

X JORNADAS DELS BOLETS

Menú degustación "Bolets"

Este menú no incluye bodega, se servirá mínimo 2 personas



canelones del perol con pie azul (Legista nuda) **y bechamel de senderuelas** (Marasmius oreades)



Aperitivo:

vichyssoise de maíz con champiñón Paris, y tartar de ceps (Boletus Edulis o aeriis) con mahonesa de jamón

atún marinado con jengibre y soja acompañado de shitake (lentinus edades)



Amanita Caesarea, (Amanita Caesarea) **Rebozuelos** (Cantharellus cibarius), **brotos verdes y uva aderezado con vinagreta de vainilla**



Bizcocho de Trompetas (Craterellus cornucopioides) **y llanegas** (Hygrophorus gliocyclus o latitabundus), **sobre meloso de carrilleras de ternera y su salsa**



Huevo pochado sobre crema de calabaza y crema de boletus (Boletus edulis o Aeriis)

Sopa de fruta de la pasión sobre Angula de monte (Cantharellus lutescens o tubaeiformis) **y manzana verde con yogurt.**



Verduritas y setas de otoño llevadas a la mesa
Senderuelas (Marasmius oreades),
Angula de monte (Cantharellus lutescens o tubaeiformis), shimeji,
oreja blanca (Tremella funciformis) y oreja de judas (Aurícula judae)



Pastelito fluido de avellanas y Rosinyol (Cantharellus cibarius) **acompañado de higos y robellones** (Lactarius deliciosus) **al Pedro Ximenez**