

Menú TUPÍO

7ª 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

Pan rústico y mantequilla artesana
de leche de oveja de nuestra quesería 'Pastovelia'

Snacks

Tasaio de cabra
Parfait de cabra y trufa
Mollera de cabra en tempura
Caldito ahumado de sus huesos

Gamo

Crema ibérica, tartar de gamo, castaña soasada y chantarela

Cerdo ibérico

Molleja de cerdo a la brasa y uvas en texturas

Cordero

Lengua de vaca, manitas de cordero y chorizo de ciervo

Legumbres

Pochas con paloma torcaz al amontillado

Bacalao

Cocochas de bacalao a la brasa, salsa americana
y aceite de piparra

Perdiz

Pechuga de perdiz a la brasa infusionada en anís
y escabeche de naranja

Lácteos

Queso de cabra y queso de oveja

Maíz

Maíz con leche y helado de regaliz

Cebolla

Helado de cebolla caramelizada a la brasa, cebolla encurtida
y toffee de cebolla

Petit Fours

Tartaleta de chocolate negro y naranja sanguínea
Bombón de vino especiado
Leche frita

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



Menú Gran TUPÍO

7ª 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

Pan rústico y mantequilla artesana
de leche de oveja de nuestra quesería 'Pastovelia'

Snacks

Tasaio de cabra
Parfait de cabra y trufa
Mollera de cabra en tempura
Caldito ahumado de sus huesos

Pato

Tagliatelle de pato, garum de anchoa, mantequilla y dátiles

Gamo

Crema ibérica, tartar de gamo, castaña soasada y chantarela

Cerdo ibérico

Molleja de cerdo a la brasa y uvas en texturas

Cordero

Lengua de vaca, manitas de cordero y chorizo de ciervo

Legumbres

Pochas con paloma torcaz al amontillado

Bacalao

Cocochas de bacalao a la brasa, salsa americana
y aceite de piparra

Perdiz

Pechuga de perdiz a la brasa infusionada en anís
y escabeche de naranja

Jabalí

Civet de jarrete de jabalí, calabaza y granada

Pichón

Pichón laqueado, limón y comino

Lácteos

Queso de cabra y queso de oveja

Maíz

Maíz con leche y helado de regaliz

Cebolla

Helado de cebolla caramelizada a la brasa, cebolla encurtida
y toffee de cebolla

Petit Fours

Tartaleta de chocolate negro y naranja sanguínea
Bombón de vino especiado
Leche frita

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

