

-JORNADAS DE LA TRUFA XVII-

(tuber melanosporum)

-sugerencias del día con trufa negra de morella-

Corazones de alcachofas D.O. Benicarló sobre crema de erizo de mar,
copos de bonito deshidratado y trufa

Carpaccio de manitas de cerdo con avellana tostada, helado de boletus y trufa

Crema de huevo de masía frito, portobellos, cecina de vaca de la comarca,
almendra marcona de Albocàsser laminada y trufa

Canelón relleno de verduritas escalivadas sobre crema de pimiento asado,
mayonesa de trufa, perlas de aove arbequina y trufa

Carpaccio de trufa con sal de oro y aove picual de la Sierra de Irla y
pan tostado de cúrcuma

Canelones rellenos de setas con bechamel de foie,
gratinados con queso de oveja y trufa

Croqueta de calçots y bacalao sobre romesco de kimchi,
vieira caramelizada y caviar de trufa

Foie micuit casero trufado de pato de l'Empordà con salsa de peras al aguardiente de
Herbés y chocolate blanco acompañado de tostadas con pasas