



**JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA
TRUFA**

MORELLA · ELS PORTS

**DEL 26 DE GENER AL 12 DE MARÇ
EDICIÓ DEL 2017**





XIV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA

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 huevos aromatizados, cruda acompañando ensaladas o carpaccios, formando parte de las croquetas, rissottos o platos de bacalao y realzando el sabor de las carnes rellenas, del cordero, cerdo o ternera, incluso en los postres la trufa aporta aroma 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 máspreciados.

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.

Cuesta Súnyer, 1
Morella
T. 964 16 00 46

Web:
www.hotelcardenalram.com
e-mail:
hotelcardenalram@gmail.com
info@hotelcardenalram.com



Entrantes:

- **Ensalada Cardenal con vinagreta de Trufa (judía baby, mix de setas y bonito)**
- **Croquetas caseras de boletus y Trufa**
- **Huevos rotos con patata, jamón ibérico y viruta de Trufa**

Segundo, a elegir:

- **Medallones de paletilla de cordero rellena Trufada**
- **Lomo de bacalao con salsa de almendras y Trufa**

Postre:

- **Couland de chocolate negro con helado de Trufa casero y tierra de espéculos.**

27,50€

(Bebida no incluida)

Mínimo 2 personas



Cuesta Sant Joan, 1
Morella
T. 964 16 03 36

Web:
www.casaroqye.com
e-mail:
morella@casaroque.com

- **Delicatesen de Bienvenida**
- **Surtido de platos con productos de la tierra Trufados**
(Alcachofa de Benicarló, patatas, calabacín, calabaza, Trufa)
- **Huevos Trufados**
- **Risotto “Casa Roque” a la Trufa**
- **Secreto a la Trufa Negra**
- **Lomo de bacalao Trufado con verduritas**
- **Mimos de Concha**
(Postre casero Trufado y Petit fours caseros)

40€ (Bebida no incluida) Mesa Completa · Se necesita reserva

C/ Sant Nicolau, 12
Morella
T. 964 16 01 05

Web:
www.lafondamoreno.com
e-mail:
info@lafondamoreno.com



lafondamoreno

Entrantes:

- **Ensalada de Invierno con Trufa fresca**
- **Huevos rotos a la Trufa**
- **Canelones Trufados**

Segundos, a elegir:

- **Solomillo o Entrecot de ternera a la Trufa con su guarnición**
- **Bacalao con salsa de puerros a la Trufa**

Postres típicos a elegir

Vino de Rioja, Agua Mineral y Café

28€

Mínimo 2 personas



Marqués de Cruilles

C(Hospital, s/n
Morella
T. 682 27 02 53

Centros de mesa

- **Ensalada de perdiz en escabeche y Trufa**
- **Mousses artesanos a la trufa, sabores alcachofa, queso, setas y cecina, bañados con aceite y Trufa**
- **Croquellanas de cordero Trufado**
- **Revuelto de boletus al cava y Trufa**

Primer plato

- **Sopa a la trufa al estilo Marqués de Cruilles**

Segundo plato a elegir:

- **Hojaldre relleno de cordero Trufado con salsa de setas**
- **Solomillo de buey al foie y Trufa**
- **Entrecot de atún a la Trufa**
- **Ciervo al brandy Trufado**

Postres a elegir:

- **Croquellanas de turrón**
- **Croquellana de requesón**
- **Cuaizada**
- **Helado**
- **Fruta natural**

**Todos los postres acompañados con una copita de brandy
Trufado. Agua, pan y chupito de la casa**

35€

(Vino y otras bebidas no incluidas)

Cuesta Jovaní, 5
Morella
T. 964 16 02 49

Web:
www.meson del pastor.com
e-mail:
info@meson del pastor.com



Aperitivo: Mini-desayuno morellano (Tosta de pan con láminas de Trufa) acompañado de queso Trufado de Morella

Trufa, foie y trufa "tuber melanosporum"

Mil hojas de alcachofa, parmesano y Trufa negra

Huevo, patata y Trufa

Rissoto de ceps y Trufa

Pollo campero de dos cocciones Trufado

Lima, limón y Trufa

Texturas de chocolate y Trufa

42€ (Bebida no incluida)



pizzerialola
restaurant

C/ Blasco de Alagón, 21
Morella
T. 964 16 03 87

e-mail:
escoriluismi@hotmail.com

Entrantes:

- Carpaccio de manitas de cerdo, brotes, foie, crema de pimientos verdes y Trufa

Acompañado de:

- Focaccia (Pan de Pizza), con aceite y Trufa Negra
- Crema Trufada con pincho de gamba

Para continuar:

Nuestros “huevos rotos”

(Pasta corta, queso parmesano, huevo Trufado y jamón o gulas)

Seguimos con la carne:

