

MENÚ

DEGUSTACIÓN

Ceviche de corvina salvaje con aguacate y pilpil de almejas elaborado con AOVE variedad arbequina
Castillo de Canena

Hojaldre de puerros confitados de temporada con jamón ibérico de bellota (Sierra de Jabugo)

Callos de bacalao de aprovechamiento con parmentiere de patata nueva, elaborados con AOVE variedad picual
Melgarejo

Níscalos de la Sierra Sur guisados tradicionalmente con yema de huevo y trufa de temporada

Champiñón portobello relleno de farsa de presa ibérica y verduras de proximidad, gratinado con queso de oveja de Jaén

Lomo de lubina salvaje de anzuelo de las costas andaluzas a la meniere de alcaparras

Paletilla de cabrito de sierra sur de crianza extensiva, cocinado a baja temperatura con patata vieja panadera.

Y de postre:

Tarta de queso elaborada con queso de cabra de Alcaudete

60€

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA