



# 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<sup>s</sup> 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.*