

XIII

Muestra

Gastronómica

DE
LAS


Setas

Del 1 al 24 de noviembre

Ciudad de
Segorbe

2019

Descubre Segorbe

Aprovechando estas jornadas gastronómicas conoce el rico patrimonio, histórico y artístico que tiene Segorbe, visita la Tourist Info donde te indicarán todas las opciones de visita del municipio.

Además, como complemento a estas jornadas, se van a realizar unas **visitas guiadas gratuitas** los sábados, todas ellas con una temática distinta, para conocer la ciudad desde todas sus vertientes.

▶ **Sábado 2 de noviembre:**

Segorbe Medieval, murallas y puertas.

▶ **Sábado 9 de noviembre:**

Ruta del Agua.

▶ **Sábado 16 de noviembre:**


Segorbe a través de su historia.

▶ **Sábado 23 de noviembre:**

Segorbe Medieval, murallas y puertas.

 **Hora: 11:00 h.**

 **Desde Tourist Info
(Plaza Alto Palancia).**

 **Inscripciones en Tourist
Info Segorbe 964 71 32 54.**

Conoce Segorbe los **segundos domingos de mes** con la visita **“Alrededor de Segorbe”**, un recorrido por el casco antiguo visitando el Museo de Arqueología donde un guía acreditado nos dará a conocer la ciudad.

- Día: **Domingo 10 de noviembre.**
- Hora: **11:00h.**
- Precio por persona: **6€**
- La visita se realizará con un **mínimo de 5 personas.**

Información e inscripción en Tourist Info Segorbe:

Plaza Alto Palancia, 2. Tel. 964 71 32 54

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.

www.turismo.segorbe.es




CALENDARIO VISITAS GUIADAS

Noviembre

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

 “Segorbe Medieval, murallas y puertas”.

 “Ruta del agua”.

 “Segorbe a través de su historia”.

 “Alrededor de Segorbe” (6€, por persona).

Sábado 2 y 23 de noviembre

Visita guiada 
GRATUITA

Segorbe Medieval, murallas y puertas.



Duración: 1:15h. aprox.



Contenido: Conoceremos cómo las murallas marcan definen, perfilan y dan identidad a una ciudad.



Recorrido: En este caso el punto de encuentro es la plaza del Alto Palancia, pero la visita comenzará propiamente dicha en la plaza de la Cueva Santa.

La muralla Segorbina se mantiene visible en algunos puntos, en otros esta oculta y en otros simplemente ya no existe.

Esta visita pretende dar a conocer la muralla, donde estaban situadas las puertas, las torres y cubos que fueron y que son ahora.

La visita finalizará en el mirador de Sopeña (junto a la oración del árbol).

Sábado 9 de noviembre

Visita guiada 
GRATUITA

Ruta del Agua.



Duración: 1:15h. aprox.



Contenido: Conoceremos cómo el agua ha marcado la historia, la evolución y la posición de Segorbe a lo largo de los siglos.



Recorrido: La visita comienza en la plaza del Alto Palancia con la presentación de la misma y su contexto histórico.

De ahí nos desplazaremos, siempre por dentro del casco urbano, a conocer

los diferentes recursos relacionados con el agua que marcan y han marcado la fisonomía de la ciudad como lavaderos y abrevaderos mostrando su significado, posteriormente visitaremos el acueducto y la muralla y desde el mirador del Argén descubriremos el valle del Palancia, su geografía su geología, de donde viene el agua y las grandes obras que en el siglo XI acometieron los musulmanes.

La visita finalizará en la plaza del Ángel.

Sábado 16 de noviembre

Visita guiada 
GRATUITA

Segorbe a través de su historia.



Duración: 1:15h. aprox.



Contenido: Descubriremos la historia de Segorbe con un pequeño paseo por la ciudad y sobre todo conocer en profundidad el Museo de Arqueología.



