

JORNADES DE LA TRUFA

del 28 de enero al 25 de marzo de 2012 · MORELLA
964 160 249 · www.mesondelpastor.com

MENÚ DEGUSTACIÓN TRUFA NEGRA DE MORELLA (TUBER MELANOSPORUM)

Aperitivo: Mini-desayuno morellano (tosta de pan con láminas de trufa)
acompañado de gallina rellena trufada

Brotes tiernos con setas de cardo escabechadas, láminas de trufa y virutas de queso
curado de Morella aderezado con vinagreta de “tuber melanosporum”

Cremita de patata trufada, con picatostes, daditos de foie, trufa y crujiente de jamón

Mil hojas de bacalao y trufa negra cocido a baja temperatura

Filet mignon con láminas de “Tuber melanosporum” y boletus

Cítricos refrescantes con trufa negra

Flaó de nueva generación trufado

Este menú no incluye bodega
Precio Por Persona: 35,00 Euros. I.V.A Incluido

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

