

# CASA ROQUE

Restaurante · Formación · Morella

## “Jornadas de Trufa Negra 2019”

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

### Menú Degustación

**Delicatesen de bienvenida con clásicos de la casa**

Delicias de Champiñón trufadas

“Falsa trufa”

-----

### **De la tierra a la mesa**

Alcachofa de Benicarlo al aroma de trufa

( alcachofa cocida a baja temperatura con trufa y acompañado de salsa doussete)

-----

### **Calentamos el cuerpo con una sopa**

Sopa Trufada “Casa Roque” – “Paul Bocousse”

(Caldo de carne, azafrán de La Mata, puerro, calabacin, zanahoria , trufa y hojaldre)

----

### **La carne dels Ports y la trufa**

Timbal de cordero de las masias de la zona con verdura y trufa

( pierna de cordero desmigada acompañada de cebolla, y envuelta en calabazin sobre salsa de carne y trufa)

-----

### **El mar**

“Papillot Don Camilo”

(Rodaballo, setas, membrillo, granada y trufa)

-----

### **Para terminar postre de la casa**

Punta diamante sobre natillas trufadas

( Mostachón con cabello de ángel, moscatel. merenge y natillas trufadas)

**Con reserva anticipada**

**Precio: 40 €**

**Bebida no incluida**

**Mesa completa**

**(Iva 10% incluido).**

**Telf Reservas 964.16.03.36**