VII JORNADAS de la Olla Segorbina

2010

Del **7 al 31** de enero

Tradición y gastronomía

Saluda

Si hay algo que es innegable es que el territorio marca la personalidad de un pueblo. Y la palabra territorio no comprende sólo los accidentes geográficos: también es el clima, la flora, la fauna, la agricultura, la ganadería, la historia, el paisaje, las tradiciones… A fin de cuentas, somos lo que somos debido a multitud de factores de todo tipo, que hacen de Segorbe y sus gentes un lugar privilegiado, amable y orgulloso de su esencia.

Podría parecer, pues, sorprendente, que un plato de olla segorbina, tan humilde, represente el cúmulo de todo ese territorio que antes hemos citado; que, además de los ingredientes de una fértil vega y del mimo de los labradores, recoja también la amplia historia de la ciudad, el frío y las lluvias del invierno a caballo entre Espadán y Calderona, el cuidado y el mimo de generaciones que han mantenido ese plato, recogiendo todas las sensaciones que esta tierra atesora.

Bienvenidos a estas VII Jornadas de la Olla Segorbina, y recordemos que cada plato de nuestros afamados restauradores, representa el buen hacer, la calidad y la hospitalidad de toda una ciudad, deseosa de sorprender al que la visita.

Rafael Magdalena Benedicto.
Alcalde.

¡Conoce Segorbe!

Aprovechando estas jornadas gastronómicas conoce el rico patrimonio, histórico y artístico que tiene Segorbe.

Durante estas jornadas, se van a realizar unas **visitas guiadas gratuitas** los sábados 12, 19 y 26 de enero, para conocer la ciudad desde diferentes vertientes.

- Hora: 11:00h.
- Desde oficina de turismo.
- Plazas limitadas.
- Inscripciones en: 964 71 32 54.

Salones Idúbeda

Ctra. Algimia, 1-3 · **Peñalba (Segorbe)**

Tels. **665 533 047 - 681 108 104 - 964 71 30 38**

MENÚ DEGUSTACIÓN

Crujiente de ciervo y setas con salsa de boletus.
Croquetas de cocido tradicionales.
Coca de bonito.
Tempura de verduras con salsa romesco.
Olla Segorbina.

POSTRE

Copa de dos chocolates con Brownie.

BODEGA

Vinos de la tierra.
Aguas, refrescos y cervezas.
Café y pan.

Precio por persona: 26€ (IVA incluido)

Nota: Abierto de martes a domingo (solo al medio día). Mejor con reserva.

Del **7 al 31** de enero 2019

Casa Alba
Salón restaurante - ARROCERÍA

C/ La Rioja, 147 y 146 · **Pol. La Esperanza (Segorbe)**
Tels. **964 71 31 10 - 635 27 07 89**
rtecasaalba@hotmail.com
www.rtecasaalba.com
Síguenos en: www.facebook.com/casaalbaarrocería

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida
Mini rollitos de primavera con salsa agridulce.
Puerros a la brasa, romescu y jamón de Segorbe.
Crema de brócoli y emulsión de sésamo.
Lubina, puré de zanahoria, calabacín y
caldo corto de calamar.
Olla Segorbina.

POSTRE

Torrija tradicional a nuestra manera.

.....

Aguas, refrescos y cervezas. Pan y café.

Precio por persona: 25€ (IVA incluido)

Nota: Bodega no incluida. Este menú estará disponible en todos nuestros servicios. Menú infantil 12€.

Restaurante Millán

Autovía Mudejar A23, Km 23. Salidas 21 y 22
12400 -**Segorbe (frente Sot de Ferrer)** · **Tel.964 135 225**
info@hotelmillan.com
http://jornadas.hostalmillan.com/

MENÚ

Selección de ibéricos y quesos acompañados
de tomate rallado y ajoaceite artesano.

PRIMER PLATO

Olla Segorbina.

