



LEGARIS



JORNADAS MICOLÓGICAS

MENÚ DEGUSTACIÓN SETAS 2017

ENTRANTES

- Revuelto de **setas** con pincho de yema de huevo y patata frita.
- Coctel de almejas a la marinera con **perretxicos** y parmentier.
- Arroz socarrat de **boletus** y alioli negro.
- Tallarines de calamar con **níscalos**.

PRIMERO

- Extracto de **llanegas** con velo de gamba.

PESCADO

- Bacalao con falsa piel de **trompeta negra** y tabulé de **perretxicos**.

CARNE

- Lingote de cordero a baja temperatura con **llanegas**.

POSTRE

- Helado de **trufa** y queso sobre tierra de chocolate y miel de Rioseco.

VINO

- Legaris Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Agua Monte Pinos.