



JORNADAS GASTRONÓMICAS DE CAZA Y SETAS

Cuando el otoño tiñe de ocre y dorado los bosques de Andalucía, la caza y las setas emergen como los tesoros más preciados de la tierra. Entre senderos cubiertos de hojas y aromas a tierra húmeda, los frutos del bosque y los animales de monte esperan ser descubiertos con respeto y paciencia, siguiendo tradiciones que se transmiten de generación en generación.

Desde el 8 de octubre hasta el 9 de diciembre, el chef **Sergio Solano** transforma la riqueza de la caza y las setas en platos que celebran la estación y el paisaje. Cada elaboración es un homenaje a la tierra, al bosque y al arte de la cocina que convierte estos ingredientes en emociones compartidas, donde el sabor auténtico de lo silvestre se convierte en protagonista de la mesa.

BOLETUS CON YEMA AL OLOROSO, PAPADA IBÉRICA Y TRUFA

27,00€

Ariyanas Sobre Lias, DO Sierra de Málaga (Moscatel de Alejandría)

8,00€

SETAS DE TEMPORADA CON PURÉ DE HINOJO Y SALSA DE ALMENDRAS

21,00€

Camaleón, DO Sierra de Málaga (Romé)

10,00€

LOMO DE CIERVO BRASEADO A LA MALAGUEÑA CON CASTAÑAS GLASEADAS

31,00€

Tritón, DO Toro (Tinta de Toro)

8,00€

PERDIZ DE CAMPO CON VERDURAS EN ESCABECHE Y GRANADA

28,00€

La Raspa Tinto, DO Sierras de Málaga (Syrah, Romé)

7,00€

SERVICIO DE PAN Y ACEITE DE OLIVA: 3,5€ PP

IVA INCLUIDO.