Recorrido: La visita comienza en la plaza del Alto Palancia con la presentación de la misma y su contexto histórico. De ahí nos acercaremos al Museo de Arqueología, hablaremos de la conquista de Segorbe y el reino de Valencia por Jaime I, las diferentes salas del museo

nos acompañarán por un paseo por todas las civilizaciones que han pasado por Segorbe (Paleolítico, Edad de Bronce, íberos, romanos y musulmanes) y finalizaremos esta parte de la visita con una actividad osteoarqueología que nos ayudará a comprender todo lo que nos cuentan los restos humanos de aquellos primeros pobladores. La visita continua por el acueducto y murallas mostrando el desarrollo que alcanzó la ciudad tras la conquista cristiana.

La visita finalizará en la plaza del Almodín, el antiguo centro neurálgico de esta ciudad.

Saluda de la Alcaldesa

Como Alcaldesa de Segorbe, es un orgullo para mí poder celebrar con vosotros la XIII Muestra de las Setas. Trece años se cumplen ya de esta iniciativa que sitúa a Segorbe en el panorama gastronómico nacional. Año a año esta muestra ha crecido, tanto en la calidad de los restaurantes participantes como en la de los menús ofertados. Y, sobre todo, en la gran aceptación que tiene por parte de los segorbinos y de las personas que nos visitan atraídos por tan excelente producto.

Esta Muestra de las Setas es una excelente excusa para conocer Segorbe y nuestro maravilloso patrimonio y entorno natural. Desde estas líneas aprovecho para invitaros a visitarnos y descubrir una localidad que os acogerá de corazón y en la que descubriréis una rica historia que, confiamos, quedará en el baúl de los buenos recuerdos.

Del 1 al 24 de noviembre tenéis una cita con la buena mesa, los buenos productos y, cómo no, los buenos restauradores de Segorbe.

M^a Carmen Climent García
Alcaldesa de Segorbe





Los restaurantes de Segorbe les dan la bienvenida a las **XIII Muestra Gastronómicas de las Setas**, jornadas que demostrarán una vez más el buen hacer y las ganas de los restauradores del municipio, ofreciendo productos de primera de la zona.

Con la 13ª edición, 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 algún destino. Los restaurantes de Segorbe han elaborado completos menús con distintos variedades de setas.

Menús de calidad que no dejarán a nadie indiferente.



Los restaurantes 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.




***iQue
@proveche!***




Casa Alba

- Salón Restaurante -
ARROCERÍA

 C. La Rioja 147 y 146
Pol. La Esperanza. Segorbe. 






 rtecasaalba@hotmail.com
 www.rtecasaalba.com
 Síguenos en: casaalbaarrocería

 **964.71.31.10 // 635.27.07.89**





MENÚ DEGUSTACIÓN

La Bienvenida

-  Champiñón, tierra de trufa, gel de romero y teja de jamón de Segorbe.
-  Timbal de batata, boletus edulis y láminas de pulpo.
-  Callos a nuestro estilo y robellones.
-  Lubina salvaje con caldo corto de calamar y senderuelas.
-  Arroz con cigalitas, rape y perretxicos.

Postre

-  Sorbete de fruta natural y algo más.
-  Bizcocho de calabaza, helado piña colada y puré de castañas.

Cervezas, refrescos, aguas minerales, café.
Bodega no incluida.

33
euros

(IVA INCLUIDO)

Precio  persona



Parque y menú
infantil.

Nota:

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

Restaurante María de Luna

Hotel Martín
El Humano ****

C.Fray Bonifacio Ferrer 7
12400 Segorbe.



✉ info@hotelmartinelhumano.es
🌐 www.hotelmartinelhumano.es

☎ 964.71.36.01



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos de bienvenida

- ☞ Terrina de perdiz, senderuelas, pan de frutos secos, setas, cigala y su infusión.
- ☞ Crema de puerro, boletus, mollejas y vieira.
- ☞ Huevo de casa, rebollones y crema de patata trufada.
- ☞ Fideuá negra con virutas de foie.
- ☞ Escalopines de solomillo de ternera, rebozuelos y salsa de Pedro Ximenez.

Dulce otoño 2019

- ☞ Petits fours tradicionales.

