

# LA TRUFA

DALUAN

## FEBRERO Y MARZO DE 2014

Este año el equipo de cocina les ofrece un menú de la trufa con un 90% de productos de la zona o como máximo de 80 km. de distancia

Les ofrecemos:

La trufa de Morella ( tuber melanosporum)

Las colmenillas de este otoño

La flor de sauco, flor aromática autóctona

Pescados de lonja de Uinaròs y Benicarló

Moluscos de Delta del Ebro

Cordero lechal criado en Morella

### Snaks

La caja de los aperitivos con: cerezas de queso; crema de raifort y salmón ahumado; peritas de bacalao; croquetas morellanas; crujiente de rissoto a la trufa; pomada de trufa; galletitas de frutos secos y patatas soufflé

Ostrón del Delta en un escabeche ligero de trufa

### En centro de mesa

Ensalada de ceps, colmenillas, parmesano, uinagreta de flor de sauco y trufas

### De aperitivo

Variación de foie gras a la trufa

### Empezamos

Consomé de aue, trufa y crujientes de trigo

### Seguimos

Huevo, trufa y patatas violetas

### Continuamos

Salmonetes, mejillones, almejas, espuma de una rouille y crema de gambas

### Terminamos

Raviolis de manitas de lechal con salsa perigeaux

### De postre

Vamos a realizar el flaó.

Nuestra manera de presentar la tarta tatin.

¿Buscamos la trufa?

Precio del menú 38€ iva incluido.

Bodega no incluida en el menú