

# Jornadas de *la Trufa*

## *Menú degustación*

### *Aperitivo a la francesa*

*Copa de champagne y tostadita de pan de cristal con mantequilla trufada foie micuit y láminas de trufa*

### *Entrantes de la huerta y el mar*

*Carpaccio de boniato con queso trufado, caviar de trufa, cherries y brotes frescos*

*Beurre Blanc de tomate y trufa con carabinero y su coral*

*Tartar de ahumados y pimiento asado con huevas, guacamole y crema de coco, mango y trufa*

*Brioche relleno de carrillera en su estofado de vino Principio Moristel con salsa de yogurt y trufa*

### *Platos principales; vuelta del mar al monte*

*Huevos estrellados con atún fresco, algas y trufa*

*Sashimi flambeado, con salsa kecapie, de trucha pirenaica sobre beloute de vaca madura*

*Terrina glaseada de ternasco de Aragón con espuma de patata y trufa*

### *El dulce final*

*Dado de tarta de quesos de la Ribagorza y trufa con miel y frambuesa liofilizada*

*Oblea rellena de cremoso de trufa, chocolate y petazetas*

**45€** *por persona, incluye pan y agua*

#### *Vinos recomendados:*

*Tuca de Aneto crianza 14€*

*Señorío reserva 17€,*

*Alquezar rosado 12€*

*Pirineo Gewüstraminer 17€*

**3404**

BODEGA  PIRINEOS



*#estamostrufa2*

*Elaborado con trufa negra fresca de la zona*