

XVIII

JORNADES DELS BOLETS

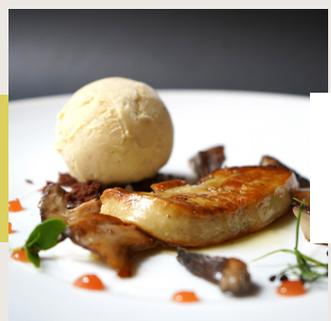
MENÚ DEGUSTACIÓN "BOLETS"

EMPEZAMOS EL 4 DE NOVIEMBRE 2019 · MORELLA



"Tomate de Penjar d'Alcala" con rovellones escabechados: Lactarius Deliciosus) y cremoso de queso Pastor de Morella y aceite de oliva

Ceps (Boletus Edulis o Pinophilus) en su entorno



Medallón de foie con "Llanege Negres" (Hygrophorus latitabundus), membrillo y helado de pimienta.

Tataky de presa de ibérico sobre crema de trompeta de los muertos (Craterelus Cornucopioides)



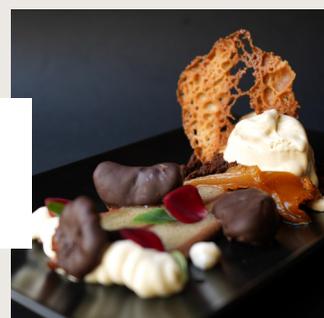
Pescado de la Lonja con infusión de setas y cigalas

Magret de pato con Angula de Monte (Cantharellus Lutescens O Tubaeiformis) **Setas de cardo silvestres** (Pleurotus Eryngi) y **frutos rojos**



Carpacio de piña y setas
Angula De Monte (Cantharellus Lutescens O Tubaeiformis) Senderuela (Marasmius oreades)

Mandarinas y Chocolate Con Helado de rebozuelos (Cantharellus Cibarius)



Este menú no incluye bodega, se servirá para mínimo 2 personas

Precio por persona 37 € IVA incluido