

“La Cocina Campesina”

Un menú inspirado en el producto cercano, nuestra manera de entender y aprovechar las posibilidades que ofrecen los ingredientes de nuestra tierra. Un homenaje a sus productores y a la identidad culinaria que nos caracteriza.

La ciruela.

Cono de setas.

Caldo de setas y tomillos silvestres.

Higos secos.

Rabo de toro.

Coliflor ahumada y ajos fermentados.

Judiones con paloma torcaz y angula de monte.

Canelón de caza con crema doble de laurel.

Patitas de cordero lechal en un jugo encominado y setas.

Cochinillo a nuestra manera

o

Solomillo de cerdo ibérico, mostazas y hojas picantes.

Garbanzos torrefactados, trompeta negra y te de roca.

Dulces artesanos para el café

75 € Impuestos incluidos.

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

35€ Impuestos incluidos.

Este menú se servirá a mesa completa