

“Un paseo por el entorno”

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

Palos.

La ciruela.

Higos secos.

Cresta de gallo.

Cortezas.

Truchón ahumado.

Tisana de tomillos y hojas de laurel.

Sopa de maíz y vegetales escabechados.

Cogollo de lechuga asada con bearnesa de judión de la granja y huevas de trucha.

Nuestra Mozzarella de leche de cabra y albahaca.

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

Pieza de caza y setas.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Frutos rojos con una ratafia de hojas frescas y endrinas silvestres.

Algarrobas.

Dulces artesanos para el café.

90€ 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.