

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



"De la tierra al plato"
#TrufaTeruel

HOTEL RTE MASÍA LA TORRE – Mora de Rubielos

Menú Degustación

Del 1 de febrero al 3 de marzo

Tostadas de pan de pueblo con trufa laminada y mantequilla de trufa

.....

Vieira en carpaccio con vinagreta templada de boletus, piñones y trufa

.....

*Menestra de verduras frescas de temporada con su velouté al aroma de trufa
negra*

.....

*Huevos trufados a baja temperatura con crema de patata, apio, nabo
y lomo de conserva*

.....

Bacalao confitado en aceite de oliva con suave Pil- pil trufado

.....

Solomillos de pato salteados con salsa de manzana y Trufa Negra de Teruel

.....

*Sopa trufa da de chocolate blanco con bizcocho de pistachos, fresas
y helado de yogur.*

Precio: 45-€

Tfno. Reservas. 978 80 63 12

iva incluidos