XII Jornadas gastronómicas de la Trufa Negra de Teruel

ZAMACÉN

Cañar s/n, Burbáguena
Tfno. reservas: 665 87 58 45

Mantequilla de leche de cabra de Ojos Negros y Trufa Negra de Teruel acompañada de pan crujiente de Burbáguena

Mochi de foie y Trufa Negra de Teruel

Huevo poche trufado con crema de cebolla tierna y Trufa Negra de Teruel

Manitas crujientes de foie y Trufa Negra de Teruel

Mejillones con salsa beurre blanc y Trufa Negra de Teruel

Torrija caramelizada con infusión de Trufa Negra de Teruel

55€