

Buscamos en Zaragoza y provincia
las mejores propuestas con trufa



Pide tu especialidad trufera
con un vino DOP Calatayud

VOTA

escaneando
este código
QR



 GOBIERNO
DE ARAGON

LO QUE
VES, ES.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles



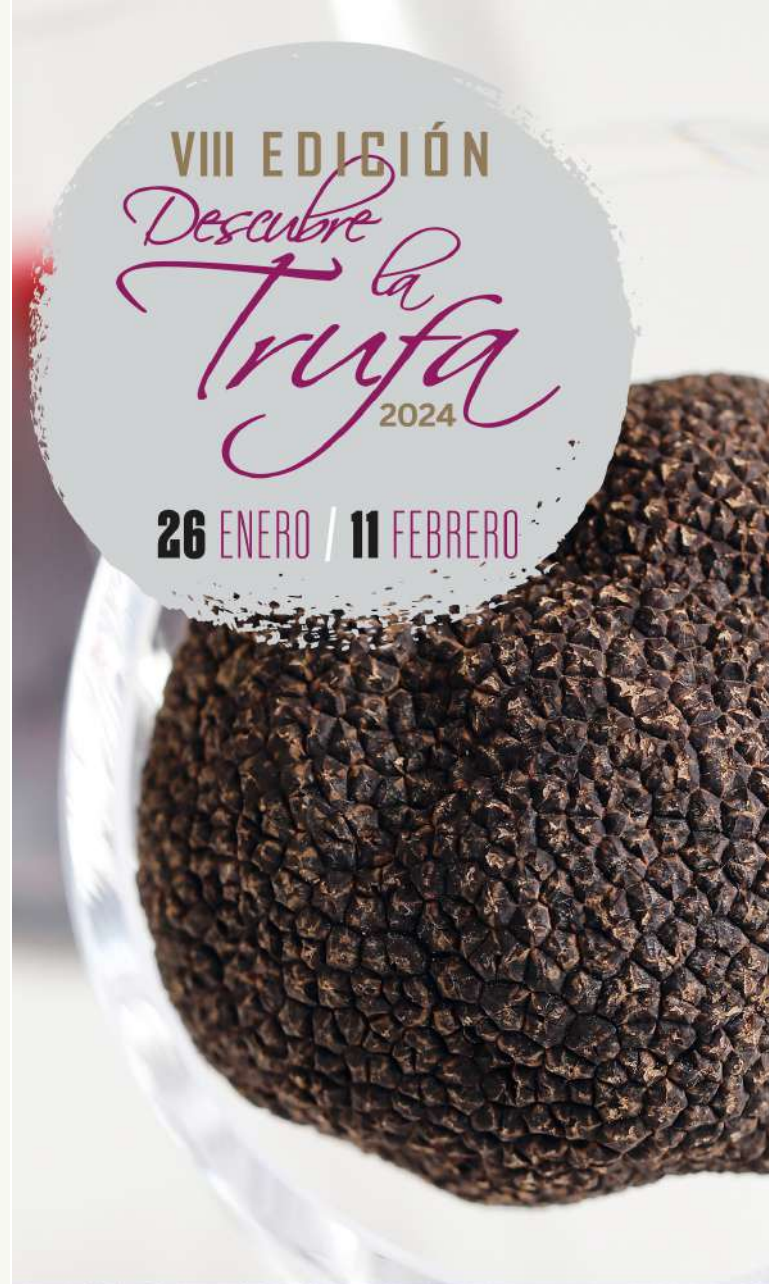
www.descubrelatrufa.com   

Organiza:



MARTA TORNOS
Vino, Enoturismo y Gastronomía

Patrocinan:



VIII EDICIÓN
Descubre la Trufa
2024

26 ENERO / 11 FEBRERO

**RUTA GASTRONÓMICA
DE LA TRUFA NEGRA DE ARAGÓN
EN ZARAGOZA Y PROVINCIA**

Descubre la trufa es una ruta gastronómica, la primera destinada a la promoción y conocimiento de la trufa negra en Zaragoza, donde los ciudadanos pueden conocer de primera mano todas las propuestas culinarias y actividades que se hacen en la capital aragonesa y en la provincia en torno a la *Tuber melanosporum*.

ZARAGOZA CAPITAL

Absinthium

Hotel Oriente. Coso, 11, 1º

Cigala, tocino ibérico y trufa negra.

Amontillado Winebar & Tienda

Hnos. García Mercadal, local 5

Canutillo de Peracense: Arroz con leche trufado y sopa de violetas.

Aragonia Palafox. Hotel Palafox

Marqués de Casa Jiménez, s/n

Flor de crespilllos de borraja salada con emulsión de *Tuber melanosporum* y trucha Pirinea marinada, perlas de arroz y col lombarda.

Bar Candolías

Plaza de los Sitios 17, local B

Diamante negro: Trampantojo de una trufa negra con chocolate y cubierta por galleta Oreo.

