

"Un paseo por el entorno"

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

Palos.

Cono de pan de pueblo, crema de manzana y setas.

La ciruela.

La seta que impregnamos con una horchata de avellana.

Corte de leche de oveja ahumada y jalea fermentada de pino.

Cortezas.

Setas en escabeche con hierbas y jugo acidulado de pimiento rojo.

Remolacha blanca con un guiso de riñones de lechazo, crema acida y aceite de hierba.

Hongo asado con tocino vegetal, piñones, acelga roja y cardo mariano.

Seta.....coliflor al ajo arriero.

Cebollas del terreno con tofe salado de achicoria y crema de hígado de pato.

Molleja en su jugo con una crema untuosa de piña verde de pino.

Caza, setas y membrillo.

Sorbete de frutos rojos con vinagre de sauco e infusión solar de menta y lavanda.

Trompeta negra y fresno.

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.