

“Un paseo por el entorno 2018”

El bosque de pinos, las huertas y los ríos cercanos al restaurante ofrecen la oportunidad de confeccionar nuestra propuesta más personal.

Palos.

Cono de setas y cecina.

La ciruela.

Pan de higos.

Seta escabechada, hierbas recogidas en la zona.

Cortezas.

Ajo arriero de vegetales a partir de un vinagre de lenteja pardina.

Remolacha roja, aliño de sopa agria y guiso de riñones de lechazo.

Espárragos blancos de la zona y almendra.

Colmenilla a la crema y virutas de hígado de pato con un gel de vino pasificado.

Caza y setas de la comarca.

Sorbete y vinagre de fruta silvestre, con jalea de hojas de lavándula.

Algarroba, manzana y verbena.

Dulces para el café.

58€ Impuestos incluidos

Existe la opción de acompañar el menú con una selección de 5 vinos de la zona.

25€ Impuestos incluidos

Este menú se servirá a mesa completa.

“Un largo paseo por el entorno 2018”

Palos.

Cono de setas y cecina.

La ciruela.

Pan de higos.

Seta escabechada, hierbas recogidas en la zona.

Cortezas y hojas secas.

Tisana acidulada de hierbas silvestres.

Corte de queso helado y jalea de piñas verdes de pino.

Ajo arriero de vegetales a partir de un vinagre de lenteja pardina.

Remolacha roja, aliño de sopa agria y guiso de riñones de lechazo.

Espárragos blancos de la zona y almendra.

Hongo y garbanzo, emulsión de sus jugos licuados.

Colmenilla a la crema y virutas de hígado de pato con un gel de vino pasificado.

Molleja lacada, con una crema untuosa de piñas verdes de pino y piñones.

Bocadillo de morros de vaca y salsa de mostazas.

Sorbete y vinagre de fruta silvestre, con jalea de hojas de lavándula.

Algarroba, manzana y verbena.

Pan de piñones.

Dulces para el café.

85€ Impuestos incluidos

Existe la opción de acompañar el menú con una selección de 5 vinos de la zona.

25€ Impuestos incluidos

Este menú se servirá a mesa completa.