Menú degustación de temporada:

Aperitivos de bienvenida…

La serrería del pueblo

Un homenaje a generaciones pasadas…

Escabechando **setas** al momento

"Guardar" en la despensa de los pueblos

Espárrago, **perrechicos** y comté

Temporalidad, primavera latente, cocina en la retina

Nuestra croqueta diferente de **setas de primavera**

Un canto a todas las abuelas…

La pechuga de codorniz en sopa de pan-mantequilla y **trufa negra**

Cuchara: tradición y cultura; revisando el recetario…

Colmenillas en pepitoria

Revisando el recetario…: intransigencia, mezclas maravillosas

Boletus al perigord y royal de su carne asada

Sugestión de la tradición: ¿Qué es guarnición y que es principal

El queso con **trufa** y miel

Trufado de verdad, miel directa del panal

Cuajada de tomillo con miel de **piñas** fermentadas

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

Chocolate blanco fermentado, helado de **boletus**
y **ciruela roja** ácida **silvestre**

Vivencias nostálgicas….

120.00€ *(Iva incluido)*

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

*Opcional: es posible incrementar el menú degustación con este plato:

-Guisante lágrima, perrechicos, trufa y caldo de monte *29€/persona*

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)