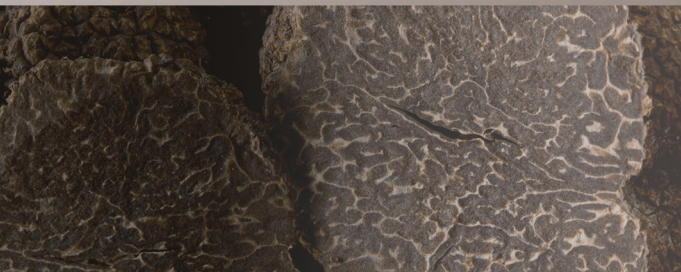


XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA **TRUFA**



Del 23 de Enero al 15 de Marzo



EDICIÓN 2015 · **MORELLA**





XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA **TRUFA**

Pocos ingredientes son capaces de sumergir a un comensal en una experiencia tan contrastada. La trufa es tradición, pero a la vez modernidad y originalidad en la alta cocina. Es oscura, con su subido negro, pero llena de colorido los platos. También es áspera, pero destaca por su tremenda finura. Por ello, la trufa es una inolvidable experiencia gastronómica.

Las Jornadas de la Trufa de Morella ponen en valor este producto, a través de menús en once restaurantes o de demostraciones y degustaciones en directo. Este hongo tiene innumerables secretos. Conocer estas jorna-

das, que se desarrollan entre enero y marzo, es acercarse a todos los misterios que envuelven este ingrediente tanpreciado. Además, la trufa complementa o protagoniza todos y cada uno de los platos de las jornadas, aportando aroma, color y mucho sabor. Las peculiaridades del ingrediente hacen que combine a la perfección con guisos, postres, carnes, entrantes y un largo etcétera de productos.

La trufa es uno de los productos más característicos y tradicionales de nuestra comarca, tal y como demuestran las más de cinco décadas de existencia del mercado y su comercialización. Muchos la conocen como el “diamante negro”, por su recolección y su elevado precio. Pero para los buenos comensales, es su distinguido sabor la que la convierte en uno de los tesoros más preciados.

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 su personalidad, pero sin duda el otoño y el largo y frío invierno marcan las pautas en la cocina. Es tiempo de caza, de setas y, sobre todo de trufa, de la trufa negra, codiciado y sabroso fruto de la tierra.

Buen provecho.



Dirección:
C/Marquesa Fuente el Sol, 9
Morella
Telf: 964 17 32 98
e-mail:
restauranteblanca@morella.net

Bienvenida

Papas sorpresa

Entrantes

- Rollito de salmón
- Rollito de anchoa
- Tostada de sobrasada y miel
- Orejones rellenos de queso de cabra

Carpaccios

- Calabacín
- Champiñones
- Queso

Entonante

- Consomé de ave con costra

Plato fuerte

- Cochinillo relleno trufado

Para terminar

- Arroz con leche
- Pastas caseras y café

Bebida

Bebida no incluida

Precio

30€

SHOW
COOKING



CARDENAL RAM
HOTEL · RESTAURANT

Dirección:

Cuesta Súñer, 1 Morella

Tel: 964 16 00 46

Web: www.hotelcardenalram.com

e-mail: hotelcardenalram@gmail.com

info@hotelcardenalram.com

- Crema de patata con trufa y virutas de jamón
- Carpaccio de cecina con nueces, láminas de trufa y aceite de olivos milenarios
- Croquetas morellanas de carrillera y trufa
- Canelón de salmón ahumado trufado con escalivada y salsa de quesos aromatizada
- Pintada rellena de foie, salsa de trufa e higos
- Pannacota de Boletus con tofee de trufa negra

Bebida

Bebida no incluida

Precio

27.5€

Mínimo 2 personas

SHOW
COOKING

CASA 
ROQUE

Dirección:

C/Cuesta San Juan, 1
Morella

Tel: 964 16 03 36

Web: www.casaroque.com

e-mail: morella@casaroque.com

Menú degustación

Surtido variado de entrantes trufados
de la casa

Tacos de salmón marinado casero con
aceite trufado

Saquito de alcachofas de Benicarló con
manzana, mus de pato y trufa negra

Sopa trufada casera

Timbal de carne con trufa negra de
Morella

Postre casero trufado

Y SI QUIERES VER EN VIVO COMO SE BUSCA LA TRUFA,
PREVIA RESERVA, TE FACILITAMOS QUE PUEDAS
REALIZAR DICHA EXPERIENCIA

Bebida

Bebida no incluida

Precio

35€



R E S T A U R A N T

Dirección:
C/Callejón Cárcel, 4
Morella
Telf: 964 16 00 71
Web: www.daluan.es
e-mail: info@daluan.es

