“La Cocina Campesina especial 25 años”

Un menú inspirado en el producto cercano, de marcado carácter tradicional, es una recopilación de algunos de los platos de nuestra carta mejor valorados por nuestros clientes en estos ya 25 años de trayectoria.

Aperitivo del día

La ciruela, paté de cordero lechal y dulce de membrillo 2012

Capuchino de morcilla artesana y espuma de pan de pueblo 2005

Garbanzos con boletus 2007

Lomo de bacalao y oreja de cerdo guisada 2010

Rabo de toro con salsa de vino tinto 2020

Torrija a nuestra manera 2026

Dulces artesanos.

60 € impuestos incluidos.

El precio incluye el servicio de pan, 1 botella de vino tinto Villalar (bodegas La Mejorada, embotellado especialmente para nuestro restaurante) y cafés o infusiones.

Este menú se servirá a mesa completa.