



# LA TRUFA DALUAN

Un año más en Daluan queremos invitarles a probar nuestro menú de la Trufa. Este producto tan importante en la cocina Morellana, por su calidad y tradición, es la base de nuestras propuestas durante estas jornadas gastronómicas.

FEBRERO Y MARZO DE 2013

## Snaks fríos

Air pan con cremoso de foie y trufa  
(*tuber melanosporum Morella*)

Dueto de tostas de vino y chocolate  
con queso de cabra l'escresola y trufa  
(*tuber melanosporum Morella*)

## Snaks calientes

Trufa negra al champagne  
con trenza de pan  
(*tuber melanosporum Morella*)

## Empezamos

Tortilla, mermelada de trufa, espuma  
de huevos revueltos y finas hierbas  
(*tuber melanosporum Morella*)

## Seguimos

Royal de espárragos con trufa  
acompañado de consome de gallo de corral  
(*tuber melanosporum Morella*)

## Continuamos

Calamar con vieira lingote de oro y migas de trufa  
(*tuber melanosporum Morella*)

## Terminamos

Manitas de ibérico rellenas de  
foie y empanadas con trufa  
(*tuber melanosporum Morella*)

## De postre

Helado espumoso de coco, sorbete  
de naranja sanguínea, frutas naturales  
y toques de trufa con chocolate.

Mil hojas de vainilla bourbon servida  
tibia con crema helada de vainilla bourbon

38 euros. IVA Incluido, bodega no incluida