

“Un corto paseo por el entorno”

Palos.

Trucha, pan de calabaza, mantequilla y huevas.

La ciruela.

Higos secos.

Piel de cerdo y encurtidos.

Cortezas.

Setas y almendras con tofe de cebolla y ajo fermentado.

Pequeñas mozzarellas de hongos, con castañas y un jugo de achicoria y trompeta negra.

Coliflor y rábanos, con un caldo de garbanzo torrefactado.

Molleja de ternera lacada con una crema untuosa de piñón y piña verde bajo un velo de leche y hierbas.

Pieza de caza, setas y hojas secas.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Manzanas y apio, tisana de hierbas aciduladas espumada.

Un trozo de pan de Hongos y avellanas.

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”

Palos.

Trucha, pan de calabaza, mantequilla y huevas.

La ciruela.

Higos secos.

Piel de cerdo y encurtidos.

Cortezas.

Hojas secas

Escabeche aliñado con zumo de piñas verdes de pino, otras hierbas silvestres.

Tisana de tomillos y hojas de laurel.

Setas y almendras con tofe de cebolla y ajo fermentado.

Pequeñas mozzarellas de hongos, con castañas y un jugo de achicoria y trompeta negra.

Coliflor y rábanos, con un caldo de garbanzo torrefactado.

Setas como callos.

Molleja de ternera lacada con una crema untuosa de piñón y piña verde bajo un velo de leche y hierbas.

Pieza de caza, setas y hojas secas.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Manzanas y apio, tisana de hierbas aciduladas espumada.

Un trozo de pan de Hongos y avellanas.

Piñones y pinares.

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.