



EXPERIENCIA MICOLÓGICA *DEL BOSQUE A LA MESA*

MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ



PARA ABRIR BOCA

Cono de champiñones y torreznos de Soria

Bombón de hígado de pato trufado

Higos secos (buñuelo de morcilla y shiitake)

Truchón y seta coliflor

EN LA MESA

Burrata con crema doble de laurel y boletus de pino

Ravioli de pato estofado con una crema de
setas y jugo de caza

Lomo de corvina con un guiso de orejas

Carrillada en un jugo de trompeta negra con avellanas
y velo de leche

EL BOSQUE EN DULCE

Rebozuelos, frutos del bosque y hierba fresca

BODEGA

Vino Rosado Roselito Joven

Vino tinto Converso crianza