

JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Un lujo a tu alcance



LA FONDICA – La Puebla de Valverde

Menú Degustación

Del 2 de febrero al 5 de marzo

LOS SNACKS

Cornetto de queso trufado y chip de Jamón de Teruel.

Crema de hongos con láminas de trufa de verano en aceite

EMPEZAMOS

Brotes tiernos con langostinos, mango con vinagreta de pipas y trufa

SEGUIMOS

Huevo en dos cocciones sobre hummus, setas nameko caramelizadas y migas de tuber melanosporum

CONTINUAMOS

Merluza en popieta, muselina trufada y parmetier de gambas

TERMINAMOS

*Cordero a baja temperatura, crema de membrillo
y contraste de salsa perigueux.*

EL MOMENTO DULCE

Crème brûlée al aroma de naranja y chantilly trufada

Precio: 42.-€ Tfno. Reservas. 978 67 04 67

*Viñas del Vero Crianza o
Cerveza San Miguel Especial XV
Agua, pan e iva incluidos*