



Menú Sierra de Segura

Adentrándonos por el Valle

Paté de caza menor y piñones.

Buñuelo al vapor relleno de setas y queso de Pontones.

Croqueta de jamón ibérico elaborada con leche fresca.

Trucha del Anchuricas con tartar de berenjena ahumada.

Jugo de puchero serrano y espuma de sus embutidos.

Contemplando

Presa en orza y rin-rán.

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

Calçots con néctar de su asado, holandesa, cecina de ciervo y trufa.

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

Andrajos de conejo confitado en AOVE, cebollitas al carbón y gel de hierbabuena.

Llegamos a Cumbre

Carrillera de atún rojo guisada, ajoatao segureño y pimientos.

Lomo de corzo, castaña, orejones y paté de sus interiores.

Despedimos con dulce el Bosque entre Olivos

Manzana verde, apio nabo, achicoria y membrillo.

Queso Cortijo de la Vicaría, miel, naranja, migas dulces y helado de nuez.

Chocolate, jengibre y yogur de AOVE.

Petit four.

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

70 € / Armonía 38€

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

**Horario máximo 15:00 / 22:00*

**Los platos pueden sufrir modificaciones según disponibilidad.*