

MFNÚ

DEGUSTACIÓN RAÍCES DEL OLIVO

Este menú representa la esencia de Torreperogil y del mar de olivos que nos rodea.

Trabajamos con producto local, por lo que algunos platos pueden variar según la temporada, siempre manteniendo la misma filosofía y sabor.

A continuación, te presentamos la versión actual del menú degustación:

Ahumado de trucha de Aguamula sobre tosta y puré de Cuarrecano

Salmorejo de fresa, AOVE en textura y aceituna chupadeos rellena de queso Levasa

Ensalada de salmón ahumado, brotes tiernos, cherry, naranja, aguacate, mango y vinagreta de cítricos

Pulpo soasado regado con AOVE, parmentier de patata y chips de yuca

Trucha de Aguamula sobre verdura y coulis de gambón

Chuletillas de cordero segureño marinadas con miel y mostaza, salsa de manzana confitada, patatas fondeadas y pimientos del padrón

Leche frita con crema pastelera de naranja, helado de chocolate, arándanos sobre tierra de café

Nuestra cocina se elabora con ingredientes de productores de proximidad y con respeto por la temporalidad.

47 €

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA

Para disfrutar de esta experiencia única, te pedimos reservar con 7 días de antelación.

No disponible en días festivos.