

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

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

**HOTEL LA TRUFA NEGRA**

**Avda. Ibañez Martín, 10-14, Mora de Rubielos**

**Tfno. reservas. 978 62 01 92**

#### **APERITIVO**

**Carpaccio de tuber melanosporum en aceite de oliva con mini blinis.**

**Mantequilla con trufa negra y pan brioche.**

#### **ENTRANTE FRÍO**

**Brandada de bacalao con trufa negra, huevas de trucha, pan soplao y aceite de trufa negra.**

#### **ENTRANTE CALIENTE**

**Raviolis rellenos de Ternasco de Aragón y setas con salsa de trufa negra.**

#### **PESCADO**

**Vieira sobre papada confitada de cerdo ibérico con láminas de trufa negra y crema suave de sopa de ajo.**

#### **CARNE**

**Solomillo de ciervo con salsa perigord sobre parmentier de trufa negra.**

#### **POSTRE**

**Mousse de mascarpone y yogur de Santa Eulalia con trufa negra en cobertura de chocolate.**

**75 €**