

Menú Jornadas Micológicas

JORNADAS EL FORO NOVIEMBRE 2015

Centros de Mesa

Ensalada de pimientos asados, *Lactarius deliciosus* (rebollón) y borraja, en escabeche de Cebolla de fuentes con atún, en aceite de oliva del bajo Aragón y Cítrico de Yuzu.

.....

Piquillos rellenos de *Cratarellus Cornucopioides* (trompeta negra) y *Hydnun Repandun* (lengua De vaca) en salsa de hongos y aceite de trufa de Sarrión.

.....

Risotto de Arroz de las Cinco Villas (Val del Falco) con setas y *Boletus Edulis* y Crujiente de ternasco de Aragón.

.....

Hydnun Repandun (Lengua de Vaca) en salsa de soja con Langostinos y tomate rosa.

Canelón de *Boletus* con Rabo de Toro en su propia salsa de Garnacha y regaliz con trocitos de queso fresco del Burgo de Ebro.

Lomo de Ciervo sobre salteado de puerros del barrio de San Gregorio, *Cantarellus Lutecens* (Trompeta amarilla) y reducción de su jugo.

Sopa de *cratarellus cornucopioides* (Trompeta de los muertos) con Crespiños de requesón de Aragón y papaya con melocotón de Calanda caliente.

Agua y Vino

Precio
25€ / Persona

I.V.A Incluido

TERRAZA • COCKTAIL & FOOD • RESTAURANTE

EL FORO