

“De la piña y el piñón 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 y aliñada con zumo de piñas verdes de pino, otras hierbas silvestres.

Cortezas.

Corte de leche de oveja ahumada y melaza de piñas verdes.

Sopa blanca de piñón y cebada fermentada, hielo de apio manzana, huevas y hierbas de río.

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

Cebollas y trufas de verano de nuestra comarca, tofes de liliáceas y un caldo de raíz de achicorias tostadas.

Molleja de ternera lacada con una crema untuosa de piñón y piña verde.

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

Albérchigos, su vinagre, hierbabuena y otras mentas, infusión de lavanda.

Piñón asado 2018

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