

VIII

# JORNADES DELS BOLETS

del 31 de octubre al 29 de noviembre de 2009 · EL MESÓN DEL PASTOR

## MENÚ DEGUSTACION "BOLETS"

Aperitivo: Trilogía de setas en texturas

Carpaccio "d'Ou de Reig" (Amanita cesare)  
y trufa (Tuber melanosporum)

Canelón de Sepia,  
Rebozuelo (Cantharellus cibarius)  
y gambas con brotes y vinagreta de rebozuelos

Coca de setas:  
Lengua de vaca (Hydnum repandum)  
Senderuelas (Marasmius oreades)  
Angula de monte (Cantharellus lutescens)

Arroz meloso de Ceps (Boletus edulis o aerijs)  
y verduritas de invierno con jamón

Rape sobre trinxant  
de robellones (Lactarius deliciosus)  
y trompeta de los muertos (Craterellus cornucopioides)

Guiso de Pollo de corral  
con llanegas blancas y negras  
(Hygrophorus gliocyclus o latitabundus),  
oreja de judas (Aurícula-judae) y pie azul (Lepista nuda)

Uva, queso y setas de cardo (Pleurotus eringii)  
y Angula de monte (Cantharellus lutescens)

El Bosque dulce:  
Rosiñol (Cantharellus cibarius)  
Trompeta de los muertos (Craterellus cornucopioides)  
Senderuelas (Marasmius oreades)

Precio por persona 35,00 € IVA no incluido

Este menú no incluye bodega · Se servirá mínimo 2 personas