

Menú Degustación:
semana “pre-Jornadas” de la trufa negra de Soria”

5 Aperitivos “en el bar” ...,
...pasamos por la tradición...

...y en la mesa:

La mantequilla de trufa

La tocona de pinares

“Desayuno en el bar”

Cardo de Navidad

La bola del cocido con trufa negra

Guisantes, anguila ahumada y caldo de gamba

Nuestra croqueta diferente de trufa y setas

Alcachofas, calabaza, papada y trufa

*Raviolis de guiso de rabo de ternera,
angulas de monte, maíz y pera*

QUESOS:

Antes de los postres, les ofreceremos aparte, una degustación de 4 quesos elegidos por nosotros para esta temporada, de pequeñas queserías, con un precio adicional de 7,50€

Cuajada cremosa de oveja, melocotón y lengua de vaca

Trompeta negra, frambuesa y castaña

72.00€ *(Iva incluido)*

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

**Sólo servimos este menú, por lo que está sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos
(se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)**

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.