

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



"De la tierra al plato"  
#TrufaTeruel

COMPLEJO LA TRUFA NEGRA – Mora de Rubielos

**Menú Degustación**

**Del 1 de febrero al 3 de marzo**

*Tostada de mantequilla trufada casera y  
tostada de carpaccio de tuber melanosporum*

.....

*Foie mi cuit trufado y caramelizado sobre crujiente de azafrán  
y confitura de trufa negra.*

.....

*Timbal de huevo en dos cocciones trufado con patata, verduritas y  
longaniza trufada sobre coulis de manzana*

.....

*Vieira recubierta con panceta curada de cerdo, langostino  
y crema de nabo trufada.*

.....

*Rollitos crujientes rellenos de rabo de toro, boletus y trufa negra  
sobre paretier trufada y chips de boniato.*

.....

*Bizcocho trufado de higo bañado en crema de miel trufada  
y helado casero de trufa negra.*

**Precio: 45.-€**

**Tfno. Reservas. 978 80 71 44**

**\*APTO PARA CELIACOS: Adaptable si se confirma en la reserva de mesa.**

*Agua, pan e iva incluidos*