

“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.

Cremoso de patata y trufas de temporada.

Garbanzo.

Espárragos de Luis San José con una sopa de almendra y tofe salado de cebollas.

Patitas de cordero lacadas en el guiso tradicional de la zona.

Canelón de conejo y crema doble de laurel.

Judiones y paloma estofada.

Cochinillo

o

Lomo de cordero relleno de morcilla artesana y tofe salado de achicoria.

Helado de leche asada, piñones garrapiñados y nuestra jalea de piñas verdes de pino.

Selección de pastas artesanas

75 € 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.