

“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.

Crema de setas y pan crujiente.

La seta callo.

Crestas de gallo y escabeche de zanahorias.

Buñuelo castellano.

Una pequeña tortilla y jugo de trufas.

Tisana de tomillos y hojas de laurel.

Trucha, sopa de cebada fermentada y helado de piñones.

Hongos salteados con una crema de piña verde de pino.

Pechuga de paloma torcaz asada en su jugo.

Lomo de cordero relleno de morcilla artesana de Matapozuelos y velo de leche.

Quesos de la comarca a nuestra manera.

Piñones y pinares.

El postre de garbanzo y setas.

Dulces artesanos.

100€ 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.