

MENÚ DEGUSTACIÓN OTOÑO

Aperitivo 1

CROQUETA DE BOLETUS sobre crema de patatas y castañas asadas

Aperitivo 2

CREPPES RELLENOS DE SETAS VARIADAS con salsa de foie

Entrante

LASAÑA DE CIERVO sobre crema de boletus

Del Agua

LOMO DE BACALAO y crema de sopas de tomate

Cambio de Plato

SORBETE DE HIGOS CHUMBOS Y LIMÓN

De la Tierra

COCHINILLO ASADO con crema de chírvia

Postre

*BUÑUELOS DE CALABAZA con helado de vainilla y aceite
de sus pipas*

PRECIO

43 € por persona