SEGUNDO PLATO (a elegir)

Chuletas de cordero y embutidos de la comarca a la brasa.
Escalopines de ternera con champiñones.
Manitas de cerdo en salsa con un toque de picante.
Merluza a la gallega.

POSTRE CASERO

Delicia de zanahoria y nuez con crema de queso.

.....

Pan, bebida, vino de la tierra, café.

Precio por persona: 22€ (IVA incluido)

Nota: El menú sólo se servirá sábados y domingos mediodía. De lunes a viernes sólo por encargo con 24 horas de antelación. Se recomienda reservar. Menú Especial para niños 8€.

Restaurante El Palén

C/ Franco Ricart, 9 - 12400 **Segorbe (Castellón)**
Tel. **964 71 07 40**

MENÚ

Entrantes centro mesa:
Tres entrantes especialidad de la casa
(Se informará en el momento de los diferentes entrantes que se servirán).

PLATO PRINCIPAL (individual):

Olla Segorbina.

POSTRE

Tartas caseras (a elegir).

.....

Pan y cafés.
Bebida: Vino de la casa,
cerveza, agua y refrescos (a elegir).

Precio por persona: 25€ (IVA incluido)

Nota: El menú se servirá con reserva anticipada, a mesa completa y solo en servicio de comidas. Martes cerrado por descanso del personal.

Restaurante Gastroadictos

Ilusión + Diversión

David Marqués y Silvia Almer

C/ Palau, 22 - **Segorbe**
Tel. **655 93 33 02**
info.gastroadictos@gmail.com

tripadvisor

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ravioli de morcilla de Segorbe con Moritz.

Pannacotta de bacalao con trufa de El Toro.

Mousse de foie gras, garrapiñados y marcona de Altura

En rama

Huevo eco de corral con jamón de Segorbe

Caldito valiente

Olla Segorbina s.XXI

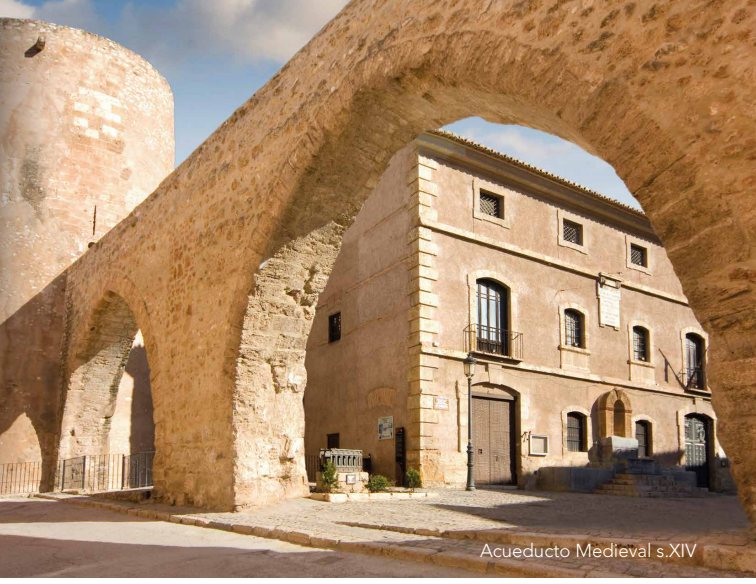
Perfumes del Palancia

Petit-Fours

Precio por persona: 27€ (IVA incluido)

Nota: Horario: **comidas**, de jueves a domingo; **cenas**, viernes y sábados. Cerrado del 24 al 27 de Enero. Disponemos de menú infantil. Agradecemos reservar con antelación y que el buen humor siempre os acompañe.

Del **7 al 31** de enero 2019


Acueducto Medieval s.XIV

Excmo. Ayuntamiento de Segorbe

Concejalía de Turismo

segorbe saborea

SeGoRbe PUERTABIERTA

castellón MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ

Más información:

Tel. 964 71 32 54 **www.turismo.segorbe.es**