

# TODO AL NEGRO

MENÚ ESPECIAL DE TRUFA NEGRA

## TODO AL NEGRO

*Tostada de pan de cristal con trufa y AOVE*

*Cardo rojo con salsa de almendras, crujiente de guirlache y trufa*

*Arroz tastavinado de Longaniza de Graus, setas de temporada y trufa*

*Crema de setas con toffe salado de cebolla, huevo frito y trufa*

*Canelón de carrillera de cerdo ibérico BEHER con bechamel, foie y trufa*

### EL POSTRE

*Piña a la parrilla con sopa de menta y aceite de trufa*

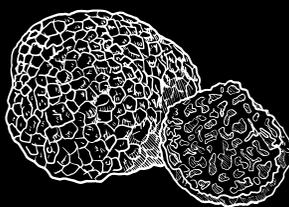
### LA BODEGA D.O. CARIÑENA

Finca Bancales Garnacha Viñas Viejas  
Finca Marimú Cariñena Viñas Viejas

### EL CAFÉ

El Criollo etiqueta negra

**PRECIO POR PERSONA 79€ + IVA**



**GAYARRE**  
RESTAURANTE

**CARE**  
VINOS DE ARAGÓN

**El Criollo**  
Registrado en 1910

# ¿QUÉ ES LA TUBER MELANOSPORUM?

*La trufa negra, considerada un tesoro gastronómico, no solo deleita los paladares más exigentes con su distintivo aroma y sabor, sino que también aporta beneficios para la salud.*

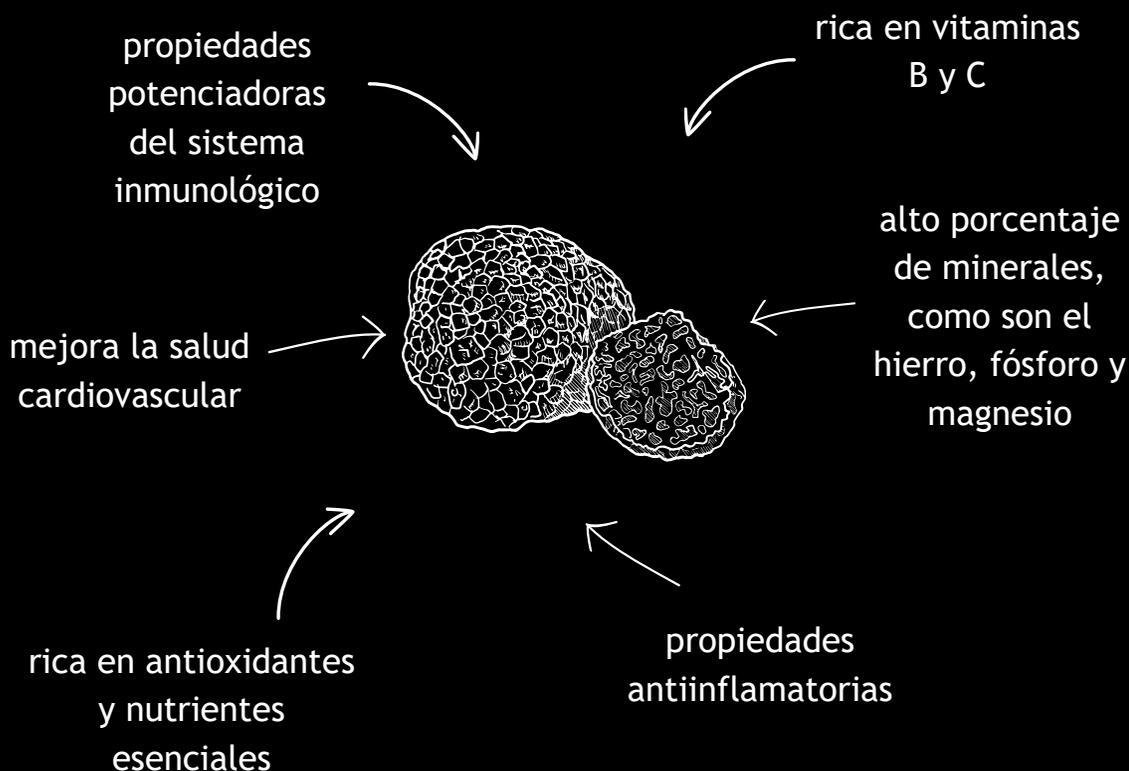
*Rica en antioxidantes y nutrientes esenciales, la trufa negra se ha asociado con propiedades antiinflamatorias y potenciadoras del sistema inmunológico. Además, se ha vinculado a mejoras en la salud cardiovascular.*

*Su presencia en la alta cocina no solo añade un toque gourmet, sino que también ofrece una experiencia culinaria única con posibles beneficios para el bienestar.*

*Deja que tu paladar disfrute en esta jornada gastronómica, acompañada de los mejores vinos Care.*

*Descubre la Tuber Melanosporum con nosotros.*

## MÁS ALLÁ DE LA TRUFA



 @gayarrerestaurante

restaurantegayarre.com