

V

JORNADES DELS BOLETS

Menú degustación "Bolets" 2006 · MORELLA · 964 160 249

Aperitivo:

Croquetas casi líquidas de *pleurotas eryngii* (gárgola) y perdiz estafada.

Ensalada de rucula con setas, uva glaseadas y flor de queso aderezada con vinagreta de *agarigus* (champiñón silvestre)

Lactarius deliciosus (rovelló)

Boletus edulis (cep)

Auricula judae (oreja de judas)

Falso huevo frito de *Amanita Caesarea* (ou de reig) con sus patatas

Taglioline de *Marasmius Oreades* (senderuela) con sinfonía de setas y mollejas de pato.

Cantharellus lutescens (camagroc)

Hyndum repandum (llengua de tour)

Cantharellus cibarius (rosinyol)

Calamar relleno de *Legista Nuda* (pie azul) y verduritas salteadas

Crujiente de manitas de cerdo y *Amanita Caesarea* (ou de reig)

Terrina de requesón y *Cratharellus Cornucopioides* (trompeta de los Muertos) confitados con aire de miel y confeti dulce.

Fondue de chocolate y setas en tempura.

Este menú no incluye bodega, se servirá mínimo 2 personas

Precio por persona 33,00 euros.

I.V.A no incluido