En centro de mesa

- Tosta de pan de cristal con trufa
- Mil hojas de foie y trufa
- Carpaccio de trufa y atún rojo con aceite empeltre

Empezaremos

- Huevo ecológico a la cocotte cocinado al minuto, setas y trufa

Haciendo paladar

- Rodaballo en papillote, trufa, verduritas y aromas de monte

Continuamos

- Arroz arborio, gallo de corral y trufa

Terminamos

- Cap i pota servido en su jugo, crema dubarry y trufa

Y de Postre

- Nuestro sorbete de cava
- Las texturas de chocolate Barry Alto
- El Sol Millésime, Peru

Entretenimientos

- La tierra y la trufa

Bebida

Bebida no incluida

Precio

40€



el faixero

Dirección:

Ctra. Iglesuela, 7

Cinctorres

Telf: 964 18 10 75

Web: www.elfaixero.net

e-mail: elfaixero@elfaixero.net

Aperitivo

Tostada de mantequilla y sobrasada
trufadas

Entrantes

- Escarola con ceps y parmesano con
vinagreta de trufa
- “Figaltell” de sepia con trufa
- Nido de huevos trufados con jamón y
ralladura de trufa
- Cocochas de Bacalao al Pil-Pil con
trufa

Segundo a elegir:

- Meloso de ibérico con salsa de trufa
- Pez gallo San Pedro con salsa de trufa

Postres a elegir

Bebida

Bebida no incluida

Precio

30€



Dirección:

C/Callejón García, 21
Morella

Tel: 964 17 31 81

Web: www.lafondamorella.com

e-mail: info@lafondamorella.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

· Torraeta de sobrasada con virutas de trufa

· Yemas de espárrago glaseadas en sabayón trufado

· Pastel de patata y trufa con huevo

· Brocheta de langostinos y mayonesa trufada

· Paletilla de cordero rellena trufada

Postre: Trufas de chocolate

Bebida

Bebida no incluida

Precio

30€



lafonda moreno

Dirección:

C/San Nicolás, 12

Morella

Tel: 964 16 01 05

Web: www.lafondamoreno.com

e-mail: info@lafondamoreno.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes:

- Gallina rellena trufada
- Revuelto de setas a la trufa
- Crema trufada de patata, huevo y crujiente de jamón

Segundos platos a elegir:

- Solomillo o entrecot de ternera a la trufa con su guarnición
- Lomos de bacalao con trufa a la salsa de puerros

Postres típicos a elegir

Bebida **Vino de Rioja, agua mineral y café**

Precio

26€

Mínimo 2 personas



Dirección:
C/Cuesta Jovaní, 5
Morella
Telf: 964 16 02 49
Web:
www.mesondepastor.com
e-mail:
info@mesondepastor.com

- Aperitivo: Mini-desayuno morellano
(tosta de pan con láminas de trufa)
acompañado de queso trufado de Morella
- Cremoso de foie y trufa “tuber
melanosporum” con crujiente de
pistachos y mermelada de cebolla trufada
- Carpaccio de langostinos y trufa
aderezado con su vinagreta
- Crema de patata trufada y huevo trufado
- Trucha como me enseñaron mis padres
trufada
- Solomillo de ibérico relleno de robellones
y trufa sobre crema de trufa
- Trufa y trufa
- Buñuelos de viento con leche de oveja
trufada

Bebida

Bebida no incluida

Precio

35.5€

SHOW
COOKING



pizzerialola
restaurant

Dirección:
C/Blasco de Alagón, 21
Morella
Telf: 964 16 03 87
escoriluismi@hotmail.com

Entrantes:

- Nuestra focaccia con aceite y trufa negra
- Ensalada de invierno con alcachofas salteadas, jamón, naranja y trufa
- Tosta de vieira con puré de patatas y trufa

Para continuar:

- Ravioli de manitas de cerdo y calabacín con crema de ajo y trufa

Seguimos:

- Escalopines de magret de pato con salsa de vino dulce y trufa

Y de postre:

- Mousse de turrón de jijona trufado

Bebida

Bebida no incluida

Precio

30€

Mínimo 2 personas



Dirección:

C/Juan Giner, 6

Morella

Tel: 964 16 09 11

Web: www.reydonjaimemorella.com

e-mail: hotel@reydonjaimemorella.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

- Paté trufado con queso brie y mermelada de tomate
- Vieiras con muselina de verduritas y trufa gratinadas
- Crujiente de salmón trufado
- Sopa de cocido con pelota de pan y carne al aroma de trufa
- Medallones de solomillo de cerdo relleno trufado con langostinos y espárragos trigueros
- Membrillo con queso y trufa y dulce de bizcocho con mantequilla trufada bañada de coco

