

MI MENÚ

DEGUSTACIÓN

Ensalada Pájaro: tomate de conserva, habas fresca, cebolleta y bacalao desmigado, típico de Baeza y de zonas de interior.

Alcachofas naturales fritas en AOVE picual.

Revuelto de espárragos silvestres con jamón de bellota 5J.

Croquetas caseras de pollo y jamón, receta tradicional de nuestra abuela.

Bacalao estilo Pájaro: dados de bacalao frito en aceite picual con salsa de tomate ecológico de nuestra huerta.

Lomo de orza con huevos de corral.

Chuletillas de cabrito fritas en picual con ajos de huerto.

Y de postre:

Gachas dulces.

40 €

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA

Todos los platos están elaborados con AOVE picual, la variedad por excelencia de la provincia de Jaén, y los productos cárnicos y vegetales proceden de proveedores locales de Baeza y alrededores y de nuestra propia huerta ecológica.