

# Menú Degustación: “con trufa negra de Soria” 2020

4 Aperitivos “en el bar”...,

...y en la mesa:

La sopa de cocido con jerez...

Guisantes lágrima, panceta, gamba

Cardo, almendra, anguila

Marzuelo, mini-vieiras y cebolla

Nuestra croqueta diferente de trufa, coliflor y coco

Alcachofa, ravioli de calabaza y jugo de guiso

Lomo de corzo, cebolla fermentada y pera

-----

Queso con trufa (que no trufado...)

-----

Homenaje a la caja de mantequilla dulce de Soria

Cuajada de horchata con miel del panal

-----

75.00€ (Iva incluido)

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

**\*Opcional: es posible incrementar los menús degustación con estos dos platos:**

-trufa hojaldrada (una trufa entera cocinada en hojaldre al horno).....15€/persona  
-carbonara con trufa negra de Soria.....5€/persona + 1.00€/gr.  
(laminada en mesa a la vista del cliente) **(a mesa completa)**

## **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.

**\*El menú está sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos (se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)**