

# XIV JORNADAS DELS BOLETS

## Menú degustacion "Bolets"



### Aperitivo:

Grisines de setas / Crujiente de setas /  
Setas en tempura

**Coca de sardinas y  
negrillas** (*tricholoma terreum*)



**Nido en el bosque: Angula de Monte** (*Cantharellus  
lutescens* o *tubaeiformis*) **Seta de cardo silvestre**  
(*Pleurotus eryngi*)



**Macarrones de Ceps** (*boletus edulis* o *pinicolas*)  
y **Ilenegas** (*Hygrophorus floccocyclus* o *latitabundus*)  
con frutos secos



**Falso risotto negro con trompeta de los  
muertos** (*Craterellus cornucopioides*)



**Cordero al horno con robellones**  
(*Lactarius deliciosus*) y **patatas**



**Tarta de queso con frutos  
del bosque y pie azul**  
(*Lepista nuda*)



**Mil hojas de membrillo y rebozuelos**  
(*Cantharellus cibarius*) **con helado de  
senderuelas** (*marasmius oreades*)



Este menú no incluye bodega, se servirá para mínimo 2 personas  
Precio por persona 34 € IVA incluido