

Menú TUPÍO

(5ª Temporada)

“Bienvenidos” a nuestra experiencia gastronómica, un viaje que celebra la esencia de la naturaleza, sus frutos más salvajes y la dedicación de los abuelos.

Aperitivo

Tosta de pan rústico y mantequilla artesana de leche de oveja de nuestra quesería 'Pastovelia'

Snacks

*Caldo de perdiz y oloroso
Croqueta de sopa de tomate y albahaca
Miégas con huevo de codorniz y tasajo de cabra Verata*

Liebre

Terrina de liebre y pistachos con mahonesa de piparras

Brócoli

Crema de brócoli a la brasa, yema de huevo ahumada, perdiz en salazón y crème fraîche

Setas

Trompeta de la muerte guisada al foie con gnocchi de queso de oveja

Bacalao

Lomo de bacalao, salsa grenoblesa con alcaparra frita

Jabalí

Pochas viudas con guiso de jabalí, acompañadas de su costilla a la brasa

Ciervo

Lomo de ciervo y calabaza

Lácteos

Queso de oveja y de cabra

Prepostre

Naranja, pan y AOVE

Postre

Tartaleta de peras al moscatel y trufa

Petit Fours

*Esponjita de naranja y chocolate negro
Gominola de limón y albahaca
“Repelao” de almendra*

Menú Tupío

75 €

Postre Opcional

Crêpe Suzette 15 €/Pax

* Los platos del menú pueden cambiar según disponibilidad. Todos los menús se sirven a mesa completa

TUPÍO

Menú Gran TUPÍO

(5ª Temporada)

“Bienvenidos” a nuestra experiencia gastronómica, un viaje que celebra la esencia de la naturaleza, sus frutos más salvajes y la dedicación de los abuelos.

Aperitivo

Tosta de pan rústico y mantequilla artesana de leche de oveja de nuestra quesería 'Pastovelia'

Snacks

*Caldo de perdiz y oloroso
Croqueta de sopa de tomate y albahaca
Miégas con huevo de codorniz y tasajo de cabra Verata*

Liebre

Terrina de liebre y pistachos con mahonesa de piparras

Brócoli

Crema de brócoli a la brasa, yema de huevo ahumada, perdiz en salazón y crème fraîche

Setas

Trompeta de la muerte guisada al foie con gnocchi de queso de oveja

Cerdo ibérico

Molleja de cerdo ibérico a la brasa y beurre blanc con caviar

Cebolla

Sorrentino relleno de sopa de cebolla y tosta de queso de cabra al pimentón, de nuestra quesería 'Pastovelia'

Bacalao

Lomo de bacalao, salsa grenoblesa y alcaparra frita

Jabalí

Pochas viudas con guiso de jabalí, acompañadas de su costilla a la brasa

Ciervo

Lomo de ciervo y calabaza

Codorniz

Codorniz rellena de foie estofada en brandy

Lácteos

Queso de oveja y de cabra

Prepostre

Naranja, pan y AOVE

Postre

Tartaleta de peras al moscatel y trufa

Petit Fours

*Esponjita de naranja y chocolate negro
Gominola de limón y albahaca
Repelao de almendra*

Menú Gran Tupío

100 €

Postre Opcional

Crêpe Suzette 15 €/Pax

* Los platos del menú pueden cambiar según disponibilidad. Todos los menús se sirven a mesa completa

TUPÍO