

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

### **MENÚ DEGUSTACIÓN**

**LA FONDICA**

**Carretera de la Estación, SN, La Puebla de Valverde**

**Tfno. reservas. 978 67 04 67**

#### **APERITIVO INDIVIDUAL**

**Ravioli de berenjena rellenos de manitas de cerdo con boletus laminado y Trufa Negra de Teruel.**

#### **ENTRANTES A COMPARTIR**

**Steak tartar de solomillo de vaca con virutas de queso trufado y vinagreta de Tuber Melanosporum.**

**Migas de pastor con huevo en dos cocciones, fruta natural y virutas de Trufa Negra de Teruel.**

#### **PESCADO**

**Bacalao a baja temperatura sobre crema de coliflor trufada.**

#### **CARNE**

**Taco de paletilla de Ternasco con salsa Perigaux de trufa.**

#### **POSTRE**

**Nuestra versión de tarta de queso de Albarracín trufada con crumble de galleta y helado de frambuesa.**

**55 €**