

MENÚ CON TRUFA



www.grumer.es
[@grumer.catering](https://www.instagram.com/grumer.catering)

GRU
MER
GASTRÓNOMA



MENÚ

1 PRIMER PASE

Pan frito relleno de crema de trufa de Soria y langostino de villeroise con mahonesa de trufa de Soria.

– Trufa Melanosporum.

3 TERCER PASE

Migas de pastor, huevo a baja temperatura, carbonara de panceta de Soria y corteza de patata y coliflor.

– Trufa Melanosporum.

5 QUINTO PASE

Costilla de Angus a 65° con crema doble de trufa de Soria.

– Trufa Melanosporum.

2 SEGUNDO PASE

Crema de apionabo, espuma de foie Malvasia y anguila ahumada.

– Trufa Melanosporum.

4 CUARTO PASE

Espiral de Lenguado y Boletus con crema de tupinambo y tapioca de gamba.

– Trufa Melanosporum.

6 SEXTO PASE

Tarta de queso y trufa de Soria.

– Trufa Melanosporum.

Agua mineral.

Cerveza Magna.

Tinto Casajus.

Café, infusiones y licores.