

# Menús trufados en: COVARRUBIAS

---



## Menú degustación

### Entrantes

Ensalada de patata, brotes verdes y cremoso de aguacate con codorniz confitada y vinagreta de trufa

Rissoto de hongos con trufa negra

Cecina con aceite trufado y pétalos de ajo

### Segundo plato

Solomillo de ternera y foie con demi-glace de trufa y chips de yuca

### Postre

Espuma de yogur trufado con bombón

Agua mineral y vino de Arlanza Crianza

Tlf. reservas: 696790861



**BAR-RESTAURANTE  
EL PUENTE**

**MENÚ FERIA DE LA TRUFA 2022**



· **ENTRANTE:**  
TOSTA DE ESCALIVADA CON HUEVO TRUFADO

· **PRIMER PLATO:**  
CREMA BICOLOR CON VIRUTAS DE TRUFA

· **SEGUNDO PLATO:**  
CODORNIZ GUISADA CON PATATAS PANADERA A LA TRUFA

· **POSTRE:**  
FLAN DE TRUFA

**PAN Y BEBIDA**

**PRECIO: 30€ (IVA INCLUIDO)**

Reserva: 620 184 609

# Casa Galín



## FERIA DE LA TRUFA NEGRA

### PARA EMPEZAR:

- Croquetas trufadas con jamón.
- Pastel de boletus con cecina y salsa de hongos y trufa negra.
- Ensalada de jamón de pato, lascas de trufa negra, frutos secos y queso trufado.



### DE PLATO PRINCIPAL:

- Solomillo de cerdo ibérico con parmentier y reducción de salsa de vino y trufa.

### Y PARA QUEDARNOS CON BUEN SABOR DE BOCA:

- Brownie de chocolate trufado caliente con helado de menta.

Vino D.O. Arlanza Crianza, pan y agua.

**PRECIO 30€** (IVA incluido)

Reservas: 947 40 65 52



## Menú degustación

### Entrantes

- Sopa de ajo sencilla con trufa negra y huevo de codorniz trufado  
- Tosta de paté de cordero trufado   
- Chupachups de codorniz trufado 

### Segundo plato

- Carrillera de ternera con salsa de setas y trufa negra  

### Postre

- Crocante de sésamo, mousse de chocolate blanco y trufa negra    
- Aguas minerales y vino Arlanza crianza 

**Precio: 30,00€**

\*Con reserva previa antes del **jueves 27**

Reservas al **947 40 63 93**  
RESTAURANTE DE GALO: Covarrubias (Burgos)

I Jornadas de la  
**2022 trufa**  
Covarrubias 29 y 30 de Enero

Comida:  
(con reserva previa)



Reservas: 947 40 65 05



restaurante  
**TIKY**

**MENÚ**



Entrante: Crema de champiñón  
con aroma de trufa negra.

1º plato: Croquetas de jamón, queso y trufa.  
Trufa de morcilla. Revuelto de boletus y  
huevo trufado.

2º plato: Entrecote con salsa de almendras  
salpicado con trufa negra.

Postre: Mousse de limón con virutas de trufa.

Vino: Almanaque roble y agua mineral

Precio: 30€ IVA incluido

Disfruta de una  
experiencia única  
e irrepetible.



Menús trufados en: CUEVAS DE SAN CLEMENTE

---

## ***La Venta del Jamón***

### ***Menú de trufa***

*Alcachofa con vinagreta de  
trufa*

*Risotto de boletus con trufa*

*Tartar de atún sobre  
croissant*

*Lechazo asado con trufa*

*Tartaleta de limón con  
merengue*

*Bodega no incluida*

*Precio: 30,00 € iva incluido*

*Reservas tel: 947403072*

---

# Menús trufados en: HORTIGÜELA



## Taberna Moruga. Hortigüela

- Huevo trufado a nuestra manera
- Humus de garbanzos
- Nido de solomillo de ternera con salsa de trufa
- Tartaleta de crema con fruta bañada.

Reservas: 947115003

Menús trufados en: QUINTANILLA DE LAS VIÑAS

---

---

Menú trufa 2022

---

---

**Aperitivo de entrada**

**Crema trufada de alubias rojas de Ibeas**

**Ternera rellena con crema de boletus puré de patata y trufa**

**Tiramisu de turrón con chocolate blanco y trufa negra**

**Vino, agua y café o infusión**

**Reservas**  
**669469196**

**30 €**

**La Cantinilla**

# Menús trufados en: VILLAESPESA

## Casa Julita

Villaespasa  
Feria trufa Negra 2022  
Sabado 29 y Domingo 30 de enero

**Primer Plato:**

Raviolis rellenos de boletus en caldo de ave con trufa

**Segundo Plato:**

Carnilleras trufadas con mayonesa trufada

o

Suprema de bacalao trufado

**Postres:**

Flan trufado, o, Mus cítrica trufada.

Vino crianza de la casa , café

30 €

Reservas: 673 357 530