

## MENÚ DE DEGUSTACIÓN

### APERITIVO

CARPACCIO DE TUBER MELANOSPORUM EN ACEITE DE OLIVA CON MINI BLINIS.

MANTEQUILLA CON TRUFA NEGRA Y PAN BRIOCHE.

### ENTRANTE FRÍO

BRANDADA DE BACALAO CON TRUFA NEGRA, HUEVAS DE TRUCHA, PAN SOPLAO Y ACEITE DE TRUFA NEGRA.

### ENTRANTE CALIENTE

RAVIOLIS RELLENOS DE TERNASCO DE ARAGÓN Y SETAS CON SALSA DE TRUFA NEGRA.

### PESCADO

VIEIRA SOBRE PAPADA CONFITADA DE CERDO IBÉRICO CON LÁMINAS DE TRUFA NEGRA Y CREMA SUAVE DE SOPA DE AJO.

### CARNE

SOLOMILLO DE CIERVO CON SALSA PERIGORD SOBRE PARMENTIER DE TRUFA NEGRA.

### POSTRE

MOUSSE DE MASCARPONE Y YOGUR DE SANTA EULALIA CON TRUFA NEGRA EN COBERTURA DE CHOCOLATE.

**PRECIO 75,00€**

IVA 10% incluido

Incluye: Agua Solán de Cabras y Pan

\*El menú es por persona y se sirve, necesariamente, para todos los componentes de la mesa.

Avda. Ibáñez Martín 10-14. 44400 Mora de Rubielos (Teruel-España)  
Tel. (+34) 978 80 71 44. Fax. (+34) 978 80 71 43. [info@latrufanegra.com](mailto:info@latrufanegra.com)  
[www.latrufanegra.com](http://www.latrufanegra.com)

