



MENÚ

LABORA OLIVAE

Cocktail “Esencia de Picualia”

Joya del Olivo

Bocadito de Pan Tostado en Pimentón con Cremoso Frío de
Sopa de Ajo de Jaén

Bombón “Aceituna Verde” de Paté Cremoso de Perdiz

Éclair de Tomate Rojo de la Huerta Relleno de Pisto

Serrano Ahumado en Brasa

Ostra Templada a la Brasa Jospers sobre Gazpachuelo de
Bailén y Aire Cítrico

Lomo de Caballa en Salazón con Encurtidos y Velo de su
Jugo Enverado

Quisquillas de Motril con toque de Brasas sobre Lenteja
Caviar

Potaje de Garbanzos con Bacalao Confitado en AOVE

Picualia Arbequina y Espinacas en 2 Texturas

Lomo de Trucha de Sierra de Cazorla con Mayonesa de

AOVE Picualia Hojiblanca Emulsionada con su Espina y

Crujiente de su propia Piel

Lomo de Ciervo de la Sierra de Andújar a la Brasa de Jospers

sobre Cremoso de Patata con Toques de Sierra Morena,

Chutney de Manzana, Salsa Castellana, Zanahoria Baby y

Lascas de Chocolate.

Gachas Dulces de Jaén en Texturas, Sopa Fría y Espuma,

con Sal de Pan Tostado y Frito en Azúcar

Petit Fours

75€

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA