

JORNADES DELS BOLETS

Menú degustación "Bolets" 2005 · MORELLA · 964 160 249

Aperitivo:

Crujiente de **Cantharellus Lutescens** (camagroc)
Rollito de jamón con **Shimeji** y salsa de soja

Ensalada de setas aderezada con vinagreta de granadas

Pleurotis eringii escabechadas (girgola)
Oreja blanca
Aurícula judae (oreja de judas)

Sinfonia de setas de temporada:

Lepiota proceda (parasol),
Cratharellus cornucopioides (trompeta de los muertos)
Hyndum repandum (lengua de bou)

Ravioli de **ceps** con nagge de setas

Salmón a la crema de **Hydnum Repandum** (lengua de bou)

Solomillo de buey relleno de **Lactarius Deliciosus** (rovelló) **Cantharellus Lutescens** (camagroc)

Queso tierno con mermelada de **Cratharellus Cornucopioides** (trompeta de los muertos) y helado de **Cantharellus Cibarius** (rosinyol)

Fruta son frutos del bosque acompañados de su infusión

Este menú no incluye bodega, se servirá mínimo 2 personas

Precio por persona 30.00 Euros.

I.V.A no incluido

