

## **Jornadas Gastronómicas Trufa Negra de Teruel**

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

**RTE. CATEDRAL. Hotel Palacio la Marquesa**

**Plaza Fray Anselmo Polanco, 2 Teruel**

**Tfno reservas. 978 21 00 65**

#### Aperitivo de bienvenida:

Croquetón de carne mechada y trufada, batida de jamón y ciruelas con Ron viejo

#### Para empezar:

Nido de huevo trufado, cremoso y polvo de Trufa Negra de Teruel, caldo de carne agridulce y virutas de hongos de invierno.

#### Seguimos con:

Calamar de anzuelo a la parrilla, suquet de sus patitas, tinta, algarroba y Trufa Negra de Teruel

Canelón de foie y Payo de santa Eulalia, Trufa Negra de Teruel, coco y coliflor, teja de lingote de santa Eulalia y láminas de alcachofa de invierno crujientes.

#### Dulce:

**TRUFA Y CHOCOLATE**

Chocolate cremoso trufado, espuma de "Turia" tierra y velo de chocolate, aceite de Tuber Melanosporum.

**48,5 €**