

Trufé.

nuestros
MENÚS

Menús

Tenemos el menú más personal

El servicio gastronómico es uno de los aspectos más importantes para la satisfacción de todos los asistentes a tu celebración.

Os proponemos los aperitivos y platos de siempre y los de ahora; con piezas clásicas y modernas, con la posibilidad de adaptarlos a los gustos internacionales y diferentes complejidades según el tiempo requerido para cada ocasión.



Miles de posibilidades

Disponemos de un amplio repertorio de platos elaborados con los mejores productos que cada cliente puede elegir para elaborar su propio menú a la carta.

Nuestro equipo te asesorará y ofrecerá las mejores opciones. Nuestra amplia experiencia en eventos nos permite crear composiciones equilibradas y adaptadas a cualquier público.

Si aun así estas buscando alguna otra opción, no dudes en consultarnos y te asesoraremos sobre nuestra extensa carta.



Aperitivos Trufé

La propuesta más extensa

APERITIVOS FRÍOS

Albóndiga de salmón ahumado, queso cremoso y frutos secos

Crema de foie con manzana y reducción de garnacha y módena

Carpaccio de atún con guacamole y germinados

Tartar de salmón, mango, manzana verde y crujiente de sésamo

Gazpacho de pimiento rojo asado con bacalao

Ensalada de tomate rosa con guacamole y nachos

Ajo blanco con melón y boquerón

Chupa chups de foie con queso de cabra y manzana caramelizada

Pulpo con patata morada, aceite de pimentón y chips de yuca

Mini conos con queso de cabra y remolacha roja

Bombón de tomate con ibérico

Cecina con foie, orégano y aceite de oliva del Bajo Aragón

Roastbeef con pétalos de tomate, cebolla asada y rúcula

APERITIVOS CALIENTES

Patatas baby rellenas de gambas y caviar al gratén

Crujiente de morcilla con manzana

Fingers de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel

Langostinos en tempura de coco con piña confitada y malibú

Terrina de patata con bacon y gambitas crujientes

Ravioli de gamba relleno de txangurro

Champiñón relleno de bacalao y langostinos

Solomillo albardado con salsa de oporto

Risotto de ternasco con calabaza y salvia

Fideuá emplatado a la vista

Arroz negro con ali-oli

Bolitas de mejillón tigre

Croquetas caseras de merluza y gambas

Croquetas caseras de pollo y trufa

Migas con bacalao y gelatina de sidra

Brocheta de pollo estilo yakitori con arroz

Langostino crujiente con alga wakame y salsa de ostras

Bolitas de queso azul con cebolla caramelizada y nueces

Saquito de longaniza y setas con salsa de azafrán

Vieira a la plancha con vinagreta de su coral y trufa

Bacalao gratinado con tomate caramelizado



Entrantes Trufé

Para paladares exigentes

Crema de patata y queso brie con txangurro e hilos de huevo

Crema de boletus, huevo poche, trufa y virutas de Ibérico

Nuestro cóctel de patata con piña, bacalao, salmón ahumado, langostinos y espuma de huevo duro

Ensalada de pulpo, judías de Kenia, patata, cebolla asada y vinagreta de contrastes

Rulo de micuit con jamón de pato, cuajada de queso de cabra y ensalada de higos y orejones

Ensalada de bogavante, tomate rosa con fresas, algas, crema de apio con manzana verde y aceite de pistacho verde

Arroz meloso de langosta

Vieiras sobre hojaldre de verduritas y boletus, vinagreta de tomate, láminas de trufa y su coral

DELICIAS TRUFÉ (jamón ibérico; tostadas de foie con confitura de violetas; cogollo relleno de queso cremoso y salmón ahumado con vinagreta de nueces; cigala cocida con tártara; bizcocho de zanahoria, cuajado de espárragos y gambas con gelatina de naranja; langostinos a la plancha)

1/2 bogavante a la plancha, fettuccini de tartufo y salsa de romesco



Pescados Trufé

Para paladares exigentes

Bacalao con boletus y salsa de ostras, pilpil de placton e ito togarashi

Lomo de merluza sobre lecho de borrajas con salteado de langostinos y setas escabechadas

