

# Menú TUPÍO

(2ª Temporada)

*“Bienllegaus” a nuesa esperiencia gastronómica, un viaji que celebra la esensia de la natura, sus frutos más salvajis y la dedicación de los agüelus.*

## Aperitivo

*Mantequilla de leche de oveja de la quesería artesana 'Pastovelia'*

## Perdiz

*Croqueta de perdiz en escabeche*

*Bombón de perdiz*

## Conejo

*Brotes de nuestro huerto, escabeche de naranja de los árboles frutales y chuletilas de conejo fritas*

## Hongo

*Colmenilla a la brasa rellena de parfait de pichón y trufa*

## Gallo

*Chipirón relleno de crestas de gallo*

## Jabalí

*Pochas, costilla de jabalí y piparra ahumada*

## Paloma Torcaz

*Pechuga sangrante y caldo de sus huesos*

## Liebre

*Liebre rellena de foie y presa ibérica, 100% bellota, salseada con el jugo de sus huesos y terminada con trufa*

## Prepostre

*Helado de vinagre de Toro (25 años) y panceta*

## Postre

*Crêpe Suzette*

## Petit fours

## Menú Tupío

70 €

\* Los platos del menú pueden cambiar según disponibilidad.

Todos los menús se sirven a mesa completa

# TUPÍO

# Menú Gran TUPÍO

(2ª Temporada)

*“Bienllegaus” a nuesa esperiencia gastronómica, un viaji que celebra la esensia de la natura, sus frutos más salvajis y la dedicación de los agüelus.*

## Aperitivo

*Mantequilla de leche de oveja de la quesería artesana 'Pastovelia'*

## Perdiz

*Croqueta de perdiz en escabeche*

*Bombón de perdiz*

## Conejo

*Brotes de nuestro huerto, escabeche de naranja de los árboles frutales y chuletilas de conejo fritas*

## Gamo

*Tartar de lomo de gamo y huevo de codorniz*

## Hongo

*Colmenilla a la brasa rellena de parfait de pichón y trufa*

## Gallo

*Chipirón relleno de crestas de gallo*

## Jabalí

*Pochas, costilla de jabalí y piparra ahumada*

## Pichón

*Sorrentino de pichón al Jerez y trufa*

## Paloma Torcaz

*Pechuga sangrante y caldo de sus huesos*

## Liebre

*Liebre rellena de foie y presa ibérica, 100% bellota, salseada con el jugo de sus huesos y terminada con trufa*

## Quesos

*Queso azul extremeño*

*Queso de oveja madurado en manteca de cerdo*

## Prepostre

*Helado de vinagre de Toro (25 años) y panceta*

## Postre

*Crêpe Suzette*

## Petit fours

## Menú Gran Tupío

95 €

\* Los platos del menú pueden cambiar según disponibilidad.

Todos los menús se sirven a mesa completa

# TUPÍO