



COMPLEJO LA TRUFA NEGRA -Mora de Rubielos

Menú Degustación

Del 5 de febrero al 6 de marzo

Aperitivo: Tostada casera de mantequilla trufada y Trufa Negra de Teruel en aceite

.....

Carpaccio de presa ibérica asada a la sal, yogurt de Santa Eulalia, dados de foie con oro y láminas de Tuber Melanosporum

.....

Huevo frito en dos cocciones sobre crema de gambas roja, láminas de morro crujiente, cremoso de patata y boletus con Tuber Melanosporum rallada en mesa

.....

Vieira sobre guiso de callos de bacalao a la madrileña con morcilla sin sacrificio y Tuber Melanosporum rallada en mesa

.....

Tacos melosos de Ternasco de Aragón con cremoso de manzana, hilos fritos, alcachofa y Tuber Melanosporum raspada en aceite

.....

Buñuelos de chocolate trufados, toffeé de melocotón y helado de té de roca

Precio: 45.-€

Tfno. Reservas. 978 80 71 44

Agua, pan e iva incluidos