

# MENÚ

MENÚ OLEOTURISMO

## **Entrantes**

Buñuelo de morcilla en caldera con ketchup de tomates del terreno elaborado con AOVE picual ecológico

Paté de perdiz en tosta crujiente con picual

Baozi de Ochio (pan) relleno de ajo atado y lámina de salchichón de ciervo elaborado con aceite picual temprano

Andrajos de Jaén con picual selección gourmet

## **PESCADO**

Trucha de Aguasmulas y cremoso de coliflor y aceite de arbequina temprano

## **CARNE**

Lingote de cordero segureño elaborado en AOVE royal de la Sierra de Cazorla

## **POSTRE:**

Yogurt, helado de aceite de oliva picual, miel, cítricos y flores

## **BODEGA**

Vermout artesanal Loa, Tinto Marcelino Serrano etiqueta roja, Blanco Blanca Maria, Chardonay, Cerveza Cruzcampo con y sin alcohol, Refresco y Agua

50€

POR PERSONA

Todos los aceites utilizados en el menú proceden de marcas locales como Gloríae, Leyenda, La Carrera, Pagos de Toral, Zais y Caballa.