

III MUESTRA GASTRONÓMICA DE LAS



SETAS SEGORBE

Del 3 al 26 de noviembre
2023



RESTAURANTES

CASA ALBA	964 71 31 10
50 CAÑOS	621 291 628
MARÍA DE LUNA	964 71 36 01
GASTROADICTOS	655 93 33 02
EL REFUGIO	657 83 98 21



SEGORBE





Vista Segorbe, muralla medieval

S A L U D A

JORNADA SETAS

Llega noviembre y con él una de las citas más gustosas y exquisitas de nuestra agenda ya que en este mes celebramos la XVII Muestra Gastronómica de las Setas, todo un placer para los paladares más exigentes.

Del 3 al 26 de noviembre, cinco restaurantes de nuestra localidad ponen en sus mesas unos menús con las setas como protagonistas y los productos de proximidad como artistas secundarios. En estas jornadas conocerás la alegría cuando te la sirvamos en la mesa, podrás disfrutar de los pequeños detalles y compartir estos manjares con los amigos, la familia y, de paso, es la excusa perfecta para pasear y conocer nuestro rico patrimonio arquitectónico, tanto civil como religioso.

Desde estas líneas os invito a que conozcáis Segorbe, sus gentes, su gastronomía y su historia porque somos la ciudad de cielo abierto y vida calmada; de la emoción y la alegría; de historias contadas en cada piedra del camino; donde crear recuerdos para llenar el alma, para sentir tu interior.

Segorbe, la ciudad que llevas dentro.

M.^ª Carmen Climent García
Alcaldesa de Segorbe




D E S C U B R E SEGORBE

Aprovecha esta muestra gastronómica y conoce el rico patrimonio, histórico y artístico de Segorbe.

Visita la oficina de turismo donde conocerás todas las opciones de visita al municipio; un recorrido por el casco antiguo declarado Bien de Interés Cultural, murallas, torres, acueducto... disfruta de los siete centros museísticos (Museo Catedralicio, centro de interpretación de la Entrada de Toros y Caballos, Criptas de la Catedral, Museo de Arqueología y Etnología, Torres Medievales, Museo del Aceite y Segorbinos Ilustres), descubre el Fuerte de la Estrella en lo alto del paseo de Sopeña o una excursión a la Fuente de los 50 Caños, junto al río Palancia.

Adquiere el bono cultural "La Llave de Segorbe", que incluye la entrada para visitar todos los museos y centros de interpretación de una forma más económica.

Descárgate la aplicación gratuita "Segorbe Turismo" y disfruta de las audioguías "Ruta Ciudad" y "Fuerte de la Estrella".



L O S

RESTAURANTES

Los restaurantes de Segorbe les dan la bienvenida a la XVII Muestra Gastronómica de las Setas, jornadas que demostrarán una vez más el buen hacer en las cocinas segorbinas con productos de cercanía y de calidad.

Esta muestra gastronómica ya consolidada, quiere resaltar uno de los muchos atractivos que posee la ciudad: la gastronomía, broche final de un buen viaje o motivo principal de visita a la ciudad.

Cinco restaurantes de Segorbe han elaborado completos menús con distintas variedades de setas y hongos así como con productos de la zona, carnes, hortalizas, frutas de temporada y sobre todo el apreciado aceite de oliva que se produce en la comarca.

Para que puedan disfrutar de esta muestra gastronómica sin ningún contratiempo, informen a los restaurantes de intolerancias o alergias alimentarias.

Si algún tipo de seta no se encuentra en el mercado, se sustituirá por otra similar.



CASA ALBA

Casa Alba-Salón restaurante-Arrocería

C/ La Rioja 147 y 146 Pol. La Esperanza.

Segorbe

rtecasaalba@hotmail.com

www.rtecasaalba.com

Tel. 964 71 31 10/ 635 27 07 89

Síguenos en @casaalbaarrocería

M E N Ú D E G U S T A C I Ó N :

La Bienvenida: Crema de champiñón y huevo de codorniz trufado

Pastel de perretxicos con nueces y crema de granada

Lubina, aire de castañas y setas de cardo

Fricandó con robellones

Arroz con secreto y shiitakes

Calabaza, pistachos y caramelo de rebozuelos

Precio por persona: 38€ (IVA Incluido)

Nota: Bodega y bebidas no incluidas, parque infantil y platos infantiles.

