vinetur

Veinte establecimientos de Huesca se suman a la II ruta gastronómica Grillo y Trufa

La iniciativa de Bodegas El Grillo y la Luna reúne a cuatro restaurantes con estrella Michelin

miércoles 4 de febrero de 2026



Una veintena de bares y restaurantes de la provincia de Huesca participan del 1 al 28 de febrero en la segunda edición de la ruta gastronómica Grillo y Trufa, una iniciativa impulsada por Bodegas El Grillo y la Luna, con sede en Barbastro y adscrita a la DOP

Somontano, que propone tapas y platos elaborados con trufa negra de Aragón y servidos junto al vino Grillo 2017. La acción se apoya en la trufa como uno de los productos que sostienen la cocina aragonesa y recorre distintos puntos del territorio oscense, desde la capital hasta el Pirineo, con presencia en localidades como Huesca, Jaca, Hospital de Tella, Sardas, Villanova, Barbastro, Plan, Castejón de Sos, Binéfar, Sabiñánigo y Chía.

Según explicó el gerente de la bodega, José María Cidad, la ruta nace de la relación continuada de la firma con la Tuber melanosporum, de la que Aragón es el primer productor mundial. En esta edición participan establecimientos con diferentes perfiles, incluidos cuatro restaurantes con estrella Michelin. Cidad señaló que en Aragón hay once estrellas Michelin, ocho de ellas en la provincia de Huesca, y defendió el potencial gastronómico del territorio y el trabajo con productos de cercanía, con especial atención a la trufa negra fresca.

El establecimiento embajador de este año es Casa Rubén, situado en Hospital de Tella, en la comarca del Sobrarbe, que acaba de obtener su primera estrella Michelin. El restaurante está dirigido por Rubén Coronas y Cristina Romero y desarrolla su propuesta en un pequeño local del Pirineo oscense. Su papel como embajador se dio a conocer durante la presentación de la ruta a medios de comunicación y creadores de contenido, celebrada este miércoles en la Escuela de Hostelería de Huesca, en el CPIFP San Lorenzo. Tras el acto, Coronas elaboró dos platos con trufa negra de Aragón, un mousse de boletus con trufa fresca y crema de castaña y una panacota de queso de Radiquero con trufa fresca, bizcocho y tofe de remolacha, ambos acompañados por Grillo 2017.

La programación de Grillo y Trufa incluye también las cuartas jornadas organizadas en la propia bodega, que tendrán lugar el sábado 14 de febrero. La actividad está dirigida al consumidor final e incorpora un showcooking y una salida de búsqueda de trufa con perros. La inscripción se realiza a través de la página web de la bodega y el aforo es limitado.

Entre los establecimientos participantes figuran, en la ciudad de Huesca, Lillas Pastia con una endivia confitada con salsa holandesa de anchoas, jamón de pato y trufa negra de Aragón; Brrrutal con foie caramelizado con trufa; Fendo con steak tartar sobre lingote de patata frita y ralladura de trufa; La Goyosa con arroz de trompeta amarilla y negra, lomo de ciervo a la parrilla y trufa fresca rallada; y Taberna El Fosko con burrata trufada, risotto de Tuber melanosporum y entrecot de vaca trufado. En Jaca participan Quesería Aladina con varias propuestas que combinan trufa con alcachofa, solomillo baby y chocolate, La Cocina con un salteado de batata, huevos y trufa, y La Cadiera con solomillo de ciervo con salsa de Oporto y trufa.

La ruta se extiende a otros puntos como Sardas, donde La Era de los Nogales incorpora la trufa en un pase de su menú con medallón de ternera de Barós; Villanova, con Casa Arcas y su menú GR 10; Barbastro, con L'Usuella y Trasiego; Plan, con La Capilleta; Castejón de Sos, con Diamó; Binéfar, con el restaurante Di Marco; Sabiñánigo, con La Estiva del Hotel Virginia; y Chía, con Casa Chongastán y sus huevos trufados. La relación completa de establecimientos y platos puede consultarse en la web de Bodegas El Grillo y la Luna.