

XIII

- JORNADAS GASTRONÓMICAS -

DE LA

Trufa

MORELLA - ELS PORTS

DEL 14 DE ENERO AL 13 DE MARZO

EDICIÓN 2016

MORELLA



LOS PUEBLOS
BONITOS
de España

Trufa



JORNADES GASTRONÒMIQUES

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 hongo a nivel mundial, llegando a comercializar hasta el 50% de la trufa que se consume anualmente. 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 lo 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 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.



Dirección:

Costa Súnyer, 1 Morella

Tel: 964 16 00 46

Web: www.hotelcardenalram.com

e-mail: hotelcardenalram@gmail.com

info@hotelcardenalram.com

- Aperitivo de bienvenida
- Crujiente de jamón con setas y trufa
- Mosaico de patatas y verduras del huerto con pechuga de ave y micuit trufado
- Sopa de flan trufada
- Timbal de osobuco de buey con salsa de oporto y trufa negra
- Tronco de almendra y chocolate trufado

Consulta precios y condiciones de reserva en:

Bebida no incluida



Dirección:
C/Blascó de Alagón, 22
Morella
Tel: 964 16 02 15
Web: www.casapere.es

- Montadito de queso brie gratinado y trufa negra.
- Ensalada de naranja y membrillo a la vinagreta de trufa con aceite de olivera milenaria.
- Timbal de patatas a lo pobre, jamón ibérico, huevo roto, láminas de trufa y cristales de sal.
- Brandada de bacalao con trufa rallada y setas de montaña.
- Medallón de carrillada con salsa suave de trufa y sus guarniciones de invierno.
- Semifrio de dos chocolates con trufas y croquetas de "flao"

Bebida no incluida
Se servirá a mesa completa

www.morellaturistica.com/trufa

Bebida no incluida



Dirección:

C/Costa Sant Joan, 1
Morella

Tel: 964 16 03 36

Web: www.casaroque.com

e-mail: morella@casaroque.com

MENÚ DEGUSTACIÓN NUEVOS SABORES CASA ROQUE

- Bienvenida de la casa
- Ceviche trufado
- Uramaki de Salmon marinado con arroz trufado y salsa
- Ravioli de verduras de temporada a la trufa
- Crema de verdura al aroma de trufa
- Timbal de cordero trufado con salsa agridulce

Para terminar sorpresa de postre trufado casero y Petit fours de la casa

(TAMBIÉN DISPONEMOS DE UN MENÚ DE TRUFA
CLÁSICO CASA ROQUE)

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

Consulta precios y condiciones de reserva en:

Bebida no incluida



Dirección:
C/Carreró Presó, 4
Morella
Tel: 964 16 00 71
Web: www.daluan.es
e-mail: info@daluan.es

R E S T A U R A N T

- Carpaccio de trufa, aceite y pan
- Papeles de verduras, trufa, pechuga de gallo villarroí
- Tosta de foie, manzana, garrapiñados y caramelo de trufa
- Bocado de vieira trufada en su hábitat verde
- Consomé trufado
- Rissoto de patatas, trufa y calçots
- Huevo frito con trufa
- Atún rojo ahumado con tomillo, acompañado de aceite trufa
- Tonedó de lechal, foie y trufa
- Sorbete de cítricos
- Chocolate, nueces y brandy trufado

www.morellaturistica.com/trufa

Bebida no incluida. Este menú se servirá a partir del 30 de enero



lafonda moreno

Dirección:

C/Sant Nicolau, 12

Morella

Tel: 964 16 01 05

Web: www.lafondamoreno.com

e-mail: info@lafondamoreno.com

Entrantes:

- Ensalada de invierno con trufa negra fresca
- Revuelto de setas a la trufa
- Canelones trufados

Segundos platos de elegir:

- Solomillo o Entrecot de ternera a la trufa con su guarnición
- Paletilla de cordero rellena trufada

Postres típicos a elegir

Vino de Rioja, Agua Mineral y Café

Consulta precios y condiciones de reserva en:



Dirección:
C/Callejón García, 21
Tel. 964 17 31 81
Web: www.lafondamorella.com
e-mail: info@lafondamorella.com

- Cecina y queso trufado de Morella
con aceite de trufa
- Crema de cocido a la trufa
- Tostada de jamón y huevo trufado
- Bacalao con ajo aceite y virutas de
trufa
- Cordero lechal trufado al estilo Fonda
- Postres a elegir

www.morellaturistica.com/trufa



Marques de Cruilles

BAR RESTAURANT

Dirección:

Calle Hospital s/n

Tel: 682 27 02 53

Web: www.croquellanas.com

ENTRANTES

- Ensalada de perdiz en escabeche con trufa
- Croquellanas de cordero trufadas
- Mousses y pates
(alcachofa,cecina,queso,setas) acompañado de aceite con trufa.

