

XI EDICIÓN 2014
MORELLA



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA **TRUFA**

Del 25 de enero al 9 de marzo





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 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 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.



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

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

Bebida

Bebida no incluida

Precio

30€

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

tuber melanosporum de Morella y comarca

Bombones de chocolate, mus de pato,
turrón y Trufa negra

Surtido variado de entrantes trufados de
la casa

Alcachofas de Benicarló con salsa
dousette y Trufa negra

Sopa de Trufa Casa Roque

Lomo de ciervo con Trufa Negra de
Morella, aceite del Matarraña y vino
blanco Terra Alta

• Para Terminar

Surtido de mini postres caseros

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

Bebida

Bebida no incluida

Precio

33€



LA
CASTELLANA
HOTEL · RESTAURANTE

Dirección:

Avda. Dr. Puigvert s/n

Fuente en Segures. Benassal

Tel: 964 44 40 17 · 636 085 140

Web: www.hotel-lacastellana.net

e-mail: lacastellana00@hotmail.com

• MENÚ

Petit Fours salados con polvo de Trufa

Ensalada de rúcula, queso Trufado,
nueces y manzana

Huevos Trufados de codorniz sobre migas
de pastor

Sopa con pelota Trufada

Paletilla de cordero Trufado al horno

Milhojas de piña y helado de coco con
almíbar de Trufa

Petit Fours dulces con polvo de Trufa

SE RECOMIENDA RESERVA PREVIA

Bebida

Bebida incluida

Precio

30€



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

• SNAKS

La caja de los aperitivos:

- Cerezas de queso
- Crema de raifort y salmón ahumado
- Peritas de bacalao
- Croquetas morellanas
- Crujiente de rissoto a la Trufa
- Pomada de Trufa
- Galletitas de frutos secos
- Patatas soufflé

Ostrón del delta en un escabeche ligero de Trufa

• EN EL CENTRO DE LA MESA

Ensalada de ceps, colmenillas, parmesano, vinagreta de flor de saúco y Trufas.

• DE APERITIVO

Variación de foie gras a la

Trufa

• EMPEZAMOS

Consomé de ave, Trufa y crujientes de trigo

• SEGUIMOS

Huevo, Trufa y patatas violetas

• CONTINUAMOS

Salmonetes, mejillones, almejas, espuma de una rouille y crema de gambas

• TERMINAMOS

Raviolis de manitas de lechal con salsa perigeaux

• DE POSTRE

Vamos a realizar el flaó
Nuestra manera de presentar la tarta tatin
¿Buscamos la Trufa?



Dirección:
Ctra. Iglesiasuela, 7
Cinctorres
Telf: 964 18 10 75
Web: www.elfaixero.net
e-mail: elfaixero@elfaixero.net

MENÚ TRUFA (*Melanosporum*)

• Aperitivo

Tostada de Trufa con aceite de oliva virgen

Montadito de huevo de codorniz con Trufa

Crepes de setas con Trufa

Paletilla de cordero lechazo rellena y Trufada con patatas panadera

• Postres a elegir

Bebida

Bebida no incluida

Precio

25€



Dirección:
C/Juan Giner, 6
Morella
Telf: 964 16 09 11
Web: www.reydonjaimemorella.com
e-mail: hotel@reydonjaimemorella.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tosta de pan con mantequilla a la Trufa y queso Trufado de Morella

Carpaccio de langostinos con puerro pochado y láminas de Trufa

Hojaldre relleno con verduras y delicia de Trufa

Huevo roto con patatas panadera y Trufa

Escalopines de solomillo de ternera con salsa Trufada, alcachofas crujientes y parmentier.

