



# *Menú de las Aldeas Perdidas*

## *El Valle Abandonado*

Paté de caza menor y piñones.

Buñuelo al vapor relleno de setas y queso de Pontones.

Croqueta de jamón elaborada con leche fresca.

## *Aldeas Vivas*

Presa en orza y rin-rán.

Tomate viejo soasado, albahaca, lácteo de oveja y bellota.

Hongos de temporada, bombón de foie y yema, con espuma de patata.

Andrajos de conejo confitado en AOVE y cebollita al carbón.

## *Llegamos a los Campos Hernán Pelea*

Trucha asada, meunier, yema y espinaca.

Cordero confitado lacado con su jugo y con cuarrécano frito.

## *Despedimos las Aldeas por Rambla Seca*

Chocolate, jengibre y yogur de AOVE.

### **Petit four.**

Servicio de AOVE y Mantequilla. **3€**

**50 € / Armonía 28€**

*\*El menú solo se servirá a mesa completa.*

*\*Horario máximo 15:30 / 22:30*

*\*Los platos pueden sufrir modificaciones según disponibilidad.*