



Menú Gastronómico “Un paseo por el entorno”

El bosque de pinos, las huertas y los ríos cercanos al restaurante nos ofrecen la oportunidad de confeccionar este menú.

Palos.

El cerdito y la miel.

Cono de candeal, manzana y setas.

Buñuelo de oreja y mostazas.

Pollo y huevas de trucha.

La ciruela.

Remolacha roja y riñones de lechazo.

Espárrago blanco de la huerta de Luís San José, royal de avellana.

Ajo arriero de verduras y hierbas de la zona.

Endibias en su tinta y liliáceas, crema de coliflor.

Huevo de leche de oveja ahumado, espárragos verdes.

Colmenillas a la crema con hígado de pato y velo de uvas pasificadas.

Lengua de ibérico en su jugo.

Leche de cabra, jalea de rosal silvestre.

Rebozuelo y abedul.

Dulces para el café.

56 € Impuestos incluidos

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

20€ Impuestos incluidos.

Este menú se servirá exclusivamente a mesa completa.