PRIMERO

- Sopa trufada al estilo Marqués de Cruilles

SEGUNDO (a elegir)

- Solomillo de ciervo con foie y trufa
- Ternasco asado al horno con trufa
- Entrecot de atún con trufa macerada
- Perdiz en salsa de almendras trufa y croquellana de col

POSTRES DEGUSTACIÓN DE LA CASA

- Croquellana de requesón, cuajada y flaó de Morella al brandy trufado

Consulta precios y condiciones de reserva en:

Bebida no incluida



Dirección:
Costa Jovaní, 5
Morella
Tel: 964 16 02 49
Web:
www.mesondelpastor.com
e-mail:
info@mesondelpastor.com

- Aperitivo: Mini-desayuno morellano acompañado de queso trufado de Morella (tosta de pan con láminas de trufa)
- Bombón de foie y trufa "tuber melanosporum", su crujiente y cítricos al Pedro Ximenez.
- Gambas marinadas en sal de trufa, su pan, tempura de garbanzos y lechuga de mar.
- Huevo frito trufado
- Salmonete relleno trufado con su velo y corazones de alcachofa
- Costillar de ternera trufado con pastel líquido de patata y borrajas
- Terrina de litchis y manzana trufada
- Oro, oro negro y chocolate

www.morellaturistica.com/trufa



pizzerialola
restaurant

Dirección:

C/Blasco de Alagón, 21
Morella

Tel: 964 16 03 87

escoriluismi@hotmail.com

ENTRANTES:

- Focaccia (pan de pizza) con aceite y trufa negra
- Ensalada de gambas con vinagreta de trufa y mango
- Carpaccio de venado con queso trufado y brotes de rucula

PARA CONTINUAR NUESTRA PASTA:

- Tagliatelles salteados con "camagroc", salsa de foie, helado de parmesano y láminas de trufa negra.

SEGUIMOS CON LA CARNE:

- Canelon de confit de pato con salsa trufada, cítricos y pedro ximenez

Y DE POSTRE:

"Trufas" de chocolate blanco y negro

Consulta precios y condiciones de reserva en:

Bebida no incluida



vinatea
restaurant & cocteleria

Dirección:

Blasco de Alagón, 17 Morella

Tel: 964 16 07 44

Web: www.vinatea.es

e-mail: info@vinatea.es

APERITIVO

- Gelatina helada de vermut artesano "Casa Mariol" y espuma de Garibaldi con pincho de mejillón en escabeche
- Mertensia con caviar cítrico

ENTRANTES

- Croqueta de cecina de Morella y huevo duro rebozada en panko con pilpil de coliflor morada trufada y bean blossom + cucuruchito de foie al ras el hanout con confitura casera de naranja amarga
- Sashimi de atún ibérico con crema de trufa, sal ahumada, crujiente de pan de maíz y maji leave trufada
- Texturas de queso con caviar de trufa, balsámico de miel y oro y cristales de miel de romero

DE CUCHARA

- Quinoa, rebozuelos y salty fingers con yema de huevo de corral, trufa y crema de boletus y tupinambo

DEL MAR Y DE LA MONTAÑA

- Pulpo guisado con patatas, sobrasada de Els Ports trufada y salicornia

DE LA MONTAÑA Y DEL MAR

- Paquetito de pato desmigado y boletus con mayonesa de trufa, katsuobushi y cebollitas ecológicas caramelizadas al Oporto

POSTRES

- Mousse de coco y Malibú con chutney de mango y hierbabuena
- Cremoso de chocolate blanco y fruta de la pasión con helado de pétalos de rosa, caviar de sésamo, semillas de sésamo negro y galleta especiada
- Nuestra "Carrot Cake"

www.morellaturistica.com/trufa

Bebida no incluida



Dirección:

Ctra. Iglesuela, 7

12318 Cincorres

Tel: 964 18 10 75

Web: www.elfaixero.net

e-mail: elfaixero@elfaixero.net

- Canónigos con pulpo vinagreta de sobrasada, trufa y piñones
- “Ous de reig” amb “Ous de gallina”
- Setas y trufa con caldo de carne y garbanzos
- Crujiente de rabo de buey con su crema trufada
- Codorniz rellena de ciruela, manzana y trufa

Postres caseros a elegir

Consulta precios y condiciones de reserva en:

Bebida no incluida



Dirección:
Plaza Mayor, 16
12310 Forcall
Tel: 964 17 11 80
e-mail:
palauforcall@gmail.com

- Ensalada tibia de setas y crujiente de jamón con virutas de trufa
- Carpaccio de cecina con nueces, aceite milenario y trufa
- Canelón de foie y pato trufado
- Sopa forcallana trufada
- Pintada rellena de foie con salsa de uva y trufa
- Helado trufado

www.morellaturistica.com/trufa

XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA Trufa

Restaurantes dentro de Morella

- 1 Cardenal Ram
- 2 Casa Pere
- 3 Casa Roque
- 4 Daluan
- 5 La Fonda Moreno
- 6 La Fonda
- 7 Marques de Cruilles
- 8 El Pastor
- 9 Pizzeria Lola
- 10 Vinatea



