

Establecimientos **menú degustación** 100% Trufa de Teruel

TERUEL

1900 RESTAURANTE-BODEGA DEL AMOR *Suplemento de 19 € en menú diario *
Plaza Carlos Castel, 8. • 695 522 514

ASADOR RTE. EL MERCAO 60€
Plaza de los Amantes, s/n • 978 624 854
Domingo noche

RTE. MÉTODO 70€
Francisco Piquer, 6. Bajo • 978 227 773
Domingo y lunes

RTE. VENECIA 50€
Santa Cristina, 2 • 978 601 010
Miércoles

RTE. YAÍN 55€
Plaza de la Judería, 9 • 978 624 076
Domingos y lunes todo el día. Martes por la noche

TALLER COCINA DE TERUEL 30€
Carretera Villaspesa, 67, Ctra. Cubla, 4 • 600 913 168
Lunes y martes. Cerrado todas las noches

Bebida recomendada en Menús Degustación



Cerveza
Turia

Viñas del Vero
Chardonnay,
o La Miranda
Secastilla



PROVINCIA

GASTROBAR MICELIOS **ALCAÑIZ** 45€
Nicolás Sancho Padre, 3 • 978 833 831
Domingo y lunes

HOTEL LA FABRICA DE SOLFA **BECEITE** 65€
Arrabal del puente, 16 • 978 850 756
De martes a jueves

HOTEL & SPA BALFAGÓN **CANTAVIEJA** 47€
Avda. Maestrazgo, 20 • 964 185 076
Domingo noche, lunes y martes

RTE. LA FONDICA **LA PUEBLA DE VALVERDE** 62€
Ctra. De la Estación s/n • 978 670 467
Lunes y martes

RTE. LA ATALAYA DEL TASTAVINS **MONROYO** 80€
Carretera Fuentespalda a Ráfales, Km 2, 2 • 978 580 039
Solo servicio los Viernes, sábados y domingos (medio día)

HOTEL LA TRUFA NEGRA **MORA DE RUBIELOS** 78€
Avda. Ibañez Martín, 10 • 978 807 144

MASÍA LA TORRE **MORA DE RUBIELOS** 66,5€
A 232 KM 21,600 • 606 705 431

RTE. EL TRÉBOL DE MORA **MORA DE RUBIELOS** 60€
Diputación, 4 • 978 806 243
Lunes

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

RTE. LA FRAGUA **SARRIÓN** 40€
Polígono el Real, s/n • 978 780 443
Domingo

SERRÓN RTE. POP-UP **SARRIÓN** 57€
Joaquín Costa, 2
De lunes a jueves

LA TORRE RESTAURANTE **TORRE DEL COMPTÉ** 68€
Avda. Dr. Leopoldo Montserrat, 19 • 676 113 231
Lunes y martes

Consultar los menús completos en:
www.teruelturismo.es

*Menús disponibles previa reserva



TALLERES DE TRUFA NEGRA DE TERUEL

20 € / Plazas limitadas

Pierde el miedo a la Trufa y disfruta de sus posibilidades en la cocina. Taller participativo con preparaciones en directo.

El precio incluye:

- Implicación activa en el taller
- Degustación de tapas presentadas
- Maridaje con Cerveza Turia y Viñas del Vero

Fechas: **6 de marzo Alcañiz • 13 de marzo Teruel**

Plazas limitadas. Imprescindible **RESERVAR** en:
978 61 20 52 • info@conexionimaginativa.com



