

# Hotel La Barrosa

ABEJAR - SORIA

## Decimoterceras Jornadas

# de la trufa 2018



FEBRERO: 17 / 24

MARZO: 3 / 10 / 17 / 24

ABRIL: 7 / 14

### MENÚ

**APERITIVO:**  
■ Prueba de matanza, moscatel, pan de semillas y mantequilla de Soria trufada en casa.

**ENTRANTES:**  
■ Ratatouille de gambón y trufa.  
■ Hongos salteados con sepia, velo de panceta y trufa.  
■ Garbanzos trufados en texturas, molleja de pato y algas.  
■ Vema trufada, patata, parmesano y cecina.

**SOPA:**  
■ De setas y Hongos con trufa negra de Abejar.

**PESCADO:**  
■ Esturión con muselina trufada gratinada y corteza de su piel.

**CARNE:**  
■ Láminas de serrana negra al horno con su jugo, judías verdes al punto, neग्रillas y trufa fresca.

**POSTRE:**  
■ Bizcocho de zanahoria y pera Williams al vapor, mermelada de zanahoria con canela y crema de coco.

### BODEGA:

- Agua Montepinos.
- Cerveza Gran Reserva Cruzcampo
- Albariño Chan de Rosas / Marqués de Tomares
- 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



**HOTEL BARROSA**

Reservas: 975 373 405

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

síguenos en:

