Piruleta de Morcilla en Camisa de Pistachos

 15€

RESTAURANTE LOS AMANTES. Avda Sagunto, 16

 Papada Confitada con Cola de Cigala y Parmentier de Calabaza

RINCÓN DEL PINCHO. Tomás Lozano, 5


 Rincón

RTE AMBELES. Ronda de Ambeles, 6

 Sinfonía de Puerco

 18€


RTE- CAFETERÍA ÁNGELA TORRES. Tarazona, 6

 Tosta de Solomillo de Cerdo Antonio Mata en sabores dulces

TABERNA DONOSTI. Tozal, 4


 Costrini de Morritos y Almendra

TALLER DE COCINA. Ctra. Villaspesa, 67


 Manita rellena de Castaña y Salsa de Ciruela con Crujiente de Naranja

 15€

TERCER TIEMPO. Ronda del Parque, 10

 Sentimiento Monguío

TORICO GOURMET-PASAJE. Joaquín Costa, 8

 Morcilla Crujiente con Mermelada de Tomate y Jamón de Teruel

TORICO GOURMET- EXPRESS. C/ Joaquín Costa, 37

 Sashimi de Presa de Cerdo Oriental

YAÍN RESTAURANTE. Plaza de la Judería, 9

Renovamos el cerdo

 25€

PROVINCIA

HOTEL GUADALOPE. Plaza de España, 2 - Alcañiz

 Morcilla Vegetal con Meloso de Alubias Blancas

 20€

MESÓN CASA LUIS. Paseo Andrade, 18 - Alcañiz

 Careta Modernista


CAMPING MADRE LUZ. Ctra. de la Estanca s/n - Alcañiz

 Atardeceres de la Estanca


CASA DE LA FUENTE. Cura Aguilar, 2 - Alcorisa

 Pincho de Morcilla con Pimientos del Piquillo


HOTEL SANTA BÁRBARA. Avda. Teruel, 21- Andorra

 Top - Secret

SELECCIÓN CALAMOCHA. San Antonio, 2 Bajo - Calamocha

 Costilla de Cerdo al Aroma de Retacía

RTE BALFAGÓN. Avda. Maestrazgo, 20 - Cantavieja

 Andares del Cerdo sobre Pan de Cristal

RTE. SIERRA DE JAVALAMBRE. A-23 Km. 92 - La Puebla de Valverde

 Sentimiento Monguío

LA TABERNA DE AMPARO. Mayor, 20 - La Puebla de Valverde

 Tartaleta de Morcilla de Arroz con Huevo

LA POSADA DE MOSQUERUELA. Mayor, 16 - Mosqueruela

Menú Degustación de Temporada "La Matanza"

 28€

 TODAS LAS TAPAS A 1,50€

 SELECCIÓN DE TAPAS, PRECIO INDICADO