

Menú Degustación:  
“transición de la trufa negra de Soria  
a la primavera.....”

4 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 con matices

La sopa de cocido con trufa

Guisantes, anguila, panceta, senderilla

Espárrago blanco, hortalizas blancas y perrechicos

Nuestra croqueta diferente de boletus pinícola

Alcachofas, calabaza, papada y marzuolos

Raviolis de guiso y trufa negra

-----

**QUESOS:**

*Antes de los postres les ofreceremos una degustación de 4 quesos de nuestra elección, que contiene una selección de pequeñas queserías, al precio de 7.50€ por surtido.*

-----

Versión de la costrada soriana

Tarta de queso

-----

**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.*