

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



"De la tierra al plato"
#TrufaTeruel

HOTEL PARADA DEL COMPTE – Torre del Compte

Menú Degustación

Del 1 de febrero al 3 de marzo

Raviolis de perdiz con muselina trufada

.....

Vieira plancha, gamba roja salteada, trufa y jugo yodado de chipirón

.....

Medallón de rape al horno, costra de sésamo y trufa

.....

*Cochinillo asado a baja temperatura, crosteado al horno
y salseado con Perigord*

.....

*Buscando Trufas (Tierra de chocolate, trufas de chocolate y helado
de trufa)*

Precio: 40-€

Tfno. Reservas. 978 07 90 25

iva incluidos