

MEÑÚ

MI TIERRA EN EL PLATO.
“BOCADOS DE SALUD”

Degustación AOVE cosecha temprana “Bravoleum Picual de Hacienda el Palo” con perlas del Guadalquivir (Trampantojo, falsa aceituna de queso y foie).

Tosta artesana de ajo-arriero casero Jaenero con falsa aceituna verde de manzanilla.

Cucharadita de ensalada de pimientos de la huerta, asados en horno de leña con melva canutera, huevo cocido y alcaparras de nuestra Tierra.

Lomitos de Esturión de Río Frío, con tomates de Carchuna, cebolleta dulce y ajo negro, bañados con zumo de aceituna temprana “arbequina Bravoleum” de Hacienda el Palo.

Alcachofa confitada, sobre cama de foie micuit, salsa Parisina y lascas de cebo. Pulpo a la brasa con parmentier al estilo Robuchon, regado con AOVE cosecha temprana “Frantoio Bravoleum”.

Lomo de bacalao a baja temperatura con pil pil de plancton marino.

Sopa de Ajo esparragada con huevos escalfados.

Callos con garbanzos, sabores milenarios, cocciones muy lentas, en olla de barro y horno de leña.

Mollejas de cabrito salteadas con trigueros, huevos de corral y trufa negra. Solomillo de Vacuno Mayor calidad Premium a la parrilla con patatas a lo pobre y pajarillos de la huerta.

Y de postre:

Gachas dulces con tostones y miel, receta de la abuela.

Bomboncitos de AOVE temprano “Nevadillo Blanco de Bravoleum” con tierra de Jaén y crujiente de trigo con almendra.

70 €

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA

Menú degustación elaborado con AOVES tempranos de Jaén y platos cocinados en horno de leña de olivo, poniendo en valor el producto local y la sostenibilidad.