

## PLATOS ESPECIALES CON TRUFA NEGRA DE SORIA

### **Donosti: Eme Be Garrote.**

El nuevo y flamante restaurante de Martín Berasategui en San Sebastián, que desde el pasado 2018 cuenta con su primera Estrella Michelin, está ubicado en una antigua sidrería del barrio de Ibaeta. En Eme Be Garrote el chef donostiarra junto a su jefe de cocina David Arellano vuelven a revivir el espíritu de sus orígenes con una cocina de producto, mimada al fuego y repleta de sabor y que este invierno tendrá la Trufa de Soria como invitada estrella. Y así se puede ver en platos como Solomillo Luismi con patata trufada, salsa Perigeux, habitas, setas y Trufa Negra o Crema de castaña y licor de hierbas con láminas de Trufa Negra de Soria. [www.emeberestaurante.com](http://www.emeberestaurante.com)

### **Toledo: El Cigarral del Ángel.**

El cigarral más antiguo y uno de los más bonitos de Toledo acoge desde este diciembre la cocina de Iván Cerdeño, Estrella Michelin y Premio Nacional de Hostelería del año pasado. En su carta se interpreta una cocina de memoria y entorno fuertemente arraigada a Toledo, a su huerta, a su ribera y a sus cercanos montes. [www.cigarraldelangel.com](http://www.cigarraldelangel.com)

### **Madrid: Restaurante DOMO (NH Collection Madrid Eurobuilding)**

Dirigido por Luis Bartolomé, un soriano que lleva años elaborando platos de esta tierra castellana con sus mejores productos y para esta temporada ha incluido en su menú de invierno un Sándwich crujiente de queso con Trufa Negra de Soria, boletus y toffe de piñón. [www.domoeurobuilding.com](http://www.domoeurobuilding.com)

### **Castellón: Restaurante Raúl Resino.**

Referente de la cocina mediterránea, gran conocedor de esos platos de mar y montaña, del mar de la Costa Azahar y de esa montaña castellonense. Su restaurante tiene ya una Estrella Michelin y en él encontramos una carta con productos de proximidad y con un estilo propio, como base de la cocina tradicional de la zona y que ahora incorpora el aroma de la Trufa Negra de Soria las Alcachofas a dos pasos trufadas. [www.restauranteraulresino.com](http://www.restauranteraulresino.com)

### **Castilla y León**

**La Botica de Matapozuelos.** Doce años lleva este restaurante asador vallisoletano destacando por su cocina de gran fineza donde además, Miguel Ángel de la Cruz despliega su saber y creatividad. Y ahora incorpora la Trufa Negra de Soria a platos como una versión de un torrezno

trufado o unos Noquis de bellota y Trufa Negra de Soria o una Coliflor y Trufa Negra de Soria con caldo de garbanzo tostado. [www.laboticadematapozuelos.com](http://www.laboticadematapozuelos.com)

**Baluarte.** Posiblemente es uno de los templos de la Trufa Negra de Soria. Óscar García, chef con una Estrella Michelin, hace de su restaurante en la capital soriana una de las paradas obligadas para los amantes de este producto. Su carta de invierno está impregnada de cocina de mercado con aromas de Trufa Negra en cada plato, desde los entrantes hasta el postre. Este año destaca por su Cuajada de oricios, huevo y trufa, Tubérculos con Trufa Negra y jugo aromático de jengibre y apionabo o un trufal dulce con helado cremoso. [www.baluarte.info](http://www.baluarte.info)

**Hotel Termal Burgo de Osma.** La antigua Universidad de Santa Catalina es un edificio exquisito de Burgos de Osma, hoy convertido en balneario con renombre. Aquí no podía faltar un menú trufero donde saborear un Timbal de patata confitada y huevo a baja temperatura con virutas de Trufa Negra o un Risotto de caza trufado con foie. [www.castillatermal.com/hoteles/burgo-de-osma/](http://www.castillatermal.com/hoteles/burgo-de-osma/)

**Restaurante Duque.** La villa medieval de Medinaceli ya no sólo es parada obligatoria para los amantes del arte y el turismo en Soria, ahora también lo es para los sibaritas de la Trufa Negra. El restaurante Duque de Medinaceli elabora unos platos que mantienen la esencia de la cocina castellana pero con el toque de nueva cocina. Este año en su carta trufera destaca una Mousse de Boletus con tierra de almendra trufada o un Tuétano trufado con guisantes y hierbabuena.

