

# JORNADES DE LA TRUFA

Tuber Melanosporum · febrero 2009 · MORELLA · 964 160 249

Aperitivo: Mini-desayuno morellano con chupito de consomé trufado

Ensalada de Invierno: mezclum, morcilla de sepia trufada,  
manzana salteada, nueces y vinagreta de trufa

Trufa, foie y patata: canelón de patata blanca y violeta, láminas de  
trufa y foie, crema de patata violeta para el  
fondo del plato y un helado de foie

Huevo trufado cocido a baja temperatura con una lámina de trufa  
dentro, sobre torrija, espuma de jamón con su polvo y trufa rallada

Arroz Meloso trufado con chipirones, un fondo con ajitos picados,  
recortes de chipirones y fumet, flor de chipirones.

Ravioli de ibérico y carrilleras trufado

Cítricos (naranja sanguínea, mandarinas, limón ...), gelee de  
albahaca y una quenelle de helado de trufa

Buñuelos de chocolate trufados y macarrón trufado

Este menú no incluye bodega, se servirá mínimo 2 personas  
Precio Por Persona: 39.00 Euros. I.V.A Incluido

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

