“Un paseo por el entorno”

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

Palos.

La ciruela.

Trucha y ajo blanco de cebada fermentada.

Cortezas.

Crestas de gallo y escabeche de zanahorias.

Una pequeña tortilla cremosa y jugo de trompeta negra.

Sopa de maíz acidulada.

Leche de vaca asada con tomates y pesto de piñones de Pedrajas.

Setas silvestres estofadas en una crema de hígado de pato.

Gallina en pepitoria y patatas a la importancia.

Lomo de venado en su jugo con piñas verdes de pino.

Cordero y morcilla de Matapozuelos.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

El postre de garbanzos y setas.

Nuestra torrija y espuma de anisados.

Dulces artesanos.

120 € Impuestos incluidos.

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

45 € Impuestos incluidos.

Este menú se servirá a mesa completa.