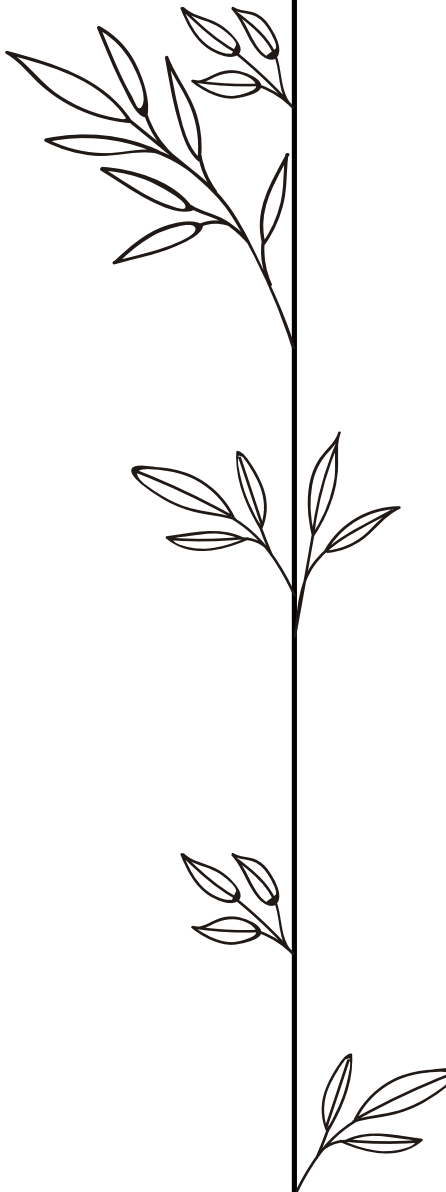




ME NÚ



NUESTRA COCINA DE TEMPORADA

ENTRANTES

1. DEL HUERTO A LA MESA

Ensalada otoñal de champiñones del terreno, aguacate, higos secos & queso de cabra.

Ensalada de mango & aguacate con mozzarella y membrillo del chef.

Salteado de boletus frescos con puerro & parmesano.

Ensalada de pimientos asados & huevo cocido de corral.

2. HUEVOS DE NUESTRO CORRAL

Tortilla de espinacas & alioli de pimentón.

Tortilla de patatas con pimientos asados y tomate seco.

Huevos de corral al plato sobre salteado de níscolos silvestres.

Huevos de corral sobre base de patatas a lo pobre & pimientos fritos.

3. TABLAS & CRUJIENTES CANASTILLAS

Canastilla de bastones de berenjenas en tempura.

Canastilla de papas arrugás con mojo picón.

Tabla con selección de quesos, mermelada casera de frutas & tostas de pan.



ME NÚ

4. NUESTRA CUCHARA DE INVIERNO

Cocido de hinojos & legumbres típico de Albuñuelas.

Potaje de lentejas con verduras de la huerta.

Sopa de cebolla con gratén de gruyere.

Cazuela de garbanzos & judías con calabacín & gratén de queso.

PLATOS DE LA CASA

Migas cortijeras con pimientos fritos & lájas de calabacín.

Salteado de verduras de temporada con tempura de hojas de acelga.

Pajaritas salteadas con pesto de brócoli & nueces.

Hojaldritos rellenos de verduras en juliana sobre crema de coliflor.

Espaguetis salteados al ajillo con champiñones.

Pasta con tomate frito casero & verdura salteada.

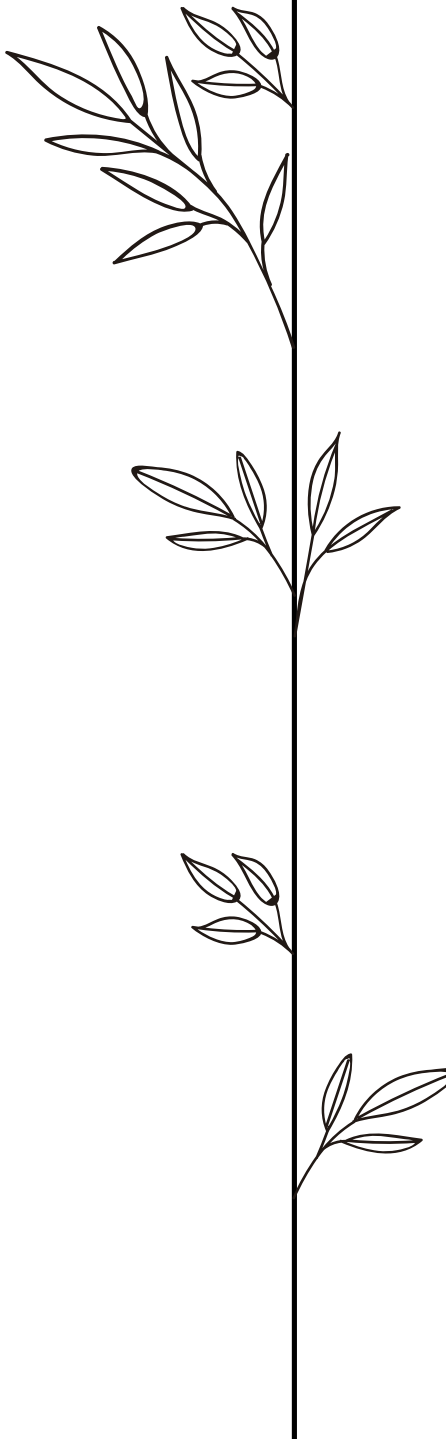
Paella de la huerta con verduras de temporada & níscalos.

