JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA CAZA Y SETAS

Cuando las temperaturas bajan y las horas de luz disminuyen, los aromas y sabores del bosque se convierten en protagonistas del día a día.

Desde el 4 de octubre hasta el 28 de noviembre, los chefs Sergio Solano y José Carlos García rinden homenaje al otoño poniendo en valor los productos estrella de la temporada:
la carne de caza y las setas.

GUISO DE SETAS DE TEMPORADA, CREMOSO DE PATATA TRUFADO Y CALDO DE AVE REDUCIDO
25,00€

NÍSCALOS AL AJILLO, CONSOMÉ DE JAMÓN IBÉRICO DEHESA DE LOS MONTEROS Y SU PAPADA CURADA
21,00€

LOMO DE VENADO A LA BRASA, CREMOSO DE BATATA ASADA, NÍSCALOS AL SARMIENTO Y CASTAÑAS ASADAS CON SALSA BORDALESA
31,00€

PERDIZ EN SALSA CAZADORA CON ANGULAS DE MONTE, CEBOLLITAS GLASEADAS
29,00€

BODEGA SUGERIDA POR COPAS

VIDUEÑOS DE SEDELLA - D.O SIERRAS DE MÁLAGA · MOSCATEL-PEDRO XIMENEZ-DORADILLA
8,00€

LAS JACINTAS - D.O SIERRAS DE MÁLAGA · ROMÉ-PIZARRA BLANCA
11,00€

M.CHAPOUTIER LES MEYSONNIERS - A.O.C CROZES HERMITAGE-RODANO · SYRAH
8,00€

CHATEAU LARIBOTTE - A.O.C SAUTERNES · SEMILLON-SAUVIGNON BLANC
10,00€