Menú Aldeas Perdidas

El Valle Abandonado

Sopa Serrana, chirivía ahumada y yema
Buñuelo de matanza
Croqueta de jamón ibérico elaborada con leche fresca

Aldeas Vivas

Ensalada mixta de Venta Serrana

Pilpil de pollo asado, almendra y ajo asado

Escabeche de setas, lenteja caviar, cebolla y anguila

Llegamos a la cumbre

Trucha de río con su pilpil y rinrán

Ciervo a la royal, ensalada de manzana y crema agria

Nos despedimos del río Segura

Queso del cortijo de la Vicaría, membrillo y nueces

Petit four
Pan, aceite y chocolate

Servicio de AOVE y Mantequilla · **5€ (2 pax.)**

72€ / Maridaje 45€ I.V.A. incluido

El menú sólo se servirá a mesa completa • Horario máximo 14:30 / 21:30
Los platos pueden sufrir modificaciones según disponibilidad y no pueden adaptarse para dietas vegetarianas, veganas, halal, kosher o sin lactosa

Javier Jurado

Menú Sierra de Segura

Adentrándonos por la sierra

Sopa Serrana, chirivía ahumada y yema
Buñuelo de matanza
Croqueta de jamón ibérico elaborada con leche fresca
El potaje que lo dio todo
Cordero Segureño, crema de pasto y tomate en conserva

Contemplando

Ensalada mixta de Venta Serrana
Asadillo Segureño, salazón y yogur de oveja
Ajopringue de caza en pan brioche y beurre blanc
Pilpil de pollo asado, almendra y ajo asado
Escabeche de setas, lenteja caviar, cebolla y anguila

Llegamos a los Campos de Hernán Pelea

Trucha de río con su pilpil y rinrán
Ciervo a la royal, ensalada de manzana y crema agria

Nos despedimos del bosque

Mango aliñado con mistela y helado de yogur de oveja
Queso del cortijo de la Vicaría, membrillo y nueces

Petit four
Pan, aceite y chocolate

Servicio de AOVE y Mantequilla · **5€ (2 pax.)**

92€ / Maridaje 55€ I.V.A. incluido

El menú sólo se servirá a mesa completa • Horario máximo 14:30 / 21:30
Los platos pueden sufrir modificaciones según disponibilidad y no pueden adaptarse para dietas vegetarianas, veganas, halal, kosher o sin lactosa

Javier Jurado