

“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.

Crestas de gallo y escabeche de zanahorias.

Tortilla cremosa y jugo de trufas.

Buñuelo de sopas.

Capuchino de morcilla artesana y espuma de pan de pueblo.

Ravioli de gallo de corral en pepitoria.

Patitas de cordero con niscalos estofados.

Garbanzos (Pequeña producción local) con hongos.

Lechazo asado al estilo tradicional.

o

Rabo de toro al vino tinto.

Leche de oveja y miel.

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.