

X

JORNADES DE LA TRUFA

invierno 2013 · MORELLA
964 160 249 · www.mesondelpastor.com

MENÚ DEGUSTACIÓN TRUFA NEGRA DE MORELLA (TUBER MELANOSPORUM)

Aperitivo: Mini-desayuno morellano (tosta de pan con láminas de trufa)
acompañado de queso trufado

Brandada de bacalao con láminas de trufa y Brotes tiernos
aderezado con vinagreta de “tuber melanosporum”

Lomito de sardina de bota con col y huevo frito de codorniz trufado

Caldo de gallina con pelota trufada y espuma de trufa negra

San pedro en papillote sobre lecho de puerros y trufa y holandesa trufada

Longaniza con trufas y setas semicurada con ragout de alcachofas

Sangría de cava con láminas de trufa negra

La trufa en su entorno

Este menú no incluye bodega
Precio Por Persona: 35,00 Euros. I.V.A Incluido

Todos estos platos están elaborados con Trufa Negra (Tuber Melanosporum) de Els Ports

