



JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA TÒFONA

DEL 10 DE FEBRER A L'1 DE MARÇ

Remenat d'Ous de Corral amb Trompetes de la Mort i Tòfona Negra Melanosporum..... 23€

Tagliatelle amb Encenalls de Foie Micuit amb Parmesà, OOVE i Tòfona Negra Melanosporum..... 24€

Carxofes confitades farcides d'Ou de Guatlla amb Tòfona Negra Melanosporum..... 25€

Arròs cremós d'Ànec amb Bolets de temporada i Tòfona Negra Melanosporum..... 30€

***Suplement de Tòfona Negra Melanosporum
(a qualsevol plat de la carta)..... 12€*

Camí Can Ametller, s/n · 08195 Sant Cugat del Vallès (Barcelona)
Tel: 93 674 91 51 · www.canametller.com · info@canametller.com



La tòfona negra (tuber melanosporum) de Maestrazgo es considera una de les millors del món i és una joia gastronòmica de primer ordre. Situada entre Teruel i Castellón, és una de les meques de la tòfona negra.