



DESCUBRE LA TRUFA EN BILBAO

(Del 17 de febrero al 23 de febrero)

- La taberna de Zárate** (C/ Fernández del Campo K, 35. Bilbao) 946 07 31 09 - Tortilla de patata y trufa negra de Aragón, elaborada por el chef Sergio Ortiz de Zárate.
- The Boar** (Arriquiribar Plaza, 4, Bilbao) 944 71 47 40 - Rulo crujiente de *steak* tartar con trufa negra de Aragón, elaborado por el chef Borja Etxebarria.
- Las Iías Bilbao** (C/ Juan Ajuriaguerra Kalea. Bilbao) 946 96 42 40 - Risotto de bacalao y trufa negra de Aragón, elaborado por el chef Mikel García.
- Lurrina** (Barrenkale Barrena, 16. Bilbao) 944 16 32 77 - Huevo trufado a baja temperatura, elaborado por el chef Txomin Gómez.
- La Palma Bilbao:** Pollo relleno de setas y trufa negra de Aragón, elaborado por el chef Aitor Fernández.

DESCUBRE LA TRUFA EN ZARAGOZA Y PROVINCIA

(Del 24 de enero al 9 de febrero)

INVITADO ESPECIAL

- ★ **Asador Galino Pueyo** (C. la Iglesia, 24. Tardienta) 627 61 57 08 - Tartar de atún salvaje de Almadra con yema de huevo a la brasa y trufa negra.

ZARAGOZA

- Crêperie Flor** (C/ Temple, 1) 976 39 49 75 – Crepe con huevo trufado, jamón de pato, queso y salsa casera gratinada con trufa rallada. Opción apta para celíacos.
- La Rinconada de Lorenzo** (C/La Salle, 3) 976 55 51 08 – Migas con trufa, setas y huevo. Apto para celíacos.
- Restaurante Entrebellotas** (Plaza de Nuestra Señora del Carmen, 11.) 633591037 - Huevo poché trufado con salsa de foie al Pedro Ximénez y láminas de trufa. Apto para celíacos.
- Restaurante Aragonia Palafox. Hotel Palafox** (C/ Marqués de Casa Jiménez, s/n) 976 79 42 43 - Arroz Nuovo Maratelli (sello C'Alial) de carne Summatura madurada en Aragón. Apto para celíacos.
- **Urola Restaurante** (C/San Juan de la Cruz, 9) 976 56 02 21 – Huevo 65°, champiñón, velouté de gallina y trufa negra del Moncayo. Apto para celíacos.



Más información:

