

"De la piña y el piñón 2017"

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

Palos y mantequilla de ajos asados.

Cono de pan de pueblo, manzana y setas.

La ciruela.

Fécula crujiente, crema de pollo y huevas de trucha.

Buñuelo de orejas de cerdo ibérico y mostazas.

Corte de leche de oveja ahumada y jalea de piñas verdes de pino.

Pequeños tomates del terreno y su agua de vegetación aliñada con un pesto de piñón asado.

Sopa de piñón blanco, trucha marinada, helado de piñón tostado y hojas tiernas.

Remolacha roja y riñones de lechazo con su zumo fermentado y aceite de escabechados.

A modo de chipirón en su tinta.....

Alas y cresta de pequeños pollos de granja en pepitoria de piñones.

Molleja de lechazo lacada, jugo infusionado de piñón asado y aceite de pino, rábano.

Pieza de caza de la comarca, polvo de piñón, setas y piña verde rallada.

Albérchigos, infusión de menta y flores de lavanda.

Piñones y pinares.

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 exclusivamente a mesa completa.