

JORNADES DELS BOLETS

Menú gastronómico 7 noviembre 2003 · Morella

Ensalada variada con **Setas de Cardo** escabechadas y **Boletus Edulis** con Vinagreta de “**agaricus campester**”

Saquito de **setas** y gambas con su jugo

Sinfonia de **setas**

Capuchino de calabaza con crema de **Xerocomus Badius**

Lomo de bacalao con un ragôut de **Camagrocs, Ceps,** espárragos trigueros y alcahofas

Civet de ciervo con **setas**

Creps con mousse de chocolate y **Rebozuelos** con cremita de frambuesa

Tartita de **setas** con helado de **Rebozuelos** y mermelada de **Amanita Caesarea**

Este menú no incluye bodega
Precio: 30.00 Euros i.V.A incluido



JORNADES DELS BOLETS

Menú gastronómico 8 noviembre 2003 · Morella

Pate de setas con aceite de trufas

Bizcocho de setas con perfecto de foir y espuma de ceps

Canelon de setas con lomo de bonito escabechado

Morcilla de trompetas de la muerte con arroz cremoso de pulpo y setas

Dorada de la costa con trinxant de setas y su consome

Gallina de corral con pepitoria de setas

Flan de rovellones con sopa de naranja

Mini mousse de ocumare con helado de ceps

Este menú no incluye bodega
Precio por persona 30.00 Euros. I.V.A incluido
Estos dos menús se servirán también el domingo día 9

