

“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.

Higos secos.

Tortilla cremosa y trufa de verano.

Buñuelo de sopas.

Sopa de maíz y vegetales escabechados.

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

Colmenillas estofadas con hígado de pato.

Garbanzos (Pequeña producción local) con hongos.

Lechazo asado al estilo tradicional.

o

Rabo de toro estofado al vino tinto.

Piñones y pinares

Dulces artesanos para el café.

70€ 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