



Jornadas de caza

Este menú se servirá para mesas completas, hasta las 15,00 horas en las comidas y 21,00 horas en las cenas

Se puede adaptar sin gluten (consulten al jefe de sala)

1. Aperitivos especiales de la comida de Juan Moreno y cóctel del cazador.
2. Lomo de jabali en adobo confitado.
3. Timbal de codorniz y brócoli.
4. Tarro de pato azulón y gelatina de manzanas.
5. Flor de alcachofas confitadas, crema de castañas y foie de oca.
6. Soufflé de jabali estofado.
7. Gurullos con perdiz de campo.
8. Lomo de ciervo con salsa de Syrah y fruta deshidratada, manzanas al vino, uvas e higos ecológicos confitados.
9. Sorbete de fruta del bosque.
10. Pastel de requesón, miel de romero y helado de frambuesa.
11. Café gourmet.

Bebidas no incluidas Precio: 53,50

Acompañados por el Maridaje de nuestros vinos almerienses 19,90

Maridaje Premium 29,90