

“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.

Crestas de gallo y escabeche de zanahorias.

Cortezas.

Truchón.

Tisana de tomillos y hojas de laurel.

Sopa de maíz, vegetales encurtidos y hierbas silvestres.

Coliflor y ajo negro.

Mozarela y setas.

Paloma torcaz y piñas verdes de pino.

Royal de venado.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Remolacha y frutos rojos.

Garbanzo torrefactado, te de roca y trompeta negra.

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.