

VI JORNADAS DE LA OLLA SEGORBINA



Tradición y Gastronomía

Segorbe, del 8 al 28 de enero
2018

Saluda



Se acerca el invierno, pero aquí esta frase tan cinematográfica es motivo casi de alegría. Con él retomamos nuestras ya veteranas Jornadas de la Olla Segorbina. Son fechas entrañables, de familia, de amigos, unos momentos en los que las Navidades nos han recargado

las pilas y los propósitos de Año Nuevo aún están frescos en la memoria.

En nuestra localidad, la naturaleza y la tradición nos brindan entonces lo mejor del invierno para reconfortar el cuerpo, para empezar el año cuidándonos por dentro, para traernos a esos platos y momentos de la infancia. Sigue siendo parte de nuestra identidad, de nuestro acervo cultural y gastronómico.

Este año son 7 los restaurantes que participan en esta muestra, 7 restauradores expertos que cuidan con mimo y cariño esos platos y esos productos autóctonos para deleitarnos a la vez que nos muestran que sus fogones están a un nivel que nos hace sentirnos orgullosos como localidad. Y también, hay que decirlo, 7 amigos con los que los clientes se van a sentir arropados y atendidos por buenas manos.

Quiero invitarles a disfrutar de esta experiencia, a degustar los platos, a experimentar el territorio, el clima, el paisaje y la hospitalidad de esta tierra, de esta Olla segorbina que encierra mucho más de lo que aparenta.

Rafael Magdalena Benedicto
Alcalde de Segorbe

Descubre Segorbe

Aprovechando estas jornadas gastronómicas descubre el rico patrimonio, histórico y artístico que tiene Segorbe. Comienza tu andadura con una visita la Oficina de Turismo donde te explicarán todos los recursos turísticos que puedes visitar en el municipio: Centro de Interpretación de la Entrada de Toros y Caballos, Museo Catedralicio, Centro de Interpretación de las Torres Medievales, Museo de Arqueología y Etnología, Criptas de la Catedral, Segorbinos Ilustres y Museo del Aceite. Todo ello dentro de un entorno natural rodeado de dos parajes naturales, paseo de Sopeña, fuente de los 50 Caños, Manantial de la Esperanza, etc.

Además, como complemento a estas jornadas, se van a realizar unas visitas guiadas "Segorbe Esencial", incluyendo la entrada al Centro de Interpretación de la Entrada de Toros y Caballos, Museo Catedralicio, Segorbinos Ilustres, Centro de Interpretación de las Torres Medievales y Museo del Aceite todo ello acompañados por un guía oficial de turismo, que explica al grupo durante toda la mañana tanto el Conjunto Histórico Artístico como la historia de la ciudad.

- Se realizarán los domingos: 14 y 28 de enero.
- Punto de encuentro en la oficina de turismo a las 10:30 h
- Precio de 11 € por persona.
- Reserva en: 964 71 32 54

Más información en Tourist Info Segorbe:

Plaza Alto Palancia, 3

Tel. 964 71 32 54

www.turismo.segorbe.es

Horario: de lunes a viernes de 9 a 14 h y de 16 a 18 h.

Sábado de 10 a 14 h y de 16 a 18 h. Domingo y festivo de 10 a 14 h.



Salón Restaurante Casa Alba

Arrocería

C/ La Rioja, 147 y 146 - Pol. La Esperanza (Segorbe)

Tel. 964 71 31 10/ 635 27 07 89

www.rtecasaalba.com / rtecasaalba@hotmail.com

Facebook: casaalbaarroceria

MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

Empanadilla de perdiz con chile y mostaza

Tacos de calabaza asada, con panceta Ibérica, espuma de queso ahumado y ceniza trufada

Setas con ajetes en guiso corto, yema de corral y patatas confitadas

Corvina con parmentier de ajo negro, caldo vegetal y alcachofas

Olla Segorbina

Turrón, chocolate y naranja

Refrescos, agua mineral y café

Vino de la tierra

Precio por persona: 29 € (IVA incluido)

Nota: Este menú estará disponible todos los días. Menú infantil: 12 euros.

