XX MUESTRA GASTRONÓMICA DE LAS SETAS

SEGORBE 2026

Del **9** al **29**
de **noviembre**

20 ANIVERSARIO
MUESTRA GASTRONÓMICA
SETAS



RESTAURANTES PARTICIPANTES:

RESTAURANTE CASA ALBA
TEL. 964 71 31 10

ASADOR AGUILAR
TEL. 697 74 27 67

TASCA EL REFUGIO
TEL. 657 83 98 21

FIESTA GASTROBAR
TEL. 650 07 08 69

EL BISTRÓ
TEL. 669 80 78 72

RESTAURANTE GASTROADICTOS
TEL. 655 93 33 02




Segorbe
Mereces lo que sueñas

SALUDA

XX JORNADA SETAS

Disfrutar de la calidez de estar en el interior en el otoño, respirar la calma que rodea Segorbe con un entorno natural entrañable y sentarse en la mejor compañía a disfrutar de la exquisita cocina de los restauradores de la ciudad, es el plan ideal para el mes de noviembre.

Segorbinos y visitantes, aprovechad la oportunidad de participar en una de las muestras gastronómicas por excelencia de nuestra tierra, todo lo que nos ofrecen las XX Jornadas de las Setas de la ciudad va a ser indescriptible.

Una de las citas más esperadas del otoño está a punto de comenzar, y este año conmemora dos décadas de una jornada pensada para los paladares que de verdad aprecian texturas y sabores tan diversos como aportan a la buena cocina las setas.

Del 9 al 29 de noviembre, restaurantes de nuestra zona van a poner sobre la mesa toda su pasión por la cocina, con un ingrediente tan especial como son las setas, ofreciendo platos con productos de proximidad, tan preciados por su carácter delicioso.

Desde estas líneas os invito a conocer la alegría servida encima de la mesa y compartir nuestra gastronomía y patrimonio con familia y amigos, llevándoos el recuerdo de una experiencia que estoy segura que será gratificante y que os dejará con ganas de repetir. Las puertas de nuestra ciudad, nuestro hogar, están abiertas para comenzar a disfrutar.

Disfruta Segorbe, la ciudad que llevas dentro.

Mª Carmen Climent García
Alcaldesa de Segorbe

DESCUBRE SEGORBE

Aprovecha estas jornadas gastronómicas y conoce el rico patrimonio, histórico y artístico de Segorbe.

No dejes de visitar la Oficina de Turismo donde podrás conocer todas las opciones de visita al municipio, desde un recorrido por el casco antiguo declarado BIC con la audioguia «Ruta Ciudad» hasta visitar los museos y centros de interpretación con el bono cultural «La Llave de Segorbe».

Museos de Segorbe:

- Centro de Interpretación Entrada de Toros y Caballos
- Museo de la Catedral
- MAES, Museo de Arqueología y Etnología
- Museo del Aceite
- Centro de Interpretación Torres Medievales
- Centro de Interpretación Personajes Ilustres, *In Memorian*
- Centro de Interpretación Criptas de la Catedral
- Fuerte de la Estrella

Escucha la audioguía descargando la APP gratuita «Segorbe Turismo». Más información en www.turismo.segorbe.es

LOS RESTAURANTES

Los restaurantes de Segorbe les dan la bienvenida a las **XX Muestra Gastronómicas de las Setas**, jornadas que demostrarán una vez más el buen hacer en las cocinas segorbinas con productos de cercanía y de calidad. Agradecen informar de sus intolerancias o alergias alimentarias para que puedan disfrutar de la gastronomía segorbina sin ningún contratiempo.

Esperamos que disfruten con estos menús. ¡Que aproveche!

CASA ALBA
SALÓN RESTAURANTE ARROCERÍA

Calle La Rioja 147 y 146. Pol. La Esperanza
rtecasaalba@hotmail.com
www.rtecasaalba.com
@casaalbaarrocería
Tel. 964 71 31 10 / 635 27 07 89

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida
Trompetas, rape y wasabi

Ensalada de otoño con cardo y trufa

Corvina, parmentier de boletus, edamame y jerez

Solomillo ibérico, guiso de robellones, foie y cítricos

Arroz con secreto y rebozuelos

Brownie de castañas y helado de calabaza asada

Precio por persona: 45,00 € (IVA incluido)

Nota:
Bodega y bebidas no incluidas.
Este menú se servirá todos los días y mesa completa.
Parque infantil y menú infantil.

