

PRIMERAS JORNADAS GASTRONOMICAS SOBRE LA TRUFA NEGRA MELANOSPORUM



El restaurante Maracaibo-Casa Silvano ha decidido prorrogar las Jornadas sobre la Trufa que venía celebrando y que, en principio, estaba previsto que se clausuraran el pasado domingo. Ante el éxito que ha tenido el menú que ofrece tanto entre los segovianos como entre multitud de foráneos que se han acercado a esta capital en las últimas semanas, con el llamado "oro negro" de la gastronomía como uno de sus protagonistas, el establecimiento ha decidido prorrogar estas jornadas hasta el próximo domingo 3 de marzo.

En nuestro 41 Aniversario queremos ofrecer a todos nuestros clientes la posibilidad de degustar un menú elaborado con uno de los manjares más exclusivos como es la Trufa Melanosporum, con la que elaboraremos todos los platos del menú con Trufa negra

Melanosporum.

El menú constará de los siguientes platos:

Aperitivo

- Falsa trufa de foie de Abejar en su ambiente natural.

Entrante

- Huevo ecológico de Fuentemilanos a baja temperatura con crema de boletus al oloroso y lascas de trufa.

Pescado

- Lomo de Merluza a 62º en caldo de jamón y caviar de trufa

Carne

Pularda de Sanchonar asada al cava y Trufa

Postre

Cremoso de trufa con chocolate trufado

Precio: 37.50 € I.V.A. Incluido.

Más Información: www.restaurantemaracaibo.com