

III JORNADAS DE LA OLLA SEGORBINA TRADICIÓN Y GASTRONOMÍA 2015

SEGORBE

Del 10 al 25 de Enero



SeGoRiBe
PUERTA ABIERTA
PATRONATO LOCAL DE TURISMO



Excmo. Ayuntamiento
de Segorbe
Concejalía de Turismo



Castellón
MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO



DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ



Entrada de Toros y Caballos
Fiesta de Interés Turístico Internacional y BIC Inmaterial

Saluda

En pleno invierno, cuando el calor se agradece, no hay nada mejor que un buen plato de cuchara para reponer fuerzas y estabilizar el cuerpo.

Es por ello, que la ciudad de Segorbe ofrece, a través de diez restaurantes, nuestro plato típico por excelencia: la olla segorbina; un condimento lleno de productos cárnicos provenientes de la matanza y completado con verduras autóctonas de nuestra rica agricultura.

Desde el Patronato de Turismo y la Concejalía de Turismo durante los días 10 al 25 de enero ponen al deleite de nuestros visitantes este tradicional plato, para que aquellos que lo deseen puedan añadir a sus paseos por nuestra monumental ciudad, visitas a monumentos y museos, la degustación de este magnífico manjar.

Espero os guste.

Rafael Calvo Calpe
Alcalde

Actos Complementarios

Segorbe es un municipio turístico con multitud de recursos para realizar una visita turística, tanto por su rico patrimonio, por su naturaleza al igual que por sus eventos y productos gastronómicos. Todos ellos son complementarios a la hora de realizar una visita y conocer el municipio, por lo que, acercarse a Segorbe a degustar su gastronomía, va de la mano con realizar una visita turística a todos sus recursos y centros museísticos como es el Museo Catedralicio, Centro de Interpretación de la Entrada de Toros y Caballos, "In Memoriam" Museo de Segorbinos Ilustres, Torres Medievales, Museo del Aceite, Museo de Arqueología y Etnología y Criptas de la Catedral.

Por ello, se han organizados unas visitas guiadas a Segorbe que incluyen la visita a todos los centros museísticos y Conjunto Histórico Artístico.

Estas visitas, "Segorbe al completo" tendrán lugar los domingos 11, 18 y 25 de enero de 2015, a las 11'00 horas. El lugar de encuentro será la oficina de turismo. Precio: 10 Euros por persona. Para reservar en: 964 71 20 45

Tourist Info Segorbe

Tel. 964 713 254 / turismo@segorbe.es

www.turismo.segorbe.es





Casa Alba. Salón Restaurante Arrocería

Pol. La Esperanza (detrás del Parque de Bomberos)

Calle La Rioja, 146 y 147 - SEGORBE (Castellón)

Tels. 964 713 110 / 635 270 789

rtecasaalba@hotmail.com • www.rtecasaalba.com



casaalbaarrocería

Precio por persona: 20 €

Menú infantil: 12 €

Este menú se servirá por mesa
completa y todos los días.
Abierto todos los días.

Menú degustación

Bacalao ahumado en lata

--

Mini crêpe de cordero y su salsa

--

Huevos rotos a nuestro estilo

--

Olla Segorbina

--

Sopa de fresas sobre hojaldre y confitura de fruta de
temporada

Vino de la tierra, refrescos, aguas minerales, café

Restaurante Fusión Pinchos & Tapas

Calle Palau, 22

SEGORBE (Castellón)

Tels. 635 871 829 / 964 043 251



Precio por persona: 20 €

El menú se servirá sábados y domingos a
mediodía y por mesa completa.
Se recomienda reservar.

Entrantes individuales

Air baguette con panceta ibérica

—

Tosta de revuelto de güeña y pera

—

Croquetón de rabo de toro

—

Coca de aceite con encalivada de verduras, sardinas
y espuma de queso de Almedijar

Plato principal

Olla Segorbina

Postre

Brownie de chocolate y naranja con helado

ó

Cremoso de mascarpone con galleta y frutos rojos

vinos de la tierra
Agua, refrescos, cerveza y café.



Restaurante Ambigú

Calle Andernos, 3 - SEGORBE (Castellón)

Tels. 964 711 744 - 625 052 822

 Ambigu Segorbe

www.restauranteambigu.com

Precio por persona: 20 €

Este menú será servido por mesa completa los sábados y domingos a mediodía previa reserva..

Menú Degustación

Flan de tomate con trigueros, atún y salsa de mostaza

—

Ensalada tibia de espinacas con témpura de queso fresco, bacon y piñones

—

Olla segorbina

Postre

Manzana asada con natillas al caramelo

Café

Aguas y Refrescos

Vino de la Tierra

Restaurante Segóbriga

Calle General Calvo Lucía, 3
SEGORBE (Castellón)
Tel. 964 710 810



Precio por persona: 20 €

Llamar para reservar.
Día de cierre miércoles.

