



MENÚ

LOS CUATRO ELEMENTOS DEL OLIVAR

I. AGUA:

Ramen serrano bajo la sombra del olivo

Un consomé cristalino de monte que fluye como el Guadalquivir, donde el lomo de orza descansa y el AOVE Royal danza sobre el agua, recordándonos que cada gota de aceite es agua de sierra transformada por el sol.

II. FUEGO

Lingote de cordero segureño y el ritual de la romaniza

Homenaje al ciclo del olivar jienense representando la quema del ramón, tradición de prender los restos de la poda tras la cosecha, impregnando el aire de un aroma inconfundible a leña de olivo y humo purificador, donde el AOVE Picual es el protagonista por su gran estabilidad térmica, potencia sensorial y por ser el más extendido.

III. AIRE

Bruma del río y trucha en sedas de Arbequina

Este plato representa la neblina matutina que flota sobre el río Borosa en la sierra, donde el aire fresco se mezcla con el aroma del joven olivar. El protagonista es un AOVE de Arbequina con notas frescas que casan con la frescura de nuestra trucha.

IV. TIERRA

Merienda en el olivar (pan, chocolate y oro)

Un regreso a la merienda de antaño bajo la sombra de los olivos a través de un cremoso de chocolate amargo cubierto por tierra crujiente de pan de pueblo y aceite de oliva, coronado con el frescor dulce de nuestro helado de AOVE Frantoio y cristales de sal.

40 €

POR PERSONA

BEBIDA Y CAFÉ NO INCLUIDOS

Bienvenido al bosque humanizado más grande del mundo