

JORNADAS GASTRONÓMICAS  
DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL

Un lujo a tu alcance



MASÍA LA TORRE – Mora de Rubielos

**Menú Degustación**

**Del 2 de febrero al 5 de marzo**

*Tosta de mantequilla trufada y croqueta de trufa*

.....

*“Trufa de untar”*

.....

*Menieur de endivias con vieira a la plancha y su pil – pil trufado*

.....

*Huevo a baja temperatura con cremoso de tubérculos y raíces sobre terrina  
tostada de manitas de cerdo*

.....

*Ventresca de atún confitada en aceite trufado y acabada a las brasas sobre  
nuestra trufonesa*

.....

*Trasero de conejo en escabeche de tuber melanosporum con base de su salsa*

.....

*Sopa de queso trufada con helado de grosellas negras, bizcocho de frutos rojos y  
pipas de calabaza garrapiñadas*

**EL MENÚ ES POR PERSONA Y SE SIRVE POR MESA COMPLETA**

**Precio: 45.-€**

**Tfno. Reservas. 978 80 63 12**

*Agua, pan y Café e IVA incluidos*