Dorada con arroz negro encostrado, orio de tomate y trigueros

Merluza en salsa verde con almejas chilenas y gambas

Lenguado a la Meunière con alcaparrones y brocheta de gambas a la plancha

Lubina rellena de marisco con cigala crujiente y crema ligera de su coral

Madallones de rape con tallarines en tinta de almejas, mejillones y langostinos en salsa de carabineros

Rodaballo relleno de chipirones encebollados con pilaf de arroz salvaje y aceite de ajos tiernos



Carnes Trufé

Para paladares exigentes

Ternasco deshuesado, puré de boniato, alcachofas y velo de patata crujiente

Carrilleras de ternera, patata trufada, dumpling y virutas de foie

Lingote de cochinillo con tabulé, verduras baby, salsa de miel y mostaza

Dúo de magret y confit de pato con salsa de pimienta rosa y reducción de oporto, ensalada de frutos rojos y reineta

Medallones de paletilla rellena con manzana y cebolla caramelizada en salsa de pacharán y patata trufada

Láminas de chuletón con patata avainillada, salsa Perigord y chips de tubérculos

Media paletilla de ternasco D.O. asado a baja temperatura con patatas a lo pobre y su jugo reducido

Medallones de solomillo de ternera con foie a la plancha, salsa de oporto y manzana braseada

Paletilla de lechal asada a la antigua con patatas panadera



Postres Trufé

El colofón más dulce

Helados

Teja con variedad de bolas de helado

Vela (chocolate blanco y corazón de frambuesa)

Sorpresa de chocolate con helado al gusto

Charlotte de chocolate con helado al gusto

Sabor de helados a combinar:

Café Irlandes

Caramelo a la flor de sal

Guirlache

Stracciatella

Yogur con frutas del bosque

Postres

Brownie de chocolate con helado de vainilla y lágrimas de chocolate caliente

Chupa chups, brocheta de frutas y mini fondeu de chocolate

Brocheta de fruta natural acompañada de helado

Coulant de chocolate caliente con chupito de mousse de yogur

Sorbetes

Mandarina con base de vodka negro (opcional)

Mojito con ron blanco

Grosella Negar (cassis)

Maracuyá

Melocotón al vino

Limón al cava

Tartas y pasteles

TIRAMISÚ

Mousse de tiramisú con baje de bizcocho y crujiente de chocolate y frutos secos

TRES CHOCOLATES

Combinación de tres chocolates y tres texturas

PASTEL NOGAL

Mousse de toffee de nueces con crujiente de praliné y bizcocho de almendras

PASTEL MINDANAO

Mousse de chocolate blanco con interior de mango

QUESO FRESCO Y FRUTAS DEL BOSQUE

Pastel de queso fresco y frutas del bosque en bizcocho jaconté

TARTA DE YOGUR GRIEGO

Duo de espuma de yogurt griego con mermelada de albaricoque y briznas de frambuesa con tradicional crema pastelera

MERENGUE Y LIMÓN

TARTA TRADICIONAL DE YEMA TOSTADA Y NATA

TARTA SELVA NEGRA

Suave bizcocho de chocolate, nata y recubierta del mejor chocolate selecto



Bodega

Para todos los gustos

BLANCOS:

Nuviana (Somontano)

Particular (Cariñena)

López de Haro Blanco (Rioja)

Ars Romántica Verdejo (D.O. Rueda)

Borsao Blanco Selección (Campo de Borja)

Albariño

Monte Odina Gewürztraminer (Somontano)

Enate Blanco 234

Viñas del Vero Gewürztraminer (Somontano)

TINTOS:

López de Haro Tempranillo (Rioja)

Enate Tapas

Monte Odina

Borsao Tinto Selección (Campo de Borja)

López de Haro Crianza (Rioja)

Borsao Bole (Campo de Borja)

Enate Crianza

Ramón Bilbao

López de Haro Reserva (Rioja)

Ars Romántica Crianza (Ribera del Duero)

Pacto (Rioja)

Tres Picos (Campo de Borja)

CAVAS:

Gran Ducay Rosado

Brut Barroco Freixenet

Anna de Codorníu

Juvé Et Camps



Menús

Nuestro chef sugiere...

