

“Jornadas de Trufa Negra 2023.”

(con “Tuber Melanosporum” de Morella, Benassal, Cantavieja y Comarca dels Ports)

Bienvenida

Vermut casero.

y

Ensalada de “tomate de penjar” con aceite trufado, escamas de sal Maldon y láminas de trufa.

De la tierra a la mesa

Champiñones Trufados “Calle Laurel”.

y

Alcachofa de Benicarló confitada y con huevo trufado.

Calentamos el cuerpo.

Crema de calabaza trufada.

Continuamos con...

Panceta rellena de secreto de cerdo ibérico trufado guisado en su jugo

y

Lasaña trufada con patata del montón, setas confitadas y cebolla caramelizada.

Para terminar postres de la casa

Requesón con mermelada de tomate y arropo de higos con café.

y

Tarta helada al whisky casera flambeada.

Precio: 45 €

Bebida no incluida

Mesa completa y reserva anticipada

(Iva 10% incluido).

Telf Reservas 964.16.03.36.

www.casaroque.com

Menú sujeto a la disponibilidad de productos

