

JORNADES DE LA TRUFA

Tuber Melanosporum · Menú degustación 2004 · MORELLA

Aperitivos:

Pates trufados caseros

Medallon de conejo relleno trufado

Esparragos trigeros trufados con jamon y su espuma

La esencia de la sopa del pastor con flan de trufas

Lomito de bacalao trufado con crema de alcachofas y su crujiente

Perdiz con verduritas y camagrocs al aroma de trufa

Helado de trufa con mousse de ocumare

Flaó de nueva generacion

Este menú no incluye bodega
Minimo: 2 menus por mesa
Precio por persona 30.00 Euros. I.V.A incluido

Todos estos platos están elaborados con Trufa Negra (Tuber Melanosporum) de Els Ports