Restaurantes fuera de Morella

- 11 El faixero (Cintorres)
Ctra. Iglesuela, 7
- 12 Palau dels Osset (Forcall)
Plaza Mayor, 16



TODOS LOS MENÚS ESTÁN ELABORADOS CON TRUFA
NEGRA DE MORELLA I COMARCA (*Tuber Melanosporum*)



www.morellaturistica.com
www.morella.net

PUNTOS DE VENTA DE TRUFA

- CARNICERÍA CHARCUTERÍA L'ARC
Juan Giner, 39 Tel. **964160327**
www.trufademorella.com
e-mail: info@trufademorella.com
- LA CASA DE LOS JAMONES
Segura Barreda, 9 Tel. **964160948**
- 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**

PRODUCTOS ELABORADOS CON TRUFA

- CARNES NOEL

Durante las jornadas de trufda podrán comprar en nuestras carnicerías productos elaborados con trufa.

Marquesa Fuente el sol 12, Morella

Tel. 690223834

Avda. Castello, 62, Vilafranca

Tel. 964441143

www.carnsnoel.es

- AROMES DE MORELLA

Caja Aromática Natural de Trufa

Caja de Aroma y Cosmética Natural de Trufa

Juan Giner, 5 Morella

Tel. 964 16 09 51

www.aromesdemorella.com

info@aromesdemorella.com



PROGRAMA DE ACTIVIDADES

El Jueves 14 a las 20:15 h. **Inauguración de las Jornadas.** En la Lonja del Ayuntamiento de Morella. Con presentación de platos de los diferentes restaurantes participantes y degustación de trufa. En este acto se ará entrega del *Premi Patronat de Turisme 2015*.

Durante las Jornadas Gastronómicas de la Trufa, se realizarán en la Lonja del Ayuntamiento SHOW COOKINGS e introducción sobre el mundo de la Trufa, donde se explicarán sus diferentes variedades y características.

Estos SHOW COOKINGS tendrán lugar los siguientes viernes a las 20:00h

- 29 de enero: **Casa Roque**
- 5 de febrero: **Cardenal Ram, Palau dels Osset y Casa Pere**
- 26 de febrero: **Mesón del Pastor**
- 4 de marzo: **Daluan**
- 11 de marzo: **El Faixero y Pizzeria Lola**

XIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA Trufa

También se realizarán muestras y degustación del productos del territorio, estos talleres de degustación se realizaran los siguientes sábados en la Lonja del Ayuntamiento:

- 30 de enero a las 18:00h: Taller degustación de aceites y aceitunas del *Territori Senia* a cargo de la **Mancumunitat Taula del Senia.**
- 6 de febrero a las 19:00h: Taller degustació de *Productes Morella* a cargo de: Carns Morella, Formatges el Pastor de Morella i Productes Adell
- 5 de marzo a las 19:00h: Taller degustación y cata de vinos de la DO *Terra Alta*

Mas información y agenda completa:



www.morellaturistica.com
www.morella.net



FIN DE SEMANA NOVELA NEGRA

“NEGRA COMO LA TRUFA”

Viernes 19 de febrero 20:00h: **Inauguración fin de semana negro** en la Lonja del Ayuntamiento con degustación de “platos negros” confeccionados con trufa.

Sábado 20 de febrero a las 18:30: “*Realidad y Ficción*” Mesa literaria moderada por **Josep Martí i Gómez** en la cual se confrontará el mundo del delito y del crimen desde el punto de vista de la realidad por el ex fiscal jefe del TSJC **José María Mena** y la mirada desde la ficción literaria.

Domingo 21 de febrero a las 12:00h: “*Novelas, Escritores i territorio*” Mesa literaria moderada por **Xavi Borrell** en la que se hablará de los libros en los cuales el territorio donde se desarrolla la trama y sus características tienen un papel protagonista en la novela siendo un personaje más. En esta mesa participarán **Pere Cervantes, Ángel Gil Cheza e Isidro Garrido**.

Sigue las noticias y programación de “Negra como la trufa” en:

www.facebook.com/morellanegra



La Lonja del Ayuntamiento durante este fin de semana se convertirá en el **espacio de degustación Gastro-Literaria “Sergi Beser”** donde se podrán degustar vino y pinchos negros y adquirir libros. Después de las mesas en esta sala los escritores firmarán libros y conversarán con los lectores

La degustación de la inauguración y los pinchos del **“Espacio de degustación Gastro-Literaria”** serán realizados por los restaurantes **Vinatea, Fonda Moreno, La Fonda y Marqués de Cruilles**

pd: Las mesas no están cerradas y en las dos pueden incorporarse más escritores, los que aparecen en esta programación son los que nos han confirmado su asistencia en el momento de imprimir esta guía.



CALIDAD TURÍSTICA

Tourist info Morella



Compromiso
a Calidad Turística

XIII

- JORNADAS GASTRONÓMICAS -

DE LA

Trufa



MORELLA - ELS PORTS

Organitza:



Edició 2016

www.morellaturistica.com
www.morella.net