

# XI JORNADAS DELS BOLETS

## Menú degustacion "Bolets"



**Aperitivo:**  
**Vermut con Amanita**  
(Amanita caesarea)

**Ceps** (boletus edulis o pinicolas) **confitados** al aroma del bosque



**Revuelto de Trompetas de los muertos** (Craterellus cornucopioides) y **llanegas** (Hygrophorus gliocyclus o latitabundus), con **patata vitelotte** y **virutas de jamón**

**Arroz meloso de rebozuelos** (Cantharellus cibarius) y **seta de cardo** (Pleurotus eryngii)



**Lomo de caballa con trinxant de negrillas** (tricholoma terreum) **angula de monte** (Cantharellus lutescens o tubaeiformis)

**Carré de cerdo con salsa de miel de romero** y **Rovellones** (Lactarius deliciosus o semisanguifluus)



**Frutos y frutas del bosque con naranjas. Senderuelas** (Marasmius oreades) **Angula de monte** (Cantharellus lutescens o tubaeiformis)



**Strudel de manzana y Rosinyol** (Cantharellus cibarius) acompañado de **helado de pie azul** (Lepista nuda)



Este menú no incluye bodega, se servirá para mínimo 2 personas  
Precio por persona 29,50€ IVA incluido