

XVIII MUESTRA GASTRÓNOMICA DE LAS SETAS SEGORBE 2024

Del 1 al 24
de noviembre



SEGORBE
AUTÓNOMO





Acueducto s.XIV

SALUDA JORNADAS SETAS

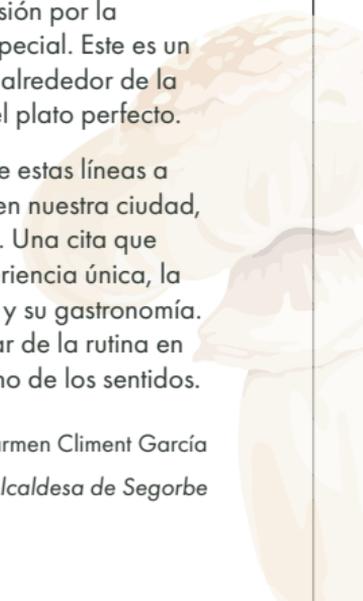
Con la llegada de noviembre sentimos bajar la temperatura al caer la tarde, nos encanta la calidez del hogar cuando vemos pasar por nuestra ventana las hojas mecidas por el viento, y sentimos en nuestro interior las ganas de disfrutar de un plato de calidad con el manjar de las setas como elemento principal, en las que todos en algún momento pensamos.

En Segorbe esperamos ansiosos este mes porque cada año celebramos nuestra valiosa Muestra Gastronómica de las Setas, que en esta ocasión se da en su XVIII edición, del 1 al 24 de noviembre. Una muestra que cuenta con un nuevo restaurante participante y que va a volver a ser todo un placer degustar en nuestra ciudad.

Los paladares más exquisitos podrán saborear los menús con setas como ingrediente por excelencia en seis restaurantes locales. Estos establecimientos pondrán su pasión por la cocina de manifiesto en una cita realmente especial. Este es un momento para disfrutar de un gran encuentro alrededor de la mesa, con familia o amigos, con la excusa y el plato perfecto.

Me gustaría invitar a todas las personas desde estas líneas a degustar una muestra gastronómica sin igual en nuestra ciudad, que les acercará a la rica tradición segorbina. Una cita que sirve como complemento perfecto a una experiencia única, la de conocer y disfrutar de Segorbe, su historia y su gastronomía. No os perdáis el evento perfecto para escapar de la rutina en un momento inigualable para todos y cada uno de los sentidos.

M.^º Carmen Climent García
Alcaldesa de Segorbe



DESCUBRE SEGORBE

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

No dejes de visitar la Oficina de Turismo donde podrás conocer todas las opciones de visita al municipio.

Complementa tu experiencia realizando las visitas que tenemos preparadas para ti:

Sábado 9 y 30 de noviembre: Ruta guiada Fuentes de Segorbe y Salto de la Novia.

- Punto de encuentro: oficina de turismo.
- Hora: 10:00 h.
- Mínimo de personas: 8 personas.
- Precio por persona: 7€

Domingo 10, sábado 16 y domingo 24 de noviembre: Visita guiada "Descubre Segorbe".

- Punto de encuentro: oficina de turismo.
- Hora: 11:00 h.
- Mínimo de personas 10.
- Precio por persona: 5€

**Reservas y más información en
Oficina de turismo 964 71 32 54**

LOS RESTAURANTES

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

Dichas jornadas ya consolidadas quieren resaltar uno de los muchos atractivos que posee la ciudad. **La gastronomía**, que es el broche final de un buen viaje o motivo principal de visita a Segorbe.

Cinco restaurantes de Segorbe han elaborado completos menús con distintas variedades de setas, recalcan 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!



RESTAURANTE MARIA DE LUNA

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

Escabeche de perdiz y setas en su pequeña ensalada

Rebollones rehogados, huevo campero y crujiente de jamón

Lubina de lonja, trompeta negra y cebolla en texturas

Solomillo de vaca, crema de chirivía y boletus

Mil hojas de hojaldre rellenas de pastelera,
con helado de setas

Precio por persona: 40€ (IVA Incluido)

Nota: bebida no incluida.

