

Evolucionar implica cambiar, arriesgar, decidir, y, en un momento tan especial para nosotros, queremos seguir creciendo, sin olvidar de dónde venimos...

Después de meditar mucho la forma de satisfacer las distintas sugerencias que nos llegaban respecto a nuestra carta, decidimos eliminar esta, y apostar por una selección en dos versiones: dos menús degustación, uno corto y uno largo, que cambien con el paso de los días, los meses, las estaciones y que dependan de lo que nos llega del bosque, de la huerta, del mar, del corral...

En ellos incorporamos nuevas creaciones, que respetan al máximo el producto, así como platos que nos han acompañado a lo largo de nuestra trayectoria,

que han tenido el apoyo de la gente, vuestro apoyo,

y su demanda nos obliga a dejarles un rinconcito muy especial en estas dos propuestas, revisados y/o puestos al día, o dejándolos tal como eran...

Por ello, invitamos a que escojan, a mesa completa, una de las dos opciones.

Si hace falta, se lo explicaremos y ayudaremos a elegir, ya que nosotros somos los primeros interesados en que se sientan a gusto y disfruten de nuestra "coquinaria".

Menú Degustación "Corto"

Los snack´s de matanza

Carpaccio de gamba roja del mediterráneo con piña verde del pinar

Un regalo de monte, mar y huerta

"Un trozo del suelo del pinar"

Sopa castellana 20.15

Guiso de rabo de ternera

Atún del mediterráneo en tataki

*Crema de cuajada de oveja, granizado de zurracapote,
melocotón y helado de menta*

48.00€ *(Iva incluido)*

**El menú solo se servirá a mesa completa
(bebidas y bodega no incluidos)**

**El menú está sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos
(se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)**

Menú Degustación “Largo”

Los snack´s de matanza

Carpaccio de gamba roja del mediterráneo con piña verde del pinar

Un regalo de monte, mar y huerta

“Un trozo del suelo del pinar”

Sopa castellana 20.15

Mirando a nuestra tradición: los garbanzos con boletus

Oreja, cococha y seta

Guiso de rabo de ternera

Atún del mediterráneo en tataki

Fresas, Oporto y mantequilla dulce de Soria

Crema de cuajada de oveja, granizado de zurracapote,
melocotón y helado de menta

65.00€ (Iva incluido)

**El menú solo se servirá a mesa completa
(bebidas y bodega no incluidos)**

**El menú está sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos
(se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)**

QUESOS:

Antes de los postres les ofreceremos una degustación de 4 quesos de nuestra elección, que contiene una selección de quesos de la tierra, al precio de 7.00€ por surtido.

ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Disponemos de una carta especial y una tabla, donde se indican los ingredientes que obliga el reglamento (EU) nº1169/2011 que podrían ser causa de alergias o intolerancias alimentarias a algunas personas.