

# COCINA SALVAJE

— espacio gastronómico rural —

## Menús para grupos Diciembre 2023

Éstas son nuestras propuestas de menús para grupos  
Se pueden modificar y ver otras opciones de los platos de la carta  
Consultar opciones, vegetarianas o veganas

### Menú 1

Todos los platos al centro y para compartir  
[un plato, cada cuatro personas]

Ensalada templada de zanahorias tostadas al tomillo,  
peras confitadas, rúcula, perejil,  
queso de cabra, chips de ajo, aliño de mostaza y miel

Morcilla del Guardilla caramelizada con manzana y frutos secos

Verduras de estación cocinadas a la brasa y  
a la plancha acompañadas  
de salsa baña cauda y pesto de tomates secos

Surtido de setas cultivadas y cocinadas a la plancha con aceite especiado,  
queso de cabra gratinado y frutas de estación caramelizadas

Matambrito de cerdo a la brasa con membrillos y  
salsa de melocotón, cítricos, jengibre, romero y lavanda

Entraña de ternera a la brasa, acompañada de patatas y  
boniatos con mantequilla de hierbas

Postre.

[Un plato, cada cuatro personas]

Surtido con tarta de queso de cabra, con arándanos  
y frutos rojos, tarta de chocolate al cardamomo  
y canela con salsa de chocolate al baileys,  
crumbel de manzana con helado de vainilla

El menú incluye:

Pan y aperitivo

Cerveza de bienvenida

Una botella de vino de la casa, cada cuatro

Café/Infusión

Precio: 42 € por persona

### Menú 2

Empanadas artesanales de carne de ternera hechas al  
horno de barro [1 por persona]

Al centro y para compartir  
Surtido de setas cultivadas y cocinadas a la plancha con  
aceite especiado queso de cabra,  
gratinado y frutas de estación caramelizadas

Ensalada templada de zanahorias tostadas al tomillo, peras confitadas,  
rúcula, perejil, queso de cabra chips de ajo,  
vinagreta de mostaza y miel

Segundos platos individuales a elegir entre:

Entrecot de ternera a la brasa acompañado de patatas y  
boniatos asados con mantequilla de hierbas

Tomahawk de cerdo, a la brasa, acompañado de  
patatas Oliver al horno de barro

Verduras de estación, cocinadas a la brasa y  
a la plancha acompañadas de salsa,  
baña cauda y pesto de tomates secos

Postre

[Un plato, cada cuatro personas]

Surtido con tarta de queso de cabra, con arándanos y frutos rojos,  
tarta de chocolate al cardamomo  
y canela, con salsa de chocolate al baileys,  
crumbel de manzana con helado de vainilla

El menú incluye:

Pan y aperitivo

Cerveza de bienvenida

Una botella de vino de la casa, cada cuatro

Café/infusión

Precio: 55 € por persona.

### Menú 3 - Menú criollo -

Todos los platos al centro y para compartir

Entrantes:

Empanadas artesanales de carne de ternera  
hechas al horno de barro

Chorizo criollo y morcilla a la brasa

Ensalada criolla de tomate con pimientos asados, cebolleta,  
aceitunas verdes y alcaparras

Ensalada de patata con huevo y aliño de mostaza

Plato principal:

Borrego o cabrito o cerdo enteros, hechos a la cruz

Postres:

[Un plato, cada cuatro personas]

Surtido de tarta de queso de cabra, con arándanos y frutos rojos,  
tarta de chocolate, al cardamomo y  
a la canela con salsa de chocolate, crumbel de manzana  
con helado de vainilla

El menú incluye:

Pan y aperitivo

Cerveza de bienvenida

Una botella de vino de la casa, cada cuatro

Café/Infusión

Precio: 65 € por persona

Nota importante: este menú mínimo es para 15 personas

Reservas:  
651 97 02 74 / 626 70 91 72

Beas de Granada