

— II —

JORNADES DE LA TRUFA

Tuber Melanosporum · Menú degustación 2005 · Morella

Menú Degustación

Aperitivo

Carlota de calabacines, langostinos y trufa negra dels ports

Falso revuelto trufado negra

Risotto de trufa negra con foie

Bonito fresco con espuma de trufa negra

Solomillo de jabalí relleno de queso y trufa negra de morella

Pastelito caliente de chocolate con corazón de trufa negra

Precio: 30.00€

Bebidas e i.V.A. No incluido

Todos estos platos están elaborados con trufa negra (tuber melanosporum) de els ports



II

JORNADES DE LA TRUFA

Tuber Melanosporum · Menú degustación 2005 · Morella

Carta especial de trufa

Desayuno morellano (por unidad)	12.00 €
(Tosta de pan, con láminas de trufa negra y aceite ecológico)	
Ensalada de setas escabechadas, trufa negra y vinagreta	9.00 €
Patés trufados caseros	6.65 €
Revuelto de trufa negra	15.00 €
Sopa en mullado (tortilla de arroz trufada con su consomé)	6.00 €
Charlota de calabacines, langostinos y trufa negra	12.00 €
Huevo escalfado con puerros y trufa negra	9.00 €
Tartar de bacalao con gambas y trufa negra	10.00 €
Risotto de trufa negra con foie	14.00 €
Bacalao confitado con pil-pil trufado	10.65 €
Bonito fresco con espuma de trufa	12.00 €
Solomillo de jabalí relleno de queso y trufa de morella	12.50 €
Perdiz rellena trufada	14.25 €
Medallón de conejo relleno trufado	5.95 €
Pastelito caliente de chocolate con corazón de trufa negra	4.50 €
Semifrío de chocolate blanco con trufa negra y su helado	4.50 €
I.V.A.. No incluido	

Todos estos platos están elaborados con trufa negra (tuber melanosporum) de els ports

