

Jornadas gastronómicas
de la TRUFA

2011

Del 21 de gener
al 19 de març

M O R E L L A

Jornadas gastronómicas de la TRUFA 2011



La trufa es tradición e historia, pero también es un elemento fundamental de innovación y modernidad en la cocina morellana. Nuestros restauradores se superan cada año buscando alternativas a un producto, que en sí mismo, ya aporta una textura y un sabor exquisito. Deliciosos revueltos de huevo, cruda acompañando ensaladas, acompañando guisos y carnes estofadas, presidiendo rellenos de aves de caza, cordero, cerdo y ternera, en exquisitos patés caseros, en los fiambres donde la trufa aporta aroma, color y mucho sabor.

Para conservarla nada mejor que un buen coñac que adormezca el fruto durante meses, fortaleciendo, además, su aroma y carácter. Después, el licor que guarda la trufa absorbe el sabor, siendo muy útil en numerosos platos de carnes horneadas y estofadas.

La trufa, ancestral y vanguardista, oscura y colorista, uniforme e irregular, áspera y fina es un tubérculo exquisito que potencia y centraliza la carta de los restaurantes de nuestra comarca, durante los meses de enero, febrero y marzo.

La trufa es uno de los productos más característicos de nuestra comarca y de nuestro país. De hecho, España es uno de los principales productores de este tubérculo a nivel mundial, llegando a comercializar hasta el 50% de la trufa que se consume anualmente. Muchos la conocen como el "*oro negro*", por su recolección y su elevado precio. Pero para los buenos comensales, es su distinguido sabor la que lo convierte en uno de los tesoros más apreciados.

Los productos que provienen de la naturaleza tienen su distinta etapa de recolección, condicionando la oferta gastronómica de los distintos lugares. Nuestro territorio es un ejemplo de contraste culinario, que nos enseña la cultura de lo tradicional y nos hace sumergirnos en una época, que dejamos atrás hace muchas décadas e, incluso, siglos. Cada etapa del año aporta una personalidad a la cocina; pero sin duda, el otoño y el largo y frío invierno marcan las pautas en la colina. Es tiempo de caza, de setas y, sobre todo de trufa, de la trufa negra, codiciado y sabroso fruto de la tierra.

El "*oro negro*" se convierte en un enriquecedor. Con él, los cinco sentidos disfrutan de cada uno de los platos, desnudando con la mirada su textura, adormeciéndonos con su aroma o deshaciendo en la boca su inimitable sabor. La trufa es naturaleza, aire fresco, un tesoro criado en contacto permanente con nuestra tierra, es cultura, es un saber culinario se transmite de generación en generación, como un preciado legado. Es como esta tierra, vieja y joven, en plena armonía entre la historia y el mañana...



Casa

PereAdell

restaurant

Dirección:
C/BLASCO DE
ALAGÓN ,22
TELF: 964 160 308

WEB: www.casapereadell.com

Entrantes:

ENSALADA DE GULAS Y TRUFA

PATÉ CASERO TRUFADO

BACALAO CON AROMA DE TRUFA

CROQUETAS DE LA CASA TRUFADAS

Primer plato:

SOPA TRUFADA DE LA CASA.

Segundo plato a elegir:

CABRITILLA LECHAL AL HORNO TRUFADO

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y TRUFA

Postre :

DEGUSTACIÓN VARIADO CON TRUFA

Bebida

Vino (Rioja, Ribera del
Duero, Alar de Sorolla,
vino de la comarca)
Agua, café y chupito

Precio

35€



Dirección:
CUESTA SAN JUAN, 1

TELF: 964 160 336
FAX: 964 160 200

E-MAIL: morella@casaroque.com
WEB: www.casaroque.com

MONTADITO DE QUESO, CECINA, ACEITE MILENARIO Y TRUFA
PASTEL DE CODORNIZ CON CRUJIENTE DE JAMÓN Y
SALSA DE FRUTOS DEL BOSQUE CON TRUFA NEGRA
TARTAR DE ATÚN MARINADO CON SALSA DE SOJA AL
AROMA DE TOMILLO Y ROMERO Y TRUFA DE MORELLA
BLINIS CON SALMÓN MARINADO CASERO,
ALCAPARRAS, SALSA DE YOGUR, Y TRUFA NEGRA

MUSLITO DE POLLO CON SU SALSA TRUFADA Y
VERDURITAS

PILOTES DE NADAL CON CALDO DE SOPA MORELLANA
Y TRUFA

BACALAO CON TRUFA NEGRA EN SU SALSA,
ACOMPAÑADO DE UN CREPS DE SETAS RELLENO DE
JAMÓN Y CHAMPIÑÓN, EN SALSA
DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS

Bebida
No incluida

Precio

35€

R E S T A U R A N T



Dirección:
CARRERÓ DE LA PRESÓ, 4

TELF: 964 160 071

WEB: www.daluan.es

Aperitivos

PAN CON MANTEQUILLA DE TRUFA NEGRA
ESPÁRRAGOS BLANCOS, SALMÓN, MAÍZ Y TRUFA
YOGURT DE FOIE CON CASTAÑAS, TRUFA Y GALLETAS
CROQUETAS MORELLANAS TRUFADAS

Para combatir el frío

SOPA DE CEBOLLA CON CODORNIZ Y TRUFA

Probamos un poquito de todo

PASTA FRESCA CON TRUFA Y OTROS MENESTERES
BACALAO CONFITADO CON HUEVO, TRUFA Y
PARMENTIER DE ALCACHOFA
CARETA DE TERNERA, HIGADO DE PATO Y TRUFA

Para los más golosos

(y para los que no lo son tanto)

