

# Jornada otoñal

22/10/2020

## *Aperitivo del chef*

### **Primero**

Ensalada templada de alcachofas confitadas y boletus con yema y granada

### **Segundo**

Mollejas de cordero sobre menestra de setas de temporada

### **Tercero**

Corvina encostrada, calabaza ahumada y reducción de fino manzanilla

### **Cuarto**

Lomo de jabalí marinado con higos escabechados y regaliz

### **Postre**

Arroz con leche quemado, caqui persimón y ambrosía de vermul

### **Bodega**

Vino tinto D.O Ribera del Duero - Conde San Cristobal

Vino Blanco D.O Rías Baixas - Pazo San Mauro

### **Agua, Café e infusión**

45 € /pax IVA incluido