



EXPERIENCIA DE TEMPORADA
EN 6 PLATOS
OTOÑO

Aperitivo especial de la casa

Crema de rebozuelos, yema curada y migas de pan de pueblo
con cecina.

Tatakí de ternera del valle, ensalada de verduras
de otoño marinadas.

Lomo de trucha pirenaica, mamia, hinojo
y vinagreta de granny smith.

Albóndigas de jabalí y trompetillas de la muerte
sobre crujiente de polenta.

Capuccino de maracuyá, ron y yogurt

Bizcocho de almendra con su crema y tartar
de melocotón al vino

Pvp.: 35€/persona
IVA incl.

Pvp.: 50€/persona/
maridaje incluido
IVA incl.