

COCINA SALVAJE

-ESPACIO GASTRONÓMICO RURAL-

**Cocinamos exclusivamente con leña y
carbón al fuego vivo**

**Nuestras materias primas son de cercanía y
dentro de lo posible ecológicas y
respetuosas con el medio ambiente**



MENÚ 1

PLATOS AL CENTRO Y PARA COMPARTIR (1 PLATO CADA 4 PERSONAS)

ENSALADA ROLL

sobre hojas verdes, rollitos crujientes rellenos de berenjena, manzana, pistacho, tomate seco y queso de cabra, frutas de estación a la plancha, chutney de temporada, vinagreta de mango y salsa gomaes (salsa japonesa con soja y sésamo)

MORCILLA DEL GUARDILLA

caramelizada con manzana y frutos secos

VERDURAS DE ESTACIÓN

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

MATAMBRITO AL MONTE

con salsa de naranja, jengibre, romero, canela y lavanda, acompañado de frutas de estación a la plancha

ENTRAÑA DE TERNERA

a la brasa con patata y boniato asado con mantequilla de hierbas

POSTRES (1 plato cada 4 personas)

surtido con tarta de queso de cabra con salsa de frutos rojos, tarta de chocolate al cardamomo y canela con salsa de chocolate al baileys y helado pistacho, crumble de manzana con helado vainilla

INCLUYE

PAN Y APERITIVO, AGUA DURANTE TODO EL SERVICIO, UNA CERVEZA DE BIENVENIDA, 1 BOTELLA DE VINO DE LA CASA (cada 4 personas), café-infusión

PRECIO 45€ / persona



COCINA SALVAJE

-ESPACIO GASTRONÓMICO RURAL-

**Cocinamos exclusivamente con leña y
carbón al fuego vivo**

**Nuestras materias primas son de cercanía
y dentro de lo posible ecológicas y
respetuosas con el medio ambiente**



MENÚ 2



EMPANADA ARTESANAL

de ternera hechas al horno de barro (1 por persona)

PLATOS AL CENTRO Y PARA COMPARTIR (1 plato cada 4 personas)

ENSALADA MOZARELLA BÚFALA

marinada con hierbas y especias, calabaza asada, escabeche de champiñones, pesto, reducción de naranja, canela y jengibre

SURTIDO DE SETAS

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

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL A ELEJIR ENTRE

ENTRECOT DE TERNERA

raza Pajuna con patata y boniato asado

TOMAWAK DE CERDO

con salsa Azteca (bacon, maíz, pimiento, cebolla, jalapeño y cilantro) acompañado con boniato plancha

VERDURAS DE ESTACIÓN

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

POSTRES (1 plato cada 4 personas)

surtido con tarta de queso de cabra con salsa de frutos rojos, tarta de chocolate al cardamomo y canela con salsa de chocolate al baylis y helado pistacho, crumble de manzana con helado vainilla

INCLUYE

PAN Y APERITIVO, AGUA DURANTE TODO EL SERVICIO, UNA CERVEZA DE BIENVENIDA, 1 BOTELLA DE VINO DE LA CASA (cada 4 personas), café-infusión