Plato Masía La Torre

EXPERIENCIA DE TRUFITURISMO 25 € / Plazas limitadas

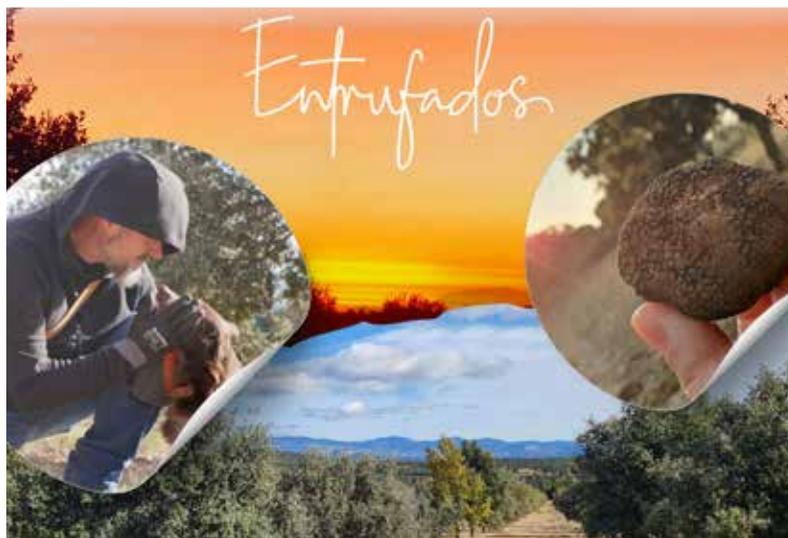
Vive una aventura inolvidable y descubre por qué Teruel es el corazón del Trufiturismo mundial. Las Jornadas de la Trufa en colaboración con la empresa Entrufados y el Ayuntamiento de Albentosa te invitan a sumergirte en la caza y la degustación de este preciado manjar.

El precio incluye:

- Desplazamiento desde Teruel a la localidad de Albentosa
- Actividad de trufiturismo
- Degustación de Trufa Negra de Teruel y otros productos locales

Fecha: **8 de marzo**. (Mínimo de 10 pax para realizar la actividad).

RESERVAR en: 978 61 20 52 • info@conexionimaginativa.com



XIII Jornadas gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel

del **13.02**
al **16.03**

#TrufaNegradeTeruel



Tapas - Platos - Menús

Plato elaborado por Nacho Liso. Rte. Método
Fotografía: Coolite

www.teruelturismo.es

Somos tierra de Trufa

#TrufaNegradeTeruel

ORGANIZAN



COLABORAN



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

TERUEL

AMBIGÚ JAMÓNBAR Pza. de San Juan, 2 Martes (A)	(C) 8€
<i>Puré de patata, huevo mollet y bacalao con Trufa Negra de Teruel</i>	
AMOR AMOR Tomás Nougués, 4 Domingo, lunes y martes noche (A)	5€
<i>Sabores de Aragón con Trufa Negra de Teruel</i>	
BAR HÍPICA VALDELOBOS Ctra Sagunto-Burgos, Hípica Valdelobos Lunes y Martes cerrado // Miércoles, jueves y viernes abierto sólo de tardes (A)	(C) 3,5€
<i>Albóndiga trufada de Duroc en salsa Périgueux</i>	
BAR PEPE Avda. Ruíz Jarabo, 2 (C)	5,5€
<i>Parmentier de patata de Calomarde con solomillo y Trufa Negra de Teruel</i>	
EL JAMONCICO DE LAS 4 ESQUINAS Ramón y Cajal, 8	3,5€
<i>Tentación Trufada</i>	
HOTEL ISABEL DE SEGURA *** Ronda Turia, 1 21, 22 y 23 de febrero (A)	(A) 5,5€
<i>Hamburguesa de blanco de Teruel con cebolla caramelizada y salsa de Trufa Negra de Teruel</i>	
PURA CEPA VERMÚ Joaquín Costa, 4 Domingo y lunes (A)	4,5€
<i>Lingote de oro negro</i>	
RTE. MÉTODO Francisco Piquer número 6. Bajo Domingo y lunes (A)	(C) 5€
<i>Tosta de ventresca con lechuga de mar y Trufa Negra de Teruel</i>	

Con 1 copa de

Tapas a partir de
3,00€

Viñas del Vero Roble

Cerveza Turia

1,5€+



PROVINCIA

ALIZIA CASA DE COMIDAS Postigo, 6 Domingo noche, lunes y martes (A)	ALBARRACÍN (C) 6€
<i>Pimiento rojo muy asado, garum de pescados azules y Trufa Negra de Teruel</i>	
GASTROBAR MICELIOS Nicolás Sancho Padre, 3 Domingo y lunes (A)	ALCAÑIZ 3€
<i>Huevo frito de bocado con Trufa Negra de Teruel</i>	
RTE. EL TRÉBOL DE MORA Diputación, 4 Lunes (A)	MORA DE RUBIELOS 5,5€
<i>Lingote de Trufa Negra de Teruel y mousse de patamulo</i>	
RTE. ASADOR LA CARRASCA Urbanización el Espinoso, 31 Lunes tarde y martes completo (A)	MORA DE RUBIELOS 4€
<i>Raviolis rellenos de jamón y setas trufadas</i>	
SERRÓN RTE. POP-UP Joaquín Costa, 2 De lunes a jueves (A)	SARRIÓN (A) 3€
<i>Lasaña de Cerdo de Teruel desmigado con carbonara trufada</i>	

Tapas a partir de 3 € Platos a partir de 8 € Menús a partir de 30 €

(C) Celíacos **(A)** Días de cierre o sin servicio de Jornadas Trufa

(A) Adaptable bajo petición (Consultar siempre con el establecimiento)

(A) Durante el fin de semana de Medievales (Del 21 al 23 de febrero) algunos establecimiento de la ciudad de Teruel **no ofrecerán sus tapas y menús. Consultar.**

Rueda aromática Tuber melanosporum

Autores: Pedro Marco y Daniel Brito



Más info en www.trufadeteruel.com

Establecimientos con plato oro negro • Precios a partir de 8€ + bebida recomendada

TERUEL

1900 RESTAURANTE- BODEGA DEL AMOR Plaza Carlos Castel, 8 (A)	
<i>Cualquier plato de la carta con el correspondiente suplemento por Trufa de Teruel rallada en el momento</i>	
ASADOR RTE. EL MERCAO Plaza Amantes, s/n (A) Domingo noche (C)	20€
<i>Carpaccio de blanco de Teruel IGP con lascas de queso de Albarracín, toque cítrico, AOVE del Bajo Aragón y Trufa Negra de Teruel rallada</i>	
BAR HÍPICA VALDELOBOS Ctra Sagunto-Burgos, Hípica Valdelobos, Lunes y Martes cerrado // Miércoles, jueves y viernes abierto sólo de tardes (A)	(A) 10€
<i>Gnocchis a la carbonara trufada de panceta curada</i>	
BAR RTE. PEPE Avda. Ruíz Jarabo, 2 (C)	13,5€
<i>Carrillera guisada con vino de Teruel y Tuber Melanosporum</i>	
BAR TERUEL Rubio, 4 bajo (A) Domingo tarde y lunes (C)	13,5€
<i>Huevos rotos con Trufa Negra de Teruel</i>	
EL DON Plaza de San Juan, 2 (A) Lunes (C)	16€
<i>Solomillo de cerdo con patatas panadera y Trufa Negra de Teruel</i>	
EL FIGÓN DE TERUEL Yagüe de Salas, 4 Lunes (A)	(C) 15€
<i>Revuelto de setas con Trufa Negra de Teruel</i>	
EL JAMONCICO DE LAS 4 ESQUINAS Ramón y Cajal, 8	16€
<i>Sabores del Jardín de Teruel</i>	
LA BARRICA Abadía, 5 Domingo y lunes (A)	10€
<i>Pasta al huevo con carbonara de setas y Trufa Negra de Teruel</i>	
LA COQUETA CROQUETERÍA Ronda del Parque, 10 bajo Martes (A)	(C) 20€
<i>Flor de alcachofa con virutas de foie, huevo a baja temperatura y Trufa Negra de Teruel</i>	
LA MINA Yagüe de Salas, 2 Martes (A)	14€
<i>Canelones de estofado de rabo de toro con gratén de boletus y Trufa Negra de Teruel rallada</i>	
PARADOR DE TURISMO DE TERUEL Ctra. Sagunto-Burgos km 122,5 (A)	(A) 25€
<i>Pollo relleno de setas y Trufa Negra de Teruel</i>	

