Menú Aldeas Perdidas

El Valle Abandonado

Sopa de verdura de huerta y trucha

Buñuelo de matanza

Croqueta de jamón ibérico elaborada con leche fresca

Aldeas Vivas

Bonito en ensalada y zanahorias

Pilpil de pollo asado, almendra y ajo asado

Escabeche de setas, lenteja caviar y foie

Llegamos a la cumbre

Trucha de río con su pilpil y rinrán

Jabalí sobre torta serrana, hierbas frescas y ajoatao

Nos despedimos del río Segura

Queso del cortijo de la Vicaría, membrillo y nueces

Petit four

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 de verdura de huerta y trucha
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

Bonito en ensalada y zanahorias
Cebolla asada con salsa de mantequilla y anchoa con caviar
Ajopringue de caza, hierbas frescas y beurre blanc
Pilpil de pollo asado, almendra y ajo asado
Escabeche de setas, lenteja caviar y foie

Llegamos a los Campos de Hernán Pelea

Trucha de río con su pilpil y rinrán
Jabalí sobre torta serrana, hierbas frescas y ajoatao

Nos despedimos del bosque

Manzana y mistela
Queso del cortijo de la Vicaría, membrillo y nueces

Petit four

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