



HOTEL LA TRUFA NEGRA

Avda. Ibañez Martín, 10, Mora de Rubielos

Tfno. reservas: 978 80 71 44

APERITIVOS

Carpaccio de Tuber melanosporum en aceite de oliva con mini blinis.

Mantequilla con Trufa Negra y pan brioche.

Puerro confitado con romesco y mayonesa de Trufa Negra.

ENTRANTE FRÍO

Ensalada con queso mató, jamón de pato, vinagreta de miel y Trufa Negra.

ENTRANTE CALIENTE

Crema de caldo de cocido con huevo a baja temperatura y Trufa Negra.

PESCADO

Lomo de esturión de Sarrión con salsa de apio y cava al gratén de Trufa Negra

CARNE

Lingote de Ternasco de Aragón sobre parmentier de chirivía,
con salsa Perigord y Trufa Negra

POSTRE

Milhojas de chocolate blanco y Trufa Negra con helado de nata trufada

Agua y pan incluido

*El menú es por persona y se sirve para todos los componentes de la mesa.

*El menú no se servirá a partir de las 15:00h ni a partir de las 22:00h excepto previa reserva.

82€

I.V.A. incluido