

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*