

XVI JORNADAS DELS BOLETS

Menú degustacion "Bolets"



Aperitivo:
Boquerones escabechados con robellón



Ensalada de otoño
Angula de Monte (Cantharellus Lutescens o Tubaeiformis), Seta de Cardo y Champiñón París



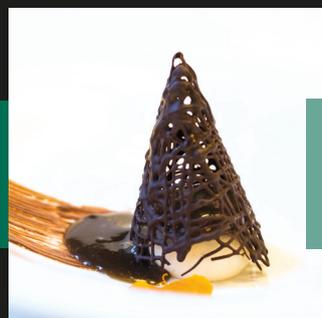
Carpaccio de boletus (Boletus Edulis) y manitas con virutas de foie y aceite de trufa



Consomé de Trompeta de los Muertos (Craterelus Cornucopioides) con garbanzos y espaguetis



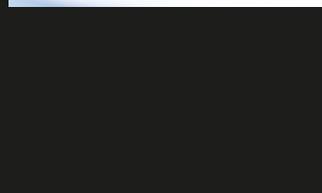
Bacalao con Rebozuelos (Cantharellus Cibarius) y alcachofa



Arroz de pato con Rovellones (Lactarius Deliciosus)



Queso de pera con esfera de Angula de Monte (Cantharellus Lutescens o Tubaeiformis)



Torrija de brioche de Rebozuelo (Cantharellus Cibarius) con helado



Este menú no incluye bodega, se servirá para mínimo 2 personas
Precio por persona 36 € IVA incluido