



APERITIVOS

Carpaccio de **Tuber melanosporum** en aceite de oliva con mini blinis
Mantequilla con **Trufa Negra** y pan brioche

Canelón crujiente de rabo de toro con coulis de pimientos asados
sobre mayonesa de **Trufa Negra**

ENTRANTE FRIO

Medallón de foie micuit con **Trufa Negra** con confituras de frutas y flores
y tostas

ENTRANTE CALIENTE

Consomé texturizado de cebolla tostada con huevo a baja temperatura
y **Trufa Negra**

PESCADO

Rape sobre menestra de setas con salsa de Albariño y **Trufa Negra**

CARNE

Terrina de manitas de cerdo Duroc con salsa **Perigord**
sobre parmentier de calabaza y **Trufa Negra**

POSTRES

Panna cotta de **Trufa Negra** con infusión de flor de hibisco

Agua Solán de Cabras y Pan incluido

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

*El menú no se servirá a partir de las 15:00h ni a partir de las 22:00h excepto previa reserva.

PRECIO 75€