

■ MENÚ RAICES 80 €

Platos que han marcado nuestra identidad y forman parte de la historia de nuestra casa.

■ MENÚ FRUTOS 100 €

Fruto de la experiencia y del trabajo desarrollado durante más de 20 años, nuestra cocina más personal, elaborada con los mejores productos de temporada.

■ MENÚ A MEDIDA 60 €

Seleccione de nuestros menús los platos que desea disfrutar de forma individual.

Dos medios entrantes \*Plato principal Postre

■ MENÚ HOMENAJE 125 €

“Dese un homenaje” que la cocina saque lo mejor de sí.

\*\*\*

*El menú se puede acompañar de una selección de vinos realizada por nuestros sumilleres*

*Menú Raíces 40 €*

*Menú Frutos 50 €*

*Menú Homenaje 75 €*

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN: 10% IVA

SERVICIO DE AGUA NATURAL, PAN ARTESANO DE ELABORACIÓN PROPIA, APERITIVO Y GOLFAGERIA

EL MENÚ SELECCIONADO, SERÁ SERVIDO A TODOS LOS COMENSALES DE LA MESA.

LOS MENÚS PUEDEN SUFRIR VARIACIONES, DEBIDO A QUE TRABAJAMOS PRODUCTOS FRESCOS DE TEMPORADA ANTE CUALQUIER INTOLERANCIA O ALERGIA, INFORME A NUESTRO EQUIPO. ELABORAREMOS UN MENÚ A MEDIDA



M E N Ú

## RAICES

BOCADOS DE HUERTA

SETAS Y TRUFA

MIGAS DE OTOÑO CON CASTAÑAS Y BOLETUS

PIMIENTOS DEL CRISTAL CON HUEVO Y REBOZUELOS

LENGUA DE TERNERA AHUMADA, CALABAZA Y QUESO

\* COCOCHAS DE MERLUZA ASADAS AL SARMIENTO

\* MANITAS DE LECHÓN CON PATATAS, COLES Y PERA TRUFADA

\* LOMO DE CIERVO A LA PARRILLA CON SETAS

MANZANA ASADA, HELADA, AL NATURAL

DULCE HOMENAJE



M E N Ú

## FRUTOS

BOCADOS DE HUERTA

ESCABECHE DE VERDURAS Y TRUCHA MARINADA

CALDO DE BORRAJA CALAMAR Y PATATA

SETAS DE CARDO, CALABAZA Y NUECES

HONGOS A LA PARRILLA

LENTEJAS NEGRAS CON ANGUILA Y ENCURTIDOS

\* RODABALLO A LA PARRILLA CON LOMBARDA Y MANZANA

\* CONEJO DE CAMPO, TROMPETA DE LOS MUERTOS, CHALOTAS Y APIO-NABO

\* MOLLEJA DE CORDERO GLASEADA CON TUBERCULOS Y AVELLANAS

\* PICHÓN EN TRES SECUENCIAS

PERA DEL MONCALVILLO AL VINO TINTO

MIEL, QUESO Y NUECES