

MENÚ

TRUFA NEGRA

Desde Graus en Huesca nos llega la trufa negra y, para rendirle homenaje, hemos preparado un menú único con platos especialmente elaborados en torno a este magnífico producto.

Royal de erizos de Cadaqués con trufa negra y canapé de foie y erizo

.

Sopa de trufa negra VGE de Paul Bocuse
(la famosa sopa de trufa negra que el Chef Paul Bocuse sirvió en homenaje al Presidente de Francia)

.

Coulant de alcachofa y trufa negra con queso Tou dels Til.lers
y yema de huevo de Calaf

.

Canelón de pollo raza prat pota blava con trufa negra

.

Filete "Rossini" con foie, trufa negra y brioche

.

Queso Brie de Meaux con trufa negra

.

Panacotta trufada Via Veneto

.

Precio: 175€ + Iva

Disponibile solo durante el mes de febrero