



Menú Degustación - Menú Degustació

TA: 69€ - TM :87€

Hojaldre relleno de trufa tuber aestivum, foie, lacón y salsa bordalesa trufada
Pasta de full farcit de trufa tuber aestivum, foie, lacón i salsa bordalesa trufada

Canelón de setas y foie, nata trufada y ralladura de trufa
Canelò de bolets i foie, nata trufada i ralladura de tòfona

Ave de corral de dos formas, cremoso y ralladura de trufa
Au de corral de dues formes, cremós i ralladura de tòfona

Pera Williams

*Todas las guarniciones del menú degustación están incluidas
Totes les guarnicions del menú degustació estan incloses

Menú Descubrimiento - Menú Descobriment

TA: 50€ - TM :62€

Huevos al plato, ventresca de cerdo negro de Bigorre (AOC) y trufa.
Ous al plat, ventresca de porc negre de Bigorre (AOC) i tòfona

Ave de corral de dos formas, cremoso y ralladura de trufa
Au de corral de dues formes, cremós i ralladura de tòfona

Patatas fondant, crema de trufa, ralladura de trufa con aceite de oliva y flor de sal
*Patates fondant, crema de tòfona, ralladura de tòfona amb oli d'oliva i flor de sal****

Fruta de invierno con compota a la miel
Fruita d'hivern amb compota a la mel

*Todas las guarniciones del menú descubrimiento están incluidas
Totes les guarnicions del menú descobriment estan incloses

ST: sin trufa TA: trufa tuber aestivum (trufa de verano) TM: trufa tuber melanosporum (trufa negra)

ST: sense tòfona TA: trufa tuber aestivum (tòfona d'estiu) TM: trufa tuber melanosporum (tòfona negra)

PRECIOS IVA INCLUIDO/PREUS IVA INCLÒS