

## “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.

Cono de setas.

Caldo de setas y tomillos silvestre.

Higos secos.

Rabo de toro.

Coliflor ahumada y crema de ajo fermentado.

Burrata artesana elaborada en la zona con crema doble de laurel y trufa negra.

Ravioli de venado y colmenillas a la crema.

Guiso de garbanzo castellano y boletus edulis.

Cochinillo confitado a nuestra manera.

Ó

Solomillo de cerdo ibérico, mostazas y hojas picantes.

Cremoso de avellanas y helado de trompeta negra.

Dulces artesanos.

80€ Impuestos incluidos

Existe la posibilidad de acompañar el menú con una selección de 5 vinos de la zona.

40€ Impuestos incluidos.

Este menú se servirá a mesa completa.