



Menú XX Aniversario

ENTRANTES

Bombón líquido de manzana con apio y pepino.
Brioche de remolacha al vapor con tórtola escabechada.
Blini ahumado con confitura de tomate y jamón de pato con vainilla y pimienta larga.
Esferas de queso manchego con trufa negra.

...

CONTINUAMOS

Paté de TRUCHA en escabeche con caviar de PIPARRAS.
Los PUERROS del cocido con el JAMÓN de su cocción.
VIEIRA con calabaza asada, vainilla y café.
Guiso de callos y cocochas de BACALAO con ravioli de HUEVO DE CORRAL y sopa de ajo negro.
Roast beef de CORZO con FOIE, naranja, mostaza y avellanas.
Estofado de TERNERA con miel y berenjenas.

...

TERMINAMOS

Infusión de FRESONES con espuma de flor de azahar.
BIZCOCHO BORRACHO de Guadalajara con manzanas asadas, canela y jengibre.
Cremoso de CHOCOLATE con praliné de pipas y helado de pan frito.

...

NUESTRO MENÚ INCLUYE:

Surtido de PANES 100% artesanos elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de ESPELTA y trigo negrillo

Precio: 60€

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa
Sobre alérgenos consulte al personal de sala.
10% IVA incluido





Menú Degustación Molino

ENTRANTES

Bombón líquido de manzana con apio y pepino.
Blini ahumado con confitura de tomate y jamón de pato con vainilla y pimienta larga.
Esferas de queso manchego con trufa negra.

...

CONTINUAMOS

Paté de TRUCHA en escabeche con caviar de PIPARRAS.
Los PUERROS del cocido con el JAMÓN de su cocción.
VIEIRA con calabaza asada, vainilla y café.
Roast beef de CORZO con FOIE, naranja, mostaza y avellanas.

...

TERMINAMOS

Infusión de FRESONES con espuma de flor de azahar.
Cremoso de CHOCOLATE con praliné de pipas y helado de pan frito.

Precio: 50.00€

Menú Degustación Tradición

ENTRANTES

Brioche de remolacha al vapor con tórtola escabechada.
Esferas de queso manchego con trufa negra.

...

CONTINUAMOS

Guiso de callos y cocochas de BACALAO con ravioli de HUEVO DE CORRAL y sopa de ajo negro.
Estofado de TERNERA con miel y berenjenas.

...

TERMINAMOS

Infusión de FRESONES con espuma de flor de azahar.
BIZCOCHO BORRACHO de Guadalajara con manzanas asadas, canela y jengibre.

Precio: 45.00€

NUESTRO MENÚ INCLUYE:

Surtido de PANES 100% artesanos elaborados en la propiedad con harinas ecológicas de ESPELTA y trigo negrillo

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa
Sobre alérgenos consulte al personal de sala.
10% IVA incluido