[www.restauranteduquemedinaceli.es](http://www.restauranteduquemedinaceli.es)

**Los Villares.** A diez minutos de Soria capital, en el pequeño pueblo de Los Villares situado a las puertas de Tierras Altas. Allí se encuentra Lourdes con su casa de comidas que cada día llena su pequeño comedor. En el menú de este año podrás degustar un Maki de huevo trufado o un Falso nido de Trufa Negra o una Sopa de Setas de cardo y Trufa Negra. [www.losvillaresdesoria.com](http://www.losvillaresdesoria.com)

**Fogón El Salvador.** Un clásico de la gastronomía de Soria. Un lugar donde la tradición se da la mano con platos de alta cocina entre los que destaca su Tartar de Atún Rojo con aire de wasabi Trufa Negra y galletas de algas. [www.fogonsalvador.com](http://www.fogonsalvador.com)

**Casa Vallecas.** En la villa medieval de Berlanga de Duero, Alfonso de Pablo y María Ortega levantaron una casa de comidas que hoy es un emblema para la provincia de Soria. Casa Vallecas redescubre la cocina castellana de forma diferente. La Trufa Negra de Soria no puede faltar en sus platos y para muestra en su carta nos encontramos con delicias como su afamada Sopa de almendras trufada o unas Alcachofas en textura con Trufa Negra. [www.casavallecas.com](http://www.casavallecas.com)

A estos grandes restaurantes donde la Trufa Negra de Soria estos meses de invierno es la protagonista, la estrella de sus platos hay que sumar 5 restaurantes más en la provincia de Soria donde poder disfrutar del aroma de este hongo tan especial. En nuestra visita a Soria capital no puede faltar Restaurante Santo Domingo II, el Parador de Turismo de Soria y su Esfera de leche de almendras trufa y brotes tiernos o el Restaurante La Chistera. Y si nos acercamos al Burgo de Osma no debe faltar el menú trufado del Virrey Palafox o si por el contrario visitamos las tierras del Moncayo y Ágreda hacer una visita a Las Abadías, un pequeño asador donde poder disfrutar de la Trufa Negra de Soria en platos elaborados con verduras frescas de la zona.

El invierno en Soria es todo un homenaje culinario a la Trufa Negra. Un proyecto organizado por la Agrupación Soriana de Hostelería y Turismo (ASOHTUR) y que tiene como objetivo explorar y dar a conocer todas las dimensiones gastronómicas de la Trufa Negra hasta el 31 de marzo y que cuenta con el apoyo de la Diputación de Soria. Toda la información en: [www.soriaytrufa.com](http://www.soriaytrufa.com). Los menús van con un vino de Ribera de Duero recomendado de la Bodega Soriana Dominio de Atauta.

Además, para los que quieran sumergirse y conocer a fondo todo lo que rodea al Diamante Negro de la Gastronomía, Soria celebra su Feria de la Trufa Negra de Soria en el pueblo de Abejar. Un encuentro de truficultores y amantes de la Trufa Negra considerado uno de los más importante y antiguos de España. Una cita que este año se celebrará el fin de semana del 16 y 17 de febrero y que, como siempre, reúne en sus filas a truficultores, productores, cocineros y amantes de este hongo llegados de todos los puntos de España y con presencia internacional con truferos de China, Italia, Francia y Reino Unido. Entre la multitud de actividades que se celebrarán en ella destacan jornadas técnicas y gastronómicas con grandes chefs de España, concurso de “caza” de Trufa Negra y el concurso de la Trufa Negra más grande. Pero, además, se podrán degustar platos y tapas elaboradas con este hongo tan selecto y comprar Trufa Negra fresca y productos trufados.