

# Menú degustación de temporada:

(del 02/09 al 08/09)

*Aperitivos de bienvenida...*

-----

La serrería del pueblo

Un homenaje a generaciones pasadas...

Tartares: de tomates de temporada y de quisquilla,  
y agua de cerezas encurtidas

Cuchareo en frío, frescura en verano

Escabeche de **cantharellus** (rebozuelos y angulas de monte)  
al momento con verduritas

"Guardar" en la despensa de los pueblos

**Amanita cesárea** con guiso de careta de cerdo ibérico,  
y judiones en verde con jugo de sus vainas al ajillo

Platos de cuchara, placeres mundanos

...a modo de carbonara: **trompeta negra,**  
papada, anguila ahumada y crema de comté

Ideas viajeras, delicadeza contagiada

**"Asadurilla de manzana"**

Nada es lo que parece...

Lomo de corzo al perigord, royal de su carne asada, **trufa de verano**

Caza: tradición y cultura arraigada

-----

Cuajada de tomillo con miel de piñas fermentadas

Tradición arraigada: una mirada a los remedios de la botica popular

Chocolate blanco fermentado, helado de piña  
y ciruela roja ácida silvestre

Vivencias nostálgicas....

**110.00€** *(Iva incluido)*

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

\*Opcional: es posible incrementar el menú degustación (a mesa completa) con este plato:

Nuestra tabla de quesos artesanos de pequeñas queserías:

*4 quesos: 18€/tabla*

*6 quesos: 26€/tabla*

## **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, arriba o abajo)*