

# XIII JORNADAS DELS BOLETS

## Menú degustacion "Bolets"



**Aperitivo: Cocochas con llanegas** (*Hygrophorus gliocyclus* o *latitabundus*) **y cremita de negrilla** (*tricholoma terreum*)

**Angula de Monte** (*Cantharellus lutescens* o *tubaeiformis*) **en el bosque**



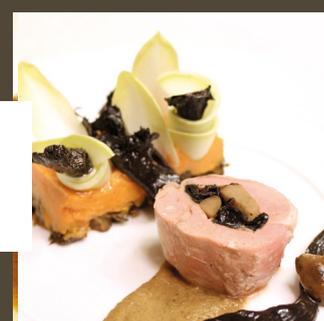
**Coca Ceps** (*boletus edulis* o *pinicolas*) **y crema de patata**

**Raviolis de rebozuelo** (*Cantharellus lutescens* o *tubaeiformis*), **y verduritas en su crema**



**Caballa rellena de pie de mouton** (*hyndum repandum*) **y su sofrito**

**Solomillo de cerdo con robellones** (*Lactarius deliciosus*) **y trompeta de los muertos** (*Craterellus cornucopioides*) **con verduritas de otoño**



**Estofado de manzana y llanegas** (*Hygrophorus gliocyclus* o *latitabundus*) **con helado de rebozuelos** (*Cantharellus cibarius*) **y sopa de naranja sanguina**

**El otoño dulce**



Este menú no incluye bodega, se servirá para mínimo 2 personas  
Precio por persona 32,50€ IVA incluido