

MI MENÚ

DEGUSTACIÓN "OLIVO"

Nuestro Dry Martini
Tartaleta de crema de anchoas y tapenade
Huevo de codorniz con migas de ochío
Codorniz con caviar de Riofrío
Manitas de cerdo
Hinojo · Eneldo · Leche de almendras
Quisquilla · Acelga de Cornezuelo de Baeza · Vinagre
de PX
Foie mi-cuit · Oloroso · Confitura
Berenjenilla · Sobrasada de jabalí
Trucha de Cazorla · Wellington
Cordero segureño
Andrajos
Queso azul · Nueces · Romero

POSTRE:
Acebuche
Chocolate · AOVE (picual) · Piñones

69 €

POR PERSONA

ARMONÍA DE VINOS 50 €
IVA INCLUIDO

SERVICIO DE PAN Y AGUA SIN
GAS INCLUIDO / BEBIDA NO
INCLUIDA

En caso de alergia o intolerancia podemos adaptar nuestro
menú

El menú puede sufrir modificaciones según temporada.

**Este menú está elaborado con aceite de oliva virgen extra
variedad picual.**