

LA TRUFA DALUAN



DALUAN

Avelino en estas jornadas quiere intercalar los quesos con la trufa así como conocer los aromas de la trufa (magnatum, melanosporum, aestivum)

Aperitivos fríos

Mantequilla de aceite con trufa

Temático de quesos con trufa (tuber magnatum, melanosporum, aestivum)

Cremoso de crema catalana de foie y trufa con pañuelos de pan

Aperitivos calientes

Sopa de gallina con trufa y crujiente de hojaldre

Trufa de patata e infusión de queso de Catí

Alcachofas de Benicarló a la brasa con ajoarriero y film de trufa

Empezamos

Coulan de trufa con cremoso de garbanzos

Seguiremos

Arroz meloso de erizos de mar y trufa

Y terminaremos

Solomillo de ternera con buñuelos de rovellones y salsa perigeaux

De postre

“Un recuerdo de Coratxar”. Sorbete de Té de roca perfumado de aguardiente de herbés y cristal de gitam (Dictamnus hispanicus)

Geometría de naranja y vainilla Tahití con chocolate trufado y gelatina de Grand Marnier

Textura de chocolate

Precio 37 € iva incluido, bodega no incluida