

XII

Muestra Gastronómica

de las

2018

SETAS



Ciudad de
Segorbe

Del 3 al 25 de noviembre

DESCUBRE SEGORBE

Aprovechando estas jornadas gastronómicas conoce el rico patrimonio, histórico y artístico que tiene Segorbe, visita la Oficina de Turismo donde te indicarán todas las opciones de visita del municipio.

Además, como complemento a estas jornadas, se van a realizar unas visitas guiadas gratuitas todos los sábados del mes de noviembre, todas ellas con una temática distinta, para conocer la ciudad desde todas sus vertientes.

- Sábado 3 de noviembre: Visita guiada “Ruta del Agua”.
 - Sábado 10 de noviembre: Visita guiada “Espacios Sagrados”.
 - Sábado 17 de noviembre: Visita guiada “Escenarios Bélicos”.
 - Sábado 24 de noviembre: Visita guiada “Ruta del Agua”.
- Hora: 11:00h.
 - Desde oficina de turismo
 - Inscripciones en oficina de turismo 964 71 32 54.

Puede conocer la mayoría de los museos y centros de interpretación de la ciudad con la visita guiada de los segundos domingos de mes “Segorbe Esencial”, que incluye la entrada al Centro de Interpretación de la Entrada de Toros y Caballos, Museo Catedralicio, Centro de Interpretación de las Torres Medievales, In Memoriam y Museo del Aceite, todo ello dentro de una visita guiada por un guía oficial de turismo,



que explicará todo el Conjunto Histórico Artístico así como la historia de la ciudad.

- Se realizará el domingo 11 de noviembre.
- Punto de encuentro en la oficina de turismo a las 10:30 h.
- Precio por persona de 11 €.
- Reserva en: 964 71 32 54.

Más información en Tourist Info Segorbe:

Plaza Alto Palancia, 2. Tel. 964 71 32 54

Horario: de lunes a viernes de 9 a 14 h y de 16 a 18 h.

Sábado de 10 a 14 h y de 16 a 18 h.

Domingo y festivo de 10 a 14 h.

Consulta las visitas gratuitas de los próximos meses:

www.turismo.segorbe.es



Muralla Medieval S.XIV



Catedral - Basílica

SALUDA



Nuestro entorno; nuestra tierra; la comarca del Alto Palancia; nos han vuelto a regalar el privilegio de disfrutar de una nueva edición de la Muestra de las Setas en la ciudad. Una cita que nos demuestra cada año el arraigo a lo más puro de nuestros montes y la maestría de los profesionales de la cocina en Segorbe.

Seis restaurantes participan en la Muestra, para deleitar a personas de la localidad y visitantes con el placer de la gastronomía. Las numerosas jornadas culinarias en las que se ven involucrados los chefs de la ciudad son únicamente un reflejo del trabajo diario con el que nos suelen cautivar. En los menús que han preparado con esmero se encuentran las setas en todas sus cocciones, presentadas de forma tradicional y, a su vez, innovadora; este es el encanto de la creación.

Les invito a conocer Segorbe a través de sus platos y a que aprovechen su visita para disfrutar del magnífico entorno en el que se encuentran. Les animo a que paseen por nuestras calles, tanto las más comerciales como las más recónditas, porque así encontrarán la esencia de una ciudad en un mundo rural.

Segorbe es cuna de importantes inventores, artistas, escritores, médicos... y estoy seguro de que, cuando prueben los platos de esta Muestra, quedarán convencidos de que Segorbe es cuna de grandes profesionales de la cocina.

Rafael Magdalena Benedito
Alcalde de Segorbe

Restaurante CASA ALBA - Arrocería

c/ La Rioja 147 y 146 Pol. La Esperanza. Segorbe

Tels.: 964 71 3110 / 635 27 07 89

rtecasaalba@hotmail.com - www.rtecasaalba.com

 Síguenos en facebook / casaalbaarrocería



Menú Degustación

La Bienvenida:

Crema de setillas y jamón de Segorbe.



Robellones en guiso corto y poché trufado.

Timbal de buey y rebozuelos.

Bacalao en fondo de carabineros y senderuela al romero.

Arroz con foie, conejo y boletus edulis.

Brownie sobre sopa de chocolate blanco y helado de baileys.

Cervezas, refrescos, aguas minerales, café.

(Vino no incluido)

Precio: 33 euros
(IVA incluido)

Este menú se ofrecerá a partir del día 5 de noviembre. Parque y menú infantil. Este menú se servirá todos los días y por mesa completa. Infórmenos de sus intolerancias o alergias alimentarias.

Restaurante AMBIGÚ

C/ Andernos 7. Segorbe

Tel. 964 711 744 - 625 052 822

www.restauranteambigu.com

 [www.facebook/ambigu.segorbe](https://www.facebook.com/ambigu.segorbe)

Menú Degustación

Croquetas de champiñón con crema de roquefort.

Ensalada templada de seta de cardo
con vinagreta trufada de nueces.

Robellones con huevos fritos y piñones al aroma de trufa.

Lomo de bacalao al horno con boletus y coulis de rebozuelos.

Tarta de almendras con helado de nuez.

Aguas, refrescos y café.
(Vino no incluido)

Precio: 27 euros
(IVA incluido)

Este menú será servido únicamente sábados y domingos mediodía, mesa completa y previa reserva.

Restaurante MARÍA DE LUNA

C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7. Segorbe

Tel.: 964 71 36 01

info@hotelmartinelhumano.es - www.hotelmartinelhumano.es



Menú Degustación

Aperitivos de bienvenida:
Setas y jamón.

Foie, higos y senderuelas sobre craker de almendra.

Boletus edulis en texturas.

“Huevo frito” con rebollones.

Corvina sobre guiso de angula de monte y colágeno.

Costilla de ternera glaseada, rebozuelos y minizanahorias.

Dulce otoño 2018.

Petits fours tradicionales.

Agua, refrescos, cerveza.

(Vino no incluido)

Precio: 32 euros
(IVA incluido)

Este menú, estará disponible en todos nuestros servicios, se servirá por mesa completa e incluye todos los platos citados anteriormente. Si alguna de las setas citadas no se encuentra en el mercado se sustituirá por otra similar. Día de cierre lunes.

Restaurante SENDA DE LA BRASA

C/ Obispo Canubio, 17. Segorbe

Tel. 964 71 34 16

Menú Degustación

Velouté de boletus pinicolas.

Croqueta cremosa de boletus con escamas de patata.

Rebollones estofados.

Pappardelle con salsa de funghi porcini.

Carrillera ibérica con nuestra salsa de setas.

Tarta de queso con coulis de arándanos.

Agua, refresco y café.

(Vino no incluido)

Precio: 35 euros
(IVA incluido)

Este menú se servirá por mesa completa. Día de cierre miércoles.

Restaurante GASTROADICTOS

davidmarques&silviaalmer

C/ Palau, 22. Segorbe - Tel. 655 933 302

info.gastroadictos@gmail.com



Menú Degustación

Pomada de trufa del Toro.
Setas al cubo.
Foie gras, maíz, regalíz y boletus.

Frío-caliente de cocido con jamón de Segorbe y setas de la zona.
La maceta.
Ravioli *by Yago Chef*.

.....

Día: Arròs llauna de manitas con langostino del Mediterráneo y boletus edulis.

Noche: Conejo de la Sierra Espadán ahumado con trompetas.

.....

Semiesfera de rebozuelos con mermelada de boletus y trufa de Altura.
En un rinconcito de la Sierra Espadán.

Cervezas, refrescos, aguas minerales.
(Vino no incluido)

Precio: 31 euros
(IVA incluido)

Horario: de Jueves a Domingo mediodía y Viernes y Sábados también noches.
Disponemos de menú infantil.
Este menú se servirá a mesa completa. Gracias por reservarlo con antelación.

Salones IDÚBEDA

Ctra. Algimia, 1-3, Peñalba-Segorbe

Tels.: 964 71 30 38 / 665 53 30 47 / 681 10 81 04

salonesidubeda@gmail.com

www.salonesidubeda.es -  www.facebook.com/salonesidubeda/

Menú Degustación

APERITIVOS:

Croquetas de la casa con boletus edulis y trufa.

Pao Bao de rabo de toro desmechado, shiitake y alioli de ajo negro.

Canelón de lechal con salsa de setas ahumadas.

PLATO PRINCIPAL (a elegir):

Caldereta de merluza con rebozuelos.

Crujiente de cochinillo a baja temperatura con crema de azafrán y salsa shiimenji.

POSTRE

Bombón Ferrero Roché.

BODEGA:

“Condesa de Leganza blanco” D.O. Rueda, “Finca 10 tinto” D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos, cervezas

Café o infusión

Precio: 27 euros
(IVA incluido)

SOLO 4 PASES: 10 de noviembre, sábado noche con discomovil; 11 de noviembre, domingo comida; 17 de noviembre, sábado comida; 18 de noviembre, domingo comida: Nota: Se sorteará un viaje para dos personas entre todos los comensales. Imprescindible reservar mesa.



Acueducto Medieval s. XIV



**EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE SEGORBE**
Concejalía de Turismo

SeGoRiBe
PUERTABIERTA

Más Información:
Tel. 964 713 254
www.turismo.segorbe.es



Castellón
MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

