

JORNADES DELS BOLETS

del 5 de noviembre al 2 de diciembre 2007 · MORELLA

Aperitivo:

Revuelto de **“Lactarius Deliciosus”** (rovellón) y morcilla acompañado de rovellon y **“girgola”** a la brasa

Carpaccio de **Boletus Edulis** (Ceps) con su aceite y polvo de frutos secos

Hoja de roble, habitas baby, **“Cantharellus Cibarius”** (rosinyol), y piruleta de codorniz aderezada con vinagreta de **“Pleurotis Eringii”** (girgola)

Brocheta de langostino y **“Lepista Nuda”**,
(pie azul) sobre puré de patata violeta

Consomé de ceps, setas salteadas, pan crujiente, foie mi-cuit y **“Tuber Melanosporum”** (Trufa)

“Cantharellus Lutescens” Camagroc

“Boletus Edulis” Ceps

“Pleurotis Eringii” Girgola

“Hygrophorus Glicyclus”) Llanega

Crujiente de merluza y setas sobre crema

“Marasmius Oreades” Senderuela

“Auricularia Judae” Oreja De Judas

“Agaricus Campestris” Champiñón Silvestre

Chuletas de lechazo rebozadas de **“Cratharellus Cornucopioides”**
(Tropeta de los muertos) y ravioli de calabacín.

Bizcocho de boletus, yogurt de setas, frutos rojos y crema de **“Cantharellus Cibarius”** (rosinyol) y pimienta roja.

Helado de Amanita Cesarea **“Ou De Reig”** sobre fruta confitada y su crujiente

Este Menú No Incluye Bodega, Se Servirá Mínimo 2 Personas
Precio Por Persona 34.00 Euros. I.V.A No Incluido

