

PARA COMPARTIR

- Empanada hojaldrada. De conejo y hongos. 11
- Tortilla jugosa de trompetitas, ajetes, queso "Apenzaler Suízo" y perdiz en su salsa. 15,5
- "Guioza" (empanadilla japonesa) frita. De perdiz, verduritas de temporada y San Simón ahumado.
- Bloc de foie de pato azulón. Con boletus, trufa negra, compota de manzana y reducción de aguardiente tostada. 19,0
- Croquetas de perdiz, con mole picante y paja de patata. 12,5
- Ensalada de tomate, perdiz escabechada y sus encurtidos. 19,0

- Perdiz a la cazadora. Un clásico desde 1.952. 29
- Liebre bordalesa. Elaboración tradicional. 25
- Liebre con habas de Lorenzana. 22
- Faisán relleno. Deshuesado, en rollo con pistachos y boletus. (ideal para 2 comensales) 43

CAZA MAYOR

PARA COMPARTIR

- Paté de venado. Especiado a la pimienta con tostas de pan de Ousá. 16,5
 - Tostas de cecina de venado. Con dados de tomate fresco, huevos de codorniz y trufa negra de arezzo. 22
 - Cebollas rellenas de ragout de venado. Con setas, patatas confitadas y polvo de aceite de pimienta.
 - Fajitas de Jabalí. Adobado con mostaza antigua, pimienta, cebolla tierna, repollo y kétchup de membrillo. 19
-
- Nuestra versión de lomo de corzo al estilo Wellington (tiempo de elaboración 20 minutos) 29
 - Solomillo de jabalí. Empanado a la inglesa. Con risotto de otoño. 29
 - Corzo 3 obispos. 24
 - Estofado de jabalí. 24

ARROCES

- Arroz de perdiz. (para 2 personas) 49,0
- Arroz de liebre. (para 2 personas) 49,0

POSTRES

- Semi "Tatin" de manzana. 7
- Granada, fresas, anís y zumo de naranja. 7
- Torrija de otoño. 6,5
- Castaña, castaña y más castaña. 2.0 7

MENÚ DEGUSTACIÓN.

- Ensalada de tomate, perdiz escabechada y sus encurtidos.
- Tosta de cecina de venado, huevo de codorniz y trufa negra de Arezzo.
- "Guioza" (empanadilla japonesa) frita. De perdiz, verduritas de temporada y San Simón ahumado.
- Cebollas rellenas de ragout de venado. Con setas, patatas confitadas y polvo de aceite de pimienta.
 - Lomo de corzo. Con risoto de otoño.

- Dulce: Granada, fresas, anís y zumo de naranja.

PRECIO: 47,9

Por motivos de elaboración, se sirve únicamente para mesa completa.