

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

