

# MENÚ

DEGUSTACIÓN

Degustación de tres AOVEs tempranos

Coctel frío de aceite picual (recreación a través de aceite arbequina en copa, zumo de tomate, zumo de arandanos, anacardos, apio, manzanilla y una gota de tabasco)

Ajoblanco de anacardos y piñones

Nuestra versión de la pipirrana, tomate seco y bacalado ahumado

Boniato asado, sofrito de pipas de calabaza y regaliz

Berenjena de nuestra huerta lacada con jugo de ternera y encurtidos

Atún a la brasa y jugo de pimiento rojo de nuestra huerta asado

Andrajos de Úbeda y bacalado

Rabo de toro de Jaén y morrococo (hummus típico de Jaén)

Y de postre:

Sopa de remolacha, frutos rojos a la brasa y helado de yogurt

Milhoja de coliflor y fresas

45€

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA

Disponible entre semana