

## “Un paseo por el entorno”

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

Palos.

Setas.

La ciruela.

Higos secos.

Crestas de gallo.

Cortezas.

Tisana de laurel y tomillo salvaje.

Agua de tomates y albahacas, langostino de Medina y un pesto castellano.

Sopa blanca de piñón y cebada fermentada, truchón y helado de piñones asados.

Lechuga ahumada con piñas de pino, bearnesa de judiÓN y huevas de trucha.

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

Pato de Villamartin, tofe salado de cebollas del terreno y trufas de verano.

Una manera distinta de comer quesos de la comarca.

Remolacha roja y fresones con mentas, “sidra” de hierba luisa y zumo de remolacha.

Un trozo de pan de pino.

Dulces para el café.

80€ 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.

## La Cocina cercana

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

Palos.

Corte de queso ahumado y jalea de piñas verdes.

La ciruela.

Higos secos.

Sopa blanca de piñón y cebada fermentada, truchón y helado de piñones asados.

Capuchino de morcilla artesana de Matapozuelos y espuma de pan de pueblo.

Setas estofadas con un velo de vino pasificado, serrín de hígado de pato de Villamartin.

Garbanzos y hongos.

-----

Lechazo asado al estilo tradicional

Ó

Pieza de caza de la comarca, en su jugo con piñas verdes de pino y otras hierbas silvestres.

Piñones y pinares.

Dulces típicos de la comarca para el café.

65€ impuestos incluidos

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

35€ Impuestos incluidos

Esté menú se servirá a mesa completa.