Restaurante Millán

Autovía A-23, Km 23. Salida 21 -22
12400 -Segorbe (frente Sot de Ferrer)

Tel.964 13 52 25

www.hotelmillan.com / info@hotelmillan.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

Rabo de toro estofado

Secreto de cerdo a la brasa con salsa de Boletus

Bacalao confitado con salsa de espinacas y verduritas

Postre casero

Semifrío de yogur y fresa

Pan, bebida, vino de la tierra y café

Precio por persona: 22 € (IVA incluido)

Nota: El menú sólo se servirá sábados y domingos. 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

Para reservas: 964 71 07 40

reservas@elpalen.com

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

Bodega

Vino tinto de la casa, vino blanco de la casa, cerveza, agua y refrescos (elegir)

Precio por persona: 25 € (IVA incluido)

Nota: Día de cierre el martes.

Restaurante María de Luna

Hotel Spa Martín el Humano ****

C/ Bonifacio Ferrer 7 – Segorbe

964 71 36 01 – info@hotelmartinelhumano.com



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo de bienvenida

Ensalada templada de perdiz con vinagreta de trufa

Alcachofa, calabaza y langostinos

Pulpo de roca, patata y toques thai

Olla segorbina

Postre

Naranja y chocolate

Bodega

Agua, vino de la tierra y café

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)

Nota: Este menú consta de todos los platos antes citados y se servirá por mesa completa en todos nuestros servicios a partir del 17 de enero. Día de cierre lunes.



Salones Idúbeda

Ctra. Algimia, 1 Peñalba - Segorbe

Reservas: 964713038 – 665533047 - 681108104

MENÚ

Entrantes centrales (todos)

Foie gras micuit con salsa de caramelo

Callos caseros

Queso de cabra de Almedijar con confituras de la Cartuja

Alioli de ajo negro, ajoarriero y pan de cristal

Primer plato

Olla segorbina

Segundos platos (a elegir)

Entrecot de ternera gallega con salsa de boletus

Secreto ibérico

Timbal meloso de cordero y berenjena

Rabo de buey con manzana confitada

Lomo de salmón al horno

Bacalao a la vizcaína

Postre

Mousse de mascarpone con crujiente de chocolate blanco

Agua, refrescos y cerveza. Vino de la tierra

Precio por persona: 25 € (IVA incluido)

Nota: El menú se servirá por mesa completa

Restaurante Segóbriga

C/ Calvo Lucía, 3. 12400- Segorbe

Tel. 964 74 53 30 / 654 66 96 70



MENÚ

Entrantes centrales (Todos)

Pasta brie rellena de gambas con salsa rosa

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao rebozados con salsa

Patatas a lo pobre con foie, queso de cabra, huevo de codorniz
y ralladura de trufa

Plato principal

Olla segorbina

Postre

Coulant de chocolate con helado, nata y sirope

Tarta de manzana casera

Bebida, pan y cafés

Precio por persona: 27 € (IVA incluido)

Nota: El menú se servirá todos los días al medio día menos los martes que estará cerrado por descanso del personal.

Menú infantil: 12€



Gastroadictos

Davidmarqués@Silviaalmer

C/ Palau, 22. Segorbe

Tel. 655 933 302

info.gastroadictos@gmail.com

MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

Paté de Teresa, cítricos y canela

Mediterráneo y Espadán

Anguila ahumada con alubia de Viver y embutidos de Segorbe

Huevo de corral, té de hierbas de la Sierra Espadán y panceta

Ravioli de setas con jugo de jamón de Segorbe y tomillo limón

Principal

Olla Segorbina sXXI

Postre

Pijama???

Petit-Fours:

Marcona de Altura con caqui de Segorbe

Cookies con nueces de Viver y mermelada de Altura

Bodega

Vinos de Soneja, Almedíjar, Azuébar, Viver y Segorbe

Cervezas, refrescos, agua mineral

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)

Nota: Disponemos de menú infantil. Agradecemos reservar con antelación. Este menú se servirá todos los servicios, tanto fines de semana como entre semana.

Horario: Comidas: de martes a domingo. Cenas: viernes, sábados y vísperas de festivo.



Acueducto Medieval



Muralla Medieval

VI JORNADAS DE LA OLLA SEGORBINA

ORGANIZA:



Excmo. Ayuntamiento
de Segorbe
Concejalía de Turismo



SeGoRBe
PUERTAABIERTA
www.turismo.segorbe.es

COLABORA:

