

Aperitivo: Consomé de Trufa con su tostadita

Carpaccio de lubina trufada con su cremoso y aceite de Trufa Negra

Raviolis de Ceps y trufa negra con nage de ceps

Patata rellena de huevo de corral trufado con sopa y aire helado de parmesano

Medallones de Vieira sobre callos de bacalao trufados y trigueros en texturas

Hamburguesa de secreto de ibérico rellena de trufa y foie

Capuchina de fruta de la pasión con helado de trufa

Crujiente de Chocolate gianduja con corazón de trufa

Este menú no incluye bodega, se servirá mínimo 2 personas Precio Por Persona: 39.00 Euros. I.V.A No Incluido

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