Bárbara Blanco
687099402

www.martatornos.com
info@descubrelatrufa.com

- Restaurante Boulevardier** (C/Doctor Horno Alcorta, 26) 976 92 58 88 – Nobleza aragonesa: Timbal de cebolla de Fuentes rustida con yema trufada, quesos de Aragón y mantequilla de albahaca coronado con trufa negra y *foie* de Tierra Mudéjar. Apto para celíacos.
- Restaurante El Descorche** (C/ Andador de Gutiérrez Mellado, 17) 876 28 11 08 – Foie gras a la sal trufado: Canapé de foie gras madurado en sal y trufa negra.
- El Broquel** (C/ Broqueleros) 976 91 88 23 - Crema de queso Radiquero, esferificaciones de gambas, salsa agridulce y trufa negra del Moncayo. Apto para celíacos.
- Mazmorra by Macera** (C/ Valle de Broto, 18) 976 04 86 18 – Ofrenda a la Pilarica trufada: Gyoza de pollo al chilindrón con crema de Cebolla de Fuentes de Ebro DOP y trufa negra *Tuber melanosporum* de Aragón.
- **La Gerencia del Tubo** (C/ Cinegio, 3) 876 65 29 29 - Huevos tontos a la trufa negra, borraja y cebolla dulce de Fuentes de Ebro. Apto para celíacos bajo reserva.
- Restaurante El chalet** (C/ Santa Teresa de Jesús, 25) 976 56 91 04 – Menú de trufa «El chalet».
- Farniente** (Plaza de Miguel Salamero, 12) 676 46 11 68 – Nori tostado, atún rojo salvaje, trufa negra *Tuber melanosporum* y emulsión de colágeno de escamas de atún.
- Restaurante Casa Pedro** (C/ de la Cadena, 6) 976 29 11 68 – Canelón de pintada, trompeta negra, salsa de boletus y trufa fresca.
- **Palomeque Bistró** (C/ Agustín Palomeque, 11) 976 21 40 82 -Alcachofa con brandada de bacalao, trufa negra de Estadilla y crema de puerros trufada. Apto para celíacos (previo aviso).
- **Extrem Gastro & Bakery** (Avenida de Pablo Gargallo, 15) 661 14 57 43 – Trufa rota: Boniato con salsa de trufa, huevo a baja temperatura trufado, parmesano y lascas de trufa.
- **El Truco** (C/ Estébanes, 2) 976 05 57 53 – Bacalao Alirón: Bacalao en salsa de *champagne* con trufa negra. Apto para celíacos.
- **Bunkerbar** (C/ Jerónimo Zurita, 20) 976 39 08 23 - Huevo poche con salsa de Pedro Ximénez, crujiente de jamón, *foie* fresco y trufa negra. Apto para celíacos.
- **Restaurante Wenceslao** (C/ de Mariano Supervía, 33) 976 55 10 83 – Arroz de pato, boletus, *foie* y trufa negra. Apto para celíacos.
- **River Hall** (Avenida José Atarés, 7) 976 52 54 80 - Alcachofas confitadas con huevo roto y trufa negra rallada. Apto para celíacos. Apto para celíacos.
- **El Foro** (C/ Eduardo Ibarra, 4) 976 56 96 11- Boletus confitados con huevo a baja temperatura sobre parmentier de patata y espuma de ajos tiernos sobre lluvia de trufa negra *Tuber melanosporum*. Apto para celíacos.
- **El Ambigú** (C/ Eduardo Ibarra, 4) 976 56 96 11 – La joya del Ambigú trufada: Yema de huevo a bajo temperatura con *micuit de foie*, tocino ibérico calentado a la llama y trufa. Apto para celíacos.
- **Restaurante Es.Table** (C/ de Felipe Sanclemente, 7) 976 23 95 16 - Carbonara de trufa y longaniza de Graus, setas de temporada, yema curada y *toffee* de cebolla de Fuentes de Ebro. Apto para celíacos.

