

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





VII Feria de la Trufa Negra de Burgos

COVARRUBIAS 29 y 30 de enero de 2022

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