



MENÚ

FENOLOGICUM

NACIMIENTO

Joya del Olivo

BROTACIÓN

Croqueta de Guiso Tradicional “Conejo a la Cazadora”
Buñuelo de Tomate de la Huerta
Ensalada de Alubia Blanca con Salsa de Tomate Especiado y
Perdiz en Escabeche

FLORACIÓN

Guiso Tradicional de Sierra Morena “Patatas Viudas”

FORMACIÓN Y DESARROLLO DEL FRUTO

Lomo de Bacalao Desalado a la Brasa sobre Salsa Verde y
Tierra de Aceite de Oliva Virgen Extra Picual Reserva

ENVERO

Guiso de Carne de Ciervo, receta tradicional, y Patatas en
Gajo con Recuerdo al Parque Natural de Sierra de Andújar

MADURACIÓN

Homenaje a la Naranja. Tartar de Naranja Caramelizada en
Brasa con “Falsa Leche Frita” y Helado Cremoso con
Stracciatella de Naranja.

69€

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA
99€ CON ARMONÍAS

Servicio a Mesa Completa (niños no incluidos) con una Duración de al menos 2:30 horas

El servicio Fenologicum dará comienzo siempre antes de las 15:00 h.

El menú es susceptible de cambios según mercado y temporalidad de productos.