

X JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA del Alt Maestrat



Fines de semana del 12 de
febrero al 13 de marzo de 2022

Trufa Negra

XVIII MOSTRA de l'Alt Maestrat

BENASSAL | 26 Y 27
FEBRERO
2022

www.trufamaestrat.es



RESTAURANTES PARTICIPANTES

BENASSAL

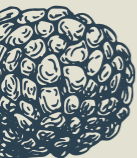
Hotel Restaurant La Castellana	4
Hotel Restaurant Novella	5
Bar Restaurante La Cooperativa	6
Nostre Bar	7

CATÍ

Restaurant El Prigó	8
Casa de Banys l'Avellà	9

CULLA

Restaurant La Carrasca	10
Restaurant La Solaneta	11
Hotel Rural Mas El Cuquello	12



Hotel Restaurant La Castellana

Benassal - Fuente en Segures

Tel. 964 444 017

MENÚ

- Tosta de mantequilla trufada, avellana y boletus
- Alcachofas, ahumados y trufa
 - Crema de coliflor, queso mascarpone y trufa
- Huevo a la crema de trufa con migas de tocino
 - Arroz de setas y trufa
 - Carrot cake y helado

Incluye Agua de Benassal y café

42€
IVA INCLU.

*Imprescindible reserva previa.
Menú servido a mesa completa y sujeto a
la disponibilidad del producto*



Hotel Restaurant Novella
Benassal - Carretera de Culla n.1
Tel. 964 431 094

MENÚ

- Tostadas con láminas de trufa negra
- Carpaccio de cecina con aceite trufado
- Huevos fritos con patatas y trufa
 - Croquetas de pollo y trufa
- Solomillo ibérico con salsa de trufa
 - Helado de trufa con tierra de avellana

Incluye Agua de Benassal, vino crianza y café

40€
IVA INCLU.

Imprescindible reserva previa.



Restaurante La Cooperativa

Benassal - C/ Valencia n.2

Tel. 964 431 003

MENÚ

- Ensalada con crujiente de jamón y vinagreta de trufa
 - Tostadas con queso trufado
 - Tartaleta de huevo poche trufado
 - Bacalao gratinado y trufa rallada
 - Carrillera trufada
 - Creep de fruta con chocolate y trufa rallada

Incluye bebida y café

40€
IVA INCLU.



MENÚ

ENTRANTES (centro de la mesa)

- Tabla de queso de Benasal y tostadas de tomate y trufa
- "Esqueixada" de bacalao ahumado con toque de trufa
- Huevos rotos con jamón y trufa

PRINCIPAL (a elegir)

- Secreto a la brasa con salsa dulce trufada
- Solomillo a la brasa con salsa de boletus y trufa laminada
- Calamar a la plancha con alcachofa confitada con trufa
- Bacalao a baja temperatura con alcachofa confitada con trufa

POSTRE (a elegir)

- Flan de cafe
- Brownie relleno de crema chantilly de trufa
- Tiramissú casero con trufa

30€
IVA INCLU.

Incluye bebida y café

El menú se sirve a un mínimo de 2 personas.



Restaurant El Prigó

Catí - C/ Santa Anna n. 35

Tel. 964 409 033

MENÚ

APERITIVO: Café con leche, setas y trufa

ENTRANTES

- Ensalada tataki de atún, alga wakame, rúcula, parmesano y trufa
- Paisaje nórdico (Solomillo de vaca madura, encurtidos y queso crema ahumado)
- Burrito de conejo de caza en escabeche, verduritas crocantes y yogur de trufa
- Flor de alcachofa, huevo de codorniz poché trufado y caviar de trufa
 - Crema de almendra con pelotas de cocido trufado

SEGUNDO (a elegir)

- Lingote de cochinillo con parmentier de trufa
 - Estofado de corzo, garbanzos y múrmula con su jugo trufado
 - Lomo de rodaballo sobre escalivada de berenjena trufada

POSTRE (a elegir)

- Nuestro carajillo "cremaet" de ron con trufa
- Paisaje otoñal, tierra, trufas y helado de avellana
 - Gelificado de agua de Valencia con helado de mandarina

40€
IVA INCLU.

*El menú se sirve a un mínimo de 2 personas.
De lunes a domingo.*



Casa de Banys l'Avellà

Catí - Balneario de l'Avellà

Tel. 964 765 051 - 646 983 919

MENÚ

APERITIVOS

- Milhojas de foie y cecina
- Ferrero Rocher de morcilla y almendra
- Brandada de bacalao trufada con chips de plátano macho
- Caldo suave de mar, trufa y setas

PLATOS PRINCIPALES

- Bocado de manitas, hojaldre y salsa hoisin
- Alcachofas confitadas con vieira, "blanquet" y cebolla caramelizada
 - Alubias con perdiz y trufa
- Lubina a la brasa con hummus de sobrasada ibérica y trufa
 - Sorbete
- Pluma ibérica ahumada con reducción de vinagre de Jerez, remolacha y uvas

POSTRE

- Chocolate, algarroba y chocolate

Incluye agua, vino, casera,
pan y repostería

45€
IVA INCLU.



Restaurante La Carrasca

Culla - Km. 12 de la CV-163

Tel. 649 334 891 - 964 762 176

PLATOS ESPECIALES TEMPORADA

- Ensalada de queso fresco trufado, con espinacas baby, tomate albahaca y olivas negras 10€
- Mejillones con crema de azafrán y trufa 10€
- Gambas con huevos trufados 12€
- Bacalao gratinado con ajoaceite de almendras y trufa 12€
- Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura con trufa 10€

TEMPORADA DE CALÇOTS

- Teja de calçots acompañada de la típica salsa romesco 12€



Restaurant La Solaneta

Culla- C/ Doctor Agut n.18

Tel. 679 390 541

MENÚ

ENTRANTES

- Patatas a lo pobre con huevos rotos trufados
- Pulpo con parmentier de garbanzos trufado
 - Hojaldre relleno de bacalao con virutas de trufa

PRIMER PLATO

- Parpadelle con salsa suave de setas trufada

SEGUNDO PLATO

- Solomillo de cerdo con compota de manzana trufada

POSTRE

- Brownie con helado de vainilla sobre chocolate caliente

Incluye Agua de Benassal, vino Ruta 33 blanco o tinto y café

35€
IVA INCLU.



Hotel Rural Mas El Cuquello

Culla- Ctra. Ibarsos a Culla, KM. 1

Tel. 964 762 501

MENÚ

- Escalivada de pimiento con perlas de mozzarella y trufa
- Rigatoni Carbonara trufada
- Pulpo con parmentier de ajo y ralladura de trufa
- Bacalao al horno con avellanas y fideos de trufa
- Secreto Ibérico a la muselina de boniato trufado

POSTRE

- Tartas caseras

Incluye agua, vino tinto/ blanco
y café o infusión

35€
IVA INCLU.



Alt Maestrat
human land