Este menú se servirá de martes a sábado en el servicio de comidas y por mesa completa e incluye todos los platos citados anteriormente

Si alguna de las setas citadas no se encuentran en el mercado se sustituirá por otra similar



ASADOR AGUILAR

Avda. Mediterráneo s/n
Segorbe

Tel. 964 63 10 61 / 697 74 27 67

M E N Ú D E G U S T A C I Ó N :

Para empezar:

Pan, aceite y aceitunas partidas de la zona.

Vasito de crema de champiñones con nueces.

Entrantes:

Croquetas de boletus y trufa.

Revuelto de setas, ajos y langostinos.

Nuestra versión del Monte-Mar.

Principal:

Solomillo ibérico con rebollones y salsa de setas.

Postre:

Arroz con leche, peras y setas shiitake

Precio por persona: 32€ (IVA Incluido)

**Bebidas y café no incluidos*

El menú se servirá a mesa completa

Horario: Lunes a Viernes de 13h. a 15:30h.

Sugerimos reserva previa: 964 63 10 61 / 697 74 27 67

CASA ALBA

SALÓN RESTAURANTE · ARROCIERÍA

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  @casaalbaarroceria  casaalbaarroceria

M E N Ú D E G U S T A C I Ó N :

La bienvenida: champiñón relleno, teja de bacon y tierra de trufa

Ensaladilla de berenjena y crujiente de San Jorge

Timbal de rebozuelos, patata violeta y corvina

Cordero, robellones y aire de trufa

Meloso con rabo de toro y shiitakes

Torrija con helado del bosque y teja de setas

Precio por persona: 39€ (IVA Incluido)

Nota: Bodega y bebidas no incluidas, parque infantil y platos infantiles. Este menú se servirá todos los días y mesa completa

Casa Alba permanecerá cerrado los días del 1 al 6 de noviembre.

RESTAURANTE 50 CAÑOS

Avda. Diputación s/n

Tel. 621 29 16 28

M E N Ú D E G U S T A C I Ó N :

Aperitivo de bienvenida:

Canutillo de morcilla de hígado y hongos.

Primer plato:

Crema de níscalos con crujiente de jamón ibérico y crudité de brócoli.

Segundo plato:

Salteado de boletus con panceta y yema de huevo trufada.

Principal:

Arroz meloso de conejo, ajos tiernos, alcachofas y setas.

Postre:

Los frutos de otoño.

Precio por persona: 30€ (IVA Incluido)

Este menú se servirá a mesa completa y entra el agua mineral, vino tinto y cafés. Lo serviremos de miércoles a domingo al medio día.

TASCA EL REFUGIO

Calle Santa Ana, 3
Segorbe

Tel. 657 83 98 21

M E N Ú D E G U S T A C I Ó N :

Al centro de la mesa

Ensalada tibia de lechugas variadas, setas, beicon y rulo de cabra.

Primer plato a elegir:

- Canelones de boletus gratinados
- Arroz caldoso de conejo y rebollones

Segundo plato a elegir:

- Carrilladas ibéricas con setas variadas.
- Revuelto de setas de cardo, ajitos tiernos y colas de gambón.

Postre:

Queso curado, membrillo, nueces y miel.

Agua y pan

Precio por persona: 25€ (IVA Incluido)

*Nota: bebidas no incluidas y no se puede compartir el menú.
Este menú se servirá sábados, domingos y festivos para comer.*

*Se ruega al hacer la reserva avisar si se tiene alguna alergia.
Debido a que las setas son un producto de temporada, el restaurante
podrá cambiar por otro tipo de setas disponibles.*





Catedral Basílica

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 18h.

Domingo y festivos de 10 a 14h.



SEGORIBE
A.C.T.U.L.A.S.E.M.

COMUNITAT
VALENCIANA

L'EXQUISIT
mediterrani

CASTELLO
CASA DE
SABOR

DIPUTACIÓ
D
CASTELLÓ

CASTELLÓ

Don't forget