

# Volver



## Del 1 Al 18 de Marzo

## 4ª Jornadas del Lechazo

De Martes a Sábado

Almuerzo de 13:30 a 15:30

Cena de 21:00 a 23:00

Domingos

Solo almuerzo de 13:30 a 15:30

Domingos noche y lunes cerrado

# Menú del Lechazo

## *Aperitivo*

*El Caldo de olla con ravioli de pate de lechazo, berza y guindilla*

## *Entrada*

*Las Alcachofas al ajillo con gamba de Huelva y mollejas de lechazo*

*Blanco sobre lías, "Quintaluna", verdejo*

## *Pescado*

*El bacalao con manitas de lechazo, panceta crujiente y aceite de perifollo*

*Rosado con madreo, "Gurdos", Prieto Picudo*

## *Carne*

*El lechazo asado al horno de leña con patatas asadas al ajo-aceite y pimentón*

*Tinto crianza, "Condado de Fermosell", Juan García, Rufete y Bruñal*

## *Postre*

### *Paisaje de Invierno*

*Cre moso de frutos rojos, Sorbete de yogur de oveja, Espuma de yogur de oveja, Nieve de yogur y coco,*

*Frutos de bosque, Frutos de invierno, Gominola de vinagre de frutos rojos y humo de frutos rojos*

*Licor de caramelo y orujo, "Caramelorujo" Destilerías Panizo*

*Precio Menú Degustación 50,00€*

*Con maridaje de vinos 65'00 €*

*IVA incluido*

*Mesas completas*