LIMÓN, TOMILLO Y MIEL.
ESFERA DE CHOCOLATE CON HELADO DE TRUFA
CRUMBLE Y BRANDY

Bebida

No incluida

Precio

35€

La Fonda

R E S T A U R A N T



Dirección:
C/GARCÍA, 21
TELF: 964 173 181

Entrantes:

ESPUMA CALIENTE DE PATATA Y TRUFA
CARPACCIO DE CECINA AL AROMA DE TRUFA
ENSALADA DE ESPINACAS CON HIGOS CARMELIZADOS
QUESO DE CABRA Y ACEITE TRUFADO
SAQUITO DE SETAS, TRUFA, PUERROS Y HUEVO DE
CODORNIZ

A elegir:

SOLOMILLO DE CERDO CON ALGAS, TRUFA Y ARROZ
GUISO DE JABALÍ CON VELUTEÉ DE FRUTOS ROJOS Y PAPAS
ARRUGADAS CON TRUFA
LOMO DE BACALAO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON
CÍTRICO Y TRUFA
PALETILLA RELLENA TRUFADA

Miniatura dulce:

CHUPA-CHUPS DE TRUFA CON PETA ZETAS

Postres a elegir:

REPOSTERÍA CASERA

Bebida

No incluida

Precio

27€



lafondamoreno

Dirección:
C/ SANT NICOLAU, 12

TELF: 964 160 105
FAX: 964 160 502

E-MAIL: info@lafondamoreno.com
WEB: www.fondamoreno.com

Entrantes:

ENSALADA DE INVIERNO CON TRUFA
CREMA TRUFADA DE PATATAS CON HUEVO Y
VIRUTAS DE JAMÓN
HOJALDRES RELLENOS DE SETAS Y DELICIAS DE
TRUFA
MEDALLONES DE QUESO BRIE TRUFADO Y FRITO

Segundo plato:

SOLOMILLO DE TERNERA A LA TRUFA CON
SU GUARNICIÓN

Postre :

POSTRES TÍPICOS

Bebida

Precio

Vino de Rioja,
Agua y Café

32,5€



Dirección:
CUESTA JOVANÍ, 7
TELF: 964 160 249
FAX: 964 173 107
E-MAIL: info@mesondelpastor.com
WEB: www.mesondelpastor.com

Menú degustación:

APERITIVO: MINI-DESAYUNO MORELLANO
ACOMPAÑADO DE CONSOMÉ DE GALLINA
TRUFADO

CAPRICHIO DE TRUFA NEGRA CON ESPÁRRAGOS
BLANCOS Y TRUFA

ENSALADA DE BROTES, VIEIRA, NARANJA
SANGUINA Y VINAGRETA DE "TUBER
MELANOSPORUM"

CREMITA DE GARBANZOS PEDROSILLANO
TRUFADOS CON HUEVO Y TRUFA A BAJA
TEMPERATURA

MERLUZA CON ALMEJAS Y TRUFA

ALBONDIGAS DE SECRETO DE IBÉRICOS SOBRE
LECHO DE CEPES Y TRUFA

Postre:

PERLAS DE LIMÓN SOBRE CREMA TRUFADA Y
HELADO DE TRUFA NEGRA

CAFÉ, TÉ VERDE Y COÑAC TRUFADO

Precio

Bebida

No incluida

36€



Dirección:
C/ JUAN GINER, 6

TELF: 964 160 911
FAX: 964 160 988

E-MAIL: hotel@reydonjaime.com
WEB: www.reydonjaime.com

Menú degustación:

PATÉ TRUFADO CON TOSTAS, ENSALADA
MULTICOLOR Y TOMATES CHERRY

CARPACCIO DE BACALAO CON ACEITE DE
OLIVOS MILENARIOS Y VIRUTAS DE TRUFA

CANELÓN DE VERDURAS Y SETAS A LA TRUFA

RAPE CON SALSA DE ALMENDRA Y TRUFA

MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO A
LA CREMA DE TRUFA Y CEPES

Postre:

COULAND DE CHOCOLATE A LA TRUFA CON
CREMA INGLESA Y FRUTOS DEL BOSQUE

Bebida

Precio

No incluida

34€



pizzerialola
restaurant

Dirección:
C/BLASCO DE
ALAGÓN, 21

TELF: 964 160 387

Entrantes

**FOCACCIA DE TRUFA (PAN DE PIZZA CON
ACEITE Y TRUFA)**

**MILHOJAS DE VERDURAS Y QUESO FONTINA
AL AROMA DE TRUFA**

PASTA Y GULAS AL AJILLO CON ACEITE DE TRUFA

**CRUJIENTE DE BACALAO TRUFADO AL
ESTILO VENECIANO SOBRE BASE DE SALSAS
DE CALABACÍN Y TRUFA**

Segundo plato:

**SECRETO IBÉRICO CON SALSAS DE
"GIRGOLES" Y TRUFA**

Postre:

A ELEGIR ENTRE NUESTROS DULCES CASEROS

Precio

Bebida

**Rioja crianza,
agua**

30€



MESON DE LA VILA

r e s t a u r a n t

Dirección:
PL. MAYOR 7
Forcall

TELF: 964 17 11 25

Entrantes

ENSALADA DE MUSLITOS DE CODORNIZ
A LA TRUFA

TOSTADAS DE TRUFA

GALLINA TRUFADA

Segundo plato

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA EN
SALSA

Postre

A ELEGIR

Bebida

Rioja/Agua

Precio

30€

Trufa Negra de Morella
(Tuber Melanosporum)





Forcall a 13 Km



Jornadas gastronómicas
de la TRUFA



2011



MORELLA

turística



www.morella.net

www.morellaturistica.com



E
L
L
E
R
O
E

Jornadas gastronómicas
de la TRUFA
2011

