

Menú Degustación “Un paseo por el entorno”

El bosque de pinos, las huertas y los ríos cercanos al restaurante nos ofrecen la oportunidad de confeccionar este menú.

Palos.

Hojas secas.

La ciruela.

Cono.

Seta impregnada en leche de almendra y su praline.

Tosta de coles, orejas.

Licudo de apio y manzana con huevas de trucha.

Setas y vegetales encurtidos, aliñados con un caldo de pimientos y cebollinos.

Sopa de piñón blanco, trucha y helado de piñón tostado con hierbas de río.

Endibias y cebollas tostadas con un jugo de achicorias y avellanas.

Huevo de leche de oveja ahumado, setas de la zona.

Ravioli de gallo de corral en pepitoria y coliflor.

Castañas de hígado de pato, alcachofas y jugo ligado de caza y trufas.

Venado, membrillos, remolachas y piñas de pino.

Tarta de manzana.

Dulces para el café.

56 € Impuestos incluidos

Existe la opción de acompañar el menú con una selección de 5 vinos locales

20 € Impuestos incluidos

Este menú se servirá exclusivamente a mesa completa.