

JORNADES DELS BOLETS

del 1 al 30 de novembre de 2008 · MORELLA · 964 160 249

Aperitivo: Crema d e Llanega Blanca con chifonade y Llanega Llanega blanca
(Hygrophorus gliocyclus)

Foie MiCuit con brioche de setas y mermelada de Oronja
Ou de Reig, Amanita de los cesares o Oronja (Amanita Cesarea)

Ensalada templada de setas, cigalas y vinagreta de moras
Llengua de bou o pie de Mouton (Hydnum Repandum)
Pie azul o pimpinella morada (Legista Nuda)
Llanega negra (Hygrophorus latitabundus)
Trufa Negra (Tuber Melanosporum)

Garbanzos salteados con angula de monte, robellones, oreja de Judas y su consomé
Angula de monte o Camagrocs (Cantharellus Lutescens)
Niscallo o Robellones (Lactarius Deliciosus)
Orella de Judes o oreja de Judas (Aurícula Judae)

Mil hojas de bacalao y trompetas de los muertos, con su pil pil sobre puré de patata violeta
Trompeta de los muertos, cuernos de la abundancia
(Craterellus Cornucopioides)

Jabalí asado a baja temperatura, con Ceps, puré de remolacha y fideos de arroz
Ceps (Boletus Edulis)

Canelones de piña, Senderuelas y Seta de Cardo
Senderuelas o Carrereta (Marasmius Oredades)
Girgola de panical o seta de Cardo (Pleurotus eringii)

Rosiñol, melocotón, chocolate y ron en texturas sobre chantilly helada
Rosiñol o Rebozuelo (Cantharellus cibarius)

