



Mosqueruela!

M Ayuntamiento de Mosqueruela

MOSQUERUELA, TERUEL

I JORNADAS TRUFERAS

Cada sábado, a partir del 5 de febrero hasta el 5 de marzo



I JORNADAS TRUFERAS

Es tiempo de disfrutar de uno de los grandes sabores que nos proporciona la naturaleza. La *Tuber Melanosporum*, también conocida como trufa de invierno o trufa negra. Su sabor y su aroma característico permiten experimentar y combinarlo en diferentes platos, ya sean calientes o fríos. Entre noviembre y marzo, esta crece bajo tierra, en la base de árboles como las encinas o los robles con los que convive en simbiosis con sus raíces. Su aspecto es irregular, áspero, globoso y negro. Solo crece en zonas de clima mediterráneo y en suelos, principalmente calizos.

Ven a visitar Mosqueruela para degustar el arte culinario de esta época.

Para **participar en las jornadas** realiza la reserva poniéndote en contacto con el restaurante que elijas para la comida ("La Posada" o "La Taberna").

El punto de encuentro, donde se almorzará, será alterno cada sábado. El 5 y 19 de febrero será en la panadería "La Pastora" y el 12 y 26 de febrero y el 5 de marzo en el "Hotel Montenieve". El pago se hará el mismo día en el punto de encuentro.



I JORNADAS TRUFERAS

Incluye:

🕒 9:30 Almuerzo en el punto de encuentro. El pago se realizará en este punto.

▲ 10:30 Salida a buscar trufa (no incluye traslados) acompañados de un guía y sus perros, con charla introductoria. No incluye la trufa recolectada, pero existe la posibilidad de comprar trufa fresca.

🍴 Comida trufera a escoger entre La Posada o La Taberna

💰 Desde 55,00€ 💰

♦ Cada sábado, a partir del 5 de febrero al 5 de marzo



Mosqueruela!

Mosqueruela

MOSQUERUELA, TERUEL

HOTEL MONTENIEVE

Almuerzo:

Huevos trufados y parrillada de carne

Bebida

Café o infusión

🍷 Incluido 🍷

¡Aprovecha la ocasión
y alójate con nosotros!

PUNTO DE ENCUENTRO LOS SÁBADOS
12 Y 26 DE FEBRERO 2022
5 DE MARZO DE 2022



Mosqueruela!

Mosqueruela

MOSQUERUELA, TERUEL

PANADERÍA LA PASTORA

Almuerzo:

Ensalada y cacahuetes
Coca trufada de embutido
Bebida
Café o infusión
Pasta tradicional

🍷 Incluido 🍷

¿Has probado una cerveza trufada?

**PUNTO DE ENCUENTRO LOS SÁBADOS
5 Y 19 DE FEBRERO 2022**

MOSQUERUELA, TERUEL

BAR LA TABERNA



Menú para compartir:

Una tapa a elección
Pizza con trufa
Postre y café
(sin bebida)

€ 55,00€ por adulto €

HAZ AQUÍ LA RESERVA DE LAS
JORNADAS

☎ 978 07 60 52 ☎



MOSQUERUELA, TERUEL

RESTAURANTE LA POSADA

Menú degustación:

Tostada de Tuber Melanosporum marinada en AOVE y sal Maldon

Mousse de queso de Albarracín trufado

Carpaccio de cecina con aceite trufado, lascas de parmesano, almendra tostada y trufa

Risotto de setas y trufa negra

Carrillera de ternera en su jugo, compota de manzana a la mantequilla, patata confitada y trufa

Postre a elegir

Espuma de yogurt, galleta y coulis de frutos rojos y mango

Brownie, café y sorbete de moca

Cuajada de leche de oveja, chocolate blanco y mandarina

Bolas de helado

Incluye: pan, agua y café

€ 75,00 € por adulto €

HAZ AQUÍ LA RESERVA DE LAS
JORNADAS

☎ 617 427 561 ☎



Mosqueruela!

Mosqueruela

MOSQUERUELA, TERUEL

COMERCIO JESÚS GIL

Comercio tradicional con más de 50 años de antigüedad, de los cuales más de 30 años dedicados a la compra de setas y trufas, trabajando directamente con recolectores y productores de setas y trufas de nuestra zona.

Disponemos de trufa fresca de temporada, embutidos y quesos trufados, todo de nuestra zona.

NO DUDES EN VISITARNOS

📞 978 80 51 81 - 664 419 163 📞



Mosqueruela!

Mosqueruela

MOSQUERUELA, TERUEL

COMERCIO COVIRAN

DISPONEMOS DE:

Longaniza trufada

Trufa en su jugo

Trufa en láminas

Delicia de trufa

Trufa en brandy

Queso trufado

Aceite trufado

Vinagre trufado



¡AMPLIA VARIEDAD DE
PRODUCTOS TRUFADOS!

☎ 677 02 03 03 ☎



Mosqueruela!

Mosqueruela

MOSQUERUELA, TERUEL

CARNICERÍA LAURA

PRODUCTOS:

Paté de niscalos trufado

Mermelada de pimiento trufada

Cebolla caramelizada con trufa

Sal trufada

Aceite trufado

Queso madurado de leche de oveja y de
cabra trufada

**...ADEMÁS ENCONTRARÁS EMBUTIDO
Y CARNE DE ELABORACIÓN PROPIA**

☎ 978 80 50 00 ☎