

Menú Tradicional

BOCADOS DE NUESTRA TIERRA

ESCABECHE TRADICIONAL DE CODORNIZ EMULSIONADO

RAVIOLIS DE BONIATO Y FOIE CON CREMA DE BOLETUS, AJO NEGRO
Y TRUFA DE TEMPORADA

EMULSIÓN DE HONGOS Y SETAS DE TEMPORADA

TRUCHA DEL RÍO UCERO CURADA, PUCHERO DE JAMÓN Y PRALINÉ DE AJO
FERMENTADO

SEGUNDO A ELEGIR

MERLUZA AL PILPIL Y SALSA VERDE

RAPE Y SU GUIISO

CIGALA A LA SAL CON MEUNIÈRE CÍTRICA (+8€)

RULO DE CORDERO LECHAL CON PANADERAS Y BROTES TIERNOS

SOLOMILLO DE AÑOJO CON PIMIENTOS ASADOS

PICHÓN DE BRESSE EN DOS COCCIONES CON APIONABO (+8€)

PERA, ALMENDRA Y CANELA

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO CON SORBETE CÍTRICO

PRECIO MENÚ 70€ BEBIDAS NO INCLUIDAS

PLATOS SUELTOS DE LOS MENÚS 24€

QUESOS DE LA REGIÓN (+10€)

Precios en Euros. IVA incluido .EL MENÚ SOLO SE SIRVE POR MESA COMPLETA