



**Ensalada de Burrata con Rúcula, Cherry y  
Perlas de Trufa Negra**

✦ (18€ /2 pax)

**Huevos Fritos Trufados con Jamón Ibérico, Patatas y Virutas  
de Trufa Negra**

✦ (26€ /2 pax)

**Ravioli Parmesano Reggiano, Setas y Portobellos con Crema y  
Lascas de Trufa Negra**

✦ (26€ )

**Tagliatelle, Seta Shitake y Champiñon con Crema y Lascas de  
Trufa Negra**

✦ (26€ /2 pax)

**Hamburguesa de Ternera, Foie y Crema de Trufa con Rúcula,  
Cebolla caramelizada y Mayonesa trufada y  
Ketchup Wilkin & Sons**

✦ (20€ )

**Solomillo de Ternera, Foie y Salsa de Trufa**

✦ (34€)

**ERNESTO**

✦ PATIO BAR ✦





# Jornadas de la Trufa Negra



*"Escondida bajo tierra como los grandes tesoros, la trufa negra o *Tuber Melanosporum* es uno de los hongos más codiciados por la alta cocina. Su potente aroma y su intenso sabor le ha permitido elevarse a la categoría de exclusivo producto gourmet, profundamente deseado por los paladares más exigentes. La trufa negra posee una piel muy fina color negruzco con tonos violetas, mientras que en su gleba o carne se observan vetas blanquecinas cerca de la piel y un negro violáceo hacia el centro de la misma.*

*Debido a su escasez, la trufa de invierno está considerada el diamante negro de la gastronomía. Este hongo, al que ya se rindieron egipcios, griegos y romanos, destaca por su intenso aroma con toques picantes y la exquisitez de su sabor ligeramente amargo, proporcionando características únicas a los platos de pasta, ensaladas, huevos, carnes, etc. "*