

Menú Trufa Melanosporum

APERITIVOS

Crujiente de apionabo con crema de ajo negro y trufa melanosporum

Huerto de invierno con remolacha asada, vinagre de sidra y brotes amargos

Consomé de setas de bosque con aceite de almendras

ENTRANTES

Verduras de invierno del huerto asadas en su jugo con trufa melanosporum

Salteado de setas silvestres, huevo ecológico de Villel, caldo de gallina y trufa melanosporum

PRINCIPALES

Lubina salvaje con jugo de hinojo, crujiente de flores silvestres y aceite de trufa melanosporum

Ternasco de Aragón IGP con puré de chirivía y trufa melanosporum

POSTRE

Manzana verde con apio confitado y sorbete ligero de hierbas del huerto

Chocolate blanco con praliné de avellana, sal y trufa melanosporum

Los platos de este menú pueden estar sujetos a alguna modificación

Precio por persona 110€ - sin bebidas incluidas