L'Albada Tabierna

San Jorge, 21

Alcachofa confitada en aceite, aceite oliva virgen extra de Brea de Aragón, Jamón de Teruel DOP y trufa negra de Loscos.

Mestiso

Cinegio, 2

Carrillera de cerdo y parmentier trufado.

Vermutería Boulevardier

Doctor Horno Alcorta, 26

Aspic de trufa negra *Tuber melanosporum* y trucha pirenaica sobre crema de mantequilla trufada y yema de huevo crujiente. Apta para celiacos bajo reserva.

Bunkerbar

Zurita, 20

Fideuá de costilla Duroc, tomate seco de Caspe, portobello, trufa de Sarrión y alioli de aceite empetre del Bajo Aragón con trufa rallada al momento.

Lord Byron

Escultor Félix Burriel, 5

Gambas, apio, queso, mostaza y trufa negra.

Crêperie Flor

Temple, 1

Crêpe con huevo trufado, queso, borraja y jamón de pato. Apta para celiacos bajo reserva.

 Apto para celiacos.

 No entra en concurso.

Restaurante El Foro

Eduardo Ibarra, 4

Tartar de trucha de El Grado con trufa negra y aguacate.

El Truco

Estébanes, 2

Albóndigas trufadas en salsa de almendras.

Restaurante Entrebellotas

Plaza del Carmen, 11

Huevo poché trufado con salsa de foie al Pedro Ximénez y láminas de trufa negra.

Restaurante Son de Luz

Miguel Servet, 9

Marianín: Patata pochada en aceite de oliva a baja temperatura, crema francesa de *Tuber melanosporum* con huevo de codorniz y escamas de trufa negra.

Kentya Restaurante

Kentya, 4. La Floresta

Arroz de pato con foie y trufa negra.

La Jaula de Grillos

Juan Bruil s/n

La garchofa: Croqueta de alcachofa, salsa de foie al vino DOP Calatayud y crujiente de Jamón de Teruel DOP con virutas de trufa negra.

La Olivada Bar Micológico

Reina Felicia, 7

Ensalada templada de berenjena asada con setas escabechadas, trufa negra y piñones.

La Rinconada de Lorenzo

La Salle, 3

Migas tradicionales con trufa negra, setas y huevo. Apta para celiacos bajo reserva.

Mai Tai Food & Cocktail

Marceliano Isábal 3, puerta 3

Gyozas de gambas y trufa negra acompañadas con nueces en escabeche, *coulis* de té verde matcha y cebolla crujiente en un fondo de parmentier de mantequilla trufada.

El Chalet

Santa Teresa de Jesús, 25

Patata trufada, borraja y papada lacada en salsa teriyaki. Apta para celiacos bajo reserva.



LILLAS PASTIA. Plaza de Navarra, 4. Huesca

Falsa trufa: Cremoso de trufa negra con un bucle o *toffee* de miel y trufa con cobertura de chocolate trufado.

Mazmorra By Macera

Avenida Valle de Broto, 18

Carpaccio de picaña, de 80 días de maduración, con trufa negra *Tuber melanosporum* de Aragón, queso artesano Patamulo de Teruel, alioli de azafrán del Jiloca, alcaparra de Ballobar y aceite de oliva virgen extra DOP del Bajo Aragón.

Restaurante El Bandido

Manuel Lasala, 22

Saquito de manitas trufadas: Pasta brick rellena de manitas de cerdo, frutos secos y patata trufada sobre sus salsa, jugo de Jamón de Teruel DOP e infusión de borrajas C'aliál.

Palomeque Bistró

Agustín Palomeque, 11

Carpaccio de manitas de cerdo con crema trufada de queso de Radiquero, aceite de trufa y trufa cortada.

Restaurante Birabola

G. Gómez de Avellaneda, 43

Tarta lagotto romagnolo: Tarta de queso gratinada con trufa negra *Tuber melanosporum*.

River Hall

Avenida José Atarés, 7

Alcachofas confitadas con huevo roto y trufa negra rallada.

El Candelas

Maestro Mingote, 3

Canelón de pato con manzana caramelizada, foie y *Tuber melanosporum*.

Taver Coc

Isaac Peral, 22

Canelón de rabo de toro y trufa negra.

Urola Restaurante

San Juan de la Cruz, 9

Apio, nabo, oreja de cerdo, oreja de Judas y trufa negra.

Windsor

Coso, 127

Croqueta de borraja y trufa *Tuber melanosporum*.

Casa Uli

Cinegio, 10

Ulitruf: Cardo, bechamel con su jugo y trufa negra de Aragón.

Escuela de Hostelería TOPI

Camino de los Molinos, 12

Steak tartar trufado: Steak tartar de carne de vacuno aragonés, yema de huevo de codorniz curada en salsa de soja servido en formato *finger food* con trufa negra laminada.

Parrilla Albarracín / + Albarracín

Plaza del Carmen, 1-2-3

Canelón de longaniza de Graus con bechamel ligera, virutas de quesos del Bajo Aragón y trufa negra.