- **Vértico** (C/ León XIII, 2-4) 976 91 14 91 – Lasaña trufada Anji Mudra - Lasaña casera de guiso de ternera con bechamel trufada, lascas de trufa negra de Teruel y papadum: galleta crujiente india.
- **Tik Tak House** (C San Miguel, 43) 976 04 57 79 – Hamburguesa «trufavorita» - Hamburguesa premium Black Angus, salsa de boletus casera, huevo frito campero trufado en trufa negra de Teruel, queso gouda fundido y lascas de trufa negra de Teruel en brioche artesanal de mantequilla.
- **Tabierna aragonesa L'Albada** (C/ San Jorge, 31) 606 64 89 47 - Canelón de setas y *foie* con salsa de boletus, trufa rallada y aceite de oliva virgen extra de Brea.
- **Casa Darío** (C/ Francisco de Vitoria, 26) 876 05 39 77 – Borraja Casa Darío: Borraja con salsa de trufa y *foie* con Jamón de Teruel DOP. Apta para celíacos.
- **La Jaula de Grillos** (C/ Juan Bruil, s/n) 976 04 69 09 – Jauleritas trufadas: Papas con salsa de queso, mango *chutney* y virutas de trufa. Apta para celíacos.
- **Mai Tai Food & Cocktail** (C/ Marceliano Isabal, 3, local) 976 02 41 03 – Código güegüense: Tamal nicaragüense trufado, relleno de alubias y torrezno en salsa de demi-glacé de sacramentos trufados.
- **Casa Uli** (C/ de Cinegio, 10) 640 30 73 49 - Tostada de yema curada en soja y trufa negra.
- **La Scala** (C/ de Felipe Sanclemente, 4) 976 23 78 80 - Crema de ajo blanco, tartar de atún, yema de huevo y trufa negra. Apta para celíacos.
- **Restaurante Quema** (Paseo María Agustín, 20) 976 43 92 14 - Timbal de patata confitada y sabayón de trufa negra (propuesta dentro de menú). Apto para celíacos.
- **Tavern Coc** (C/ Isaac Peral, 22) - Canelón de rabo de toro y trufa negra.
- **Pepito Ternera Restaurante** (C/ de Mariano Supervía, 58) 976 09 84 70 - Huevo pochado en manteca trufada, lechecillas fritas de Ternasco de Aragón IGP, trigueros, ajetes tiernos, jamón ibérico y salsa Perigord.
- **El Candelas** (C/ Maestro Mingote, 3) 976 42 30 25 - Canelón de pato con manzana caramelizada, *foie* y *Tuber melanosporum*.
- **Hermanos Teresa** (C/ General Ricardos 11-13) 641 15 67 76 - Papada de Duroc confitada y tostada con crema de *foie*, salsa Perigord, maíz crujiente y trufa negra.
- **Mononoke Board Game Café** (Camino de las Torres, 116) 876 44 32 46 – *Focaccia* «Sinfonía de la tierra». *Focaccia* de tomate cherry, cebolla caramelo, berenjena asada y alcachofa terminada con una crema de queso de cabra de Arándiga trufado y con trufa negra rallada. Apta para celíacos.
- **Moonlight Experimental Bar** (C/ de Santiago, 30) 976 96 12 09 - *Hash brown* de patatas de Chía, pastrami de cordero Agnei,a emulsión de queso Nube de Fonz y una yema a baja temperatura trufada. Apta para celíacos (previo aviso).
- **El Bribón** (C/ Cádiz, 9) 638 44 98 10 – Pulpo natural con trufa negra. Apta para celíacos.
- **Garbo Gentlebar** (Plaza de los Sitios, 18) - Clásico *steak* tartar de Garbo acompañado de la sutileza y elegancia de la trufa negra de Albentosa (Teruel). Apta para celíaco (se puede adaptar previo aviso).

- **Gonzo Bitterbar** (Plaza de los Sitios, 9) - *Fettuccini* mantecados en mesa con mantequilla, parmesano de 24 meses y trufa negra fresca de Albetosa (Teruel). Apta para celíaco (se puede adaptar previo aviso).
- **Giner Fizz Bar** (C/Joaquín Costa, 16) Atún rojo Bluefin aliñado sutilmente con soja y una pomada de trufa y salsa hoisin. Panipuri indio para aportar crujiente y trufa negra de Aragón laminada procedente de Albetosa (Teruel). Apta para celíaco (se puede adaptar previo aviso).
- **Restaurante Blasón del Tubo** (C/ del Blasón Aragonés, s/n) 976 20 46 87 – Risotto con trufa negra fresca. Apto para celíacos.
- **Café del Marqués** (C/ del Marqués de la Cadena, 50) 976 90 03 16 - Dumpling relleno de zancarrón y chirivía con trufa negra del Moncayo en caldo tostado de huesos y reducción de vino de la Denominación de Origen Protegida Calatayud.
- **Parrilla Albarracín** (Plaza Nuestra Señora del Carmen, 1, 2-3) 976 15 81 00 – Canelón de setas de temporada con bechamel ligera, cebolla crunchy y trufa negra.
- **+Albarracín** (Plaza Nuestra Señora del Carmen, 1, 2-3) 976 15 81 00 - Alcachofas naturales a la plancha con refrito de ajos, sal de jamón y trufa negra. Apta para celíacos.
- **Absintihum** (Hotel Oriente, C/ del Coso, 11) 876 70 72 74 - Ñoquis con pato, borraja, trufa negra, panizo y parmentier de Betterave.

