



CARTA ESPECIAL DE CAZA, SETAS & TRUFAS

★ Info y Reservas: 648 77 68 53 ★

Primeros

VERBENA DE DISTINTAS SETAS HECHAS CON SALSA ESPAÑOLA
ENSALADA DE PERDIZ EN VINAGRETA DE TRUFA BLANCA CON TROMPETAS DE LA MUERTE
JUDIAS DEL GANTXET ESTOFADAS CON PICHON SALVAJE Y HONGOS
CREMA DE BOLETUS CON JABALI
CARACOLES A LA LLAUNA TRADICIONALES
REVUELTO DE DISTINTAS SETAS CON VIRUTAS DE MOJAMA
CARACOLES A LA LLAUNA CON DOS SALSAS
PASTEL TIBIO DE MORTERUELO CON MERMELADA DE CALABAZA Y SENDERUELOS
HUEVOS ROTOS DE CORRAL CON PATATAS Y MUCHA TRUFA RALLADA

Segundos

SOLOMILLO DE CIERVO BRASEADO SOBRE CAMA CRUJIENTE DE MEMBRILLO Y CIRUELA
MEDALLONES DE LIEBRE DESHUESADA EN BARBACOA DE CARACOLES Y SU ALI-OLI CON CHOCOLATE AMARGO Y HORTALIZAS BABY
ALBONDIGAS DE VENADO AL AROMA DE TOMILLO ESCOLTADAS CON UNA GUARNICION DE PERROCHICO
CARPACCIO DE REDONDO DE GAMO RUSTIDO CON ENSALADA DEL BOSQUE Y ALIÑO DE FRUTOS ROJOS CON PARMESANO
BROCHETA DE PATO Y ALGUN PERDIGON CON SETAS EN RISOTTO Y RUCULA^s SELVATICA
JARRETA BRASEADA DE JABALI AL ARMAGNAC CAMELIZADA CON PURE DE COLIFLOR VERDE EN ACEITE DE TRUFA
CONEJO DE CAMPO ESTOFADO CON ALCACHOFA Y PATATA
MAR Y MONTAÑA DE PERDIZ CON BOGAVANTE Y ROVELLONS
ARROZ CON LIEBRE TRAIIDO POR "LOLO" CON SETAS DEL BOSQUE
CALAMARES RELLENOS DE JABALI CON CHOCOLATE

Menu Especial Degustación 39 €

Consta de 3 platos de caza, setas y trufa a degustar con vino y postre

IVA INCLUIDO



Crema de Boletus

Judias del Gantxet estofadas con faisán salvaje y hongos.

Solomillo de Ciervo braseado sobre cama de membrillo y coliflor.