

XVI

Muestra Gastronómica

DE
LAS

SETAS

Segorbe
(Castellón)

Del 29 de octubre al 27 de noviembre 2022





Saluda XVI Muestra



de Segorbe

Un año más llega el otoño y con él nuestra tradicional Muestra de las Setas que se celebrará del 29 de octubre al 27 de noviembre. Una oportunidad perfecta para disfrutar del buen hacer de los cinco restauradores segorbinos que participan: Casa Alba, Tasca El Refugio, Restaurante 50 Caños, Restaurante María de Luna y Gastroadictos.

Celebramos ya la decimosexta edición de una muestra que pone en valor los productos de nuestra tierra con un resultado digno de los paladares más exigentes. Además de conocer nuestra restauración, os animo a pasear por nuestras calles y descubrir el rico patrimonio histórico y cultural que tiene Segorbe. Podéis disfrutar también de las visitas guiadas gratuitas que se celebrarán los fines de semana de la muestra y que tendrán diferentes temáticas para que conozcáis nuestra historia y tradiciones.

Y, fieles a nuestro lema, Segorbe Puerta Abierta, os abrimos nuestras puertas para que descubráis nuestra historia, nuestra cultura, nuestras tradiciones y nuestra gastronomía. ¡Buen provecho!

M^a Carmen Climent García
Alcaldesa de Segorbe

Descubre Segorbe

Aprovecha estas jornadas gastronómicas y conoce el rico patrimonio, histórico y artístico de Segorbe. No dejes de visitar la Oficina de Turismo donde podrás conocer todas las opciones de visita al municipio, desde un recorrido por el casco antiguo declarado BIC con la audioguía "Ruta Ciudad" hasta visitar los museos y centros de interpretación con el bono cultural "La Llave de Segorbe".

-Horario oficina de turismo: De Lunes a viernes de 9 a 14 y de 16 a 18 h. sábado de 10 a 14 y de 16 a 18h. Domingo y festivo de 10 a 14 h.

-Escucha la audioguía descargando la APP gratuita "Segorbe Turismo".

Además, como complemento a estas jornadas, se van a realizar unas visitas guiadas gratuitas, todas ellas acompañadas por un guía oficial de turismo.

Visita guiada "Segorbe a través de su historia"

-Sábado 29 de octubre.

-Domingo 6 de noviembre.

-Sábado 26 de noviembre.

Hora: 11:00

Desde Oficina de turismo.

Se recomienda reservar plaza en la oficina de turismo. Tel. 964 71 32 54

Más información en www.turismo.segorbe.es



Los RESTAURANTES

Los restaurantes de Segorbe les dan la bienvenida a las XVI 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!

Para que puedan disfrutar de la gastronomía segorbina sin ningún contratiempo informen a los restaurantes de sus intolerancias o alergias alimentarias.

Si alguna de las setas no se encuentra en el mercado se sustituirá por otra similar.

¡Que aproveche!





Precio por
persona:

35€
(IVA incluido)

Salón Restaurante Arrocería

Casa **ALBA**

C/ La Rioja 147 y 146
Pol. La Esperanza - Segorbe
rtcasaalba@hotmail.com
www.rtcasaalba.com
964 71 31 10 // 635 27 07 89

Síguenos en:

www.facebook.com/casaalbaarroceria

Menú degustación

- La bienvenida
- Champiñón, tierra de trufa, gel de romero y teja de jamón de Segorbe
- Crema templada de boletus edulis, trufa y texturas de Edeles
- Salmonete sobre cuscus marino, rebozuelos salteados con aromáticas y crema picante de trigueros
- Callos a nuestro estilo y robellones
- Arroz con rabo de toro y shiitakes
- Dulce otoño.

Nota:

Bebida no incluida.

Parque infantil y platos infantiles.

Este menú se servirá todos los días y por mesa completa.

Casa Alba permanecerá cerrado los días comprendidos del 29 de octubre al 6 de noviembre.

Tasca EL REFUGIO

C/ Santa Ana, 3
Segorbe
Tel. 657839821

Precio por
persona:

25€
(IVA incluido)



Centro de la mesa

- Coquetón de boletus
- Salteado de setas con ajo y perejil.

Plato principal a elegir

- Arroz de montaña con conejo, costilla, embutidos y mix de setas.
- Ensalada de lechugas variadas con setas de cardo, queso de cabra y nueces caramelizadas.

Segundo plato a elegir

- Solomillo de Angus a la brasa sobre salsa ligera de setas de temporada, acompañado de patatas al horno.
- Sepionet con guarnición de setas y rebollones cocinados con pasas y piñones.

Postre a elegir de la carta
Agua y pan

Nota:

Servicio de comidas del viernes, sábado y domingo o para cenar viernes y sábado.



Precio por
persona:

28€
(IVA incluido)

Restaurante

50 CAÑOS

Avenida Diputación s/n - Segorbe
Tel. 621 29 16 28

Aperitivo de bienvenida

- Croqueta de cantharelluscibarius
- Crujiente de boletus edulis y morcilla

Primer entrante

- Crema de morchella vulgaris con cebolla crispy y viruta de jamón

Segundo entrante

- Yema trufada con emulsión de patata y salteado de lactriusdeliciosus y ajetes.

Plato principal

- Arroz meloso de pato, costilla, boletus edulis, foie y alcachofas

Postre

- Setas brotando en el bosque

Nota:

Servicio de comidas solo los medios días a mesa completa.

Restaurante

MARÍA DE LUNA

Hotel Martín El Humano
C. Fray Bonifacio Ferrer, 7 - Segorbe
Tel. 964 71 36 01

Precio por
persona:

36€
(IVA incluido)

Menú degustación

- Pan de pueblo, aceite verde y aceitunas de la casa
- Terrina de perdiz y frutos secos, senderuelas, pan de especias.
- Rebollones, huevo de casa y jamón en texturas
- Suprema de lubina, cigala, cebolla boletus y su crema
- Jarrete de ternera confitado con guiso de llanegas y calabaza
- Dulce otoño 2022
- Petitis fours tradicionales

Nota:

Este menú se servirá de martes a sábado en el servicio de comidas
Recomendable reservar



Precio por
persona:

40€

(IVA incluido)

Gastroadictos

C/Palau, 22, 12400 Segorbe
info.gastroadictos@gmail.com

655 93 33 02

Puedes encontrarnos en Google, TripAdvisor o Facebook

Entradas

- Bikini de boletus y queso de Almedijar.
- Bacalao, coliflor y trufa de la comarca.
- Ovo sapiens.
- Papillote de hongos con guiso de otoño.
- PanSeta.

Principal

- De día: Arròs llauna de manitas, gambas y edulis.
- De noche: Cordero de la zona con trompetas.

Postre

- En un rinconcito de Espadán.

Petit-fours

- Enchúfatelo.
- A quien le pique, paga los GINs.

Notas:

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.

¡¡¡Muchas gracias y recuerda sonreírle a la vida!!!





AYUNTAMIENTO
DE SEGORBE

SEGORIBE
PUERTA ABIERTA

