

cocinando con trufa

Soria · Castilla y León

V EDICIÓN
(CONVOCATORIA PENÍNSULA IBÉRICA)

JORNADAS GASTRONÓMICAS DEGUSTACIÓN DE PLATOS DEL CONCURSO INTERNACIONAL

DEL 7 AL 9 DE FEBRERO DE 2025



BALUARTE

www.baluararte.info

Plato de trufa negra, pera y mascarpone, compuesto por helado, crema, compota, pectina, crocante y falsa trufa, decorado con aceites infusionados y flores.

PORTUGAL



LA CEPA

www.lacepa.com

Tortellini de pularda, trufa y pera con su consomé y espuma de tupinambo y trufa.

ESPAÑA



EL FOGÓN DEL SALVADOR

www.fogonsalvador.com

Guiso de alubias con tuétano, trufa y espuma de patata.

ESPAÑA



LA CHISTERA

www.lachistera.es

Timbal de pollo trufado

ESPAÑA



EL TILO DE VALLECAS

www.eltilodevallecas.com

Crema de maíz y trufa horneada al baño maría, acompañada de consomé de chalota, bacon y trufa, duxelle de champiñones y teja crujiente de arroz.

PORTUGAL



LA GALIANA

www.hotelalfonsosoria.es/comer-en-soria/#restaurante

Gnocchi rellenos de estofado de cerdo ibérico con crema de apionabo, caldo de cerdo y hongos, y trufa fresca.

ESPAÑA



EL TRASHUMANTE

www.trashumante.es

Arroz trufado de acelgas y espinacas con trufa, gel de apio bola, emulsión de chirimía y trufa, flor de hibisco, rosa y polvo de trufa.

ESPAÑA



LA GASTRO TASQUITA

www.lagastrotasquita.com

Royal de hinojo, rodaballo, guisante lágrima, quenelle de brandada de rodaballo y espinaca, leche tostada y beurre Blanc trufada.

ESPAÑA

COLABORADORES INSTITUCIONALES



@CongresoSoria



Junta de
Castilla y León