La Scala

Felipe Sanclemente, 4

Suquet de bogavante con zamburiña a la plancha, borrajas y trufa negra.

El Cachirulo

N-232, km. 1.5

La huerta aragonesa.

Hermanos Teresa

General Ricardos, 11-13

Brioche de mantequilla con ciervo guisado a la trufa negra, *Boletus edulis* estofados y crema de castañas.

Casa Landa

Fueros de Aragón, 20

El Caserío: Guisantes finos a baja temperatura, velo de panceta ibérica, huevo campero poché y trufa negra de Teruel.

22.2 Gradi

Duquesa de Villahermosa, 42

Calzone carciofo trufatto: Calzone de alcachofa fresca con sabayón a la carbonara, guanciale y *Tuber melanosporum*.

Mononoke Board Game Café

Camino de las Torres, 116

Sinfonía de la tierra.

El Broquel

Broqueleros, s/n

Huevo, patata y trufa negra.

La Gerencia del Tubo

Cinegio, 3

Huevos tontos a la trufa negra, borraja y cebolla dulce de Fuentes de Ebro. Apta para celiacos bajo reserva.

Restaurante Goralai

Santa Cruz, 7

Consomé de pato con ravioli de moscatel de Encinacorba y trufa negra.

ZARAGOZA PROVINCIA

BIEL

El Caserío de Biel

Mayor, 20

Arepita Cinco Villas: Arepa rellena de jabalí estofado en guiso de miel Mil Gotas de El Frago con cebolla encurtida de Fuentes de Ebro, mahonesa de yogurt de oveja de Biota trufado con *Tuber melanosporum* de El Frago y tierra de aceite de oliva virgen extra Alia variedad royeta de las Cinco Villas.

BORJA

Restaurante La Bóveda

Plaza del Mercado, 4

Fake cocktail truf: Copa trifásica con base de espuma de borraja de Aragón con patata de Vera de Moncayo y *Tuber melanosporum*. La capa intermedia está elaborada con morcilla de Borja y la superior es un merengue de campaña y estrés de trufa.

BULBUENTE

Mesón del Aceite

N-122, km. 70

El ibérico: Tocino ibérico, trufa negra y aceite Sierra del Moncayo DOP.

CALATAYUD

Hotel Marivella

Ctra. Madrid-Barcelona, km. 241

Canelones de matacía: Canelones rellenos de morcilla, longaniza, chorizo, hígado, lomo, piñones, paté con bechamel y trufa negra.

Restaurante Casa Escartín

Pº San Nicolás de Francia, 19

Tatin de manzana, foie, trufa negra y jugo de pato con garnacha DOP Calatayud.

Hotel Globales Castillo de Ayud –

El chalet de los Sánchez

Avenida Diputación, 8

Alcachofa confitada con aceite de oliva virgen extra, salmón marinado y trufa negra.

Hotel Restaurante

Posada Arco de San Miguel

San Miguel, 18

Carrillera ibérica a baja temperatura con lluvia de trufa negra.

FUENDEJALÓN

Bar Restaurante Rodi

Ctra. La Almunia-Magallón, km. 8,3

Tostada de *carpaccio* de ternera de González Romero de Ariza, salsa de boletus, trufa negra de Tabuena, aceite Sierra del Moncayo DOP y sal de garnacha Rodi. Apta para celiacos bajo reserva.

GALLOCANTA

Allucant

Mayor, 97

Tapa trufera.

LA ALMUNIA DE Dª GODINA

El Patio

Avenida de Madrid, 6

Milhojas crujiente de carrillera de cerdo, setas y *Tuber melanosporum*.

MALANQUILLA

Restaurante La Venta

Ctra. Sagunto-Burgos, km. 194

Canelón casero de pollo de corral de abuela trufado con *Tuber melanosporum*.

MORATA DE JALÓN

Albergue Morata de Jalón/ Grupo Lorigan

Camino del Baldío

La vela: Vela rellena de ternasco de Aragón con arroz Brazal y falso caviar de vino Baltasar Gracián, salsa de boletus y trufa negra.

MUEL

Fonda Rubio

Avenida García Giménez, 27

Huevos rellenos de setas y trufa: Huevo relleno de setas, mahonesa de trufa negra y lascas de *Tuber melanosporum*.

NUÉVALOS

Hotel Rest. Río Piedra

Ctra. Monasterio de Piedra, 1

Nenúfar de alcachofa: Alcachofa confitada con yema trufada sobre puré de patata y cremoso de cocido.

PANIZA

El Arco

Glorieta de María Moliner, 21

Huevo frito trufado con patatas chips caseras de Mainar y virutas de jamón de Teruel DOP.

POMER

Bar Pomer

Plaza el Terrero

Huevos fritos con puntilla, jamón, torrezno de Soria y trufa negra de Aragón.

TARAZONA

Ullate Restaurante

Cañuelo, 17

Waffle trufado: Gofre de patata crujiente, salsas trufadas y *Tuber melanosporum* rallada.