

# Olla Segorbina

**XIII JORNADAS  
GASTRONÓMICAS**

DEL 13 DE ENERO  
AL 2 DE FEBRERO DE 2025



# Saluda

Empezar el año en Segorbe es comenzar una nueva página en blanco sabiendo que experiencias únicas serán las que la completen. Con una visita a los restaurantes de la ciudad, tendremos la seguridad de que la parte gastronómica de nuestras vivencias va a ser única gracias a las XIII Jornadas de la Olla Segorbina 2025, que tendrán lugar del 13 de enero al 2 de febrero.

Un total de nueve establecimientos son los que forman parte este año de unas jornadas impregnadas con la tradición, el saber hacer en la cocina y un sabor inmejorable. La carne de cerdo, las alubias blancas, las morcillas de cebolla segorbina, las patatas, el azafrán y el cardo, son ingredientes que, aunque puedan parecer habituales, combinados con el saber hacer dotan a la receta segorbina de una calidad inmejorable.

Casa Alba, El Refugio, Millán, Asador Aguilar, 50 Caños, El Bistró, Gastroadictos, Senda de la Brasa y Kanalla serán los restaurantes que ofrecerán este plato estrella a las familias de la zona y visitantes. No podéis dejar de visitarlos, desde estas líneas os invito a disfrutar de una experiencia única, la de visitar Segorbe, y uno de sus manjares, la olla segorbina. Estoy segura que será una vivencia inolvidable, porque Segorbe si no lo es ya, se convertirá en tu hogar, se convertirá en el lugar que llevas dentro.

**M<sup>a</sup> Carmen Climent García**  
Alcaldesa de Segorbe

*Para que puedan disfrutar de estas jornadas gastronómicas sin ningún contratiempo, informen a los restaurantes de intolerancias o alergias alimentarias.*



# Casa Alba

SALÓN RESTAURANTE  
ARROCERÍA

📍 c/ La Rioja, 147 y 146

Pol. La Esperanza

Segorbe

☎ 964 71 31 10 / 635 27 07 89

✉ rtecasaalba@hotmail.com

🌐 [www.rtecasaalba.com](http://www.rtecasaalba.com)



## MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de calabaza con su  
brocheta

Croqueta de ropa vieja y  
alioli de piquillo

Muffin de marisco con  
topping de gamba y vieira

Secreto con basmati de  
setas, foie e higos

Olla Segorbina

Tabla de embutidos

No incluye: bodega,  
refrescos, aguas  
minerales, café.

Este menú estará  
disponible en todos  
nuestros servicios todos  
los días.

Precio/  
persona:  
**35,00 €**

Menú y parque infantil

\*\*CASA ALBA  
PERMANECERÁ CERRADO  
LOS DÍAS 13/01 Y 14 /01

Síguenos en [f casaalbaarroceria](https://www.facebook.com/casaalbaarroceria)

# El Refugio

T A S C A

📍 C/Santa Ana,3

12400 Segorbe

☎ 657 83 98 21

\*\*Este menú no se puede compartir

\*\*Al hacer la reserva hay que encargar el menú

\*\*Se servirá los sábados y domingos de 13 a 15 horas

## MENÚ

AL CENTRO DE LA MESA  
Ensalada ilustrada

PRIMER PLATO  
Olla Segorbina

SEGUNDO PLATO  
Entremuslo de pollo  
relleno con dátiles y  
beicon al horno

POSTRE  
Bizcocho de naranja o de  
calabaza (según cocina)  
con nata y chocolate  
caliente

Pan y agua.  
Resto de bebidas aparte

Precio/  
persona:  
**22,00 €**



# Millán

HOSTAL - RESTAURANTE



📍 Autovía Mudejar A23, Km 23

Salidas 21 y 22

12400 -Segorbe (frente Sot de Ferrer)

☎ 964 13 52 25

✉ info@hostalmillan.com

🌐 www.hostalmillan.com

\*\*El menú sólo se servirá sábado y domingo.  
Fuera de este horario, sólo por encargo con 24 horas de antelación.

\*\*Se recomienda reservar.

\*\*Menú infantil: 8€.

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Semifrío salado de queso,  
aguacate y jamón

Fingers de ternera marinada

Rollito crujiente de berenjenas  
y carne

Samosa de puerro rellena de  
pollo y verduras

Nuestra olla segorbina

Fusión de tarta de queso y  
tiramisú

Precio/  
persona:

**26,00 €**

Mínimo dos personas  
BEBIDA NO INCLUIDA





# El Bistró

R E S T A U R A N T E

📍 Plaza Cueva Santa, 15

☎ 669 80 78 72

\*\*Bebida incluida: cerveza, vino, agua y refresco

\*\*El menú será servido viernes y sábado mediodía



## MENÚ

### CENTRO DE MESA

Ventresca de atún rojo a baja temperatura y atún gravlax

Croquetas caseras de jamón con salsa romescu

Ensaladilla rusa receta casera

### PRINCIPAL

Olla Segorbina

### POSTRE

Tiramisú casero  
Café

Precio/  
persona:  
**25,00 €**

# 50 Caños

RESTAURANTE

📍 Avda Diputación s/n

☎ 621 29 16 28

\*\*El menú se servirá a mesa completa de miércoles a domingo al mediodía.

