

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



*"Una experiencia para los sentidos"*  
#TrufaTeruel

COMPLEJO LA TRUFA NEGRA – Mora de Rubielos

**Menú Degustación**

**Del 6 de febrero al 15 de marzo**

*Tostadas en pan de hogaza con mantequilla trufada  
y carpaccio de Trufa Negra de Teruel*

.....

*Foie Mi- cuit trufado y membrillo sobre crujiente de trufa  
acompañado de higos y orejones*

.....

*Huevo en dos cocciones trufado sobre buñuelo de Shitake y boletus  
con mousse de Jamón de Teruel y Chutney de pera  
al Azafrán del Jiloca*

.....

*Lomo de Esturión (Piscifactoría de Sarrión)  
al gratén de trufa con salsa de apio*

.....

*Rabo de toro al brandy trufado con Parmentier de patata trufada  
y manzana en texturas*

.....

*Mousse de yogurt trufada con Toffee y teja de Almendras*

**Precio: 45-€**

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

*iva incluidos*