

PARA EMPEZAR....

CANELONES CASEROS DE LA ABUELA   

TERRINA DE CONEJO CON CHUTNEY DE PERA  

ARROZ CREMOSO CON SETAS DEL PINAR  

PARMENTIER CON HUEVO POCHE Y LONGANIZA D EGRAUS  

CARPACCIO DE VACA MADURADA CON SALSAS TONATO, QUESO VIEJO DE LA SIERRA Y ACEITE DE FRUTOS SECOS    

HUMUS CASERO CON CRUDITE DE VERDURAS   

BERENJENA, CALABACÍN, QUESO NUBE DE FONZ  

PARA CONTINUAR....

SUPREMA DE POLLO DE CORRAL CON SALSAS DE VINO TINTO   

ASADO DE CORDERO CON SU GUARNICION 

FALDA DE CORDERO RELLENA DE FRUTOS SECOS CON SALSAS DE MENTA  

CONEJO GUISADO CON SALSAS DE ALMENDRAS  

CHULETA DE CERDO DE LATÓN (BIO DE LA SIERRA) A LA BRASA   

SALMON AL VAPOR CON GUARNICION DE CEBOLLAS Y MANGO    

A LA BRASA:

CHULETILLAS DE CORDERO DE LA SIERRA

ENTRECOT DE VACA MADURADA +/- 400GR (SUPLEMENTO 18€)

PARA ACABAR....

POSTRE DE TATIN DE PERA CON CHANTILLY Y HELADO DE VAINILLA   

BROWNI DE CHOCOLATE NEGRO CON FRUTOS SECOS Y SU HELADO ARTESANO    

ARROZ CON LECHE DE LA ABUELA 

TARTA FINA DE MANZANA    

JUBILEO DE CEREZAS CON HELADO DE VAINILLA   

TARTA DE QUESO CON SALSAS DE CARAMELO AL BOURBON  

HELADOS ARTESANOS; VAINILLA, CHOCOLATE, YOGURT DE OVEJA, CAFÉ, DULCE DE LECHE, YOGURT CON FRAMBUESA    , LIMA ALBAHACA Y MANGO MARACUYA 

PRECIO: 32€, CON 1 BOT CADA 4 PERSONAS, 1 BOT AGUA CADA 2 PERSONAS PAN.