

# Hotel La Barrosa

Abejar · Soria

# 2017

## MENÚ

# Duodécimas Jornadas de la trufa



febrero

18-19 y 25

marzo

4-11-18  
y 25

abril

1 y 8



### APERITIVO:

■ Nuestro pan con foie de bodega malvasía láminas de mango y caramelo salado.

### ENTRANTES:

- Maki de arroz trufado, con verduritas asadas y lágrimas de aceite de trufa.
- Terrina trufada hecha en casa con pato y balsámico.
- Trigres esféricos con trufa y una ligera crema de hinojo y piquillo.
- Chipirón relleno de morcilla trufada y pera williams en su tinta.

### SOPA:

■ De setas y Hongos con trufa negra de Abejar

### PESCADO:

■ Rodaballo en suprema, puré de apionabo tomate, crujiente de pimentón y lámina de trufa fresca

### CARNE:

■ Quenelle de rabo de toro glaseada con crema de maíz, trufa fresca y maíz crujiente

### POSTRE:

■ Brocheta de fruta sobre un suave y ácido puré de frambuesa con almibar de cilantro

### BODEGA:

- Agua Montepinos.
- Cerveza Gran Reserva Cruzcampo
- Verdejo J. Belmonte
- Tinto Ribera del Duero J. Belmonte
- Café Fortaleza



gin & tonic

6€

- Gin & tonic trufado\*
- Gin & tonic frutas del bosque\*

\* Elaborado con tónica  
Schweppes premium mixer.  
\*Graduación alcohólica del combinado / 8º



Reservas: 975 373 405

Información: [www.hotellabarrosa.com](http://www.hotellabarrosa.com)

síguenos en:

