

MENÚ DEGUSTACIÓN OTOÑADA 2021

Aperitivo

Carpaccio de Boletus con vinagreta de piñones y Foie mi cuit

Entrante

Crema de Calabaza y Salvia al toque de Jengibre con Migas del pastor crujientes

Del agua

Lomo de Mero sobre paté de Berenjenas y Reinetas bañado en salsa americana de Gambones

De la tierra

Caldereta Extremeña de Ciervo con salteado de setas de temporada

Lo dulce

Milhojas de Castañas, Mascarpone y Nueces garrapiñadas

42,00€

El menú degustación se sirve únicamente en mesas completas