

cocinando con trufa

Soria Castilla y León

VI CONVOCATORIA
Fase Internacional

JORNADAS GASTRONÓMICAS

DEGUSTACIÓN DE PLATOS DEL VI CONCURSO INTERNACIONAL

DEL 6 AL 8 DE FEBRERO 2026



LA CEPA

apadrina a
Carlos Maestre Sánchez.
Restaurante:
Pauli – **AUSTRIA**
Plato concursante:
"Entre pan caliente y trufa"



LA GALIANA

(H. Alfonso VIII)
apadrina a **Diego Duarte Tonet.**
Restaurante:
The Yeatman Hotel – **PORTUGAL**
Plato concursante:
"De la cosecha a la mesa trufa
/ Requesón / Balsámico"



EL TILO DE VALLECAS

apadrina a **Diego Rafael Lastoria Carrilho.**
Restaurante: Mi casa –
BRASIL
Plato concursante:
"Nido de oro: el secreto de la tierra"



LA GASTRO TASQUITA

apadrina a **Lih Guah**
Restaurante:
Journe – **SINGAPUR**
Plato concursante:
"Cerdo festivo con trufa negra
y buah keluak (pangium)"



LA CHISTERA

apadrina a
Pelayo Arroyo Pérez.
Restaurante:
Terrabuey Maruquesa –
ESPAÑA
Plato concursante:
"Bajo tierra húmeda"



LA COCINA DEL CASINO

apadrina a
Kamarees Rithdaychar.
Restaurante:
Sanitwong – **TAILANDIA**
Plato concursante:
"Lujo silencioso"



NOCTIS HOTEL - RESTAURANTE

apadrina a
Avinnash Vishaal Shyamsunder.
Restaurante:
Farmlore – **INDIA**
Plato concursante:
"Sodhi de vieira trufada"



EL FOGÓN DEL SALVADOR

apadrina a **Maxwell Ross Smith.**
Restaurante:
LeBaron Hills Country Club –
U.S.A
Plato concursante:
"Oro negro en el invierno de Nueva Inglaterra"

COLABORADORES INSTITUCIONALES



X @CongresoSoria

