

MENÚ

DEGUSTACIÓN AOVE BURY

Degustación:

Pan artesano de Linares, AOVE premium de cosecha temprana y mantequilla de cabra

Aperitivos:

Croqueta de aceituna verde y AOVE premium de cosecha temprana

Regaña, steak tartar de pato y manzana

Entrantes:

Puerro, ajoblanco y ajonegro

Gyozas de cordero

Alcachofa de la huerta jienense, jamón y torrezno

Principales:

Trucha, hinojo, alcachofas de la huerta y reducción de sus jugos

Lomo de gamo a la brasa, gran veneur chutney de tomate y frutos rojos

Postre:

Chocolate en texturas

50€

POR PERSONA

BEBIDA NO INCLUIDA

El AOVE utilizado en este menú procede de Baños de la Encina y es de variedad picual, los productos cárnicos proceden de la Sierra de Andújar y los quesos de Quesos&Besos en Guarromán, quesería con varios galardones al mejor queso del mundo.