Tricolor de Trufas de chocolate

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

Bebida

Bebida no incluida

Precio

32€



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

MENÚ

Surtido de embutidos caseros Trufados

Croquetas de setas y Trufa

Ensalada de queso y tomate con Trufa

Nido de pan con jamón y huevo con Trufa

Solomillo de ternera a la crema de patata
y Trufa

Postre a elegir

Bebida

Bebida no incluida

Precio

30€



lafondamoreno

Dirección:

C/San Nicolás, 12

Morella

Tel: 964 16 01 05

Web: www.lafondamoreno.com

e-mail: info@lafondamoreno.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Carpaccio de atún con verduritas y Trufa

Revuelto de ajos tiernos, gambas, gulas y Trufa

Gallina rellena Trufada

Segundos platos a elegir:

Solomillo de ternera a la Trufa con su guarnición

Lomos de bacalao con Trufa a la salsa de puerros

POSTRES TÍPICOS

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

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

Mínimo 2 personas

Precio

25€



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

MENÚ DEGUSTACIÓN TRUFA NEGRA DE MORELLA (*Tuber Melanosporum*)

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

Espárragos con láminas de Trufa y brotes tiernos, aderezado con mahonesa de “tuber melanosporum”

Cocotte de Huevo Trufado sobre patatas y jamón

Canelón de cocido Trufado a la crema de Trufa negra

Popietas de lenguado y langostinos a la salsa de Trufa

Medallón de pollo campero, foie y Trufa con crujiente de alcachofas

Lima, limón y Trufa negra

Panacota de manzana Trufada sobre estofado de manzana y helado de Trufa

Bebida

Bebida no incluida

Precio

35€



pizzerialola
restaurant

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

- **Entrantes**

Focaccia (Pan de Pizza) con aceite y Trufa negra

Ensalada de invierno con alcachofas salteadas con bacon, Trufa y naranja

Pulpo confitado con puré de patata y Trufa

- **Para continuar nuestra pasta**

Espaguetis negros con gulas y pomodoro a la Trufa

- **SEGUIMOS CON NUESTRA CARNE**

Confit de pato y Trufa con salsa de naranja

- **Y de postre**

Tarta de mousse de turrón con chocolate Trufado

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

Bebida

Bebida no incluida

Precio

30€ Mínimo 2 personas



Dirección:

Cuesta Súñer, 1 Morella

Tel: 964 16 00 46

Web: www.hotelcardenalram.com

e-mail: hotelcardenalram@gmail.com

info@hotelcardenalram.com

MENÚ

Carpaccio de cecina con nueces, virutas de Trufa y aceite milenario

Tagliatelle con jamón ibérico y crema de Trufa

Caramelo de setas, foie y Trufa con dulce de manzana

Sopa de Flan Trufado

Timbal de carrillada con parmentier de patata Trufada

Brownie de chocolate negro con helado de Trufa

Bebida

Bebida no incluida

Precio

25€

www.morellaturistica.com



1414 · 2014

TROBADA DE SANT VICENT FERRER,
EL PAPA LUNA, I EL REI FERRAN D'ANTEQUERA



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA **TRUFA**



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA

Restaurantes dentro de Morella

- 1 Rey Don Jaime
- 2 Daluan
- 3 Casa Roque
- 4 Blanca
- 5 La Fonda Moreno
- 6 El Pastor
- 7 Pizzeria Lola
- 8 Cardenal Ram
- 9 La Fonda



Restaurantes fuera de Morella

10 La Castellana

Benassal. Avda Dr Puigvert
s/n. Fuente en Segures

11 El faixero

Cinctorres
Ctra. Iglesuela, 7



www.morellaturistica.com
www.morella.net

PUNTOS DE VENTA DE TRUFA

- Carnicería Charcutería L'Arc
Juan Giner, 39 Tel. 964160327
- La Casa de los Jamones
Segura Barreda, 9 Tel. 964160948
www.casamasoveret.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

SHOW COOKING

Colabora:



AYUNTAMIENTO DE MORELLA
CALLE DEL ORO 10
46100 MORELLA (VALENCIA)

EL Jueves 23 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.

Los sábados 1, 8 y 22 de febrero y el 1 de marzo a las 18:30h, en la LONJA del ayuntamiento: SHOW COOKING e introducción sobre la trufa, donde se explicarán sus diferentes variedades y características. Cada sábado un restaurante nos preparará alguno de sus platos con trufa para degustar.



CALIDAD TURÍSTICA

Tourist Info **Morella**



Compromiso
a Calidad Turística



JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA **TRUFA**

MORELLA

Organiza:



Edición 2014

www.morellaturistica.com
www.morella.net