PURA CEPA VERMÚ Joaquín Costa, 4 Domingo y lunes (A)	15€
<i>Fideos Udon, gulas y gambas</i>	
RTE. AMANTES Avda. Sagunto, 16 Domingo (A)	(C) 15,5€
<i>Carpaccio de solomillo con queso curado de Teruel y Tuber Melanosporum</i>	
RTE. CATEDRAL (HOTEL PALACIO LA MARQUESA) Plaza Anselmo Polanco, 2 (C)	20€
<i>Crujiente de alcachofas con foie caramelizado, huevo poché y Trufa Negra de Teruel rallada</i>	
RTE. LA TORRE Salvador, 20 Lunes y noche de domingo, martes y miércoles (A)	(C) 21€
<i>Lomo de bacalao al gratén de Trufa Negra de Teruel en cama de patata de Cella y terciopelo de Jamón de Teruel DOP</i>	
RTE. MÉTODO Francisco Piquer número 6. Bajo Domingo y lunes (A)	(C) 33€
<i>Nube de claras fritas, yema en salazón, jamón ibérico y Trufa Negra de Teruel</i>	
RTE. VENECIA San Cristina, 2 Miércoles (A)	(A) 14,5€
<i>Risotto de boletus edulis al aroma de Trufa Negra de Teruel</i>	

PROVINCIA

PORTAL DE ALBARRACÍN Portal de Molina, 14 Cierre de martes a jueves *Plato incluido en cualquiera de las dos opciones de menú (C)	ALBARRACÍN *
<i>Puerro joven a la brasa, Ternasco de Aragón, encurtidos y Trufa Negra de Teruel</i>	
GASTROBAR MICELIOS Nicolás Sancho Padre, 3 Cierre domingo y lunes (C)	ALCAÑIZ 12€
<i>Huevo a 63° con gratén de Trufa Negra de Teruel</i>	
RTE. EMPELTRE Ramón J. Sender, 8 Lunes y martes (A)	ALCAÑIZ (C) 8€
<i>Huevo cocinado a baja temperatura con gratén de Trufa Negra de Teruel</i>	

PROVINCIA

BAR RTE. EL RINCONCILLO Plaza de la Sopeta, 10 Martes (A)	BRONCHALES (C) 15€
<i>Huevos rotos con Jamón de Teruel y Tuber Melanosporum</i>	
FONDA ALCALÁ Avda. Cataluña, 57 Lunes (A)	CALACEITE (C) 23€
<i>Alcachofas rellenas de setas de temporada, Jamón de Teruel DOP con salsa de cebolla dulce, foie micuit y Trufa Negra de Teruel</i>	
RTE. LA BELLOTA Plaza de España, 4 (C)	CALANDA 10€
<i>Raviolis de Ternasco de Aragón con crema de trufa y parmesano</i>	
EL ESCALÓN Plaza Iglesia, 6 (A)	MORA DE RUBIELOS 15,65€
<i>Huevos rotos El Escalón</i>	
HOTEL LA TRUFA NEGRA Avda. Ibañez Martín, 10 (C)	MORA DE RUBIELOS 7,90€
<i>Postre de Pannacota de trufa negra con infusión de hibisco, mousse de chocolate blanco y frutos rojos.</i>	
RTE. EL TRÉBOL DE MORA Diputación, 4 Lunes (A)	MORA DE RUBIELOS (C) 14€
<i>Corazón de alcachofa confitada a baja temperatura en aceite de trufa negra rellena de foie, Jamón de Teruel DOP y láminas de Trufa Negra de Teruel</i>	
RTE. EL RINCONCILLO Santa Lucía, 4 Lunes y martes (A)	MORA DE RUBIELOS (C) 18€
<i>Espárragos trigueros con velo de tocino de cerdo, caviar de Sarrión y Trufa Negra de Teruel</i>	
RTE. ASADOR LA VIA VERDE Autovía Mudéjar, Salida, 81 (C)	SARRIÓN 21,60€
<i>Carpaccio de mango, queso ricota, cecina de vaca, aceite de tomate seco y Trufa Negra de Teruel laminada</i>	
RTE. LA FRAGUA Polígono el Real, s/n Domingo (A)	SARRIÓN (C) 14,50€
<i>Huevos de corral trufados con panceta fresca a la brasa y sus pataticas</i>	