PROVINCIA

- **El Caserío de Biel** (C/ Mayor, 20. Biel) 976 66 90 83 – Lumaconi Romero relleno de carne desmechada de jabalí y cebolla de Fuentes de Ebro a la carbonara de borrajas de la Ribera del Ebro, con crujiente de longaniza Melsa de Graus, lluvia de miel de Frago con melocotón de Calanda y *Tuber melanosporum* de Loscos. Apto para celíacos (bajo reserva).
- **Parrilla Nardone** (C/Estajedas, 10. Luesia) 675 84 82 77 - Cuajo de Uncastillo relleno de costilla de ternera de Biota a baja temperatura, cebolla encurtida, crema de queso de Biota y trufa negra.
- **Rodi** (Carretera de La Almunia – Magallón, Km. 8,3. Fuendejalón) 976 86 20 39 - Raviolis de sémola de trigo duro y uvas de garnacha rellenos de longaniza Rodi, aceite de oliva virgen extra SalzySalz, sal de garnacha centenaria y trufa negra de Tabuena.
- **Albergue de Morata / Grupo Lorigan** (Camino Baldío. Morata de Jalón) 976 81 81 55 – Paquexpress: Paquetito de borraja con Ternasco de Aragón IGP, boletus, crema de champiñón, lascas de trufa negra sobre tortita a la sartén con sésamo y chía, teja de Jamón de Teruel DOP y huevas de vino de la Denominación de Origen Protegida Calatayud.
- **Restaurante La Bóveda** (Plaza del Mercado, 4. Borja) 976 86 82 51 – Flor de alcachofa abierta en cama de paté de campaña, inyección de pesto en corazón de alcachofa, virutas de jamón, lluvia de *foie* y estrés de trufa. Apta para celíacos.
- **Bar Nicholson** (Plaza de España, 3. Borja) 669 19 58 23 – Corquetruf: Croqueta de huevos rotos trufados con trufa negra sobre tierra de yema acompañada con corte de pan ahumado.
- **Hotel Restaurante Río Piedra** (Carretera Monasterio de Piedra, 1. Nuévalos) 976 84 90 07 – Jabalí por el huerto

- **Bar Social de Calmarza** (C. Arrabal, 52. Calmarza) 622 80 54 83 – La Calmarceña: Milhojas de papada de cocido con láminas de trufa y nueces, aliñada con una salsa de carne con mermelada de higos y acompañada con una parmentier trufada y gotas de miel. Apta para celíacos.
- **La Fonda Rubio** (Avenida García Giménez, 27. Muel) 976 14 00 59 - Escudilla de solomillo duroc IGP Cerdo de Teruel, orejones, ciruelas, manzana y *Tuber melanosporum* de Muel. Apta para celíacos.
- **La Rebotica** (C/ San José, 3. Cariñena) 976 62 05 56 - Brownie de chocolate blanco, trufa negra y nueces. Apta para celíacos.
- **Taberna La Zarzamora** (Plaza Goicoerrotea, 1, Tarazona) 610 91 69 30 – Sensualidad trufada: Variedad de setas, «magia», huevo frito con aceite de Tarazona y trufa negra rallada. Apta para celíacos.
- **Hotel Restaurante El Patio** (Avenida de Madrid, 6. La Almunia de Doña Godina) 976 60 10 37
- Crema de cebolla dulce de Fuentes de Ebro y setas, huevo a baja temperatura, crujiente de alcachofa y trufa negra de Aragón.
- **Hotel Marivella** (Carretera de Madrid - Barcelona, Km 241. Calatayud) 976 88 12 37 - Pollo guisado en salsa de boletus y trufa negra.