Menú 1

Bacalao con boletus y salsa de ostras, pilpil de placton e ito togarashi

Ternasco deshuesado, puré de boniato, alcachofas y velo de patata crujiente

Lingote de mousse de nueces con rejilla de Stracciatella

Bodega Viñas del Vero

Menú 2

Crema de boletus, huevo poché, trufa y virutas de Ibérico

Láminas de chuletón con patata avainillada, salsa Perigord y chips de tubérculos

Lingote de nata y yema tostada con cilindro de helado de chocolate blanco y corazón de frambuesa

Bodega Viñas del Vero

Menú 3

Cóctel de patata con piña, bacalao, salmón ahumado, langostinos y espuma de huevo duro

Carrilleras de ternera, patata trufada, dupling y virutas de foie

Brownie de chocolate con helado de vainilla y lágrimas de chocolate caliente

Bodega Viñas del Vero

Menú 4

Lomo de merluza sobre lecho de borrajas con salteado de langostinos y setas escabechadas

Media paletilla de ternasco D.O. asado a baja temperatura con patatas a lo pobre y su jugo reducido

Mousse de yogur con futos rojos y crujiente bizcocho con mini bolitas de helado

Bodega Viñas del Vero

Aperitivos para todos los menús

Jamón D.O de Teruel al corte. Pan y tomate con emulsión de aceite

Tartar de salmón, mango, manzana verde y crujiente de sésamo

Carpaccio de atún con guacamole y germinados

Mini conos con queso de cabra y remolacha roja

Bombón de tomate con ibérico

Ajo blanco con melón y boquerón

Pulpo con patata morada, aceite de pimentón y chips de yuca

Gazpacho de pimiento rojo asado con bacalao

Champiñón relleno de bacalao y langostinos

Crujiente de morcilla con manzana

Fideuá emplatado a la vista

Croquetas caseras de pollo y trufa

Brocheta de pollo estilo yakitori con arroz

Fingers de pollo crujiente con salsa de mostaza y miel

Bacalao gratinado con tomate caramelizado

Piruleta de solomillo albardado

Menú 5

Dorada con arroz negro encostrado, orio de tomate y trigueros

Medallones de paletilla rellena con manzana y cebolla caramelizada en salsa de pacharán y patata trufada

Mousse de yogur con futos rojos y crujiente bizcocho con mini bolitas de helado

Bodega Viñas del Vero

Menú 6

Rulo de micuit con jamón de pato, cuajada de queso de cabra y ensalada de higos y orejones

Medallones de paletilla rellena con manzana y cebolla caramelizada en salsa de pacharán y patata trufada

Suave mousse de chocolate blanco con chupa-chups de nata

Bodega Viñas del Vero

Incluyen:

Color de la mantelería a elegir, centros de mesa, lista de invitados, minutas, mesas y sillas, transporte, camareros

Otras opciones

Para que tu evento sea redondo

Recenas o meriendas

Empanada de atún

Cocas de jamón

Medias lunas

Espectaculares fuentes de chocolate con torres de frutas y golosinas

Surtido de mini bocadillos

Saladitos hojaldrados

Mini perritos calientes con mostaza y ketchup

Mini hamburguesas al grill con salsa barbacoa

Menús especiales

Para todos aquellos invitados con alguna necesidad especial; alergias, celiaquía, vegetarianos y veganos o cualquier intolerancia alimentaria disponemos de platos especiales para que el menú sea un acierto total.

Rincones gourmet

Espacio japonés, con degustación de sushis variados

Selección de quesos de Teruel con maridaje de panes y confituras

El rincón del Jamón D.O. al corte con pan payes tostado y tomate con emulsión de aceite del Bajo Aragón

Buffet de patés caseros con tostadas

Menú infantil y juvenil

MENÚ INFANTIL

Plato combinado de pechugas empanadas, macarrones boloñesa, croquetas y patatas fritas. Helado Disney, agua y refrescos y bolsa de chuches

MONITORA x 12 niños

MENÚ JUVENIL

1º macarrones boloñesa o canelones de carne,
2º chuletas de cordero a la plancha con patatas o pollo asado. Postre igual que los adultos, bebida





Tel. 628 134 820
comercial@trufe.es
www.trufe.es