

MENÚ

TRUFA NEGRA

La trufa negra (“*tuber melanosporum*”) es el diamante de la gastronomía. Trabajamos desde hace muchos años con buscadores profesionales que nos seleccionan las mejores piezas de los bosques de Graus (Huesca).

Escudella trufada

Tosta de trufa negra y panceta Joselito

.

Guisantes del Maresme con *panacotta* y trufa

(guisante lágrima de Llaneras, *panacotta* de cebolla escalivada)

.

Coulant de alcachofa del Prat, queso Tou dels Til.lers y trufa

(alcachofas de la huerta del Llobregat y coulant con yema de huevo de Calaf)

.

Bogavante a la Cardenal de Barcelona

(con macarrones rellenos de bogavante, trufa y presa ibérica)

.

Pollo *coquette* de Bresse en *blanquette* trufada

(ave pochada y guisada en salsa *blanquette* con setas)

.

Nuestro nuevo postre inspirado en la trufa

.

Precio: 175€

iva incluido

(consultar disponibilidad)