

XII JORNADES DELS BOLETS

Menú degustacion "Bolets"



Capuchino de robellones
(Lactarius deliciosus o semisanguifluus) **con sal de trompeta de los muertos** (Cratarellus cornucopioides) **y galleta de bolo**

Aspic de setas de cardo (Pleurotus eryngii) **y jamón aderezado con vinagreta de piñones y pimienta rosa**



Bombon de foie y ceps
(boletus edulis o pinicolas)

Crema de castaña, huevo, angula de monte (Cantharellus Lutescens) **y pie de mouton** (Hyndum Repandum)



Tallarines de trompeta de los muertos (Cratarellus cornucopioides), **con boloñesa de gambas y pie azul** (Lepista nuda)

Jarrete de ternera y llanega (Hygrophorus gliocyclus o latitabundus)



Helado de rebozuelos (Cantharellus cibarius), **zumo de mandarina y granada**

Flaó con amanita (Amanita caesarea) **y cuajada de pie de mouton** (Hyndum Repandum)



Este menú no incluye bodega, se servirá para mínimo 2 personas
Precio por persona 29,50€ IVA incluido

RESERVAS AL
964 160 249
www.mesondelpastor.com

