

# jornadas MICOLÓGICAS 2024

## Menú micológico degustación

**Croqueta super cremosas de Boletus Edulis**  
con velo fino de papada Ibérica ahumada de Guijuelo

**Guisote de garbanzos con níscalos y manillas de lechazo**  
cocinados a fuego suave y con su sofrito alegre

**Panaché de 4 variedades de setas y hongos silvestres salteados**  
variedad según mercado y acompañados de yema de huevo campera y escamas de Sal Negra

**Carrillera de ternera a baja temperatura con demi glasse**  
sobre crema parmentier trufada y salteado de angula de monte, trompetas y senderilla

**Tarta de queso Mascarpone al horno con trufa de otoño**  
acompañada de helado de avellana y arena de galleta tostada

**P.V.P 40 € /Comensal**  
No incluye bebidas



Síguenos:



Reserva tu mesa en nuestra web: [restauranteacero.com](http://restauranteacero.com)

acero