

Menú Degustación: “con trufa negra de Soria”

5 Aperitivos “en el bar” ...,

...pasamos por la tradición...

...y en la mesa:

...un aperitivo más: la tostadita de trufa

La sopa de cocido

Recordando la Navidad: cardo y vieira con matices...

Guisantes, anguila, panceta, gamba

La bola del cocido

Nuestra croqueta diferente de trufa y setas

Alcachofas, calabaza, papada

Raviolis de guiso de liebre,
cebolleta, algas, maíz y pera

Queso y trufa

Chirimoya y sus pepitas

Tarta de queso

***Opcional: es posible incrementar el menú degustación con estos dos platos:**

-trufa hojaldrada (una trufa entera cocinada en hojaldre al horno).....15€/persona
-carbonara con trufa blanca del Piamonte (tuber magnatum-pico:.....5€/persona + 3.60€/gr.
de trufa blanca (laminada en mesa a la vista del cliente) **(a mesa completa)**

72.00€ (Iva incluido)

El menú se servirá a mesa completa (bebidas y bodega no incluidos)

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Disponemos de una carta especial y una tabla, donde se indican los ingredientes que obliga el reglamento (EU) nº1169/2011 que podrían ser causa de alergias o intolerancias alimentarias a algunas personas.

Gran Menú Degustación: “con trufa negra de Soria”

5 Aperitivos “en el bar”...,

...pasamos por la tradición...

...y en la mesa:

...un aperitivo más: la tostadita de trufa

Carpaccio de gamba roja del mediterráneo

La sopa de cocido

Recordando la Navidad: cardo y vieira con matices...

Guisantes, anguila, panceta, gamba

La bola del cocido

Nuestra croqueta diferente de trufa y setas

Alcachofas, calabaza, papada

Cocochas en pepitoria

Castañuelas, perigord, col

Caza

Queso y trufa

Chirimoya y sus pepitas

Tarta de queso

Pizza de chocolate

***Opcional: es posible incrementar el menú degustación con estos dos platos:**

-trufa hojaldrada (una trufa entera cocinada en hojaldre al horno:.....15€/persona

-carbonara con trufa blanca del Piamonte (tuber magnatum-pico:.....5€/persona + 3.60€/gr. de trufa blanca (laminada en mesa a la vista del cliente) **(a mesa completa)**)

96.00€ (Iva incluido)

El menú se servirá a mesa completa (bebidas y bodega no incluidos)

***Los menús están sujetos a posibles cambios por la temporalidad de los productos (se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)**