

**PLATOS ESPECIALES JORNADAS DE LAS SETAS
SPECIAL DISHES FOR MUSHROOM DAYS**

ENTRANTE / STARTER / VORSPEISE

**Scones de setas deshidratadas con paté de pollo asado
y cremoso de maíz**

Dried mushroom scones with roasted chicken pate
and creamy corn

*Scones mit getrockneten Pilzen, gebratener
Hühnerpastete und cremigem Mais*

14,00€

PRINCIPAL / MAIN COURSE / HAUPTGERICHT

**Sorrentinos rellenos de calabaza con salteado de rebozuelos,
jamón ibérico, nueces tostadas, tomillo fresco y orégano**

Sorrentinos stuffed with pumpkin and sautéed chanterelle mus-
hrooms, Iberian ham, toasted walnuts, fresh thyme, and oregano

*Mit Kürbis und sautierten Pfifferlingen, iberischem Schinken,
gerösteten Walnüssen, frischem Thymian und Oregano gefüllte
Sorrentinos*

22,50€

POSTRE / DESSERT

**Mil hojas de algarroba, setas de temporada y miel, crema
de maracuyá con helado de Haba Tonka y fondo de pino**

Carob mille-feuille, season mushrooms and honey, passion
fruit cream with tonka bean ice cream and pine base

*Johannisbrot-Millefeuille, Pilze der Saison und Honig,
Passionsfruchtcreme mit Tonkabohne-Eis und Pinienboden*

S
[
F
[
T
[
B
[
O
[
B

HORARIO

13.00 - 22.00h (todos los días)

