

MENÚ TEMPORADA TÒFONA NEGRA

TUBER MELANOSPORUM

DEGUSTACIÓ

TAPES

Truita líquida de patates amb perles de tòfona.
Croqueta de tòfona negra i formatge Taleggio.
Biquini de pernil ibèric, mozzarella i tòfona.

ENTRANTS

Amanida Garguilleau amb flors, fruita i tòfona negra.
Ou poche trufat a la crema de xampinyons amb tòfona negra.

L'ARRÒS

Risotto amb tòfona, ceps i foie al parmesà.

PRINCIPALS

Vieira amb parmentier de patata trufada, mongetes verdes i tòfona negra.
Filet de vedella a la Rossini amb escalopa de foie, tòfona,
patata pailaison i salsa de tòfona negra.

POSTRE

Cremós de xocolata negra amb torradetes de pa i gelat de tòfona.

Preu per comensal 56,50 € iva inclòs.
Aquet menú es servirà per a tots els comensals de la taula.



MENÚ TEMPORADA TRUFA NEGRA

TUBER MELANOSPORUM

DEGUSTACIÓN

TAPAS

Tortilla líquida de patatas con perlas de trufa.
Croqueta de trufa negra y queso Taleggio.
Biquini de jamón ibérico, mozzarella y trufa.

ENTRANTES

Ensalada Garguilleau con flores, fruta y trufa negra.
Huevo poché trufado a la crema de champiñones con trufa negra.

EL ARROZ

Risotto con trufa negra, ceps y foie al parmesano.

PRINCIPALES

Vieira con parmentier de patata trufada, judías verdes y trufa negra.
Solomillo de ternera a la Rossini con escalopa de foie, trufa,
patata pailaison y salsa de trufa negra.

POSTRE

Cremoso de chocolate negro con tostaditas de pan y helado de trufa.

Precio por comensal 56,50 € iva incluido
Este menú se servirá a todos los comensales de la mesa.