TASCA EL REFUGIO

Calle Santa Ana, 3

Tel. 657 83 98 21

MENÚ DEGUSTACIÓN

Croquetón de boletus con ensalada y alioli

Revuelto de setas variadas con morcilla de cebolla (opcional sin morcilla)

Canelones de trufa y foie

Parrillada de carne con salsa de setas, patatas y pimientos del padrón

Tarta de la abuela

Precio por persona: 25,00 € (IVA Incluido)

Nota:

El menú incluye agua y pan. Resto de bebidas aparte.

Es todo para compartir.

Mínimo 2 personas.

Este menú se sirve viernes y sábado en horario de comida y cena. Domingo solo a mediodía.

También disponemos de menú infantil, otro tipo de menú y carta.

ASADOR AGUILAR

Avenida Mediterráneo s/n
Sigue nuestras novedades en: www.asadoraguilar.com
Instagram, Facebook y Google
Tel. 697 74 27 67

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

Entrantes (al centro de la mesa)

Crema de calabaza, shiitake y avellana tostada

Vasito de huevo poche, setas y puerro

Carpaccio de portobello con queso de Almedijar

Principal

Canelones de setas con bechamel trufada

Postre

Mousse de queso con rebozuelos confitados

Precio por persona: 32,00 € (IVA Incluido)

Nota:

Bebidas y café no incluidos.

El menú se servirá a mesa completa.

Horario: lunes a viernes de 13 h a 15:30 h.

Sábado 14 abierto.

Sugerimos reserva previa: 697 74 27 67

FIESTA GASTROBAR

Calle Obispo Canubio, 7

Tel. 650 07 08 69

MENÚ DEGUSTACIÓN

Para empezar

Croquetas caseras de boletus

Revuelto de setas silvestres con huevo campero,
ajitos tiernos y virutas de jamón ibérico

Alcachofa confitada con crea de setas,
lascas de parmesano y aceite de trufa

Platos principales (a elegir)

Solomillo de cerdo con salsa de boletus,
patatas panaderas setas salteadas

Merluza al horno con salsa cremosa de setas
y guarnición de temporada

Canelón de foie con salsa de setas

Postres caseros (a elegir)

Tarta de queso con frutos rojos

Naranja de otoño con canela

Precio por persona: 25,00 € (IVA Incluido)

Nota:
Café incluido, bebidas no incluidas.
Menú se servirá sábados y domingos bajo reserva.

RESTAURANTE EL BISTRÓ

Plaza Cueva Santa, 15
t669807872@gmail.com
Facebook, Instagram: EL BISTRO
Tel. 669 80 78 72

MENÚ DEGUSTACIÓN

Centro de la mesa

Foie gras casero con cebolla caramelizada al vermut y mermelada de boletus y trufa «La Cartuja»

Croquetas de queso caseras con parmesano, Boletus y crema de trufa

Hojaldre de langostinos con salsa muselina y trompetas de la muerte

Principal

Rablé de liebre con salsa grand veneur con setas de ostra y manzana con arándanos rojos

Postre

Tiramisú casero con rebozuelos caramelizados y licor de amaretto

Precio por persona: 35,00€ (IVA Incluido)

Nota:
El menú será servido por mesa completa.
Incluye todos los platos citados anteriormente.
Agua incluido. Bodega no incluida.
Servido los viernes y sábado medio día, bajo reserva.

RESTAURANTE GASTROADICTOS®

Calle Palau, 22
www.gastroadictos.es
Puedes encontrarnos en Google, TripAdvisor, Facebook e Instagram

Tel. 655 93 33 02

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Pudding de bacalao, coliflor y trufa de Sarrión
Ovo-Sapiens
Capuccino de boletus edulis con jamón de Segorbe
Guiso de manitas con hongos y sidra casera ahumada

Principal

Arroz DOP Valencia de pato, calabaza eco y trompeta negra

Postre

La magia del Palancia

Petit-Fours

Tuilles de chocolate a la sal
Coktail de setas

Precio por persona: 48,00 € (IVA Incluido)

Nota:
Os atenderemos gustosamente de miércoles a domingo mediodía.
Disponemos de Menú Infantil.
Este menú solo se servirá a mesa completa y previa reserva de 24h.
¡¡¡Mil gracias por tanto y recuerda sonreir a la vida!!!



Muralla Medieval de Segorbe



Fuente 50 Caños de Segorbe

Más información:

Tourist Info Segorbe
Plaza Alto Palancia, 3. Tel. 964 71 32 54
www.turismo.segorbe.es

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 festivos de 10 a 14 h.



AYUNTAMIENTO DE SEGORBE · SEGORBE PUERTA ABIERTA · COMUNITAT VALENCIANA · L'EXQUISIT mediterrani · CASTELLÓ RUTA DE SABOR · DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ · CASTELLÓ