Agua, cerveza, refrescos y café.
Bodega no incluida.

Nota:


Este menú, se servirá por mesa completa e incluye todos los platos citados anteriormente. Si alguna de las setas citadas no se encuentra en el mercado se sustituirá por otra similar.


33
euros

(IVA INCLUIDO)

Precio  persona

Salones Idúbeda

 Ctra. Algimia, 1-3
Peñalba (Segorbe)

 Tel. 964.71.30.38
Móvil 665.533.047 // 681.108.104



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivos

- Croquetas de la casa con boletus edulis y trufa.
- Rollito crujiente de carrillada ibérica y setas.
- Buñuelos de bacalao con setas de tinta de calamar.
- Tortita crujiente de maíz con meloso de buey y setas.

Plato principal (a elegir)

- Bacalao a la muselina de ajo negro con salsa de setas.
- Meloso de cordero con setas y salsa de trufa.

Postre

- Fantasía de panaccota y frutos del bosque.

Aguas minerales, refrescos, cervezas.

Café o infusión.

Bodega no incluida.

30
euros

(IVA INCLUIDO)

Precio  persona



Precio menú
infantil: 10,00€

Nota:

El menú se servirá sábado
medio día y noche y domingo
al medio día

Restaurante Ambigú

C. Andernós 7
12400 Segorbe.

964.71.17.44
625.052.822



MENÚ DEGUSTACIÓN

- Croquetas de champiñón con crema de roquefort.
- Ensalada trufada de bonito con vinagreta a las finas hierbas.
- Robellones con huevos fritos y piñones al aroma de trufa.
- Canelón hojaldrado de ternera con verduras y coulis de boletus.
- Tatín de manzana con helado de vainilla.

Café.

Aguas y refrescos.

Bodega no incluida.

Nota:

Este menú será servido únicamente sábados y domingos mediodía, mesa completa y previa reserva.

30
euros

(IVA INCLUIDO)

Precio  persona

Restaurante Senda de la Brasa

C/ Obispo Canubio, 15
12400 Segorbe (Castellón)

630.891.644



MENÚ DEGUSTACIÓN

- Croquetas de trufa.
- Rebollones, trufa y huevo.
- Estofado de setas bourgignon.
- Solomillo con salsa de boletus.

Postre

- Torrijas con helado y sin setas.

Una bebida y café.
Bodega no incluida.

30
euros

(IVA INCLUIDO)

Precio  persona

Nota:

Menú a mesa completa
y fines de semana.

Gastroadictos



davidmarqués&silviaalmer

C/Palau, 22
12400 Segorbe.



✉ info.gastroadictos@gmail.com

☎ 655.933.302

Síguenos en    



MENÚ DEGUSTACIÓN

Entrantes

- Bombón de hongos con chocolate
- Setas, seetas, seeeetas...
- Capuccino de boletus con jamón de Segorbe
- Fósil
- Guiso de otoño

Principales

- **Día:** Arròs llauna de manitas con gamba alistada y edulis
- **Noche:** Cochinillo-Cítricos-Trompetas

Postre

- En un rinconcito de la Sierra Espadán 4.0

Petit-fours:

- Piña colada de trufa
- Piruletas de chocolate con setas

Bebida no incluida

Nota:

*Horario: de Miércoles a Domingo mediodía y Viernes y Sábados también noches. *Este menú se servirá a mesa completa. Gracias por reservarlo con antelación. *Todas nuestras referencias de setas son frescas y nacionales. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones en caso de escasez de alguna de las variedades propuestas.



Disponemos de
menú infantil.

31
euros

(IVA INCLUIDO)

Precio  persona



Organiza



**EXCMO. AYUNTAMIENTO
DE SEGORBE**
Concejalía de Turismo

Colabora



SeGo **ri** **Be**
PUERTA ABIERTA

**L'EXQUISIT
mediterrani**

COMUNITAT
VALENCIANA



Tourist Info Segorbe

Plaza Alto Palancia, 3 - Tel. 964 71 32 54

turismo@segorbe.es - www.turismo.segorbe.es