

Aperitivo: Mini-desayuno morellano acompañado de espuma trufada

Carpaccio de gambas, endivias, mache y caqui con láminas de trufa negra y su vinagreta

Brini de maíz, esencia de perdiz y caviar de trufa negra

Sopa de cebolla trufada con huevo de codorniz y foie

Lubina asada con boletus y trufa sobre crema de trufa

Presa de ibérico confitada al aceite de trufa con chiribia y trigo

Manzana asada Trufada

Vacherin trufado con frutos rojos y helado de trufa negra

Este menú no incluye bodega Precio Por Persona: 37,00 Euros. I.V.A Incluido

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