Este menú se servirá todos los días y mesa completa

TASCA EL REFUGIO

Tasca El Refugio

C/ Santa Ana, 3
12400 Segorbe
Tel. 657839821

M E N Ú D E G U S T A C I Ó N :

TODO AL CENTRO DE LA MESA

Croquetón de boletus

Crema de champiñones

Revuelto de setas variadas

Solomillo de ternera a la brasa con rebollones

Salmón a la plancha con boletus y verduras confitadas

Agua y pan

Postre a elegir de la carta.

Precio por persona 25 € (IVA Incluido)

Nota: Bebidas a parte. Este menú no se puede compartir. Estará disponible viernes y sábados para comer y cenar. Domingos para comer.

Horario de cocina: Comidas de 13h a 15h Cenas de 20h a 22h. El sábado 25 de noviembre estaremos cerrados.

MARÍA DE LUNA

Restaurante María de Luna

Hotel Martín El Humano

C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7. Segorbe

Tel. 964 71 36 01

M E N Ú D E G U S T A C I Ó N :

Pan de pueblo, aceite verde y aceitunas de casa

Tosta de boletus caramelizados, fruta de otoño,
queso de cabra y cecina.

Fideos fritos, chantarellas, janón y foie

Bacalao confitado sobre guiso de setas y colágeno

Lingote de cordero, rebollones y crema de chirivía

Pan, aceite y chocolate

Petitis fours tradicionales

Precio por persona: 39€ (IVA Incluido)

Nota: Bebida no incluida. Este menú, 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. De Martes a sábado en el servicio de comidas.

50 CAÑOS

Restaurante 50 Caños

Avenida Diputación s/n. Segorbe

Tel. 621 29 16 28

Aperitivo de bienvenida:

Croqueta de setas y trufa
Crujiente de boletus edulis y morcilla.

Primer entrante:

Crema de amanita cesarea
con cebolla crispy y viruta de jamón.

Segundo entrante:

Yema trufada con emulsión de patata
y salteado de lactarius deliciosus.

Plato Principal:

Arroz meloso de
costilla, boletus edulis,
y rebollones.

Postre:

Crema pastelera con
setas confitadas y
crumble.

Precio por persona 28 € (IVA Incluido)

Nota: No incluye bebida ni café.

El menú se servirá a mesa completa, solo en servicio de comidas.

Cerramos lunes y martes y todas las noches

El menú de las setas se servirá solo los fines de semana a mediodía

No es necesario reservar el menú

GASTROADICTOS

Gastroadictos

C/Palau, 22

Tel. 655933302

info.gastroadictos@gmail.com

Puedes encontrarnos en Google, TripAdvisor o Facebook

Entradas:

Bacalao, coliflor y trufa de la comarca

Ovo sapiens

Fartó de setas silvestres y tocino ibérico

Papillote de hongos con guiso de otoño.

Principal:

De día: arroz de pato con boletus
edulis y piñones

De noche: cochinillo con trompetas

Postre:

Espadán: tierra de sabor

Petit-fours:

Granadello

Nuestras cookies

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

*Nota: - Os atenderemos gustosamente de Miércoles a Domingo
mediodía y también sábados noche.*

- Disponemos de Menú Infantil

- Este menú se servirá a mesa completa.

*Dada la complejidad técnica, solo se elaborarán un número
determinado en cada servicio. Por lo que si quieres probarlo, te sugerimos
lo reserves con anterioridad.*



Más información:

Tourist Info Segorbe

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 festivo de 10 a 14 h.



SEGORIBE



COMUNITAT
VALENCIANA



L'EXQUISIT
mediterrani



CASTELLÓ
DIPUTACIÓ
DE CASTELLÓ



DIPUTACIÓ
DE CASTELLÓ



CASTELLÓ

CASTELLÓ