

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



"Una experiencia para los sentidos"
#TrufaTeruel

HOSPEDERIA EL BATÁN- Tramacastilla

Menú Degustación

Del 6 de febrero al 15 de marzo

REPOSTERIA SALADA

Sushi Roll de longaniza de Aragón
Bombón de morcilla
Buñuelo AEREO DE sobrasada de Bronchales

.....

HUERTO

*Flor de alcachofa, polen de Trufa, yema y su agua, tuétano vegetal,
puerro, aguacate y Trufa negra de Teruel, texturas de ensalada.*

.....

VERMOUT

Perla negra en tempura y caviar iraní
Gamba roja y migas serranas
Gilda molecular turolense

.....

BOSQUE Y MONTAÑA

Seta de cardo y esencia de Jmaón
Fondue de trufa, boletus y parmesano

.....

iva incluidos

MAR Y RÍO

Lomo de Atún Rojo “Blue Finn”

.....

CAMPO

Suprema de vaca, risotto de trigo

.....

DE LA LECHE

Quesos y texturas

.....

TEJADO

El nido sobre la teja

.....

POSTRE

*Chocolate, crema de queso helada, chip de almendra, gel de piña
Espejo dulce del Batán*

BLANCO- GEWURZTRAMINER V. VERO 2018 DO SOMONTANO

*CHARDONNAY FERM EN BARRICA
ENTE 2017 DO SOMONTANO*

*TINTO - GRAN VOS DE V. DEL VERO 2009 DO
SOMONTANO*

Precio: 84-€

Tfno. Reservas. 978 70 60 70

iva incluidos