

JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE LA TRUFA NEGRA DE TERUEL
Un lujo a tu alcance



"De la tierra al plato"
#TrufaTeruel

BALFAGÓN ALTO MAESTRAZGO – Cantavieja

Menú Degustación

Del 1 de febrero al 3 de marzo

ENTRANTES

Carpaccio de lomo con encurtidos, bouquet de ensalada y vinagreta francesa de trufa
Consomé de ave al Jerez con pan de ajo trufado,
zanahoria de mantequilla y cebollino
Huevo poché trufado con espuma de cebolla caramelizada y crujiente de panceta
Arroz meloso de conserva de Maestrazgo, trufa y trompeta negra

SEGUNDOS PLATOS (A elegir)

Pollo relleno de corral sobre base de boniato
con salsa de foie y trufa rallada

.....

Cordero lechal glaseado con nuestra salsa barbacoa de bourbon y patatas risoladas
trufadas

.....

Calamar a la plancha con sal de especial, parmentier de trufa
y aromas de lima y limón

POSTRE

Mousse de café, cacao y amaretto con trufas de chocolate

Precio: 37,40-€

Tfno. Reservas. 964 18 50 76

iva incluidos