

JORNADES DELS BOLETS

Menú degustación "Bolets" 2004 · MORELLA · 964 160 249

Aperitivo:

**Croquetas de angula de monte *Cantharellus Lutescens* y castañas
Rovellones *Lactarius Deliciosus* a la brasa**

**Ensalada de setas en texturas y quesos con vinagreta de granadas
Pie de Mouton " *hyndum repandum*"
Seta de Cardo " *Pleurotis Eringii Escabechadas*"
Oreja de judas " *aurícula-judae*"
Cep de seta calabaza " *boletus Edulis*"**

**Crepe de harina de setas relleno de
pie Azul " *Legista nuda*" y oreja de judas " *aurícula-judae*"
Proceda (Parasol),
Cratharellus Cornucopioides (Trompeta de los Muertos)
Hyndum Repandum (Llengua de Bou)**

Sopa de Rebozuelo *Cantharellus Cibarius* tosta de pan y langostino.

**Ajoarriero de *Lactarius Deliciosus*, seta de cardo
" *Pleurotis Eringii Escabechadas*" y bacalao**

**Magret de Pato, setas y salsa de trompeta de los
muertos *Cratharellus Cornucopioides***

Carpaccio de " *Boletus Edulis*" Ceps y membrillo

**Hojaldre de setas con mermelada de rebozuelo " *Cantharellus Cibarius*" y
helado de trompeta de los muertos " *cratharellus Cornucopioides*"**

Este Menú No Incluye Bodega, Se Servirá Mínimo 2 Personas
Precio Por Persona 30.00 Euros.
I.V.A No Incluido

