

Menú Degustación Otoño 2018

Jornadas Micológicas

3 Aperitivos "en el bar" ...,

...pasamos por la tradición...

...y en la mesa:

La mantequilla de boletus

Ceviche de edulis

La tocona de pinares

"Desayuno en el bar"

Recordando unas patatas a la importancia

La bola del cocido

Nuestra migas

"Setas al ajillo"

"Callos" vegetales de monte y huerta

QUESOS:

Antes de los postres, les ofreceremos aparte, una degustación de 4 quesos elegidos por nosotros para esta temporada, de pequeñas queserías, con un precio adicional de 7,50€

Cuajada de oveja, melocotón y rebozuelos

Trompeta negra, frutos rojos y castaña

"Seta dulce"

67,70€ *(Iva incluido)*

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

Sólo servimos este menú, por lo que está sujeto a posibles cambios por la temporalidad de los productos (se cambiarían por otros platos y se modificaría el precio si es preciso)

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.