

“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.

Pan y setas.

Agua de tomates y aceite de oliva de la comarca.

Higos secos.

Rabo de toro.

Sopa de remolacha y ciruelas con queso de cabra.

Cogollo de lechugas ahumadas, espinaca y bearnesa de judión de la Granja.

Bonito encebollado.

Canelón de venado, trufas de verano y crema doble de laurel.

.

Cochinillo a nuestra manera

o

Solomillo de cerdo ibérico, mostazas y hojas picantes.

Achicoria tostada y sopa ahumada de hierbas frescas.

Dulces artesanos para el café

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