Pluma de ibérico con puré de patata trufado y foie

Y de Postre:

Tarta Selva Negra de chocolate Trufado

30€

(Bebida no incluida) · Mínimo 2 personas · Se servirá a mesa completa

Blasco de Alagón, 17

Morella

T. 964 16 07 44

Web:

www.vinatea.es

e-mail:

info@vinatea.es



Snacks

- Bocabit Trufado con pesto de queso de leche cruda de oveja de Morella, crema de queso de Tronchón, caviar de pesto, piñones tostados y sal de setas.
- Crujiente con brandada de bacalao, tacos de anguila ahumada, lágrimas de pimiento, perlas de aceite de AOVE arbequina y confitura de pimiento rojo Trufado.

Aperitivo

- Crema de erizo de mar con espuma de alga codium y sal de oro Trufada.
- Tartar de atún de l'Atmella de Mar y algas al curry sobre pan crujiente de wakame y mahonesa de plancton marino.

Entrantes

- Croqueta de calçots y Trufa con bechamel de leche de oveja rebozada en panko, romesco de Kimchi y bizcocho rápido de brasas.
- Foie micuit casero con chocolate blanco Trufado, maíz y toffee de naranja valenciana.

- Steak tartar de solomillo de ternera de Morella al estilo nikkei con crema de huevo frito y Trufa.

De cuchara

Crema de alcachofas de D.O. Benicarló, huevo de codorniz, polvo de oreja de cochinillo y Trufa.

Del mar

Lomo de esturión confitado a baja temperatura con salsa de naranja sanguina, uvas mini y falso caviar de Trufa.

De la tierra

Canelones de gallina con bechamel Trufada y nube de queso de vaca

Prepostre

Espuma de cuajada, dulce de leche de oveja Trufado y crema de guayaba al humo de romero

Postre

Cremoso de calabaza asada con coca de la yaya, helado de yogur y miel de oro de Trufa

45€

(Bebida no incluida)

Se servirá a mesa completa



Ctra. Iglesuela, 7
12318 Cinctores
T. 964 18 10 75

Web:
www.elfaixero.net
e-mail:
elfaixero@elfaixero.net

- **Tostada de Trufa con aceite de oliva virgen**
- **Croqueta de la Abuela con Bacalao y bechamel Trufada**
- **Ravioli de rape y gambas con ralladura de Trufa**
- **Crema de calabaza con vieira y Trufa**
- **Timbal de cordero con láminas de Trufa**
- **Postres caseros a elegir**

35€ (Bebida no incluida)

Se servirá a mesa completa

Plaza Mayor, 16
12310 Forcall
T. 964 17 11 80

e-mail:
palauforcall@gmail.com



- Ensalada tibia de setas con crujiente de jamón y virutas de Trufa
- Carpaccio de cecina con Trufa, nueces y aceite milenario
- Canelón de foie y pato acompañado de bechamel Trufada
- Sopa forcallana Trufada
- Cordero lechal al estilo tradicional con un toque de Trufa
- Cuajada casera con Trufa

28,50€

(Bebida no incluida)

Mínimo 2 personas



Carretera CV-12, s/n
Morella
T. 666 97 44 38

Web:
www.mas deferre.com

- Aperitivos de bienvenida
- Foie y Trufa en senirisés
- Torraeta de trinxat y virutas de Trufa "melanosporum"
- Crujiente de langostinos Vinaròs, verduritas eco de Martin y Trufa "melanosporum" con su jugo
- Canelón meloso de rabo de toro Trufado, acentos montañosos y salsa española
- Arroz meloso de montaña con codorniz y Trufa "melanosporum"
- Cordero dels Ports a baja temperatura Trufado, parmentier de patata dulce y alcachofas de Benicarló
- Prepostre
- Carrusel de nuestros postres
- Café, infusiones

38€ (Bebida no incluida)



XIV JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA

Restaurantes dentro de Morella

- 1** Cardenal Ram
- 2** Casa Roque
- 3** DALUAN
- 4** Fonda Moreno
- 5** Marqués de Cruilles
- 6** Mesón del Pastor
- 7** Pizzeria Lola
- 8** Vinatea

Restaurantes fuera de Morella

- 9** El Faixero (Cinctorres) Ctra. Iglesuela, 7
- 10** Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16
- 11** Mas de Ferré Crta. CV-12 s/n



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



NEGRA COMO LA TRUFA

Los días 17, 18 y 19 de febrero tendrá lugar la segunda edición del fin de semana gastro-literario **Morella Negra Como la Trufa**. En esta segunda edición aumentamos el número de mesas de dialogo entre escritores del género negro, introducimos temas cercanos a la

novela negra como son las series de televisión con tramas negras y un recital de poesía canalla.

