

“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.

Corderos.

Higos secos.

Crestas de gallo y escabeche de zanahorias.

Cortezas.

Buñuelo de sopas.

Tisana de tomillos y hojas de laurel.

Trucha, sopa de cebada fermentada y helado de piñones.

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

Colmenillas a la crema y pequeña mozzarella de hongos.

Mollejas de vaca y velo de leche y hierbas

Rabo de toro.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Zanahorias aciduladas.

Algarroba ahumada y sopa de hierbas frescas.

Dulces artesanos para el café.

95€ 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.