

# MENÚ TEMPORADA TÒFONA NEGRA

TUBER MELANOSPORUM

## DEGUSTACIÓ

### TAPES

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

### ENTRANTS

Amanida Garguilleau amb flors, foie, 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 gominola de fava tonka i gelat de tòfona.

Preu per comensal 72,50 € iva inclòs.  
Aquet menú es servirà per a tots els comensals de la taula.

Els horaris per als menús degustacions son de 13:00h a 14:30h i de 20:30h a 22:00h  
Dissabte migdia no estaran disponibles

# MENÚ TEMPORADA TRUFA NEGRA

TUBER MELANOSPORUM

## DEGUSTACIÓN

### TAPAS

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

### ENTRANTES

Ensalada Garguilleau con flores, foie, 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 gominola de haba tonka y helado de trufa.

Precio por comensal 72,50 € iva incluido  
Este menú se servirá a todos los comensales de la mesa.

Los horarios para los menús degustación son de 13:00h a 14:30h y de 20:30h a 22:00h  
Sábados mediodías no estarán disponibles.