El encuentro de los escritores con sus lectores y las degustaciones de trufa y pinchos negros serán en la Lonja del Ayuntamiento que se volverá a convertir en el espacio de degustación gastro-literaria **Sergio Beser**. Este año se otorgará por primera vez el Premio Literario "*Tuber Melanosporum*" a la mejor novela negra publicada en 2016 por un escritor novel.

• Viernes 17 de febrero 20:15

- Inauguración fin de semana negro en la Lonja del Ayuntamiento con degustación de “platos negros” confeccionados con trufa, vinos de la IGP vinos de Castellón y la lectura del manifiesto de los festivales de novela negra con referencia al 40 aniversario de la publicación de la primera novela de la serie de *Carvalho* de Manuel Vázquez Montalbán “*La soledad del manager*” y el 30 aniversario de la primera edición de la Semana Negra de Gijón.

• Viernes 17 de febrero 23:30

En el Pub Dada recital de Poesía Canalla a cargo de Carlos Salem

• Sábado 18 de febrero 12:00

Sala del Justicia, encuentro de la escritora Alicia Giménez Barlett con los alumnos de bachillerato del I.E.S, els Ports

• Sábado 18 de febrero 18:30

Sala del Justicia. Mesa de dialogo “*Series Negras*” moderada por Laura González del programa de Radio 3 “*Todos Somos Sospechosos*” con la presencia de Carlos Digón, especialista en series de televisión y Nacho Cabana guionista y escritor, premio “*L'H Confidencial 2014*” con su novela “*La mujer que llevaba una pistola en el tanga*”

• Sábado 18 de febrero 19:45

Sala del Justicia. Lectura del veredicto y entrega del premio *"Tuber Melanosporum"* a la mejor novela negra de un escritor novel publicada en 2016.

• Sábado 18 de febrero 20:00

Sala del Justicia. Mesa de dialogo entre los escritores Alicia Giménez Barlett *"Premio Planeta 2015"* y Víctor del Árbol *"Premio Nadal 2016"*. Al finalizar esta mesa en el Espacio Gastro-Literario Sergio Beser firma de libros, degustación de pinchos de trufa y vinos de Castellón.

• Domingo 19 de febrero 11:30

Sala del Justicia: Mesa de dialogo *"Novela Negra Gamberra"* Moderada por Laura González y la participación del escritor y poeta canalla Carlos Salem y del escritor Rafa Calatayud autor de *"La vida te matará"*

• Domingo 19 de febrero 12:30

Sala del Justicia: Mesa de dialogo *"La Policía no es Protagonista"* Moderada por Xavier Borrell en la que intervendrán los escritores, Empar Fernández autora de *"Maldita Verdad"*, Marcelo Luján autor de *"Subsuelo"* y Michael Suñen autor de *"Psicario"*. Al finalizar esta mesa en el Espacio Gastro-Literario Sergio Beser firma de libros, degustación de pinchos de trufa y vinos de Castellón.

La Lonja del Ayuntamiento de Morella se convertirá durante los días de Morella Negra Como la Trufa en el Espacio de Degustación Gastro-Literario Sergio Beser donde los escritores firmaran libros y conversarán con los lectores. El viernes después de la inauguración, el sábado y domingo al finalizar las mesas de diálogo tendrá lugar la degustación de pinchos negros y de trufa a cargo de los restaurantes Cardenal Ram, Fonda Moreno, Palau dels Ossets, Mas de Ferrer, Marques de Cruilles y La Fonda. El vino que se servirá en las degustaciones será de Bodegas de la IGP Vinos de Castellón.

Este año se ha creado el Premio "*Tuber Melanosporum*" que premiará la mejor novela negra de un escritor novel publicada en 2016. El jurado del premio está presidido por Xavier Borrell, critico literario y escritor, el resto del jurado está formado por seis miembros del grupo "*La Canyeta Literaria*". Las novelas y autores finalistas de esta primera edición son las siguientes.

- *A la seva pell*" de Raquel Gámez Serrano
- "Aguacero" de Luis Roso
- "*El asesino de reinas*" de Javier Sagastiberri
- "*El caso de los amores proscritos*" de Marta Extramiana
- "*Quaderns*" de Ramona Solé

Puedes encontrar toda la información de Morella Negra Como la Trufa en:
www.facebook.com/morellanegra



**ELS
PORTS**

és Gastronomia



CALIDAD TURÍSTICA

Tourist info Morella



Compromiso
Calidad Turística



**XIV JORNADAS
GASTRONÓMICAS TRUFA
DE LA
MORELLA · ELS PORTS**



CONSELL REGULADOR
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
TERRA ALTA



asetmico MORELLA



AJUNTAMENT de
MORELLA



MORELLA

www.morella.net

www.morellaturistica.com