

JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Un lujo a tu alcance



COMPLEJO LA TRUFA NEGRA -Mora de Rubielos

Menú Degustación

Del 2 de febrero al 5 de marzo

*Aperitivo: Tostada de mantequilla trufada
y Tostada de carpaccio de Trufa*

.....

*Ensalada envuelta en papel de arroz con codorniz en escabeche,
láminas de tuber melanosporum en aceite y vinagreta de melocotón*

.....

*Huevo frito en dos cocciones trufado sobre papada de cerdo asada,
patatas paja y trampantojo de morcilla*

.....

*Esturión gratinado con ali oli de tuber melanosporum, sobre guiso de
sus callos a la "madrileña" y huevos de trucha*

.....

*Ternasco de Aragón con salsa de su jugo y tuber melanosporum,
compota de cebolla, y falso sushi de jamón con boletus y patata*

.....

*Frutas del bosque con Mascarpone y yogurt de Santa Eulalia
trufado, crujientes de cereales y teja de chocolate*

Precio: 45.-€

Tfno. Reservas. 978 80 71 44

Agua, pan e iva incluidos