Degustación de bienvenida

Ensalada templada con gambas

Primer plato

Olla segorbina

Segundo plato

Habitas con morcilla, huevos y patatas paja

Postre

Postres caseros a elegir

*Pan, Bebida y café
Vino de la tierra*



Restaurante Millán

Autovía Levante Aragón, Km. 23, salidas 21y 22
SEGORBE (frente Sot de Ferrer) (Castellón)
Tels. 964 135 225 / 964 135 161
info@hotelmillan.com

Precio por persona: 20 €
Menú especial niños: 7 €

El menú sólo se servirá sábado y domingo.
Se recomienda reservar.

Entrantes

Selección de frituras
Ajoaceite casero y tomate rallado

Primer plato

Olla segorbina

Segundo plato (a elegir)

Ossobuco de Ternera a la Milanesa con pasta de colores
Parrillada de carne y embutidos de la comarca la brasa
Carrillera de Ternera en su jugo
Codillo de cerdo confitado
Bacalao con Salsa de brotes de ajo y champiñones

Postre (a elegir):

Flan de huevo y galleta
Sopa de yogurt con piña estofada
Tarrina de Tiramisú
Mousse de queso con membrillo

Pan, bebida, vino de la tierra, café

Bar Restaurante Los 50 Caños

Avda. Diputación s/n.

SEGORBE (Castellón)

Tels. 964 710 113 / 636 777 874

E-mail: 50canosrestaurante@gmail.com



Precio por persona: 20 €

Este menú degustación sólo se sirve los
fines de semana en horario de comida.
Día de cierre miércoles.

Entrantes

Croquetas de pollo caseras

—

Pimientos asados con mojama

—

Ensalada de setas con crujiente de jamón
y salsa de yogurt

Primer plato

Olla segorbina

Segundo plato

Solomillo ibérico a las finas hierbas

Postre

Flan de queso casero

Pan, bebida, café y vino de la tierra



Salones Idúbeda

Ctra. Algimia, 1-3
Peñalba, Segorbe (Castellón)
Tel. 964 713 038 / 654 559 044

Precio por persona: 20 €

Menú especial niños: 8 €

Este menú se servirá por mesa completa todos los días tanto para comida como para cena.
Abierto todos los días.

Entrantes centrales

Croquetas caseras de Jamón segorbino

Callos caseros elaboración artesanal

Primer plato

Olla segorbina

Segundo plato (a elegir)

Cochinillo

Carrillera ibérica

Meloso de cordero con berenjena

Codillo de jamón

Secreto ibérico

Rabo de buey con manzana confitada

Lomo de salmón al horno

Bacalao a la vizcaína

Postre

Carrot Cake

Aguas, refrescos y cervezas, vino de la tierra

Asador Esgueva

Calle Higueras, 4
SEGORBE (Castellón)
Tel. 964 712 705
www.asadoresgueva.com



Precio por persona: 20 €

Este menú se servirá de martes a domingo con reserva y mesa completa.

Aperitivo

Revuelto de güeña

Primero

Olla segorbina

Plato a elegir

Carrilada a la brasa

–

Codornices adobadas a la brasa

–

Estofado de ternera

–

Bacalao sobre salsa vizcaína

Postres

Postre de la casa

*Refresco, cerveza o vino de la tierra,
café o infusión*



Restaurante El Palén

Calle Franco Ricart, 9

SEGORBE (Castellón)

Tel. 964 710 740 / 691 269 100

www.elpalen.com • reservas@elpalen.com

Precio por persona: 20 €

Toda la bebida como copas, chupitos o cubatas,
no están incluidos en el precio.

Este menú se servirá todos los días al mediodía
por mesa completa. Día de cierre martes.

Menú

3 Entrantes Típicos de la casa

Olla segorbina

Postre especial de la casa

Pan y cafés

aguas, cerveza y vino de la tierra

Restaurante Senda de la Brasa

Calle Obispo Canubio, 17
SEGORBE (Castellón)
Tels. 964 713 416 / 645 722 415



Precio por persona: 20 €

Este menú se revirá todos los días.
Día de cierre miércoles.

Menú Degustación

Olla segorbina

Lomo de atún fresco con ligera vinagreta

Solomillo iblerico con salsa de boletus y setas

Postre

Torrijas

Vino de la tierra, agua y café



Fuente de los 50 Caños

Acueducto S. XIV



ACTOS COMPLEMENTARIOS

Visita guiada:

“Segorbe al completo”

Domingos **11**, **18** y **25** de enero a las **11** horas.

Punto de encuentro: Tourist Info Segorbe

Precio por persona: 10 Euros

Reservas en: 964 712 045

ORGANIZA:

SeGoRBe
PUERTA BIERTA

PATRONATO LOCAL DE TURISMO



Excmo. Ayuntamiento de Segorbe

Concejalía de Turismo

COLABORA:

Castellón
MEDITERRÁNEO



DIPUTACIÓ
D
E
CASTELLÓ



www.turismo.segorbe.es