

MENU GASTRONOMICO DE LA TRUFA DE VERANO.(tuber uncinatum, tuber aestivum) (ALÉRGENOS)

	Glúten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	F.cascara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuces	Sulfitos	Moluscos
APERITIVOS DE BIENVENIDA														
Sardina con tomate														
Encaje de pan y aceite con trufa de verano	A													
Mimosa de puerros, salsa gribiche y boquerones			A	A			A			A			A	
EMPEZAMOS CON LOS CLÁSICOS														
Milhojas de cecina y foie caramelizado con compota de melocotón,naranja sanguínea y churney de pimienta roja	A		A				A	A					A	
Tataki de gamo, queso curado,aceitunas de aragón y cebolla encurtida	A						A						A	
Perdiz escabechada, verduras de temporada y mahonesa de setas			A	A									A	
CONTINUAMOS														
Cremoso de patatas, trufa con yema de huevo y tocino			A				A							
SEGUIMOS														
Bacalao confitado con aceite aove,crema de almendras y jamón ibérico				A			A	A		A			A	
UN POCO DE ARROZ														
Arroz meloso de pollo campero, trufa de verano y azafrán. (Mínimo 2pax)														
DE CARNE														
Solomillo con foie, trufa de verano y patatas soufflé	A		T		T	T		T						
DE DULCE														
Macedonia de frutas													A	
Pastel caliente de almendra tostada y helado de queso	A		A				A	A						

A = Presencia del ingrediente alérgeno T = Presencia de trazas en los ingredientes utilizados en origen
 * No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato.