

“Un paseo por el entorno 2019”

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

Palos.

Huevas de trucha, manzana y apio.

La ciruela.

Higos secos.

Piel de cerdo y encurtidos.

Corteza.

Lechuga ahumada y licuada con bearnesa de judión de la granja.

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

Espárragos blancos de Luis San José con anisados y almendra.

Cebollas del terreno, con su tofe salado y un caldo de avellana y raíz de achicorias.

Cuello de cordero, con un velo de leche de oveja y hierbas galactofugas, crema untuosa de piñas verdes de pino.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Frutos rojos, labiadas.

Algarroba, piñón asado.

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 2019”

Palos.

Huevas de trucha, manzana y apio.

La ciruela.

Higos secos.

Piel de cerdo y encurtidos.

Cortezas y hojas secas.

Tisana acidulada de hierbas silvestres.

Lechuga ahumada y licuada con bearnesa de judión de la granja.

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

Espárragos blancos de Luis San José con anisados y almendra.

Cebollas del terreno, con su tofe salado y un caldo de avellana y raíz de achicorias.

Colmenillas en su jugo, gel de vino pasificado y foie gras.

Molleja de vaca lacada con crema untuosa de piñas verdes de pino.

Caza con setas, hierbas silvestres.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Frutos rojos, labiadas.

Algarroba, piñón asado.

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.