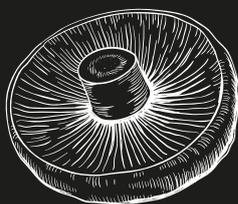


MENÚ DEGUSTACIÓN

# SETAS Y TRUFA



+



---

## STAKS DE BIENVENIDA

Tosta de farinetes, trufa.  
Foie, cecina, higos, caqui y arropo.  
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.