



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA TRUFA NEGRA

Desde la antigüedad, la trufa negra ha sido considerada un tesoro culinario. La escasez y temporalidad, unida a su aroma intenso y sabor terroso la han convertido en un ingrediente codiciado por emperadores y reyes.

Un año más, Balausta te invita a disfrutar de este manjar en su máxima expresión. Cada plato de este menú es una celebración de la historia y la exquisitez de este hongo negro.

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE VACA SIMMENTAL, QUESO DE CABRA MALAGUEÑA Y TRUFA NEGRA

28 €

HUEVO A BAJA TEMPERATURA, CREMOSO DE PATATA, JUGO DE POLLO ASADO,
GAMBA CRISTAL FRITA Y TRUFA NEGRA

21 €

GNOCCCHIS AL BURRO CON ESTRAGÓN, PARMESANO Y TRUFA NEGRA RALLADA

24 €

SOLOMILLO ROSSINI CON CREMOSO DE PATATA ASADA

48 €

EXTRA DE TRUFA - 5GR

18 €

BODEGA SUGERIDA POR COPAS

MAJUELO EL CHIVIRITERO - IGP CASTILLA Y LEÓN · VERDEJO

10 €

DONIENE GORRONDONA - D.O BIZKAIKO TXAKOLINA · HONDARRABI ZURI

8 €

GUÍMARO CAMIÑO REAL - D.O RIBIEIRA SACRA · MENCÍA

8 €

TRITÓN - D.O TORO · TINTA DE TORO

10 €
