

# JORNADA GASTRONÓMICA CON TRUFA FRESCA

**Chef Carmelo Bengoechea**

**Jueves, 3 marzo 2022 – 14.00 h.**

**Precios 125 € Socios y 145 € No Socios**

## MENÚ

**SOPA DE TRUFA PAUL BOCUSE**

**RAVIOLIS RELLENOS DE LÁMINAS DE TRUFA  
CON MUSELINA DE CHAMPAGNE**

**PARMENTIER DE PATATA  
CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA,  
ESCALOPA DE FOIE Y TRUFA RALLADA**

**BOCADO DE SOLOMILLO DE AÑOJO CON SALSA PERIGORD**

**CHEESECAKE TRUFADO**

## VINOS

**TINTO BARÓN DE LEY VARIETALES (Graciano)  
BLANCO LAR DE PAULA (Fermentado en Barrica)  
DULCE PEDRO XIMÉNEZ NÉCTAR  
AGUAS MINERALES Y CAFÉ**



**Plazas limitadas.  
Reservas en Secretaría y  
en el Área Socios de la web  
[www.sociedadbilbaina.com](http://www.sociedadbilbaina.com)**