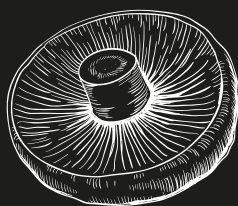


MENÚ DEGUSTACIÓN

SETAS Y TRUFA



+



SNAKS DE BIENVENIDA

Tosta de farinetes, trufa.
Foie, cecina, higos, caqui y arrope.
Cromesquis de sardina ahumada.
Croqueta de cremosa de trufa.
Empanada de trufa.

EL TOMATE DE PENJAR

Boca bits de sardina de bota con tomate.
Cecina media curación y mojama.
Agua de tomate.
Tomate de penjar de la Serra d'irta en sopa, aceitunas de Aragón, queso tierno, anchoas de Vinaròs.

LA CAZA Y LOS ENCURTIDOS

Tataki de ciervo, queso y encurtidos.
Perdiz escabechada, verduras de temporada, setas de cardo y su consomé.

UN VIAJE AL DELTA

Perla de ostra del delta, vinagreta de trufa y pan tostado.

LOS CEPES

Pan caliente, carpaccio de ceps, hígado de pato y vinagreta de piñones.
Huevo poché, con crema de ceps.

LOS NÍSCALOS

Arroz cremoso de robellón, y virutas de jamón de D.O.Teruel.

DE LA MASÍA

Canelón de la abuela, queso de cabra y "gírgoles de panical".

LA COSTA Y LA MONTAÑA

Pulpo, judías blancas, manitas y rebozuelos.

DE MORELLA

Taco de solomillo de ternera, patatas soufflé y salsa de Trufa.

PREPOSTRE

El té de la rogativa.

POSTRE

Pastel caliente de almendra tostada.

Precio 45€ persona.

I.V.A incluido.

Bodega no incluida.