

CASA ROQUE

Restaurante - Formación - Morella
www.casaroque.com

“Jornadas de Trufa Negra 2018”

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

Menú Degustación

Delicatesen de bienvenida de la casa

De la tierra a la mesa

Patata trufada

Revuelto de alcachofa, verdura y trufa

Calentamos el cuerpo con una sopa muy antigua

Sopa trufada de “Truita en Mulladó” con Azafrán de “La Mata”

La carne dels Ports y la trufa

Solomillo marinado en hierbas con trufa y salsa de vino blanco de Castellón

El mar

Lubina trufada al Papillote

Para terminar:

Panacota trufada acompañada de torrija de pan de pueblo,
al aroma de trufa

Con reserva anticipada

Precio: 40 €

Bebida no incluida

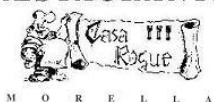
Mesa completa

(Iva 10% incluido).

Telf Reservas 964.16.03.36

Menú sujeto a la disponibilidad de productos, Consulten nuestra web

RESTAURANTE



www.casaroque.com

morella@casaroque.com

@roquemorella

#CasaRoqueMorella

www.facebook.com/CasaRoqueMorella