

MENÚ DEGUSTACIÓN
Trufa Negra
TUBER MELANOSPORUM

HOMENAJE A NUESTRO 50 ANIVERSARIO
1975-2025

Mini-desayuno morellano (tosta de pan con láminas de trufa)
acompañado de queso trufado de Morella

Mousse de cecina, foie y trufa sobre brioche

Taco de perdiz escabechada al estilo de Mercedes con
mahonesa trufada y sus vegetales

Sopa de la siega trufada versión 2025

Huevo frito trufado con sus chips de patata violeta
y boniatos

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura trufado
y verduras de invierno

Medallón de conejo con duxelle trufada "50 aniversario"
(podrá ser sustituido por lingote de cabritillo con previo aviso en la reserva)

Piña, Albahaca, mango y trufa

"Trufa con miel"

Precio por persona 63,00€ I.V.A. incluido

Este menú no incluye bodega

Se servirá mínimo 2 personas

Se recomienda reservar con anterioridad

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