\*\*Incluye vino de la casa, gaseosa, agua, cerveza y café.

## MENÚ

**ENTRANTES**  
AL CENTRO DE LA MESA:  
Buñuelos de bacalao con salsa romescu.

Jamón de Segorbe.

Ensalada de queso de cabra con crujiente de bacon, frutos secos y vinagreta de frutos rojos.

**PLATO PRINCIPAL:**  
Olla Segorbina

**POSTRE:**  
Torrija de la abuela Amparo con helado de turrón y gelatina de cremaet.

**Precio/  
persona:**

**28,00 €**





# Gastrodictos

DAVIDMARQUÉS, SILVIAALMER & EQUIPOGASTRO



## GASTRODICTOS

📍 C/Palau, 22

☎ 655 93 33 02

✉ reservas.gastrodictos@gmail.com

🌐 Síguenos en Instagram, Facebook y Google

\*\*Este menú se servirá de miércoles a domingo a mediodía.  
\*\*Disponemos de menú infantil.  
\*\*Este menú se servirá a mesa completa. Gracias por reservarlo con antelación.

\*\*Y recuerda lo más importante: Disfruta la vida

## MENÚ

### ENTRANTES:

Gazpacho de aguacate eco con pescado azul del Mediterráneo ahumado

Velouté de galeras de Castellón, puerro eco de Caudiel y marcona de Altura

Maxi-bom de cabrito de Viver, encurtidos caseros y emulsión de aceite de Segorbe

### PRINCIPAL:

Ollica Segorbina

### POSTRE:

Saborea el Alto Palancia

### PETIT-FOURS:

Rocas de kikos

Jugo cítrico

**Precio/  
persona:**  
**34,00 €**



# Senda de la Brasa

R E S T A U R A N T E

📍 Obispo Canubio 17, bajo

☎ 964 71 34 16

\*\*Este menú se servirá exclusivamente a mediodía, a mesa completa y con un mínimo de 2 Personas

\*\*El menú no incluye bebida ni café

\*\*Se recomienda reservar

\*\*Miércoles cerrado

## MENÚ

### ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA:

Morcilla de arroz bomba  
D.O. Burgos

*(A la parrilla con confitura de Pimientos del Piquillo)*

Ensalada la Senda

*(Pimiento rojo asado a leña, mojama, Capellán a la llama y olivas negras)*

### PLATO PRINCIPAL:

Olla Segorbina

*(Carne y huesos de cerdo, Morcilla de cebolla, patata, alubia blanca, cardo y acelgas)*

### POSTRE:

Torrija

*(de Brioche con Helado de Vainilla)*

Precio/  
persona:

**33,00 €**



# Kanalla

BAR - RESTAURANTE

📍 Plaza del Agua Limpia 1

☎ 650 33 50 84

@kanalla\_segorbe

\*\*Este menú se servirá exclusivamente a mediodía, a mesa completa y con un mínimo de 2 personas

\*\*El menú no incluye bebida ni café

\*\*Se recomienda reservar

\*\*Martes y miércoles cerrado

## MENÚ DEGUSTACIÓN

### ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA:

Churros de patata y trufa con salsa brava al estilo de Madrid

Croquetas cremosas de txuleta vasca con rebozado crujiente de pan Nipón

Berenjena a la parmigiana.  
*(Lasaña a base de berenjena con salsa de tomate, albahaca y mozzarella)*

### PLATO PRINCIPAL: Olla Segorbina

*(Carne y huesos de cerdo, Morcilla de cebolla, patata, alubia blanca, cardo y acelgas)*

### POSTRE :

Galleta cookie horneada al instante con chips de chocolate y helado de vainilla

Precio/  
persona:

**28,00 €**





**Consulta las visitas guiadas  
y todas las posibilidades  
de visita turística en:**

Tourist Info Segorbe

[www.turismo.segorbe.es](http://www.turismo.segorbe.es)

Tel 964 71 32 54

[turismo@segorbe](mailto:turismo@segorbe)

## **CAMPAÑA DE APOYO PARA AYUDAR A LAS VÍCTIMAS DE LA DANA**

**Te invitamos a unirte a esta campaña solidaria y hacer la  
diferencia en la vida de quienes más lo necesitan.**

Puedes colaborar realizando una donación a través de la  
**ONG Bombers pel Mon al Bizum: 10696**

Cada aportación cuenta y nos acerca más a brindar  
esperanza y reconstrucción a los afectados.

**¡Gracias por ser parte de esta noble causa!**

