

Menú de las Aldeas Perdidas

El Valle Abandonado

Patata, steak y brava

Ajo pringue de caza y ensalada de manzana verde

Croqueta de jamón ibérico de bellota elaborada con leche de oveja

Aldeas Vivas

Tomate en conserva, lácteo de oveja, albahaca y torrezno

Hongos de temporada, chirivía ahumada y bombón de foie

Cordero Segureño, legumbre y suero de queso

Llegamos a los Campos Hernán Pelea

Trucha, holandesa de aove, crujiente de jamón y salsa de hierbas

Cabezada Joselito, carruécano frito y ensalada

Despedimos las Aldeas por Rambla Seca

Crème brulée y mango

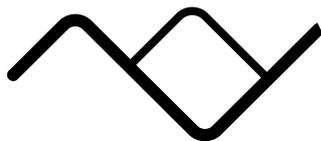
Petit four

Servicio de AOVE y Mantequilla · 3€

Ostra, meunier y acelga · 8€

54€ / Armonía 34€ I.V.A. incluido

*ma
lak*



Menú Sierra de Segura

Adentrándonos por el Valle

Patata, steak y brava

Ajo pringue de caza y ensalada de manzana verde

Croqueta de jamón ibérico de bellota elaborada con leche de oveja

Escabeche de setas y perdiz

Sopa de aldea, ajoatao y polvo de boletus

Contemplando

Tomate en conserva, lácteo de oveja, albahaca y torrezno

Ostra, meunier y acelga

Hongos de temporada, chirivía ahumada y bombón de foie

Papada de cerdo ibérico, hoisin serrana y caviar

Cordero Segureño, legumbre y suero de queso

Llegamos a Cumbre

Corvina asada a la brasa, gazpachuelo de sus espinas y molusco en salsa verde

Corzo madurado y asado con ajo harina Segureño

Despedimos con dulce el Bosque entre Olivos

Naranja, mistela y miel

Queso cortijo de La Vicaría y nueces

Boletus y chocolate

Petit four

Servicio de AOVE y Mantequilla • 3€

74€ / Armonía 44€ I.V.A. incluido

*ma
lak*