

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



*"Una experiencia para los sentidos"*  
#TrufaTeruel

LA FONDA DE LA ESTACIÓN – La Puebla de Valverde

MENÚ  
GASTRONÓMICO

LA FONDA DE LA ESTACIÓN

- Esferificación de aceitunas en jugo de trufa negra.
- Crujiente de queso trufado.
- Carpaccio de chuleta de vaca y tuber melanosporum.
- Vichissoyse trufada, espárrago blanco y sardina ahumada.
- Pescado de lonja, crema de coliflor y trufa negra.
- Cochinillo rustido, salsa de tuber melanosporum y parmentier de patata
- Bizcocho de zanahoria y frosting trufado.
- Petit fours.

Reservas:  
[informacion@lafondadelaestacion.com](mailto:informacion@lafondadelaestacion.com)  
Tlf: +34 978 67 04 67

45€

IVA INCLUIDO - BEBIDA NO INCLUIDA  
MENÚ INDIVIDUAL, SERVIDO A MESA COMPLETA  
COMUNIQUE EN SU RESERVA LAS POSIBLES  
ALERGIAS O INTOLERANCIAS

*iva incluidos*