

MENU MICOLOGICO

Ensalada de hongos (BOLETUS EDULIS) con salchichón de jabalí y vinagreta de pinones



Verduras a la parrilla con trompetas negras (CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES) y romescu



Raviolis de ziza hori (CHANTARELLUS CIBARIUS) con salsa de queso "garoa" Y ACEITE DE TRUFA



CARRILLERAS AL VINO TINTO CON YEMA DE HUEVO
ESPUMA DE PATATA Y GORRINGO (AMANITA
CESAREA)



Bizcocho de SETAS con helado de cacao y trufa
negra

AGUA SOLAN DE CABRAS
ABADIA POBLET
100% PINOT NOIR

PRECIO 35 €+ IVA
ESTE MENU SE SERVIRA PARA TODA LA MESA.