

JORNADAS
GASTRONÓMICAS
DE LA

Trufa

Del 2 de febrero al 1 de marzo

Buñuelo de sifón relleno de crema trufada

Ca N'Estruc Idoia Blanc 2021

Vieira a la parrilla con crema de almendras trufadas y quisquillas

Muga Rosado Rioja

Espuma de patata trufada con huevo a baja temperatura y papada ibérica

Luis Cañas Reserva 2018

Rodaballo a la brasa con salsa beurre blanc trufada y trufa negra

Pazo Señorans Colección 2020

Perdiz en pebre sobre guiso de cebolla y trufa negra

Venta Las Vacas

Torrija de pan brioche con crema trufada

Freixenet Elyssia Brut

75 € / pax
Sin maridaje

IVA incluido

95 € / pax
Con maridaje

IVA incluido

ASADOR
CONTRAPUNTO