vinetur

Mai Tai Food & Cocktail y La Bóveda triunfan en la décima edición de Descubre la trufa

El Chalet revalida el premio al mejor menú con trufa negra de Aragón en Zaragoza

lunes 16 de febrero de 2026



Mai Tai Food & Cocktail, de Zaragoza, y La Bóveda, de Borja, han sido los ganadores de la décima edición de Descubre la trufa. La final se celebró este lunes, 16 de febrero, en la Escuela de Hostelería TOPI de Zaragoza. Ambos establecimientos se impusieron en sus respectivas categorías, que reconocen la mejor propuesta gastronómica elaborada con trufa de Aragón en la capital y en la provincia.

El certamen, que cumple diez ediciones, busca poner en valor la trufa negra de Aragón a través de la creatividad y el trabajo de los profesionales de la hostelería. Mai Tai Food & Cocktail se llevó el reconocimiento a la mejor propuesta en Zaragoza, mientras que La Bóveda fue la elegida en la provincia de Zaragoza.

Por otro lado, el Restaurante El Chalet, también de Zaragoza, ha conseguido por segundo año consecutivo el premio al mejor menú elaborado con trufa negra de Aragón. Este galardón reconoce la labor de los restaurantes que apuestan por menús completos en los que la trufa es la protagonista en cada plato.

La final reunió a los establecimientos seleccionados tras una fase previa en la que participaron numerosos locales de la provincia. El jurado valoró la originalidad, el sabor y la presentación de las propuestas, así como el uso de la trufa negra de Aragón como ingrediente principal.

Descubre la trufa se ha consolidado como una cita anual para los profesionales y aficionados a la gastronomía en Aragón. El evento cuenta con el apoyo de instituciones y entidades vinculadas al sector agroalimentario y turístico de la región, y contribuye a la promoción de la trufa negra como producto de calidad y motor de atracción para el enoturismo y la restauración local.