

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