



VI feria de la TRUFA

26 Y 27 DE JUNIO DE 2010
SOTO EN CAMEROS. LA RIOJA.
www.sotoencameros.org

SÁBADO:

Mañana:

Show Cooking

Cocina en vivo y degustación de:

- mantequilla trufada.
- aceite de trufa.
- huevos trufados.
- flor de huevo con trufa.

Demostración gratuita con degustación hasta fin de existencias.

Hora: 12:00 a 13:30

Lugar: Carpa en la Plaza de Soto en Cameros

Tarde:

17:00 Inauguración del centro de interpretación apícola.

17:30 Visita guiada a colmenar. Plazas limitadas.

Teléfono de reservas: 699 169 816/ 606 120 088

Noche:

Cenas con clase

Demostración de cocina y cena

Menú

- Mantequilla trufada con espinacas frías.
- Flor de huevo con trufa, patatas y crema.
- Papillote de pescado con trufas y ajo tostado.
- Helado-café con trufa

Horario: 20:30

Lugar: Restaurante Cañón del Leza. Soto en Cameros.

Plazas limitadas

Obligatorio Reservar: 637 734 952

DOMINGO:

11:00 Inauguración Oficial de la VI Feria de la Trufa.

Carpa con venta y exposición
de trufas y productos trufados.

Comienzo de las degustaciones:

- Bol de pasta fresca salteada con setas silvestres y trufas confitadas.
- Huevos trufados.
- Mouse de queso trufado con cremoso de cobertura guanaja y pimienta, bizcocho de aceite y caviar de trufa.
- Tinto Joven de Viña Tobía.

12:00 Demostración de recogida de trufa con perro.

12:30 Visita guiada a colmenar. Plazas limitadas.

13:30 Visita guiada a colmenar. Plazas limitadas.

Teléfono de reservas: 699 169 816/606 120 088

14:30 Clausura Feria.

Menús trufados en el Camero Viejo

Guiso Camerano Trufado. Soto en Cameros.

Restaurante Cañón del Leza. Soto en Cameros.

Restaurante Camero Viejo. Laguna en Cameros.

Restaurante Monte Real. San Román de Cameros.



AYUNTAMIENTO
DE SOTO EN CAMEROS

