

Menú degustación: transitando del verano al otoño

Aperitivos de bienvenida...

La serrería del pueblo

Un homenaje a generaciones pasadas...

Escabeche (de setas)

Guardar en la despensa de los pueblos

Desayunando en el bar antiguo

Nostalgia del recuerdo

Pocha fresca en caldo de vainas y angulas de monte

Mirando a la huerta: "cuchareando" en verde

Nuestra croqueta diferente

Un canto a todas las abuelas....

Vieira, hongo, cebolla, papada y trufa de verano

Mar, monte, corral y huerta: "las 4 patas" de la cocina

Lomo de cierva

Caza: subsistencia de pinares durante años...

Pre-postre: queso con membrillo de rebozuelos y helado de

re-evolución de una tradición....

La caja de mantequilla dulce de Soria

Un quiño a nuestra infancia soriana

Una tarta de manzana....

Renovando un clásico

74.00€ *(Iva incluido)*

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

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.

*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)*