Bebida

Bebida no incluida

Precio

32€



vinatea
restaurant & cocteleria

Dirección:

Blasco de Alagón, 17 Morella

Tel: 964 16 07 44

Web: www.vinatea.es

e-mail: info@vinatea.es

Aperitivos

- Copa de cava con lámina de trufa
- Biscottinas con mantequilla de trufa

Entrantes

- Croqueta trufada de gallina y huevo acompañada de nuestro pan con tomate
- Foie micuit casero trufado y galleta de moscatel
- Queso cremoso templado con vinagreta de trufa y miel

De cuchara

- Crema de calabaza con trufa y pincho de dátil y gamba

Del mar

- Chanquete a la bilbaína con yema de huevo de corral trufada

De la montaña

- Morcilla de Burgos a la brasa con parmentier de raíces y trufa

Postres:

- Piña eléctrica
- Helado de castaña con chocolate trufado
- "Llepolies"

Bebida

Bebida no incluida

Precio

36€

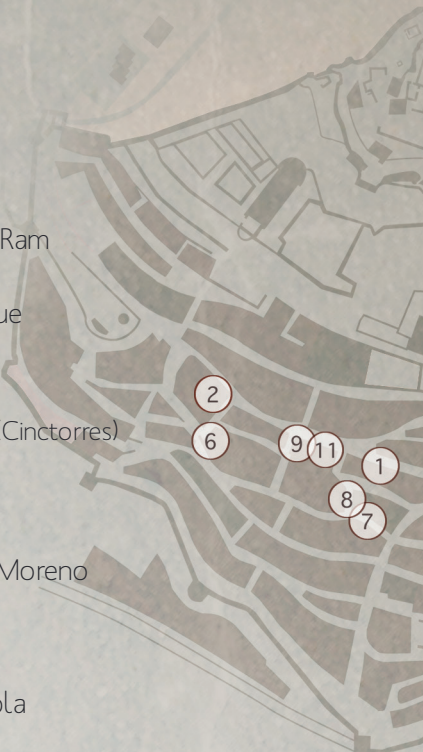
Se servirá en mesa completa

XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA **TRUFA**

*TODOS LOS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON TRUFA
NEGRA DE MORELLA Y COMARCA (Tuber Melanosporum)*



XII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA **TRUFA**

- 
- 1 Blanca
 - 2 Cardenal Ram
 - 3 Casa Roque
 - 4 Daluan
 - 5 El faixero (Cinctores)
 - 6 La Fonda
 - 7 La Fonda Moreno
 - 8 El Pastor
 - 9 Pizzeria Lola
 - 10 Rey Don Jaime
 - 11 Vinatea



www.morellaturistica.com
www.morella.net

PUNTOS DE VENTA DE TRUFA

- Carnicería Charcutería L'Arc
Juan Giner, 39 **Tel. 964160327**
www.casamasoveret.com
- La Casa de los Jamones
Segura Barreda, 9 **Tel. 964160948**
www.guimeramorella.com
- La Casa de la Miel
Virgen del Pilar, 27 **Tel. 964173115**
www.guimeramorella.com
- PROSYGAN, S. L.
Trufa fresca de temporada. MORELLA
Tel. 964160551-608665764
- Quesería Pastor de Morella
Juan Giner, 47 **Tel. 964173121**
www.quesosdemorella.com
- Trufas Borràs (Morella)
Tel. 670 546 035



- **Viernes, 23/1, 20.15h, Lonja del Ayuntamiento.**
 - Inauguración de las XII Jornadas de la Trufa de Morella.
 - Presentación de Platos y degustación de trufa.
 - Entrega de los Premios Patronato de Turismo.
- **Los viernes, 30/1, 6-13-27/2 i 6/3, 20h, Lonja del Ayuntamiento.**
 - **SHOW COOKING** e introducción sobre la trufa, donde se explicarán sus diferentes variedades y características.

Talleres de cocina realizados por:

**CASA
ROQUE**


CARDENAL RAM

RESTAURANT
**DAL
UAN**

 **pizzería lola**
restaurant


el faixero

 **EL
MESÓN
DEL PASTOR**

- Además los sábados (consultar en la web) muestra y degustación de productos del territorio: Productos Morella, Vins DO Terra Alta, Olis Taula del Sénia.

 **Productos
MORELLA**


Consell Comarcal
de la Terra Alta

T 
**DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA**


ACEITE Y OLIVOS
MILENARIOS
TERRITORIO SENIA

Mas información:

www.morella.net

www.morellaturistica.com



CALIDAD TURISTICA

Tourist info **Morella**



Compromiso
de Calidad Turística



MORELLA

Organiza:



Edición 2015

www.morellaturistica.com
www.morella.net