

JORNADES DELS BOLETS

Menú degustación "Bolets" 2004 · MORELLA · 964 160 249

Aperitivo:

**Croquetas de angula de monte *Cantharellus Lutescens* y castañas
Rovellones *Lactarius Deliciosus* a la brasa**

**Ensalada de setas en texturas y quesos con vinagreta de granadas
Pie de Mouton "hyndum repandum"
Seta de Cardo "Pleurotis Eringii Escabechadas"
Oreja de judas "aurícula-judae"
Cep de seta calabaza "boletus Edulis"**

**Crepe de harina de setas relleno de
pie Azul "Legista nuda" y oreja de judas "aurícula-judae"
Proceda (Parasol),
Cratharellus Cornucopioides (Trompeta de los Muertos)
Hyndum Repandum (Llengua de Bou)**

Sopa de Rebozuelo *Cantharellus Cibarius* tosta de pan y langostino.

**Ajoarriero de *Lactarius Deliciosus*, seta de cardo
"Pleurotis Eringii Escabechadas" y bacalao**

**Magret de Pato, setas y salsa de trompeta de los
muertos *Cratharellus Cornucopioides***

Carpaccio de "Boletus Edulis" Ceps y membrillo

**Hojaldre de setas con mermelada de rebozuelo "*Cantharellus Cibarius*" y
helado de trompeta de los muertos "*cratharellus Cornucopioides*"**

Este Menú No Incluye Bodega, Se Servirá Mínimo 2 Personas
Precio Por Persona 30.00 Euros.
I.V.A No Incluido