Spaghetti a la marinera con verduras & salsa de soja.

Ensalada de pasta con aguacate, tomate cherry.

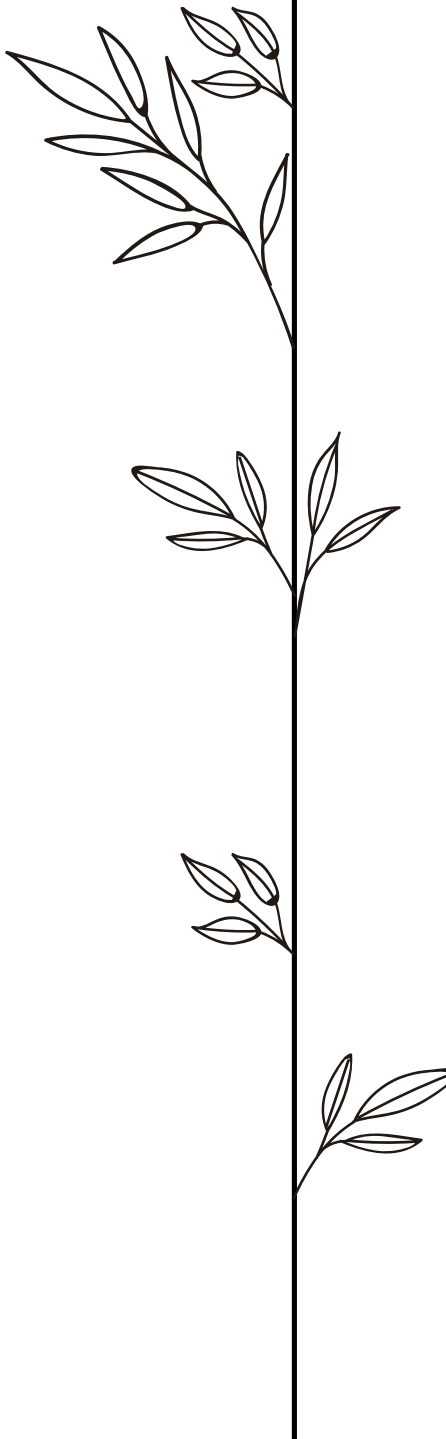
Lasaña de verduras & queso.

Ensalada de pasta & queso pecorino.





ME NÚ



POSTRES DE LA CASA

1. TARTA DE QUESO

Tarta de requesón cubierta con mermelada de fruta natural de temporada.

2. NATILLAS TOSTADAS

Postre cremoso de leche, huevo & capa superior caramelizada.

3. MIGELITOS DE HOJALDRE & CREMA

Pastelitos crujientes de hojaldre rellenos de crema pastelera.

4. LECHE FRITA

Suave postre crujiente de leche.

5. TARTA DE CHOCOLATE & NARANJA

Intensa, suave y con un toque cítrico irresistible.

6. MOUSSE DE LIMÓN

Ligera, cremosa y refrescantemente ácida.

7. BROCHETA DE FRUTAS CON DIP DE YOGUR CASERO

Frescura y cremosidad en cada bocado.

8. MACEDONIA DE FRUTA NATURAL

Postre de frutas de temporada cortadas en trozos pequeños, mezcladas y servidas en un bol.

PERSONALIZA TU EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

- El menú incluye:
 - 2 variedades de entrantes para compartir en el centro (cada 4 personas)
 - un plato principal (el mismo para todo el grupo)
 - un postre (el mismo para todo el grupo)
- Para grupos de 12 o más comensales, se pueden elegir 2 platos principales diferentes para el grupo